

## Sommar

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	01/09/2021	5	CORRIERE DELLA SERA	SINDACATI CONTRO IL BLOCCO "UN ERRORE, RIPENSATECI" CONFINDUSTRIA LI	FIPE STAMPA	1
2	01/09/2021	30	ITALIA OGGI	PUBBLICI ESERCIZI, INTESA TRA ASSOSOMM E FIPE	FIPE STAMPA	3
3	01/09/2021	4	LA PROVINCIA DI CREMONA	TIMORI PER LE PROTESTE "BLOCCARE I TRENI È REATO"	FIPE STAMPA	4
4	01/09/2021	2	IL GIORNALE DI VICENZA	LE STAZIONI BLINDATE CONTRO I BLITZ NO-PASS	FIPE STAMPA	5
5	01/09/2021	2	LA SICILIA	STAZIONI E AEROPORTI BLINDATI CONTRO PROTESTA "NO PASS"	FIPE STAMPA	6
6	01/09/2021	2	ALTOADIGE	LE STAZIONI SI BLINDANO CONTRO I BLITZ NO-PASS «I BLOCCHI? UN REATO»	FIPE STAMPA	7
7	01/09/2021	4	GAZZETTA DI PARMA	PROTESTA NO VAX, LE STAZIONI SONO BLINDATE	FIPE STAMPA	8
8	01/09/2021	9	GAZZETTA DI PARMA	ALIMENTARE, LA CRESCITA È LEGATA ALLA SOSTENIBILITÀ	FIPE STAMPA	9
9	01/09/2021	2	GIORNALE DI SICILIA PALERMO	STAZIONI BLINDATE CONTRO I NO VAX IL VIMINALE: TOLLERANZA ZERO	FIPE STAMPA	10
10	01/09/2021	2	IL GIORNALE DI BRESCIA	È IL GIORNO DEL "GREEN" ALLARGATO. IL GOVERNO DIFFIDA I "NO PASS": NON	FIPE STAMPA	12
11	01/09/2021	17	IL QUOTIDIANO DI SICILIA	SARANNO TOLLERATI REATI	FIPE STAMPA	14
12	01/09/2021	2	L'ARENA	FIPE-ASSONOMI INTESA PER NUOVE OPPORTUNITÀ LAVORO	FIPE STAMPA	15
13	01/09/2021	10	LA VOCE DI MANTOVA	LE STAZIONI BLINDATE CONTRO I BLITZ NO-PASS	FIPE STAMPA	16
14	02/09/2021	26	RETAIL&FOOD	INFLAZIONE, FIPE-CONFCOMMERCIO: "L'ESTATE CONGELA PREZZI	FIPE STAMPA	17
15	02/09/2021	29	IL GAZZETTINO DI PADOVA	RISTORAZIONE"	FIPE STAMPA	18
16	02/09/2021	7	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	FOODSERVICE AWARD ITALY 2021	FIPE STAMPA	19
17	02/09/2021	16	L'INFORMATORE VIGEVANESE	LOCALI PRESI DI MIRA E BOICOTTATI, TRIPADVISOR BLOCCA LE RECENSIONI	FIPE STAMPA	20
18	02/09/2021	17	RISTORANDO	ATTIVATO IL FONDO DI SOSTEGNO DA 140 MILIONI PER LE IMPRESE CHIUSE	FIPE STAMPA	21
19	02/09/2021	46...	RISTORANDO	DURANTE IL LOCKDOWN	FIPE STAMPA	22
20	03/09/2021	31	IL GAZZETTINO DI PADOVA	RISTORANTI: RIPRESA LENTA	FIPE STAMPA	25
21	03/09/2021	18	IL MONFERRATO	ORICON, ANIR E FIPE: IL PUNTO SUL GREEN PASS NEL FOODSERVICE	FIPE STAMPA	26
22	03/09/2021	31	MONDO PADANO	(PIÙ) ALTI (CH)E BASSI	FIPE STAMPA	27
23	04/09/2021	72,...	PET TREND	DISCOTECHE, I CONTRIBUTI SONO ANCORA UN MIRAGGIO	FIPE STAMPA	28
24	04/09/2021	42,...	ZAMPOTTA	PER UN'OCCUPAZIONE DI QUALITÀ: L'INTESA CON CONFCOMMERCIO	FIPE STAMPA	31
25	05/09/2021	9	LA STAMPA	RIPRESA LENTA PER LA RISTORAZIONE: MENO DUE MILIARDI RISPETTO	FIPE STAMPA	36
26	07/09/2021	4	LA VERITA	ALL'ESTATE 2019. E' NECESSARIO STABILIZZARE LA RIPARTENZA	FIPE STAMPA	39
27	08/09/2021	18	IL GIORNALE	AL RISTORANTE CON IL PET	FIPE STAMPA	41
28	08/09/2021	4	LA PREALPINA	6 FATTORI CHE NESSUNO ANALIZZA	FIPE STAMPA	42
29	08/09/2021	8	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	OBBLIGO PER ALTRI 4 MILIONI	FIPE STAMPA	43
30	09/09/2021	18	ECO DI BIELLA	A OTTOBRE GREEN PASS OBBLIGATO ED ESTESO A DIPENDENTI STATALI E AD	FIPE STAMPA	45
31	14/09/2021	9	CORRIERE DEL VENETO - PD	ALTRE CATEGORIE	FIPE STAMPA	46
32	14/09/2021	37	IL GAZZETTINO DI PADOVA	FAMIGLIE OTTIMISTE MA I REDDITI LANGUONO	FIPE STAMPA	47
33	14/09/2021	1,2...	IL MATTINO DI PADOVA	"AD AGOSTO BOOM DELLA RISTORAZIONE"	FIPE STAMPA	48
34	15/09/2021	4	IL MESSAGGERO	REDDITI SEMPRE BASSI, CONSUMI FERMI: EPPURE LA FIDUCIA NELLA RIPRESA	FIPE STAMPA	50
35	15/09/2021	6	IL MATTINO	CRESCIE	FIPE STAMPA	51
36	15/09/2021	5	CORRIERE DI AREZZO	GREEN PASS SUL LAVORO	FIPE STAMPA	52
37	15/09/2021	5	CORRIERE DI SIENA	FUSIELLO: "I CORTEI NO VAX? CAPISCO I COMMERCianti MA MANIFESTARE È UN	FIPE STAMPA	53
38	15/09/2021	12,...	FOOD SERVICE	DIRITTO"	FIPE STAMPA	54
39	15/09/2021	26,...	FOOD SERVICE	BAR E RISTORANTI PRESIDI ANTIVIOLENZA	FIPE STAMPA	56
40	15/09/2021	39,...	FOOD SERVICE	NO ALLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE I BAR E I LOCALI SONO SENTINELLE	FIPE STAMPA	58
41	15/09/2021	65	FOOD SERVICE	CAMERIERI E BANCONISTI QUASI TUTTI IN REGOLA	FIPE STAMPA	65
42	15/09/2021	86,...	FOOD SERVICE	CAMERIERI E BANCONISTI QUASI TUTTI IN REGOLA	FIPE STAMPA	66
43	15/09/2021	4	IL GAZZETTINO	CONFCOMMERCIO ALDO CURSANO ELETTO PRESIDENTE	FIPE STAMPA	70
44	15/09/2021	18	LA NAZIONE	CONFCOMMERCIO ALDO CURSANO ELETTO PRESIDENTE	FIPE STAMPA	71
45	15/09/2021	7	LA NAZIONE AREZZO	HORECA E VINO, PROVE DI RIPARTENZA	FIPE STAMPA	72
46	16/09/2021	20	LA NAZIONE PISTOIA	L'HORECA PROTAGONISTA A CIBUS 2021	FIPE STAMPA	73
47	17/09/2021	4	LA STAMPA	L'HORECA IN CRISI DA LAVORO	FIPE STAMPA	75
48	17/09/2021	4	IL SECOLO XIX	HOST21 ALIVE AND KICKING STRUMENTO INDISPENSABILE PER LA RI PARTENZA	FIPE STAMPA	77
49	17/09/2021	4	TRIBUNA DI TREVISO	PASTA SECCA	FIPE STAMPA	78
50	17/09/2021	20	TRIBUNA DI TREVISO	CAMERIERI E BANCONISTI QUASI TUTTI IN REGOLA	FIPE STAMPA	79
51	17/09/2021	6	MESSAGGERO VENETO	CONFCOMMERCIO TOSCANA HA SCELTO CURSANO È IL NUOVO PRESIDENTE	FIPE STAMPA	80
52	17/09/2021	4	CORRIERE DELLE ALPI	IL RITORNO DI GUASCONI, IN BILICO IL SEGRETARIO	FIPE STAMPA	81
53	17/09/2021	22	CORRIERE DELLE ALPI	TURISMO, NUOVI SCENARI CONVEGNO AL TETTUCCIO	FIPE STAMPA	82
54	17/09/2021	4	GAZZETTA DI MANTOVA	E ORA CHI CONTROLLA?	FIPE STAMPA	83
55	17/09/2021	4	IL MATTINO DI PADOVA	GREEN PASS E IL NODO VERIFICHE 'SPETTANO AI DATORI DI LAVORO'	FIPE STAMPA	84
56	17/09/2021	4	IL PICCOLO	GREEN PASS, AI DATORI DI LAVORO SPETTANO LE VERIFICHE QUOTIDIANE	FIPE STAMPA	86
57	17/09/2021	40	IL VENERDI	GREEN PASS, AI DATORI DI LAVORO SPETTANO LE VERIFICHE QUOTIDIANE	FIPE STAMPA	87
58	17/09/2021	11	L'ARENA	FRENATA DELL'UE SUL CASO PROSEK "GIUSTO TUTELARE IL PROSECCO	FIPE STAMPA	88
59	17/09/2021	8	LA NUOVA VENEZIA	ITALIANO"	FIPE STAMPA	89
60	17/09/2021	8	LA PROVINCIA PAVESE	GREEN PASS, AI DATORI DI LAVORO SPETTANO LE VERIFICHE QUOTIDIANE	FIPE STAMPA	90
61	17/09/2021	49	LA SENTINELLA DEL CANAVESE	GREEN PASS, AI DATORI DI LAVORO SPETTANO LE VERIFICHE QUOTIDIANE	FIPE STAMPA	91
62	18/09/2021	1,2	IL SOLE 24 ORE	GREEN PASS, AI DATORI DI LAVORO SPETTANO LE VERIFICHE QUOTIDIANE	FIPE STAMPA	92
63	20/09/2021	7	IL QUOTIDIANO DEL SUD BASILICATA	VERIFICA DEL GREEN PASS POSSIBILE ANCHE PRIMA DELL'ARRIVO AL LAVORO	FIPE STAMPA	95
64	21/09/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	GREEN PASS E I TROPPI DUBBI INTERPRETATIVI	FIPE STAMPA	96
65	21/09/2021	1,9	IL GIORNO MILANO	IL DAVID, LA MEMORIA E IL FUTURO FIRENZE PROTAGONISTA A DUBAI	FIPE STAMPA	98
66	23/09/2021	26	L'INFORMATORE VIGEVANESE	IL PIATTO PIANGE	FIPE STAMPA	100
67	24/09/2021	21	QN	PROSEK CROATO, LA PROTESTA DI BARISTI E RISTORATORI ITALIANI	FIPE STAMPA	101
68	24/09/2021	9	IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA	RISTOREXPO RILANCIA LA FILIERA DELL'ENOGASTRONOMIA	FIPE STAMPA	102
69	24/09/2021	21	LA NAZIONE	TAVOLA ROTONDA AL FEMMINILE SULLA PREVALENZA DEL FATTORE "DONNA"	FIPE STAMPA	103
70	25/09/2021	20	IL SOLE 24 ORE	CONFCOMMERCIO: "SCONGIURARE I LICENZIAMENTI"	FIPE STAMPA	104
71	26/09/2021	3	CORRIERE FIORENTINO	COSÌ APP E TECNOLOGIE HANNO RIVOLUZIONATO LA VITA DI BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	106
72	27/09/2021	28	LA PROVINCIA DI COMO	ALDO CURSANO "5 ANNI DI SEGNALEZIONI EILPASSAGGIO PEDONALE DI VIA	FIPE STAMPA	107
				SANT'ANTONINO RESTA DA RIDIPINGERE"		
				TECNICA E CREATIVITÀ PREMIO ALLA CARRIERA A CLAUDIO SADLER	FIPE STAMPA	

73	29/09/2021	42	IL TIRRENO	CURSANO ALLA GUIDA DI 50.000 IMPRESE DI CONFCOMMERCIO	FIPE STAMPA	108
74	29/09/2021	4	L'UNIONE MONREGALESE	CONVEGNO DI CONFCOMMERCIO SULLA LEADERSHIP AL FEMMINILE	FIPE STAMPA	109
75	30/09/2021	11	LA NAZIONE FIRENZE	LA CONSOLE E I SUOI STUDENTI 'FELICE DI RIAVERLI A FIRENZE'	FIPE STAMPA	110
76	30/09/2021	16	CORRIERE DI NOVARA	#SICUREZZAVERA, MERCOLEDÌ' AL BROLETTO LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO CON LA POLIZIA DI STATO	FIPE STAMPA	112
77	30/09/2021	13	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	SALVINI SUONA SEMPRE LO STESSO DISCO "SPERANZA, PERCHÉ NON RIAPRIRE TUTTO?"	FIPE STAMPA	113
78	30/09/2021	21	LA BISALTA	TAVOLA ROTONDA AL FEMMINILE SULLA PREVALENZA DEL FATTORE "DONNA" PER LEADERSHIP E AUTOREVOLEZZA	FIPE STAMPA	115
79	30/09/2021	4	MIXER	LA GAVETTA, TRA LAVORO E LAVORETTI	FIPE STAMPA	116
80	30/09/2021	8,9	MIXER	BUONA LA RIPARTENZA MA SCARSEGGIA IL PERSONALE	FIPE STAMPA	117
81	30/09/2021	18,...	MIXER	NASCE "GLI STORICI", IL SINDACATO DEI LOCALI D'EPOCA	FIPE STAMPA	119
82	30/09/2021	20,...	MIXER	UN FUTURO DA COSTRUIRE	FIPE STAMPA	121
83	30/09/2021	22,...	MIXER	COLAZIONI DAL MONDO: A OGNUNO IL SUO BUON MATTINO	FIPE STAMPA	123
84	30/09/2021	96	MIXER	TUTTO PRONTO PER LA RIPARTENZA	FIPE STAMPA	125
85	11/08/2021	WEB	ILFRIULI.IT	ANCHE LA FIPE SI SCHIERA A DIFESA DEL PROSECCO	FIPE WEB	126
86	14/08/2021	WEB	ILGIORNO.IT	DISCOTECHES VERSO LE RIAPERTURE, SALGONO I SÌ. MA PREGLIASCO: "ASPETTIAMO GENNAIO"	FIPE WEB	137
87	30/08/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	I PUBBLICI ESERCIZI PUNTANO SULL'OCCUPAZIONE DI QUALITÀ. FIRMATA L'INTESA TRA FIPE-CONFCOMMERCIO E ASSOSOMM	FIPE WEB	140
88	31/08/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	COVID: FIPE, SE AUMENTO CONTAGI ESTENDERE USO GREEN PASS   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	142
89	31/08/2021	WEB	ILFRIULI.IT	I PUBBLICI ESERCIZI PUNTANO SULL'OCCUPAZIONE DI QUALITÀ	FIPE WEB	144
90	31/08/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	CIBUS TAGLIA IL NASTRO: RIFLETTORI PUNTATI SULLA PRIMA GRANDE FIERA INTERNAZIONALE	FIPE WEB	146
91	31/08/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: FIPE, SE AUMENTO CONTAGI ESTENDERE USO GREEN PASS	FIPE WEB	149
92	31/08/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GREEN PASS, STOPPANI (FIPE): "LA PRIORITÀ È EVITARE NUOVE CHIUSURE, BISOGNA ESTENDERE LA CERTIFICAZIONE"	FIPE WEB	150
93	31/08/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"LE SAGRE TRASGREDISCONO LE REGOLE ANTI-VIRUS"	FIPE WEB	152
94	31/08/2021	WEB	AGIMEG.IT	STOPPANI (FIPE): "DEVE ESSERCI UN'ESTENSIONE PROGRESSIVA DEL GREEN PASS"	FIPE WEB	154
95	31/08/2021	WEB	QUOTIDIANODELLUMBRIA.IT	AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE	FIPE WEB	155
96	01/09/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	PREZZI: FIPE, ESTATE HA CONGELATO QUELLI DELLA RISTORAZIONE   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	161
97	01/09/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RISTORANTI, IN PRIMAVERA FATTURATO IN RIPRESA MA ANCORA -34% SUL 2019	FIPE WEB	163
98	01/09/2021	WEB	ANSA.IT	PREZZI: FIPE, ESTATE HA CONGELATO QUELLI DELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	165
99	01/09/2021	WEB	LASICILIA.IT	DEBUTA IL GREEN PASS NEI TRASPORTI TRA MINACCE E TENSIONI, BLINDATE STAZIONI E AEROPORTI	FIPE WEB	167
100	02/09/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	PREZZI: FIPE, ESTATE HA CONGELATO QUELLI DELLA RISTORAZIONE   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	170
101	02/09/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	L'APPELLO DEI TITOLARI DEI LOCALI DA BALLO: «SIAMO FERMI DA 18 MESI, ORA FATECI RIAPRIRE CON IL GREEN PASS»	FIPE WEB	172
102	04/09/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	I CONSUMI DI CAFFÈ AL BAR TORNANO A CRESCERE	FIPE WEB	174
103	06/09/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	176
104	06/09/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	181
105	06/09/2021	WEB	LARENA.IT	ESTENSIONE DEL GREEN PASS DA OTTOBRE: ECCO I NODI DA SCOGLIERE. LE REAZIONI...	FIPE WEB	186
106	06/09/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	GREEN PASS A SCUOLA, COME FUNZIONERÀ: SEMAFORO PER I PROF, SOSPENSIONE AL QUINTO GIORNO DI ROSSO	FIPE WEB	189
107	06/09/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	191
108	06/09/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	OBBLIGO GREEN PASS DIPENDENTI, FIPE: SÌ MA CON REGOLE CHIARE	FIPE WEB	196
109	06/09/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	OBBLIGO GREEN PASS DIPENDENTI, FIPE: SÌ MA CON REGOLE CHIARE	FIPE WEB	197
110	06/09/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	OBBLIGO GREEN PASS DIPENDENTI, FIPE: SÌ MA CON REGOLE CHIARE	FIPE WEB	199
111	06/09/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	201
112	06/09/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	OBBLIGO GREEN PASS DIPENDENTI, FIPE: SÌ MA CON REGOLE CHIARE	FIPE WEB	206
113	06/09/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	GREEN PASS A SCUOLA, COME FUNZIONERÀ: SEMAFORO PER I PROF, SOSPENSIONE AL QUINTO GIORNO DI ROSSO	FIPE WEB	208
114	06/09/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	210
115	06/09/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	215
116	06/09/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	220
117	06/09/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	225
118	06/09/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER I DIPENDENTI DI BAR E RISTORANTI? DA DIETRO IL BANCONE UN CORO DI SÌ (CON QUALCHE DISTINGUO)	FIPE WEB	230
119	07/09/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	GREEN PASS ANCHE PER CHI LAVORA. DA POZZO: EVITARE NUOVE CHIUSURE	FIPE WEB	235
120	07/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	GREEN PASS OBBLIGATORIO PER DIPENDENTI, FIPE: "SIAMO FAVOREVOLI, MA SERVONO REGOLE CHIARE E TEMPO PER ORGANIZZARSI"	FIPE WEB	238
121	07/09/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	RISTORAZIONE, FIPE: BENE ESTATE, MA RIPRESA PIENA NEL 2023	FIPE WEB	239
122	07/09/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	RISTORAZIONE, FIPE: BENE ESTATE, MA RIPRESA PIENA NEL 2023	FIPE WEB	240
123	07/09/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	RISTORAZIONE, FIPE: BENE ESTATE, MA RIPRESA PIENA NEL 2023	FIPE WEB	242
124	07/09/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	L'EROSIONE CAMBIA LA COSTA «PIANO SPIAGGIA DA RIVEDERE»	FIPE WEB	244
125	08/09/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	FAMIGLIE OTTIMISTE MA I REDDITI LANGUONO	FIPE WEB	246
126	09/09/2021	WEB	GOMARCHE.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO E CONFCOMMERCIO MARCHE CENTRALI ATTIVE PER SMASCHERARE LE FALSE RECENSIONI CONTRO I PUBBLICI ESERCIZI CHE CONTROLLANO IL GREEN PASS	FIPE WEB	248
127	13/09/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	VIOLENZA CONTRO LE DONNE. IL QUESTORE ELISABETTA FUSIELLO: "LA POLIZIA NON BASTERÀ MAI, SERVONO LE FAMIGLIE"	FIPE WEB	249
128	13/09/2021	WEB	CORRIERE.IT	RISTORATORI E BARISTI: «SÌ AL GREEN PASS OBBLIGATORIO DA OTTOBRE, NUOVE CHIUSURE SAREBBERO INSOSTENIBILI»	FIPE WEB	250
129	13/09/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	PUNTO DI ASCOLTO SULLE FALSE RECENSIONI	FIPE WEB	252
130	13/09/2021	WEB	CDT.CH	TIMORI PER IL PASS COVID NEI RISTORANTI: ECCO COME VA IN ITALIA	FIPE WEB	253
131	13/09/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	VIOLENZA CONTRO LE DONNE. IL QUESTORE ELISABETTA FUSIELLO: "LA POLIZIA NON BASTERÀ MAI, SERVONO LE FAMIGLIE"	FIPE WEB	258
132	13/09/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	VIOLENZA CONTRO LE DONNE. IL QUESTORE ELISABETTA FUSIELLO: "LA POLIZIA NON BASTERÀ MAI, SERVONO LE FAMIGLIE"	FIPE WEB	259
133	13/09/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	VIOLENZA CONTRO LE DONNE. IL QUESTORE ELISABETTA FUSIELLO: "LA POLIZIA NON BASTERÀ MAI, SERVONO LE FAMIGLIE"	FIPE WEB	260
134	14/09/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	PADOVA, BAR E LOCALI DIVENTANO "SENTINELLE" IN CITTÀ PER FERMARE LA VIOLENZA CONTRO LE DONNE	FIPE WEB	261
135	14/09/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DI CONFCOMMERCIO TOSCANA	FIPE WEB	263
136	14/09/2021	WEB	FIRENZE.REPUBBLICA.IT	ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA	FIPE WEB	267
137	15/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL RITORNO DI GUASCONI, IN BILICO IL SEGRETARIO	FIPE WEB	273
138	15/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	CANGIANELLI (EGP-FIPE): "NECESSARIO UN AGGIORNAMENTO NORMATIVO PER IL MERCATO ITALIANO DELLE SCOMMESSE SPORTIVE"	FIPE WEB	275
139	15/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "CLIMATIZZAZIONE INVERNALE CON ECOBONUS IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO"	FIPE WEB	277

140	15/09/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	SPAGGIA, DEMANIO E CONCESSIONI «LE GARE INSERITE A TRADIMENTO»	FIPE WEB	278
141	15/09/2021	WEB	PALERMO.REPUBBLICA.IT	IL GREEN PASS ORA È UN AFFARE, MESE DA BOOM PER RISTORANTI E BAR. "LA SICUREZZA PAGA"	FIPE WEB	280
142	16/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TURISMO, NUOVI SCENARI CONVEGNO AL TETTUCCIO	FIPE WEB	285
143	16/09/2021	WEB	ILGIORNO.IT	RISTORANTI E BAR, IL FATTURATO CRESCE "LA SOLUZIONE RESTA IL GREEN PASS"	FIPE WEB	287
144	16/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	GIOCHI, FIPE: "RINNOVO ISCRIZIONE ALL'ELENCO RIES ENTRO IL 30 SETTEMBRE"	FIPE WEB	289
145	16/09/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	I NUOVI SCENARI DEL TURISMO IN UN CONVEGNO AL TETTUCCIO - IL TIRRENO MONTECATINI	FIPE WEB	290
146	17/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	CASSA COVID STRAORDINARIA, FIPE-CONFCOMMERCIO AL GOVERNO: "URGE UNA PROROGA PER FAVORIRE LA RIPRESA"	FIPE WEB	291
147	17/09/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	- POLITICAMENTECORRETTO.COM	FIPE WEB	293
148	17/09/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	FRENATA DELL'UE SUL CASO PROSEK «GIUSTO TUTELARE IL PROSECCO ITALIANO»	FIPE WEB	295
149	19/09/2021	WEB	LASICILIA.IT	IN ITALIA 500 ALBERGHI E RISTORANTI "FAMILY FRIENDLY": 150 SARANNO A PALERMO	FIPE WEB	297
150	20/09/2021	WEB	ILGIORNO.IT	NON SOLO PANDEMIA, RISTORANTI NEI GUAI: "NON TROVO CAMERIERI, DEVO RESPINGERE I CLIENTI"	FIPE WEB	307
151	21/09/2021	WEB	AVVENIRE.IT	DA ROMA A PALERMO, I 500 LOCALI A MISURA DI FAMIGLIA	FIPE WEB	309
152	21/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL DAVID, LA MEMORIA E IL FUTURO FIRENZE PROTAGONISTA A DUBAI	FIPE WEB	311
153	22/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	DECRETO GREEN PASS LAVORATORI, FAQ FIPE: "DATORI DI LAVORO SONO TENUTI A VERIFICARE CHE CHIUNQUE SVOLGA ATTIVITÀ LAVORATIVA SIA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE"	FIPE WEB	313
154	22/09/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	FIPE, IN 2020 PANDEMIA AFFONDA RISTORAZIONE	FIPE WEB	316
155	22/09/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	FIPE, IN 2020 PANDEMIA AFFONDA RISTORAZIONE	FIPE WEB	317
156	23/09/2021	WEB	TARGATOCN.IT	A SALUZZO LA TAVOLA ROTONDA AL FEMMINILE SULLA PREVALENZA DEL FATTORE "DONNA" PER LEADERSHIP E AUTOREVOLEZZA	FIPE WEB	319
157	24/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	ISTITUTO FRIEDMAN, GIOVEDÌ 30 SETTEMBRE IL CONVEGNO "GIOCO LEGALE: LA NECESSITÀ DI RIORDINO"	FIPE WEB	322
158	26/09/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"ESSERE 'MIGLIOR BARISTA' CI DÀ LA CARICA"	FIPE WEB	323
159	27/09/2021	WEB	LARENA.IT	VINITALY SPECIAL EDITION, FARI PUNTATI SU MERCATO ITALIA E HORECA	FIPE WEB	325
160	27/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "TERMINI DI VALIDITÀ DEL GREEN PASS"	FIPE WEB	327
161	28/09/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	PA, LA FINE DELLO SMART WORKING RIACCENDE IL BUSINESS DELLA PAUSA PRANZO. FIPE: "VERSO RECUPERO DEL 20% DEI 7..."	FIPE WEB	329
162	28/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	EGP-FIPE: "BENE NOMINA DEL NUOVO SOTTOSEGRETARIO AL MEF FRENI. SUE QUALITÀ PROFESSIONALI POTRANNO AGEVOLARE SOSTENIBILITÀ DEL COMPARTO DEI GIOCHI PUBBLICI"	FIPE WEB	331
163	29/09/2021	WEB	AISE.IT	VINO E RISTORAZIONE: RIPARTE DA VINITALY SPECIAL EDITION LA PARTNERSHIP STRATEGICA CON L'HORECA	FIPE WEB	332
164	29/09/2021	WEB	LANAZIONE.IT	COVID UMBRIA 29 SETTEMBRE: 52 NUOVI CASI, AUMENTANO I GUARITI. STABILI LE INTENSIVE	FIPE WEB	334
165	29/09/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	336
166	29/09/2021	WEB	LASTAMPA.IT	I GESTORI DELLE DISCOTECHES: "VOGLIONO DISTRUGGERE UN INTERO SETTORE. BASTA, FATECI APRIRE"	FIPE WEB	349
167	29/09/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	351
168	29/09/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	COŚÌ APP E TECNOLOGIE STANNO RIVOLUZIONANDO LA VITA DI BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	364
169	29/09/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	367
170	29/09/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	LE DISCOTECHES PER ADESSO RESTANO CHIUSE: "SCANDALOSO. SI RILANCIA LA MOVIDA MOLESTA"	FIPE WEB	380
171	29/09/2021	WEB	AGIMEG.IT	RIORDINO GIOCO PUBBLICO: DOMANI IMPORTANTE CONVEGNO A ROMA ORGANIZZATO DALL'ISTITUTO FRIEDMAN. COME SEGUIRE LA DIRETTA UFFICIALE DELL'EVENTO	FIPE WEB	382
172	29/09/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	384
173	29/09/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	397
174	29/09/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	410
175	29/09/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	423
176	29/09/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	436
177	29/09/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	449
178	29/09/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	462
179	29/09/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	I GRANDI CHEF CONTRO GLI SPRECHI ALIMENTARI: DIECI "BOX" PER IMPARARE A NON BUTTARE VIA IL CIBO	FIPE WEB	475
180	29/09/2021	WEB	VIDEO.LASTAMPA.IT	"VOLETE DISTRUGGERCI, ORA BASTA". DA TORINO L'APPELLO DEI GESTORI DELLE DISCOTECHES	FIPE WEB	488

Data: 01.09.2021 Pag.: 5  
 Size: 633 cm2 AVE: € 142425.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



# Appello di Cgil, Cisl e Uil a favore della campagna vaccinale Bonomi: non va chiesto al governo, fuggite dalle responsabilità

## Sindacati contro il blocco

### «Un errore, ripensateci»

## Confindustria li attacca

**ROMA** I sindacati si dissociano da chi minaccia il blocco dei treni: «Non avranno il nostro sostegno, auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta». E si schierano a favore del vaccino: «È l'unica arma conosciuta per sconfiggere la pandemia». Il presidente di Confindustria Carlo Bonomi, però, torna a bacchettare proprio i sindacati che sull'obbligo vaccinale in tutti i luoghi di lavoro, non si espongono: «Fuggono dalle responsabilità».

La presa di posizione rispetto alle proteste nelle stazioni è dei segretari di Filt Cgil, Stefano Malorgio, Fit Cisl, Salvatore Pellicchia, e Uiltrasporti, Claudio Tarlazzi. Allarmati dai disordini annunciati contro l'obbligo di green pass in vigore da oggi per viaggiare a bordo di treni, aerei e navi. Con la loro nota unitaria si chiamano fuori. Sia opponendosi alle modalità, sia prendendo le distanze dalle ragioni no vax. La preoccupazione dei rappresentanti sindacali è che il blocco della circolazione si ripercuota prima di tutto su chi lavora sui

treni: chiamati a verificare che i passeggeri dispongano del passaporto vaccinale, si troverebbero in prima linea, in caso di violenze. E poi naturalmente sui viaggiatori, in gran parte anch'essi lavoratori, che non riuscirebbero a raggiungere i loro uffici. Quindi i segretari di Filt Cgil, Fit Cisl e Uiltrasporti chiariscono che «i sindacati sostengono la campagna vaccinale, tanto per i lavoratori quanto per gli utenti del servizio pubblico».

Così il testo diffuso da Malorgio, Pellicchia e Tarlazzi: «Diciamo no alle minacce di bloccare i treni domani (oggi per chi legge, ndr) nelle maggiori stazioni italiane. Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta dei No green pass. I rischi connessi sono evidenti e serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti». Quindi ricordano i limiti di legge al diritto di protestare: «Il trasporto ferroviario è un servizio pubblico essenziale, infatti è soggetto alle regole di legge sui servizi minimi, affinché lo sciopero non leda il diritto costituzio-

nale alla mobilità dei cittadini. Chi decidesse di interromperlo arbitrariamente in nome della libertà di non vaccinarsi, non avrebbe il sostegno del sindacato sia perché violerebbe la legge, sia perché il sindacato sostiene la campagna vaccinale. Il vaccino, fino a questo momento, è l'unica arma conosciuta per sconfiggere la pandemia e consentire alle persone di non ammalarsi, di vivere, di lavorare, di impegnare il tempo libero nelle diverse attività e di viaggiare in sicurezza». Solo due giorni fa gli stessi rappresentanti sindacati, in vista dell'entrata in vigore dell'obbligo di green pass sui mezzi di trasporto, avevano chiesto rassicurazioni al ministro delle Infrastrutture, Enrico Giovannini. Che aveva promesso «un lavoro congiunto con gli altri ministeri per garantire sicurezza al personale del trasporto e contrastare eventuali rischi di aggressione connessi al controllo sui mezzi». La maggiore preoccupazione dei sindacati, infatti, è che i manifestanti — e gli eventuali violenti tra loro — individuino nei lavoratori

incaricati della verifica del

#### Il comunicato

«Il vaccino, fino a questo momento, è l'unica arma per battere l'epidemia»

green pass i primi nemici sulla loro linea. Mentre la **Fipe**, federazione italiana pubblici esercizi chiede che eventuali estensioni dell'obbligo di esibire il green pass siano decise con gradualità solo in caso di aumento dei contagi, Bonomi, che aveva già lamentato l'atteggiamento dei sindacati rispetto al pass, tuona: «Le organizzazioni di categoria preferiscono gettare la palla nel campo del governo, e dire "Se volete e ve la sentite imponete con una legge l'obbligo vaccinale". Fuggono dalle responsabilità».

Per il momento c'è da affrontare la giornata cruciale di oggi. Altri obblighi sono di là da venire. Ma a Imperia il sindaco Claudio Scajola già impone l'accesso solo con green pass negli uffici del Comune.

**Adriana Logroscino**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.09.2021 Pag.: 5  
Size: 633 cm2 AVE: € 142425.00  
Tiratura: 332423  
Diffusione: 258991  
Lettori: 1948000



## Le tappe

### Le scelte dell'esecutivo



Il governo ha deciso l'obbligo di green pass per accedere alle mense aziendali, come avviene nei ristoranti. I gestori del servizio sono tenuti a verificare le certificazioni verdi

### I no all'obbligo sui luoghi di lavoro



I sindacati e le associazioni contestano l'obbligo: i lavoratori, sostengono Cgil, Cisl e Uil, non sono come un cliente di un ristorante e spesso la mensa aziendale è l'unico luogo dove consumare un pasto

### Lo scontro con gli industriali



Cgil, Cisl e Uil hanno chiesto un tavolo di confronto col governo. Dura Confindustria: «Il sindacato non capisce che il green pass è strumento necessario a contrastare la pandemia»

### La condanna delle proteste



I sindacati sono finiti nel mirino dei no vax per aver condannato duramente la minaccia di voler bloccare i treni oggi, nella giornata in cui entra in vigore l'obbligo di green pass per gli spostamenti



**Palazzo Chigi** Da sinistra i segretari generali di Cgil, Cisl e Uil, Maurizio Landini, Luigi Sbarra e Pierpaolo Bombardieri a colloquio nella sede del governo



## *Pubblici esercizi, intesa tra Assosomm e Fipe*

Un progetto di 12 mesi per aumentare le opportunità di lavoro nei pubblici esercizi grazie alla collaborazione con le agenzie per il lavoro. E' l'obiettivo che si pone l'intesa raggiunta da Assosomm, l'Associazione italiana delle agenzie per il lavoro e Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Il protocollo prevede la messa in piedi di un progetto sperimentale che durerà 12 mesi e che «edrà la costruzione di un filo diretto tra le diverse Agenzie per il Lavoro, sparse nella Penisola, e le declinazioni territoriali di Fipe-Confcommercio, allo scopo di costituire un modello virtuoso per la somministrazione di forza lavoro sempre più qualificata e professionalizzata», come si legge nella nota congiunta diffusa ieri dalle due associazioni. La collaborazione sarà finalizzata a favorire l'incrocio tra domanda e offerta di lavoro, grazie ai ruoli ricoperti dalle due istituzioni firmatarie. Il punto di partenza, fanno sapere le associazioni, sarà il contratto nazionale del lavoro sottoscritto da Fipe e sindacati di categoria nel 2018. «I primi mesi dopo la tanto agognata riapertura delle nostre attività», le parole del vicepresidente Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano, «sono stati caratterizzati da un forte depauperamento della forza lavoro nei pubblici esercizi. Le incognite che troppo a lungo hanno minato, e continuano a minare, il nostro settore, spesso destinatario di misure restrittive unilaterali, si sono ripercosse sui lavoratori. Ben 220mila persone assunte a tempo indeterminato, e dunque pilastro delle nostre imprese, a fine 2020 hanno preferito cercare altre strade, magari meno soggette al fenomeno dello stop & go con cui bar e ristoranti hanno dovuto convivere negli ultimi 18 mesi».

«Questa collaborazione si propone di sostenere la ripartenza del settore, di creare una forza lavoro che possa essere adeguatamente formata, in modo gratuito, attraverso i corsi del fondo Forma.Temp», ha aggiunto Rosario Rasizza, presidente Assosomm. «Puntiamo insieme alla legalità: la firma di questo protocollo è una risposta importante e concreta a tutte quelle persone che hanno criticato le forme di assunzioni del settore».

Data: 01.09.2021 Pag.: 4  
Size: 328 cm2 AVE: € 7544.00  
Tiratura: 16833  
Diffusione: 13539  
Lettori:



# Timori per le proteste «Bloccare i treni è reato»

Tolleranza zero e stazioni blindate dopo le minacce dei no-pass. Anche Di Maio nel mirino  
Verso la terza dose ai fragili. Speranza: «È molto probabile, i vaccini basteranno per tutti»

di **MARCO MAFFETTONE**

■ **ROMA** Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Mentre si profila all'orizzonte la necessità di una terza dose: «La nostra comunità scientifica, che è in assoluto di prim'ordine, sta facendole le sue valutazioni ma io ritengo molto probabile che andremo nella direzione di assumere la terza dose e con tutta probabilità partiremo dai più anziani e dai più fragili», ha detto il ministro della Salute, **Roberto Speranza**, assicurando che non ci saranno problemi di approvvigionamento.

Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram, un servizio di messaggistica dove, in diversi canali, vengono pubblicati numeri di telefono privati,

centralini delle istituzioni (compreso quello di palazzo Chigi), fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy è intervenuto ricordando che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni». Ad essere preso di mira anche il ministro degli Esteri, **Luigi Di Maio**. «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare», il tenore delle frasi comparse nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna **Stefano Bonaccini** e dell'ex premier **Romano Prodi**.

Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presi-

dio, dopo che il popolo del «No pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che da oggi diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro **Luciana Lamorgese** condannando le minacce contro esponenti di Governo, politici, medici e giornalisti, che «sono oggetto di indagini». «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete», aggiunge. C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, **Pierpaolo Sileri**. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo», afferma mentre i sindacati sono

compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta.

«Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti» e «sostenere la campagna vaccinale», affermano unitariamente Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti. Quello di oggi sarà, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici.

La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei casi ma parte dei sindacati si dice contrario. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria **Carlo Bonomi** per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire se volete e ve la sentite imponete con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».



**PROTESTE** Previste manifestazioni negli scali ferroviari in 53 città. Appuntamento alle 14,30

# Le stazioni blindate contro i blitz no-pass

Oggi l'obbligo, i dissidenti pensano a bloccare i treni  
Pugno di ferro del Viminale: «No a illegalità e reati»  
Speranza annuncia: «Terza dose? Molto probabile»

**Marco Maffettone**  
ROMA

●● Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Proprio mentre il ministro della Salute Roberto Speranza annuncia che «molto probabilmente andremo nella direzione di assumere la terza dose e con tutta probabilità partiremo dai più anziani e dai più fragili»

Il tam tam partito da alcuni giorni via social sembra ormai una strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram dove vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni, fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy ha ricordato che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito

che può determinare anche pesanti sanzioni».

Preso di mira anche il ministro degli Esteri Luigi Di Maio: «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare». Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan:

«Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano: ieri anche il governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e l'ex premier Romano Prodi mentre sono 8 le persone identificate e denunciate dalla Digos per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti.

Altissima l'attenzione del Viminale. Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «no-pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato ver-

nale sarà necessario avere il pass. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contraria. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire: se volete e ve la sentite impongono con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».

Il Viminale annuncia il pugno di ferro: «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web - afferma il ministro

Luciana Lamorgese - Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie». Per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri «quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo» mentre i sindacati sono compatti nel condannare iniziative violente. «Auspichiamo un ripensamento da parte dei promotori della protesta» affermano Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti.

Quello di oggi sarà, quindi, un test per il pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio a un utilizzo ancora più ampio, come negli uffici pubblici. Ieri il sindaco di Imperia Claudio Scajola ha annunciato che per accedere alle sedi comu-

nali sarà necessario avere il pass. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contraria. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire: se volete e ve la sentite impongono con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».

**Minacce a Di Maio  
«Va giustiziato»  
«Serve il piombo»  
Lui: solo vigliacchi  
Nel mirino anche  
Bonaccini e Prodi**

**Imperia, il sindaco  
corre in avanti:  
il «certificato»  
anche per entrare  
nelle strutture  
del Comune**

Data: 01.09.2021 Pag.: 2  
Size: 198 cm2 AVE: € 14850.00  
Tiratura: 14381  
Diffusione: 21790  
Lettori: 296000



## Stazioni e aeroporti blindati contro protesta “No pass”

I sindacati contro il blocco dei treni: «Ripensateci». Lamorgese: «Non saranno tollerate minacce e illegalità»

MARCO MAFFETTONE

**ROMA.** Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del “no”, pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Un tam tam partito da alcuni giorni via social ma che sembra ormai avere assunto le caratteristiche di una vera e propria strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram, dove vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni (compreso palazzo Chigi), indirizzi di casa di medici e virologi, nemici dei no vax. Il Garante della privacy ha ricordato che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni».

Ad essere preso di mira anche il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio. «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare», il tenore delle frasi comparse nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il tito-

lare della Farnesina: «Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e dell'ex premier Romano Prodi, mentre sono otto le persone identificate e denunciate finora dalla Digos di Genova per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti.

Altissima l'attenzione del Viminale. Giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenzia presidio, dopo che il popolo del No pass ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che da oggi diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerate minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro Luciana Lamorgese. «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete», aggiunge.

C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo», afferma mentre i sindacati condannano iniziative violente. «Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti» e «sostenere la campagna vaccinale», affermano Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti. Oggi sarà, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contrario. Critico il presidente di Confindustria Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo. È una fuga dalla responsabilità».

**Minacce anche a Di Maio: «È necessario il piombo»**

Data: 01.09.2021 Pag.: 2  
Size: 410 cm2 AVE: € 9840.00  
Tiratura: 20193  
Diffusione: 14295  
Lettori: 168000



# Le stazioni si blindano contro i blitz no-pass «I blocchi? Un reato»

**Clima teso.** Corre su Telegram il tam tam dei dissidenti: oggi iniziative negli scali di 53 città. La minaccia di paralizzare le ferrovie. Lamorgese dura: «Non ammetteremo alcuna illegalità». Di Maio nel mirino: «Va giustiziato». Imperia richiede il documento anche per gli uffici comunali

MARCO MAFFETTONE

**ROMA.** Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Proprio mentre il ministro della Salute Roberto Speranza annuncia che «molto probabilmente andremo nella direzione di assumere la terza dose e con tutta probabilità partiremo dai più anziani e dai più fragili»

Il tam tam partito da alcuni giorni via social sembra ormai una strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram dove vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni, fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy ha ricordato che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche pe-

santi sanzioni».

Preso di mira anche il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio: «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare». Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri anche il governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e l'ex premier Romano Prodi.

Altissima l'attenzione del Viminale. Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «no-pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che da oggi diventa obbligatorio. Il Viminale annuncia il pugno di ferro: «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web - afferma il ministro Lucia-

na Lamorgese - Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie». Per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri «quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo» mentre i sindacati sono compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta. «Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta» affermano Filt-Cgil, Fit-Cisl e Ultrasporti. Quello di oggi sarà, quindi, un test per il pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici. Ieri il sindaco di Imperia Claudio Scajola ha annunciato che per accedere alle sedi comunali sarà necessario avere il pass. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contraria. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi.

Data: 01.09.2021 Pag.: 4  
Size: 321 cm2 AVE: € 5778.00  
Tiratura: 27134  
Diffusione: 33083  
Lettori: 173000



**Vigilia di tensione** Da oggi serve il Green pass per scuola, università e trasporti a lunga percorrenza

## Protesta no vax, le stazioni sono blindate

Linea dura del Viminale: «Non tolleremo atti contrari alla legge». Ma le minacce continuano

» **Roma** Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa d'oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Un tam tam partito da alcuni giorni via social ma che sembra ormai avere assunto le caratteristiche di una vera e propria strategia organizzata.

Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram, un servizio di messaggistica dove, in diversi canali, vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni (compreso quello di palazzo Chigi), fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy è intervenuto ricordando che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni».

Ad essere preso di mira an-

che il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio. «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare», il tenore delle frasi comparse nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto.

Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e dell'ex premier Romano Prodi, mentre sono otto le persone identificate e denunciate finora dalla Digos di Genova per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti.

Altissima, come detto, l'attenzione del Viminale. Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «No pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le

iniziative annunciate contro il certificato verde che da oggi diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro Luciana Lamorgese condannando le minacce contro esponenti di governo, politici, medici e giornalisti, che «sono oggetto di indagini». «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete per domani (oggi per chi legge, ndr)», aggiunge.

C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo», afferma mentre i sindacati sono compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta. «Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavo-

ratori e utenti» e «sostenere la campagna vaccinale», affermano unitariamente Filt-Cgil, Fit-Cisl e Ultrasporti.

Quello di oggi sarà, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici. Proprio ieri il sindaco di Imperia, Claudio Scajola, ha annunciato che per accedere alle sedi comunali sarà necessario avere il Green pass o un tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contrario. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire "se volete e ve la sentite imponete con una legge l'obbligo vaccinale". È una fuga dalla responsabilità».

**Marco Maffettone**



**53**  
città

**Manifestazioni no vax**

**Stefano Bonaccini**  
Anche il presidente della nostra regione è stato oggetto, con Romano Prodi, delle minacce dei no vax.

Secondo gli organizzatori le azioni di protesta dovrebbero colpire l'intero territorio nazionale.



**Dibattito/1** Nuovi modelli e prospettive del settore

# Alimentare, la crescita è legata alla sostenibilità

## Vacondio: «Difendere la qualità dei prodotti»

» I numeri del settore agroalimentare italiano sono confortanti, tanto che nel primo semestre del 2021 il settore ha avuto una crescita del 5 per cento rispetto all'analogo periodo (prepandemia) del 2019.

Per mantenere questo trend e consolidarlo però occorre attuare nuovi modelli e prospettive di crescita: ed è proprio stato questo il tema del primo dibattito organizzato ieri a Cibus 2021, moderato dal vicedirettore di Food Francesca Zecca e che aveva come relatori i presidenti dell'Ice Carlo Maria Ferro, di Federalimentare Ivano Vacondio, di Federdistribuzione Alberto Frausin, della **Fipe** Lino Enrico Stoppani e il vicepresidente di Centromarca Marco Travaglia. Ferro ha ricordato che «l'export dell'alimentare è aumentato del 10% nei primi 6 mesi dell'anno e l'Ice sostiene questo trend con servizi gratuiti per

le imprese fino a 100 addetti e supporti di consulenza mirati». Vacondio ha chiesto che «per mantenere il trend i contributi per gli investimenti su innovazione e sostenibilità previsti dal Pnrr, fattori chiave per la crescita delle imprese, non dovranno essere erogati a pioggia, ma mirati».

Travaglia ha detto che «l'epidemia ha orientato maggiormente i consumatori sui prodotti di marca e accelerato i processi di innovazione», mentre Frosin ha ricordato che «il 70% dei consumatori si dice ora disposto a privilegiare l'acquisto di prodotti sostenibili». Infine Stoppani ha ricordato che

### Export in aumento

Nei primi 6 mesi del 2021 l'incremento su base annua è stato del dieci per cento

«dopo la pesante penalizzazione del settore dei pubblici esercizi dovuta al Covid, la chiave per ripartire sarà la qualità dei servizi e dei prodotti offerti».

Proprio sul tema della qualità, però, è arrivato l'allarme di Vacondio che ha ricordato come «il Nutriscore voluto dall'Unione europea sia fortemente penalizzante proprio rispetto ai prodotti di qualità, anche se in questo conforta l'unanimità dei politici italiani nell'avversione a questa regola».

Frosin ha poi ricordato che «logistica e riciclaggio dei materiali saranno decisivi per ridurre l'aumento dei costi dovuto alla ricerca della sostenibilità della produzione. Perché va sottolineato che i consumatori, seppure favorevoli a questa innovazione, non sono però disponibili a sostenerne l'eventuale ricarico sui prezzi».

**g.i.z.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.09.2021 Pag.: 2  
 Size: 355 cm2 AVE: € 21300.00  
 Tiratura: 18498  
 Diffusione: 12744  
 Lettori: 242000



**Trasporti a lunga percorrenza: da oggi obbligo di Green pass**

# Stazioni blindate contro i no vax Il Viminale: tolleranza zero

Stato di allerta in 53 città. Minacce a Di Maio, Bonaccini e Prodi. Sileri: «Sono terroristi»

**Marco Maffettone**

**ROMA**

Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del "no", pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Un tam tam partito da alcuni giorni via social ma che sembra ormai avere assunto le caratteristiche di una vera e propria strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram, un servizio di messaggistica dove, in diversi canali, vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni (compreso quello di Palazzo Chigi), fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy è intervenuto ricordando che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni».

Ad essere preso di mira anche il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio. «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare», il te-

nore delle frasi comparse nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e dell'ex premier Romano Prodi, mentre sono otto le persone identificate e denunciate finora dalla Digos di Genova per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti.

Altissima, come detto, l'attenzione del Viminale. Già da avant'ieri è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «No pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14.30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che da domani diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro Luciana Lamorgese

condannando le minacce contro esponenti di Governo, politici, medici e giornalisti, che «sono oggetto di indagini». «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete per oggi», aggiunge.

C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo», afferma mentre i sindacati sono compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta. «Auspiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti» e «sostenere la campagna vaccinale», affermano unitariamente Filt Cgil, Fit Cisl e Uiltrasporti.

Quello di oggi sarà, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici. Proprio ieri il sindaco di Imperia, Claudio Scajola, ha annunciato che per accedere alle sedi comunali sarà necessario avere il Green pass o un tampone

Data: 01.09.2021 Pag.: 2  
Size: 355 cm2 AVE: € 21300.00  
Tiratura: 18498  
Diffusione: 12744  
Lettori: 242000



negativo effettuato nelle 48 ore precedenti. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contrario. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire se volete e ve la sentite imporre con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».



# È il giorno del «Green» allargato. Il Governo diffida i «no pass»: non saranno tollerati reati

In oltre 50 città, tra cui Brescia e Desenzano, dalle 14.30 presidi e l'annuncio: «Occuparemo i binari»

ROMA. Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce verbali e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine.

Un tam tam partito da alcuni giorni via social ma che sembra ormai avere assunto le caratteristiche di una vera e propria strategia organizzata. Il mezzo per diffondere messaggi e minacce è Telegram, un servizio di messaggistica dove, in diversi canali, vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni (compreso quello di palazzo Chigi), fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy è intervenuto ricordando che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni». Ad essere preso

di mira anche il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio. Frasi pesanti sono comparse a lui dirette nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto.

**Alta l'attenzione.** Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e dell'ex premier Romano Prodi, mentre sono otto le persone identificate e denunciate finora dalla Digos di Genova per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti, che l'altro giorno è stato anche rincorso, ripreso col cellulare e minacciato da una persona.

Altissima, come detto, l'attenzione del Viminale. Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni,

con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «No pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento per oggi in almeno 53 città (tra le quali Brescia e Desenzano, dove sono stati predisposti controlli rinforzati): dalle 14.30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Appuntamento da parte di un non meglio precisato «Popolo autogestito pacifico» davanti alla stazione di Brescia (zona «Bicimia») e Desenzano alle 14.30, mentre alle 15 è annunciato il blocco dei binari.

Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro Luciana Lamorgese condannando le minacce contro esponenti di Governo, politici, medici e giornalisti, minacce che «sono oggetto di indagini». «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle inizia-

tive di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete», aggiunge. C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo» afferma, mentre i sindacati sono compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta. «Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti e sostenere la campagna vaccinale», affermano unitariamente Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti.

«Un test. Quello di oggi sarà, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici. Proprio ieri il sinda-

Data: 01.09.2021 Pag.: 2  
Size: 385 cm2 AVE: € 6160.00  
Tiratura: 33727  
Diffusione: 27342  
Lettori: 415000



co di Imperia, Claudio Scajola, ha annunciato che per accedere alle sedi comunali sarà necessario avere il Green pass o un tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti.

La Federazione italiana pub-

blici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contrario. Una posizione critica dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale

le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire 'se ve la sentite imponete per legge l'obbligo vaccinale'». //

**Viminale allertato per evitare tensioni Insulti e minacce a Di Maio. Diffusi dati personali sensibili**



## Fipe-Assosomm Intesa per nuove opportunità lavoro

Favorire l'incrocio tra sidente vicario di Fipe-Con-

domanda e offerta per molti- fcommercio, Aldo Cursano -

plicare le opportunità di lavoro sono stati caratterizzati da un

nei Pubblici esercizi. È questo forte depauperamento della

l'obiettivo principale del pro- forza lavoro nei Pubblici

tolocollo d'intesa siglato da Fipe- esercizi. Le incognite che

Confcommercio, la Fede- troppo a lungo hanno minato, e

razione italiana dei Pubblici continuano a minare, il nostro

esercizi, e Assosomm, l'Asso- settore, spesso destinatario di

ciazione italiana delle Agenzie misure restrittive unilaterali, si

per il Lavoro. sono ripercosse sui lavoratori.

Un'intesa che dà il via a un Ben 220mila persone assunte a

progetto sperimentale che tempo indeterminato e dunque

durerà 12 mesi e che vedrà la pilastro delle nostre imprese, a

costruzione di un filo diretto tra fine 2020 hanno preferito

le diverse Agenzie per il cercare altre strade, magari

Lavoro, sparse nella penisola, e meno soggette al fenomeno

le declinazioni territoriali di dello stop & go con cui bar e

Fipe-Confcommercio, allo ristoranti hanno dovuto con-

scopo di costituire un modello vivere negli ultimi 18 mesi. Da

virtuoso per la sommini- qui il bisogno degli impren-

strazione di forza lavoro ditori di intraprendere un

sempre più qualificata e profes- percorso di collaborazione e

sionalizzata. partnership con le agenzie as-

“I primi mesi dopo la tanto associate ad Assosomm per la

agognata riapertura delle nostre ricerca di nuove figure ad alta

attività - sottolinea il vice pre- professionalità da impiegare

nei locali”.



**PROTESTE** Previste manifestazioni negli scali ferroviari in 53 città. Appuntamento alle 14,30

# Le stazioni blindate contro i blitz no-pass

Oggi l'obbligo, i dissidenti pensano a bloccare i treni  
Pugno di ferro del Viminale: «No a illegalità e reati»  
Speranza annuncia: «Terza dose? Molto probabile»

**Marco Maffettone**  
ROMA

●● Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Proprio mentre il ministro della Salute Roberto Speranza annuncia che «molto probabilmente andremo nella direzione di assumere la terza dose e con tutta probabilità partiremo dai più anziani e dai più fragili»

Il tam tam partito da alcuni giorni via social sembra ormai una strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram dove vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni, fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy ha ricordato che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito

che può determinare anche pesanti sanzioni».

Preso di mira anche il ministro degli Esteri Luigi Di Maio: «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare». Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan:

«Il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano: ieri anche il governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e l'ex premier Romano Prodi mentre sono 8 le persone identificate e denunciate dalla Digos per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti.

Altissima l'attenzione del Viminale. Già da lunedì è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «no-pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato ver-

de che da oggi diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte.

Il Viminale annuncia il pugno di ferro: «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web - afferma il ministro Luciana Lamorgese - Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie». Per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri «quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo» mentre i sindacati sono compatti nel condannare iniziative violente. «Auspichiamo un ripensamento da parte dei promotori della protesta» affermano Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti.

Quello di oggi sarà, quindi, un test per il pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio a un utilizzo ancora più ampio, come negli uffici pubblici. Ieri il sindaco di Imperia Claudio Scajola ha annunciato che per accedere alle sedi comu-

nali sarà necessario avere il pass. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contraria. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire: se volete e ve la sentite impongono con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».

**Minacce a Di Maio  
«Va giustiziato»  
«Serve il piombo»  
Lui: solo vigliacchi  
Nel mirino anche  
Bonaccini e Prodi  
Imperia, il sindaco  
corre in avanti:  
il «certificato»  
anche per entrare  
nelle strutture  
del Comune**



## Inflazione, Fipe-Confcommercio: “L'estate congela prezzi ristorazione”

**MANTOVA** Nonostante l'alta stagione, i prezzi della ristorazione non si muovono. Tra maggio e agosto i prezzi di ristoranti e bar sono aumentati di appena lo 0,8%, due decimi di punto al di sotto dell'inflazione generale. Anche su base annua, la crescita dei prezzi del settore risulta più bassa rispetto al dato nazionale: l'incremento dell'inflazione si è fermato al 2%, un decimo di punto al di sotto della media generale. “La de-

bolezza della dinamica inflazionistica di settore – commenta l'Ufficio Studi di Fipe, Federazione italiana dei Pubblici esercizi – indica il permanere di un quadro di incertezza che preoccupa fortemente le imprese. I prossimi mesi non saranno facili perché l'evoluzione del quadro sanitario e dei vaccini non consente di sgomberare definitivamente il campo da un possibile ritorno della stagione delle misure restrittive”.

# RETAIL&FOOD

Data: 02.09.2021 Pag.: 26  
Size: 611 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



L'evento

# FOODSERVICE AWARD Italy 2021



“ Aperte le iscrizioni ”

*I finalisti*

2015: **52**

2017: **73**

2019: **85**

**Gala dinner 18 novembre**

**È** tempo di tornare a progettare, investire e crescere. Perché il mercato del fuori casa, tra i più penalizzati dalla crisi sanitaria, prima del Covid macinava fatturati record anno su anno, arrivando a registrare nel 2019 un giro d'affari da 86 miliardi di euro (dati **Fipe**), con 46 miliardi di valore aggiunto. Valore aggiunto che nel 2020 è crollato di circa 27 miliardi di euro. Ma con le riaperture, favorite dal proseguimento della campagna vaccinale, si aprono nuovi scenari, fatti di un rapporto più diretto con la clientela grazie alle tecnologie digitali, di un concetto più spinto di prossimità e di ulteriori trend quali la sostenibilità e il benessere, oltre al canale del delivery che rappresenta allo stesso tempo una croce e una delizia.

In questa nuova normalità, il **Foodservice Award**, targato **Edifis Eventi** e promosso dai magazine **Ristorando** e **retail&food**, si conferma una vetrina privilegiata per gli operatori nei confronti dell'intera filiera, grazie alla quale promuovere nuovi concept, piani di sviluppo, soluzioni tecnologiche a vantaggio della customer experience e dell'ingegnerizzazione dei processi.

La quarta edizione del FA Italy guarda quindi oltre la crisi, forte della grande partecipazione registrata in quelle precedenti, e mette sul piatto 10 categorie (**Caffè, Piz-**

**za, Panini, Carne, Ristorazione a tema, Gelato & Cioccolato, Centri Commerciali, Travel, Urban e innovazione e digital**) a cui tutte le catene di ristorazione attive nel nostro Paese (con più di 3 punti vendita) possono candidarsi - senza sostenere alcun costo - indicando un massimo di due categorie.

La finestra di iscrizione, già aperta, sarà attiva sino all'8 ottobre, mentre entro venerdì 15 ottobre gli organizzatori del Foodservice Award stileranno l'elenco delle catene/brand che accederanno alla fase finale. Se una catena/brand risulterà iscritta a due categorie e accederà alla fase finale, gli organizzatori decideranno per quale delle due categorie sarà finalista: ogni catena/brand, infatti, può competere in una sola categoria.

Alla giuria, composta dai giornalisti delle redazioni di **Ristorando** e **retail&food**, il compito di analizzare il materiale ricevuto a corredo delle richieste di iscrizione, approfondirlo e stilare le valutazioni, che andranno a determinare l'assegnazione degli award.

L'evento raggiungerà il proprio apice giovedì 18 novembre, quando si terrà la cena di gala a Milano - in una location che verrà comunicata entro il 15 ottobre 2021 - in cui verranno proclamati i vincitori. La location, Covid permettendo e in massima sicurezza, rap-

presenterà uno dei fiori all'occhiello dell'iniziativa, così come da tradizione. Si ricordi, ad esempio, la suggestiva atmosfera dello stadio San Siro in Milano in occasione del FA Italy 2019.

Ma, per le catene iscritte, il Foodservice Award rappresenta un percorso di visibilità che è già iniziato e che proseguirà sino alla data finale e oltre sulle successive pubblicazioni online e su carta. Un'iniziativa che, al di là dell'aspetto competitivo, mira soprattutto a favorire il dialogo e il confronto fra operatori, sviluppatori, fornitori e investitori del settore.

Ad avvalorare ulteriormente il progetto, l'interesse rinnovato in qualità di sponsor da parte di Reed MIDEM, che organizza **Mapic Italy**, e il patrocinio delle associazioni partner: il Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali, Confimprese, Aigrim, Federfranchising e Ubri.

Il modulo di iscrizione, il regolamento del Foodservice Award Italy 2021 e tutto il materiale informativo sono disponibili online al sito

[www.foodserviceaward.it](http://www.foodserviceaward.it)

Data: 02.09.2021 Pag.: 29  
 Size: 298 cm2 AVE: € 6854.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Locali presi di mira e boicottati, Tripadvisor blocca le recensioni

## L'ECONOMIA

**PADOVA** La posizione è netta. E i provvedimenti sono attivi. In difesa dei ristoratori presi di mira dai "No pass" perché chiedono il Green pass, l'Associazione provinciale pubblici esercizi (Appe) si è già mossa ed è in vigore un accordo con il noto sito di recensioni Tripadvisor: i commenti negativi riguardanti la certificazione verde saranno cancellati.

Nei giorni scorsi è stato creato un canale Telegram dal nome "Veneto Boicottaggio" che invita a scrivere recensioni negative online dei locali nei quali viene richiesto il Green pass per mangiare all'interno, come prevede la legge. Nel mirino sono finiti cinque locali padovani: Lago Verde di Torreglia, Più Trentanove e Nacht Café a Noventa, D4 di Vigonza e la trattoria Savio Ivo di Legnaro. Il fenomeno sta esplodendo in questi ultimi giorni e pare sia diffuso anche in Francia.

Fino ad ora, a parte qualche piccola discussione, i ristoratori non hanno avuto grossi problemi ma la **Fipe**, associazione a cui fa riferimento Appe, ha deciso di muoversi per tutelare gli esercenti.

«Hanno già pesantemente subito tutte le restrizioni imposte dal Governo per frenare i contagi e ora si sono ritrovati ad affrontare una nuova "minaccia", quella costituita dalle recensioni negative postate sui social dalle persone che, non potendo consumare sedute all'interno in quanto sprovviste di Green pass, si vendicano con commenti al vetriolo che danneggiano la reputazione dell'esercente, trascinandolo rovinosamente

**APPE DIFENDE GLI ESERCENTI: «ATTACCHI VIGLIACCHI, VANNO SEGNALATI IMMEDIATAMENTE»**

l'azienda nelle posizioni basse delle graduatorie di merito -scrive Appe in una nota-. Appe e **Fipe**, nel biasimare questo deprecabile boicottaggio, si sono immediatamente attivate nei riguardi di Tripadvisor portando all'attenzione il deplorabile fenomeno che, peraltro, è assai diffuso in Francia. Tripadvisor ha dato tempestivo riscontro alle nostre segnalazioni e ha manifestato la più ampia disponibilità a collaborare, comunicando che sono state già rimosse numerose recensioni negative dai profili delle attività, mentre nei casi più complicati sono stati "congelati" momentaneamente i profili stessi».

«Appe invita tutti gli associati che si dovessero trovare "sotto attacco" a segnalarlo prontamente alla segreteria inviando un'e-mail a [appe@appe.pd.it](mailto:appe@appe.pd.it) -spiega l'associazione-. Ci adopereremo per segnalare la problematica al sito web chiedendo un contestuale rapido intervento, al fine di depotenziare gli effetti di tale pratica vigliacca».

Il fenomeno preoccupa tutte le associazioni di categoria e rattrista i ristoratori che dopo tanti sacrifici si trovano ad affrontare anche le critiche dei "No pass". «Le istituzioni dovrebbero intervenire, è vessatorio -sostiene Nicola Rossi, presidente di Confesercenti-. I locali applicano una legge, non è che abbiano scelta. Sono molto preoccupato».

Ma non si lasciano abbattere i ristoratori: «O si vaccinano o mangiano fuori, non mi interessano le loro proteste. Ogni tanto capita qualcuno che vuole mangiare all'interno a tutti i costi senza avere il Green pass -racconta Andrea Tiozzo, titolare del Lago Verde-. Sembra quasi una presa di posizione. È difficile da gestire, devi controllare il Qr Code ma non i documenti, il codice possono passarselo e già abbiamo una situazione complicata da affrontare. Delle loro convinzioni non mi interessa, noi qui rispettiamo le regole».

**Si. Mo.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**PROTESTA** Un manifestante anti-Green pass in centro a Padova

Data: 02.09.2021 Pag.: 7  
Size: 109 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Attivato il fondo di sostegno da 140 milioni per le imprese chiuse durante il lockdown

**I**l ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, ha attivato il fondo da 140 milioni di euro per sostenere le attività d'impresa e professioni che sono rimaste chiuse per legge in seguito alle misure restrittive adottate per fronteggiare l'emergenza Covid. Discoteche e sale da ballo sono alcune delle attività che potranno chiedere i contributi a fondo perduto fino a un massimo di 25mila euro, per ciascun soggetto beneficiario, e a cui è destinata una quota pari a 20 milioni di euro del fondo istituito dal ministero.

Fino a 12 mila euro l'ammontare dei contributi che invece potranno essere richiesti da altre attività ammesse alla misura, come palestre, impianti sportivi, parchi tematici, eventi di teatro, cinema, arte, fiere e cerimonie.

«È un provvedimento doveroso, promesso alle categorie costrette a restare chiuse per legge - dice Giorgetti - È giusto che discoteche, palestre e altre realtà in condizioni simili abbiano uno strumento speciale avendo pagato un prezzo più alto a causa dei cambiamenti imposti dalle regole restrittive contro il Covid. In occasione degli incontri al Mise, ma anche in altri contesti, questa necessità e urgenza era venuta fuori in maniera determinante. Iniziamo con questo fondo, 140 milioni, che però può essere rifinanziato se sarà necessario». Soddisfatta la **Silb-Fipe** che rappresenta i locali da ballo. «Per le nostre imprese martoriate dalla pandemia è una boccata d'ossigeno» dice il presidente, Maurizio Pasca.



## ALTRE NOTIZIE

### I DATI DI CONFCOMMERCIO

## Ristoranti: ripresa lenta

*Nonostante la ripresa delle attività a pieno regime, i fatturati di bar e ristoranti sono ancora lontani dal periodo pre crisi. L'estate 2021, con l'Italia in zona bianca e nonostante l'introduzione del vincolo del green pass, ha visto un incremento degli incassi per i pubblici esercizi pari a tre miliardi di euro rispetto a un anno fa, ma ancora non basta. Secondo l'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, rispetto all'estate 2019, l'ultima prima del Covid, la ristorazione ha incassato circa 2 miliardi di euro in meno. Un dato sul quale pesa in particolare la troppo lenta ripresa dei flussi turistici internazionali che incide negativamente sulle performance delle città d'arte. Anche per questo è necessario stabilizzare la ripartenza, scongiurando in ogni modo nuove chiusure e misure restrittive ai danni delle imprese.*

# RISTORANDO

Data: 02.09.2021

Pag.: 17

Size: 241 cm2

AVE: € .00

Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Oricon, Anir e Fipe: il punto sul green pass nel foodservice

Secondo **Oricon**, le ultime decisioni in tema di green pass nelle mense aziendali assunte dal Governo rischiano di "scaricare sulle società di ristorazione una responsabilità troppo grande e frutto di una diatriba che non ci riguarda". A detta di **Carlo Scarsciotti**, presidente dell'Osservatorio ristorazione collettiva e nutrizione, non si comprende infatti perché "per entrare nel ristorante di un hotel non serva il green pass e si possa mangiare senza ulteriori controlli, ma per entrare in una mensa sì! Forse", continua Scarsciotti, "il Governo dimentica che il servizio mensa è disciplinato da un contratto con l'azienda appaltante. Le mense sono adibite all'interno di spazi messi a disposizione dalle aziende, le stesse aziende dove i lavoratori accedono al proprio luogo di lavoro senza alcun obbligo di certificazione".

I caterer non sono in via di principio contrari al green pass: essi hanno anzi garantito fin dalla prima ondata della pandemia il rispetto delle disposizioni atte a evitare il contagio in scuole, ospedali e aziende. Nondimeno, non può essere "responsabilità e diritto delle aziende della ristorazione collettiva decidere chi può accedere o meno al servizio mensa, responsabilità che spetta sempre al datore di lavoro come stabilito nei medesimi contratti di appalto che regolano il servizio. Pertanto, è necessario e urgente chiarire che la responsabilità dei controlli sia di esclusivo appannaggio del datore di lavoro e non del gestore del servizio mensa in appalto", conclude Scarsciotti.

Per **Anir**, con l'introduzione dell'obbligo del green pass per l'accesso alle mense aziendali, ci saranno inevitabili confusioni e paradossi: "Si rischia di aggravare i costi dell'appalto (pubblico o privato che sia) dovendo trovare personale addetto ai controlli, e inoltre si rischia di vedere crollare gli utenti delle mense, che potrebbero incorrere in un paradosso: essere controllati per accedere al pasto, ma non sul posto di lavoro", ha sottolineato **Massimiliano Fabbro**, presidente dell'associazione che in seno a **Confindustria** raccoglie alcune imprese della ristorazione collettiva.

Secondo **Fipe Confcommercio** invece, "il ritorno alla stagione delle misure restrittive sulle imprese deve essere scongiurato in ogni modo e lo strumento migliore per raggiungere il risultato è il green pass. Perché ciò si realizzi occorre collegare l'utilizzo progressivo del green pass". È quanto sostiene il presidente **Lino Enrico Stoppani** in una lettera indirizzata al Governo.

A detta di Stoppani, serve un "cambio di passo per fare in modo che la massiccia campagna vaccinale non solo prosegua speditamente ma serva proprio a coniugare la tutela della salute con la salvaguardia dell'economia. La nostra proposta è quella di estendere progressivamente l'uso del green pass, collegando i livelli di rischio con cui si classificano le regioni all'utilizzo progressivo della certificazione verde: man mano che peggiora il quadro sanitario, si amplia la platea di attività e servizi nei quali si accede con il green pass. Ci sembra il modo migliore per incoraggiare la campagna di vaccinazione, tutelare la libertà di chi ha scelto responsabilmente di vaccinarsi".

# RISTORANDO

Data: 02.09.2021 Pag.: 46,47,49  
Size: 1743 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**C**lima di fiducia



## (Più) alti (ch)e bassi

**Cresce il sentiment positivo dei ristoratori, che torna ai livelli pre Covid ma permangono le incertezze per il futuro nell'ultima analisi targata **Fipe** sul mondo della ristorazione**

di MLA

Secondo l'ultimo rilevamento dell'**Ufficio Studi** della **Fipe**, il clima di fiducia delle aziende di ristorazione torna ai livelli del 2019, attestandosi a 96,6 punti: era dal secondo trimestre dell'anno che ha preceduto la pandemia (Fig. 1 a pag. 45) che non si registrava un dato simile. Tuttavia, al di là di questo segno positivo, permane l'incertezza del futuro che incide sulle prospettive di breve termine del comparto. Andiamo con ordine.

### Le performance

Nella visione delle imprese del fuoricasa italiano, lo scenario di mercato è abbastanza buono. Nel II trimestre 2021 il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna +6,7%, in miglioramento sia rispetto al buio periodo del lockdown dello scorso anno ma anche e soprattutto rispetto allo



# RISTORANDO

Data: 02.09.2021      Pag.: 46,47,49  
 Size: 1743 cm2      AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



stesso periodo del 2019 (Fig. 2). Nullo, invece, il saldo sulle performance delle singole imprese, che si dividono equamente tra chi percepisce un miglioramento e chi un peggioramento.

Nel confronto con lo stesso periodo del 2019 il saldo delle risposte guadagna infatti 4,8 punti a livello di singole aziende: un segnale importante da parte delle imprese che sentono con tutta evidenza più vicina la possibilità di una ripresa (Fig.3).

## Clientela, costi e occupazione

I giudizi sull'andamento dei flussi di clientela si posizionano sugli stessi livelli rilevati nel 2019 (-4,4 punti), come si evince in (Fig. 4 a pag. 46).



Per quanto attiene invece ai costi di approvvigionamento e ai prezzi di vendita, [Fipe](#) rileva valori in linea con il secondo trimestre del 2019 (Fig. 5 sotto).

Restano negative invece le valutazioni sulla dinamica dell'occupazione nel secondo trimestre dell'anno in corso, pur mostrando un valore del saldo meno catastrofico rispetto al I primo trimestre 2021: il saldo si attesta a -14,7 e perde circa 14 punti nel confronto con il II trimestre 2019 (Fig.6 sotto).



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# RISTORANDO

Data: 02.09.2021      Pag.: 46,47,49  
 Size: 1743 cm2      AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## Le aspettative e la fiducia

Come rilevato, nonostante il sentiment generale degli operatori del settore sia caratterizzato da un ritorno ai livelli pre Covid, le aspettative per il III trimestre 2021 sono caratterizzate dalla mancanza di fiducia nel futuro, probabilmente a motivo del balletto sul Green Pass e delle informazioni come sempre un po' schizofreniche sulla diffusione ancora da comprendere appieno della variante Delta del virus. Sono state soprattutto la mancanza di turismo straniero e la paura di nuove misure restrittive alla mobilità ad aver generato pessimismo prima e durante l'estate 2021.



In definitivo comunque, l'indicatore sintetico del clima di fiducia cresce di 73 punti nel confronto con il I trimestre 2021 e si attesta sugli stessi livelli rilevati nel II trimestre 2019.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 03.09.2021 Pag.: 31  
 Size: 301 cm2 AVE: € 6923.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Discoteche, i contributi sono ancora un miraggio

► I locali notturni attendono gli aiuti dopo quasi due anni di stop. «Dal Governo nessuna certezza»  
 ► Appe: «Fino al 2022 la burocrazia impedirà sviluppi utili. I soldi ci sono, ma le tempistiche sono assurde»

## LA SITUAZIONE

**PADOVA** Se da un lato la ristorazione imbocca lentamente la via della ripresa con la riapertura degli uffici e delle attività dopo il periodo estivo, dall'altro il mondo della notte rimane ancora fermo al palo. Nonostante non sia ancora prevista la riapertura delle discoteche e delle sale ballo, all'orizzonte sembra si inizi a intravedere una speranza con l'arrivo dei contributi a fondo perduto. Eppure la situazione è ancora poco chiara.

## LE ATTESE

Lo conferma l'Associazione pubblici esercizi (Appe) di Padova. «Il Governo è ancora fermo a una fase interlocutoria –specifica il segretario di Appe Padova, Filippo Segato–. La bozza del decreto invece sta già circolando negli ambienti dei locali notturni, alimentando false speranze. In realtà manca ancora molto a una definizione, dovremo aspettare almeno l'inizio del 2022 per avere qualcosa di più concreto.

Il testo non è ancora registrato alla Corte dei conti e, comunque, l'operatività delle disposizioni è subordinata all'approvazione da parte della Commissione Europea. In seguito, l'Agenzia delle entrate dovrà predisporre e pubblicare i modelli (e relative istruzioni) per la presentazione dell'istanza. E dopo l'istruttoria, c'è da attendere ulteriormente per la liquidazione. Tutto questo è l'ennesima dimostrazione della lentezza dei processi legislativi e della burocrazia vissuta nel nostro Paese».

Insomma, i contributi entreranno nelle casse dei gestori di discoteche, sale giochi e catering non certo dall'oggi al domani. «Eppure, i soldi ci sono, sono stati messi a disposizione e accantonati –chiarisce Segato–. Il problema sono le tempistiche. Parliamo di discoteche chiuse da febbraio 2020, che non hanno potuto lavorare per quasi due anni».

## L'ANALISI

Il settore della ristorazione,

messo in ginocchio dalla pandemia, mostra i primi segnali positivi. I dati resi noti da Fipe Commercio (Federazione italiana dei pubblici esercizi) indicano che nel secondo trimestre di quest'anno il fatturato è cresciuto del 64% rispetto al trimestre precedente e dell'82,7% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. «Il dato nazionale può sovrapporsi alla nostra realtà –continua Segato–. Ma la crescita segnalata non è sufficiente a recuperare le pesanti perdite subite durante il secondo trimestre 2020. Oltretutto, la situazione in provincia di Padova cam-

bia a seconda della zona e delle caratteristiche degli esercizi. È difficile generalizzare. In estate i bar in centro storico e i ristoranti Dei Colli hanno lavorato bene, ma il resto no. C'è chi ha recuperato bene e chi sta limitando le perdite. I bar e i ristoranti vicini agli uffici stanno soffrendo molto: in zona Padova Uno, attorno a via Savelli, hanno chiuso i battenti almeno cinque esercizi su 20. Vale lo stesso per la zona

Scrovegni, Tribunale e Portello».

## LE DIFFICOLTÀ

La crisi nelle attività di ristorazione, in un quartiere con pochi residenti e molti lavoratori, si fa sentire. Gli impiegati, soprattutto negli uffici, restano a casa in smart working. Con pesanti ripercussioni sulle attività che, proprio sulla loro presenza, hanno sempre fatto affidamento. «Tra fine 2018 e il 2019 avevo iniziato a lavorare bene, avevo anche una dipendente in più che ora ho dovuto lasciare a casa –racconta Giovanna Mariuzzo, titolare del Golden Coffee in via San Crispino–. Adesso resistiamo in pochi in questa zona: lo smart working ci sta ammazzando e i buoni pasto ci danno l'ulteriore mazzata. Comunque cerchiamo sempre di dare il meglio». Secondo l'Ufficio studi di Fipe, che ha rielaborato i dati Istat, il fatturato di bar e ristoranti nella primavera scorsa resta inferiore del 34,4% a quello del 2019.

Elisa Fais



**BAR E RISTORANTI VIVONO UNA LIEVE RIPRESA, MA INTERE ZONE RISENTONO DELLO SMART WORKING DELLA CLIENTELA**

Data: 03.09.2021 Pag.: 18  
Size: 160 cm2 AVE: € 320.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Pubblici esercizi** Insieme all'Assosomm

## Per un'occupazione di qualità: l'intesa con Confcommercio

CASALE MONFERRATO

● Favorire l'incrocio tra domanda e offerta per moltiplicare le opportunità di lavoro nei Pubblici esercizi. È questo l'obiettivo principale del protocollo d'intesa siglato da **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, e Assosomm, l'Associazione italiana delle Agenzie per il Lavoro. «Un'intesa che dà il via a un progetto sperimentale che durerà 12 mesi e che vedrà la costruzione di un filo diretto tra le diverse Agenzie per il Lavoro, sparse nella penisola, e le declinazioni territoriali di Fipe-Confcommercio, allo scopo di costituire un modello virtuoso per la somministrazione di forza lavoro sempre più qualificata e professionalizzata».

Punto di partenza imprescindibile per ogni tipo di nuovo impiego, «sarà il Contratto nazionale del Lavoro, sottoscritto da **Fipe**-Confcommercio e dai sindacati di categoria nel 2018. Le Agenzie per il Lavoro, infatti, per l'assunzione di lavoratori in som-

ministrazione utilizzano proprio i Contratti collettivi nazionali di riferimento: trattandosi a tutti gli effetti di lavoro dipendente ai lavoratori devono essere garantiti i medesimi livelli contributivi e di inquadramento previsti per i dipendenti assunti direttamente da un'azienda».

### Le misure restrittive

«I primi mesi dopo la tanto agognata riapertura delle nostre attività - sottolinea il vice presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio, Aldo Cursano - sono stati caratterizzati da un forte depauperamento della forza lavoro nei pubblici esercizi. Le incognite che troppo a lungo hanno minato, e continuano a minare, il nostro settore, spesso destinatario di misure restrittive unilaterali, si sono ripercosse sui lavoratori. Ben 220mila persone assunte a tempo indeterminato e dunque pilastro delle nostre imprese, a fine 2020 hanno preferito cercare altre strade, magari meno soggette al fenomeno dello stop & go con cui bar e ristoranti hanno dovuto convivere negli ultimi 18 mesi. Da qui il bisogno degli imprenditori di intraprendere un percorso di collaborazione e partnership con le agenzie associate ad Assosomm per la ricerca di nuove figure ad alta professionalità da impiegare nei locali».

### Un "filo diretto"

«Un'intesa che dà il via a un progetto sperimentale che durerà 12 mesi»

Data: 03.09.2021 Pag.: 31  
Size: 51 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Ripresa lenta per la ristorazione: meno due miliardi rispetto all'estate 2019. E' necessario stabilizzare la ripartenza

Nonostante la ripresa delle attività a pieno regime, i fatturati di bar e ristoranti sono ancora lontani dal periodo pre crisi. L'estate 2021, con l'Italia in zona bianca e nonostante l'introduzione del vincolo del green pass, ha visto un incremento degli incassi per i pubblici esercizi pari a tre miliardi di euro rispetto a un anno fa, ma ancora non basta. Secondo l'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, rispetto all'estate 2019,

l'ultima prima del Covid, la ristorazione ha incassato circa 2 miliardi di euro in meno. Un dato sul quale pesa in particolare la troppo lenta ripresa dei flussi turistici internazionali che incide negativamente sulle performance delle città d'arte. Anche per questo è necessario stabilizzare la ripartenza, scongiurando in ogni modo nuove chiusure e misure restrittive ai danni delle imprese.

[Fipe](#)-Confcommercio



StockSnap - Pixabay

**PER MOLTI È NORMALE VIVERE OGNI ASPETTO DELLA QUOTIDIANITÀ IN COMPAGNIA DEL PROPRIO CANE, COMPRESA UNA CENA AL RISTORANTE. GLI ALTRI AVVENTORI PERÒ POTREBBERO AVERE QUALCOSA DA RIDIRE. VEDIAMO COME AFFRONTARE UNA SITUAZIONE SIMILE**

## AL RISTORANTE CON IL PET



**LORENA BASSIS**  
Giornalista

**P**roviamo a incrociare due dati. Quello dell'indagine Doxa da cui risulta che gli italiani amano mangiare fuori casa almeno 5/6 volte al mese e che, secondo quanto riportato dal Rapporto Assalco - Zoomark 2020, in Italia nel 2019 erano presenti circa 60 milioni di animali d'affezione. Tra questi, oltre 7 milioni sono i cani che hanno trovato una famiglia. A questo punto, viene immediato pensare che portare Fido

al ristorante dovrebbe essere una cosa del tutto naturale. A maggior ragione, dopo le tante restrizioni messe in campo per cercare di contenere la diffusione del virus da Covid-19, oggi si incominciano a vedere i primi segni di una ritrovata normalità con la riapertura di bar e ristoranti. Ma in realtà non è così semplice. Nonostante negli ultimi anni la situazione sia decisamente migliorata, complice il numero

# PET TREND

Data: 04.09.2021

Pag.: 72,73,74

Size: 1315 cm2

AVE: € .00

Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Marion Glehuff - Pixabay



in crescita degli animali da compagnia, presentarsi nei locali accompagnati dal fedele amico può essere un problema. Come dimostrano i fatti di cronaca.

## NO A CANI E BAMBINI

«C'è molta richiesta, i posti con il Covid sono limitati e poi chi viene qui cerca qualcosa di unico, elegante, rilassante», ha dichiarato Vittorio

Esposito, il direttore del ristorante La Palapa nel quartiere Prati a Roma. Un locale quindi "off limits" per cani e bambini la cui presenza potrebbe rovinare l'atmosfera a quanti cercano un luogo per un pranzo d'affari o una cena speciale. Una scelta quella del ristorante che ha inevitabilmente scatenato polemiche e suscitato indignazione. E se da un lato il direttore del locale ha difeso la sua posizione, dal-

l'altro non è mancata la replica degli esclusi. «Siamo stati respinti» - è la replica di un gruppo di mamme. «Il personale ripete ai clienti che "non sono ammessi cani e bambini" e alcune famiglie sono state cacciate dai tavoli all'esterno posti su suolo pubblico anche dopo aver acquistato da mangiare all'interno». D'altra parte, per quanto Esposito abbia cercato una tregua e tentato la strada della conciliazione dedicando uno dei due gazebo alle famiglie con animali al seguito, è anche vero che la sua presa di posizione è dipesa da diversi episodi spiacevoli. «I bambini, che correvano dappertutto, hanno rotto un lampadario e un vetro. Un altro bambino, nel totale disinteresse dei genitori, è caduto sbattendo la testa su un tavolino. Mi volevano perfino denunciare». Con i cani l'esperienza non è stata migliore: «Abbaiano e sporcano. Hanno anche litigato come fossero su un ring».

## SI PUÒ VIETARE L'INGRESSO AI CANI?

Per quanto sia stato creato il binomio "bambini-cani", tralasciamo in questo contesto i primi e rivolgiamo invece l'attenzione ai pet. Attorno alla questione «cani sì o no nei ristoranti» c'è molta confusione in quanto non esiste un regolamento né a livello europeo né nazionale. Così, se da una parte bar, pizzerie e ristoranti sono luoghi di proprietà privata aperti al pubblico, per cui il proprietario è libero di vietare l'ingresso agli animali, dall'altra ci sono dei comuni in cui vige il regolamento per il benessere e la tutela degli animali, e chi si vede respinto dal ristoratore se in compagnia del suo animale da compagnia può segnalarlo ai vigili urbani. Attenzione però, perché se il proprietario del locale - anche se si trova in un comune "pet friendly" - ha esposto un cartello di divieto per ragioni igienico-sanitarie, il suo rifiuto a far entrare il cliente accompagnato dal cane a questo punto è legittimo (tale divieto ovviamente non vale per i cani-guida). La conseguenza di questa incertezza? I ristoratori - spesso per non infastidire altri commensali insofferenti nei confronti degli animali - preferiscono vietarne l'ingresso. Oppure, può capitare che ammettano nel loro locale solo i cani di piccola taglia considerando quelli medio-grandi decisamente ingombranti perché possono arrivare all'altezza dei

## IL BUON SENSO INNANZITUTTO

**AmMESSO che il cane possa sedersi con noi, ci sono delle regole - anche dettate dal buon senso - da rispettare. Vediamole:**

- Il cane deve essere tenuto al guinzaglio e stare vicino al suo amico umano in modo da non intralciare i camerieri e gli altri clienti del locale. Inoltre, deve essere ben educato per non creare situazioni di disagio.
- L'animale deve essere pulito e non emanare odori sgradevoli. Naturalmente deve essere sano e in regola con le vaccinazioni.
- Bisogna informarsi per tempo se i vicini di tavolo hanno problemi di allergia al pelo oppure se c'è un altro cane. In tal caso, è meglio chiedere di spostarsi in un'altra zona del locale. Anche se l'animale ha un'indole tranquilla, va evitato che venga accarezzato da estranei per non agitarlo.
- È opportuno non dargli da mangiare.

# PET TREND

Data: 04.09.2021

Pag.: 72,73,74

Size: 1315 cm2

AVE: € .00

Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Pexels - cottonbro



tavoli. Tuttavia la FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e il Ministero della Salute hanno chiaramente detto che non ci sono motivi igienico-sanitari per impedire l'ingresso ai cani nei pubblici esercizi. Quindi, è fatto divieto alle ASL di multare gli esercizi in cui saranno presenti animali e le amministrazioni comunali non potranno deliberare regolamenti che limitano o impediscono l'ingresso ai cani nei pubblici esercizi. Tuttavia, se i proprietari degli esercizi non hanno aderito a questa iniziativa potranno esporre cartelli che vietano esplicitamente l'ingresso ai cani, in tal caso non sarà possibile in nessun modo introdurli a nessun titolo nell'esercizio. Quindi, nonostante questo intervento, di fatto ben poco (se non nulla!) è cambiato rispetto alla situazione precedente.

Comunque vada, la regola numero uno è quella di informarsi prima di prenotare un tavolo per sapere se il pet sarà ben accetto. Ciò permette di evitare inutili discussioni una volta sul posto.

## ANCHE ALL'ESTERO SI TROVANO TANTE RESTRIZIONI

Il caso de La Palapa di Roma non è certo né il primo né l'unico caso. Spesso tra ristoratori e proprietari di animali i rapporti non sono facili. E non solo nel nostro Paese. La fobia per i cani sembra possa inquadarsi come una sorta di atteggiamento diffuso che colpisce senza limiti. Dalle pizzerie ai ristoranti stellati, con l'obiettivo di rendere questi locali luoghi sempre più asettici. In Germania per esempio ci sono intere catene di bar

vietate a bambini e animali così come in Spagna, in Francia o in Inghilterra, anche se il fenomeno sembra avere origini Oltreoceano. E così anche se da una parte c'è la tendenza ad avere al nostro fianco il pet in qualsiasi istante della nostra vita, dall'altra sono ancora tanti i locali che non ne autorizzano l'ingresso all'interno.

## IL WEB AIUTA A TROVARE IL LOCALE "PET FRIENDLY"

Non facciamo però di tuttata l'erba un fascio. Chi ha un cane generalmente è poco intenzionato a lasciarlo a casa. Nettamente controtendenza anche il numero dei locali dove ci si può sedere al tavolo portando con sé il proprio animale. In Italia ci sono diversi ristoranti dove i quattro zampe sono i benvenuti e i gestori provvedono a riservare un tavolo in una zona del locale in modo che l'animale possa stare tranquillo accanto alla sua famiglia. Non è così raro poi imbattersi in qualche ristoratore accorto che addirittura potrebbe riservare maggiori attenzioni ai clienti portando una ciotola d'acqua e - perché no? - delle crocchette per conquistarsi le simpatie del pet. Per uscire di casa ed evitare spiacevoli sorprese sarebbe comunque opportuno fare una ricerca: dogwelcome.it, vacanzeanimali.it, dogalize.com sono solo alcuni dei siti (ma l'elenco è molto lungo) dove trovare la struttura che ospiti la famiglia al gran completo! ●



Pexels - Cottonbro



Strategia Aziendale

## 6 FATTORI CHE NESSUNO ANALIZZA

ma che nascondono trappole e tesori

ASSUNTA INCARNATO

**Gli imprenditori si concentrano tantissimo sui fattori interni della loro attività. Ma spesso minacce e opportunità vengono dall'ambiente esterno**

**S** spesso, quando l'imprenditore progetta o gestisce la propria azienda, tende a focalizzare la propria attenzione esclusivamente sugli elementi al suo interno, quelli su cui ha un controllo diretto:

- acquisire nuovi clienti e fare marketing;
- organizzare e gestire il lavoro di collaboratori, dipendenti, fornitori;
- fare investimenti e finanziamenti per pianificare la crescita della sua attività etc.

Tutti aspetti fondamentali, di cui ho parlato anche in articoli precedenti pubblicati su questo magazine, che tuttavia da soli non sono sufficienti per gestire un'azienda a prova di crisi. Infatti, i risultati che un'impresa consegue non sono determinati unicamente dalle variabili interne, ma anche da quelle esterne ad essa (il cosiddetto macroambiente).

### PERCHÉ STUDIARE IL MACROAMBIENTE?

Per variabili esterne intendo fattori politici, economici, sociali, tecnologici, ecc. che non sono direttamente sotto al tuo controllo ma che in qualche modo possono oggi, domani o nel prossimo futuro influire, anche drasticamente, sulla tua impresa, e che ti spiegherò più nel dettaglio in questo articolo.





Si tende a sottovalutare o a ignorare questi aspetti, e infatti difficilmente se ne parla. Da un certo punto di vista, ignorare questi aspetti potrebbe anche sembrare comprensibile, per un occhio poco attento.

*Perché mai dovresti perdere tempo analizzando fattori e trend sui quali non hai alcun controllo?*

**Osservare tendenze, dinamiche, novità ti consente di farti trovare pronto a difenderti da eventuali minacce**

Se questo è senz'altro vero, è altrettanto vero che osservare tendenze, dinamiche, novità ti consente di farti trovare pronto per cogliere eventuali opportunità e difenderti da eventuali minacce. Se queste parole prima della pandemia da Covid-19 forse potevano sembrarti poco concrete e lontane dalla realtà, beh lasciamelo dire: oggi la situazione è completamente differente. La crisi, prima sanitaria e poi economica, ha letteralmente travolto migliaia e migliaia di imprese che erano assolutamente impreparate a gestire l'emergenza, e che stanno chiudendo ogni giorno.

## **LA CRISI, UN'OCCASIONE DI INNOVAZIONE**

Eppure, anche all'interno di uno stesso settore, ci sono imprese che sono riuscite a cogliere ottime opportunità, e che non solo sono riuscite a sopravvivere, ma hanno innovato il proprio modello di business conquistando nuove nicchie di mercato.

Come hanno fatto?

Per spiegarmi meglio ti porterò l'esempio di uno dei settori più colpiti dalla pandemia: la ristorazione.

I titolari di queste aziende, nel momento in cui le persone non potevano più uscire di casa e mangiare fuori, si sono ritrovati da un giorno all'altro impossibilitati a svolgere la loro usuale attività. Il risultato?

Ventuno miliardi di ricavi persi, e cinquantamila aziende a rischio chiusura.

Queste sono le stime effettuate dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE).

Ma non è andata per tutti così. C'è stato infatti anche chi è riuscito a trasformare questa crisi in opportunità.

È il caso di Gianni Catani, chef e proprietario del *Dumpling Bar* a Roma, un ristorante specializzato in piatti della cucina cinese, in particolare i ravioli.

Gianni, a differenza di molti altri ristoratori, non si è lasciato abbattere dal pessimismo di tanti altri suoi colleghi, ma ha subito cercato un modo di reagire alle nuove, seppur drammatiche, circostanze.

Ha quindi introdotto un nuovo servizio: consegnare i propri ravioli cotti al 95%, lasciando ai suoi clienti il compito di portarli a cottura con poche e semplici istruzioni, fornite tramite un codice QR. Il *Dumpling Bar*, con questa iniziativa, è arrivato a consegnare giornalmente tremila (sì, tre-mila!) porzioni di ravioli in tutta Roma, incrementando il fatturato di oltre il 40% rispetto al periodo pre Covid.

Questo chiaramente è solo un esempio di come sia possibile, anche davanti a una grave crisi sociale e economica, innovare il proprio modello di business e trasformare le minacce in opportunità.

Cosa c'entra tutto questo con il tuo pet shop? Tantissimo.

Anche se il tuo settore, nonostante una pandemia mondiale, sembra non aver risentito della crisi, e continua a registrare anno dopo anno incrementi di fatturato importanti, non significa che in futuro sarà sempre così.

Non fraintendermi, non voglio fare l'uccello del malaugurio, ma la storia economica è piena di esempi dove interi settori sono stati radicalmente trasformati da significativi, profondi, spesso repentini, cambiamenti.



## Strategia Aziendale

### COSA È E A COSA SERVE LA PESTEL

Ecco perché analizzare e monitorare nel tempo il macroambiente nel quale opera la tua azienda riveste un ruolo di fondamentale importanza.



In questo senso, uno dei modelli che utilizzo ormai da diversi anni per esaminare e analizzare i fattori esterni che possono influenzare un'azienda, è l'analisi PESTEL (acronimo le cui lettere indicano i fattori da analizzare):

- Politici
- Economici
- Sociali
- Tecnologici
- Environment (Ambientali)
- Legali

Vediamo assieme di cosa si tratta e come si effettua questa analisi.

### FATTORI POLITICI

Tra i fattori politici rientrano tutte le attività governative e politiche che possono condizionare significativamente uno specifico settore attraverso norme, leggi, politiche fiscali, ecc. Ci sono numerosi aspetti di un'impresa che sono influenzati da questi fattori: pensa solo alla normativa a tutela della salute, della conformità dei prodotti, del controllo della filiera.

In Italia poi, dove le legislature durano spesso meno dei cinque anni previsti dalla Costituzione, le normative cambiano ancora più velocemente rispetto ad altri Paesi europei, nei quali al contrario periodi di stabilità politica favoriscono lo sviluppo del tessuto economico (come ad esempio in Germania).

### FATTORI ECONOMICI

Tra i fattori economici meritano menzione la crescita dell'economia, il reddito medio dei consumatori, la percentuale di disoccupazione, il tasso di inflazione, ecc.

Questi fattori hanno un grande impatto sui ricavi e sui profitti di un'impresa.

Ad esempio, un'economia con inflazione in aumento avrà inevitabilmente un effetto negativo sul potere d'acquisto dei clienti.

Non solo. Questi fattori possono incidere pesantemente anche sulle condizioni contrattuali praticate dai tuoi fornitori.

In questo momento storico ci sono interi settori che stanno subendo pesanti fluttuazioni dei prezzi delle materie prime.

Considerando il fatto che i settori non sono a sé stanti, ma interconnessi tra loro, forse prima o poi questo inciderà anche sulla tua impresa (ad esempio, il costo dell'energia e quindi delle bollette).





## FATTORI SOCIALI

Queste variabili si riferiscono alle caratteristiche della comunità in cui è inserita l'azienda, e possono influenzare sensibilmente la domanda di prodotti o servizi e il modo in cui un'azienda interagisce con i potenziali clienti.

I fattori sociali riguardano, ad esempio, il tasso di crescita della popolazione, la distribuzione del reddito, la dimensione delle famiglie etc.

Per fare un esempio concreto, pensa al fatto che numerosi nuclei familiari vivono ormai in appartamenti sempre più piccoli rispetto a qualche decennio fa e probabilmente vicino ai grandissimi centri urbani per motivi di lavoro.

Come ha influito questo cambiamento nel tuo settore?

Le persone cercano forse animali da compagnia di taglia più piccola e con meno esigenze?

## FATTORI TECNOLOGICI

Questa tipologia di fattori forse è quello che cambia più velocemente nel tempo: pensa soltanto a come è cambiato il nostro quotidiano grazie allo smartphone, ai pagamenti elettronici, al QR code, ecc.

Un esempio? Quanti imprenditori non conoscono ancora le dinamiche del marketing online e degli strumenti che possono aiutare concretamente una piccola attività su strada a promuoversi sui motori di ricerca e sui social?

Moltissime, e questa può essere una grande opportunità per te: immagina i risultati che potresti ottenere, sfruttando questo punto di debolezza dei tuoi concorrenti a tuo vantaggio.

## FATTORI ECOLOGICI

Come forse saprai, negli ultimi anni le imprese hanno rivolto sempre maggiore attenzione agli aspetti legati alla sostenibilità ambientale: inquinamento, prodotti vegan, ecologici, biologici e via dicendo.

Se questi erano fino a qualche tempo fa vantaggi competitivi di poche aziende, oggi si può dire che siano diventati, in molti settori, degli standard a cui è difficile non adeguarsi.

In che modo tutto questo influenza la tua impresa?





## ASSUNTA INCARNATO

(ex) Dottore Commercialista, blogger, articolista, consulente specializzata in Strategia Aziendale. Nella sua pluriennale esperienza professionale ha collaborato con numerosi studi e ha supportato moltissime imprese, di tutte le dimensioni. Sul suo blog pubblica settimanalmente articoli, risorse e strategie per imprenditori che vogliono gestire meglio la propria azienda e ottenere risultati misurabili. Scrive di Strategia Aziendale per riviste di settore, ha recentemente pubblicato il suo libro "Quello che i commercialisti non dicono".  
[www.incarnato.consulting](http://www.incarnato.consulting)

Nella scelta dei prodotti da offrire ai tuoi clienti?

Nella certificazione della filiera di distribuzione?

Quali saranno i parametri che diventeranno rilevanti per il tuo cliente target, nel prossimo futuro?

### FATTORI LEGALI

L'ultimo gruppo di variabili del modello PE-STEEL riguarda i fattori legali che comprendono una grande varietà di temi, tra cui: leggi sulla discriminazione, in materia di diritto del lavoro, legge sui consumatori, standard di sicurezza ecc.

Un esempio che ti propongo a questo proposito è quello della fatturazione elettronica, croce e delizia di tanti imprenditori (e dei relativi consulenti).

Certo è stato un cambio epocale, difficile da digerire all'inizio.

Ma per tutti coloro che ne hanno approfittato per automatizzare i processi aziendali e avere sotto controllo l'amministrazione giorno per giorno, di questi tempi, ha fatto la differenza in termini di monitoraggio dei costi e dei debiti.

### CONCLUSIONI

In questo articolo ti ho parlato di quanto sia importante analizzare costantemente anche le forze esterne che influenzano il modello di business della tua impresa, del modello PESTEL e di come applicarlo concretamente.

Gli aspetti di cui ti ho parlato sono fondamentali per salvaguardare la competitività della tua azienda.

Perché vedi...

È sicuramente importante analizzare il cliente target, avere un piano di marketing strategico e operativo, organizzare un team di lavoro efficiente, ecc.

Ma allo stesso tempo analizzare correttamente il modello di business di un'impresa significa anche essere consapevoli delle forze esterne per individuare in anticipo le eventuali minacce e opportunità.

**Analisi PESTEL sta per fattori:  
Politici - Economici - Sociali -  
Tecnologici - Environment  
(Ambientali) - Legali**



### QUELLO CHE I COMMERCIALISTI NON DICONO

Il modo di fare business è radicalmente cambiato negli ultimi anni e fare impresa oggi è molto più complesso e impegnativo rispetto a qualche anno fa. Essere imprenditori di successo è ancora possibile e questo libro vuole essere un vero e proprio manuale quotidiano da tenere sempre sulla scrivania, un aiuto concreto fatto di accorgimenti, suggerimenti e consigli pratici per gestire oggi la tua impresa in modo più efficace ed efficiente. Disponibile al seguente link <https://incarnato.consulting/libro> e sullo store Amazon.it



# Obbligo per altri 4 milioni

Prende forma il progetto che estende il certificato verde: ecco quali sono le categorie coinvolte

Al lavoro con il Green Pass. O meglio: senza Green Pass non si lavora. È questa la prospettiva per milioni di italiani nelle prossime settimane. Fino a 4 milioni, se il governo dovesse decidere per un'estensione corposa, per quanto graduale, dell'uso del certificato Covid. Quasi un terzo, un milione e 200mila persone, è la fetta rimanente degli

statali, che non lavorano nella sanità o nel mondo dell'istruzione (dove l'obbligo già c'è). Dopo aver sistemato i suoi dipendenti, lo Stato chiederà ai privati di fare altrettanto. Cominciando dai settori in cui il certificato viene già richiesto, ma solo agli utenti: dai trasporti, con una platea di oltre 600mila lavoratori,

ai servizi di ristorazione (più di un milione di persone) fino alle attività culturali e sportive, con oltre 300mila persone impegnate tra cinema, teatri, musei, ma anche palestre e piscine. Numeri probabilmente sottostimati, visto che tengono conto solo dei lavoratori assunti e regolarmente registrati. Ma, per ogni categoria, ci sono esi-

genze e criticità diverse: i sindacati vorrebbero evitare imposizioni generalizzate, valutando caso per caso l'esposizione al rischio di contagio e se ci sia o meno contatto diretto con il pubblico. —

NICCOLO CARRATELLI E GRAZIA LONGO

## IL DOSSIER

### I DIPENDENTI PUBBLICI

## Rivoluzione per gli statali (e addio smart working)



Ci sono già più di 3 milioni e mezzo di dipendenti pubblici che, per andare a lavoro, devono essere vaccinati (1 milione e 900mila operatori sanitari) o mostrare il proprio Green Pass (1 milione e 600mila lavoratori della scuola e dell'università). Dal mese di ottobre, l'obbligo di munirsi della certificazione Covid per andare in ufficio o svolgere la propria mansione a contatto con i cittadini dovrebbe riguardare tutti coloro che hanno uno stipendio pagato dallo Stato. Circa un milione e 200mila persone, impiegati nelle amministrazioni pubbliche centrali e periferiche,

dai ministeri ai comuni, fino alle forze dell'ordine. Sarà questa la prima tappa del percorso di estensione dell'uso del pass, già concordata dal premier Mario Draghi con il ministro della Pubblica amministrazione Renato Brunetta, che non aspetta altro per archiviare o quasi l'era dello smart working: «Perché il Paese abbia una crescita intensa e duratura è fondamentale avere in presenza tutto il capitale umano pubblico — ha ribadito ieri da Cernobbio — se ci sono le condizioni di sicurezza sanitaria ci dovranno essere anche le presenze». —



LE FORZE DELL'ORDINE

## Uno su 5 non è vaccinato sindacati di polizia divisi

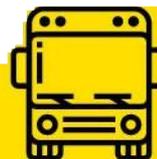


Su un aspetto il Siulp e il Sap, primo e secondo sindacato di polizia per numero di iscritti, sono d'accordo: sui 96 mila agenti di polizia di Stato in servizio in Italia, l'80% è vaccinato. Ma sull'eventualità di estendere l'obbligatorietà del vaccino a tutti i pareri sono discordanti. Felice Romano, segretario nazionale Siulp dichiara: «Non siamo contrari. È infatti un controsenso pensare che un agente debba multare il cliente di un ristorante al chiuso sprovvisto di Green Pass senza essere egli stesso obbligato ad averlo. Le forze dell'ordine, come il personale sanitario, entrano in contatto con una mol-

titudine di persone perché svolgono servizi essenziali alla collettività».

Più sfumata, invece, la posizione del segretario nazionale Sap Stefano Paoloni: «Io personalmente sono vaccinato ma non penso sia giusto prendere una posizione definitiva. È una questione delicata: non si può scegliere bianco o nero. Perché il primo obiettivo è tutelare i diritti alla salute di tutti, anche di quelli che si oppongono al vaccino. Mi auguro, quindi, che il governo lanci un'adeguata campagna di sensibilizzazione per convincere i poliziotti a vaccinarsi». —

## Capotreni, piloti e autisti stretta per oltre 620 mila



Oggi chi sale su un Intercity o su un aereo deve avere il Green Pass, mentre il capotreno o l'hostess possono farne a meno. Un paradosso a cui il governo vuole porre rimedio, obbligando al certificato anti Covid tutti i lavoratori dei trasporti: dalle ferrovie (lunga percorrenza) agli aerei, dalle navi agli autobus interregionali, in tutto più di 620 mila persone. Resta da capire se verrà lasciata alle aziende la facoltà di imporre il pass solo ai dipendenti che sono a contatto con gli utenti, spostando (quando possibile) ad altra mansione quelli che ne sono sprovvisti. Anche perché, a dif-

ferenza del settore pubblico, nel privato continuerà a resistere una quota maggiore di smart working. Una soluzione caldeggiata dai sindacati, per evitare che troppi lavoratori vengano lasciati a casa senza stipendio. Ma è una deroga che andrebbe a cozzare con l'obiettivo del governo, che punta a indurre alla vaccinazione coloro che finora l'hanno rifiutata o rimandata. Compresi gli autisti di autobus, tram o metropolitane: nel trasporto pubblico locale per i passeggeri il certificato non serve, ma potrebbe venire richiesto ai lavoratori. —

Data: 05.09.2021 Pag.: 9  
Size: 489 cm2 AVE: € 133008.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



RISTORAZIONE E PALESTRE

## Dai camerieri ai baristi “Così tuteliamo i clienti”



**L**ino Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio non ha dubbi: «I lavoratori di bar e ristoranti devono essere obbligati a vaccinarsi, tanto più che i clienti lo sono già se consumano al chiuso». I dipendenti dei pubblici esercizi in Italia sono 1 milione e di questi il 98% è già vaccinato. «Abbiamo provveduto anche senza l'obbligo perché riteniamo sia corretto lavorare in sicurezza per evitare ulteriori tracolli economici. Il nostro settore, prima del Covid, registrava un fatturato di 96 miliardi. Quest'anno, grazie al vaccino, ci sono stati più turisti e quindi il fatturato è sta-

to superiore di 3 miliardi a quello di un anno fa, ma ancora inferiore di 2 miliardi al 2019». Anche Luca Stevanato, presidente della Confederazione dello sport di Confcommercio è favorevole al Green Pass obbligatorio per chi lavora nelle palestre: «I nostri lavoratori dipendenti sono 40 mila, mentre i collaboratori ammontano a 250 mila. La stragrande maggioranza è vaccinata ma occorre l'obbligatorietà per rispetto nei confronti dei clienti. Vanno tuttavia garantiti i diritti di chi non può vaccinarsi per patologie pregresse e che devono quindi essere esentati». —



# A ottobre green pass obbligato ed esteso a dipendenti statali e ad altre categorie

Il criterio dovrebbe essere di allargare ai dipendenti di attività i cui utenti hanno già il vincolo. Probabile che si «salvi» il Tpl

di **CARLO TARALLO**



■ Lo scontro ideologico lascia spazio al sano realismo: nell'attesa della cabina di regia che valuterà i dettagli, è ormai certo che l'obbligo del green pass ai primi di ottobre verrà esteso, o allargato, come preferite, a moltissime categorie di lavoratori. L'equazione più green pass uguale meno rischi di chiusure ha convinto praticamente tutti i partiti della variopinta maggioranza che sostiene il governo guidato da **Mario Draghi**. Lega compresa: «Per la ripresa delle attività economica», sottolinea il ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, «dobbiamo garantire condizioni di sicurezza, che esigono che chi frequenta i luoghi affollati in qualche modo dia garanzie di non contagiare nessuno. Il green pass è una misura che va esattamente in questa direzione», aggiunge **Giorgetti**, «quindi ne prevedo un'ulteriore estensione».

Saranno con ogni probabilità obbligati a esibire il green pass per recarsi al lavoro tutti i dipendenti pubblici, che verranno uniformati al personale sanitario e a quello scolastico. Parliamo in totale di più di un milione di lavoratori, il 10% dei

quali non risulta ancora vaccinato, che andranno ad aggiungersi ai 3,5 milioni di sanitari e personale scolastico. L'obbligo dovrebbe scattare comunque due settimane dopo il varo del decreto, per consentire a chi non è ancora vaccinato di farsi somministrare il siero. Le nuove norme dovrebbero entrare in vigore il 27 settembre o il 4 ottobre. C'è chi, come il Carroccio, vorrebbe limitare l'obbligo solo a chi lavora a contatto con il pubblico. «Il green pass meno complica la vita alle persone meglio è. Presto vedrò **Draghi** e gli chiederò che intenzioni ha», dice **Matteo Salvini**.

Per quel che riguarda il settore privato, il principio che guiderà le scelte del governo è molto semplice: sarà obbligatorio il green pass per i dipendenti delle aziende di quei settori dove vige l'obbligo per gli utenti, ovvero i dipendenti di bar, ristoranti e altri locali pubblici, i gestori di palestre e piscine, chi lavora a bordo di navi, aerei e treni a lunga percorrenza. «La nostra federazione», fa sapere **Fipe** Confcommercio, la federazione italiana dei pubblici esercizi, «è da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a

tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali. In primis», aggiunge **Fipe**, «bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale».

Prevedibile la soddisfazione del ministro della Salute, **Roberto Speranza**: «I giovani si stanno vaccinando più delle altre generazioni», commenta **Speranza**, «condivido le parole del presidente della Repubblica, i numeri dell'Italia sono positivi, importanti, grazie al lavoro delle Regioni, del commissario **Figliuolo**. Dobbiamo crescere di più, l'estensione del green pass e le ulteriori ipotesi», aggiunge **Speranza**, «possono consentirci di rafforzare ancora di più la nostra campagna di vaccinazioni». «Nell'immediato», sottolinea il leader del M5s, **Giuseppe Conte**, «vedo un uso sempre più diffuso del green pass. Se, in prospettiva, dovessimo arrivare anche ad un obbligo vaccinale per alcune categorie ne discuteremo».

Pragmatico e schietto, come di consueto, il ragionamento di **Massimiliano Fedri-**

**ga**, presidente leghista del Friuli Venezia Giulia e leader della Conferenza delle regioni: «Dobbiamo mettere in campo», dice **Fedriga** a *Sky Tg24*, «il green pass, che è uno strumento utile per mantenere aperte delle attività, ma dove è possibile inserirlo. Se ad esempio venisse inserito il green pass sul trasporto pubblico locale sarebbe impraticabile e quindi vorrebbe dire bloccare la mobilità delle persone e le città».

Forza Italia ieri ha dedicato all'argomento una riunione plenaria, con dirigenti di partito, ministri, sottosegretari e presidenti di regione: «Forza Italia», recita una nota diffusa al termine dell'incontro, «vuole raggiungere l'immunità di gregge entro la prima settimana di ottobre: è dunque necessario potenziare lo strumento del green pass estendendolo verso tutto il mondo del lavoro pubblico e privato e i fruitori dei servizi. È necessario sin da subito intensificare la campagna informativa per convincere i dubbiosi, evitare nuove vittime e lockdown. L'obiettivo della campagna», aggiungono gli azzurri, «è anche distinguere i no vax dagli incerti». Fi è per l'introduzione dell'obbligo anche per gli utenti del trasporto pubblico locale.

«Siamo favorevoli all'esten-



sione del green pass», argomenta il capogruppo della Lega al Senato, **Massimiliano Romeo**, a *Radio 24*, «se questo significa consentire ad alcune attività che oggi sono chiuse, penso alle discoteche, penso agli impianti sciistici, di ria-

prire. Se estendere il green pass significa andare a comprimere diritti primari e libertà primarie garantite dalla Costituzione, allora questo rischia diventare un problema».

Fa lo sceriffo, invece, il presidente della Toscana, **Eugenio Giani**: «Dopo il 30 settembre tiriamo i fili: lo farà il governo», dice **Giani**, «lo vediamo anche nella discussione sul decreto che sta profilando

multi livelli di allargamento dell'obbligo di green pass negli spazi pubblici. Dove non arriverà il governo perché ci sono i compromessi a cui costringe il parlamento», annuncia **Giani**, «ci arriveremo noi con l'ordinanza dal primo di ottobre».

Data: 08.09.2021 Pag.: 18  
Size: 163 cm2 AVE: € 14507.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## L'INDAGINE DI BANKITALIA

# Famiglie ottimiste ma i redditi languono

*In calo la quota di nuclei che prevedono un peggioramento economico*

**Gian Maria De Francesco**

■ Le attese delle famiglie italiane sulla situazione economica generale e sul mercato del lavoro sono migliorate anche se la percezione del reddito disponibile è ancora influenzata dallo scenario macroeconomico negativo. È quanto emerge dalla quinta edizione dell'«Indagine straordinaria» realizzata dalla Banca d'Italia su un campione di circa 2.500 nuclei alla fine dello scorso aprile, prima dell'allentamento delle misure anti-Covid.

In particolare, il saldo delle risposte sulle prospettive dell'Italia, pur restando negativo, è forte-

mente aumentato. La percentuale di famiglie che si attende un peggioramento del quadro generale nei successivi dodici mesi è diminuita di 8 punti percentuali, portandosi al 38%, il valore più basso dall'avvio della rilevazione nella primavera del 2020. Anche le aspettative sul mercato del lavoro nei successivi dodici mesi sono divenute più favorevoli. Le attese sulla situazione economica familiare sono rimaste sostanzialmente invariate rispetto a inizio anno: oltre il 70% dei nuclei si attende per il 2021 un reddito in linea con quello percepito nel 2020. Circa un sesto, invece, ritie-

ne che sarà inferiore. Il peggioramento delle condizioni reddituali è ancora mitigato dalle misure di sostegno al reddito: tra marzo e aprile del 2021 ne avrebbe beneficiato poco più di un quinto dei nuclei intervistati. Le famiglie «con capofamiglia lavoratore autonomo o disoccupato continuano a essere più pessimiste rispetto a quelli con dipendenti e pensionati, ma il divario si attenua», rilevano gli analisti dell'istituto guidato da Ignazio Visco.

«I comportamenti di consumo restano condizionati dall'emergenza sanitaria», prosegue Via Nazionale sottolineando che «è

ancora elevata (circa l'80%, come nella rilevazione precedente) la quota di famiglie che dichiarano di aver ridotto le spese per servizi di alberghi, bar e ristoranti e di aver fatto meno frequentemente acquisti in negozi di abbigliamento rispetto al periodo precedente la pandemia». Sette famiglie su dieci riportano una minore spesa per i servizi di cura della persona. La contrazione interessa anche i nuclei che arrivano con facilità alla fine del mese. Preoccupata Fipe-Confcommercio: se il quadro sanitario evolverà positivamente, la ristorazione tornerà ai livelli di fatturato dell'estate 2019 solo nel 2023.



**FIDUCIA** Ignazio Visco (Bankitalia)

Data: 08.09.2021 Pag.: 4  
Size: 63 cm2 AVE: € 1197.00  
Tiratura:  
Diffusione: 28000  
Lettori:



---

## «Ad agosto boom della ristorazione»

**ROMA** - «I dati diffusi da Bankitalia confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021, l'80% delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti rispetto al periodo pre pandemia. Ora l'estate ha fatto segnare un primo, deciso, balzo in avanti con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente, con il progredire della campagna vaccinale non solo a livello nazionale ma anche internazionale, l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano ma solo nel 2023». Così l'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio commenta e integra i dati diffusi ieri da Bankitalia.



# L'INDAGINE STRAORDINARIA DI BANKITALIA SULLE REDDITI SEMPRE BASSI, CONSUMI FERMI: EPPURE LA FIDUCIA NELLA RIPRESA CRESCE

*Resta stabile intorno al 50% la quota delle famiglie che contano di riuscire a risparmiare nei prossimi 12 mesi*

di NINO SUNSERI

Cresce la fiducia degli italiani sulla ripresa economica. Sono migliorate ad aprile le attese delle famiglie sulla situazione economica generale e sul mercato del lavoro, con la percentuale di chi si attendeva un peggioramento del quadro generale al minimo dalla primavera dell'anno scorso.

È quanto emerge dall'ultimo numero dell'indagine straordinaria sulle famiglie italiane di Bankitalia. La ricerca è stata avviata da via Nazionale dopo lo scoppio della pandemia Covid.

Ancora ad aprile, però, il 30% dichiara di aver percepito nell'ultimo mese un reddito più basso rispetto a quello che percepiva prima dello scoppio della pandemia. Tuttavia prevale l'ottimismo, considerando che oltre il 70% del campione si attende per il 2021 un reddito in linea con il 2020.

Un risultato che conferma le previsioni di crescita del Pil che ormai, per consenso generale, dovrebbe avvicinarsi al 6%. Una ripresa così forte lascia immaginare che i livelli pre-Covid saranno raggiunti a fine anno con un anticipo di quasi un anno sulle previsioni iniziali.

## LE ATTESE

In nuclei con capofamiglia lavoratore autonomo o disoccupato continuano a essere più pessimisti rispetto a quelli con dipendenti e pensionati. Il divario, però, si attenua. La paura del calo del reddito è ancora mitigato dalle misure di sostegno varate

dal governo: tra marzo e aprile del 2021 ne avrebbe beneficiato poco più di un quinto del campione.

La maggior parte delle famiglie ritiene che il valore delle proprie attività finanziarie nel 2020 sia rimasto stabile, un terzo sostiene che sia diminuito, quota che raggiunge il 40 per cento tra quelle il cui capofamiglia è occupato nei settori maggiormente colpiti dalla pandemia (ristorazione, turismo, commercio al dettaglio). Raddoppia tra coloro che hanno avuto una riduzione del reddito rispetto a prima dell'emergenza sanitaria.

Solo il 7 per cento dei nuclei riporta un aumento del valore delle proprie attività finanziarie nel corso del 2020. L'incremento riguarda prevalentemente le famiglie che dichiarano di arrivare con facilità alla fine del mese.

Rispetto alla rilevazione precedente, la quota di nuclei che si aspetta di spendere nei prossimi dodici mesi meno del proprio reddito annuo, riuscendo così a mettere da parte qualche risparmio, è rimasta sostanzialmente stabile (a poco meno del 50 per cento).

## IL RISPARMIO

Le attese di risparmio sono maggiormente diffuse tra le famiglie che arrivano senza molti problemi alla fine del mese, ma sono prevalenti anche tra quelle che indicano di avere moderate difficoltà economiche. Non a caso, ha fatto notare l'ultimo rapporto della Fabi (il più importan-

te sindacato italiano dei bancari) i salvadanai delle famiglie italiane, nell'ultimo anno, sono passati da 1.070 miliardi di euro a quota 1.130 miliardi.

Le intenzioni di consumo si confermano nel complesso caute. Oltre i due terzi delle famiglie dichiarano che avrebbero mantenuto invariate le spese per beni non durevoli e servizi nei successivi tre mesi, un quarto le avrebbe ridotte. Il saldo negativo tra risposte in aumento e in diminuzione è più pronunciato per i nuclei che tra marzo e aprile hanno percepito un reddito più basso rispetto a prima della

pandemia e che hanno più difficoltà a fronteggiare le spese mensili.

Il calo dei consumi riguarderebbe però anche parte di coloro che si aspettano un incremento di reddito nel 2021. Nelle valutazioni delle famiglie, le aspettative di consumo dipendono anche dal successo della campagna vaccinale, che per un terzo dei nuclei in aprile stava procedendo meglio, o in linea, rispetto alle attese.

## I COMMERCianti

Questi dati sono stati commentati con preoccupazione dalla **Fipe**, la struttura di Confcommercio che raggruppa bar, ristoranti ecc. «I dati diffusi da Bankitalia» commenta l'ufficio studi del sindacato - confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021 l'80%

Data: 08.09.2021 Pag.: 8  
Size: 488 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti rispetto al periodo pre-pandemia. Ora l'estate ha fatto segnare un primo, deciso, balzo in avanti, con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente,

con il progredire della campagna vaccinale a livello nazionale e internazionale, l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano, ma solo nel 2023».

A determinare un ulteriore ritardo nel ritorno dei fatturati

del comparto ai livelli pre-Covid, la lenta ripresa del turismo internazionale: i 6 miliardi di euro che sono stati garantiti ogni agosto dai visitatori provenienti da Usa, Asia e altri Paesi europei fino al 2019, infatti, sono stati compensati solo in parte durante l'estate.



La sede di Bankitalia in via Nazionale, a Roma



ASCOM

## Green Pass sul lavoro

Ai fini del contrasto dell'epidemia, è evidente che occorre sviluppare la campagna di vaccinazione per la progressiva ripartenza delle attività economiche. Confcommercio sul tema della vaccinazione nei luoghi di lavoro, sottolinea che ognuno deve fare la propria parte, sia per le scelte politiche che per le responsabilità delle parti sociali. Dunque si rinnova l'invito al confronto tra associazioni imprenditoriali e sindacati sull'opportunità offerta dal Green Pass per la maggiore sicurezza dei luoghi di lavoro, in particolare, di quelli aperti al pubblico. E' un passaggio che va affrontato con adeguata programmazione e informazione per dare un preavviso congruo a consentire a coloro che non fossero ancora vaccinati, di potersi adeguare. **Fipe** si dice favorevole ma con regole più chiare, più tempo per organizzarsi e a condizione che si chiariscano alcuni punti fondamentali. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



# Fusiello: «I cortei no vax? Capisco i commercianti ma manifestare è un diritto»

## Il questore frena sui divieti. Gli organizzatori: dal centro non ci muoviamo

**PADOVA** «Capisco i negozianti, ma noi dobbiamo garantire a tutti il diritto di protestare, si può discutere sul percorso, ma i no green pass fino ad oggi non hanno commesso reati e non possiamo vietare le manifestazioni. Infiltrazioni di Forza Nuova? Non mi risulta». Il questore Isabella Fusiello risponde così alla presa di posizione forte dei negozianti del centro: cominciano ad accusare il colpo del nono sabato di fila dei cortei no green pass, e il prossimo sarà il decimo. «Così ci mettono in croce, dovrebbero spostarsi» dice Carolina Celon del negozio Brums in Piazza Duomo. Ma il capo degli organizzatori Cristiano Fazzini non se ne dà per inteso: «Mi dispiace per loro ma noi non ci spostiamo. Che se la prendono con lo Stato che ci impone il green pass. Noi continueremo». Insomma, fa capire che la «location» della manifestazione non è negoziabile.

«Se andiamo avanti così la situazione si farà sempre più difficile – ribadisce Massimiliano Pellizzari capo di Acc, l'associazione dei negozianti del centro – noi non ce l'abbiamo con i no green pass, noi siamo contro tutte le manifestazioni che bloccano la città». Rincarà la dose Adriano Giuriati della Valigeria Duomo: «I cortei dei no vax sono iniziati quando è arrivato il momento dei saldi, che, lo ricordiamo, non rappresentano il guadagno dei negozianti, ma impediscono loro di andare in perdita. La libertà di queste persone, finisce quando impediscono la mia, e io voglio essere libero di lavorare». «Questo maxi assembramento che si crea ogni sabato è un deterrente per tante persone che hanno paura di infettarsi – aggiunge ancora Carolina Celon – senza contare i mezzi pubblici che non arrivano più in cen-

tro. Io mi sono vaccinata, la seconda dose mi sta facendo penare un bel po', ma la rifarei». «I no green pass non pensano ai tanti ragazzi che lasciano a piedi – spiega Paolo Marchioro, che gestisce un negozio di abbigliamento in via Marsilio da Padova – se al sabato si lavora meno anche i collaboratori a chiamata non lavoreranno più. Potrebbero spostarsi nei quartieri e fare una protesta itinerante magari in Fiera o al Portello, altri sabati così non li reggiamo più».

«Noi andremo in centro perché siamo più visibili, non ci sposteremo – spiega Fazzini, organizzatore delle proteste – mi dispiace per i commercianti, lo Stato abolisca il green pass così al sabato staremo a casa con le nostre famiglie, noi non ci divertiamo a passare tutti i sabati in piazza».

Intanto i negozianti di bar e pubblici esercizi si sono atti-

vati per diventare presidi di sicurezza contro la violenza di genere. L'iniziativa fa seguito alla sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra Polizia e Fipe Confcommercio per diffondere la conoscenza e l'approfondimento dei temi sulla violenza di genere e gli strumenti di tutela delle vittime.

**Roberta Polese**  
 © RIPRODUZIONE RISERVATA



**Al timone**  
 Sopra, il questore Isabella Fusiello. A fianco, un momento del corteo di sabato



Data: 14.09.2021 Pag.: 37  
 Size: 408 cm2 AVE: € 9384.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## Bar e ristoranti presidi antiviolenza

► Le vittime di aggressioni e molestie potranno rivolgersi ai pubblici esercenti per segnalare i maltrattamenti ► Padova, unica in Veneto, è tra le venti città inserite nel progetto pilota voluto dalla **Fipe** e dalla Polizia di stato

### IL PROTOCOLLO

**PADOVA** I pubblici esercizi quali presidi contro la violenza di genere e per la legalità. È questo il ruolo che hanno da oggi bar e locali della città grazie al progetto #sicurezzaVera, promosso da Fipe e che vede Padova, unica in Veneto, tra le 20 città pilota in Italia. Obiettivo raggiunto grazie alla tenacia di Federica Luni, dirigente Appe e delegata provinciale Gruppo Donne **Fipe** che si è detta orgogliosa del risultato. «#sicurezzaVera non è un pronto soccorso per donne maltrattate fisicamente o psicologicamente ma prevenzione, questo è il fulcro del progetto - spiega Luni - i pubblici esercizi, in città 1 ogni 250 abitanti, sono anche un presidio di sicurezza, un punto di riferimento per chi ha bisogno di aiuto». Valentina Picca Bianchi, presidente nazionale Gruppo Donne **Fipe**, ha illustrato la nascita del progetto dopo la firma del protocollo d'intesa fra la Direzione centrale Anticrimine della polizia, la **Fipe** ed il Gruppo Donne, allo scopo di formare, sensibilizzare e informare sulle violenze di genere. Tra i presenti

il questore Isabella Fusiello.

### FENOMENO CULTURALE

«Non c'è giorno che non ci sia un episodio di violenza ad opera di compagni, mariti o ex e sono in aumento anche tra i giovanissimi - afferma Fusiello - le leggi ci sono e le pene sono state inasprite ma non hanno sortito effetto, serve agire sulla prevenzione e sulla cultura. Il fenomeno riguarda tutte le classi sociali a tutte le latitudini quindi è un problema culturale, si deve inculcare il rispetto per le donne fin da bambine, a partire dalla famiglia». Sulla prevenzione punta anche il vicequestore Valeria Pace. «Importate il Codice Rosso introdotto nel 2019 e operativo grazie al progetto Scudo che permette di intervenire anche dopo un solo episodio - sottolinea Pace - esiste anche l'App youpol per segnalare, anche in anonimo, situazioni che poi possono sfociare in episodi violenti. La prevenzione in questo caso dà risultati». «Se le donne hanno paura di denunciare possono rivolgersi al questore che ammonisce il maltrattante - aggiunge Giuseppe Maria Iorio, dirigente An-

ticrimine - se il provvedimento viene violato si procede per via giudiziale, l'intervento tempestivo resta comunque fondamentale, abbiamo constatato che quando viene fermato subito il maltrattante sparisce in 7-8 casi su 10».

Tra gli interventi anche quello di Valeria Gaspari, capo di gabinetto del Prefetto. «Sicurezza e prevenzione della violenza non è un problema solo delle donne ma di tutta la società - dice Gaspari - serve cambiare prospettiva, durante la crisi Covid sono aumentate le denunce di violenza, le donne sono state la categoria più colpita sul lavoro, la donna deve essere invece libera in ogni sua scelta». Sul rapporto donna lavoro si è soffermata Elena Morello, presidente comitato imprenditoria femminile della Camera di Commercio che rileva come le imprenditrici siano il 20% del totale nel Veneto. «La violenza colpisce anche molte ragazze sotto i 25 anni, a loro sostegno stiamo promuovendo borse di studio per inserirle nel mondo del lavoro prima ancora che finiscano gli studi - annuncia - è importante che le donne abbiano un'occupazione che dia loro la

forza di fare scelte».

Luisa Morbiato

**IL QUESTORE FUSIELLO:  
 «LE PENE SONO STATE  
 INASPRITE MA NON  
 HANNO SORTITO  
 EFFETTO. LAVORIAMO  
 SULLA PREVENZIONE»**



IL PROGETTO illustrato dal Gruppo Donne di **Fipe**, guidato da Federica Luni, e dalla Polizia di stato



INTESA **FIPE** E POLIZIA

## No alla violenza contro le donne I bar e i locali sono sentinelle

La violenza di genere è sempre più un'emergenza ed è per questo che la Federazione italiana pubblici esercizi, insieme alla Polizia, lancia un progetto di collaborazione sulla prevenzione. **FERRETTI** / PAGINA 22

L'INIZIATIVA DI **FIPE** E POLIZIA

# Bar e locali diventano "sentinelle" in città per fermare la violenza contro le donne

Con la campagna #Sicurezzavera nascono nuovi presidi di tutela. E a Padova gli ammonimenti sono aumentati del 10%

**Alice Ferretti**

Ogni donna ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, perché solo se sicura può essere veramente sé stessa, solo se sicura può essere vera. Affermazioni che possono sembrare scontate, ma che non lo sono affatto in una società come la nostra dove in una settimana si contano ben sei femminicidi. La violenza di genere è sempre più un'emergenza ed è per questo che la Federazione italiana pubblici esercizi, insieme alla Polizia di Stato, ha pensato di lanciare un progetto di collaborazione sulla prevenzione.

La campagna che prende il via da venti città italiane, tra cui Padova, si chiama #Sicurezzavera. Un'iniziativa che punta a far diventare gli esercizi pubblici, bar in primis visto che c'è un locale ogni 250 abitanti, presidi di legalità e tutela, in grado di promuovere la cultura del rispetto, vigilare su situazioni a rischio e prevenire atti di violenza verso le donne. Insomma grazie a un lavoro di rete diventano

ranno un ulteriore punto di riferimento per le donne sul territorio.

Sicurezza vera si muove all'interno del progetto "Questo non è amore" attivo in diverse questure italiane. Un progetto che a Padova ha già dato i suoi frutti: «Grazie anche a questa campagna abbiamo avuto un aumento del 10% degli ammonimenti», ha detto Isabella Fusiello, questore di Padova. L'ammonimento, che consiste nel richiamo a un comportamento corretto da parte del questore, è uno degli strumenti principali per prevenire l'escalation della violenza. Secondo i dati della questura su 10 uomini ammoniti 7 correggono il tiro. «Purtroppo siamo di fronte a uno stillicidio. Non c'è giorno in cui non leggiamo di un omicidio ai danni di una donna per mano di una persona che diceva di amarla: il compagno, il marito, l'ex fidanzato», ha detto il questore Fusiello. «È un fenomeno che sta investendo anche i giovanissimi e le dinamiche sono sempre le stesse: una donna decide di fare la

propria scelta e non viene accettata in una cultura retrograda dell'uomo». Eppure sul piano legislativo di passi avanti ne sono stati fatti se pensiamo che fino a qualche anno fa alcuni reati erano addirittura considerati reati minori. Poi grazie alla legge sullo stalking, quella sulla violenza domestica, e infine il codice rosso un progresso c'è stato, ma non è ancora abbastanza. «Si pensava che questi strumenti potessero limitare il fenomeno e invece non sono sufficienti. La polizia svolge un ruolo di pronto soccorso, interviene quando il fatto è già stato compiuto, mai preventivamente. Il problema, che è culturale, non va risolto solo sotto il profilo della repressione ma soprattutto della prevenzione». Prevenzione che deve partire dalla famiglia: «Bisogna insegnare il rispetto verso la sorellina, la mamma, l'amichetta. I genitori devono essere d'esempio e così la scuola».

Bisogna ricordare, e ieri è stato fatto grazie anche alla presenza delle rappresentan-

ti della **Fipe**, che la violenza non è solo fisica ma anche psicologia e professionale. «È importante che la donna abbia un'occupazione, non solo per una questione di indipendenza economica, ma perché fare parte di contesto lavorativo aiuta a fare determinate scelte, a chiedere aiuto e a denunciare», ha sottolineato Elena Morello, presidente del comitato imprenditoriale femminile della Camera di commercio di Padova che insieme a Erminio Alajmo, presidente provinciale Appe, Valentina Picca Bianchi, presidente Gruppo donne imprenditrici **Fipe**, e Federica Luni, dirigente Appe Padova, hanno parlato dell'importanza della cultura del lavoro collegata alla legalità e di come gli esercizi pubblici possano diventare realmente importanti presidi di sicurezza. —

**Nel territorio c'è un'attività ogni 250 abitanti: un nuovo ruolo nella prevenzione**

Data: 14.09.2021 Pag.: 1,22  
Size: 597 cm2 AVE: € 11343.00  
Tiratura: 22166  
Diffusione: 16286  
Lettori: 207000



Il gruppo che ieri mattina in Fiera ha presentato l'iniziativa #Sicurezzavera, un progetto di prevenzione della violenza contro le donne che coinvolge anche i bar

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## Ristoranti e bar

# Camerieri e banconisti quasi tutti in regola

**S**e in Italia la quota di No vax si aggira attorno al 10%, in bar e ristoranti l'asticella si posizionerebbe più giù. Sono, del resto, tra le attività che hanno pagato più a caro prezzo le chiusure per Covid e così per gli operatori del settore al momento la priorità è rimanere aperti: la **Fipe**-Confcommercio, che rappresenta i pubblici esercizi, da settimane chiede di estendere l'uso del certificato verde affinché si creino le condizioni per uscire definitivamente dal tunnel dei lockdown e delle restrizioni. Rimane il problema del personale: il settore ha perso nell'ultimo anno e mezzo, ricorda sempre la Fipe, 250mila lavoratori, molti dei quali si sono rifugiati in altri comparti, in grado di garantire oggi come oggi maggiori prospettive, come per esempio quello della logistica. Considerato che bar e ristoranti hanno riscontrato quest'estate non poche difficoltà a colmare i buchi di organico, non si possono permettere ulteriori emorragie di personale quando l'obbligo di green pass verrà esteso anche a camerieri e cuochi. Risultato? La **Fipe**-Confcommercio chiede regole chiare e, soprattutto, il giusto tempo per organizzarsi. Un provvedimento senza programmazione, sottolinea la federazione, finirebbe con il mettere in seria difficoltà sia i lavoratori che le imprese.

**CONFCOMMERCIO  
CHIEDE REGOLE  
CHIARE  
E SOPRATTUTTO  
TEMPO PER EVITARE  
BUCHI IN ORGANICO**



## Ristoranti e bar

### Camerieri e banconisti quasi tutti in regola

**S**e in Italia la quota di No vax si aggira attorno al 10%, in bar e ristoranti l'asticella si posizionerebbe più giù. Sono, del resto, tra le attività che hanno pagato più a caro prezzo le chiusure per Covid e così per gli operatori del settore al momento la priorità è rimanere aperti: la **Fipe**-Confcommercio, che rappresenta i pubblici esercizi, da settimane chiede di estendere l'uso del certificato verde affinché si creino le condizioni per uscire definitivamente dal tunnel dei lockdown e delle restrizioni. Rimane il problema del personale: il settore ha perso nell'ultimo anno e mezzo, ricorda sempre la Fipe, 250mila lavoratori, molti dei quali si sono rifugiati in altri comparti, in grado di garantire oggi come oggi maggiori prospettive, come per esempio quello della logistica. Considerato che bar e ristoranti hanno riscontrato quest'estate non poche difficoltà a colmare i buchi di organico, non si possono permettere ulteriori emorragie di personale quando l'obbligo di green pass verrà esteso anche a camerieri e cuochi. Risultato? La **Fipe**-Confcommercio chiede regole chiare e, soprattutto, il giusto tempo per organizzarsi. Un provvedimento senza programmazione, sottolinea la federazione, finirebbe con il mettere in seria difficoltà sia i lavoratori che le imprese.

**CONFCOMMERCIO  
CHIEDE REGOLE  
CHIARE  
E SOPRATTUTTO  
TEMPO PER EVITARE  
BUCHI IN ORGANICO**

Prende il posto dell'aretina Anna Lapini

## Confcommercio Aldo Cursano eletto presidente

FIRENZE

■ Aldo Mario Cursano è il nuovo presidente di Confcommercio Toscana. Imprenditore nel settore ristorazione, pugliese di nascita ma fiorentino di adozione, è stato eletto lunedì dai colleghi del consiglio, arrivati a Firenze da tutta la Toscana. Subentra all'aretina Anna Maria Nocentini Lapini e guiderà per i prossimi cinque anni il livello regionale dell'associazione di categoria, che in Toscana rappresenta oltre 50 mila imprenditori e professionisti di commercio, turismo e servizi.

Classe 1963, sposato con due figli, un diploma di ragioniere e perito contabile in tasca, Cursano è impegnato a Firenze nella ristorazione da 38 anni. Dopo gli esordi come direttore e general manager del Caffè Paszkowski e del Caffè Gilli dal 1983, nel 1991 è diventato titolare di uno storico bar nei pressi di Santa Maria Novella, poi di un ristorante giapponese

in Santa Croce, al quale oggi si è aggiunto anche un altro ristorante etnico a Sesto Fiorentino. Tre aziende che, nel complesso, danno lavoro a oltre 40 persone. Ha sempre affiancato alla propria attività lavorativa l'impegno all'interno dell'organizzazione di categoria del terziario. Presidente provinciale della Confcommercio fiorentina dal 2018, at-



Aldo Mario Cursano È il nuovo presidente Confcommercio Toscana

Confcommercio fiorentina dal 2018, at-

tualmente è anche vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Tra le altre funzioni ricoperte, quella di presidente della Consulta regionale delle categorie settoriali di Confcommercio Toscana. È poi consigliere nazionale di Confindustria e membro del Consiglio di reggenza della Banca d'Italia - sede di Firenze, oltre che membro di giunta della Camera di commercio di Firenze. Siede nel Consiglio di amministrazione della Fondazione Palazzo Strozzi ed è componente del Comitato di Indirizzo della Fondazione Cr Firenze. Attualmente è anche presidente del Centro storico di Firenze per la Confcommercio ed è portavoce degli imprenditori del Patto per Firenze.

"Sono orgoglioso di assumere il ruolo di massima responsabilità in Confcommercio Toscana, soprattutto perché sono stato eletto all'unanimità", sottolinea Aldo Cursano.

Prende il posto dell'aretina Anna Lapini

## Confcommercio Aldo Cursano eletto presidente

FIRENZE

■ Aldo Mario Cursano è il nuovo presidente di Confcommercio Toscana. Imprenditore nel settore ristorazione, pugliese di nascita ma fiorentino di adozione, è stato eletto lunedì dai colleghi del consiglio, arrivati a Firenze da tutta la Toscana. Subentra all'aretina Anna Maria Nocentini Lapini e guiderà per i prossimi cinque anni il livello regionale dell'associazione di categoria, che in Toscana rappresenta oltre 50 mila imprenditori e professionisti di commercio, turismo e servizi.

Classe 1963, sposato con due figli, un diploma di ragioniere e perito contabile in tasca, Cursano è impegnato a Firenze nella ristorazione da 38 anni. Dopo gli esordi come direttore e general manager del Caffè Paszkowski e del Caffè Gilli dal 1983, nel 1991 è diventato titolare di uno storico bar nei pressi di Santa Maria Novella, poi di un ristorante giapponese

in Santa Croce, al quale oggi si è aggiunto



Aldo Mario Cursano E' il nuovo presidente Confcommercio Toscana

Confcommercio fiorentina dal 2018, at-

tualmente è anche vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Tra le altre funzioni ricoperte, quella di presidente della Consulta regionale delle categorie settoriali di Confcommercio Toscana. E' poi consigliere nazionale di Confturismo e membro del Consiglio di reggenza della Banca d'Italia - sede di Firenze, oltre che membro di giunta della Camera di commercio di Firenze. Siede nel Consiglio di amministrazione della Fondazione Palazzo Strozzi ed è componente del Comitato di Indirizzo della Fondazione Cr Firenze. Attualmente è anche presidente del Centro storico di Firenze per la Confcommercio ed è portavoce degli imprenditori del Patto per Firenze. "Sono orgoglioso di assumere il ruolo di massima responsabilità in Confcommercio Toscana, soprattutto perché sono stato eletto all'unanimità", sottolinea Aldo Cursano.

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 12,13  
Size: 936 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Si registrano i primi segnali di ottimismo per i consumi fuori casa a partire dalla ristorazione, legata a doppio filo al vino italiano di qualità. Lo ha rilevato **Fipe** nel corso del webinar "Ristorazione e vino: una relazione di successo alla prova della ripartenza", organizzato a fine giugno da **Vinitaly**. Secondo le elaborazioni di **Fipe** su base TradeLab, le parziali riaperture anche serali di maggio hanno fatto lievitare i consumi del +93% (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. Va rilevato che, nel raffronto maggio/aprile, a trainare la ripresa in ciascuna area geografica sono state occasioni diverse. Nel Nord-Ovest la performance migliore è stata quella dell'aperitivo serale (+80%), mentre pranzi e cene hanno ripreso più len-

## SONO CRESCIUTE LE OCCASIONI A MAGGIOR VOCAZIONE SOCIALE RISPETTO A QUELLE FUNZIONALI

tamente. Bene la cena nel Nord-Est (+100%), pranzo e aperitivo serale al Centro (+102%) e pranzo e cena nel Sud (+94%). Sono cresciute le occasioni a maggior vocazione sociale - e con uno scontrino medio più alto - rispetto a quelle funzionali, come colazioni e pause; inoltre pranzi e cene hanno sviluppato importanti mercati aggiuntivi. La rilevazione mostra che, se i momenti di consumo diurni sono quasi tornati ai livelli di settembre 2020, quelli serali accusano ancora importanti gap. Infine, la riapertura dei punti di consumo ha frenato il food delivery (-25%, con un calo percentuale maggiore per quello offline: -30%) e il vending, che ha avuto una flessione del -12%.

# CONSUMI Horeca e vino, prove di ripartenza

LA FORTE RIPRESA DELLA RISTORAZIONE (+221% A MAGGIO)  
FA BEN SPERARE, MA PER TORNARE AI LIVELLI  
DEL 2019 CI VORRÀ TEMPO

Leonardo Rastelli



## UNA STRADA LUNGA

Secondo il **Vicedirettore generale Fipe Luciano Sbraga**, la strada è tuttavia ancora lunga: «I valori di maggio rimangono inferiori del 30% rispetto al pari periodo del 2019, e tra gli operatori permane la convinzione che i livelli pre-pandemici saranno raggiunti attorno al 2023. Detto questo, l'85% dei gestori di bar e ristoranti è fiducioso che al termine della pandemia potrà tornare a svolgere la propria professione, anche se poco più della metà ritiene che il proprio lavoro sia ormai cambiato per sempre».

E se il matching ristorazione/vino rialza la testa, il Covid-19 ha lasciato strascichi nello storico rapporto commerciale. Il 75% dei fornitori accetta di essere pagato come prima (scaricando le merci e attendendo il pagamento della fattura con l'ordine successivo), ma il 24,1% vuole essere saldato subito, alla consegna, e lo 0,9% addirittura in anticipo. Da sottolineare che la fornitura più cospicua che richiede il pagamento immediato è proprio quella di vini e spumanti (59,4%), seguita da bevande alcoliche e superalcoliche e dai prodotti ittici (37,5% per entrambe le categorie).

## UNA FASE CRUCIALE

Per il **Direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani**, «in questa fase cruciale di ripartenza, Vinitaly si conferma hub aggregatore di tutti gli stakeholder del settore. E in questa direzione vanno sia la collaborazione con **Fipe**, che sarà parte attiva della Special edition in programma dal 17 al 19 ottobre, sia Vinitaly Plus, la piattaforma digitale della community professionale del vino italiano. Con 15mila vini a portata di click in 10 lingue e cantine di 35 nazioni, Vinitaly Plus è uno strumento diretto e di matching del business per operatori, buyer e stampa nazionali e internazionali».

Secondo **Alessandro Cavo**, Consi-

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 12,13  
 Size: 936 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:

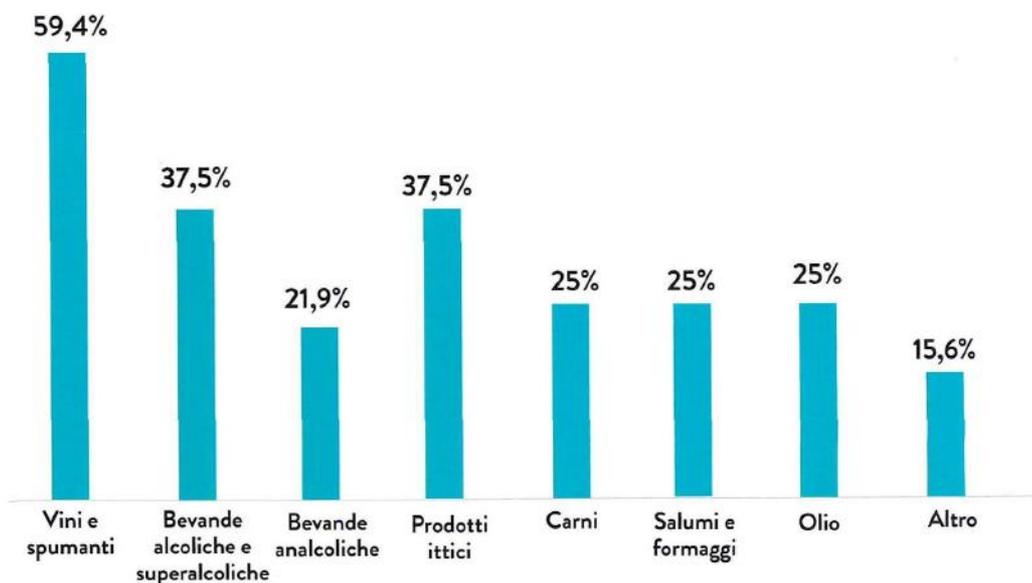


gliere nazionale di **Fipe**, «la ristorazione riparte e con essa una lunga filiera fatta di produttori, vignaioli, imbottigliatori, distributori per i quali proprio la ristorazione rappresenta il principale mercato. La pandemia lascia problemi aperti anche nei rapporti con i fornitori, che andranno risolti al più presto. La collaborazione tra **Fipe** e Vinitaly vuole contribuire a rendere più virtuose le relazioni di filiera tra mondo del vino e ristorazione perché c'è bisogno di più conoscenza, più qualità, più innovazione. Insomma – conclude – se le eccellenze del made in Italy fanno squadra, non solo danno valore al business ma all'immagine dell'Italia nel mondo».

## L'ON-TRADE RIPARTE

Per **Carlo Flamini**, Responsabile dell'Osservatorio di Unione italiana vini (**Uiv**), l'estate si annuncia positiva per il mercato italiano, ma il riaggancio sui valori pre-pandemici per Horeca non è previsto per quest'anno. In effetti, veniamo da un mercato che nel 2020 ha perso il 12% a volume, scendendo da 22 a 19 milioni di ettolitri. «Se la Gdo è cresciuta (da 7 a 7,5 milioni di hl) e le enoteche hanno limitato i danni, la perdita si è concentrata soprattutto

## PER QUALI FORNITURE È PIÙ MARCATO LA RICHIESTA DI PAGAMENTO IMMEDIATO?



nel segmento della vendita diretta (-10%) e nella ristorazione, calata dagli 8 milioni di litri del 2019 ai 5,6 milioni dello scorso anno (-30% che arriva al -38% a valore). E così, nella ripartizione del mercato per canali, la ristorazione ha perso 7 punti percentuali, scendendo al 29%, mentre la Gdo ne ha acquisiti altrettanti, arrivando al 39%».

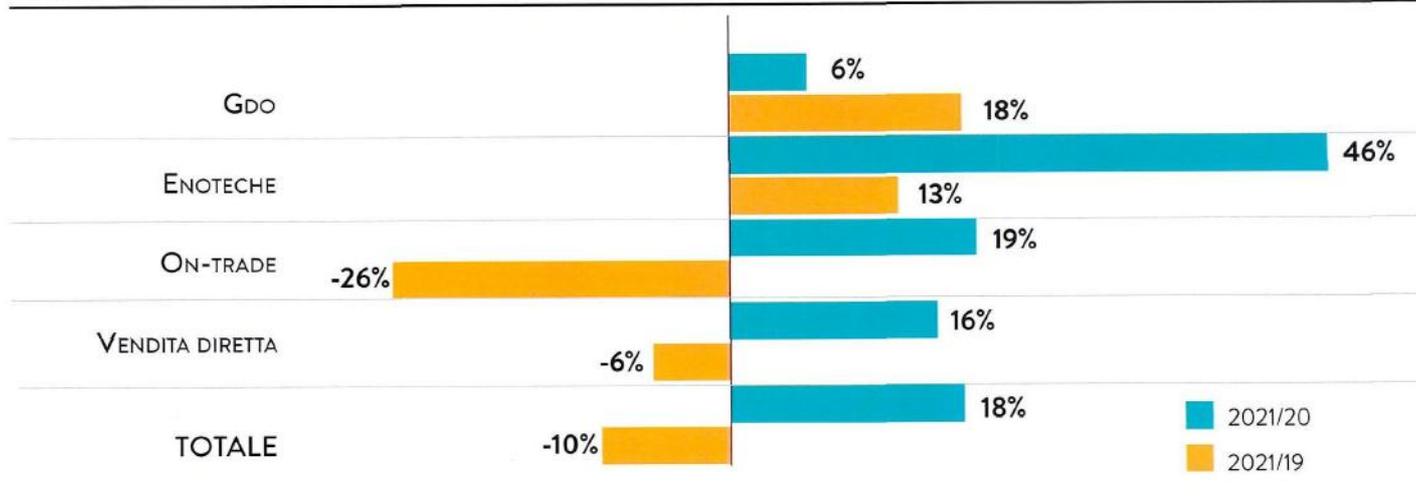
Nonostante l'incremento dell'on-trade sia stimato in risalita sul 2020 (+19%), il gap a fine anno rispetto al 2019 sarà ancora del -26%. Per Uiv, il settore della ristorazione è ancora gravato da circa mezzo miliardo di debiti nei confronti delle aziende vinicole fornitrici. «Molte aziende vinicole – ha concluso Flamini – saranno più attente e rigide sul

tema dei pagamenti. Dal canto suo, il settore della ristorazione è chiamato a una forte spinta all'innovazione: le nuove forme di consumo sperimentate nel corso della pandemia (vedi il delivery) possono offrire nuove opportunità, anche sulla dinamica di vendita del vino al ristorante».

© Riproduzione Riservata

## LE PREVISIONI PER IL 2021

Variazioni annue per canale – valore



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 26,29  
Size: 933 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



C'è grande attesa per la ventesima edizione di Cibus, la kermesse che torna a riunire a Parma, dal 31 agosto al 3 settembre, aziende e professionisti del food&beverage internazionale. Tra i motivi di interesse della manifestazione c'è un debutto assoluto: **Horeca The Hub**, il nuovo spazio dedicato al fuori casa. Il progetto è frutto dell'accordo che segna la nascita della **partnership tra Fiere di Parma e Dolcitalia**, società di servizi per il mondo della distribuzione alimentare, dolciaria, d'impulso e beverage.

In questo articolo, chiuso in redazione ai primi d'agosto, Food Service propone ai lettori qualche anticipazione sull'evento, dando la parola agli organizzatori e rimandando al numero di ottobre per un reportage più dettagliato.

## UN'OCCASIONE DI VERO NETWORKING

Inutile sottolineare che l'obiettivo primario dell'iniziativa è promuovere e sostenere le relazioni tra l'industria e il mondo della distribuzione fuori casa. Horeca The Hub mira a essere uno spazio di riflessione e confronto sui temi legati al mondo dell'out of home: un'occasione preziosa per creare sinergie tra grossisti, distributori, buyer italiani ed esteri e il meglio dell'industria F&B.

«Cibus ha sempre prestato attenzione al canale dell'out of home - afferma **Alice Andrei, Marketing Manager Cibus** - cercando di organizzare eventi che aiutassero gli espositori a conoscere i protagonisti e comprendere meglio i meccanismi di un settore complesso, nella consapevolezza che possa rappresentare un mercato potenziale di grande interesse per le aziende espositrici. Abbiamo quindi pensato che l'edizione 2021 di Cibus fosse un appuntamento da non mancare per il "calcio d'ini-

RASSEGNE

# L'Horeca protagonista a Cibus 2021

LA NUOVA AREA DEDICATA ALL'OUT OF HOME, PUNTO DI INCONTRO PER INDUSTRIA E DISTRIBUZIONE SPECIALIZZATA NEL CANALE, SEGNA L'AVVIO DELLA PARTNERSHIP TRA FIERE DI PARMA E DOLCITALIA

Leonardo Rastelli



**“The Hub, un format già rodato in altri contesti, rappresenta solo l'inizio della partnership con Cibus”**

**Stefano Raffaglio**  
General Manager Dolcitalia

zio” della collaborazione con Dolcitalia e per dedicare un focus a un settore che, nell'ultimo anno, ha saputo dimostrare una creatività e una resilienza davvero uniche». Cibus ha messo a disposizione gli spazi (nel Padiglione 6), assicurando un'attività espositiva, di organizzazione di eventi off-site e in-site dedicati e, naturalmente, di comunicazione specifica.

Dal canto suo, **Stefano Raffaglio, General Manager di Dolcitalia**, sottolinea l'importanza, soprattutto in questo frangente, di «un'idea congiunta e simmetrica: Cibus entra in maniera strutturata in un segmento fieristico importante come quello del consumo fuori casa, mentre Dolcitalia ha l'opportunità di fornire a un evento che rappresenta l'eccellenza del made in Italy in ambito alimentare, il proprio contributo di esperienza e know-how in un settore tra i più colpiti dall'emergenza sanitaria. The Hub, tra l'altro, è un format “rodato”, visto che in passato lo abbiamo utilizzato in altri contesti, riunendo le aziende e i partner con cui operiamo abitualmente.

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 26,29  
Size: 933 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Mi piace sottolineare che l'edizione 2021 è solo l'inizio, peraltro condizionato dalla situazione ancora fluida che stiamo vivendo, di una partnership con Cibus che consolideremo e rafforzeremo in futuro, già a partire dal prossimo anno».

## UNA SCENOGRAFIA IN GRANDE STILE

Il terzo protagonista di Horeca The Hub è Costa Group, a cui è stato affidato l'allestimento dell'area: Dolcitalia e Cibus lo hanno scelto per lo stile e la creatività inconfondibili con i quali l'azienda "firma" ogni realizzazione fieristica. «Cibus da sempre rappresenta il food e l'eccellenza italiana», commenta **Franco Costa, Presidente di Costa Group** che, già nel settembre 2020, era stato coinvolto in occasione di Cibus Forum. «Quest'anno il Salone rappresenterà anche la fiducia del settore nella ripartenza. È un dovere essere presenti e un onore poter collaborare alla manifesta-



zione, con ottimismo ed entusiasmo, sicuri del nostro saper fare». Costa Group realizzerà dunque The Bar, il luogo di incontro, dalla colazione all'aperitivo, per tutti gli ospiti di Horeca The Hub, e The Lunch, il ristorante Vip ospitato all'interno dell'area. «Siamo sicuri che la società ha in serbo qualcosa

di straordinario dal punto di vista estetico e funzionale», assicura Raffaglio. Al di là dello spazio di circa 500 mq all'interno del Padiglione 6, Horeca The Hub vivrà anche in un'area esterna battezzata "Cibus After" attiva a partire dalle 17.30 e "animata" da alcuni grandi player, tra cui i main sponsor

Red Bull, Cantine Riunite & CIV, Mastri Birrai Umbri, Compagnia dei Caraibi, Gruppo Nestlé Italia e Caffè Borbone. Un'area "privé" di 600 mq sarà a disposizione delle aziende e dei professionisti per continuare il networking con ritmi più rilassati.

## UN FORTE SEGNALE DI RIPRESA

Cibus e Dolcitalia in questi mesi hanno lavorato senza sosta sul fronte incoming, al fine di riunire a Horeca The Hub il meglio della distribuzione e dell'industria del fuori casa. Molte le aziende che hanno aderito all'iniziativa: tra queste, Red Bull, Cric Crok, Dolber, First, Elah Dufour, Novi, Flamigni, Ice<sup>3</sup>, Mondelez, Pepsico, Perfetti Van Melle, Polli, oltre ad associazioni, distributori e consorzi. Le aspettative degli organizzatori sono forti: **Horeca The Box**, in fondo, nasce innanzitutto per dare un forte segnale di ripresa del settore out of home, offrendo ai protagonisti del canale una prima occasione di incontro "in presenza". Stringersi la mano sarà il primo segnale di ritorno alla normalità.

© Riproduzione Riservata

## Un franco confronto sul futuro della filiera

Un momento-clou dell'evento è il convegno in programma nel pomeriggio del 1° settembre, intitolato "**Filiera Horeca: un confronto diretto per riscrivere le regole**". I lavori saranno suddivisi in due parti. La prima consisterà, appunto, in un dibattito «improntato a concretezza e pragmaticità, nello stile che ci contraddistingue», spiega **Stefano Raffaglio**, che modererà l'incontro insieme con la conduttrice tv **Paola Rota**. «Si tratterà di una tavola rotonda che riunirà rappresentanti dell'industria (da sottolineare l'adesione di Ferrero) e della distribuzione. Ci sarà anche **Fipe** in rappresentanza dei pubblici esercizi. L'intento è mettere a nudo con franchezza le problematiche del comparto, con l'intento di scrivere, se non un "patto di filiera" che sa di politichese, una sorta di **agenda delle esigenze dei protagonisti del fuori casa** da tenere monitorata negli anni a venire». La seconda parte sarà dedicata ad approfondimenti tra distributori, federazioni e gruppi, che cercheranno di focalizzare, in chiave molto operativa, il loro ruolo, le attività e obiettivi futuri.



**“Con questo hub vogliamo dedicare un focus a un settore che nell'ultimo anno ha dimostrato una creatività e una resilienza uniche”**

**Alice Andrei**  
Marketing Manager  
Cibus

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
 Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# L'HORECA IN CRISI DA LAVORO

LA RIPRESA C'È MA MANCA LA MANODOPERA. DITO PUNTATO CONTRO I SUSSIDI, MA LAVORO NERO E MANCANZA DI SICUREZZA PESANO ANCHE DI PIÙ. AL SETTORE SERVE PIÙ MANAGERIALITÀ, INVESTIMENTI IN FORMAZIONE E UNA DEFISCALIZZAZIONE SULLE ASSUNZIONI

Matteo Forlì e Marianna Tognini

© Riproduzione Riservata

Il motore dell'horeca si è riacceso, ma manca la benzina. Il **problema atavico della carenza di personale** è diventato paradosso stagionale (o meglio il paradosso degli "stagionali") nell'estate della ripartenza: meno lavoratori quando servivano di più. E rischia di trasformarsi in una lunga strada accidentata per un settore martoriato per mesi, tra gli stop dei lockdown e i semafori delle Regioni a colori. **Baristi, camerieri, cuochi, addetti alle pulizie, receptionist e manager d'hotel sono mancati e continuano a scarseggiare.** La condizione di emergenza può diventare un problema sistemico. Tante le motivazioni: dall'improvvisa mancanza di fiducia per un comparto ormai percepito come in balia di nuove ondate pandemiche all'effetto frenante dei sussidi sul ricambio professionale. Dalla concorrenza di altri settori che offrono condizioni economiche più interessanti e orari più canonici, alle trasformazioni nelle abitudini nell'ultimo anno e mezzo. C'è chi tuona: "Se non trovi camerieri è perché non li paghi abbastanza". E chi polemizza: "Chi glielo fa fare se hanno già il reddito di cittadinanza". Ma la verità è che il problema è complesso. E finora sono poche le soluzioni messe in campo.

## FIPE: «L'INCERTEZZA MINA IL RICAMBIO»

«Dobbiamo partire da un elemento discriminante, che aiuta a visualizzare il quadro: la diaspora lavorativa del settore nel 2020 – osserva il **Vicedirettore di Fipe Luciano Sbraga** –. L'anno scorso sono usciti 243 mila lavoratori dipendenti dalla ristorazione (tra ristoranti, bar, catering ecc.).



**“La diaspora lavorativa ha interessato stagionali e precari come lavoratori di lungo periodo e ha minato l'affidabilità del settore”**

**Luciano Sbraga**  
 Vicedirettore **Fipe**

Poco meno della metà, 116-117 mila, erano lavoratori a tempo indeterminato. In altre parole **la questione non ha toccato solo i contratti temporanei o gli stagionali**, i primi a non venir rinnovati in un periodo di cessazione o chiusura delle attività, ma ha interessato la categoria a livello globale, tolto le professionalità più qualificate e interrotto esperienze di lungo termine. Questo fenomeno ha **leso il carattere di affidabilità del settore**, creando un quadro di precarietà in un contesto in cui la parola "licenziamento" è sempre stata abbastanza insolita». E in ultima analisi ha «rappresentato un fardello pesantissimo quando si è trattato di ripartire al 100%

e dunque di riassumere la forza lavoro nella sua interezza per poter garantire gli stessi coperti di prima», prosegue Sbraga. Dare la colpa al reddito di cittadinanza è semplice, ma certamente i bonus per far fronte all'emergenza un effetto l'hanno prodotto. «Il calo di fiducia sulla stabilità di impiego, unito ai sussidi varati dal governo ha portato la categoria a preferire una scelta più "sicura": **meglio bonus e sussidi piuttosto che un impiego minato dallo spettro di nuove future chiusure.** Così si è spalancata una voragine tra offerta e domanda di lavoro». Ma le ricadute non finiscono qua. Tra le conseguenze dello stato dell'arte, secondo il dirigente di **Fipe**, anche l'acuirsi di un vizio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**“Più occasioni di consumo e aperture 7 giorni su 7: la ristorazione sta evolvendo verso modelli industriali che richiedono contratti solidi”**

**Mario Resca**  
Presidente Confimprese

antico: **i contratti in nero.** «Gli imprenditori alla ricerca di personale si sono sentiti proporre collaborazioni non in regola, così il sommerso è cresciuto e i problemi anche».

Ma gli altissimi livelli di turnover delle imprese e il rispetto dei contratti sono criticità intrinseche di un settore che «va ripensato – chiosa Sbraga –. Esistono da tempo problemi di produttività e di capacità di remunerazione congrua dei fattori che generano redditività, personale in primis. Il mercato, invece di creare valore, lo distrugge e questo è il risultato». **Le soluzioni?** «L'unica strada è quella che conduce a una gestione manageriale».

**CONFIMPRESE:  
«INCENTIVARE  
LE ASSUNZIONI»**

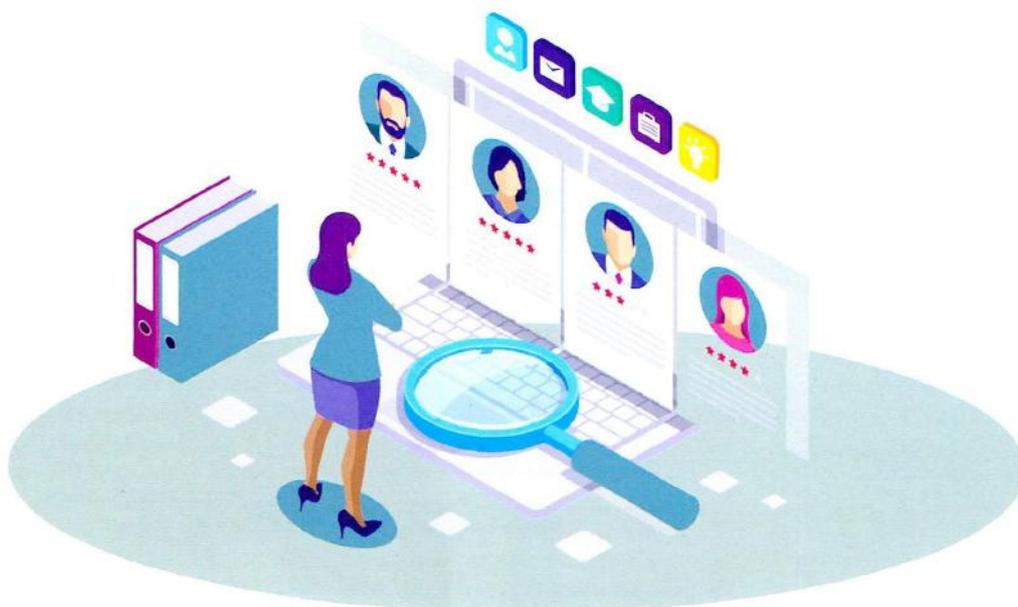
«Il problema del reperimento del personale nell'Horeca c'è sempre stato e certamente adesso alcuni fattori come il reddito di cittadinanza l'hanno incrementato»,



concorda il **Presidente di Confimprese Mario Resca** «ma lavoro nero e sommerso, una piaga diffusissima, sono abitudini sempre meno convenienti per la crescita del settore. Rappresentano un vantaggio competitivo che dura poco».

La sproporzione tra esigenze del fuori casa e aspettative della potenziale forza lavoro, quella giovane in particolare, è uno dei paletti alla (ri)messa in moto del mercato. «La carenza di manodopera sta diventando endemica in un'impresa che si sta evolvendo

verso un concetto più moderno e informale, che vuole ampliare le occasioni di consumo e tende a restare aperta sette giorni su sette. La decrescita demografica, la fuga dei giovani da occupazioni esigenti in termini di orari e carichi di lavoro sta accentuando questo fenomeno in particolar modo a fronte dei nuovi bisogni che la pandemia ha innescato e ai quali la ripresa ha il compito di rispondere», è la lettura di Resca. Uno scenario di fronte al quale, prosegue il presidente di Confimprese, **occorre che si viri verso l'applicazione di logiche industriali.** «Il grande cambiamento è in atto e proseguirà, visto che la percentuale dei pasti consumati fuori casa in Italia è meno della media europea. Le grandi catene della ristorazione, ancora poche nel perimetro nazionale, hanno ampi margini di crescita. Da tempo investono nella comunicazione e selezione. E anche a livello lavorativo offrono più garanzie con contratti solidi e condivisi coi sindacati di categoria, formazione, addestramento e possibilità di crescita per i giovani. Ma queste realtà rappresentano solo una parte del settore. Anche le imprese più piccole devono riuscire a competere in settore sempre più coperto da chi offre al cliente fi-



# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



nale il rapporto qualità-prezzo, un servizio su orari più lunghi e il servizio di home delivery, e non possono più farlo col lavoro nero. La ristorazione – conclude Resca –, rappresenta un fattore trainante per il Pil ed essendo a forte intensità di manodopera va aiutato anche a livello istituzionale con incentivi all'accesso, minore fiscalità e più flessibilità».

**UBRI:  
«TRASFORMIAMO  
IL COVID IN  
CAMBIAMENTO  
VIRTUOSO»**

Anche per le catene della ristorazione tuttavia l'emorragia di professionisti sta diventando una questione con cui fare attentamente i conti, come conferma **Vincenzo Ferrieri, fondatore di Cioccolatitaliani e Presidente Ubri** (Unione Brand Ristorazione Italiana).

«Storicamente nei periodi di crisi si assiste al fenomeno della mancanza di personale», osserva Ferrieri. Il ricambio è bassissimo e disincentivato dalle incognite sulla pandemia. Il blocco ai licenziamenti, la cassa integrazione e gli ammortizzatori sociali che hanno caratterizzato l'ultimo periodo hanno frenato in modo ancor più forte la mobilità intra-settoriale: chi ha potuto scegliere non si è mosso. L'effetto ha generato anche una **grossa mancanza dei professionisti più qualificati e specializzati**. E anche i giovani, sui quali le aziende che fanno parte della nostra associazione investono parecchio, stanno imboccando altri percorsi formativi o rimandando l'ingresso nel mondo del lavoro», sottolinea il Ceo di Cioccolati Italiani. Ubri rappresenta un insieme di

brand orientati alle cosiddette **best practices, come gli investimenti nel welfare e nella formazione**.

Ma l'operazione è onerosa e sostenibile quasi esclusivamente da aziende che hanno raggiunto un

certo grado di strutturazione. La piccola impresa, che rappresenta la maggior parte del tessuto imprenditoriale italiano anche nel fuori casa, fatica a seguire l'esempio.

«La realtà è che oggi il costo del

## Il problema del lavoro in nero nel settore del fuori casa

Si stima che, in Italia, oltre il **90% dei lavoratori nel comparto Horeca abbia avuto esperienze in nero** e che il **54%** – ossia più di **500mila persone** – abbia attualmente qualche irregolarità nel proprio contratto. Il **68%** dei ristoratori, invece, ammette di aver fatto uso di manodopera illegale: il motivo principale è legato alla necessità di inserimento rapido del lavoratore.

Solo nel 2019 sono state registrate **3,7 milioni di unità di lavoro irregolari in Italia**, per un valore totale di 79 miliardi di euro. Il settore è caratterizzato da una significativa volatilità della domanda di lavoratori: il peso della burocrazia e la stagionalità inducono numerosi ristoratori alla ricerca di personale non stabile e a basso costo, ricorrendo non di rado al lavoro in nero. App e piattaforme di ricerca di personale qualificato (di cui parliamo in un box a parte) costituiscono un valido alleato anche per contrastare il fenomeno dell'evasione, facilitando il compito sia di quei datori di lavoro che vogliono rapportarsi ai candidati in piena trasparenza, sia di chi un impiego nella ristorazione lo cerca, da cameriere, cuoco, barman, pizzaiolo o lavapiatti che sia. M.T.



**“Il costo del lavoro è troppo alto e gli stipendi restano bassi: così si impoverisce la professione”**

**Vincenzo Ferrieri**  
Fondatore Cioccolatitaliani  
e Presidente Ubri



# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



lavoro è troppo alto, gli stipendi restano miseri e gli oneri annullano la competitività delle aziende italiane».

Questo, prosegue Ferrieri, conduce inevitabilmente a «un impoverimento della professione, che oggi viene percepita come un lavoro di serie B, e su cui gravano le irregolarità contrattuali e su cui pesano anche le responsabilità di un sistema-Paese che non ha mai colto le specificità del comparto e che ora è chiamato a

rispondere fattivamente. I **contratti pirata** o la crescita degli accordi part-time in volontaria sono uno dei grandi mali italiani, e l'estensione del contratto nazionale del lavoro in comparti dove c'è sempre stata una forte irregolarità, come quelli ad alta intensità di lavoro stagionale, è oggi una delle priorità. La pandemia dev'essere anche un'occasione per ristrutturare e migliorare il contesto in cui operiamo. E lo Stato deve incentivare questa rimodulazione virtuosa».

## ALBERGATORE PRO: «RIDARE DIGNITÀ ALLA PROFESSIONE»

«Quello che ha portato all'emergenza sulla manodopera attuale è un mix di fattori», riflette **Gianmarco Montanari, Ceo e Cofounder di Albergatore Pro**, piattaforma che si occupa di consulenza e formazione per il mondo alberghiero e gestisce

una community su Facebook di 8.500 tra gestori e professionisti del settore. «La tardiva e imprecisa comunicazione degli incentivi per le strutture stagionali ha per esempio frenato l'impiego temporaneo dei giovani nei mesi estivi, ma la **nuova "precarietà" percepita nel settore** ora ha contagiato i professionisti di lungo corso, i padri di famiglia il cui reddito serve a mantenere un nucleo di persone. Questa categoria sta migrando in massa verso set-

## Le app per offrire o trovare lavoro nella ristorazione ci salveranno dal nero?



**SECONDO I DATI FIPE  
NEL 2020 DALLA  
RISTORAZIONE SONO  
USCITI 243MILA  
DIPENDENTI.  
LA METÀ, 117 MILA,  
ERANO DIPENDENTI  
A TEMPO  
INDETERMINATO**

Il totale scollamento tra domanda e offerta, metodi di ricerca del lavoro e reclutamento obsoleti, condizioni poco chiare e trasparenti, assenza di formazione: per far fronte a quello che potrebbe rivelarsi un pericoloso cul de sac, sono nate diverse app e piattaforme di ricerca di personale qualificato, come fossero tanti LinkedIn della ristorazione.

**Rysto.com** è una piattaforma rivolta ai ristoratori per trovare personale qualificato nel settore: inserendo annunci di lavoro gratuiti è possibile iniziare fin da subito a ricevere le prime candidature; gli annunci sono inoltre divisi per professioni – cuoco, cameriere, chef, pizzaiolo, barman ecc. – in modo tale da semplificare la ricerca delle offerte di lavoro.

**Ristocall** è invece pensata per mettere in contatto titolari di attività di ristorazione con professionisti del settore allo scopo di offrire o chiedere lavoro. L'idea nasce dall'esperienza di uno dei fondatori, **Massimiliano Lezzi**, ristoratore che più volte nella sua

carriera si è scontrato con le difficoltà di ricerca di personale extra, disponibile all'ultimo minuto. Ristocall punta a risolvere questo aspetto, incrociando in meno di 60 secondi le esigenze dei titolari con le competenze certificate di chi si propone come professionista sulla piattaforma.

Meccanismo simile per la startup **Jolly**, il cui obiettivo è «rapresentare un punto di incontro fra domanda e offerta di lavoro qualificata, riducendo i tempi necessari affinché tu possa trovare la persona che fa per te». Jolly si fa inoltre carico della burocrazia e della predisposizione del contratto, fornisce la copertura assicurativa al lavoratore e versa la ritenuta d'acconto in suo favore, retribuendolo entro 24h dalla prestazione.

All'interno del marketplace è presente un sistema di review e feedback attraverso cui valutare l'affidabilità e la professionalità dei ristoratori e dei lavoratori iscritti, in un'ottica di reciproco miglioramento del servizio offerto dalla

piattaforma. Nel suo primo anno e mezzo di attività, Jolly ha ricevuto richieste da 425 datori di lavoro e coinvolto oltre 3mila lavoratori, consentendo di eseguire, attraverso la piattaforma, oltre 7.500 prestazioni e favorendo la creazione di 130 posti di lavoro stabili.

**Shakejobs**, «creatura» di Openjobmentis – l'unica agenzia per il lavoro quotata in Borsa Italiana – esordisce in Lombardia nel 2017, e da allora è una piazza di scambio dove chi cerca personale presenta il suo annuncio, ricevendo in tempo reale le candidature per quella posizione. Individuato il match, viene stipulato un regolare contratto di somministrazione a ore, e al termine della prestazione, è Openjobmentis a farsi carico dell'emissione della busta paga per il lavoratore, eliminando un onere per il datore. Una promessa ambiziosa («Contatto giusto. Contratto giusto») che solleva un altro grosso problema che le app di questo tipo si prefiggono di risolvere, quello del nero. M.T.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



“Nell’hôtellerie ormai il pregiudizio di non poter trovare condizioni vantaggiose scoraggia in partenza le candidature di lavoro”

Gianmarco Montanari  
CEO Albergatore Pro

tori più stabili». Tale percezione, secondo il manager, è oggi più pesante dell’effetto disincentivante prodotto dai contratti irregolari. «Il nostro centro studi, che raccoglie i dati di centinaia di hotel e compone stime frutto anche del continuo monitoraggio di migliaia di discussioni sui social, stima il fenomeno attorno a un 10-15%. La realtà è che **grossi problemi di personale ce li ha anche chi garantisce il giorno libero e stipendi più alti della media**: ho delle strutture che retribuiscono un cameriere anche 1.900 euro al mese e non trovano comunque candidati». I numeri supportano l’analisi: a parità di investimenti in ricerca, quantità di annunci pubblicati e posizioni vacanti, «quest’anno si ricevono **il 50% delle candidature in meno rispetto al 2019**», sottolinea Montanari. «Significa che ormai il pregiudizio di non trovare condizioni vantaggiose scoraggia la candidatura in partenza. Ma anche la percentuale di abbandoni è in forte crescita, e il termometro sono le impressioni raccolte da decine di partner: **pure chi comin-**



**cia con le migliori intenzioni oggi giorno lascia dopo poche settimane**, un periodo molto più breve che in passato, e rimpiazzarlo è un grosso problema». La cura alla piaga occupazionale passa, secondo Albergatore Pro, dalla comunicazione ma soprattutto dalla formazione. «Una volta si faceva marketing sui clienti, oggi **bisogna farlo anche sui potenziali dipendenti**. Strategie multicanale, creazione di un budget dedicato alla ricerca di nuove figure professionali e miglioramen-

ti dei processi di selezione sono soluzioni utili a breve termine. A livello sistemico tuttavia c’è bisogno di altro: bisogna **migliorare la preparazione negli istituti scolastici specializzati**, aumentare la **sinergia scuola-impresa** e restituire dignità al lavoro anche, ma non solo, innalzando la qualità dei contratti».

**APCI: «IL CUOCO CERCA QUALITÀ DEL LAVORO»**



Una professione verso cui l’appetibilità non manca, complice l’idolatria da talent e show televisivi, è invece quella dello chef. «Tuttavia anche il cuoco adesso è alla ricerca di una qualità del lavoro, ma soprattutto di una vita diversa da prima», confessa **Sonia Re, Direttrice generale Apci** (Associazione professionale cuochi italiani). «Confinamento domestico e pausa forzata dall’attività hanno rappresentato una grossa discontinuità emotiva, portando le persone a riflessioni inedite. Tanto che oggi, davanti a una nuova opportunità di impiego, la durata dei turni di lavoro e del tempo libero è al primo posto

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



“Oggi per un cuoco la durata dei turni di lavoro e la quantità di tempo libero sono al primo posto tra le priorità di scelta di un impiego”

Sonia Re  
Direttore Generale Apci

nelle priorità di scelta. Il nodo, per gli chef-imprenditori o per gli executive che si occupano di selezione diventa allora come **conciliare questa richiesta con la sostenibilità economica**». Una questione complessa, che potrebbe portare a una **nuova organizzazione del lavoro** o a turni di «chiusura settimanali per garantire ossigeno alla brigata e aiutare gli esercenti a contenere i costi». Sulla faccia opposta della medaglia un altro dato di fatto: «l'effetto glamour televisivo ha distorto la percezione del ruolo dei giovani che finiscono con lo scontrarsi, dolorosamente, con la realtà, mentre le lacune delle scuole alberghiere, che non costruiscono abitudine al mestiere, creano un vuoto di professionalità. La ristorazione – conclude la direttrice di Apci – ha avuto col Covid anche l'occasione di fermarsi e riflettere su una serie di bug che la affliggono. Come il **tema dei codici Ateco**, il ritardo sul **riconoscimento dei lavori usuranti** o l'assenza di defiscalizzazione delle assunzioni. Credo ora che la riflessione debba coinvolgere le istituzioni e portare ad aiuti che siano realmente tali».



## GIRONI, LAURENZI CONSULTING: «I PROFESSIONISTI SI SONO SVEGLIATI DALL'INCANTO»

«Il Covid-19 è come se avesse premuto una spugna, spremendo l'analfabetismo funzionale specifico della ristorazione. Ci sono logiche antiche, come lo spirito di sacrificio corale per il guadagno del singolo, che oggi non funzionano più. Questa è responsabilità degli

imprenditori della ristorazione, dell'ospitalità e dell'accoglienza, che hanno alimentato negli anni la **retorica dello sfruttamento**. Bisogna trovare un **nuovo modello per trasformare il costo in risorsa** e cominciare a parlare di percentuale di vendita, di rapporto sulla qualità del tempo dedicato al ristorante e non sul volume». Per **Giacomo Gironi, Restaurant Manager e Food Consultant presso Laurenzi Consulting**, società che dal 2004 offre consulenze per dare vita a progetti F&B in ambito ristorativo, hospitality e retail, la crisi del personale parte soprattutto da una strategia d'impresa debole, da imprenditori che, per ignoranza o per pigrizia, evitano di porsi le mille domande obbligatorie prima di sviluppare un'attività ristorativa. «In un business plan aziendale occorre specificare la tipologia di servizio che si vuole effettuare e quanto personale serve per erogarlo. Dopodiché ci s'immagina una collocazione dei ruoli, a quei ruoli si fa corrispondere un compenso e lo si mette in relazione con l'incasso per capire se il tutto regge. **Lo sfruttamento del personale purtroppo preesisteva da tempo**, ma c'era talmente tanto volume turistico che comunque



# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 39,40,41,42,43,44,45  
Size: 3264 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## A OGGI, UN RISTORATORE SI DEVE ASSUMERE IL COSTO DEL DIPENDENTE, PIÙ QUELLO D'UN "DIPENDENTE FANTASMA", TRA TASSE E IMPOSTE



gente da buttare dentro la si trovava facilmente. I professionisti a livello di esperienziale – il cui lavoro è poco tattile e attiene di più a quella che io definisco “scienza dell’invisibile” – ora si sono svegliati dall’incanto e hanno capito che non aveva senso sacrificare la propria vita per un’altra persona che incassava i soldi da loro generati.

Quindi hanno deciso di rimanere a casa e fare magari un paio di servizi fuori busta, supportati da reddito di cittadinanza, Naspi, cassa integrazione e con una sussistenza alla fine più alta rispetto allo stipendio percepito prima». In più, come sottolineato da più parti, il ruolo del cameriere è ancora poco chiaro, a volte nebuloso: «il cameriere è il venditore del ristorante, quello nel Cinquecento era lo scanco. Si tratta di un lavoro che è stato vittima di una narrazione deleteria negli anni, e questo rappresenta una grossa fetta del problema».

Gironi insiste giustamente sul fatto che, in una simile situazione, ogni attore debba fare la propria parte: «È una responsabilità tripartita, se la macchina non si mette in funzione tutta insieme continueremo a essere un settore claudicante che fa cose claudicanti. La ristorazione ita-

liana è come *Il castello errante di Howl* di Hayao Miyazaki: bisogna che si scrolli di dosso i pezzi che si porta appresso dagli anni Ottanta, le cose sbagliate che sono rimaste dagli anni Settanta. Occorre agire su un doppio binario: alfabetizzare gli imprenditori e specializzare gli operatori, anche attraverso una formazione interna e taylor-made».

Ma non solo, perché l’equazione non è risolvibile senza un intervento fattivo da parte dello Stato: «a oggi, un ristoratore si deve assumere il costo del dipendente,

più quello d’un “dipendente fantasma”, tra tasse e imposte. **Bisogna riconoscere che pure lo Stato ha delle grosse responsabilità**, senno il gioco diventa a somma zero. Il ricorso al nero dovrebbe portare a una condanna penale: secondo i dati **Fipe**, la più alta percentuale di sommerso che abbiamo in Italia è legato alla ristorazione, o comunque è legata in maniera importante al settore dell’ospitalità. E questo ha delle conseguenze devastanti anche a livello di politica internazionale». M.T.

**“La ristorazione va evoluta: serve alfabetizzare gli imprenditori e specializzare gli operatori”**

**Giacomo Gironi**  
Food consultant Laurenzi Consulting

## Sette (s)punti per uscire dalla crisi

A parte alcune scuole che stanno facendo un lavoro sul servizio di sala molto curato e attento – e a tal proposito Giacomo Gironi di Laurenzi Consulting cita **Food Genius Academy** e **Intrecci - Alta Formazione di Sala** –, «manca una nuova narrazione di sala negli Ipsar, gli istituti alberghieri, che tenga conto di aspetti che sono culturalmente, “biologicamente” e moralmente cambiati. Occorrerebbe essere più trasversali, e invece noi siamo fermi al mesozoico», secondo il consulente.

Una ricetta univoca per uscire dalla crisi non esiste, ma possono essere stilati sette (s)punti su cui riflettere e agire tempestivamente. «**Rinnovare i programmi all’interno degli Ipsar; aumentare gli istituti di specializzazione** e i corsi di laurea, creando

un’ipotetica “Pollenzo del servizio” che restituiscia dignità al mestiere; **una tutela da parte dello Stato; sviluppo gestionale d’impresa**: quando una persona apre un ristorante, lo deve fare con cognizione di causa, sapendo dove mettere le mani o, in caso contrario, rivolgendosi a chi è competente; **aumento dei format di stampo italiano**, che obbligano gli imprenditori a rientrare in regole di disciplina e di contrattualistica molto serie; **gestione delle mance tassata e contabilizzata all’interno del sistema lavoro**: tutti ne devono godere dal 10 al 20% liberamente a seconda della tipologia di ristorante. Ultimo, ma non meno importante, **liberarsi del galateo**: è un testo che metteva in comunione il clero con la nobiltà, non ha nulla a che vedere col sistema sociale moderno».

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 65  
Size: 480 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## HOST21 ALIVE AND KICKING STRUMENTO INDISPENSABILE PER LA RIPARTENZA

La ristorazione riparte ed è il momento di fare il punto: sull'innovazione, sulla sanificazione, sui trend e sui format, sui desiderata del nuovo cliente e sul mercato che verrà. Per questo l'appuntamento da segnare in agenda è uno, e unico: **HostMilano, a fieramilano, dal 22 al 26 ottobre 2021**, l'hub dell'equipment globale che segna la ripartenza dell'intero comparto Horeca. Degli **oltre 1100 espositori confermati provenienti da 40 Paesi**, il 53% appartiene alla macroarea della Ristorazione Professionale, con un tasso di internazionalità che sfiora il 40 per cento. Tra questi, i key player mondiali del Foodservice, pronti a ritrovarsi finalmente live. In presenza e in piena sicurezza, grazie al **protocollo Safe Together**, in cui rientrano i numerosi interventi strutturali effettuati nello spazio fisico del quartiere espositivo (vedi [www.fieramilano.it/sicurinsieme](http://www.fieramilano.it/sicurinsieme)).

Che la ristorazione sia in ripresa lo dicono i dati: secondo ExportPlanning, nel primo trimestre del 2021 il commercio mondiale della ristorazione professionale

ha fatto registrare un +22,8% in euro rispetto al primo trimestre 2020 e un +23% rispetto al corrispondente periodo 2019. L'ultimo sondaggio diffuso da Anima Confindustria evidenzia che **due aziende su tre hanno dichiarato di prevedere una completa ripresa delle perdite subite nel 2020 entro la fine del 2021**.

HostMilano però non è solo fiera globale e trendsetter ma anche hub di formazione. Nel ricco carnet di eventi, da segnalare il ritorno di **Pasticceria di Lusso nel Mondo** by Iginio Massari e del Panettone World Championship a cura dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, mentre la new entry "top" più recente riguarda l'accordo raggiunto con **Specialty Coffee Association (SCA)** per lo svolgimento dei campionati mondiali **SCA 2021 - World Barista Championship**, World Brewers Cup e World Cup Tasters Championship.

In tema di formazione ecco Bakery Academy dell'Associazione Panificatori di Milano e Province di Confcommercio Milano, gli showcooking e le degustazioni dei soci pastai dell'Associazione Produttori Pasta Fresca della Piccola e



Media Impresa e il nuovo format di Pizza e Pasta Italiana: Slices – Pizza Culture for professionals. Tre appuntamenti da non perdere per fare il punto sul futuro dell'ospitalità sono **Ristorazione 4.0 di Fipe**, i **seminari di Foodservice Consultants Society International (FCSI)** e l'**Horeca Digital Academy dell'Associazione Professionale Cuochi**, mentre Food - Technology Lounge è il riferimento per le tecnologie made in Italy di ANIMA Confindustria. Last but not least, grazie allo svolgimento in contemporanea di **TUTTOFOOD**, sarà possibile sfruttare le sinergie esistenti tra due settori complementari come l'agrifood e l'hospitality. A rendere il piatto ancora più ricco contribuirà **MEAT-TECH**, l'evento dedicato alle tecnologie per la lavorazione delle carni e i piatti pronti. E il futuro? Ce lo rivela Smart Label-Host innovation award Host21, la vetrina delle soluzioni future, con le più dirompenti che si aggiudicheranno la **SMART Label-Host Innovation Award**, il concorso ormai punto fermo a livello internazionale organizzato da Fiera Milano e HostMilano in collaborazione con POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano con il patrocinio dell'Associazione Italiana per il Disegno Industriale. Quest'anno sono state 79 le candidature presentate.

**Tutti gli aggiornamenti su:**  
[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it),  
[@HostMilano](https://twitter.com/HostMilano), [#Host2021](https://twitter.com/Host2021)



# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 86,87,88,90  
Size: 1835 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# PASTA SECCA

ARCHIVIATA LA PESANTE FLESSIONE DEGLI ULTIMI 18 MESI, IL COMPARTO PUNTA SUL SEGMENTO PREMIUM E SUL SERVIZIO, ALTRO FATTORE CHIAVE

Leonardo Rastelli

© Riproduzione Riservata

▲ Up



I **GRANDI FORMATI**, tenaci e consistenti, ad alta connotazione di gusto, ideali per nuove ricette



La **DUTTILITÀ** nei processi professionali di cottura: dal catering alle catene di fast casual

▼ Down



**DELIVERY E ASPORTO** non hanno compensato le perdite legate ai lockdown



Regna **INCERTEZZA** su un'eventuale quarta ondata e sull'impatto del Green Pass



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 86,87,88,90  
Size: 1835 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## IN BREVE

- ▶ Le aziende pastaie hanno mostrato concreta vicinanza ai professionisti, come dimostra la flessibilità nei pagamenti
- ▶ Per garantirsi un margine e recuperare le recenti perdite ci si orienta verso formati e ordini ridotti, e prodotti-servizio
- ▶ Le strategie per la ripartenza messe a punto dalle aziende sono sempre più su misura delle esigenze dei singoli interlocutori

## NUOVE STRATEGIE PER IL POST EMERGENZA

La pasta è uno dei prodotti più amati dagli italiani, che cercano la tradizione, ma non disdegnano l'innovazione. Lo conferma un'indagine Doxa condotta a settembre 2020 su un campione di 433 consumatori e che rivela gli orientamenti al ristorante: **il 52% ordina un primo piatto e il 16% lo fa abitualmente**, il 54% cerca di scegliere formati che non con-

suma a casa, il 69% considera molto interessante il fatto di trovare formati regionali, come tonnarrelli, paccheri e bucatini. Resta il fatto che il canale Horeca è reduce da 18 mesi complessi e solo da poche settimane è tornato a operare stabilmente, seppur con qualche limitazione, mentre le ansie legate alla variante Delta e al conseguente Green Pass per frequentare i locali

## RISTORAZIONE

### Gli anelletti al forno, vanto di Antica Focacceria San Francesco

Antica Focacceria San Francesco non è sinonimo solo di street food, ma anche di ristorazione al tavolo di alta qualità (cui si deve il 50% dei ricavi), con un menu che propone alcune chicche, tra cui i mitici anelletti al forno. Insomma, anche la pasta ha un ruolo di spicco nell'offerta dell'insegna, che oggi conta 12 locali in Italia. «Gli anelletti - racconta **Leopoldo Resta, Ad di CIRFOOD Retail**, che lo scorso maggio ha acquisito il 100% della catena - sono espressione della più antica tradizione palermitana: una pasta di altissima qualità, prodotta da un pastaio locale che utilizza l'acqua del Parco delle Madonie». Oggi il timballo di anelletti al forno si può gustare nelle due versioni, vegetariana e con carne, solo alla Focacceria di Palermo, mentre un laboratorio del capoluogo siciliano produce quello con carne, distribuito negli altri 11 punti vendita. «La pasta è una voce importante, perché rappresenta più della metà del business del ristorante e circa un quarto del budget food di Antica Focacceria San Francesco. Accanto agli anelletti al forno, distribuiti anche in delivery, proponiamo alla carta altri classici: Pasta con le sarde, Rigatoni alla Norma, Linguine pistacchio e gamberi, Caserecce con pesce spada. Per questi piatti, abbiamo scelto come fornitore il Pastificio Rummo».

## Sfide Future



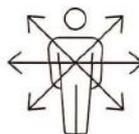
### REAL PREMIUM

Sarà fondamentale far crescere la cultura della qualità con prodotti premium certificati



### DIFFERENZIAMENTO

L'alta qualità deve andare a braccetto con la diversificazione dell'offerta, in termini di formati e materie prime, coniugando tradizione territoriale e innovazione



### SERVIZIO

In una fase così delicata ma dalle grandi potenzialità, i professionisti hanno bisogno di un servizio tailor made in termini di prodotto, formazione e comunicazione

rappresentano un'incognita per l'evoluzione della domanda.

## FUORI DAL TUNNEL

Le aziende pastaie, dal canto loro, in questi ultimi mesi hanno modulato strategie e assortimenti per rispondere al meglio ai professionisti dell'out of home, canale strategico la categoria. «È difficile oggi - riflette **Carlo Aquilano, Direttore Commerciale De Cecco** - ipotizzare il valore di mercato della pasta secca nel Foodservice. Nel 2019 l'indice dei consumi fuori casa (Iceo **Fipe**) era stimato al 43% e in moderata crescita rispetto all'anno precedente. Nel 2020 il rapporto **Fipe** Confcommercio ci ha presentato un impatto catastrofico: in termini di spesa pro-capite si è tornati ai livelli del 1994. Sul fronte delle vendite interne nel 2019 il ca-

## LA PASTA È MOLTO AMATA: SECONDO DOXA AL RISTORANTE LA ORDINA IL 52% DEI CONSUMATORI

nale Foodservice generava circa il 9,3% del fatturato e nel 2020 questa percentuale è scesa al 5,8%. Per fortuna, nel 2021 stiamo assistendo a una progressiva ripresa, che ci ha spinto a presentare nuovi lanci che stanno riscuotendo successo, come la linea de "I Grandi" e le "Trofie" (con indicazione on pack del tempo di doppia cottura per gli chef: 4'+1' completamento). L'obiettivo è supportare il trend dei formati a forte connotazione gastronomica». **Barilla**, leader mondiale nel mercato della pasta, è la marca più venduta nella ristorazione: parte del fatturato generato da pasta, sughi e prodotti bakery è assorbito dai

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 86,87,88,90  
Size: 1835 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



consumi destinati ai fuori casa, con una percentuale che sfiora la doppia cifra. «Purtroppo gli ultimi due anni di pandemia – analizza **Marco Gandolfi, Food Service Channel Manager Barilla** – hanno influito sui risultati e sui trend di crescita dell'Horeca, la cui serrata ha provocato notevoli danni al canale e così, come tanti altri produttori, anche Barilla for Professionals ha attivato progetti e iniziative per fornire soluzioni dedicate e consigli per l'home delivery di piatti di pasta: il che, sebbene non abbia compensato le perdite causate dai lockdown, ha avuto comunque un importante ruolo di servizio e vicinanza».

In effetti, la penalizzazione è stata davvero forte, nonostante i tentativi della ristorazione di riorganizzarsi, soprattutto nella seconda fase, con offerte specifiche per servire adeguatamente i clienti con delivery e take away. «Il mondo dei primi piatti – riconosce **Federico Maccari, Ceo Entrotterra** (che ha visto calare l'incidenza del fuori casa al 6% dal 15% del 2019)



**“Nel 2021 stiamo assistendo a una progressiva ripresa, che ci ha spinto a presentare nuovi lanci che stanno riscuotendo successo, come la linea de I Grandi e le Trofie”**

—  
**Carlo Aquilano,**  
Direttore Commerciale  
De Cecco

– è quello che ha sofferto maggiormente questa riorganizzazione, ovvero la rivisitazione dei menu per fronteggiare questo nuovo tipo di “contatto” con il consumatore. Infatti, con il delivery/take away è difficile, se non impossibile, che un buon piatto condito riesca ad avere lo stesso appeal e gusto rispetto a una consumazione sul posto».

## CERTEZZE PER RIPARTIRE

Per i fornitori è stato e continua a essere fondamentale saper rispondere alle nuove esigenze dell'out of home. «Al momento la priorità degli operatori del mercato è quella di avere serenità e certezze per poter riprendere il lavoro al meglio», fa notare **Emidio Mansi, Global Marketing Director e Direttore Commerciale Italia di Pastificio Garofalo**. Nella fase iniziale di ripartenza c'è stata una comprensibile richiesta di maggior flessibilità sui pagamenti da parte di molti clienti. «Il livello di servizio rappresenta una variabile

chiave per far fronte alla necessità sempre più stringente di tenere gli stock bassi e accorciare i tempi di delivery dell'ordine», gli fa eco **Fabrizio Nucifora, Brand Sales & Marketing Director De Matteis Agroalimentare**, che al fuori casa destina circa il 10% del proprio volume produttivo.

Secondo Aquilano, oggi il ristorante chiede la costanza delle caratteristiche-base del prodotto, ma anche la garanzia degli standard qualitativi: «Un plus che consente di operare in perfetta sicurezza ai fini della valorizzazione della ricetta, dell'impiattamento e della qualità percepita».

Sulla stessa lunghezza d'onda è Gandolfi, che sottolinea come la ristorazione sia alla ricerca di solu-

## LO SPOSTAMENTO VERSO DELIVERY E TAKE AWAY HA PENALIZZATO IL MONDO DEI PRIMI PIATTI

zioni innovative e qualità costante nei prodotti offerti: «La pasta di semola si conferma un prodotto chiave per entrare nel canale: la diversificazione degli assortimenti e la velocità di diffusione dei nuovi trend, che spesso nascono dall'Horeca, “contaminano” rapidamente i gusti dei consumatori. L'obiettivo di Barilla for Professionals è qualificare l'offerta svincolandoci dalle mere logiche di prezzo. La strategia di rilancio per il post pandemia passa dunque dal focus sul Dna dei prodotti Barilla: selezione delle materie prime d'origine garantita, eccellenza produttiva e “saper fare” nei nostri stabilimenti, qualità certificata in ogni passaggio e

## DISTRIBUZIONE

### I professionisti puntano sui formati speciali

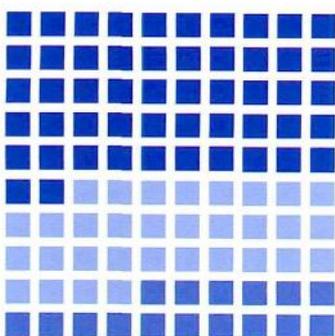
«L'interesse per il comparto pasta resta sempre molto elevato – afferma **Giulia Guerreschi, Responsabile Acquisti Canale Cash&Carry di Centro Cash**, catena di cash&carry con quattro punti vendita in Sardegna che servono una clientela composta da Horeca (65%), dettaglio alimentare (30%) e liberi professionisti (5%) – e nell'ultimo anno, considerando i volumi, ha avuto un'ulteriore crescita. Il peso all'interno della nostra rete C&C è intorno al 4% (sul totale food&beverage), con un'incidenza dell'80% della semola classica. I formati più apprezzati restano gli spaghetti e le mezze penne». Guerreschi rileva un aumento della richiesta dei formati speciali, capaci di generare curiosità al momento dell'acquisto e stimolare la creatività del ristoratore. «Affidabilità e standard qualitativi devono contraddistinguere i fornitori con cui avviamo una collaborazione. Sostenere la filiera produttiva puntando sui prodotti locali è da sempre un nostro impegno, ancor di più in categorie che per loro natura lo permettono». Tradotto in numeri, il 50% del sell out nel segmento pasta è generato da fornitori locali (piccoli pastifici artigianali e realtà più strutturate); il restante 50% da prodotti mainstream. «Credo che il concetto vincente sia “innovazione partendo dalla tradizione”, ovvero rispondere a un consumatore sempre più attento alla qualità e alla provenienza delle materie prime, proporre paste di semole particolari, integrali, cereali antichi e menu che includano la pasta non solo come main course, ma anche in veste di dessert, come la tradizione sarda delle seadas insegna».

# FOOD SERVICE

Data: 15.09.2021 Pag.: 86,87,88,90  
 Size: 1835 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



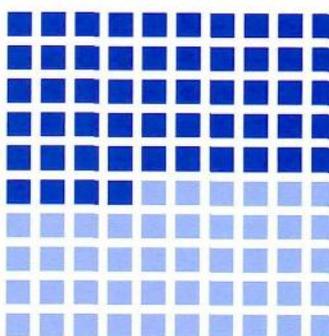
## QUANDO MANGI FUORI CASA COME TI COMPORTI?



- **52%** È molto probabile che ordini un primo piatto
- **32%** Preferisco ordinare altri piatti diversi dal primo
- **16%** Ordino sempre almeno un primo piatto

Fonte: Bva Doxa - base: 433 crowdsourcers della community Doxa Roamler che consumano pasta

## AL RISTORANTE CERCHI FORMATI PARTICOLARI?



- **54%** Sì, cerco di scegliere formati che non consumo a casa
- **46%** No, non ci faccio caso

Fonte: Bva Doxa - base: 433 crowdsourcers della community Doxa Roamler che consumano pasta

vicinanza alle esigenze dei clienti professionali».

Maccari afferma invece che Entroterra non ha previsto una strategia dedicata al canale, nella convinzione che la migliore qualità del prodotto e l'attività di branding «accreteranno i plus del marchio e l'interesse verso i nostri prodotti. Immutata è la disponibilità ad affiancare i nostri partner in funzione delle singole necessità».

### UN FORTE PRESIDIO DISTRIBUTIVO

All'unanimità invece tutti i player del settore hanno sviluppato solide strategie distributive. Barilla si avvale di un sistema capillare su tutto il territorio attraverso un'efficiente combinazione di rete di vendita Foodservice diretta e indiretta e la collaborazione con la maggior parte del Food Horeca e dei dolciari. Anche De Cecco presidia il canale

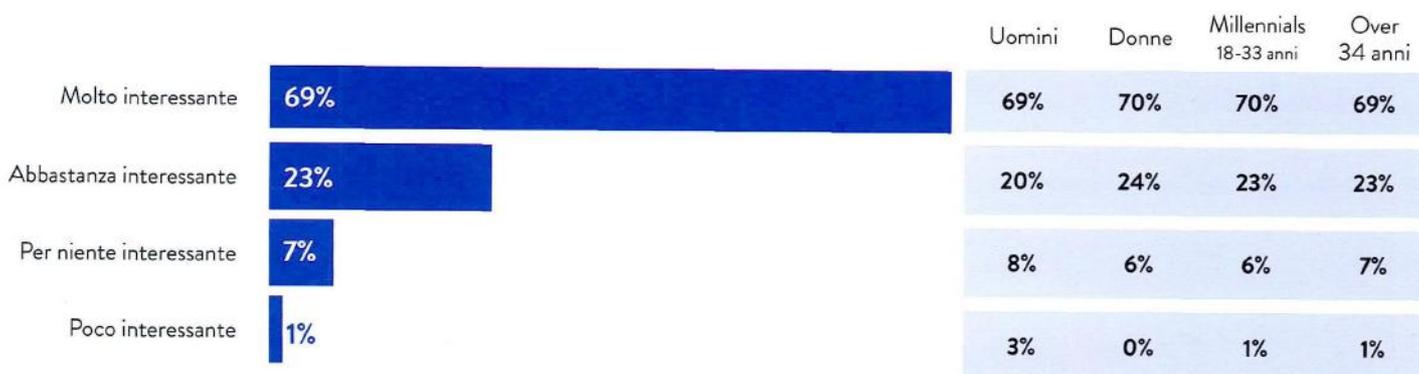
sia con una rete vendita dedicata sia con i migliori grossisti e cash&carry. Entroterra nelle aree di maggior forza utilizza una rete commerciale e una logistica dedicata, affidandosi a grossisti e specialisti, e lo stesso dicasi per Divella.

De Matteis punta invece alla creazione di una rete di grossisti che «rappresenta il vero punto di svolta della nostra strategia», spiega Nucifora. «Inoltre, molti dei nostri

partner commerciali sono multi-canale, e grazie a loro riusciamo a raggiungere anche l'Horeca».

E l'export? Per tutte le aziende si tratta di uno sbocco molto interessante, a prescindere dalla loro dimensione e struttura. E va coltivato anche attraverso l'educazione al consumo di pasta: ecco perché la formazione degli operatori locali si conferma senza dubbio un fattore-chiave.

## COME VALUTI CHE NEI RISTORANTI UTILIZZINO I FORMATI "REGIONALI" DELLE PASTE, AD ESEMPIO I TONNARELLI, I PACCHERI O I BUCATINI?



Fonte: Bva Doxa - base: 433 crowdsourcers della community Doxa Roamler che consumano pasta

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## Ristoranti e bar

### Camerieri e banconisti quasi tutti in regola

**S**e in Italia la quota di No vax si aggira attorno al 10%, in bar e ristoranti l'asticella si posizionerebbe più giù. Sono, del resto, tra le attività che hanno pagato più a caro prezzo le chiusure per Covid e così per gli operatori del settore al momento la priorità è rimanere aperti: la **Fipe-Confindustria**, che rappresenta i pubblici esercizi, da settimane chiede di estendere l'uso del certificato verde affinché si creino le condizioni per uscire definitivamente dal tunnel dei lockdown e delle restrizioni. Rimane il problema del personale: il settore ha perso nell'ultimo anno e mezzo, ricorda sempre la Fipe, 250mila lavoratori, molti dei quali si sono rifugiati in altri comparti, in grado di garantire oggi come oggi maggiori prospettive, come per esempio quello della logistica. Considerato che bar e ristoranti hanno riscontrato quest'estate non poche difficoltà a colmare i buchi di organico, non si possono permettere ulteriori emorragie di personale quando l'obbligo di green pass verrà esteso anche a camerieri e cuochi. Risultato? La **Fipe-Confindustria** chiede regole chiare e, soprattutto, il giusto tempo per organizzarsi. Un provvedimento senza programmazione, sottolinea la federazione, finirebbe con il mettere in seria difficoltà sia i lavoratori che le imprese.

**CONFINDUSTRIA  
CHIEDE REGOLE  
CHIARE  
E SOPRATTUTTO  
TEMPO PER EVITARE  
BUCHI IN ORGANICO**

Data: 15.09.2021 Pag.: 18  
Size: 356 cm2 AVE: € 60876.00  
Tiratura: 103139  
Diffusione: 66293  
Lettori: 599000



# Confcommercio Toscana ha scelto Cursano è il nuovo presidente

Il leader della categoria: «Alzeremo la voce con le istituzioni per difendere i diritti di 50mila imprese»

di **Rossella Conte**  
FIRENZE

**Aldo Cursano**, imprenditore fiorentino, è stato eletto presidente della Confcommercio Toscana subentrando all'aretina Anna Lapini. Le imprese toscane del terziario hanno dunque deciso di puntare su Cursano, già presidente dell'associazione fiorentina e promotore di diverse battaglie a difesa della categoria, per la stagione della ripartenza dalla pandemia. Imprenditore nel settore ristorazione, pugliese di nascita ma fiorentino di adozione e vocazione, Cursano ha un obiettivo preciso: «Alzare la voce verso le istituzioni, per far valere di più le nostre ragioni. Rappresentiamo oltre 50mila imprese in Toscana e 750mila in Italia, siamo la spina dorsale economica del Paese e le nostre ragioni meritano più attenzione».

**Il fatto** che la maggiore organizzazione di categoria del commercio, del turismo e dei servizi trovi intorno alla figura di Cursano una convergenza e un'unità di intenti mai raggiunta prima

segna un cambio di passo politico rilevante. I risultati operativi saranno garantiti dalla continuità della gestione, confermata con la direzione di Franco Marinoni, che ha fornito risultati associativi straordinari nell'ultimo quinquennio.

«Sono orgoglioso di assumere il ruolo di massima responsabilità in Confcommercio Toscana, soprattutto perché sono stato eletto all'unanimità dai presenti, nove province sulle dieci toscane. Un livello di consenso che nel recente passato non si era mai visto», sottolinea. Presidente provinciale della Confcommercio fiorentina dal 2018, Cursano attualmente è anche vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di **Fipe**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. Tra i numerosi incarichi, siede anche nel Consiglio di amministrazione della Fondazione Palazzo Strozzi ed è componente del Comitato di Indirizzo della Fondazione CR Firenze. Incarichi che sottolineano la grande credibilità personale acquisita negli anni dal neoe-

letto presidente toscano. «Questo è l'aspetto che mi piace sottolineare di più: sarò un presidente che aggrega e non che divide, perché è con il gioco di squadra che si raggiungono i risultati migliori. Il nostro obiettivo primario deve essere quello di sostenere le imprese che rappresentiamo di fronte alle tante sfide che le aspettano, fra i cambiamenti epocali in atto già da qualche anno e gli effetti della crisi pandemica, che ha evidenziato quanto sia necessario restare uniti per difenderci e trovare nuove soluzioni utili a salvaguardare il lavoro, le nostre vite, la nostra storia» aggiunge Cursano.

**Franco Marinoni**, direttore della Confcommercio Toscana dal novembre 2013, commenta: «Cursano è il miglior presidente che la Confcommercio potesse esprimere in questo momento, uomo di straordinarie doti umane, professionali e politico-sindacali. Sotto la sua presidenza sarà possibile sviluppare ulteriormente gli straordinari risultati conseguiti finora dalla Confcommercio Toscana».



Aldo Cursano è stato eletto nuovo presidente della Confcommercio Toscana

## L'ELEZIONE

**Grande convergenza sulla sua candidatura**  
**«Voglio aggregare e non dividere»**

## IL DIRETTORE MARINONI

**«Aldo è l'uomo giusto al posto giusto**  
**Potremo sviluppare risultati ambiziosi»**

Data: 15.09.2021 Pag.: 7  
 Size: 343 cm2 AVE: € 4802.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Il ritorno di Guasconi, in bilico il segretario

Scaduta l'interdittiva il presidente è pronto a tornare operativo. Da sciogliere il rebus Sisti: se sceglie Perugia tocca al secondo Randellini?

AREZZO

**La misura** interdittiva a carico del presidente della camera di commercio di Arezzo e Siena è scaduta, il senese Massimo Guasconi che nel frattempo si era anche autosospeso dalla prestigiosa carica nell'ente camerale è pronto a risalire in sella. Guasconi si trincerava dietro a un «no comment» sul suo ritorno, ma è certo che domani sarà alla giunta camerale che si svolgerà ad Arezzo. Sei mesi dalla clamorosa inchiesta per la quale Guasconi aveva ricevuto un avviso di garanzia dalla procura di Siena per corruzione.

I ipotesi di reato per le quali Guasconi aveva sottolineato la sua totale estraneità, contestando, ogni ipotesi di matrice corruttiva a suo carico. Nel contempo scriveva in una nota di sei mesi fa - si era volontariamente autosospeso dalla carica di Presidente

**E' l'inchiesta** «Hidden Partner» che mira a fare luce su ingenti investimenti effettuati dall'imprenditore Kazako Igor Bidilo attraverso la società Sielna. Una vicenda che ha scosso gli equilibri all'interno della Camera di Commercio di Arezzo e Siena. Equilibri faticosamente raggiunti dopo la fusione dei due enti,

di territori diversissimi dal punto di vista economico. L'impresa ardua era quella di mettere d'accordo le categorie economiche aretine tra loro e contemporaneamente quelle di Siena. Sei mesi nei quali, a svolgere le funzioni di Guasconi ci ha pensato Anna Lapini, la vicepresidente vicaria che da pochi giorni ha lasciato il timone della sezione aretina a Francesco Butali e che proprio ieri ha lasciato anche la presidenza regionale a favore di Aldo Cursano. Ma torniamo alla giunta camerale di domani.

**All'ordine** del giorno il passaggio di consegne al presidente Massimo Guasconi. Poi gli altri temi, forse ancor più caldi, verranno probabilmente trattati in un momento successivo. La questione più rovente è quella del segretario generale, carica al momento ricoperta dall'aretino Marco Randellini. Randellini è in carica dal marzo dello scorso anno dopo che il grande regista della fusione, Giuseppe Salvini, aveva imboccato la strada per Firenze. Alcuni mesi fa la Camera di Commercio ha bandito una selezione per la carica: selezione vinta da Federico Sisti che però ha optato per la sede di Perugia dove, ugualmente,

ha conquistato il primo posto. Alle sue spalle l'attuale segretario Marco Randellini. Il bando però non specifica se automaticamente il secondo potrebbe succedere al rinunciataro. La scelta a questo punto è tutta interna alla giunta camerale che si troverà davanti a due opzioni: scorrere la graduatoria o bandire una nuova selezione. La scelta sarà vincolata ai necessari pareri legali.

Ma con un presidente di Siena e un segretario che dovrebbe essere in quota Arezzo la questione-segretario potrebbe rompere gli equilibri.

**Rimane** poi la questione della vicepresidenza vicaria, ruolo fino ad oggi portato avanti da Anna Lapini. Ruolo che si è rivelato fondamentale alla luce della sospensione di Massimo Guasconi. Vicepresidenza che, venute meno le cariche di Anna Lapini, potrebbe passare a Francesco Butali, l'imprenditore aretino che ha raccolto in Confcommercio la sua eredità.

**Diego D'Ippolito**

**L'APPUNTAMENTO**  
**Giovedì ad Arezzo**  
**per la Giunta**  
**camerale ma non tutti**  
**sono concordi**



Massimo Guasconi, presidente della Camera di commercio

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## Turismo, nuovi scenari Convegno al Tettuccio

Si terrà lunedì 20 settembre dalle 9 per parlare soprattutto di risorse umane e dei bisogni delle aziende. Conferenze di esperti del settore

MONTECATINI TERME

**Nuovi scenari** per il turismo: come raggiungerli? Ridisegnare i fabbisogni delle risorse umane, può essere la risposta per portare il settore verso uno sviluppo? Questo è l'importante tema al centro del convegno «Next Generation Tourism: formazione, competenze e lavoro verso nuove frontiere», che lunedì 20 settembre aprirà le porte del Salone Regina all'interno delle Terme Tettuccio.

**Esperti del settore** e istituzioni del territorio si confronteranno a partire dalle 9 del mattino nel corso dell'evento organizzato da Confcommercio. «Partendo dalla fotografia della situazione vissuta oggi dalle aziende del turismo e della ristorazione alla ricerca di figure da inserire nel proprio organico - è la motivazione dell'iniziativa - saranno affrontati i cambiamenti del mercato negli ultimi anni, fino a individuare soluzioni operative per valorizzare il settore e il territo-

rio».

**Ad aprire** la mattinata, saranno i saluti del sindaco Luca Baroncini, seguito dall'introduzione al convegno del vicepresidente di Confcommercio Pistoia e Prato, Gianluca Spampani. Saranno poi individuati i fabbisogni di risorse umane nel mondo della ristorazione e del turismo, rispettivamente da Silvio Moretti della Federazione Italia Pubblici Esercizi (Fipe) che parlerà su «I fabbisogni delle risorse umane nel mondo della somministrazione» e Angelo Candido di Federalberghi (che tratterà il tema «I fabbisogni delle risorse umane nel mondo del turismo»). Sarà poi la volta dell'assessore regionale alla formazione, Alessandra Nardini e degli interventi di Eleonora Pisicchio direttrice del Fondo For.te (sua la conferenza su «Il Fondo interprofessionale come strumento di qualificazione e riqualificazione delle risorse umane»), Riccardo Monti presidente dell'istituto alberghiero "Ferdinando Martini" di Monte-

catini Terme e di Carlo Bartolini presidente di Apam Confcommercio. Dopo il contributo di Federico Barbierato, sindaco di Abano Terme, che racconterà la propria esperienza alla guida della località termale veneta, prenderà la parola Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe.

**«Il convegno** moderato da Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato - sottolinea ancora Confcommercio - sarà l'occasione per sottoporre le aziende partecipanti a una rilevazione in diretta dei propri fabbisogni in fatto di risorse umane». Per partecipare alla giornata del Tettuccio è necessario iscriversi ed essere in possesso del Green Pass. Per informazioni è possibile chiamare il numero 0572 904266.

**GUARDARE AL FUTURO**

**Saranno affrontati i cambiamenti del mercato per trovare soluzioni operative utili al comparto**

# LA NAZIONE PISTOIA

Data: 16.09.2021 Pag.: 20  
Size: 329 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# E ora chi controlla?

Le verifiche spettano ai datori di lavoro o ai loro delegati e dovranno essere quotidiane mentre le grandi imprese temono rallentamenti, restano le incognite su badanti e baby sitter

NICCOLÒ CARRATELLI

ROMA

Sul come svolgere i controlli fate voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», ha confermato il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## Una scansione al giorno

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr co-

de dei colleghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare tranquillamente e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno della Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## Delegati per ogni turno

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezze». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## Chi lavora in famiglia

Ben altri problemi si trova-

no di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. —

Data: 17.09.2021 Pag.: 4  
Size: 613 cm2 AVE: € 166736.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



CECILIA FABIANO / L'ESPRESSO

L'obbligo di Green Pass esteso scatterà il 15 ottobre: si attendono linee guida specifiche sui controlli

**MAURIZIO CASASCO**  
PRESIDENTE  
CONFAPI



Era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione anche perché il tampone negativo non dà sicurezze

**PAOLO AGNELLI**  
PRESIDENTE  
CONFIMI



In una mia azienda dovrei lasciare fuori trenta lavoratori su 150 e non possiamo permettercelo

**TERESA BENVENUTO**  
SEGRETARIA  
ASSINDATCOLF



Sono ancora molte le colf e le badanti non vaccinate. I controlli non sono semplici se manca un vero contratto

Data: 17.09.2021 Pag.: 4  
Size: 309 cm2 AVE: € 29664.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



## Green pass e il nodo verifiche «Spettano ai datori di lavoro»

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

### UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli – spiega – ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

### I TIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezze». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale – spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) – in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrirne i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

### L'INCIGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare – spiega –. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. –



# Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Nicolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -



# Frenata dell'Ue sul caso Prosek «Giusto tutelare il Prosecco italiano»

Il commissario europeo: «L'autorizzazione non c'è ancora»  
 Fipe nazionale: «Dobbiamo difendere il nostro stile di vita»



Federico Caner

Vuoi vedere che il Prosek non la spunterà sul Prosecco? Lo scampato pericolo lo ha adombrato il commissario Ue all'agricoltura Janusz Wojciechowski, a margine di un incontro a Firenze dove è in corso l'Open Forum sulla sostenibilità nei campi e, il 17 e il 18, si terrà il G20 dell'agricoltura. «La Commissione Ue ha svolto molte analisi giuridiche da cui è emerso che non ci sono motivi per rifiutare la richiesta della Croazia, perché il Prosecco e il Prosek sono stati riconosciuti come prodotti differenti. Tuttavia non abbiamo ancora autorizzato nulla, ho ascoltato molte considerazioni da parte dell'Italia, del ministro Patuanelli e delle Regioni. La questione del Prosecco è molto specifica e seria. Considererò in modo molto serio le obiezioni dell'Italia, e su questo aspetto non c'è ancora la parola fine».

**IL BRACCIO DI FERRO**

È ancora presto per ritenere

che la prima battaglia sia vinta. Ma il commissario, considerato il muro alzato dal Governo e dalle Regioni, sembra stia alzando le mani. D'altra parte, Federico Caner, assessore veneto all'agricoltura, era stato durissimo aprendo il confronto. Se l'Unione europea dovesse riconoscere la denominazione d'origine per il Prosek, come chiesto dalla Croazia, Veneto e Friuli-Venezia Giulia sono pronti a presentare una richiesta di menzione tradizionale per il Tocai. Un'uscita, quella di Caner, che fa riferimento al caso del Tocai, vino storicamente prodotto tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, su cui in passato si è aperta una diatriba per la somiglianza con il nome Tokaji, appartenente a un vino ricavato da diversi vitigni ungheresi. Il contenzioso si è risolto a favore dell'Ungheria che ha potuto mantenere il nome Tokaji, mentre dal 2007 il Tocai è stato ride-nominato Fiulano. Se però

l'Ue dovesse riconoscere il Prosek nonostante il Prosecco sia già una denominazione protetta, pare legittimo tornare all'attacco per rivendicare l'utilizzo del nome Tocai.

**L'OPPOSIZIONE DI CANER**

«In ogni caso, al Prosek noi faremo opposizione – ha preannunciato Caner – nei tempi e secondo le modalità previste». Non è infatti ammissibile che richiedendo una menzione tradizionale si conceda l'utilizzo di un nome che di fatto è già registrato ai sensi della normativa comunitaria ai fini dell'individuazione di uno specifico prodotto derivato da una determinata zona di produzione. «Vogliamo sapere come si inserisce questa richiesta nel sistema delle denominazioni già registrate, come quella del Prosecco» conclude Caner.

**L'AFFONDO DELLA FIPE**

I bar e i ristoranti italiani, intanto, sono pronti a schierar-

si in difesa del Made in Italy e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. Lo fa sapere la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi. «Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti» sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricar, Fipe-Confcommercio. «Uno stile di vita che si sublima nei 350 mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier consente di somministrare il Prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia». —

FRANCESCO DAL MAS



# Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Nicolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -

Data: 17.09.2021 Pag.: 4  
Size: 310 cm2 AVE: € 2170.00  
Tiratura: 6198  
Diffusione: 4839  
Lettori: 44000



## Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Nicolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

### UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

### ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

### L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -

Data: 17.09.2021 Pag.: 22  
Size: 230 cm2 AVE: € 1610.00  
Tiratura: 6198  
Diffusione: 4839  
Lettori: 44000



LA GUERRA DEL VINO

# Prosek, ora l'Ue frena «Giusto tutelare il Prosecco italiano»

Il commissario europeo: «L'autorizzazione non c'è ancora»

**Fipe** nazionale: «Dobbiamo difendere il nostro stile di vita»

TREVISO

Vuoi vedere che il Prosek non la spunterà sul Prosecco? Lo scampato pericolo lo ha adombrato il commissario Ue all'agricoltura Janusz Wojciechowski, a margine di un incontro a Firenze dove è in corso l'Open Forum sulla sostenibilità nei campi e, il 17 e il 18, si terrà il G20 dell'agricoltura. «La Commissione Ue ha svolto analisi giuridiche da cui è emerso che non ci sono motivi per rifiutare la richiesta della Croazia, perché il Prosecco e il Prosek sono stati riconosciuti come prodotti differenti. Tuttavia non abbiamo ancora autorizzato nulla, ho ascoltato molte considerazioni dell'Italia, del ministro Patuanelli e delle Regioni. La questione Prosecco è

specificata e seria. Considererò in modo serio le obiezioni dell'Italia, e su questo aspetto non c'è la parola fine».

**IL BRACCIO DI FERRO**

È ancora presto per ritenere che la prima battaglia sia vinta. Ma il commissario, considerato il muro alzato da Governo e Regioni, sembra stia alzando le mani. Dall'altra parte Federico Caner, assessore veneto all'agricoltura, era stato durissimo aprendo il confronto. Se l'Unione europea dovesse riconoscere la denominazione d'origine per Prosek, come chiesto dalla Croazia, Veneto e Friuli sono pronti a presentare una richiesta di menzione tradizionale per il Tocai. Un'uscita, quella di Caner, che fa riferimento al caso del Tocai, vino

storicamente prodotto tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, su cui in passato si è aperta una diatriba per la somiglianza con il nome Tokaji, appartenente a un vino ricavato da diversi vitigni ungheresi.

Il contenzioso si è risolto a favore dell'Ungheria che ha potuto mantenere il nome Tokaji, mentre dal 2007 il Tocai è stato ridenominato Fiulano. Se però l'Unione europea dovesse riconoscere il Prosek nonostante il Prosecco sia già denominazione protetta, pare legittimo tornare all'attacco anche per rivendicare l'utilizzo del nome Tocai.

**L'OPPOSIZIONE DI CANER**

«In ogni caso, al Prosek noi faremo opposizione – preannun-

cia Caner – nei tempi e secondo le modalità previste». Non è ammissibile che richiedendo una menzione tradizionale si conceda l'uso di un nome già registrato ai sensi della normativa comunitaria ai fini dell'individuazione di uno specifico prodotto di una zona di produzione. «Vogliamo sapere come si inserisce questa richiesta nel sistema delle denominazioni già registrate, come quella del Prosecco» conclude Caner.

**L'AFFONDO DELLA FIPE**

I bar e i ristoranti pronti a schierarsi in difesa di Made in Italy e prodotti di qualità contro quello che vuole essere un tentativo di sdoganare l'italian sounding in Europa. Lo fa sapere la **Fipe**-Confcommercio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'assessore Federico Caner



# Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Nicolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -



# Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di [Fipe](#) Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezze». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## L'INCIGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -

Data: 17.09.2021 Pag.: 4  
Size: 385 cm2 AVE: € 7315.00  
Tiratura: 22166  
Diffusione: 16286  
Lettori: 207000



Il controllo di un Green Pass all'ingresso di una scuola

Data: 17.09.2021 Pag.: 4  
Size: 310 cm2 AVE: € 9300.00  
Tiratura: 23562  
Diffusione: 20697  
Lettori: 138000



## Green pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

### UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

### ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezze». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

### L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -



## L'estate dei dehors sarà lunghissima

L'EMERGENZA COVID HA FATTO FIORIRE LE PEDANE DI **RISTORANTI E BAR** IN TUTTO IL PAESE. E SI ANDRÀ AVANTI COSÌ FINO ALLA FINE DELL'ANNO. MA C'È CHI PROTESTA: GLI AUTOMOBILISTI RIMASTI SENZA PARCHEGGIO

di **Rosaria Amato**



A Milano, per esempio, duemila posti auto sono spariti per fare largo ai dehors dei locali. Situazione analoga in molte altre città, dove le proteste degli automobilisti si fanno sempre più forti. Ma i Comuni, che hanno momentaneamente tolto o ridotto la tassa per l'occupazione di suolo pubblico, non sembrano aver voglia di cambiare idea: «Al momento il termine è quello del 31 dicembre» ribadiscono da Palazzo Vecchio a Firenze.

Ancora più netto il Comune di Roma. «Chi insiste per rimuovere subito le pedane non si rende conto delle difficoltà degli esercenti e dei timori che ancora gli utenti hanno a usare le sale interne di bar e ristoranti» osserva Andrea Coia, assessore al Commercio, Turismo e Lavoro del Campidoglio, che

**A** BARI ristoratori e baristi erano già pronti a smontare pedane e gazebo il 15 settembre, ma il Comune ha deciso di prorogare il tutto a fine ottobre. E non solo per una questione legata al Covid, ma anche perché «alcune aree dei quartieri periferici, grazie all'installazione di queste strutture, hanno vissuto un fenomeno di ripopolamento soprattutto negli orari serali». Quella che però sembra una buona notizia per i ristoratori baresi, in realtà lo è relativamente. Perché altrove la smobilitazione arriverà (in parte o del tutto non è chiaro) a fine anno. Segno che a Bari hanno trovato maggiore spazio le motivazioni dei cittadini che chiedono di riappropriarsi di parcheggi e marciapiedi. Ma anche altrove si discute.

chiede una proroga almeno al 2022. E dal momento che l'attuale giunta, guidata da Virginia Raggi, è in scadenza per le elezioni di ottobre, il presidente di **Fipe** Confcommercio Roma, Sergio Paolantoni, ha chiesto a tutti i candidati in lizza di prorogare i permessi straordinari a titolo gratuito per gazebo, dehors e pedane fino al 2023. Anche senza spingersi così lontano, quella di avere un margine più ampio è un'esigenza sentita da tutta la categoria, ribadisce il vicepresidente nazionale di **Fipe** Aldo Cursano: «Si sono per-

si un po' di parcheggi, ma le deroghe hanno permesso alle aziende di riprendere fiato». E, anche quando si tornerà alla regolamentazione pre Covid, si augura il direttore di Ascom Torino Claudio Ferraro, l'auspicio è che «le nuove regole non siano rigide come prima». A chi deve parcheggiare non resta che armarsi di pazienza. □



Sopra, tavolini all'aperto in piazza Duomo a **Milano**. A destra, **Andrea Coia**, assessore al Commercio, Turismo e Lavoro del Comune di Roma



FRANCESCO FOTTA / AGF

Data: 17.09.2021 Pag.: 11  
Size: 58 cm2 AVE: € 1218.00  
Tiratura: 36757  
Diffusione: 27931  
Lettori: 224000



## Bar e locali italiani (Fipe) schierati con made in Italy

«La Fipe-Confcommercio è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prošek croato da parte dell'Unione europea». È questa la posizione assunta dalla Federazione italiana dei Pubblici Esercizi e ufficializzata oggi. Nell'annunciare la decisione adottata Fipe aggiunge che «i bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del Made in Italy e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa». «Il Prosecco - sottolinea Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas, Fipe-Confcommercio- è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti. Uno stile di vita che si sublima nei 350 mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare e come tali siamo pronti a fare la nostra parte». Fipe informa che delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.



# Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

## UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

## ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

## L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -



## Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fatte voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

### UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli – spiega – ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

### I TIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confindustria, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezze». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale – spiega il presidente della Confindustria (confederazione delle industrie manifatturiere) – in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

### L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare – spiega –. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. –



## Green Pass, ai datori di lavoro spettano le verifiche quotidiane

Attesa l'emanazione di linee guida specifiche. I timori delle grandi aziende e i problemi per le colf

Niccolò Carratelli / ROMA

Sul come svolgere i controlli fate voi, basta che l'accesso sia consentito solo ai lavoratori muniti di Green Pass. Questa l'indicazione che arriva dal governo, agli uffici pubblici e alle aziende private. Nel nuovo decreto si legge che i datori di lavoro «sono tenuti a verificare il rispetto delle prescrizioni» e definiscono «le modalità operative per l'organizzazione delle verifiche, anche a campione». Questi controlli devono essere effettuati «prioritariamente al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro», da parte di soggetti «incaricati con atto formale dell'accertamento e della contestazione delle violazioni». Con un successivo Dpcm saranno definite delle linee guida più specifiche, per inquadrare l'azione di controllo nei vari ambiti: «Eventuali ulteriori chiarimenti saranno affidati alla normativa secondaria», conferma il ministro del Lavoro Andrea Orlando.

### UNA SCANSIONE AL GIORNO

In ogni caso, i datori di lavoro dovranno individuare uno o più delegati a cui affidare la scansione del Qr code dei colle-

ghi, usando l'app VerificaC19. L'incaricato controllerà la validità della certificazione, ma, nel rispetto della privacy, non saprà in che modo il lavoratore abbia ottenuto il pass (vaccinazione, guarigione dal Covid o tampone negativo). Quindi, almeno in teoria, dovrà ripetere l'operazione tutti i giorni per tutti i lavoratori.

Un'incombenza tutto sommato gestibile in un negozio con cinque commessi o in un ristorante con dieci dipendenti tra camerieri e cuochi, dove tra l'altro già devono scansionare i clienti che vogliono mangiare all'interno. E, infatti, nessuno si lamenta: «È un impegno in più, ma si può fare e, se serve a restare aperti, ne vale la pena», dice Patrizia De Luise, presidente di Confesercenti. Mentre per Lino Enrico Stoppani, numero uno di Fipe Confcommercio, queste nuove regole «creano un problema organizzativo, soprattutto se devo lasciare a casa dei dipendenti privi del pass e non so come sostituirli - spiega - ma sono complicazioni che affrontiamo pur di lavorare».

### ITIMORI DELLE GRANDI AZIENDE

La prospettiva cambia se si sale di livello, alle imprese medio-piccole e, soprattutto, a quelle più grandi, con centinaia di lavoratori impiegati. Maurizio Casasco, presidente Confapi, dice chiaramente che «era meglio mettere l'obbligo di vaccinazione, avevamo meno problemi, anche perché il tampone negativo non dà sicurezza». A preoccupare Paolo Agnelli è la sostenibilità dell'operazione: «Abbiamo tanto lavoro e non possiamo permetterci di perdere personale - spiega il presidente della Confimi (confederazione delle industrie manifatturiere) - in una delle mie fabbriche di alluminio ho calcolato che dovrei tenerne fuori una trentina su 150, tra operai e amministrativi». I controlli non saranno così semplici, perché «dovremo individuare una persona che verifica il pass, per ognuno dei tre turni giornalieri, compreso quello notturno, perdendo un sacco di tempo», e magari alla fine ci toccherà «offrire i tamponi ai non vaccinati per evitare problemi».

### L'INCOGNITA DELLE COLF

Ben altri problemi si trovano di fronte i datori di lavoro di colf, badanti e baby sitter. Cioè tutte le famiglie italiane che si avvalgono di un collaboratore domestico e che, dal 15 ottobre, avranno il dovere di controllargli il Green Pass. «Riceviamo molte telefonate preoccupate, perché sono tante le badanti e le colf non vaccinate», racconta Teresa Benvenuto, segretaria di Assindatcolf, l'associazione dei datori di lavoro domestico. «Da tempo chiedevamo l'estensione dell'obbligo del pass per queste lavoratrici, anche se ci sono diverse incognite sull'applicazione, soprattutto laddove non c'è un contratto regolare - spiega -. Da una parte per le famiglie può essere complicato sostituirle, specie se c'è un rapporto fiduciario che va avanti da anni, dall'altra per loro è difficile trovare un altro lavoro senza vaccinarsi». Criticità applicative che riguardano anche altri lavoratori occasionali e «a domicilio», come idraulici ed elettricisti. Ai quali, prima dell'intervento, il cliente dovrà chiedere la certificazione Covid. E dopo, magari, anche la fattura. -

Data: 18.09.2021 Pag.: 1,2  
 Size: 614 cm2 AVE: € 80434.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



**LE NORME ANTI COVID**

Green pass,  
le imprese pronte  
ai controlli sui  
luoghi di lavoro

**Pogliotti, Bartoloni e Negri**  
—a pagina 2

**1.500**

**LA SANZIONE MASSIMA**

Nel settore privato per il dipendente sprovvisto di green pass che entra nel luogo di lavoro è prevista una sanzione compresa tra 400 e 1.500 euro. Il datore di lavoro che non controlla rischia una sanzione fino a mille euro.

**4.552**

**I NUOVI CASI**

In calo (rispetto a 5.117 del giorno prima) i nuovi casi. Sono 66 (+1) le vittime. Giù i ricoveri in terapia intensiva (-6) e nei reparti ordinari (-29)



**SILVIO BRUSAFERRO**

«La curva epidemica è in decremento e l'indice di trasmissibilità Rt è sotto la soglia epidemica». Così il presidente dell'Iss Silvio Brusafferro

# Verifica del green pass possibile anche prima dell'arrivo al lavoro

**Certificato verde.** Violazioni, controlli, sanzioni: i punti fermi e i dubbi sugli adempimenti in azienda  
 Il giuslavorista Maresca: teoricamente la richiesta può essere avanzata anche agli smart workers

**Giorgio Pogliotti**

Conto alla rovescia per l'avvio dei controlli sul green pass nei luoghi di lavoro: anche nel privato (come nel pubblico) i datori di lavoro devono assicurare il rispetto delle prescrizioni del decreto legge. Entro il 15 ottobre devono definire come organizzare le verifiche - in via prioritaria al momento dell'accesso ai luoghi di lavoro, anche a campione -, individuando con un atto formale i soggetti incaricati del controllo e della contestazione di eventuali violazioni.

Secondo la bozza del Dl, nel settore privato «chiunque svolge un'attività lavorativa», per accedere al luogo di lavoro in cui effettua la prestazione, deve «possedere ed esibire su richiesta» il certificato verde. «Abbiamo una base normativa per superare le preoccupazioni sorte in passato sulla tutela della privacy - spiega Arturo Maresca, professore di diritto del Lavoro all'Università La Sapienza di Roma -. Ci saranno accertamenti ai tornelli, ma c'è anche la possibilità per il datore di lavoro, di chiedere al lavoratore di comunicare in anticipo, prima che arrivi in azienda, il possesso del green pass, per avere preventivamente una mappatura dei lavora-

tori che hanno la certificazione verde. Dalla bozza di Dl, teoricamente la richiesta può essere avanzata anche a smart workers o a chi è in trasferta». Lo stesso badge nella strisciata sul tornello all'ingresso del luogo di lavoro potrà riportare se il lavoratore ha il green pass, alcune aziende già lo fanno per l'accesso alle mense.

La norma si applica a tutti i rapporti di lavoro, il perimetro è quello dei soggetti che svolgono «a qualsiasi titolo» l'attività lavorativa o di formazione, o di volontariato nel luogo di lavoro, anche in base a contratti esterni (in questo caso l'obbligo del controllo ricade sui loro datori di lavoro). Sono esclusi i lavoratori esenti dalla campagna vaccinale in base ad un'idonea certificazione medica. Se il lavoratore comunica di non essere in possesso - anche su sollecitazione del datore di lavoro -, o se risulta sprovvisto quando accede al luogo di lavoro, secondo la bozza del decreto viene sospeso e perde da subito il diritto alla retribuzione fino alla presentazione del certificato verde (per il comunicato di Palazzo Chigi sarà considerato assente), senza conseguenze disciplinari e conservando il

posto di lavoro. Sono i soggetti incaricati di controllare a comunicare la violazione al prefetto che irroga una sanzione da 600 a 1.500 euro: «Dal momento della sospensione si perde subito la retribuzione intera, anche quella indiretta e differita - aggiunge Maresca - fino a quando il lavoratore non dimostra di essere in possesso del Green pass. Dunque l'onere di dimostrare di essersi messo in regola, grava sul lavoratore. La bozza del decreto non si pronuncia sul risarcimento del danno da inadempimento d'obbligo legale, tendo dunque a interpretare che si applicano le norme generali. La mancata presentazione del green pass potrebbe aprire la strada a richieste di risarcimento del danno».

La sospensione va comunicata al lavoratore, si tratta di un'informazione di cui deve restare traccia (una email, ad esempio), ma è automatica: «L'effetto si produce dal momento in cui si riscontra l'inadempimento e non dalla ricezione della comunicazione - aggiunge Maresca -. Trattandosi di norme a tutela della sicurezza e della salute, non sono derogabili di contratti collettivi». Le sanzioni, sempre

Data: 18.09.2021 Pag.: 1,2  
Size: 614 cm2 AVE: € 80434.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



irrogate dal prefetto, scattano anche per il datore di lavoro che non controlla (da 400 euro a mille euro).

La normativa coinvolge gli studi professionali, titolari, dipendenti e collaboratori, ma - stando all'attuale formulazione - non sembra riguardare i clienti: «Aggiungeremo presto alla nuova normativa il Protocollo dello scorso 6 aprile con le misure di contrasto e contenimento della diffusione dei virus negli ambienti di la-

voro, per l'accesso di lavoratori e clienti», fa sapere il presidente di Confprofessioni, Gaetano Stella.

Per le aziende con meno di 15 dipendenti, dopo il quinto giorno di mancata presentazione del green pass, il datore di lavoro può stipulare un contratto di sostituzione di durata fino a 10 giorni e non oltre il 31 dicembre (il lavoratore non può rientrare al lavoro prima della scadenza della sospensione): «Bene il decreto

sul green pass - commenta il Dg di Fipe-Confcommercio, Roberto Calugi-, ma questa norma è di difficile attuazione. Se devo sostituire uno chef che non ha il green pass, posso stipulare un contratto di sostituzione solo per 10 giorni, al termine del quale se lo chef non presenta la certificazione dovrei rinnovarlo, ma è praticamente impossibile reperire determinate figure professionali per periodi così brevi».

#### LE NOVITÀ IN ARRIVO

##### I controlli

Dal 15 ottobre sono tenuti a possedere e a esibire su richiesta i certificati verdi tutti i lavoratori nel settore privato e pubblico. Come per il lavoro pubblico, anche per quello privato sono i datori di lavoro a dover assicurare il rispetto delle prescrizioni

##### Chi li effettua

Entro il 15 ottobre i datori di lavoro devono definire le modalità per le verifiche. I controlli saranno effettuati preferibilmente all'accesso ai luoghi di lavoro e, nel caso, anche a campione. I datori di lavoro inoltre individuano i soggetti incaricati dell'accertamento e della contestazione delle eventuali violazioni

##### Le sanzioni

Nel settore privato il dipendente sprovvisto di green pass è

considerato assente, senza diritto alla retribuzione fino alla presentazione del certificato verde. Non ci sono conseguenze disciplinari e si mantiene il diritto alla conservazione del posto di lavoro. È prevista una sanzione pecuniaria da 600 a 1500 euro per chi entra nel luogo di lavoro senza Green Pass. Le sanzioni, sempre irrogate dal prefetto, scattano anche per il datore di lavoro che non controlla (da 400 euro a mille euro).

##### Piccole imprese

Nelle imprese fino a 15 dipendenti, dopo il quinto giorno di mancata presentazione della certificazione, il datore di lavoro può sospendere il lavoratore per la durata corrispondente a quella del contratto di sostituzione, comunque per un periodo non superiore a 10 giorni, e non oltre il 31 dicembre 2021

Data: 18.09.2021 Pag.: 1,2  
 Size: 614 cm2 AVE: € 80434.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



<b>I lavoratori con obbligo di green pass</b>	
Anno 2020. Valori assoluti in migliaia	
<b>SETTORI CON OBBLIGO ATTUALE DI GREEN PASS PER LAVORATORI</b>	
Servizi sanitari	1.894
Istruzione	1.634
<b>Totale</b>	<b>3.528</b>
<b>SETTORI DOVE SARÀ ESTESO OBBLIGO GREEN PASS DAL 15/10</b>	
Agricoltura, silvicoltura e pesca	912
Costruzioni	1.358
Commercio	3.187
Trasporto e magazzinaggio	1.131
Alloggio e ristorazione	1.303
Informazione e comunicazione	624
Attività finanziarie e assicurative	623
Servizi alle imprese	2.630
Pubblica amministrazione (*)	1.219
Altri servizi collettivi e personali	1.706
<b>Totale</b>	<b>19.376</b>
<b>TOTALE OCCUPATI</b>	<b>22.904</b>
<i>Di cui dipendenti</i>	17.746
<i>Di cui autonomi</i>	5.158

(\*) al netto dei settori istruzione e sanità. Fonte: Fondazione Studi Consulenti del Lavoro

Data: 20.09.2021 Pag.: 7  
Size: 212 cm2 AVE: € 3816.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Confcommercio chiede chiarimenti e nuove settimane di Cig Covid Green pass e i troppi dubbi interpretativi

POTENZA - «Evitare ulteriori chiusure delle attività e permettere di operare con più sicurezza all'interno delle aziende». Questi gli obiettivi di Confcommercio Potenza, che esprime condivisione sul green pass, ma chiede chiarimenti su «alcuni dubbi interpretativi».

Giudizio positivo sull'estensione della certificazione verde in ambito lavorativo pubblico e privato, ma si chiede l'esclusione di costi a carico delle imprese per i tamponi.

Per Confcommercio è «una scelta che completa l'impegno organizzativo e di investimenti messo in campo dalle imprese per la tutela della salute di chi vi

opera in ottemperanza ai protocolli sulla sicurezza rispetto alla pandemia Covid-19 e alle linee guida delle Regioni per le diverse attività economiche».

In previsione del 15 ottobre, per la Confederazione occorre poi «un'attenta programmazione delle vaccinazioni. Sulla scorta del testo definitivo del provvedimento, andranno comunque valutati gli aspetti organizzativi in materia di gestione dei controlli e le previsioni concernenti l'attivazione di contratti di sostituzione nelle imprese con meno di quindici dipendenti».

Per il presidente Confcommercio Potenza Fau-

sto De Mare «dopo gli enormi sacrifici che tutti insieme abbiamo dovuto affrontare, in particolare i titolari di piccole imprese del commercio, è il caso di evitare il rischio di vanificarli, tornando indietro. Al contrario: è il momento di schiacciare sul pedale dell'acceleratore della ripresa: questo serve all'economia».

Il responsabile Lavoro e Welfare di Confcommercio, Guido Lazzarelli, sottolinea l'esistenza di dubbi interpretativi sull'applicazione del decreto nei luoghi di lavoro.

«Perché si chiede -la sospensione del lavoratore scatta solo al quinto giorno? E perché la sostituzione

a termine dura solo 10 giorni? Che succede poi se all'undicesimo giorno decido una proroga di un contratto a termine? Posso fare un altro contratto a dieci giorni di seguito all'altro?». Nella versione attuale, insomma, la norma presta il fianco a contenziosi.

Per il direttore generale di Fipe-Confcommercio, Roberto Calugi la Fipe (Federazione Pubblici Esercizi) servono altre settimane di cassa Covid straordinaria. Sebbene dall'estate siano venuti segnali incoraggianti, permangono forti preoccupazioni legate ad una completa ripresa che riporti le imprese ai livelli precedenti al Covid-19».



La verifica della certificazione verde

Data: 21.09.2021 Pag.: 10  
 Size: 441 cm2 AVE: € 75411.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Il David, la memoria e il futuro Firenze protagonista a Dubai

In preparazione la missione istituzionale all'Expo nel Padiglione Italia in programma per il 10 ottobre. All'interno del Padiglione Italia, i rappresentanti delle nostre istituzioni culturali ed economiche

FIRENZE

**Memoria** e futuro. E' questo il segno e il significato del gemello del David di Michelangelo, ricostruito in 3D e inviato a Dubai per rappresentare l'Italia alla prossima edizione dell'Expo universale, che si aprirà il primo ottobre.

Firenze sarà una delle grandi protagoniste. Non solo per l'ideale associazione col capolavoro del Buonarroti, ma per il parterre di protagonisti economici, culturali e istituzionali, direttamente coinvolti negli eventi del Padiglione Italia.

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, 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

**IL SINDACO NARDELLA**

**«Non andrà in scena la Firenze che si crogiola passivamente nella sua storia, ma una città che punta sul contemporaneo»**

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.

«Sul palcoscenico dell'Expo di Dubai non andrà in scena una Firenze che si crogiola passivamente nella sua storia, senza avere la forza di guardare al futuro - afferma il sindaco Nardella -. Non ci sarà una rivisitazione nostalgica della città del Rinascimento, ma l'affermazione di un tratto contemporaneo, espresso

con coraggio e con grande capacità di innovazione».

Il 10 ottobre, dopo la tavola rotonda, ci sarà infatti la presentazione delle aziende che parteciperanno alla missione istituzionale negli Emirati Arabi, selezionate anche per la loro capacità innovativa.

«Sarà un'opportunità, non solo per mostrare la bellezza del nostro patrimonio artistico attraverso il gemello del nostro David di Michelangelo - prosegue il sindaco -, ma soprattutto per dare spazio alla capacità creativa, imprenditoriale, progettuale della nostra città, della nostra economia e delle nostre aziende. Per questo non saremo all'Expo Dubai solo con le nostre opere d'arte. Ma faremo vedere al mondo il made in Italy, capace di scommettere sulla qualità e sull'innovazione, con le sue enormi potenzialità di crescita, anche occupazionale. Inoltre, questa missione sarà un test, l'occasione per verificare la capacità di collaborazione fra il mondo delle istituzioni e delle imprese».

**Olga Mugnaini**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 21.09.2021      Pag.: 10  
Size: 441 cm2      AVE: € 75411.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Sestini per Italy Expo 2020

Il padiglione Italia all'Expo di Dubai, con al centro la copia del David di Michelangelo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 21.09.2021 Pag.: 1,9  
 Size: 626 cm2 AVE: € 29422.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



LA DENUNCIA DEI RISTORATORI MILANESI: NON SI TROVANO CAMERIERI

# IL PIATTO PIANGE

P. Galliani all'interno



Mancano all'appello oltre 3mila cuochi e addetti al servizio in sala. Locali costretti a chiudere  
 La titolare del Pont de Ferr: «Chi chiama vuole solo soldi in nero o stare a casa nel week end»

## Non trovo camerieri, devo respingere clienti

La titolare del Pont de Ferr: pretendono soldi in nero e week end liberi. Epam conferma: ne mancano 3mila

MILANO

di Paolo Galliani

È il lato in ombra del mondo della ristorazione, esaltato dal mito di Masterchef, osannato dalla valanga di piatti gourmet postati sui social, ma stroncato dalla contingenza, dal quotidiano e dal Covid. Insomma, dalla realtà. Lo sa Maida Mercuri proprietaria del Pont de Ferr, locale mitico di Ripa di Porta Ticinese e "pasionaria" della cucina d'autore a Milano. Specie quando le cose non vanno. E non stanno proprio andando. Lo racconta lei stessa, dopo l'ennesima situazione assurda: respingere 40-50 prenotazioni ogni sabato e domenica «perché - spiega - non ho il personale che mi serve: mi mancano 4 addetti alla

cucina e alla sala, li cerco disperatamente ma nessuno si presenta». Delusa più che infastidita. «Ho spedito una trentina di richieste di camerieri e cuochi usando i social e contattando le scuole professionali: hanno risposto in due», aggiunge, lamentando un'indifferenza mai registrata prima da parte del mercato del lavoro. Come dire: «Non richiamano. Nemmeno per chiedere quanto possano guadagnare. Chi si fa avanti pretende di lavorare in nero o di avere il fine settimana libero. E siccome non voglio rovinare la reputazione del mio ristorante anche per la sua accoglienza, mi vedo perfino costretta a dire

dei no a tanti clienti».

«È triste. La pandemia ha minato l'immagine del settore ristorazione. E i giovani preferiscono accontentarsi del reddito di cittadinanza o dell'assegno di disoccupazione,aggiungendoci qualche lavoretto qui e là, piuttosto che mettersi in gioco e pensare alla professione, ai contributi, al futuro». Le fa eco Michele De Liguoro del "Rovello 18" di via Tivoli 2 dove la situazione è anche peggiore: mancano 7 persone delle 15 che servono per fare funzionare al meglio un locale storico dove tutto viene preparato in casa. Sconfortato: «Quando si presentano, ed è già una rarità, se ne vanno a me-

Data: 21.09.2021 Pag.: 1,9  
 Size: 626 cm2 AVE: € 29422.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



tà prova. Eppure siamo disposti - se serve - a caricarci anche della loro formazione». E disarmato: «Abbiamo attraversato i momenti peggiori della pandemia e questa che è la fase della ricostruzione "post-bellica" è più complicata della stessa guerra». Conseguenza: il Rovello 18 che ha sempre lavorato 7 giorni su 7 ha dovuto fare di necessità virtù, chiudendo il lunedì e il mezzogiorno del sabato per penuria di personale in sala e cucina. Stessa sorte per Emma Marveggio di "Sciatt à Porter",

rifugio urbano al gusto valtellinese in via Monte Grappa: «Siamo sotto organico. E in alcuni giorni della settimana devo rinunciare ad aprire il locale a pranzo». Lapidario Lino Stoppani, presidente Epam, voce di un comparto «pubblici esercizi» sempre più percepito come «precario» che in 18 mesi ha perso per strada 243mila occupati tra stagionali e paladino di politiche attive e sgravi fiscali per stimolare l'attrattiva di un lavoro duro e non sempre ben pagato. Con tanto di previsione nera

per Milano sulla base dei dati nazionali elaborati dal Centro Studi Epam che prevede per il trimestre agosto-ottobre la ricerca di 150mila posti di lavoro per sale e cucine ma anche la difficoltà a reperirne 60mila. Come dire che in città mancano almeno 3mila camerieri e cuochi. Maida, al suo Pont de Ferr, si è arresa all'evidenza: «Non trovo personale. Mi organizzo. Arrivo qui la mattina e mi metto anche a pulire. Sono una che corre, come tanti colleghi. Ma è ormai una corsa con le stampelle».



Maida Mercuri (Pont de Ferr)



**Mi mancano 4 addetti alla cucina e alla sala li cerco disperata ma nessuno risponde**



Michele De Liguoro (Rovello 18)



**I giovani preferiscono redditi di cittadinanza e assegni invece di un sogno professionale**



Emma Merveggio (Sciatt à porter)



**Siamo sotto organico e in alcuni giorni devo tenere chiuso il mio locale a pranzo**



# L'INFORMATORE VIGEVANESE

Data: 23.09.2021 Pag.: 26  
Size: 154 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:

LA FIPE DIFENDE IL VINO VENETO MENTRE L'EUROPA VALUTA LA RICHIESTA DI ZAGABRIA

## Prošek croato, la protesta di baristi e ristoratori italiani

*I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del Made in Italy e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare, la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prošek croato da parte dell'Unione Europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano. «Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricafè, Fipe-Confcommercio - Uno stile di vita che si sublima nei 350 mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo*

*di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia».*

*Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi. La domanda di registrazione della denominazione tradizionale croata Prošek, intanto, è stata già presentata. Il Commissario Europeo all'Agricoltura Janusz Wojciechowski ha valutato di poter procedere, vista la conformità ai requisiti di ammissibilità e la validità della domanda fatta dal paese balcanico, precisando che non vi è rischio di confusione da parte del consumatore, poiché il Prošek (un vino passito dolce) appartiene a una categoria diversa dal Prosecco italiano ed è venduto in bottiglie che sarebbero nettamente distinguibili dalla Doc e dalla Docg venete. Distinguo molto burocratici e poco di sostanza, secondo l'Italia.*



Erba, appuntamento a Lariofiere dal 26 al 29 settembre

## Ristorexpo rilancia la filiera dell'enogastronomia

Il ritorno della manifestazione segna la voglia di ripresa di un settore che nel lockdown ha perso il 40% del giro d'affari

ERBA (Como)

Il settore dell'enogastronomia, tra i più colpiti dalla pandemia, riparte e scommette su se stesso. Così Ristorexpo, il salone dedicato all'enogastronomia che si terrà a Lariofiere di Erba dal 26 al 29 settembre, quest'anno avrà come tema "Ricomincio da me: il nuovo umanesimo enogastronomico". A spiegare il senso di questo concetto, è l'ideatore della manifestazione, Giovanni Ciceri (nella foto): «L'inusuale condizione di isolamento



vissuta durante il lockdown, ha portato molti di noi a una profonda riflessione individuale, alla ricerca di una chiave per interpretare la realtà circostante e costruire un progetto di ripartenza. Emerge così l'esigenza di recuperare valori quali la sostenibilità sociale e ambientale, la solidarietà e la sussidiarietà. Questi valori, se condivisi, possono costituire le fondamenta di

un progetto collettivo».

**A dare concretezza** alla voglia di confrontarsi su questo tema, saranno chef provenienti da tutta Italia, professionisti del settore, giornalisti, rappresentanti di associazioni di categoria, riuniti in quattro giorni di eventi che vanno dalle tavole rotonde alle masterclass. L'ultimo rapporto della Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio, ha calcolato un calo del mercato di quasi il 40% nel 2020 rispetto all'anno precedente, con perdite che «sono ancora più evidenti se lette in termini di sacrifici personali, chiusure, perdita di posti di lavoro». Un settore nel quale la Lombardia fa da traino, collocandosi come il primo mercato a livello nazionale, ma allo stesso tempo la regione che ha registrato i numeri più alti nelle perdite e nelle cessazioni di attività.

**P.P.**



## CONFCOMMERCIO PROVINCIALE

# Tavola rotonda al femminile sulla prevalenza del fattore «donna»

*IV convention di sistema venerdì 1° ottobre dalle ore 10 a Saluzzo*

■ Venerdì 1° ottobre dalle ore 10, presso l'Antico Palazzo Comunale di Saluzzo (Salita al Castello 26), prenderà il via 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?". L'evento è 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. A causa delle restrizioni per il Covid-19, l'iniziativa sarà trasmessa pubblicamente in streaming su canale Facebook dedicato (<https://www.facebook.com/events/341623183625120/>) e sui profili della rete Confcommercio della provincia di Cuneo, mentre l'accesso in presenza sarà consentito ad un ristretto numero di parteci-

panti, con invito diretto. Per maggiori informazioni telefonare allo 0171/437223 o scrivere una mail a [cuneo@confcommercio.it](mailto:cuneo@confcommercio.it). L'approccio alla riflessione sul fattore "donna" si evince già dal titolo. Di fronte al rischio diffuso di ridurre il complesso discorso sulla "parità di genere" ad una valutazione di tipo puramente numerico, di cui le "quote rosa" sono diventate l'esemplificazione più diffusa, Confcommercio vuole evitare di banalizzare la questione, nella consapevolezza che l'obiettivo non è la parità numerica, ma la certezza di poter garantire a parità di merito le stesse opportunità, in quanto 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 -

spiega Luca Chiappella, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo -. La forte prevalenza femminile nei comparti del commercio, soprattutto nei negozi al dettaglio e nel settore turistico, 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". Il parterre di ospiti invitati a confrontarsi sul palco della convention si presenta infatti ricco e variegato. Valentina Picca Bianchi, da poco eletta presidente nazionale di Fipe Donne, è un'impreditrice 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: vincitri-

ce di un lungo elenco di premi internazionali, è pianista e maestro del Coro Polifonico di Ruda (Italian male choir). Elena Foi appartiene 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, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico.

La convention sarà introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Seguiranno 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 Ravio (Vicepresidente della Fondazione CRC) e da un breve intervento degli altri partners dell'evento.



Data: 24.09.2021 Pag.: 21  
Size: 313 cm2 AVE: € 53523.00  
Tiratura: 103139  
Diffusione: 66293  
Lettori: 599000



## Confcommercio: «Scongiurare i licenziamenti»

Le proposte anticrisi del presidente dell'associazione toscana: «Prorogare la cassa integrazione e abbassare il costo del lavoro»

di **Rossella Conte**  
FIRENZE

«**Proroga** della cassa integrazione e alleggerimento del costo del lavoro». Sono queste le parole chiave per il terziario toscano che esce dai mesi più bui della pandemia «provato, ma con una idea più precisa sul futuro». Ne è convinto il neopresidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, che spiega: «Il Covid ha agito da spartiacque: esiste un 'prima' e un 'dopo'. Però non ha cambiato le carte in tavola, ha solo accelerato processi che già esistevano, svelando l'enorme fragilità delle piccole imprese». Cinquantotto anni, imprenditore della ristorazione a Firenze, Cursano è stato eletto il 13 settembre alla guida regionale dell'associazione che in Toscana rappresenta oltre 50mila imprese.

**La pandemia ha messo in luce tutta la debolezza del sistema.** «Nel 2020, solo nei pubblici esercizi toscani, sono venuti a mancare oltre 20mila contratti stagionali. Non posso che pensare con terrore al momento in cui il sostegno della cassa integrazione verrà meno. Quanti colleghi saranno costretti a licenziare? Licenziare significa famiglie senza reddito ma anche aziende che perdono personale qualificato dopo anni spesi a for-

marlo. La politica deve lottare insieme a noi».

### **In che modo?**

«È necessario prorogare almeno fino alla fine dell'anno la cassa integrazione e lavorare per una politica che alleggerisca il costo del lavoro e favorisca gli imprenditori che decidono di assumere. Non si può più aspettare».

### **Con l'estate però le città si sono ripopolate di turisti. È troppo presto parlare di ripartenza?**

«Certo, con luglio è tornata un po' di serenità e gli effetti si sono visti anche in termini di incassi. Ma sappiamo che per tornare ai livelli pre-Covid - così come per rivedere i grandi flussi turistici internazionali - ci vorranno almeno due o tre anni, virus permettendo. E il caro bolletta d'autunno sommato all'inflazione rischia di bloccare la ripartenza. In questi 18 mesi di chiusure obbligate ad intermittenza abbiamo capito che il vero capitale delle nostre aziende è l'attività quotidiana, il flusso di cassa giornaliero. Venuto meno quello, molti hanno dovuto tirare giù il bandone. Bisogna rimettere al centro temi come la sottocapitalizzazione, il peso della fiscalità, il costo del lavoro o quello degli affitti».

### **Proprio i canoni di locazione restano una spina nel fianco di**

### **tante aziende.**

«E' uno dei motivi per cui tanti sono stati costretti a chiudere. A Firenze, per esempio, il mercato immobiliare deve ritrovare la misura del reale, sfuggendo dalla logica degli asset strategici che lo ha reso campo di manovra di grande holding finanziarie ma che gli ha fatto perdere di vista la concretezza delle famiglie e delle piccole e medie imprese».

### **Come possono le aziende affrontare il dopo-covid?**

«Dobbiamo riprogettare il modello di sviluppo che abbiamo inseguito finora, tenendo conto della nostra identità e di valori come l'ambiente, la sicurezza, la salute, che non sono certo nuovi ma ora hanno acquisito maggiore rilevanza. In questo contesto va riprogrammato lo sviluppo delle piccole imprese che hanno contribuito allo stile di vita e accoglienza che il mondo ci invidia. Il modello "uscio e bottega", che mette al centro la persona, ha reso vivibili i nostri borghi. Adesso va aggiornato secondo le nuove tendenze, puntando su servizi innovativi e sullo sviluppo digitale».

**ALDO CURSANO**

**«La pandemia è uno spartiacque. Ora dobbiamo riprogettare il modello di sviluppo»**



Aldo Cursano ha 58 anni ed è stato proclamato nuovo presidente di Confcommercio Toscana

Data: 25.09.2021 Pag.: 20  
 Size: 384 cm2 AVE: € 50304.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



# Così app e tecnologie hanno rivoluzionato la vita di bar e ristoranti

**Post pandemia/1.** Ormai anche nei piccoli locali è irreversibile il processo di digitalizzazione dei servizi gestione scorte, prenotazioni, igiene e sicurezza

**Maria Teresa Manuelli**

**S**tagione in ripresa per la ristorazione italiana che ha segnato un incremento dell'ospitalità e dei ricavi del settore di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto secondo **Fipe**, nonostante l'entrata in vigore dell'obbligo del green pass per i locali al chiuso e il calo dei turisti. E per i gestori non è comunque facile destreggiarsi tra le nuove procedure di condotta e igiene, dovendo fare i conti spesso con mancanza di personale e in molti casi con una ormai consolidata attività multicanale (presenza, delivery, take away).

In aiuto possono arrivare le nuove tecnologie, soprattutto in questo periodo di ingressi contingentati, necessità di prenotazioni e igienizzazione, verifica delle certificazioni. Anche se, stando a una ricerca condotta dalla società di servizi finanziari digitali Qonto, negli ultimi dodici mesi, il settore della ristorazione non ha ancora conosciuto quella netta accelerazione verso la digitalizzazione, che è avvenuta, invece, in altri settori: solo il 37% delle imprese di questo comparto (contro il 44% del totale delle intervistate) ammette di aver introdotto nel proprio business nuovi strumenti digitali. E, in effetti, se guardiamo la percentuale di budget che le aziende della ristorazione hanno dichiarato di aver impiegato nell'adozione e implementazione di strumenti digitali nel 2020, notiamo che il 24% di queste ha investito almeno il 10%, e solo l'8% ha superato il 30 per cento. La maggioranza (33%) ha dichiarato di aver destinato meno del 5% del budget 2020 agli investimenti in di-

gitalizzazione. Eppure, sembra essere chiara ai più l'urgenza di avviare un processo di trasformazione digitale, pena la perdita di competitività (temuta dal 41% delle imprese del settore intervistate) e di ricavi (24%), maggiori costi di gestione e operativi (20%), e addirittura la non sostenibilità del business nel medio-lungo periodo (10%).

## **Controlli: green pass e igiene**

Ma l'innovazione in questo campo comunque non si ferma. Per facilitare la gestione della movida nei locali è nata da poco, per esempio, Getfy Board, app che permette la scansione del green pass e gestisce ingressi e prenotazioni. La piattaforma, disponibile sugli store Ios e Android, consente da un lato al cliente di prenotare la propria presenza in un locale, al ristorante o a un evento e pagare direttamente dallo smartphone, e dall'altro all' esercente di monitorare ingressi e uscite, nonché di verificare l' idoneità all'accesso scansionando il green pass, avendo sempre sotto controllo il numero dei presenti al fine di evitare sovraffollamenti e garantire la sicurezza in relazione alla capienza. «A differenza di molte piattaforme di prenotazioni online - affermano i due co-founder di Getfy, Cesare Vicentini e Davide Sardei - la nostra app permette all' esercente di interagire con il proprio pubblico, con lo scopo ulteriore di fidelizzarlo attraverso promozioni, sconti e omaggi».

## **Lavandino con I.A.**

Per garantire l'igiene dei clienti e personale è arrivato Soapy, lavan-

dino che attraverso l'intelligenza artificiale e l'IoT gestisce un sistema touch-free di pulizia guidata, con rilevamento automatico della temperatura corporea a ogni lavaggio. Tra le funzioni, la possibilità di identificare gli utilizzatori sia singolarmente che per gruppi tramite un riconoscimento semi-biometrico e registrare l'ora, il luogo e il numero dei lavaggi per valutare l'accuratezza delle procedure di pulizia delle mani.

## **Semplificare i processi di cassa e approvvigionamento**

«In un momento così particolare bisogna puntare alla semplificazione di tutti i processi, partendo dalla digitalizzazione del punto cassa, per far sì che si possano affrontare anche in futuro sfide difficili attraverso soluzioni smart e omnicanale», commenta Francesco Messa, ceo di Scloby. Nato per portare in cloud il registratore di cassa, ora Scloby permette anche ai piccoli esercenti e ristoratori di introdurre nel punto vendita casse automatiche a disposizione dei clienti per fare acquisti e pagare in autonomia, con il vantaggio di ridurre gli assembramenti e le code. La cassa automatica può essere un semplice tablet posizionato sulla parete o sul tavolo del ristorante, oppure un kiosk con ampio schermo, per ordinare e pagare direttamente sia cashless che in contanti, grazie alla presenza di un Pos integrato e di cassetto che eroga automaticamente il resto, oppure inserire l'ordine e pagarlo nella cassa con operatore.

Soplaya è la startup friulana che mette in contatto 1.300 ristoranti

Data: 25.09.2021 Pag.: 20  
Size: 384 cm2 AVE: € 50304.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



con più di 250 produttori: un marketplace dove è possibile trovare più di 10mila prodotti, spesso provenienti da presidi slow food o introvabili altrove. «Una interazione vincente – spiega Mauro Germani, co-fondatore e ceo – tra tecnologia e logistica che semplifica la gestione degli acquisti con la garanzia

di una consegna del fresco o freschissimo entro 12-48 ore. Il ristorante può ordinare su un'unica piattaforma, riprendendo il controllo di costi e assortimento, e, grazie ai nostri hub e alla nostra flotta di mezzi, ricevere puntualmente tutti i prodotti in un'unica consegna tutti i giorni. La startup

ha raddoppiato il business nel 2020, e oggi inaugura il suo secondo hub in Veneto e si prepara a coprire entro fine anno tutta l'area veneta per iniziare l'espansione verso il resto del Nord Italia.

**Getfy Board**  
permette la scansione

**del green pass**  
e monitora ingressi  
e prenotazioni

**Soapy è un lavandino**  
che oltre alla pulizia  
delle mani, rileva  
in automatico la  
temperatura corporea

Data: 26.09.2021 Pag.: 3  
Size: 211 cm2 AVE: € 2743.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Aldo Cursano

# «5 anni di segnalazioni e il passaggio pedonale di via Sant'Antonino resta da ridipingere»



Dopo aver vinto la sua piccola e personale battaglia contro le transenne abbandonate in piazza dell'Unità Italiana (erano state dimenticate otto mesi fa all'imbocco di via del Giglio in seguito a un cantiere per i sottoservizi), Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana e ristoratore, nelle ultime settimane ha voluto subito aprire un altro fronte. «All'inizio di via Sant'Antonino ogni giorno si sfiora un incidente potenzialmente anche grave. Perché non ci sono strisce o segnali a indicare che lì c'è un passaggio pedonale. Da cinque anni le strisce sono scomparse, a terra non ve n'è più alcuna traccia e quando le auto, soprattutto quelle straniere, imboccano la strada il rischio che un pedone possa essere investito è altissimo». Cursano, che gestisce un bar proprio in piazza dell'Unità Italiana, dice di aver segnalato più volte il problema agli uffici comunali competenti, e la risposta tutte le volte è sempre la stessa: «Grazie aver segnalato il problema, provvederemo a risolverlo il prima possibile». Ma



alle parole non seguono i fatti e dopo sessanta mesi (5 anni, ndr) dalla prima segnalazione le strisce sono ancora da rifare. A volte si vedono turisti smarriti che si aggirano in su e in giù per il marciapiede perché non sanno dove attraversare. Basterebbe mettere due cartelli, o meglio, mandare qualcuno a ridisegnare le «zebre»: non credo si stia chiedendo la luna. Il bene per questa città lo si dimostra non tanto con grandi idee e progetti faraonici ma anche da questi piccoli interventi e dalla cura che si ha per le nostre strade e i nostri quartieri».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Tecnica e creatività Premio alla carriera a Claudio Sadler

La cerimonia di inaugurazione della 23esima edizione di Ristorexpo è stata contraddistinta anche da un momento molto emozionante: la consegna del premio alla carriera Ristorexpo 2021 allo chef **Claudio Sadler**. Il premio allo chef è stato consegnato da **Giovanni Ciceri**, curatore e ideatore della manifestazione, salito sul palco accanto al giornalista **Giacomo Mojoli** e all'editrice **Anna Morelli**.

Il presentatore **Nicola Prudente**, che ha coniato l'hashtag #finalmente in relazione all'edizione 2021 di Ristorexpo, ha invitato i presenti a trovare altri hashtag per descrivere Sadler: passione, talento e competenza sono stati gli attributi scelti per definire il premiato chef.

«Dedico questo importante premio a mia moglie - ha commentato Sadler dopo aver ritirato emozionato il riconoscimento -. Lei mi è stata sempre rimasta accanto, stando al mio fianco, ma lasciandomi sempre libero anche di commettere degli errori. Se sono arrivato a questo punto oggi, dopo ben 35 anni di carriera, lo devo a lei,

ma anche a tutte le persone che hanno lavorato e lavorano ancora con me».

Queste le motivazioni per le quali Claudio Sadler ha ricevuto il premio alla carriera in questa edizione di Ristorexpo: «È stato ed è uno dei primi principali interpreti del panorama gastronomico italiano. Ha anticipato mode e tempi ed ha contribuito all'affermazione della cucina italiana nel mondo. È stato tra i primi ad introdurre innovazioni tecniche, ma ha anche dimostrato come lo studio, la ricerca e l'approfondimento portino a risultati straordinari. Si è sempre distinto per la capacità di trasmettere creatività, tecniche e passione. Il suo grande merito è quello di saper rendere eccezionale la normalità. Importante anche il suo grande impegno nella Federazione Italiana Pubblici Esercizi e la sua partecipazione attiva in ambito associativo. La sua presenza negli anni a Ristorexpo ci ha permesso di crescere e di compiere quel salto di qualità che oggi orgogliosamente ci distingue dai nostri competitor».



La premiazione di Claudio Sadler



## IL NUOVO PRESIDENTE TOSCANO

# Cursano alla guida di 50.000 imprese di Confcommercio



Aldo Cursano

### LUCA SIGNORINI

**A**ldo Cursano, 58 anni, è il nuovo presidente di Confcommercio Toscana, eletto il 13 settembre.

Imprenditore nel settore della ristorazione da oltre tre decenni – è titolare di alcuni locali storici di Firenze e provincia, come Caffè Le Rose, Kome, Oh Sushi – pugliese di nascita, è anche vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi.

Per i prossimi cinque anni rappresenta un'associazione di categoria che nella nostra regione conta 50.000 imprese associate, tra commercio, turismo e servizi, e 250.000 addetti.

Succede nella carica all'aretina Anna Maria Nocentini Lapini.

«Il mio vero obiettivo è rimettere al centro l'impresa come valore economico, sociale e con una forte identità sul territorio», comincia Cursano, un diploma di ragioniere e perito conta-

bile, sposato e con due figli.

«Le piccole e medie imprese che rappresentiamo, con un gran numero di realtà a conduzione familiare – aggiunge – hanno creato uno stile di vita e di consumo, un modo di concepire la società che identifica la Toscana e naturalmente l'Italia, anche agli occhi dei turisti».

L'ultimo anno e mezzo segnato dalla pandemia ha evidenziato il ruolo e il valore di queste "botteghe" all'interno dei tessuti urbani.

«Abbiamo visto cosa significa per una città avere le vetrine vuote e le luci spente, i bar e i ristoranti chiusi. Un patrimonio di socialità che si è dimostrato fragile e che deve essere tutelato, oggi più di prima. Non solo per il valore che crea da un punto di vista occupazionale ed economico ma, ribadisco, per la sua funzione di presidio sociale. Sono la dimensione umana e le relazioni che vanno salvaguardate e protette. Altrimenti ci troveremo ancora di più invasi dai centri commerciali e dalle grandi catene, tutte uguali».

Il nuovo presidente di Confcom-

mercio Toscana si rivolge al mondo politico. «Il Governo deve rimettere al centro il nostro modello, che negli ultimi 18 mesi ha avuto solo mancate e ha rischiato il tracollo. Noi non siamo lavoratori di serie b. Chiediamo invece rispetto e dignità».

Prosegue Cursano: «Serve un nuovo patto per il lavoro rivolto alle piccole e medie imprese come le nostre. È necessario rinegoziare e riparametrare i numerosi costi d'impresa che dobbiamo sostenere, dai canoni di affitto alle tasse e imposte, fino al costo del lavoro. E poi la redistribuzione dell'esposizione debitoria che molte aziende hanno contratto per sopravvivere negli ultimi mesi. Chiediamo il dilazionamento in 30 anni dei prestiti oppure sistemi basati sulla cessione del credito di imposta, così da alleggerire il carico sulle nostre spalle».

Per il nuovo presidente regionale dell'associazione di categoria, «se non verranno presi questi provvedimenti sarà sempre più difficile salvare un modello che ha fatto la storia della Toscana e dell'Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## | SALUZZO

### Convegno di Confcommercio sulla leadership al femminile

In primo luogo, una riflessione sul fattore donna, che si evince già dal titolo del convegno. Il discorso circa la "Parità di genere" è complesso, ed è pericoloso ridurlo a una valutazione di tipo puramente numerico. Confcommercio non vuole banalizzare la questione ma discutere di una parità effettiva di opportunità, con una valutazione legata unicamente a capacità e competenze. Questa è la motivazione che sta dietro al convegno di Confcommercio dedicato alla leadership al femminile, che si svolgerà il 1° ottobre alle 10, presso l'antico Palazzo comunale di Saluzzo. Sul palco della kermesse si alterneranno Valentina Picca Bianchi, eletta presidente nazionale di **Fipe Donne** e imprenditrice a tutto tondo; Fabiana Noro, pianista e maestro del coro polifonico di Ruda; Elena Foi, key account e problem solving per Oac. La convention sarà introdotta dal segretario generale di Confcommercio provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Seguiranno 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: 30.09.2021 Pag.: 11  
 Size: 532 cm2 AVE: € 90972.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# La console e i suoi studenti 'Felice di riaverli a Firenze'

Ragini Gupta ha inaugurato l'anno accademico delle 50 università americane. Si riparte con 2000 presenze. «Questi giovani sono parte integrante della città»

FIRENZE

**Finalmente** sono tornati. Un po' alla volta ma il sorriso e l'entusiasmo degli studenti americani hanno ricominciato a circolare per le strade di Firenze.

Ma è stata dura. La pandemia ha ridimensionato infatti la presenza di tutti gli americani in Italia, rendendo più difficile il fiorire dei legami quotidiani e degli scambi culturali tra i due paesi. Per questo, la Console Generale degli Stati Uniti d'America a Fi-

renze Ragini Gupta, ha ritenuto di dare un segno di incoraggiamento e di fiducia, ospitando ieri pomeriggio nella sede del Consolato degli Stati Uniti sul Lungarno Vespucci, l'inaugurazione dell'anno accademico delle Università americane.

La console ha accolto così, insieme alle autorità cittadine, i direttori delle 50 università statunitensi presenti sul territorio fiorentino, riuniti a Palazzo Canevaro, sede storica del Consolato. Sono circa duemila gli studenti americani che si apprestano a

frequentare le università statunitensi a Firenze.

«Gli studenti americani sono parte integrante del tessuto culturale, sociale e intellettuale della città e della regione - ha detto la Console Ragini Gupta -. Siamo estremamente lieti di vedere il ritorno in numeri abbastanza alti dei nostri giovani. Questo evento serve anche per ringraziare coloro che hanno lavorato sodo per facilitare il loro ritorno. Prima del Covid c'erano 10mila studenti in un anno intero, questo autunno partiamo con 2mila, forse nella primavera saranno anche di più».

Ottimista anche Fabrizio Ricciardelli, direttore della Kent State University Florence e presidente dell'Association of American college and University programs in Italy.

All'incontro è intervenuta anche Titta Meucci, assessore all'Università del Comune di Firenze che ha sottolineato «il rapporto speciale con gli studenti americani, non solo dal punto di vista economico, ma anche in termini di ricchezza culturale».

**O.Mu.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**IL PUNTO**

**Prima della pandemia dagli Stati Uniti arrivavano ogni anno in riva all'Arno circa diecimila ragazzi**

Data: 30.09.2021      Pag.: 11  
Size: 532 cm2      AVE: € 90972.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



La Console Usa Ragina Gupta durante l'inaugurazione dell'anno accademico delle Università americane a Firenze. In basso a sinistra insieme ad Aldo Cursano, l'assessore Titta Meucci e Fabrizio Ricciardelli presidente Associazione Università americane



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 30.09.2021 Pag.: 16  
Size: 142 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## #SICUREZZAVERA, MERCOLEDI' AL BROLETTO

### LA PRESENTAZIONE DEL PROGETTO CON LA POLIZIA DI STATO

Novara è tra le 20 città italiane scelte come località pilota per il progetto #sicurezzavera, ideato e promosso dal gruppo donne di **Fipe** Confcommercio in collaborazione con la Polizia di Stato. E' una campagna contro la violenza di genere che punta a far diventare i pubblici esercizi (bar, ristoranti, pub, discoteche, ecc.) veri e propri presidi di legalità e tutela attraverso campagne di formazione e di informazione che saranno sviluppate nel corso del 2022. La conferenza stampa di presentazione è prevista per mercoledì 6 ottobre alle 10.30 nella Sala dell'Arengo del Broletto, alla quale parteciperanno la presidente nazionale del gruppo Donne **Fipe** Confcommercio, Valentina Piccato. E' una campagna contro la violenza di genere che punta a far diventare i pubblici esercizi (bar, ristoranti, pub, discoteche, ecc.) veri e propri presidi di legalità e tutela attraverso campagne di formazione e di informazione che saranno sviluppate nel corso del 2022. La conferenza stampa di presentazione è prevista per mercoledì 6 ottobre alle 10.30 nella Sala dell'Arengo del Broletto, alla quale parteciperanno la presidente nazionale del gruppo Donne **Fipe** Confcommercio, Valentina Piccato, Rosanna Lavezzaro, oltre a rappresentanti delle Istituzioni e delle Associazioni che si occupano di cultura di genere sul territorio novarese. Partecipazione aperta a tutti, conferme al numero 349 2874518 o alla mail [altopiemonte@confcommercio.net](mailto:altopiemonte@confcommercio.net).



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## IL PERCORSO VERSO UNA NORMALITÀ

# Salvini suona sempre lo stesso disco «Speranza, perché non riaprire tutto?»

*La scelta del Cts  
è ritenuta  
da molti  
insufficiente*

di **FEDERICO CENCI**

Perché l'Italia appare indietro nella tabella di marcia delle riaperture rispetto ad altri Paesi d'Europa? È la domanda che pone Matteo Salvini. Ma stavolta la sua consueta vena polemica assume una caratteristica nuova. Il segretario della Lega, infatti, non si rivolge soltanto al ministro della Salute, Roberto Speranza, come ha già fatto altre volte in passato. Stavolta il destinatario dell'interrogativo è direttamente il presidente del Consiglio, Mario Draghi.

Proprio mentre i riflettori mediatici sono puntati su dinamiche interne al suo partito, l'ex capo del Viminale alza così la posta della dialettica interna alla maggioranza. A margine di un appuntamento elettorale a Milano, Salvini ha ribattuto in questo modo a chi gli chiedeva un commento sulle aperture previste in Portogallo: «Tutta Europa sta vaccinando e riaprendo, l'Italia è uno dei Paesi più vaccinati d'Europa ma qualcuno si ostina a limitare le riaperture. Invece - osserva -, se tu chiedi il Green Pass, devi riaprire tutto in piena capienza». Il segretario del Carroccio allude a un «pregiudizio ideologico» causa di «un danno economico, sociale e morale a milioni di italiani». Dunque incalza: «Vorrei capire da Speranza e da Draghi perché no». E conclude: «Se tu imponi il vaccino, il Green Pass e il tampone, il diritto al lavoro lo devi garantire a tutti».

**LA PROTESTA DELLO SPETTACOLO**

Salvini si fa interprete di una protesta che attraversa il mondo dello spettacolo e dello sport. La scelta del Comitato tecnico-scientifico (Cts) di aumentare la capienza in cinema, teatri e impianti sportivi con il criterio della gradualità è ritenuta da molti insufficiente. Continuano ad arrivare adesioni alla raccolta firme lanciata da Mogol, presidente della Siae, per chiedere al Governo di riaprire i luoghi della cultura al massimo della capienza consentita. La protesta passa anche per gli scioperi, come quello indetto dal Coordinamento StaGe!, che rappresenta oltre 100 associazioni della filiera della musica indipendente ed emergente: 15 minuti di silenzio in occasione del Meeting delle Etichette Indipendenti (Mei) che si terrà a Faenza, in Romagna, sabato prossimo 2 ottobre.

**DISCOTECHES APERTE A CAPODANNO?**

E mentre c'è chi lancia appelli per un aumento della capienza, c'è chi ancora attende di avere una data sulla riapertura. È il caso delle discoteche. «Perché tenere ancora chiuse le discoteche quando tutto il Paese ha riaperto?», domanda Maurizio Pasca, presidente di Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, che spera in una riapertura entro la fine di ottobre. «Noi continuiamo con la via del dialogo per vedere, con grande responsabilità, di poter riaprire nell'immediato - afferma Pasca -. Se non succederà

decideremo le iniziative che si vorranno portare avanti: nessuna manifestazione violenta, ma ci faremo sentire». La possibilità che le richieste del settore non vengano esaudite sono fondate. Secondo il virologo Fabrizio Pregliasco, docente di Igiene alla Statale di Milano, per riaprire le discoteche occorre aspettare più tempo. Pregliasco indica il periodo «tra dicembre e gennaio». Magari, osserva, «per Capodanno se tutto va bene, ovvero se la curva dei contagi da Covid-19 resta stabile».

**FARMACO ANTI-COVID "MADE IN NAPOLI"**

E chissà se entro Capodanno non si avranno novità incoraggianti sul fronte delle cure contro il noto virus. L'Aifa ha approvato l'utilizzo del Sarilumab, insieme con Anakinra e Baricitinib, nell'elenco dei farmaci da utilizzare per "sconfiggere" il coronavirus. Il Sarilumab fu usato per la prima volta in via sperimentale nei primi mesi della pandemia dalle squadre di oncologi dell'Istituto tumori di Napoli "Pascale" e dai medici degli ospedali "Monaldi" e "Cotugno". «La decisione dell'Aifa di inserire, sulla base di evidenze scientifiche, anche il Sarilumab tra i farmaci per il trattamento del Covid è frutto anche del lavoro di ricerca del team composto da medici e ricercatori dei due ospedali ed è la prova che il lavoro di squadra porta a importanti

Data: 30.09.2021 Pag.: 13  
Size: 346 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



risultati», dice il direttore generale dell'Azienda Ospedaliera dei Colli, Maurizio di Mauro. L'ok dell'Aifa è dunque un ulteriore riconoscimento alla ricerca napoletana dopo il sì che era già arrivato per l'uso del Tocilizumab.



**IV CONVENTION DI SISTEMA DELLA CONFCOMMERCIO PROVINCIALE**

# Tavola rotonda al femminile sulla prevalenza del fattore “donna” per leadership e autorevolezza

*Luca Chiapella,  
presidente:  
“il dovere morale  
di affrontare  
la questione delle  
pari opportunità”*

**da Saluzzo**

Venerdì 1° ottobre dalle ore 10, presso l'Antico Palazzo Comunale di Saluzzo (Salita al Castello 26), prenderà il via 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?”. L'evento è 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. A causa delle restrizioni per il Covid-19, l'iniziativa sarà trasmessa pubblicamente in streaming

su canale FaceBook dedicato (<https://www.facebook.com/events/341623183625120/>) e sui profili della rete Confcommercio della provincia di Cuneo.

L'approccio alla riflessione sul fattore “donna” si vince già dal titolo. Di fronte al rischio diffuso di ridurre il complesso discorso sulla “parità di genere” ad una valutazione di tipo puramente numerico, di cui le “quote rosa” sono diventate l'esemplificazione più diffusa, Confcommercio vuole evitare di banalizzare la questione, nella consapevolezza che l'obiettivo non è la parità numerica, ma la certezza di poter garantire a parità di merito le stesse opportunità, in quanto 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 sen-

te chiamata in causa - spiega Luca Chiapella, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo -. La forte prevalenza femminile nei comparti del commercio, soprattutto nei negozi al dettaglio e nel settore turistico, 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”.

Il parterre di ospiti invitati a confrontarsi sul palco della convention si presenta infatti ricco e variegato. Valentina Picca Bianchi, da poco eletta presidente nazionale di [Fipe Donne](#), è 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 (Italian male choir). Elena Foi appartiene 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, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paralogico.

La convention sarà introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Seguiranno 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.



**Fabiana NORO**

Pianista e Maestro del Coro Polifonico di Ruda (Italian Male Choir)



**Valentina PICCA BIANCHI**

Fondatrice Whitericevimenti e Presidente nazionale Donne Imprenditrici di FIPE



**Elena FOI**

Key Account e Problem Solving per O.A.C. (Offroad Adventure Crew)



## Il punto

# La gavetta, tra lavoro e lavoretti



di **LINO ENRICO STOPPANI**

presidente **FIPE**

**S**i dice spesso “fare la gavetta”, ma quasi mai ci si sofferma sull’origine del termine, mutuato dal gergo militare, secondo il quale “*la gavetta*” è la scodella destinata al rancio dei soldati. Usata estensivamente, l’espressione non si riferisce tanto al fatto di “*guadagnarsi il pane*”, quanto all’idea di passare attraverso i gradi più umili per poi arrivare a quelli di ufficiale. Insomma, **fare la gavetta è parte del cursus honorum della propria vita, pieno dei valori della dignità e della libertà.** E usiamo il termine libertà non a caso parlando di lavoro, perché il lavoro è via maestra di inclusione e di integrazione, che conferisce una cittadinanza economica, che in alcuni casi arriva anche prima di quella giuridica, contrastando il disagio sociale e diventando formidabile strumento di emancipazione, generazionale e di genere.

In questi decenni, tuttavia, **siamo riusciti a indebolire la cultura del lavoro, oggi considerato prevalentemente nella sua componente economica o, al massimo, per i diritti che dal lavoro discendono, trascurandone però i valori etico-morali che sono invece collegati ai doveri che ad esso corrispondono.**

Eppure, se su altri temi di grande attualità, come la transizione ecologica e digitale, si registra un’accelerazione post pandemica, **sul lavoro non si nota il medesimo cambio di passo.** Mentre il mercato va veloce, le politiche economiche finalizzate ad accrescere la dotazione di capitale umano hanno un andamento lento e rispondono spesso a logiche fuori mercato, anche di forte componente ideologica.

**Le conseguenze si vedono, anzi, si pagano:** nel nostro settore non si trovano cuochi o camerieri, negli ospedali infermieri professionali, nel manifatturiero i tecnici digitali, con risultati paradossali in termini di tassi di disoccupazione o spesa pubblica per le generose politiche di sussidio al reddito.

**Il primo articolo della Costituzione italiana inquadra il lavoro come il fondamento della Repubblica,** in quanto mezzo che garantisce l’uguaglianza dei cittadini e il loro sviluppo personale. Questo avviene in un Paese che, attraverso la contrattazione collettiva e l’evoluzione sociale, ha costruito sistemi di garanzie e tutele importanti. Ai datori di lavoro viene richiesto – e forse va reso più semplice, basti pensare all’incresciosa vicenda dell’abolizione dei voucher – di far lavorare “in regola” e secondo queste garanzie. Ai lavoratori, dipendenti e indipendenti, viene chiesto di “fondare” il Paese.

Tante volte in questi mesi di pandemia si è osservato quanto lockdown, crisi e nuovi ritmi di vita abbiano messo in discussione equilibrio tra tempo dedicato al lavoro e quello dedicato alla vita privata, ridiscutendone modalità, luoghi e tempi di esecuzione. Eppure, forse, il vero progresso che questa profonda e inattesa crisi ha portato non riguarda la conquista del tempo libero per recuperare vita, ma riguarda la capacità di guardare alla propria vita più complessivamente e consapevolmente. **Il punto non è quindi lavorare meno, ma imparare a lavorare meglio. E lavorare meglio significa ritornare ad amare il proprio lavoro,** qualunque esso sia, perché solo recuperando questo sentimento si riesce ad aggiungere passione, serietà, responsabilità e ambizione, che rimangono i suoi presupposti valoriali, senza i quali si svilisce l’argomento come una mera contrapposizione di interessi, tra diritti e doveri, che rallenta il raggiungimento degli obiettivi di bene comune.

**Se non si recuperano questi valori fondanti, non ci saranno mai politiche del lavoro che alzino il livello della partecipazione al bene comune,** perché il capitale umano si rafforza sulle competenze e sulle conoscenze, ma anche sui comportamenti e sulle motivazioni, non sempre traducibili in moneta.

Si è fatto un gran (dispreziativo) parlare dei “*lavoretti*”, arrivando a coniare persino un’espressione anglosassone: **la gig economy,** tacendo tuttavia che proprio grazie a questi “*lavoretti*” molti giovani hanno potuto finanziare i propri studi e abilitare la propria vita, dando valore ai rapporti umani, comprese le gerarchie, al tempo, al denaro stesso o hanno iniziato splendide storie imprenditoriali.

**La “gavetta”, dunque, rimane momento formativo,** sia professionale che umano, ed è sicuramente “l’adolescenza” di ogni storia imprenditoriale di successo, perché grazie al bisogno, ai sacrifici e alle quotidiane soddisfazioni che ogni inizio offre, **si fertilizzano intuizioni, professioni, visioni e ambizioni,** che servono poi per consolidare il dopo.

Fatte salve le immancabili eccezioni negative che in ogni storia sempre si trovano, **partire dal basso senza sentirsi in basso è la chiave di una vita non solo felice, ma foriera di grandi soddisfazioni.** Platone diceva che “*l’inizio è la parte più importante del lavoro*” e forse è particolarmente vero proprio per un settore come il nostro. ©

# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 8,9  
Size: 1064 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Buona la ripartenza ma scarseggia il personale



### IN SINTESI



In tutta Italia, nonostante la ripartenza del settore, la ristorazione e il turismo hanno difficoltà nel reperire personale. Un problema che abbraccia ogni professionalità, dal cuoco al cameriere, dal lavapiatti agli addetti alle pulizie.

Tra le cause principali emerge l'insicurezza verso il futuro e la volontà di non rinunciare agli aiuti statali. Questo in una stagione importante come l'estate.

**PROFESSIONI /** [Eipe](#) ha dichiarato che mancano circa 150mila figure professionali disposte a operare nel settore. Un netto disequilibrio tra domanda e offerta che porta a discutere su quali siano le cause e come intervenire. Tra incertezza per il futuro e Reddito di Cittadinanza, bisognerebbe avviare una nuova politica lavorativa e dare respiro all'intero comparto.

di Maddalena Baldini



**N**ell'estate 2021, quella della tanto attesa ripartenza nel settore di turismo e ristorazione, la situazione ha mostrato una serie di fragilità che hanno creato non pochi problemi al comparto per reperire il personale. Ciò che stupisce è che, analizzando le principali piattaforme di offerte di lavoro, la maggior richiesta si è concentrata proprio sui due filoni in questione, in più, la cosa che ha fatto letteralmente sobbalzare sono state le cifre: + 97%, da aprile a giugno 2021, rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. È quanto l'Osservatorio InfoJobs ha registrato, portando a un inevitabile ottimismo subito sopiti poiché, stando proprio alla voce dei protagonisti, le difficoltà nel trovare le varie figure professionali sono state molte, soprattutto in un periodo delicato come quello estivo e di alta stagione. Una medaglia dalla doppia

# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 8,9  
Size: 1064 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



faccia: infatti, se da un lato c'è un Paese che propone offerte di occupazione, dall'altro stupisce la mancanza di risposta, compresi i 120mila professionisti (su 150mila totali che mancano all'appello) – assunti a tempo indeterminato – che lo scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti a locali e ristoranti, hanno deciso di cambiare lavoro e sospendere i loro contratti. Ma quali sono le cause effettive di questo vuoto occupazionale? Il dibattito si è acceso su più fronti in quanto, sul 'tavolo degli imputati', si è messo il controverso Reddito di Cittadinanza, per alcuni la ragione principale del suddetto 'torpore' professionale della ristorazione.

## TRA LE VARIE CAUSE...

“Questo genere di problema dipende da più fattori ben riscontrabili nella situazione attuale – spiega il dottor **Roberto Calugi**, direttore generale di **Fipe** Confcommercio –. In primis c'è la continua incertezza a cui il settore è stato sottoposto negli ultimi mesi, tensione che si è fatta sentire in maniera ancora più forte con l'introduzione del green pass. Quindi, analizzando questo aspetto, tutti coloro che hanno trovato l'opportunità di lavorare in un altro ambito, non più legato alla ristorazione, hanno deciso di cambiare, spinti soprattutto dalla ricerca di una garanzia economica”.

A questa fase specifica si è affiancata la carenza di un'altra 'forza lavoro' molto attiva nelle grandi città: “La mancanza degli studenti universitari che davano una mano in sala si è percepita in modo evidente – prosegue Calugi –. Il loro contributo per periodi più o meno lunghi portava respiro ai ristoratori”. A tutto ciò va ad accostarsi un effettivo 'spiazzamento' provocato dalle politiche passive del lavoro come il Reddito di Cittadinanza e non solo. “Ci sono situazioni in cui le persone, per non perdere questi sussidi, preferiscono rinunciare alle diverse opportunità. Di per sé il Reddito di Cittadinanza può essere una valida



SINISTRA  
**Roberto Calugi**,  
direttore generale di **Fipe**  
Confcommercio

base per dare aiuto in un momento complicato – specifica il direttore generale di **Fipe** –. Ciò che andrebbe modificato, invece, è la politica attiva del lavoro, come i navigator o tutti coloro che avrebbero dovuto mettere in contatto domanda e offerta”.

**Fipe** sta intervenendo in maniera concreta per supplire alle carenze di personale e dare aiuto alla ristorazione penalizzata su più fronti, cercando proprio di legare a doppio filo il rapporto tra domanda e offerta. “Abbiamo stipulato un accordo con Assosomm, l'Associazione Italiana delle Agenzie per il Lavoro. Con le Confcommercio sul territorio diamo assistenza ai nostri associati anche nella ricerca del personale ma, il vero dilemma, è stata la mancanza di 150mila figure professionali. Se si lavorerà in modo efficace e sensato questo problema rientrerà – conclude Roberto Calugi –. Deve però 'tornare il sereno' sul settore della ristorazione, bisogna investire sulle competenze del personale e, una volta terminata la pandemia, di sicuro, questo genere di difficoltà non sarà più riscontrabile o solo in minima parte”.

## REDDITO DI CITTADINANZA E RISCHIO DI LAVORO NERO

Anche **Alfredo Zini**, proprietario dello storico Ristorante Al Tronco di Milano, fa un focus sulla situazione presentando alcune criticità, soprattutto in riferimento alle retribuzioni, ai contratti o al rinnovo degli stessi. “Per un neodiplomato il salario mensile, comprensivo di 40 ore settimanali, si aggira tra gli 800 e i 900 euro, ai quali si aggiungono una serie di voci di servizio e contributi che in busta non si vedono ma sono a beneficio del lavoratore. Per l'azienda tale cifra diventa almeno di 1.500 euro”. A tali considerazioni, da tempo discusse poiché sono tra i cardini di un tanto sperato abbassamento dei costi del lavoro per le imprese, si affiancano le argomentazioni legate al Reddito di Cittadinanza e alla stessa Cassa Integrazione. “La sicurezza di avere un'entrata mensile, almeno per un periodo più o meno lungo, dipende da un timore ormai radicato nel futuro”. Commenta Alfredo Zini.

Ma, dall'analisi del proprietario del Ristorante Al Tronco di Milano, emerge un'altra questione importante, ossia il rischio di 'far incrementare' il lavoro nero: “Per non perdere i vari aiuti, alcuni chiedono proprio di non essere 'messi in regola'. L'imprenditore risparmia tutta la parte contributiva ma, così facendo, si finisce in una condizione assolutamente sbagliata per il sistema. Pure la reintroduzione dei voucher e di altri strumenti interessanti e utili per arginare il lavoro nero sono venuti meno. Il problema è che non si sente parlare di una revisione non solo dei contratti di lavoro ma del welfare generale: sarebbe vitale per creare nuovi posti ma con uno sgravio per le imprese”, conclude Zini. ©



SOTTO  
**Alfredo Zini**, titolare  
del Ristorante  
Al Tronco di Milano



## MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 18,19  
Size: 1063 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# Nasce “Gli Storici”, il sindacato dei locali d'epoca

**INIZIATIVE** / Sono tanti i locali italiani che hanno fatto la storia del Paese o che l'hanno attraversata in tempi e con protagonisti diversi.

di Giulia Romana Erba, Ufficio Studi **Fipe-Confcommercio**



### IN SINTESI



Gli “Storici”, è l'associazione che nasce sotto l'egida di **Fipe-Confcommercio**, con un primo gruppo composto da 9 imprese, per dar voce ai circa 200 locali Storici italiani.

Potranno aderire all'associazione i titolari di tutti i bar e ristoranti in attività da oltre 70 anni, che abbiano conservato ed esposto al loro interno cimeli, documenti e testimonianze dell'epoca.

L'obiettivo è quello di rappresentare e tutelare il comparto dinanzi al ministero dello Sviluppo Economico e al ministero del Turismo.

Tra gli obiettivi anche la creazione di un fondo rotativo che consenta agli imprenditori di acquistare gli immobili e la possibilità di introdurre un credito di imposta per ammortizzare gli oneri degli interventi

**SINISTRA**  
**Il Ristorante Angelino ai fori (1947), Roma**

**D**al Nord al Sud sono almeno 200 i pubblici esercizi tra bar, ristoranti gelaterie e pasticcerie, che hanno molto da raccontare e che possono definirsi locali storici. A volte sono divenuti famosi nel mondo per la qualità dell'accoglienza e del gusto, oppure sono entrati nella storia e nella cultura per aver ospitato artisti e intellettuali quali Cavour, Vittorio Emanuele II, Eduardo De Filippo, Grace Kelly, Maria Callas e Giovanni Giolitti, ma sempre mantenendo la loro identità e il loro stile, basti pensare che la più “anziana” tra le imprese fondatrici risale al 1733.

Imprese che hanno resistito ai passaggi generazionali delle famiglie titolari, alle mode, alle guerre e alle pandemie tramandando i valori della tradizione con uno sguardo attento verso i cambiamenti e l'evoluzione del gusto ma sempre mantenendo la propria identità, l'impronta artistica e l'architettura d'origine e divenendo veri e propri

monumenti inseriti nel tessuto urbano.

Un'offerta anche turistica di qualità che, tuttavia, negli ultimi anni è stata, in generale, poco tutelata e valorizzata soprattutto in una realtà come quella italiana, caratterizzata sia da un numero elevatissimo di attività rispetto al resto d'Europa, la media italiana, infatti, è di **452 imprese per ogni 100 mila abitanti** contro quella europea di 325 ogni 100 mila, ma anche da un tasso di mortalità sconcertante, su 100 nuove imprese, dopo 5 anni ne sopravvivono in media circa 45, quindi la metà muore. I continui cambiamenti nel mercato non agevolano la longevità degli esercizi, **l'età media è intorno agli 11 anni** (11,4 anni per i ristoranti, 11,7 anni i bar e 13 anni le gelaterie).

**Gli “Storici”, è l'associazione che nasce sotto l'egida di Fipe-Confcommercio**, con un primo gruppo composto da 9 imprese, per dar voce ai circa 200 locali Storici italiani e chiedere “tutele spe-

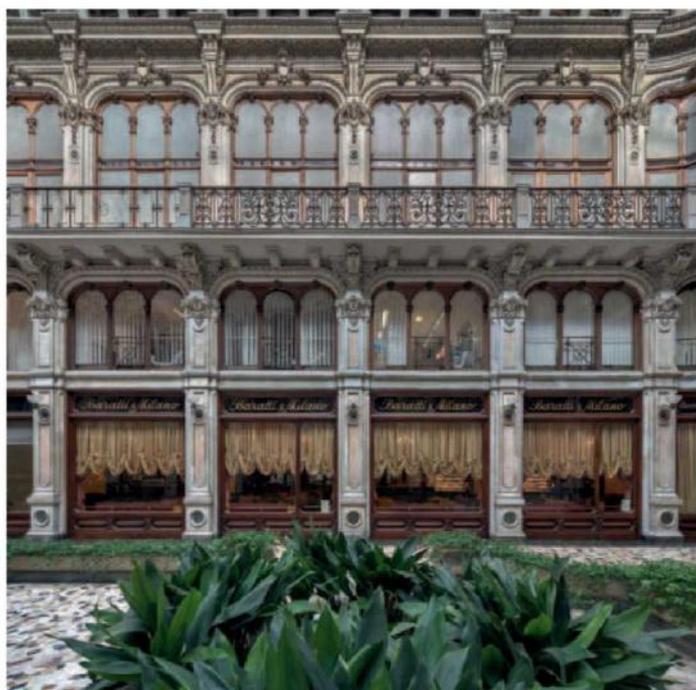
# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 18,19  
Size: 1063 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



DESTRA  
La Pasticceria e  
Liquoreria Marescotti  
(1780), Genova

SOTTO  
Il Caffè Baratti & Milano  
(1858), Torino



## I PROSSIMI PASSI

Entro i prossimi mesi l'associazione intende allargarsi e rappresentare tutto il territorio moltiplicando la base associativa. Potranno aderire i titolari di tutti i bar e ristoranti in attività da oltre 70 anni, che abbiano conservato ed esposto al loro interno cimeli, documenti e testimonianze dell'epoca.

L'obiettivo è quello di **rappresentare e tutelare il comparto** dinanzi al ministero dello Sviluppo Economico e al ministero del Turismo nonché di istituire un tavolo di confronto presso le istituzioni, ma le richieste prioritarie sono già chiare: la creazione di un fondo rotativo che consenta agli imprenditori di acquistare gli immobili, evitando di rimanere ostaggio di dinamiche di mercato che vedono lievitare i canoni di locazione. La possibilità di introdurre un credito di imposta per ammortizzare gli oneri degli interventi ordinari e straordinari di manutenzione di locali che sono un patrimonio pubblico. Infine la pianificazione di una campagna di promozione dei pubblici esercizi storici all'estero, con conseguente tutela dei marchi. ©

ciali" alle istituzioni e alla politica. È presieduta da **Alessandro Cavo**, titolare della **Pasticceria e Liquoreria Marescotti di Genova** attiva dal 1780, a guidare l'associazione insieme a lui c'è il Vicepresidente **Andrea Fassi**, della **Gelateria Fassi** (1880) di Roma e i consiglieri: **Massimo Di Porzio**, del **Ristorante Umberto** (1916) di Napoli, **Vincenzo Giraldi**, del **Ristorante Angelino ai fori** (1947) di Roma e **Marco Valenza**, dei **Caffè Paszkowsky** (1903) e **Gilli** (1733) di Firenze. Tra i soci fondatori ci sono, inoltre, grandi nomi del settore come il **Caffè Baratti & Milano** di Torino, l'**Harrys Bar** di Firenze ed il **Ristorante Savini** di Milano

L'associazione è stata presentata ufficialmente a Roma, nel corso di un incontro che ha visto la partecipazione del presidente di **Fipe** Lino Enrico Stoppani, e del Viceministro dello Sviluppo Economico Gilberto Pichetto Fratin.



SOPRA  
Il Ristorante Savini (1867), Milano



## MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 20,21  
Size: 768 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:

# Un futuro da costruire

**FORMAZIONE** / Il punto sulla relazione tra l'Istruzione Tecnica Superiore e i Pubblici Esercizi.

**L**a storia dell'uomo, a partire dal celeberrimo "so di non sapere", è caratterizzata da frasi che hanno collocato l'apprendimento al centro del percorso di emancipazione dell'essere umano. Apprendere ed imparare, quindi, come mantra dell'esistenza e in particolare come obbligo del percorso formativo del lavoratore. Su questo terreno di gioco, talvolta inesplorato, si dispiega infatti una delle sfide principali che riguarda il lavoro nei pubblici esercizi: quella delle competenze.

Non è un caso che all'interno del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) presentato dal governo italiano alla commissione europea e da questa validato, una parte importante degli investimenti individuati riguardi la formazione e in particolare l'Istruzione Tecnica Superiore (ITS) con un capitolo di spesa di 1,5 miliardi di euro.

Ma, spiegare cosa sono gli ITS e quale ruolo possono svolgere, in un mercato del lavoro sempre più contratto, per i pubblici esercizi in particolare, è più agevole di quello che possa sembrare.

Gli ITS costituiscono il segmento di formazione terziaria e quindi successivo al diploma, di scuola secondaria superiore che ha la finalità di rispondere alla domanda delle imprese di nuove ed elevate competenze assicurando l'80/85% di occupabilità entro un anno ai giovani che si diplomano.

In sostanza un sistema formativo reattivo alle esigenze delle imprese e del mercato del lavoro in grado di fornire personale qualificato formatosi non solo sui "banchi" ma soprattutto "sul campo", pronto ad entrare nel mondo del lavoro dopo un ciclo formativo minimo di 4 semestri (1.800/2.000 ore) con stage aziendali o tirocinio formativo obbligatori che corrispondano almeno al 30% della durata del monte ore complessivo del percorso.

Negli attuali 104 ITS presenti sul territorio nazionale il pubblico esercizio sta incominciando ad "entrare", per il tramite delle **FIPE**-Confcommercio locali, al fine di incidere non solo sulla pro-

gettazione dei percorsi formativi ma anche sull'offerta di percorsi di tirocinio tramite i quali consentire l'accesso dei giovani nel mercato del lavoro.

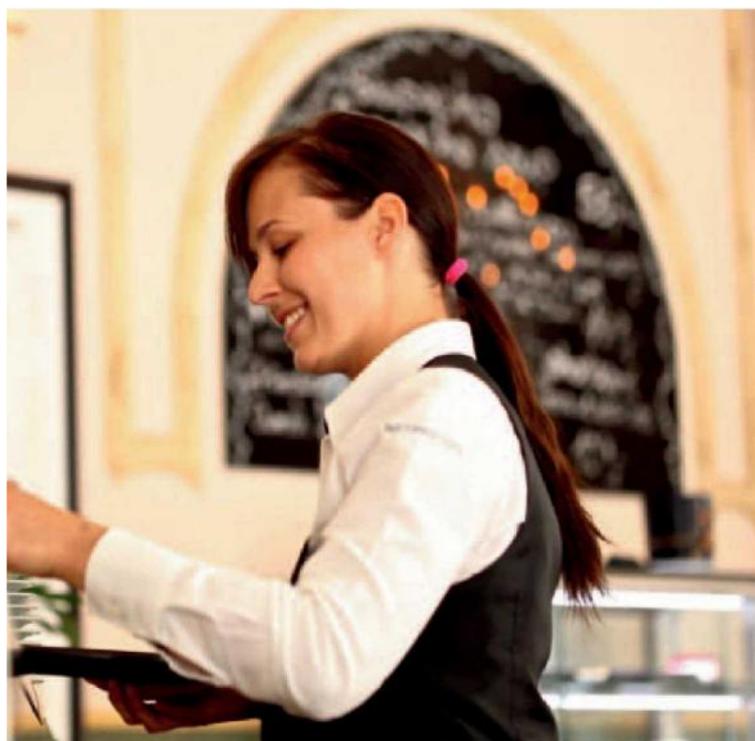
La molteplicità delle competenze indispensabili per l'evoluzione dei pubblici esercizi non può tra l'altro che cogliere l'opportunità offerta dalla trasversalità delle aree che caratterizzano l'offerta formativa degli ITS: tecnologie innovative per i beni e le attività culturali - turismo; nuove tecnologie per il made in Italy sia del sistema agro-alimentare che per i servizi alle imprese.

In questa prospettiva di sviluppo degli ITS è fondamentale mettere l'accento su quale ruolo possa giocare la **FIPE** non solo nella promozione dello strumento ma soprattutto in prima persona per il tramite delle proprie associazioni territoriali, entrando a far parte delle Fondazioni, veicolo formale di costituzione degli ITS, determinando in prima persona i percorsi formativi, il rapporto con le imprese e quindi realizzando una vera e propria attività di cerniera tra istituzioni formative e tessuto produttivo.



# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 20,21  
Size: 768 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Il mercato del lavoro ha bisogno di intermediari qualificati che utilizzino gli ITS come ponte per favorire l'ingresso nel mercato del lavoro di personale qualificato.

Come di consueto ormai sostenuto dalla **FIPE**, in particolare a partire dalla tempesta Covid in poi, sul lavoro le organizzazioni di rappresentanza hanno l'obbligo di cambiare approccio e schema di gioco interpretando il cambiamento in maniera proattiva.

Il mercato del lavoro ha bisogno di intermediari qualificati e "di settore" che utilizzino le istituzioni formative quali gli ITS come ponte per favorire l'ingresso nel mercato del lavoro di personale qualificato in grado di portare valore aggiunto all'impresa.

Prendendo spunto dalla bellissima Italia di Mancini, è arrivato il momento di abbandonare l'amato catenaccio italico per provare a giocare in attacco senza troppi tatticismi: il lavoro e il pubblico esercizio del futuro lo richiedono. ☺

# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 22,23  
Size: 1068 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Colazioni dal mondo: a ognuno il suo buon mattino

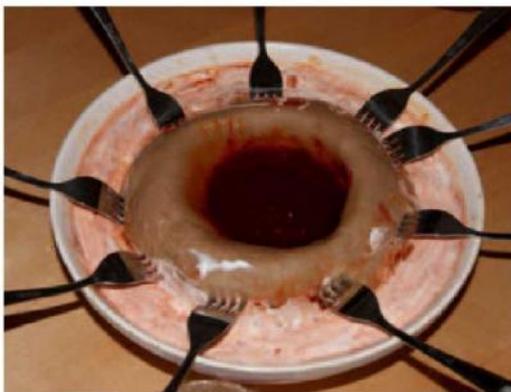
**COLAZIONANDO** / Qualche spunto per ridare smalto a un momento della giornata che ha sofferto particolarmente nell'anno dello smart working e delle chiusure a singhiozzo. Ma che può tornare più vivace, diverso e "allungato" che mai.

di Anna Muzio



**P**aese che vai colazione che trovi. Ci sono pochi dubbi, anche se spesso ce lo dimentichiamo, che la colazione sia il pasto più importante, e sottovalutato, della giornata. Ed è un fatto che la *breakfast culture* sia tanto diversa quanto le cucine, le lingue e le culture del mondo. Spazia dal salato al dolce, dai cereali alla frutta, con generose escursioni nei piatti simbolo della tradizione, quale che sia.

Certo, la colazione al bar ha sofferto molto nell'ultimo anno, tra smart working e chiusure forzate. Ora però il rientro dalle vacanze potrebbe garantire un nuovo impulso: guai a mollare dunque, è anzi il momento di puntarci, magari differenziando la proposta e puntando sulla creatività. E cogliendo anche gli aspetti positivi dei cambiamenti di abitudini, che vanno verso un allungamento della fascia oraria in cui si consuma il primo pasto della giornata.



Ecco un rapido viaggio nelle colazioni del mondo e gli spunti più interessanti. Da cogliere, *mutatis mutandis*, magari declinando la ricetta "etnica" con prodotti del territorio o ricette regionali che la richiamano. Perché è il momento di osare, anche e soprattutto a colazione. Per accogliere il cliente e farlo sentire coccolato ma anche, un po', farlo viaggiare, con il gusto e l'immaginazione.

### MUESLI E YOGURT (SVIZZERA)

La confederazione elvetica è vicina, e il mix di cereali e frutta secca, sdoganato da tempo nelle colazioni in albergo, fa ormai parte del panorama di offerta di molti bar che puntano su opzioni salutari (e magari lo chiamano granola che fa più chic, ma è anche mediamente più calorico). Attenzione allo yogurt: meglio se denso, stile greco, e alla frutta, rigorosamente fresca e di stagione.

### GENFO (ETIOPIA)

I cereali bolliti, che siano di avena con latte (come l'inglese **porridge**) o di orzo con acqua (come nel genfo, che in Eritrea si chiama ga'at) sono da tempo immemore una base per la colazione. Il segreto - o la personalizzazione - sta in ciò che si serve insieme: nel genfo si fa un buco (un po' come nella farina per fare la pasta frolla) dove inserisce burro clarificato, yogurt e berberé, un mix di spezie piccante. Ma nulla vieta di sperimentare sapori più mediterranei. Da accompagnare, il genfo, rigorosamente con un **caffè etiope** dall'acidità ben definita e dai sentori di gelsomino... e il racconto è servito.

### IN SINTESI



La colazione è un momento della giornata che ha sofferto nell'anno dello smart working e delle chiusure a singhiozzo.

Al rientro di settembre è il momento di rilanciare la colazione al bar, che può tornare più vivace, diversa e "allungata" che mai.

Vi proponiamo di prendere spunto "pescando" dalle tradizioni del mondo: ecco otto "ricette" da riproporre con ingredienti e un approccio "no-strano".



# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 22,23  
Size: 1068 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## KAYA TOAST (SINGAPORE)

Il pane in cassetta – che sta vivendo una seconda giovinezza – è un altro grande classico della colazione continentale. Ma non ci si deve necessariamente fermare a butto e marmellata: questa versione comunemente venduta la mattina da tutti i chioschi di Singapore (ognuno con la sua versione, ça va sans dire) abbina il pane tostato con la tradizionale marmellata (kaya) a base di latte di cocco, uova e caramello. Interposta a un sottile strato di burro e presentata a mo' di Club sandwich. Perfetta con un bel caffè forte e **Robusto**. Base a cassetta anche per il toast che ha preso piede anche da noi e viene dall'Australia, l'**Avocado Toast** con uovo all'occhio di bue: che il toast sia, però, di multigrain. Il **Flat White** poi è il matrimonio perfetto.

## SYRNIKI (UCRAINA)

Il pancake e i suoi cugini sono un ottimo modo per iniziare la giornata, perché uniscono carboidrati, zuccheri e si abbinano meravigliosamente alla frutta fresca. La versione ucraina rispetta il diktat: doratura esterna e cuore tenero. Ma l'aspetto originale sta nell'ingrediente principale, che è il tvorog, un formaggio fresco che ricorda la ricotta ma è preparato con il kefir, che viene infarinato prima di essere cotto. Oltre che con marmellata, frutta o sciroppi può essere servito salato con panna acida e salmone, stile blinis.

## SHAKSHUKA (ISRAELE)

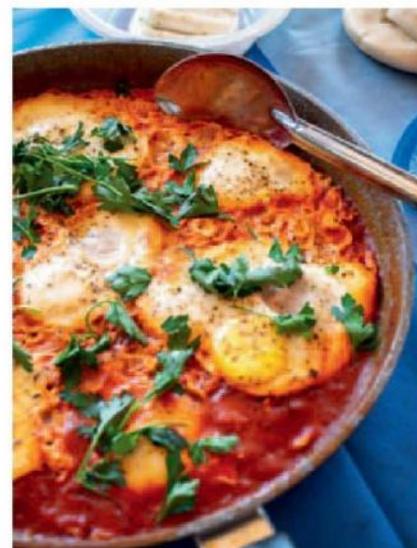
Se volete puntare a un piatto trendy, originale ma anche mediterraneo e in linea con i nostri gusti la scelta giusta è lo Shakshuka. In Israele è praticamente lo snack nazionale e non mancano le versioni gourmet. Sostanzialmente si tratta di una salsa realizzata con peperoni e pomodori freschi, aglio, peperoncino e paprica nella quale vengono cotte uova lasciate a rapprendere sulla fiamma. Viene servito con insalata mista e pane caldo. Ideale a ogni ora della giornata, ricorda come le uova (anche con bacon e pomodori alla piastra come vuole la colazione inglese) sono un elemento da non ignorare per la prima colazione, specie se allungata verso il pranzo.

## WEISSWURST (GERMANIA)

Salumi a colazione, non tutti i connazionali ne sono entusiasti ma molti, se li hanno a disposizione, non si tirano indietro. La casistica è pressoché infinita, ma il più "locale" è probabilmente il **Weisswurst**, che in Bavaria in particolare viene mangiato rigorosamente al mattino. Si tratta di un wurstel bianco a base di carne di vitello e maiale con prezzemolo, limone, sale e pepe e spezie come cumino o macis, servito in coppie e rigorosamente bollito. La pelle non va mangiata. Si accompagna bene ai **bretzel** o ai Brötchen, panini di segale, e a un tè forte o un caffè. O naturalmente a una birra che, ricordiamolo, fino all'arrivo del caffè in Europa era la bevanda d'elezione fin dalle prime luci dell'alba.

“In sofferenza ma in risalita: se a luglio 2020, periodo nel quale i locali sono tornati a lavorare a buoni ritmi, la colazione rappresentava il 28% delle occasioni di consumo complessive, a febbraio 2021 la percentuale è salita al 33%”

(dati [Fipec](#))



## DÒU JIǀNG (TAIWAN)

Il latte di soia a Taiwan viene preparato fresco dai venditori ambulanti e dai ristoranti ogni mattina. Servito caldo in inverno e freddo in estate, accompagna bene una la corposa colazione tipicamente orientale, che assomiglia tanto a un pranzo: frittelle di scalogno, ravioli al vapore e frittelle di pasta. Ormai vari macchinari consentono di estrarre bevande vegetali partendo dai semi (soia, ma anche mandorle, riso o nocciole). E questo ci ricorda come ormai le opzioni vegetariane al latte vaccino non possono mancare al bar.

## CALENTADO (COLOMBIA)

Ancora prima che qualche guru occidentale pronunciasse la frase “food waste” i colombiani, gente pratica e grandi lavoratori, avevano la soluzione, proprio a colazione. Il calentado (che significa “riscaldato”) si basa, prosaicamente, sugli avanzi della cena della sera precedente. Il che significa, sostanzialmente, riso e fagioli, serviti con uova, arepa (pane di mais), salsicce o carne alla griglia, frutta e una tazza di cioccolata. Una batteria difficile da riproporre in questo esatto stile, ma che spinge, anche nell'HoReCa, ad attuare tutte le strategie possibili affinché nessun alimento venga sprecato. Per salvare l'ambiente, ma anche il conto economico. ☺



# MIXER

Data: 30.09.2021 Pag.: 96  
Size: 526 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Tutto pronto per la ripartenza

**FORMAZIONE** / Qualificare e aggiornare il personale per rispondere alle necessità di una clientela sempre più esigente, la mission dei corsi di formazione professionale di **Fipe** Confcommercio.

di Pierluigi Cucchi



Il momento dei bilanci e delle valutazioni per i percorsi formativi itineranti organizzati da Pierluigi Cucchi e **Fipe** Formazione alla chiusura del primo semestre 2021, risentono ancora della lunga scia di chiusure e rinvii causati dal prolungarsi della pandemia che ha 'condizionato' la vita e le attività di molti operatori. Le attività formative autunnali riprenderanno da settembre a ritmi pre-Covid.

Il calendario è già fitto di impegni in stretta collaborazione con le Confcommercio provinciali che, per rendere più facile e appetibile alle aziende associate l'accesso a questo strumento organizzeranno i corsi di Barman 1° e 2° livello, Servizio di Sala Ristorante, e il nuovo programma didattico che miscela sapientemente tematiche di Sala-Bar per i format più evoluti come i ristobar, bistrot e l'Hotellerie, utilizzando ancora i finanziamenti degli Enti Bilaterali del Turismo e con il Fondo For.te.

### FORMARE NUOVE FIGURE PROFESSIONALI

La volontà di proseguire lungo la strada della formazione metterà a disposizione dei lavoratori del



pubblico esercizio e del turismo un nutrito numero di possibilità, indispensabili per arricchire loro di competenze tecniche e di stimoli professionali. Fattori oggi particolarmente richiesti dalle aziende impegnate a rimpiazzare le figure preparate che la pandemia ha disperso per varie ragioni, in grado di svolgere sia ruoli di accoglienza e ospitalità, che gestire con efficacia, efficienza e abilità tutte le competenze legate al servizio e 'dotate' di una solida conoscenza merceologica per rispondere alle aspettative della clientela più esigente.

Lo scorso giugno, presso la Confcommercio di Modena, è stato organizzato il corso di Barman 1° e 2° livello finanziato dall'Ente Bilaterale provinciale. Il direttore dell'Iscom modenese (centro di formazione professionale), Andrea Alessandrelli, alla consegna degli attestati di frequenza ci raccontava:

"Alcuni anni fa Confcommercio Modena e il suo Centro di Formazione Iscom, diedero vita a *Modena con Gusto*, per venire incontro alle necessità professionali nel campo della ristorazione, del turismo e dei pubblici esercizi, proponendo corsi specializzati con professionisti esperti e qualificati. Fra questi il corso "Barman Professionale", che ancora oggi copre i diversi bisogni formativi del comparto e viene realizzato all'interno di un laboratorio adeguatamente attrezzato. La continua richiesta di formazione in questo ambito testimonia il bisogno di professionalità e la grande ricettività e attenzione alla crescita delle risorse umane dei settori del turismo, dei pubblici esercizi e della ristorazione locale, che nella nostra provincia mette insieme più di 4.000 imprese". ©

### CALENDARIO CORSI 2° semestre 2021

**Prato**  
Dal 13 al 17 settembre  
**Sondrio**  
Dal 20/9 all'1 ottobre  
**Trento - Brescia**  
Dal 4 al 15 ottobre  
**Imperia - Savona**  
Dal 18 al 29 ottobre  
**Trento - Como**  
Dal 2 al 12 novembre  
**Prato**  
Dal 15 al 19 novembre  
**Olbia - Sassari**  
Dal 22/11 al 3 dicembre  
**Oristano**  
Dal 6 al 17 dicembre



**PIERLUIGI CUCCHI**

Corsi di formazione per e con **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)

Gli sponsor



## Anche la **Fipe** si schiera a difesa del Prosecco

[//F ilfriuli.it/articolo/gusto/anche-la-fipe-si-schiera-a-difesa-del-prosecco/10/251240](https://ilfriuli.it/articolo/gusto/anche-la-fipe-si-schiera-a-difesa-del-prosecco/10/251240)

Il Friuli

- 0
- 
- 
- 0

**La Federazione è pronta a sostenere il Governo e le associazioni di categoria nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato**



16 settembre 2021

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del Made in Italy e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare, la **Fipe**-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta

a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell'Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

“Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, [Fipe](#)-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia”.

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

- [0](#)
- 
- 
- [10](#)

0 Commenti

## Cronaca

---



### **Arrivano i temporali, allerta meteo gialla sul Fvg**

---

Dalle 15 di oggi e fino alle 12 di venerdì 17, attese precipitazioni anche intense

- 
- 

[Commenta](#)



### **Ritrovato il 19enne scomparso da Trieste**

Sta bene e si trova altrove. Al momento non ha voluto ancora parlare con la famiglia

- 
- 

#### Commenta



### **Autovie, iniziati i test di guida assistita per i mezzi pesanti**

Presentato il progetto C – Roads Italy. Il sistema permetterà di dialogare con l'autostrada

- 
- 

#### Commenta

### **Economia**



## **La stufa a pellet di Palazzetti premiata per l'innovazione**

Ecofire Jackie sul podio a ExpoBiomasa di Valladolid. "Ennesima conferma dell'impegno nella ricerca"

- 
- 

Commenta



## **Cisl Fvg, aperta la stagione congressuale**

A Gorizia presente anche Luigi Sbarra. Entrano in segreteria Renata Della Ricca e Cristiano Pizzo

- 
- 

Commenta



## **Contributi per gli operatori economici per le conseguenze post pandemia**

Il Comune di Tolmezzo ha approvato il bando. Le domande online entro il 15 ottobre 2021

- 
- 

[Commenta](#)

## **Politica**



## **Porto Vecchio, per la Regione un unicum europeo**

Fedriga: "L'amministrazione regionale ha deciso di spostare qui tutte le sue sedi triestine..."

- 
- 

[Commenta](#)



## **Tutti in classe! Al via il nuovo anno scolastico**

Dopo qualche anticipazione, oggi la campanella suonerà per 134.427 studenti della nostra regione

- 
- 

[Commenta](#)

## **Spettacoli**



## **'Pozzis, Samarcanda' all'Ariston di Trieste**

Il film documentario, giovedì 16, sarà presentato dal film-maker friulano Stefano Giacomuzzi

- 
- 

[Commenta](#)

## **Sport news**



## **La Ueb piega anche SanVe e vola verso la Final Eight**

Cividale stacca il pass per la finale del girone superando per 59-54 la Rucker

- 
- 

Commenta



## **L'Apu fa suo il derby di Supercoppa**

Davanti a 700 calorosissimi tifosi friulani, Udine supera per 72-62 la Tezenis Verona

- 
- 

Commenta



## La Delser supera anche il Rijeka

Le friulane si aggiudicano la seconda amichevole di pre-campionato per 88-47

- 
- 

Commenta

## Il Friuli

La voce dei friulani dal 1949

**il FRIULI**  
mediafriuli

9 settembre 2021 n° 36 - Settimanale d'informazione regionale

**Non siamo mica polli**

All'inizio dell'anno scolastico sono numerose le classi pollaio, alla faccia della prevenzione contro il virus

**SPECIALE ELEZIONI**  
I candidati in corsa per la fascia di sindaco: Majano e Tarcento

**TROPPE TASSE IN COLONIA**  
L'Eta' compie 75 anni e denuncia l'eccessiva pressione fiscale

**All'interno lo speciale**  
Friuli Doc

13

1,50€

## Il Friuli in edicola, venerdì 10 settembre 2021

All'inizio dell'anno scolastico sono numerose le classi pollaio, alla faccia della prevenzione

- 
- 

## Business

---



### Business di agosto, Nicola Galluà manager e cooperatore

---

Da venerdì 20 agosto in edicola con Il Friuli

- 
- 

## Green

---



## Nuova app per condividere gli avvistamenti di specie marine

Si chiama AvvistApp e permette a tutti di contribuire al biomonitoraggio del mare

- 
- 

Commenta

## 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

## Discoteche verso le riaperture, salgono i sì. Ma Pregliasco: "Aspettiamo gennaio"

[ilgiorno.it/cronaca/discoteche-riaperture-dibattito-favorevoli-contrarii-1.6860061](https://ilgiorno.it/cronaca/discoteche-riaperture-dibattito-favorevoli-contrarii-1.6860061)

Il Giorno



**Aprire o no le discoteche?** Il dibattito tra favorevoli e contrari è aperto, ma la curva discendente dei contagi Covid sembra indurre ottimismo tra gli operatori del settore. «Non chiediamo di aprire domani, ma riteniamo urgentissimo l'avvio di un tavolo di concertazione con il governo. Una necessità di cui ho parlato con i **ministri Giorgetti, Gelmini, Brunetta e Garavaglia** all'Assemblea nazionale di Confcommercio. Tutti mi hanno detto che il nostro settore va sostenuto e che vanno trovati una data e un modo per farlo ripartire. Ritengo inutile però che tutta la politica continui a dirsi favorevole alla riapertura dei locali da ballo, ma **ai tavoli istituzionali in cui si decide** non se ne parli mai. Ora è il momento del fare».

Così **Gianni Indino, presidente del Silb-Fibe Emilia-Romagna**, il sindacato dei locali da ballo di Confcommercio. «Il 7 ottobre - preannuncia - si riuniranno a Roma gli organi federali del Silb-**Fipe** e se a quella data non si sarà ottenuto l'ok alla ripartenza delle attività di ballo o almeno un tavolo istituzionale in cui discuterne, si deciderà di mettere in campo quelle proteste molto rumorose che abbiamo annunciato». «Sono molto **deluso che nel Consiglio dei Ministri** di oggi **non si sia fatto cenno** alla nostra situazione - aggiunge Indino - perdendo un'altra occasione per discutere di una riapertura e delle possibili modalità per attuarla in piena sicurezza tutelando salute, imprese e occupazione».

Anche i virologi sono più che possibilisti: “Abbiamo riaperto gli stadi ma teniamo chiuse le discoteche: mi pare che scientificamente questo passaggio non regga. Con rigore, controlli, limiti alla capienza e Green pass, possiamo riaprire le discoteche”, teorizza **Massimo Andreoni, primario di Infettivologia** al Policlinico Tor Vergata di Roma e direttore scientifico della Società italiana di malattie infettive e tropicali (Simit). “Da quello che si vede in tv non mi pare che negli stadi si rispettino le regole - osserva Andreoni - c'è gente che urla e si abbraccia, una situazione simile si verificherebbe anche in discoteca. Quindi **non vedo perché tenerle chiuse**, così diventa solo una discriminazione di un settore”.

Più prudente **Fabrizio Pregliasco, docente di Igiene alla Statale** di Milano. “Per riaprire le discoteche dobbiamo aspettare ancora un po', tra dicembre e gennaio. Magari per Capodanno se tutto va bene, ovvero se la curva dei contagi da Covid-19 resta stabile”. Per il virologo è “comprensibilissima la difficoltà dei gestori, a cui va la mia solidarietà. Ma siamo in una fase in cui dobbiamo prepararci a uno scenario invernale non piacevole, o comunque con un colpo di coda del virus, proprio perché **si concentreranno tutta una serie di aspetti negativi** che sono quelli dovuti a un **generale abbassamento della guardia** rispetto al passato, agli sbalzi termici, alla riapertura delle attività lavorative in presenza sempre più massicce e alla scuola che si vuole tenere aperta”, elenca il virologo.

“Tutti elementi che - ricorda - di fatto sono un primo step importante, ma da tenere sotto controllo”. **La parola d'ordine, ripete Pregliasco, è “gradualità”**. In questo quadro si colloca il no alla riapertura anche delle discoteche, che “sono luoghi dove - ragiona l'esperto - si concentra tutto quello che è il possibile rischio: c'è prolungata vicinanza, ci si parla addosso, si suda, si ha una maggiore frequenza di respirazione perché si balla, si scambiano i bicchieri. Insomma, **l'estate scorsa ci sono state situazioni esemplari** che lo hanno messo in evidenza”. Ma il Green pass non cambia lo scenario? Impossibile pensare a ingressi contingentati come per cinema e teatri? “Vediamolo nel divenire - risponde Pregliasco - Rimaniamo prudenti”.

**Polemico Matteo Salvini**. “Tutta Europa sta vaccinando e riaprendo, l'Italia è **uno dei Paesi più vaccinati d'Europa** ma qualcuno si ostina a limitare le riaperture. Non capisco dove sia il pregiudizio ideologico che sta causando un danno sociale e morale a milioni di italiani per chi si ostina, solo in Italia, a vietare il ballo a giovani e anziani. Vorrei capire da Speranza e da Draghi perché no. Tutta Europa riapre e noi no”. **Salvini plaude alla decisione del Portogallo**, che a partire dal primo ottobre, riaprirà tutte le attività. “Se tu imponi il vaccino e il green pass il diritto al lavoro lo devi garantire a tutti - rimarca - Se tu chiedi il green pass devi riaprire tutto in **piena capienza: cinema, musei, teatri, stadi, sale da ballo e discoteche**. Stiamo togliendo il diritto al lavoro a 300mila persone e il diritto a un divertimento sano e sicuro a giovani e anziani”.

Per il **presidente della Regione Abruzzo, Marco Marsilio**, “il green pass può essere utile per riaprire le discoteche. Sarebbe un uso virtuoso e positivo di questo certificato: usarlo per riaprire ciò che è ancora chiuso, come si è fatto alla sua nascita per i voli aerei”. “In questo Paese - aggiunge - si può andare al museo, al cinema, negli stadi, ma non si può ballare.

Pare che le discoteche siano l'unico luogo di contagio. Perché non riaprire le discoteche con il green pass?”. **Il certificato verde** - ribadisce Marsilio - “non deve servire per limitare, ma **per far ripartire in sicurezza** le attività ancora ferme”.

“Sì all'apertura delle discoteche con tutte le attenzioni del caso». Così il senatore **Riccardo Nencini** (Psi), **presidente della 7/a Commissione permanente** (Istruzione pubblica, beni culturali), a Isernia in riferimento alle riaperture che stanno interessando il settore cultura. «C'è stata un'attenzione giusta da parte del governo - ha proseguito -. Nella commissione che presiedo è prevalsa però, soprattutto nelle ultime settimane, la tendenza ed è un invito, **che ho visto il Cts ha accolto, e spero lo faccia anche il governo** presto, a puntare alla piena capienza sia per i luoghi di cultura sia per i luoghi di spettacolo sia per i luoghi di sport. Non vedo perché le discoteche debbano essere messe ai lati».

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

## I PUBBLICI ESERCIZI PUNTANO SULL'OCCUPAZIONE DI QUALITÀ. FIRMATA L'INTESA TRA **FIPE**-CONFCOMMERCIO E ASSOSOMM

 [politicamentecorretto.com/2021/08/31/i-pubblici-esercizi-puntano-sulloccupazione-di-qualita-firmata-lintesa-tra-fipe-confcommercio-e-assosomm/](https://politicamentecorretto.com/2021/08/31/i-pubblici-esercizi-puntano-sulloccupazione-di-qualita-firmata-lintesa-tra-fipe-confcommercio-e-assosomm/)

August 31, 2021

### I PUBBLICI ESERCIZI PUNTANO SULL'OCCUPAZIONE DI QUALITÀ. FIRMATA L'INTESA TRA **FIPE**-CONFCOMMERCIO E ASSOSOMM

**Roma, 31 agosto 2021** – Favorire l'incrocio tra domanda e offerta per moltiplicare le opportunità di lavoro nei Pubblici esercizi. È questo l'obiettivo principale del protocollo d'intesa siglato da **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, e **Assosomm**, l'Associazione italiana delle Agenzie per il Lavoro.

Un'intesa che dà il via a un progetto sperimentale che durerà 12 mesi e che vedrà la costruzione di un filo diretto tra le diverse Agenzie per il Lavoro, sparse nella penisola, e le declinazioni territoriali di **Fipe-Confcommercio**, allo scopo di costituire un modello virtuoso per la somministrazione di forza lavoro sempre più qualificata e professionalizzata.

Punto di partenza imprescindibile per ogni tipo di nuovo impiego, sarà il Contratto nazionale del Lavoro, sottoscritto da **Fipe-Confcommercio** e dai sindacati di categoria nel 2018. Le Agenzie per il Lavoro, infatti, per l'assunzione di lavoratori in somministrazione utilizzano proprio i Contratti collettivi nazionali di riferimento: trattandosi a tutti gli effetti di lavoro dipendente ai lavoratori devono essere garantiti i medesimi livelli contributivi e di inquadramento previsti per i dipendenti assunti direttamente da un'azienda.

*“I primi mesi dopo la tanto agognata riapertura delle nostre attività – **sottolinea il Vice Presidente Vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano** – sono stati caratterizzati da un forte depauperamento della forza lavoro nei Pubblici esercizi. Le incognite che troppo a lungo hanno minato, e continuano a minare, il nostro settore, spesso destinatario di misure restrittive unilaterali, si sono ripercosse sui lavoratori. Ben 220mila persone assunte a tempo indeterminato e dunque pilastro delle nostre imprese, a fine 2020 hanno preferito cercare altre strade, magari meno soggette al fenomeno dello stop & go con cui bar e ristoranti hanno dovuto convivere negli ultimi 18 mesi. Da qui il bisogno degli imprenditori di intraprendere un percorso di collaborazione e partnership con le agenzie associate ad Assosomm per la ricerca di nuove figure ad alta professionalità da impiegare nei locali. Siamo fiduciosi che questa cooperazione porterà frutti importanti sia a noi che a una nuova generazione di lavoratori”.*

*“Questa collaborazione si propone di sostenere la ripartenza del settore, di creare una forza lavoro che possa essere adeguatamente formata, in modo gratuito, attraverso i corsi del fondo Forma.Temp. – aggiunge Rosario Rasizza, Presidente Assosomm – Puntiamo insieme alla legalità: la firma di questo protocollo è una risposta importante e concreta a tutte quelle persone che hanno criticato le forme di assunzioni del settore. Assumere attraverso l’istituto della somministrazione significa infatti offrire le giuste garanzie e tutele per il lavoratore. Ora più che mai che il settore ho.re.ca ha bisogno di essere attrattivo agli occhi dei lavoratori e di puntare sulla talent acquisition, non si può certo prescindere da un’offerta in linea con il mercato del lavoro attuale e connotata con l’esperienza di ogni professionista. Credo che il Capitale Umano vada accuratamente valorizzato, in ogni ambito e in particolare in un settore così strategico per il nostro Paese, per questo con Fipe-Confcommercio abbiamo scelto di dare forma nel corso dei prossimi mesi a campagne di reclutamento mirate, create ad hoc.”*

**Andrea Pascale** – [andrea.pascale@mediatyche.it](mailto:andrea.pascale@mediatyche.it) – 393 8138965

## **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



Versione Digitale Alto Adige

mercoledì, 01 settembre 2021



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

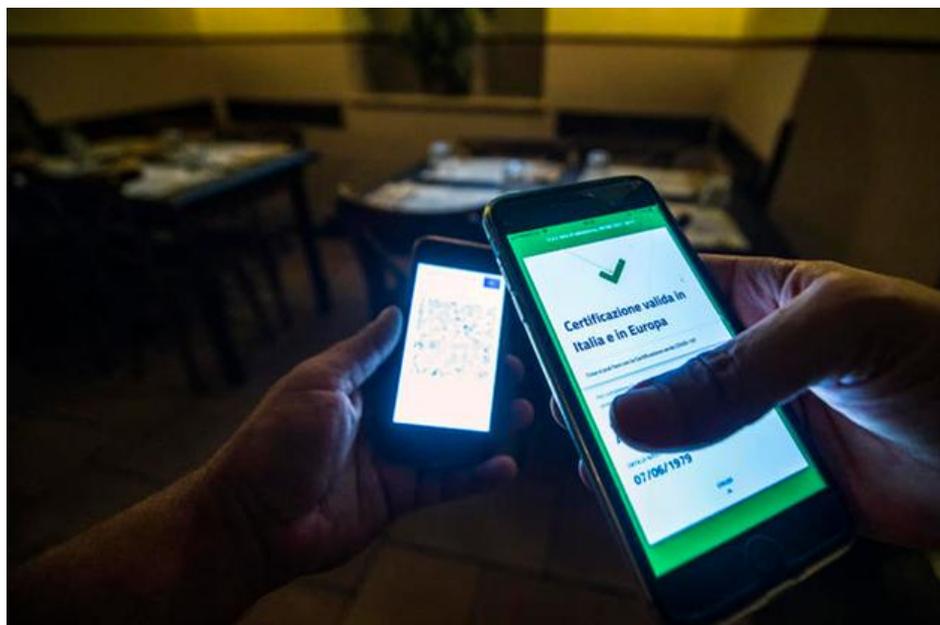
Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Terra e Gusto](#) » Covid: [Fiipe](#), se aumento contagi... »

## Covid: [Fiipe](#), se aumento contagi estendere uso Green pass

31 agosto 2021



(ANSA) - PARMA, 31 AGO - "Deve esserci un'estensione progressiva del Green pass, oggi previsto solo per ristorazione, musei e cinema, ma se dovesse crescere il quadro sanitario, bisogna riuscire ad andare oltre a questa dimensione limitata".

Così Lino Enrico Stoppani, presidente [Fiipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) a Cibus. "Da una parte abbiamo alle spalle danni e macerie sui fatturati delle nostre imprese - ha aggiunto - Ma anche danni qualitativi collegati all'indebolimento della filiera dei pubblici esercizi, in un momento di grandissima incertezza per il rischio collegato allo sviluppo delle varianti". (ANSA).

31 agosto 2021

### Foto

### Video

#### Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



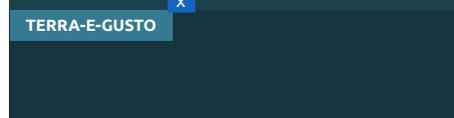
#### In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



#### Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



#### Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità



[Apri il link](#)

COVID: [FIPE](#), SE AUMENTO CONTAGI ESTENDERE USO GREEN PASS | TERRA E GUSTO



Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia  
Italia-Mondo

Foto  
Video

Prima pagina  
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## I pubblici esercizi puntano sull'occupazione di qualità

[#F ilfriuli.it/articolo/economia/i-pubblici-esercizi-puntano-sull-occupazione-di-qualita/4/250119](#)

Il Friuli

- [0](#)
- 
- 
- [0](#)

### Firmata l'intesa tra **Fipe**-Confcommercio e Assosomm per favorire l'incontro tra domanda e offerta



31 agosto 2021

Favorire l'incrocio tra domanda e offerta per moltiplicare le opportunità di lavoro nei pubblici esercizi. È questo l'obiettivo principale del protocollo d'intesa siglato da **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, e **Assosomm**, l'Associazione italiana delle Agenzie per il Lavoro.

Un'intesa che dà il via a un progetto sperimentale che durerà 12 mesi e che vedrà la costruzione di un filo diretto tra le diverse Agenzie per il Lavoro, sparse nella Penisola, e le declinazioni territoriali di **Fipe-Confcommercio**, allo scopo di costituire un modello virtuoso per la somministrazione di forza lavoro sempre più qualificata e professionalizzata.

Punto di partenza imprescindibile per ogni tipo di nuovo impiego, sarà il Contratto nazionale del Lavoro, sottoscritto da **Fipe**-Confcommercio e dai sindacati di categoria nel 2018. Le Agenzie per il Lavoro, infatti, per l'assunzione di lavoratori in somministrazione utilizzano proprio i Contratti collettivi nazionali di riferimento: trattandosi a tutti gli effetti di lavoro dipendente ai lavoratori devono essere garantiti i medesimi livelli contributivi e di inquadramento previsti per i dipendenti assunti direttamente da un'azienda.

“I primi mesi dopo la tanto agognata riapertura delle nostre attività - sottolinea il Vice Presidente Vicario di **Fipe**-Confcommercio, **Aldo Cursano** - sono stati caratterizzati da un forte depauperamento della forza lavoro nei Pubblici esercizi. Le incognite che troppo a lungo hanno minato, e continuano a minare, il nostro settore, spesso destinatario di misure restrittive unilaterali, si sono ripercosse sui lavoratori. Ben 220mila persone assunte a tempo indeterminato e dunque pilastro delle nostre imprese, a fine 2020 hanno preferito cercare altre strade, magari meno soggette al fenomeno dello stop & go con cui bar e ristoranti hanno dovuto convivere negli ultimi 18 mesi. Da qui il bisogno degli imprenditori di intraprendere un percorso di collaborazione e partnership con le agenzie associate ad Assosomm per la ricerca di nuove figure ad alta professionalità da impiegare nei locali. Siamo fiduciosi che questa cooperazione porterà frutti importanti sia a noi che a una nuova generazione di lavoratori”.

“Questa collaborazione si propone di sostenere la ripartenza del settore, di creare una forza lavoro che possa essere adeguatamente formata, in modo gratuito, attraverso i corsi del fondo Forma.Temp”, aggiunge **Rosario Rasizza**, Presidente Assosomm. “Puntiamo insieme alla legalità: la firma di questo protocollo è una risposta importante e concreta a tutte quelle persone che hanno criticato le forme di assunzioni del settore. Assumere attraverso l'istituto della somministrazione significa infatti offrire le giuste garanzie e tutele per il lavoratore. Ora più che mai che il settore ho.re.ca ha bisogno di essere attrattivo agli occhi dei lavoratori e di puntare sulla talent acquisition, non si può certo prescindere da un'offerta in linea con il mercato del lavoro attuale e connaturata con l'esperienza di ogni professionista. Credo che il Capitale Umano vada accuratamente valorizzato, in ogni ambito e in particolare in un settore così strategico per il nostro Paese, per questo con **Fipe**-Confcommercio abbiamo scelto di dare forma nel corso dei prossimi mesi a campagne di reclutamento mirate, create ad hoc”.

- 0
- 
- 
- 10

0 Commenti

## Cibus taglia il nastro: riflettori puntati sulla prima grande fiera internazionale

[24 ilsole24ore.com/art/cibus-taglia-nastro-riflettori-puntati-prima-grande-fiera-internazionale-AEtfuof](https://www.ilssole24ore.com/art/cibus-taglia-nastro-riflettori-puntati-prima-grande-fiera-internazionale-AEtfuof)

Redazione

Aumento sprechi alimentari per il Covid, l'allarme dei produttori

3' di lettura

Soltanto la crisi afghana è riuscita a tenere il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio, lontano dall'inaugurazione di Cibus, la fiera dell'agroalimentare di scena a Parma dal 31 agosto al 3 di settembre. Questa non è soltanto la 20esima edizione della kermesse del cibo italiano, è anche - e forse soprattutto - la prima grande fiera internazionale a ripartire in presenza in Italia. Per questo ci vogliono essere in molti: oltre a Di Maio, anche il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Giorgetti, e quello dell'Agricoltura Stefano Patuanelli. E poi non solo: ci sono i big della grande distribuzione come Coop e Conad, le grandi associazioni agricole - nonostante questa sia la fiera dell'industria della trasformazione alimentare - la [Fipe](#) a rappresentare il business dei pasti fuori casa.

Duemila aziende, più di 40mila operatori attesi, 500 nuovi prodotti in vetrina: nonostante questi numeri, tutti ammettono che si tratta di **un Cibus in sordina**. Eppure, tra gli stand e i corridoi - seppur meno affollati del solito - si respira grande voglia di incontrare di nuovo faccia a faccia i clienti e i distributori, quelli vecchi e quelli nuovi. «Rispetto ad altri anni abbiamo meno buyer, soprattutto tra quelli provenienti da Usa e Cina - dice Antonio Cellie, ad di Fiere di Parma - ma in compenso abbiamo una concentrazione di nuovi prodotti incredibile». Si va dai cubetti di ghiaccio aromatizzati allo zenzero di Ice Cube fino alle patatine San Carlo al pesto.

«Quello agroalimentare è un comparto fondamentale per l'economia italiana, che vale il 25% del Pil», ha ricordato il **ministro Di Maio**, collegato via streaming alla cerimonia di inaugurazione di Cibus. «La produzione made in Italy chiuderà il 2021 con un fatturato di 154 miliardi di euro, ben l'8% in più rispetto all'anno precedente», ha detto con grande soddisfazione Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, che non solo è grande azionista della manifestazione ma ha anche scelto la fiera di Parma come teatro della sua assemblea annuale, alla quale ha partecipato anche il presidente di Confindustria, **Carlo Bonomi**.

**Leggi anche**

24

## A Rimini riparte Macfrut, la fiera dell'ortofrutta che vale 15 miliardi

---

24

## Fiere, via libera Ue a 520 milioni di aiuti per il settore

---

Il settore, pur in crescita, non è però esente da **sfide importanti**. A cominciare dalle materie prime: «Nel nostro comparto - ha detto Vacondio - sono aumentate dal 35% all'80%. A questo bisogna aggiungere il rincaro del 25% dell'energia elettrica, il costo dei pallet triplicato, quello del trasporto navale più che raddoppiato, così come sono raddoppiati i prezzi degli imballi. Bisogna che anche la grande distribuzione si faccia carico di questi aumenti». Peccato che la Gdo non sia per niente d'accordo: «L'inflazione da costi è una iattura - sostiene il presidente di Coop Italia, Marco Pedroni - ma se aumentassimo i prezzi la domanda interna subirebbe un duro colpo». «E i consumi interni - ha ricordato provocatoriamente Francesco Pugliese, ad di Conad - valgono molto di più dei 50 miliardi di export». L'incognita dei consumi interni preoccupa anche Alberto Frausin, presidente di Federdistribuzione: «Ormai rappresentano il 22% del Pil e scendono da anni. Nonostante la tenuta durante il Covid, siamo ancora sotto i livelli del 2007».

Sottostante a ogni discorso fatto nei corridoi di Cibus, inutile dirlo, ci sono i fondi che il **Pnrr** porterà al settore e come verranno distribuiti. Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura, per esempio è preoccupato: «Agosto è stato un mese di discussioni, ora dal governo mi aspetto concretezza. Le aziende vogliono fatti». Più ottimista, su questo

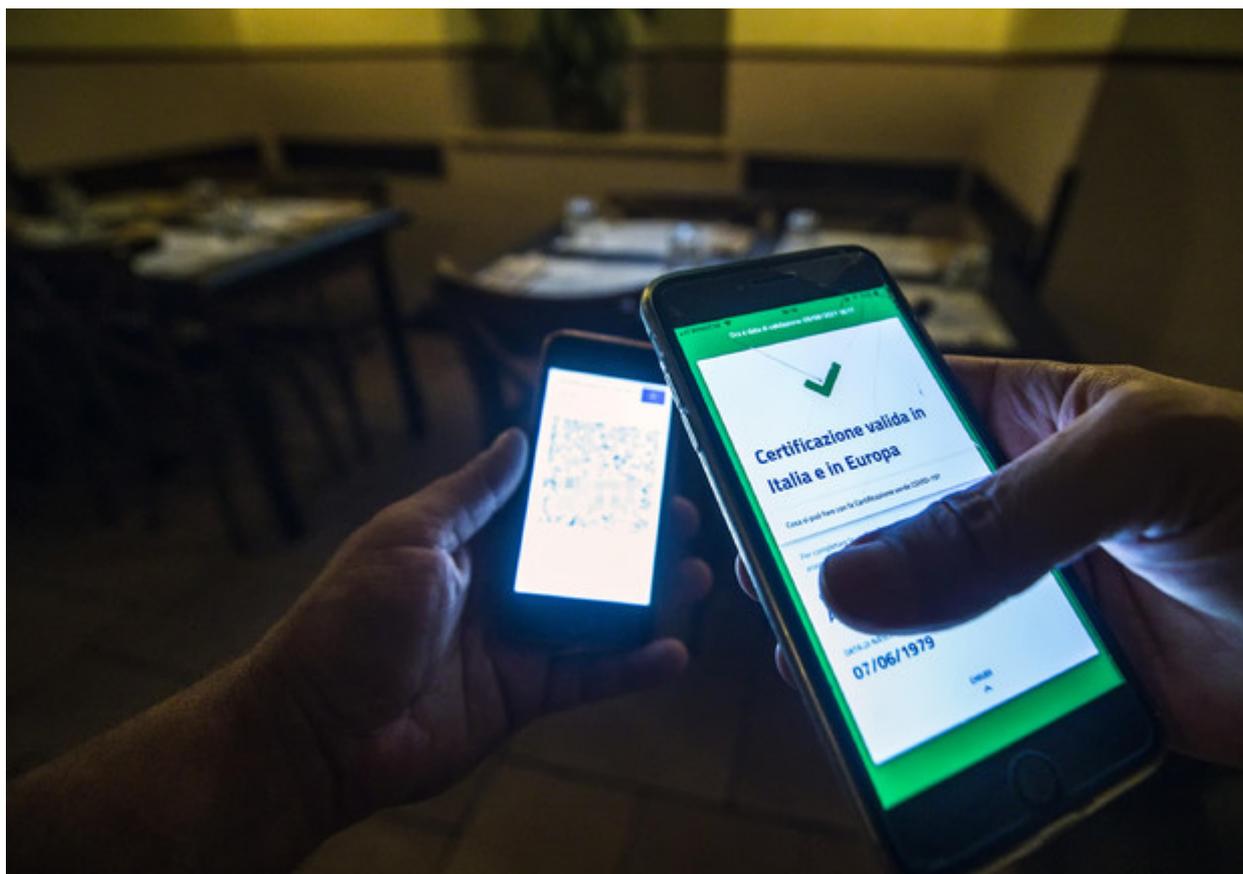
fronte, Ettore Prandini, presidente della Coldiretti: «I finanziamenti diretti del Pnrr al mondo agroalimentare ammontano per ora a 7 miliardi di euro, ma sommati a quelli indiretti si arriva a 20 miliardi. Mi riferisco ai fondi per le infrastrutture, fondamentali per rilanciare la competitività del cibo made in Italy: non tanto le autostrade, quanto piuttosto nuovi porti, le piattaforme logistiche, l'alta velocità merci. E poi ci sono i piani per le bonifiche, per i bacini idrici, per il fotovoltaico».

Riproduzione riservata ©

## Covid: **Fipe**, se aumentano i contagi estendere l'uso del Green pass

**A** [ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/in\\_breve/2021/08/31/covid-fipe-se-aumento-contagi-estendere-uso-green-pass\\_328397f1-c5f6-4bf3-94ad-082d9ed35ca5.html](https://ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2021/08/31/covid-fipe-se-aumento-contagi-estendere-uso-green-pass_328397f1-c5f6-4bf3-94ad-082d9ed35ca5.html)

August 31, 2021



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

"Deve esserci un'estensione progressiva del Green pass, oggi previsto solo per ristorazione, musei e cinema, ma se dovesse crescere il quadro sanitario, bisogna riuscire ad andare oltre a questa dimensione limitata".

Così Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) a Cibus. "Da una parte abbiamo alle spalle danni e macerie sui fatturati delle nostre imprese - ha aggiunto - Ma anche danni qualitativi collegati all'indebolimento della filiera dei pubblici esercizi, in un momento di grandissima incertezza per il rischio collegato allo sviluppo delle varianti".

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

GREEN PASS, STOPPANI (FIPE): "LA PRIORITÀ È EVITARE NUOVE CHIUSURE, BISOGNA ESTENDERE LA CERTIFICAZIONE"


[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 31/08/2021 alle ore 17:25

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > [Green pass, Stoppani \(Fipe\): "La priorità è evitare nuove chiusure, bisogna estendere la certificazione"](#)

ATTUALITÀ E POLITICA

31/08/2021 | 16:06

## Green pass, Stoppani (Fipe): "La priorità è evitare nuove chiusure, bisogna estendere la certificazione"



ROMA - «Se la scienza ci dice che il Green pass è la strada più sicura per riaprire, è giusto estendere l'obbligo ad altri settori. La priorità è evitare nuove chiusure». Lo ha detto il presidente di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, [Lino Stoppani](#), nel corso del convegno inaugurale di Cibus 2021 a Parma. «Deve esserci un'estensione progressiva del Green pass, oggi previsto solo per ristorazione, musei e cinema, ma se dovesse crescere il quadro sanitario, bisogna riuscire ad andare oltre a questa dimensione limitata», ha spiegato. «Da una parte abbiamo alle spalle danni e macerie sui fatturati delle nostre imprese, tassi di mortalità delle imprese e un fardello di debiti e non abbiamo marginalità. Ma anche danni qualitativi collegati all'indebolimento della filiera dei pubblici esercizi, in un momento di grandissima incertezza per il rischio collegato allo sviluppo delle varianti».

RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Giochi in Piemonte: la Regione accetta le richieste del Governo, la nuova legge torna in aula**

31/08/2021 | 10:18 ROMA - Niente scontro frontale con il Governo sul tema del gioco, ma volontà da parte della Presidenza della Regione Piemonte di fare un passo indietro...

ALTRI SPORT

**MotoGp: Quartararo vede il titolo, a Mir e Bagnaia serve un miracolo per riaprire la lotta mondiale**

30/08/2021 | 15:47 ROMA - Dopo il successo...

TI POTREBBE INTERESSARE...

GREEN PASS, STOPPANI (FIPE): "LA PRIORITÀ È EVITARE NUOVE CHIUSURE, BISOGNA ESTENDERE LA CERTIFICAZIONE"



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

SCARICA



Green pass, il Governo chiarisce: "Certificazione obbligatoria anche in zona gialla"



Green pass, Bonaccini (pres. Emilia-Romagna): "Estendere a tutti i luoghi di lavoro"



Decreto Green pass, Camera: da domani emendamenti al voto in Commissione Affari sociali, testo in Aula lunedì 6 settembre

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite

**SBC NEWS**

**MILLIONDAY**

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**ESTERO**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**

## "Le sagre trasgrediscono le regole anti-virus"

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/le-sagre-trasgrediscono-le-regole-anti-virus-1.6748717](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/le-sagre-trasgrediscono-le-regole-anti-virus-1.6748717)



I clienti di una

sagra (foto di repertorio)

La Confcommercio prende di mira sagre, festival e feste, che da quando è scoppiata l'emergenza Covid, spesso permettono – a sentire l'associazione – di aggirare le regole molto stringenti a cui sono sottoposti bar, ristoranti, pizzerie e pub. "Nel territorio forlivese questo mercato 'parallelo' si stima possa ammontare a 36 milioni di euro, con una perdita di gettito per lo Stato di 5 milioni di euro", denunciano Confcommercio e [Fipe](#) (la federazione dei pubblici esercizi) che hanno denunciato a più riprese l'espansione, negli ultimi anni, del fenomeno che ha...

La Confcommercio prende di mira sagre, festival e feste, che da quando è scoppiata l'emergenza Covid, spesso permettono – a sentire l'associazione – di aggirare le regole molto stringenti a cui sono sottoposti bar, ristoranti, pizzerie e pub. "Nel territorio forlivese questo mercato 'parallelo' si stima possa ammontare a 36 milioni di euro, con una perdita di gettito per lo Stato di 5 milioni di euro", denunciano Confcommercio e [Fipe](#) (la federazione dei pubblici esercizi) che hanno denunciato a più riprese l'espansione, negli ultimi anni, del fenomeno che ha raggiunto "dimensioni straordinarie e non più sostenibile".

Numeri all'interno dei quali si annida una sorta di abusivismo della ristorazione, sempre stando alle associazioni di categoria, con un fatturato enorme ed un conseguente mancato gettito tra imposte dirette e contributi. "Il fenomeno dell'abusivismo – sostiene Andrea Zocca, presidente [Fipe](#) Forlì – ha assunto dimensioni rilevanti, ed è ormai difficile distinguere tra

vere e false attività. Accanto a iniziative 'autentiche', realmente senza fini di lucro, stanno infatti crescendo fenomeni sempre più frequenti di concorrenza sleale, che danneggiano diversi settori, a partire da quello della ristorazione. L'asimmetria delle regole non contribuisce a costruire una buona concorrenza ma genera inefficienza, abuso ed illegalità".

Le associazioni non sono nuove a questo tipo di segnalazioni. Da un anno e mezzo a questa parte, tuttavia, l'emergenza pandemica avrebbe amplificato il problema. "Il sentore è che, con l'avvento del Covid – aggiunge infatti Alberto Zattini, direttore Confcommercio Forlì – la situazione sia drasticamente peggiorata. Se da una parte i pubblici esercizi sono stati soggetti alle ben note restrizioni in termini di accessibilità, capienza e modalità di somministrazione, dall'altra parte notiamo una proliferazione di ogni tipo di sagra, festa o festival rispetto alle quali avanziamo parecchie perplessità".

Il punto riguarda i controlli e il rispetto delle normative. "Nei pubblici esercizi abbiamo potuto constatare un preciso e puntuale controllo da parte degli organi di controllo e vigilanza che peraltro hanno riscontrato, da parte degli imprenditori ed escludendo qualche sporadico episodio, grande senso di responsabilità e collaborazione nell'applicazione delle norme. Auspichiamo – continua Zattini – che la stessa attenzione sia stata riservata al mercato parallelo delle 'feste' dove peraltro quotidianamente registriamo assembramenti spesso incontrollati".

Dietro tali manifestazioni, conclude Zocca, si annidano "situazioni irregolari, quali la mancata applicazione delle norme di sicurezza sul lavoro, l'evasione ed elusione fiscale, i mancati controlli sugli alimenti e a questo punto avanziamo perplessità anche sulle norme anti-Covid. Per noi vale per noi il principio 'stesso mercato, stesse regole'".

© Riproduzione riservata

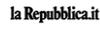
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## STOPPANI (FIPE): DEVE ESSERCI UN'ESTENSIONE PROGRESSIVA DEL GREEN PASS

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



- Prima Pagina
- Scommesse Sportive
- Scommesse Ippiche
- eSport
- Poker
- Poker on line
- Casinò
- Casinò on line
- Giochi on line
- Totocalcio e Totogol
- GrattaeVinci
- MillionDAY
- Lotterie
- Lotto
- SuperEnalotto
- WinForLife
- VLT
- News slot
- Bingo
- Diritto
- Personaggi
- Politica
- Eventi
- Estero
- Quote
- Dati
- Esercenti e Giocatori
- Fuori Gioco

# Stoppani (FIPE): “Deve esserci un’estensione progressiva del Green pass”

31/08/2021 15:32



“Deve esserci un’estensione progressiva del Green pass, oggi previsto solo per ristorazione, musei e cinema, ma se dovesse crescere il quadro sanitario, bisogna riuscire ad andare oltre a questa dimensione

limitata”. E’ quanto ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente [Fiipe](#) a Cibus. “Da una parte abbiamo alle spalle danni e macerie sui fatturati delle nostre imprese. Ma anche danni qualitativi collegati all’indebolimento della filiera dei pubblici esercizi, in un momento di grandissima incertezza per il rischio collegato allo sviluppo delle varianti”, ha concluso. [cdn/AGIMEG](#)

Focus [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE



# QuotidianodellUmbria.it



HOME POLITICA OPINIONI ECONOMIA & FINANZA UMBRIA CRONACA CULTURA SCIENZA E SALUTE SPORT EVENTI  
LOGIN

Perugia Terni Assisi Foligno Spoleto Castello Trasimeno Gubbio Orvieto Bastia Todi Contatti

Home » Al via a Parma Cibus 2021: banco di prova per il settore agroalimentare

Cerca nel sito

Cerca

## Al via a Parma Cibus 2021: banco di prova per il settore agroalimentare

**QuotidianodellUmbria.it**

Sempre più contenuti in costante aggiornamento

Cronaca



**Don Vincenzo dalla cella:  
"Stimata missione pastorale,  
scarceratemi"**

L'ex parroco di San Feliciano proclama la sua totale innocenza



La XXª edizione ha aperto martedì 31 agosto per chiudere venerdì 3 settembre, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare



**Canali:** Eventi

**Tags:** Cibus | Fiere | Agroalimentare

 Accedi per lasciare commenti |

Parma Mar. 31 Ago. 2021

La XXª edizione di Cibus ha aperto a Parma martedì 31 agosto per chiudere venerdì 3 settembre, organizzata da Fiere di Parma e Federalimentare.

Slittata dal 2020, causa pandemia, è la prima grande fiera internazionale a riaprire, all'inizio del secondo semestre del 2021 (Cibus si tiene di norma in maggio).

Servirà al settore agroalimentare per proporre i nuovi prodotti sui mercati nazionale ed estero, per avvantaggiarsi della ripresa economica, beneficiando anche della spinta del Recovery Plan.

Un settore che ha sostenuto i consumi alimentari degli italiani durante il lockdown e sta

aumentando, anche nel primo semestre del 2021, i suoi livelli produttivi, come quelli dell'export, cresciuto dell'11%.

Alla fiera partecipano quasi 2.000 aziende espositrici, che propongono migliaia di marchi e oltre 500 nuovi prodotti.

Attesi decine di migliaia di operatori esteri e top buyer dall'Italia, dall'Europa e dai Paesi d'oltremare.

"Da troppo tempo i responsabili acquisti della distribuzione nazionale e internazionale non incontravano i loro fornitori, non si recavano presso le facilities e i territori - ha spiegato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma - Inoltre anche le fiere dovevano essere all'altezza dei loro clienti che da febbraio 2020 non si sono mai fermati continuando non solo a produrre, ma



**Lavora con noi**

Per lo sviluppo di nuovi progetti editoriali cerchiamo giornalisti-pubblicisti, già con precedenti esperienze, e giovani motivati ad intraprendere la carriera giornalistica

**SCOPRI COME**

## AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

anche a innovare. Questo sforzo, che oggi vediamo coronato da un boom delle esportazioni, meritava un palco come Cibus, che da quasi 40 anni è la piattaforma di riferimento per l'Agroalimentare Italiano. A Parma dal 31 agosto si torna dunque a fare fiere in Italia, per dimostrare ai mercati come si possa continuare a innovare, contribuire all'ambiente, conquistare nuovi mercati esteri e battere la contraffazione. A Cibus parleremo della omnicanalità, ovvero l'integrazione tra gli acquisti offline e on line, del rapporto tra territori e imprese in Italia e all'estero, delle start-up che stanno concretamente elaborando l'evoluzione dell'offerta food&beverage, di cosa sia effettivamente la filiera agroalimentare italiana, cioè un patrimonio delle decine di migliaia di imprese che dal dopoguerra hanno portato in tutto il mondo i nostri brand e i nostri prodotti, molti dei quali Dop e Igp". La fiera consentirà alle aziende alimentari di presentare i nuovi prodotti e riprendere in presenza il dialogo con i buyer, mai interrotto ma limitato al virtuale. Dunque una fiera di grande peso e rilevanza, come ha sottolineato Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare: "Questa edizione di Cibus è simbolica per il nostro settore alimentare perché, come prima grande manifestazione fieristica a tornare in presenza, dimostra che il comparto del food&beverage ha tutte le carte in regola per trainare la ripartenza. E il raggiungimento dell'obiettivo di 50 miliardi di export agroalimentare entro la fine dell'anno è, in questo senso, un segnale forte. Cibus sarà dunque un momento di confronto sul settore, con uno sguardo alle opportunità, ma anche alle minacce che rischiano di danneggiare le nostre eccellenze e da cui dobbiamo assolutamente difenderci. Soprattutto però Cibus rappresenta un nuovo avvio per tutte le aziende dell'industria alimentare che hanno resistito durante la fase pandemica e che ora possono tornare a proporre i prodotti Made in Italy al mondo, certe di trovare dall'altra parte sempre più consumatori in sempre più Paesi".

Cibus è stata inaugurata dal Convegno di apertura, alle 10,45, con la partecipazione di rappresentanti dell'industria alimentare, dell'agricoltura e della distribuzione moderna, e del mondo politico e istituzionale, tra cui: Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale; Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia Romagna, Federico Pizzarotti, Sindaco di Parma; Carlo Maria Ferro, Presidente ICE; Ivano Vacondio, Presidente Federalimentare; Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma; Alberto Frausin, Presidente Federdistribuzione; Lino Enrico Stoppani, Presidente [Fipe](#); Marco



L'estate di Lucifero e il mondo visto da sotto l'ombrellone

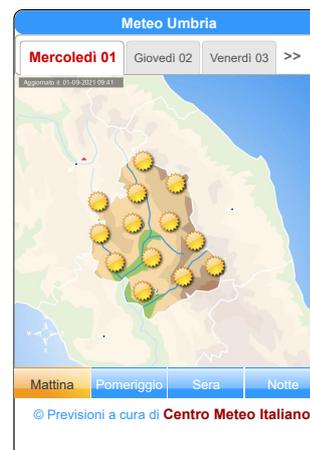
## AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

Travaglia, Vice Presidente Centromarca, Francesco Avanzini, Direttore Generale Conad; Marco Pedroni, Presidente Coop Italia; Giorgio Santambrogio, Ad Gruppo Végé. Nel primo pomeriggio della prima giornata si terrà l'Assemblea di Federalimentare, cui parteciperanno i capitani dell'industria alimentare e dove interverrà Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria ed altri relatori quali Massimiliano Giansanti, Presidente di Confagricoltura; Ettore Prandini, Presidente di Coldiretti; Dino Scanavino, Presidente di CiaAgricoltori Italiani; Giorgio Mercuri Presidente Alleanza Cooperative Agroalimentari; Franco Verracina Presidente Copagri; Fabio Pompei, Ceo Deloitte Central Mediterranean.

Tra i vari convegni, di particolare importanza quello che si terrà nella mattinata del 1 settembre, intitolato "Il Made in Italy agroalimentare e le Indicazioni Geografiche: le strategie per spingere la crescita" (si veda il programma completo dei convegni su <https://www.cibus.it/convegni-ufficiali-2021/>). In quella occasione, verrà delineata l'importanza delle IG italiane, sempre più richieste non solo sul mercato interno, ma anche sui mercati esteri. Il convegno sarà coordinato dall'europarlamentare Paolo De Castro e vi parteciperanno: Cesare Mazzetti e Mauro Rosati - Presidente e Direttore della Fondazione Qualivita; Cesare Baldrighi - Presidente di Origin Italia; Riccardo Deserti - Direttore Consorzio Parmigiano Reggiano; Claude Vermont des Roches - Presidente di Origin International; Pietro D'Angeli - Direttore Generale CLAI; Antonio Auricchio - Presidente Afidop.

Nella seconda parte del convegno, dopo una relazione di Nomisma su quanto Distribuzione e Finanza fanno per le Indicazioni Geografiche, interverranno: il Sen. Stefano Patuanelli - Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; Francesco Pugliese - AD Conad; Giampiero Maioli - Responsabile del Crédit Agricole in Italia. Grazie all'attività di incoming, che quest'anno prevede anche un programma su misura per i top buyers italiani, si attendono 3000 operatori selezionati, di cui il 50% esteri.

L'impegno del Governo italiano e dell'ICE Agenzia è stato di fondamentale importanza sia nel 2020 che in questo 2021 della ripresa. La sinergia con ICE- Agenzia contribuirà all'incontro a Cibus tra buyer internazionali e le aziende alimentari italiane espositrici e offrirà la possibilità di visitare alcune delle più significative realtà del contesto agroalimentare italiano con sede nella Food Valley. ICE- Agenzia ha collaborato, inoltre, alla realizzazione del "FOOD INNOVATION START UP @



## AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

CIBUS 2021", uno spazio dedicato alle Start up innovative del settore.

Presente anche un desk di assistenza all'interno della Buyer's lounge di Cibus, presso il quale il personale dell'Ufficio Agroalimentare e Vini di ICE Agenzia e i trade analyst degli Uffici ICE all'estero forniranno supporto alle delegazioni, offrendo assistenza alle imprese italiane. Infine, per la prima volta Cibus diventa live sui social: sui canali You Tube e LinkedIn di Cibus sarà infatti possibile seguire ogni mattina le interviste ai buyer presenti in fiera, realizzate da GdoNews, e il punto sull'andamento del settore e dei mercati, realizzato dall'Istituto di Ricerca IRI.

*"Il settore agroalimentare ha voluto ripartire in presenza anche perché alcune proposte e alcuni prodotti non sono virtualizzabili – ha spiegato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma – E con questa edizione di Cibus, che solo tre mesi fa sembrava impossibile da realizzare, rappresentiamo al pubblico la nostra capacità di innovazione e adattamento".*

Cibus celebra anche il raggiungimento dei 50 miliardi di euro annui di export, obiettivo fissato dal settore all'Expo 2015 e mancato nel 2020 causa Covid, come ha sottolineato **Ivano Vacondio, Presidente di Federalimentare:** *"L'industria alimentare raggiungerà a fine anno i 40 miliardi di euro, cui andranno sommati 10 miliardi di euro dell'agricoltura. L'export è importante, anche perché i consumi interni presentano da anni un trend piatto. Dunque, dobbiamo puntare su mercati in forte crescita come quelli del Vietnam, della Malaysia, della Corea e altri. Una spinta al cambiamento verrà sicuramente dal PNRR, anche se si deve parlare di sostenibilità ambientale, economica e sociale".*

A Cibus è intervenuto in diretta streaming, **Luigi Di Maio, Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione:** *"La riapertura di Cibus in presenza rappresenta un segnale a livello internazionale dall'Italia, in un settore in cui il Paese vanta una leadership mondiale. Con Ice Agenzia abbiamo stanziato più di un milione di euro per Cibus 2021, per favorire missioni incoming di operatori e giornalisti dall'estero. Tutto ciò nel contesto di un investimento di 57 milioni di euro nel Piano Straordinario per la Promozione del Made in Italy. La Farnesina, insieme a ICE Agenzia e Simest ha messo in campo varie iniziative per sostenere le fiere italiane".*

La XX edizione di Cibus è stata inaugurata da **Gino Gandolfi, Presidente di Fiere di Parma; Federico Pizzarotti, Sindaco di Parma; Stefano**

## AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

*Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna. Nel corso della prima giornata si è tenuto, al mattino, il Convegno Inaugurale, con due tavole rotonde, una dedicata all'industria e l'altra alla distribuzione.*

Nel pomeriggio si è tenuta l'assemblea di Federalimentare, dove è intervenuto anche **Carlo Bonomi, Presidente di Confindustria:**

*"L'industria di trasformazione alimentare ha un ruolo preminente che non viene riconosciuto né dalla politica né dai media. A livello internazionale, tra i Paesi del G7, è seconda solo a quella degli Stati Uniti d'America. Noi dobbiamo ragionare in termini di filiera, i successi vanno attribuiti a tutti, ai rapporti delle imprese con i produttori alimentari, con le reti distributive, col settore del fuori casa. Vista la sensibilità dimostrata dal governo Draghi, possiamo essere ottimisti sul blocco in Italia della etichettatura nutrizionale a semaforo Nutriscore, scientificamente infondata".*

Tra i vari interventi, quello di **Carlo Maria Ferro, Presidente di ICE Agenzia:** *"L'export agroalimentare è cresciuto del 10% e più nel primo semestre 2021 e il nostro impegno è quello di sostenere questo settore. Abbiamo realizzato 19 accordi a favore del comparto con la Grande Distribuzione e 15 nuove azioni per aiutare le imprese nella trasformazione digitale verso la sostenibilità".*

*"La ripartenza di Cibus è importante, per un settore come quello agroalimentare che ha dato prova di grande forza – ha dichiarato **Alberto Frausin, Presidente di Federdistribuzione – La Grande Distribuzione c'è ed è pronta a realizzare progetti capaci di abbracciare tutti gli attori del settore, dai partner agricoli a quelli industriali, per costruire insieme un nuovo modello di sistema agroalimentare".***

Sempre nella giornata di ieri si è tenuto il concorso "Birra dell'Anno", organizzato da Unionbirrai, che ha premiato le migliori birre artigianali. Ha vinto il birrifico MC77 di Macerata.

**QuotidianodellUmbria.it**

Sempre più contenuti in costante aggiornamento

Umbria

▶ PERUGIA

▶ PERUGIA,

▶ GUBBIO

[Apri il link](#)

AL VIA A PARMA CIBUS 2021: BANCO DI PROVA PER IL SETTORE AGROALIMENTARE

- ▶ TERNI
- ▶ CORCIANO
- ▶ GUALDO TADINO
- ▶ PARRANO
- ▶ NARNI
- ▶ DERUTA
- ▶ MARSCIANO
- ▶ NORCIA
- ▶ PRECI
- ▶ SPOLETO
- ▶ CASTEL RITALDI
- ▶ RIMINI





Versione Digitale  
Alto Adige

mercoledì, 01 settembre 2021



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Prezzi: Fipe](#), estate ha congelato... »

## Prezzi: **Fipe**, estate ha congelato quelli della ristorazione

01 settembre 2021



(ANSA) - ROMA, 01 SET - Prezzi dei ristoranti e bar "congelati" nell'estate 2021 nonostante l'alta stagione. A rilevarlo, sul periodo maggio e agosto, è la **Fipe**, Federazione italiana dei pubblici esercizi che con un'elaborazione economica registra prezzi "aumentati di appena lo 0,8%". La Federazione evidenzia che anche su base annua, la crescita dei prezzi del settore risulta più bassa rispetto al dato nazionale con l'incremento dell'inflazione che si è fermato al 2%, un decimo di punto al di sotto della media generale. "La debolezza della dinamica inflazionistica di settore - commenta l'Ufficio Studi di **Fipe** - indica il permanere di un quadro di incertezza che preoccupa fortemente le imprese. I prossimi mesi - aggiunge l'ufficio studi - non saranno facili perché l'evoluzione del quadro sanitario e della campagna vaccinale non consente di sgomberare definitivamente il campo da un possibile ritorno della stagione delle misure restrittive". (ANSA).

01 settembre 2021

### Foto

### Video

#### Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



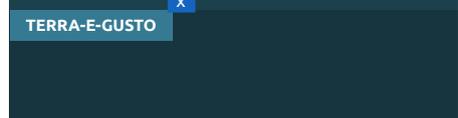
#### In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



#### Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



#### Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità



[Apri il link](#)

PREZZI: [FIPE](#), ESTATE HA CONGELATO QUELLI DELLA RISTORAZIONE | TERRA E GUSTO



Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia  
Italia-Mondo

Foto  
Video

Prima pagina  
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Ristoranti, in primavera fatturato in ripresa ma ancora -34% sul 2019

[24 ilsole24ore.com/art/ristoranti-primavera-fatturato-ripresa-ma-ancora-34percento-2019-AEtRT2f](https://www.ilssole24ore.com/art/ristoranti-primavera-fatturato-ripresa-ma-ancora-34percento-2019-AEtRT2f)

Redazione



(Minerva Studio - stock.adobe.com)

2' di lettura

In attesa di conoscere i dati relativi al periodo estivo, il fatturato dei ristoranti nella primavera scorsa dà segni di graduale ripresa, ma rimane ancora lontano dai livelli del 2019, anche se mette a segno un rimbalzo significativo rispetto al periodo del lockdown 2020.

A fare i conti è Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, secondo cui da marzo a giugno di quest'anno il giro d'affari della ristorazione è **creciuto del 64% rispetto al trimestre precedente** e dell'82,7% rispetto allo stesso periodo del 2020.

Un risultato che si traduce in un **incremento di 6 miliardi di euro**, che tuttavia non è certo sufficiente a recuperare le pesanti perdite subite durante il lockdown: rielaborando i dati Istat, **Fipe** evidenzia infatti che «il fatturato di bar e ristoranti registrati la primavera scorsa resta **inferiore del 34,4% a quello conseguito nel 2019**».

**Leggi anche**

«Il rimbalzo registrato nel 2021 rispetto al 2020 – continua una nota – è certamente viziato dai 48 giorni di chiusura forzata che sono stati imposti alle imprese del settore durante il secondo trimestre 2020. Ma questo rimbalzo avrebbe potuto essere più significativo se, durante la primavera scorsa, bar e ristoranti non avessero dovuto fare i conti con gli effetti negativi determinati dai cambi di colore delle Regioni e le conseguenti misure restrittive. I dati dimostrano che la strada da recuperare è ancora lunga e dunque bisogna auspicare che la stagione di misure che penalizzano le imprese sia alle spalle».

Intanto prosegue la crescita delle soluzioni innovative e alternative seguite dai ristoratori. Con la crescita del delivery, infatti, cresce anche il numero di “insegne virtuali” che permette agli operatori di creare linee specifiche e “locali immaginari” dove poter ordinare i pasti da portare a casa.

**I virtual brand di Deliveroo**, ad esempio, sono arrivati a essere più di mille, «**il 124% in più rispetto allo scorso anno**», comunicano dall'nota società di consegne a domicilio. Ma cosa sono i virtual brand? «Con virtual brand – spiega **Matteo Sarzana**, general manager di Deliveroo Italia – i nostri ristoratori partner hanno la possibilità di affiancare alla loro offerta, fisica e tradizionale, un ristorante virtuale, presente e disponibile solo sulla piattaforma. In questo modo, sempre utilizzando la cucina del ristorante fisico, il partner ha la possibilità di proporre, attraverso un nuovo brand, nuovi tipi di cucina, nuovi piatti, quindi una nuova offerta pensata esclusivamente per l'online e tagliata “su misura” della domanda presente in una specifica area geografica. Attraverso il nostro supporto consulenziale, infatti, aiutiamo il ristoratore a definire un posizionamento commerciale estremamente puntuale capace di intercettare una nuova domanda e target diversi e, dunque, aumentare il giro d'affari».

Riproduzione riservata ©

## Brand connect

---

### Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

## Prezzi: **Fipe**, estate ha congelato quelli della ristorazione

**A** [ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/business/2021/09/01/prezzi-fipe-estate-ha-congelato-quelli-della-ristorazione\\_a5cc0f93-78b4-42db-b3d0-ba922f098f98.html](https://ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/09/01/prezzi-fipe-estate-ha-congelato-quelli-della-ristorazione_a5cc0f93-78b4-42db-b3d0-ba922f098f98.html)

September 1, 2021

### Tra maggio e agosto registrato incremento dello 0,8%



© ANSA/EPA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 01 SET - Prezzi dei ristoranti e bar "congelati" nell'estate 2021 nonostante l'alta stagione. A rilevarlo, sul periodo maggio e agosto, è la **Fipe**, Federazione italiana dei pubblici esercizi che con un'elaborazione economica registra prezzi "aumentati di appena lo 0,8%". La Federazione evidenzia che anche su base annua, la crescita dei prezzi del settore risulta più bassa rispetto al dato nazionale con l'incremento dell'inflazione che si è fermato al 2%, un decimo di punto al di sotto della media generale. "La debolezza della dinamica inflazionistica di settore - commenta l'Ufficio Studi di **Fipe** - indica il permanere di un quadro di incertezza che preoccupa fortemente le imprese. I prossimi mesi - aggiunge

l'ufficio studi - non saranno facili perché l'evoluzione del quadro sanitario e della campagna vaccinale non consente di sgomberare definitivamente il campo da un possibile ritorno della stagione delle misure restrittive". (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

[Modifica consenso Cookie](#)

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

## Debutta il Green Pass nei trasporti tra minacce e tensioni, blindate stazioni e aeroporti

[lasicilia.it/covid-19/news/debutta\\_il\\_green\\_pass\\_nei\\_trasporti\\_tra\\_minacce\\_e\\_tensioni\\_blindate\\_stazioni\\_e\\_aeroporti-1322554/](https://lasicilia.it/covid-19/news/debutta_il_green_pass_nei_trasporti_tra_minacce_e_tensioni_blindate_stazioni_e_aeroporti-1322554/)

La Sicilia

Un conto alla rovescia che si consuma in un clima avvelenato, fatto di polemiche, minacce e vere e proprie aggressioni fisiche. Il Green pass diventa oggi obbligatorio per scuole, treni, aerei e bus a lunga percorrenza e la tensione è altissima per possibili blitz del popolo del «no», pronto a bloccare stazioni e aeroporti, blindati dalle forze dell'ordine. Un tam tam partito da alcuni giorni via social ma che sembra ormai avere assunto le caratteristiche di una vera e propria strategia organizzata. Il mezzo per diffondere odio e minacce è Telegram, un servizio di messaggistica dove, in diversi canali, vengono pubblicati numeri di telefono privati, centralini delle istituzioni (compreso quello di palazzo Chigi), fino agli indirizzi di casa di medici e virologi, nemici giurati dei no vax. Il Garante della privacy è intervenuto ricordando che «diffondere senza consenso dati personali» è «un atto illecito che può determinare anche l'applicazione di pesanti sanzioni».

Pubblicità

Ad essere preso di mira anche il ministro degli Esteri, Luigi Di Maio. «Un altro infame da giustiziare», «è necessario il piombo», «devi crepare», il tenore delle frasi comparse nelle ultime ore nelle chat. Non si scompone il titolare della Farnesina, al quale è arrivata solidarietà bipartisan: «il clima d'odio e le minacce di questi vigliacchi non fermeranno la campagna vaccinale», ha detto. Ma le persone minacciate aumentano ogni giorno: ieri è stata la volta anche del governatore dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini e dell'ex premier Romano Prodi, mentre sono otto le persone identificate e denunciate finora dalla Digos di Genova per le intimidazioni via social all'infettivologo Matteo Bassetti. Indagini anche a Palermo per gli insulti al virologo siciliano Antonio Cascio.

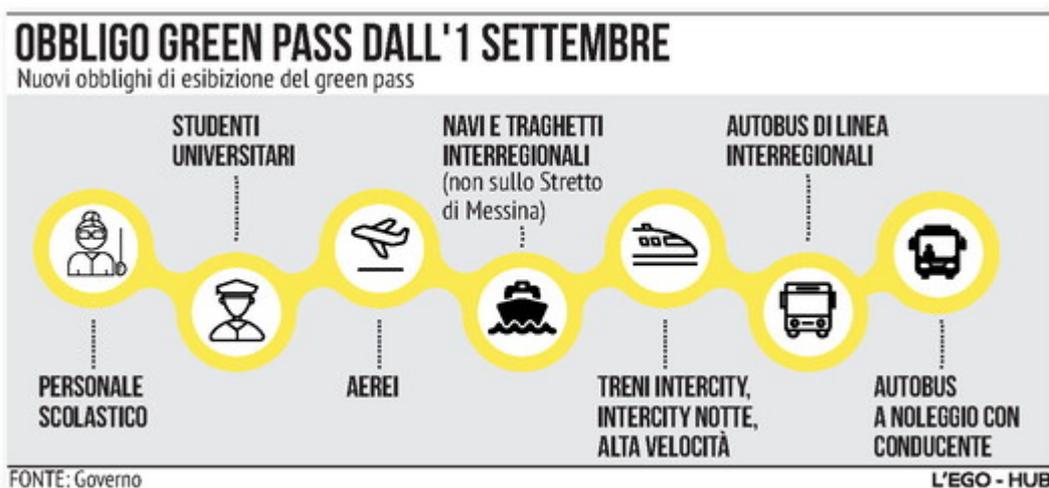


Per approfondire:

SUI SOCIAL

## I “no vax” alzano il tiro, minacce all'infettivologo palermitano Cascio

Altissima, come detto, l'attenzione del Viminale. Già da ieri è stato messo in atto un giro di vite sui controlli, soprattutto delle stazioni, con centinaia di agenti a presidio, dopo che il popolo del «No pass» ha annunciato di volere bloccare la circolazione dei treni. I manifestanti si sono dati appuntamento in almeno 53 città: dalle 14:30 le iniziative annunciate contro il certificato verde che da oggi diventa obbligatorio per salire a bordo dei treni ad Alta velocità, Intercity e Intercity notte. Il Viminale annuncia il pugno di ferro. «Non verranno tollerati minacce e inviti a commettere reati utilizzando il web», afferma il ministro Luciana Lamorgese condannando le minacce contro esponenti di Governo, politici, medici e giornalisti, che «sono oggetto di indagini». «Non saranno ammesse illegalità in occasione delle iniziative di protesta nei pressi delle stazioni ferroviarie pubblicizzate sulla rete per domani», aggiunge.



C'è chi assimila queste iniziative al terrorismo, come il sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri. «Quando vengono bloccati i treni, quando vengono malmenate le persone, per me è terrorismo», afferma mentre i sindacati sono compatti nel condannare qualsiasi iniziativa violenta. «Auspichiamo un doveroso ripensamento da parte dei promotori della protesta. Serve un piano di sicurezza per tutelare lavoratori e utenti» e "sostenere la campagna vaccinale», affermano unitariamente Filt-Cgil, Fit-Cisl e Uiltrasporti.



Per approfondire:

le nuove regole

## **Dal primo settembre green pass su treni, aerei e navi e sui bus torna il "controllore"**

---

Quello di oggi è, quindi, un «crash test» per il Pass, che allarga il suo utilizzo anche alla scuola. Una seconda fase che potrebbe essere il preludio ad un utilizzo ancora più ampio, come ad esempio negli uffici pubblici. Proprio oggi il sindaco di Imperia, Claudio Scajola, ha annunciato che per accedere alle sedi comunali sarà necessario avere il Green pass o un tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti. La Federazione italiana pubblici esercizi chiede una «estensione progressiva» del certificato in caso di aumento dei contagi ma parte dei sindacati si dice contrario. Una posizione criticata dal presidente di Confindustria Carlo Bonomi per il quale le organizzazioni di categoria preferiscono «gettare la palla nel campo del governo, e dire 'se volete e ve la sentite imponete con una legge l'obbligo vaccinale. È una fuga dalla responsabilità».

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▼Vai sul sito **TRENTINO**

Cronaca

Sport

Cultura e Spettacoli

Economia

Italia-Mondo

Foto

Video

Prima pagina

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Prezzi: Fipe](#), estate ha congelato... »

## Prezzi: **Fipe**, estate ha congelato quelli della ristorazione

02 settembre 2021



**P**rezzi dei ristoranti e bar "congelati" nell'estate 2021 nonostante l'alta stagione. A rilevarlo, sul periodo maggio e agosto, è la **Fipe**, Federazione italiana dei pubblici esercizi che con un'elaborazione economica registra prezzi "aumentati di appena lo 0,8%". La Federazione evidenzia che anche su base annua, la crescita dei prezzi del settore risulta più bassa rispetto al dato nazionale con l'incremento dell'inflazione che si è fermato al 2%, un decimo di punto al di sotto della media generale. "La debolezza della dinamica inflazionistica di settore - commenta l'Ufficio Studi di **Fipe** - indica il permanere di un quadro di incertezza che preoccupa fortemente le imprese. I prossimi mesi - aggiunge l'ufficio studi - non saranno facili perché l'evoluzione del quadro sanitario e della campagna vaccinale non consente di sgomberare definitivamente il campo da un possibile ritorno della stagione delle misure restrittive".

02 settembre 2021

Foto

Video

### Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO



### In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO



### Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO



### Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-GUSTO

[Apri il link](#)

PREZZI: [FIPE](#), ESTATE HA CONGELATO QUELLI DELLA RISTORAZIONE | TERRA E GUSTO



Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia  
Italia-Mondo

Foto  
Video

Prima pagina  
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## L'appello dei titolari dei locali da ballo: «Siamo fermi da 18 mesi, ora fateci riaprire con il Green pass»

**C** [corriereadriatico.it/marche/marche\\_appello\\_titolari\\_locali\\_ballo\\_fermi\\_18\\_riaprire\\_green\\_pass\\_ultime\\_notizie-6169732.html](https://www.corriereadriatico.it/marche/marche_appello_titolari_locali_ballo_fermi_18_riaprire_green_pass_ultime_notizie-6169732.html)

Redazione Web



ANCONA - Riaprire i **locali da ballo** ormai chiusi da 18 mesi, vincolandone l'accesso ai possessori di **Green pass**, e prevedere misure di ristoro calcolate sulla base dei fatturati perduti e sui costi sostenuti. Sono queste le principali richieste inoltrate dal presidente di Silb-**Fipe** Confcommercio, il sindacato italiana dei Locali da ballo, Maurizio Pasca, e da Luciano Zanchi, presidente di Assointrattenimento Confindustria, al capo di Gabinetto del ministro Roberto Speranza, Goffredo Zaccardi, nel corso dell'incontro che si è tenuto ieri mattina a Roma.

«Un incontro cordiale e produttivo», durante il quale le principali associazioni di categoria del settore delle discoteche hanno rinnovato il loro appello al governo per interrompere un lockdown che dura dal primo giorno di pandemia. «Abbiamo ricordato al braccio destro del ministro - spiegano Pasca e Zanchi - che il Comitato tecnico scientifico già da fine aprile ha dato parere favorevole alla riapertura in sicurezza dei nostri locali. Eppure da allora nulla si è mosso. Abbiamo inoltre sottolineato come il perdurare della chiusura delle discoteche stia favorendo la moltiplicazione di occasioni di festa e di ballo abusivi e fuori controllo. Questa estate ne abbiamo avuto la prova a più riprese e non solo in occasione del mega rave tra

Lazio e Toscana. È fondamentale ripristinare la legalità, ridando agli imprenditori la possibilità di lavorare sotto stretto controllo, garantendo loro allo stesso tempo degli equi rimborsi in base alle perdite accumulate in questi 18 lunghi mesi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I consumi di caffè al bar tornano a crescere

[CN corrierenazionale.it/2021/09/04/i-consumi-di-caffe-al-bar-tornano-a-crescere/](https://www.corrierenazionale.it/2021/09/04/i-consumi-di-caffe-al-bar-tornano-a-crescere/)

September 4, 2021

**Le stime per il consumo di caffè fuori casa indicano una spesa mensile intorno ai sette miliardi al mese ma [Fipe](#) avverte: “Pesa l’incertezza sul green pass”**



Con la riapertura a pieno regime di bar e ristoranti arrivano i primi segnali a giugno di ripresa per i consumi di caffè fuori dalle mura domestiche. Se nei primi quattro mesi del 2021 gli italiani hanno vi hanno consacrato ogni mese in media **2,5 miliardi per un totale di 10 miliardi** (fonte TradeLab), per il resto dell’anno si prevede una spesa mensile **tra i 6,5 e i 7 miliardi di euro** che assicurerebbe al settore un fatturato annuo superiore ai 60 miliardi di euro. Sarebbe un netto miglioramento rispetto al 2020, con una **crescita intorno al 20%** che andrebbe a recuperare parzialmente le ingenti perdite accumulate nel 2020 da oltre 325mila esercizi.

Secondo [Fipe-Confindustria](#), tuttavia, i titolari dei pubblici esercizi sono preoccupati per l’incertezza sul green pass, visto che un terzo degli italiani non ha ancora il certificato. Tanto che **per il 38,8% il fatturato del 2021 non sarà migliore del 2020 e per il 16,4% potrebbe addirittura calare**.



CorNaz

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

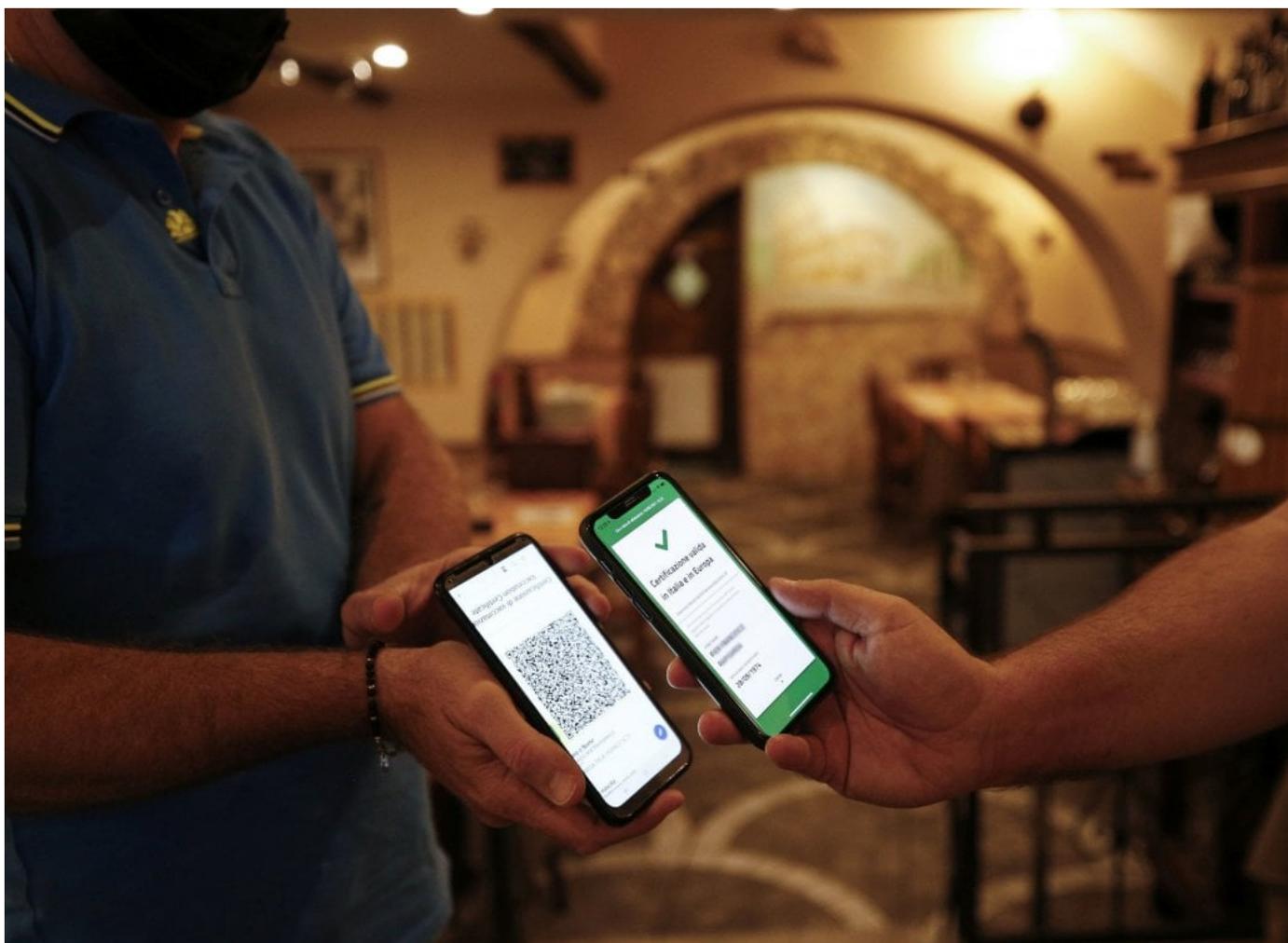
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

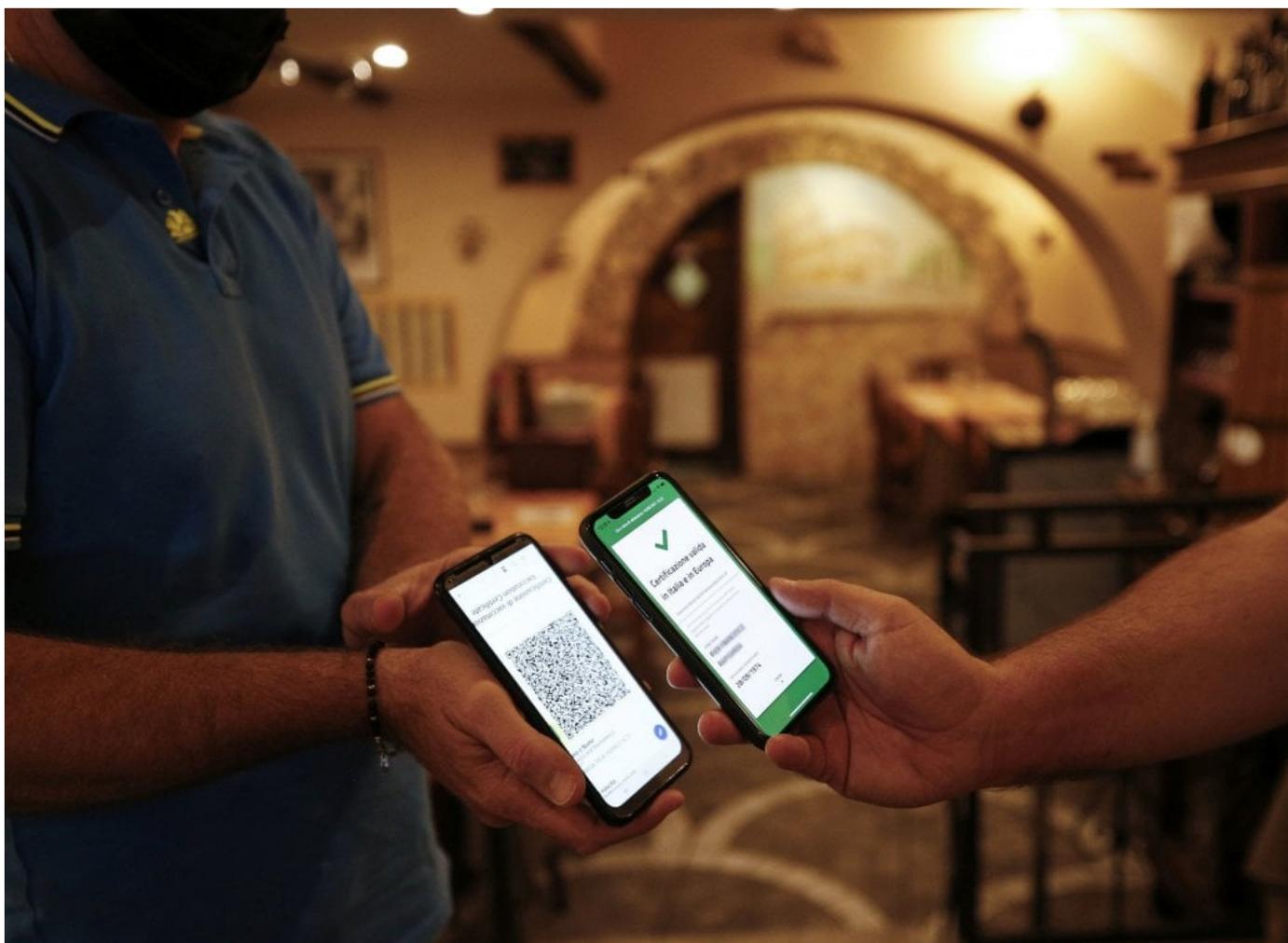
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Estensione del green pass da ottobre: ecco i nodi da scegliere. Le reazioni veronesi

[larena.it/territori/città/estensione-del-green-pass-da-ottobre-ecco-i-nodi-da-scegliere-le-reazioni-veronesi-1.8879255](https://larena.it/territori/città/estensione-del-green-pass-da-ottobre-ecco-i-nodi-da-scegliere-le-reazioni-veronesi-1.8879255)

Il futuro del certificato verde



Controlli del Green Pass fuori dall'Arena (foto Marchiori)



Controlli del Green Pass fuori dall'Arena (foto Marchiori)

Entro la fine di ottobre sarà il **Green pass** il motore del Paese. Ci si arriverà per tappe. Dopo l'obbligo di certificazione, imposto dal Governo attraverso il decreto del 6 agosto, per accedere a diversi luoghi quali bar e ristoranti al chiuso, piscine e palestre, cinema e teatri, si procederà nei prossimi giorni con una ulteriore estensione. La prima tappa, dopo la riunione della cabina di regia di maggioranza prevista per la prossima settimana, riguarderà i dipendenti pubblici. L'obiettivo è far scattare l'obbligo del Green pass per tutti gli statali, in concomitanza con la fine dello smart-working su cui lavora il ministro della Funzione pubblica Renato Brunetta. Ma la misura potrebbe riguardare anche i lavoratori di quei settori per i quali è già in vigore la certificazione verde per clienti e utenti. Ciò significa che dovranno dotarsi di green pass baristi e ristoratori, insegnanti di ginnastica e allenatori di nuoto, i bigliettai e le mascherine di cinema e teatri, steward e hostess, ferrovieri e marittimi, e così via.

### Confronto

Altro passo avanti sarà l'estensione dell'obbligo ai lavoratori del settore privato, scardinando le resistenze sindacali: il governo punta ad avviare molto presto un nuovo tavolo di confronto con le parti sociali e sancire questa ulteriore estensione. A quel punto si arriverà a metà ottobre, quando si tireranno le somme del super Green pass: si capirà cioè se potrà essere scongiurato l'obbligo vaccinale, ventilato dal premier Draghi. Intanto l'ampliamento del Green pass a nuove categorie sta facendo scattare reazioni eterogenee. Andando con ordine. Dopo il personale sanitario e scolastico, l'obbligo potrebbe quindi arrivare per tutti i dipendenti pubblici. «E allora, a questo punto, venga esteso a tutti i lavoratori e non si faccia discriminazione tra chi fa parte del pubblico e chi opera nel privato», afferma Antonio De Pasquale della Funzione pubblica della Cgil di Verona. Sulla vaccinazione come strumento per far rientrare i dipendenti dallo smart working, aggiunge: «È una modalità di lavoro che ha funzionato, non trovo giusto buttarla via del tutto. Andrebbe valutata, certo non con i numeri che ci sono stati durante la pandemia, ma comunque presa in considerazione».

## Locali pubblici

Sembrano ormai certe le altre categorie coinvolte in questo ampliamento dell'obbligo. A partire da baristi, camerieri e da tutti coloro che lavorano nelle attività della ristorazione, dove oggi ci si può sedere e consumare solo se si esibisce la certificazione. Tuona Paolo Artelio, presidente della [Fipe](#) Confcommercio di Verona: «La categoria più martoriata dalla pandemia dovrà così fare i conti con una nuova gabella. Se il Governo obbligherà i nostri collaboratori a vaccinarsi ci adegueremo, ma nasceranno inevitabilmente nuovi problemi: negli ultimi mesi abbiamo avuto enormi difficoltà a reperire personale, sia in città che sul lago, perché molti dipendenti storici dopo mesi di chiusure avevano trovato altri lavori. Ora come faremo se con l'obbligo di Green pass perderemo altro personale?». Artelio mette sul tavolo delle richieste: «Il Governo ci dia il tempo per sostituire i collaboratori che se non potranno più lavorare e ci garantisca degli indennizzi per la formazione di nuovo personale. Inoltre, se passerà questa nuova regola, ma non accetteremo più alcuna chiusura».

## Trasporti

C'è più elasticità da parte dei rappresentanti di conducenti di bus e treni. «L'obiettivo è tutelare il numero maggiore di persone e, al momento, i vaccini sono l'unico strumento in grado di rallentare il contagio», spiega Luca Dal Dosso della Fit Cisl di Verona, aggiungendo che «tra gli autisti ci sono diverse linee di pensiero, ma come sindacato siamo favorevoli a un'estensione del Green pass per evitare nuove ondate e chiusure». «La maggior parte dei nostri autisti è vaccinata», ammette Aldo Ermanno Zantedeschi, presidente del Consorzio Eurobus Verona, che raggruppa 46 aziende della provincia che si occupano trasporto di persone. L'ipotesi di rendere il Green pass obbligatorio anche alla sua categoria non lo turba. «Non sarebbe un grosso problema: tra l'altro il decreto del 6 agosto che ha introdotto l'uso del Green pass per le lunghe percorrenze, ci ha permesso di alzare la capacità di carico dal 50 all'80 per cento. Per noi significa lavorare di più e meglio, dopo un anno e mezzo di crisi».

Francesca Lorandi

© Riproduzione riservata

## Green pass a scuola, come funzionerà: semaforo per i prof, sospensione al quinto giorno di rosso

**G**

[corriereadriatico.it/scuola/green\\_pass\\_scuola\\_news\\_semaforo\\_rosso\\_obbligatorio\\_cosa\\_succede\\_veramente\\_oggi\\_6\\_settembre\\_2021-6179506.html](https://corriereadriatico.it/scuola/green_pass_scuola_news_semaforo_rosso_obbligatorio_cosa_succede_veramente_oggi_6_settembre_2021-6179506.html)

Mario Landi



Mentre in Alto Adige è già suonata la prima campanella del terzo anno scolastico in era Covid, è conto alla rovescia per l'arrivo della piattaforma che con due click consentirà alle **scuole italiane** di sapere se il personale è in regola con il Green pass. La 'Super App' - come è stata definita da alcuni - dovrebbe essere pronta per lunedì prossimo, data in cui si tornerà sui banchi in dieci regioni. La piattaforma velocizzerà i controlli sulla validità del certificato verde rispetto alla procedura manuale, utilizzata in questi giorni, attraverso la App VerificaC19.

[No vax, chat Telegram oscurate dal pm di Torino: pronti anche a rogatoria. Uova sull'auto di Toti](#)

### Green pass, il ruolo dei presidi

La soluzione tecnica - anticipata oggi dal Sole 24 Ore - la fornirà in tempi record Sogei. In particolare permetterà di far dialogare il Sistema informativo dell'istruzione (Sidi) con la Piattaforma nazionale digital green certificate (Pndgc). Gli 8.100 presidi, o chi per loro, dovranno quindi quotidianamente collegarsi al Sidi, inserire le credenziali e comparirà una schermata con i codici fiscali del personale presente quel giorno. Un altro click e si avrà in

tempo reale l'elenco del personale, identificato con un semaforo verde o rosso. Qualora fosse rosso, scatteranno gli approfondimenti sull'interessato. Al quinto giorno di rosso scatterà la sospensione dal servizio e dallo stipendio. Dal canto loro, i presidi si augurano che lo strumento sia presto operativo. «Sarebbe stato preferibile avere già oggi la 'Super app' - ha detto il presidente dell'Associazione nazionale presidi, Antonello Giannelli - Così non è stato, speriamo che arrivi nei prossimi giorni perché sarebbe problematico il controllo ad personam». Intanto a prendere posizione contro l'obbligo del certificato verde in università sono stati docenti, vaccinati contro il Covid e non, sottoscrivendo un appello contro la sua natura, che viene definita «discriminatoria».

[Obbligo green pass dipendenti, FIPE: sì ma con regole chiare](#)

## La situazione vaccini

«Molti tra noi hanno liberamente scelto di sottoporsi alla vaccinazione anti-Covid-19, convinti della sua sicurezza ed efficacia. Tutti noi, però - si legge nell'appello che ha superato le trecento adesioni, fra cui quella di Alessandro Barbero, professore ordinario di Storia Medievale all'Università del Piemonte Orientale -, reputiamo ingiusta e illegittima la discriminazione introdotta ai danni di una minoranza, in quanto in contrasto con i dettami della Costituzione». Intanto il ministro dell'Istruzione Patrizio Bianchi è tornato sulla possibilità di togliere la mascherina in classe se sono tutti vaccinati. Il ministro ha assicurato che verrà salvaguardata la privacy di tutti gli studenti, vaccinati e non, e che la possibilità di togliere la mascherina «è un segnale forte di ritorno alla normalità». Favorevole a questa ipotesi il presidente dell'Anp Giannelli, con una riserva: «Dal punto di vista della socialità è auspicabile e ci vede d'accordo» ma, ha avvertito, «ci sono vari problemi tra cui anche la privacy perché noi non possiamo chiedere agli alunni chi è vaccinato e chi no. L'unica possibilità secondo me sarebbe avere un'altra 'super app' che ci dica quando in una classe sono tutti vaccinati, senza dirci chi lo è e chi no».

[Scuola: green pass, quarantena, mascherine, ingressi, palestre e mense: tutte le regole per il ritorno in classe](#)

**Da un sondaggio di Orizzonte Scuola**, però, emerge che meno di due su dieci si dichiarano favorevoli ad abbassare la mascherina in caso di classe totalmente immunizzata. Su oltre 5.000 utenti, a dire sì sono stati in 902, ovvero il 17,63% del totale. Con l'avvio del nuovo anno scolastico il ministro Bianchi ha assicurato poi che «stiamo già lavorando per bandire il concorso ordinario». «Abbiamo fatto 60 mila assunzioni in ruolo e anticipato di 40 giorni gli incarichi annuali, i professori saranno in cattedra dal primo giorno di scuola - ha proseguito -. Poi, certamente, ci saranno le supplenze brevissime chiamate dai presidi». La sottosegretaria all'istruzione Barbara Floridia ha spiegato che «quest'anno vedrà l'inizio del concorso ordinario per la scuola» e che si tratta «di una notizia attesa da oltre 500mila candidati».

Ultimo aggiornamento: 21:36 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

[corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

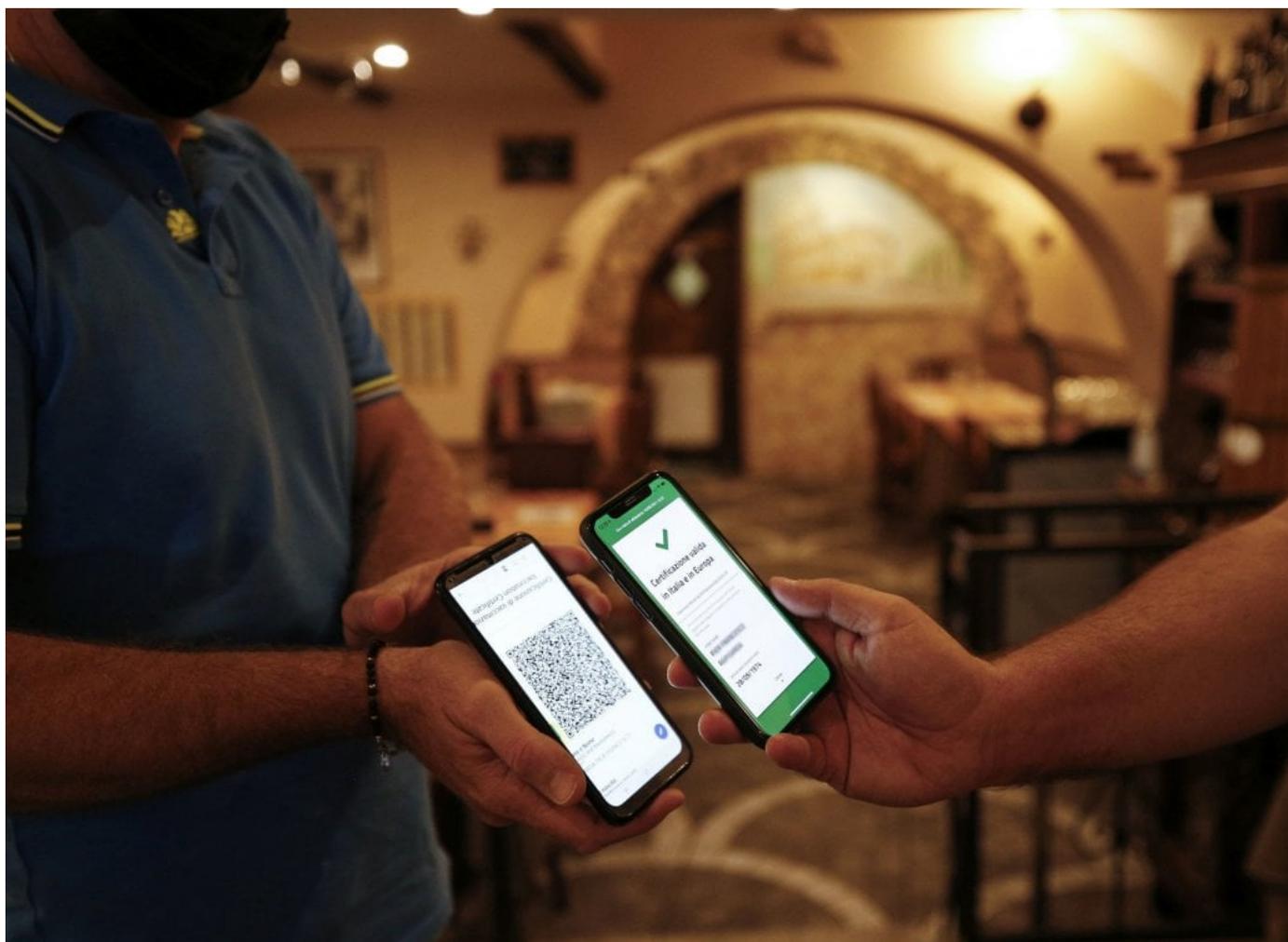
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## IL SECOLO XIX

FINANZA

GEDI SMILE NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI REGALA

GREEN&amp;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 PIEMONTESI

# Obbligo green pass dipendenti, **FIPE**: sì ma con regole chiare

TELEBORSA

Pubblicato il 06/09/2021  
Ultima modifica il 06/09/2021 alle ore 18:20

"La nostra federazione è da sempre dalla parte di chi ritiene che dalla pandemia si esce con la **vaccinazione** e, dunque, a favore del green pass anche per i **lavoratori delle proprie imprese**. A patto, però, che questa **non sia una scorciatoia per non affrontare il tema dell'uso estensivo del green pass a tutto il mondo del lavoro e che si chiariscano alcuni punti fondamentali**".

Questo il commento di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, sull'ipotesi di introduzione dell'obbligo di carta verde per i dipendenti dei pubblici esercizi a partire dalle prossime settimane.

In primis - si legge - "**bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura** per dare un preavviso congruo e consentire a chi sceglie di vaccinarsi di poterlo fare in coerenza ai protocolli sanitari e alla pianificazione della campagna vaccinale. Un provvedimento senza programmazione metterebbe in grande difficoltà sia i lavoratori che le imprese. Altro punto fondamentale riguarda il rapporto con quei dipendenti che decideranno liberamente di non dotarsi del green pass. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Su questo è necessario un **quadro normativo chiaro**. **La priorità è mettere gli imprenditori nelle condizioni di gestire eventuali criticità senza alcun onere oltre quello, già di per sé assai pesante, di non poter utilizzare una parte del personale**".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa**

## Obbligo green pass dipendenti, **FIPE**: sì ma con regole chiare

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/09/06/obbligo-green-pass-dipendenti-fipe-si-ma-con-regole-chiare/MTMzXzlwMjEtMDktMDZfVExC](https://finanza.lastampa.it/News/2021/09/06/obbligo-green-pass-dipendenti-fipe-si-ma-con-regole-chiare/MTMzXzlwMjEtMDktMDZfVExC)

Menu [Top News](#)

- [Abbonati](#)

- 

Publicato il 06/09/2021

Ultima modifica il 06/09/2021 alle ore 18:20 Teleborsa



"La nostra federazione è da sempre dalla parte di chi ritiene che dalla pandemia si esce con la **vaccinazione** e, dunque, a favore del green pass anche per i **lavoratori delle proprie imprese**. A patto, però, che questa **non sia una scorciatoia per non affrontare il tema dell'uso estensivo del green pass a tutto il mondo del lavoro e che si chiariscano alcuni punti fondamentali**". Questo il commento di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, sull'ipotesi di introduzione dell'obbligo di carta verde per i dipendenti dei pubblici esercizi a partire dalle prossime settimane.

In primis - si legge - **"bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura** per dare un preavviso congruo e consentire a chi sceglie di vaccinarsi di poterlo fare in coerenza ai protocolli sanitari e alla pianificazione della campagna vaccinale. Un provvedimento senza programmazione metterebbe in grande difficoltà sia i lavoratori che le imprese. Altro punto fondamentale riguarda il rapporto con quei dipendenti che decideranno liberamente di non dotarsi del green pass. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Su questo è necessario un

**quadro normativo chiaro. La priorità è mettere gli imprenditori nelle condizioni di gestire eventuali criticità senza alcun onere oltre quello, già di per sé assai pesante, di non poter utilizzare una parte del personale".**



## Economia &amp; Finanza

Seguici su   Ricerca titolo HOME MACROECONOMIA **FINANZA** LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA **OSSERVA ITALIA** CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIOOverview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Materie prime **News** Calendario After hours

# Obbligo green pass dipendenti, **FIPE**: sì ma con regole chiare



6 settembre 2021 - 18.25



(Teleborsa) - "La nostra federazione è da sempre dalla parte di chi ritiene che dalla pandemia si esce con la vaccinazione e, dunque, a favore del green pass anche per i lavoratori delle proprie imprese. A patto, però, che questa non sia una scorciatoia per non affrontare il tema dell'uso estensivo del green pass a tutto il mondo del lavoro e che si chiariscano alcuni punti fondamentali". Questo il commento di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, sull'ipotesi di introduzione dell'obbligo di carta verde per i dipendenti dei pubblici esercizi a partire dalle prossime settimane.

In primis - si legge - "bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi sceglie di vaccinarsi di poterlo fare in coerenza ai protocolli sanitari e alla pianificazione della campagna vaccinale. Un provvedimento senza programmazione metterebbe in grande difficoltà sia i lavoratori che le imprese. Altro punto fondamentale riguarda il rapporto con quei dipendenti che decideranno liberamente di non dotarsi del green pass. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Su questo è necessario un quadro normativo chiaro. La priorità è mettere gli imprenditori nelle condizioni di gestire eventuali criticità senza alcun onere oltre quello, già di per sé assai pesante, di non poter utilizzare una parte del personale".

## Market Overview

[MERCATI](#) [MATERIE PRIME](#) [TITOLI DI STATO](#)

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	15.932	+0,96%
Dow Jones	35.369	-0,21%
FTSE 100	7.187	+0,68%
FTSE MIB	26.263	+0,76%
Hang Seng Index*	26.164	+1,01%
Nasdaq	15.364	+0,21%
Nikkei 225	29.660	+1,83%
Swiss Market Index*	12.352	-0,65%

\* dato di chiusura della sessione precedente

[LISTA COMPLETA](#)
powered by  teleborsa
[calcolatore Valute](#)

[Apri il link](#)

OBBLIGO GREEN PASS DIPENDENTI, **FIPE**: SÌ MA CON REGOLE CHIARE

MENU | CERCA

ABBONATI |

ACCEDI 

1 | 1,19

EURO 

DOLLARO USA 

IMPORTO

1

**CALCOLA**

**IL NETWORK**

Espandi 

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)  
[Codice Etico e Best Practices](#)

GEDi News Network S.p.A. - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Obbligo green pass dipendenti, **FIPE**: sì ma con regole chiare

[G ilgazzettino.it/economia/news/obbligo\\_green\\_pass\\_dipendenti\\_fipe\\_si\\_ma\\_con\\_regole\\_chiare-6179397.html](https://ilgazzettino.it/economia/news/obbligo_green_pass_dipendenti_fipe_si_ma_con_regole_chiare-6179397.html)

Redazione Web

[Economia](#) > [News](#)

Lunedì 6 Settembre 2021



(Teleborsa) - "La nostra federazione è da sempre dalla parte di chi ritiene che dalla pandemia si esce con la **vaccinazione** e, dunque, a favore del green pass anche per i **lavoratori delle proprie imprese**. A patto, però, che questa **non sia una scorciatoia per non affrontare il tema dell'uso estensivo del green pass a tutto il mondo del lavoro e che si chiariscano alcuni punti fondamentali**". Questo il commento di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, sull'ipotesi di introduzione dell'obbligo di carta verde per i dipendenti dei pubblici esercizi a partire dalle prossime settimane.

In primis - si legge - "**bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura** per dare un preavviso congruo e consentire a chi sceglie di vaccinarsi di poterlo fare in coerenza ai protocolli sanitari e alla pianificazione della campagna vaccinale. Un provvedimento senza programmazione metterebbe in grande difficoltà sia i lavoratori che le imprese. Altro punto fondamentale riguarda il rapporto con quei dipendenti che decideranno liberamente di non dotarsi del green pass. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Su questo è necessario un

**quadro normativo chiaro. La priorità è mettere gli imprenditori nelle condizioni di gestire eventuali criticità senza alcun onere oltre quello, già di per sé assai pesante, di non poter utilizzare una parte del personale".**

© 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



## Green pass a scuola, come funzionerà: semaforo per i prof, sospensione al quinto giorno di rosso

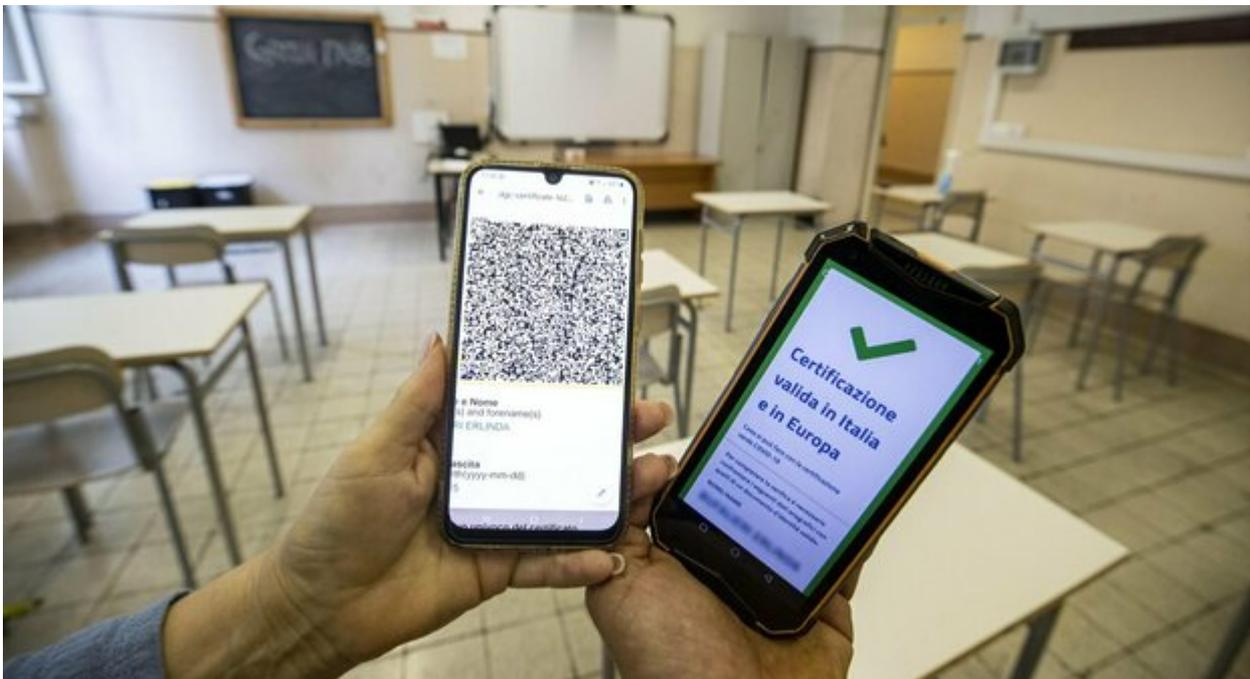
**G**

[ilgazzettino.it/italia/primopiano/green\\_pass\\_scuola\\_news\\_semaforo\\_rosso\\_obbligatorio\\_cosa\\_succede\\_veramente\\_oggi\\_6\\_settembre\\_2021-6179543.html](https://ilgazzettino.it/italia/primopiano/green_pass_scuola_news_semaforo_rosso_obbligatorio_cosa_succede_veramente_oggi_6_settembre_2021-6179543.html)

Mario Landi

[Italia](#) > [Primo Piano](#)

Lunedì 6 Settembre 2021 di **Mario Landi**



- 
- 
- 

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

Ultimo aggiornamento: 20:48 © 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



## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

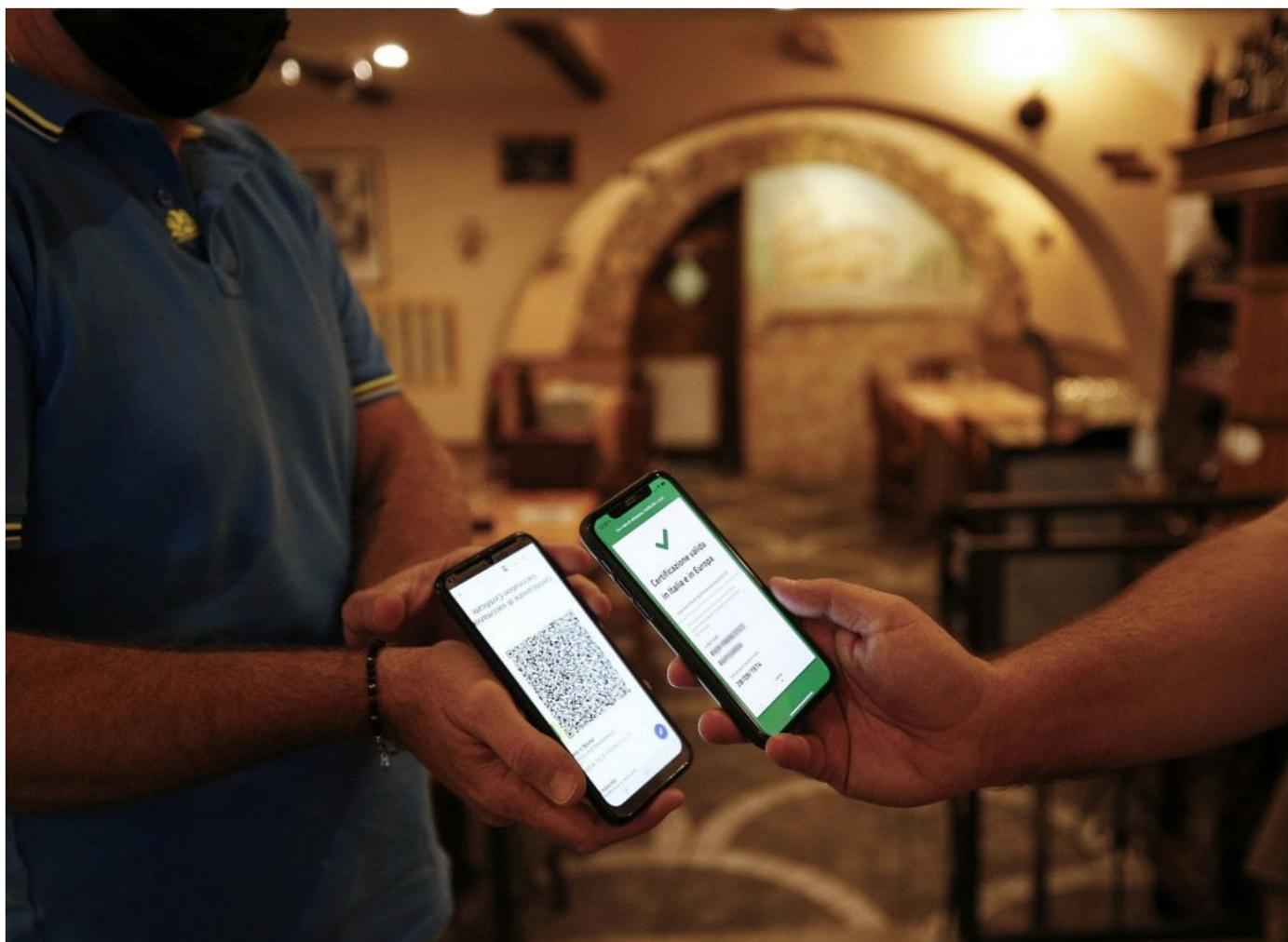
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

[lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

 [nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

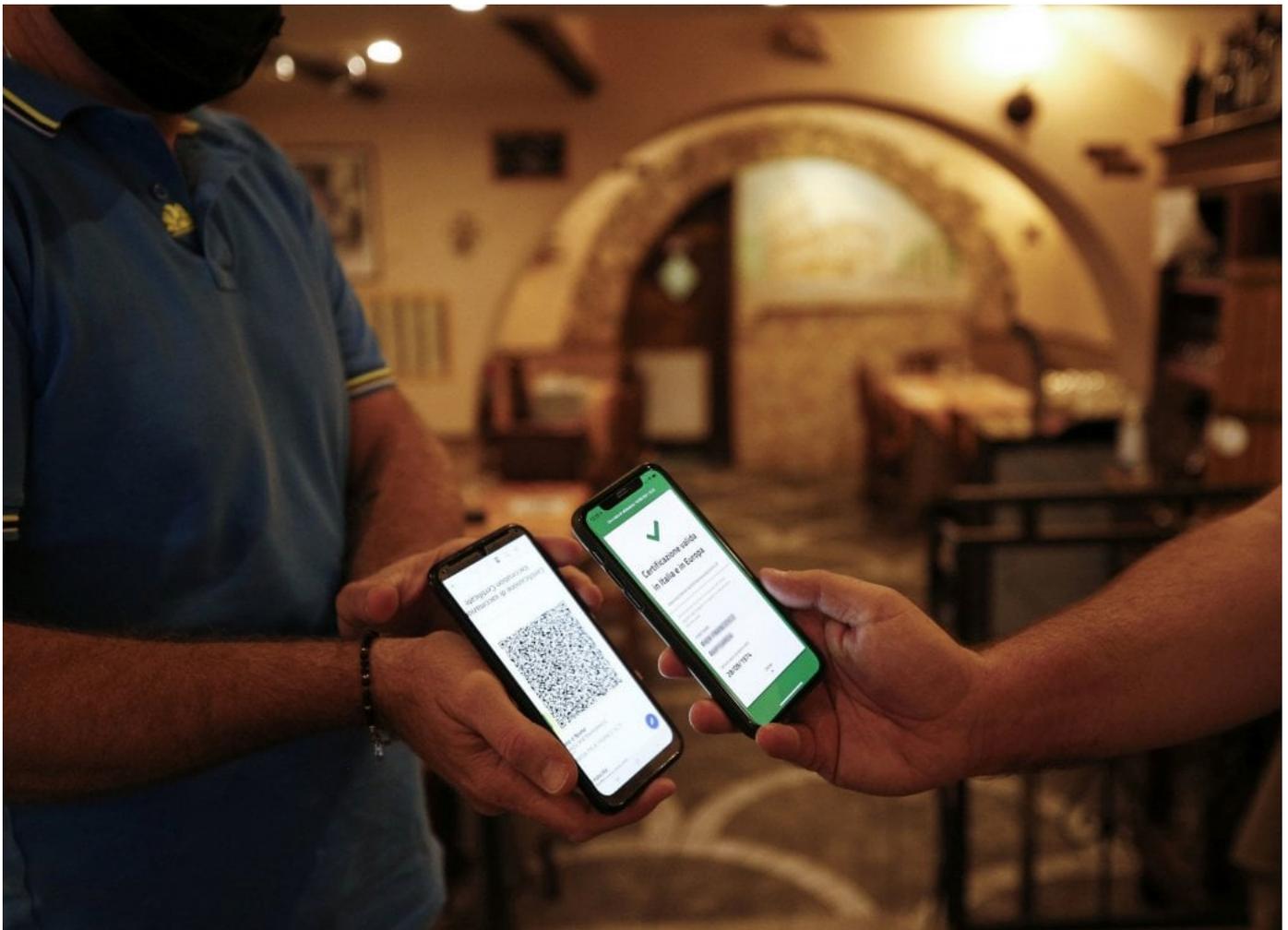
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Da dietro il bancone un coro di sì (con qualche distinguo)

[tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green\\_pass\\_obbligatorio\\_per\\_i\\_dipendenti\\_di\\_bar\\_e\\_ristoranti\\_coro\\_di\\_si\\_con\\_qualche\\_malcontento\\_no\\_vax\\_-316741618/](https://tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/09/06/news/green_pass_obbligatorio_per_i_dipendenti_di_bar_e_ristoranti_coro_di_si_con_qualche_malcontento_no_vax_-316741618/)

Luisa Mosello

September 6, 2021

"Ora anche il green pass obbligatorio per i dipendenti di bar e ristoranti? Ma se ci sono ancora 15 milioni di italiani che non si vogliono fare il vaccino... me lo spiegate voi a che serve?". **Gianfranco Vissani** non manca di dire la sua sul nuovo probabile obbligo per la lotta al Covid-19. "Che senso ha se non si rende obbligatorio il vaccino per tutti? - ci risponde dalla sua Casa Vissani a Baschi in Umbria -. Rispetterò anche stavolta le norme ma è un controsenso. Inoltre credo che il green pass serva per controllare le persone e sapere dove vanno, cosa fanno, che mangiano, come spendono i soldi. Una cosa è la sicurezza un'altra il controllo...".



Gianfranco Vissani Totalmente favorevole alla misura, senza se e senza ma, lo chef bistellato **Marco Sacco** ("Piccolo lago" a Verbania 2 stelle Michelin e 1 per "Piano35" a Torino): "Sono d'accordo perché non si capisce perché il green pass debba essere obbligatorio per un cliente che resta dentro al ristorante al massimo per tre ore, e non lo sia per noi che ci lavoriamo tutto il giorno. Lo ritengo un atto di buon senso averlo nei miei ristoranti, che contano una sessantina di dipendenti in tutto. Se no non ne usciamo".

La pensa così anche lo chef **Massimo Camia** dell'omonimo ristorante 1 stella Michelin in Piemonte a La Morra (Cuneo), con 10 dipendenti: "Avevo chiesto a tutti loro se volessero fare il vaccino, naturalmente lasciandoli liberi di scegliere, e tutti hanno aderito - racconta -. È una questione di coscienza, di rispetto per chi ci sta intorno. Noi abbiamo a che fare giornalmente con i clienti, manipoliamo il loro cibo, stiamo sempre a contatto con le persone. È giusto per la sicurezza di tutti".

**La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"**

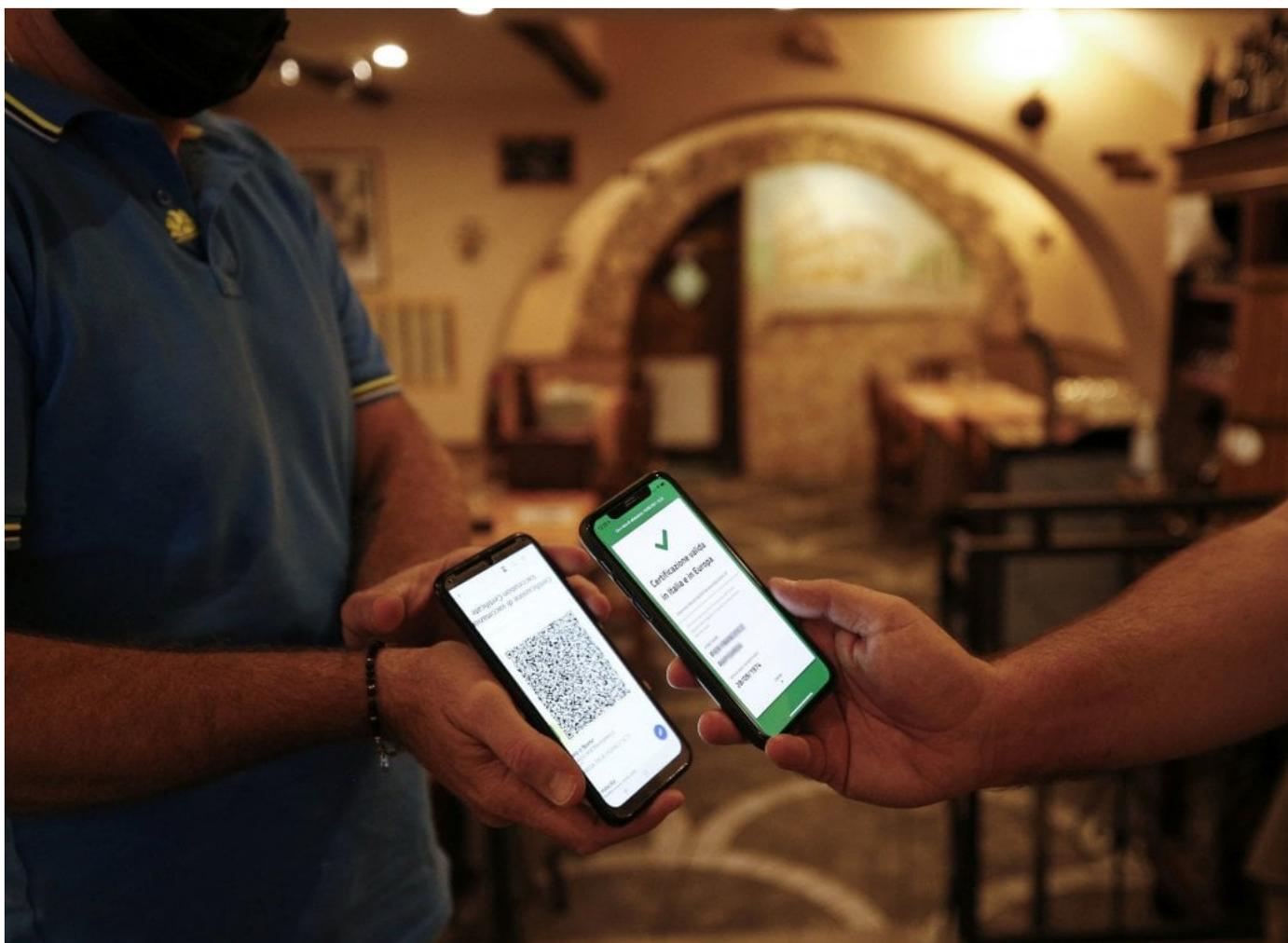
di Luisa Mosello 23 Agosto 2021



Sulla stessa linea altri due stellati, **Angelo Troiani** del "Convivio Troiani" a Roma, e **Luca Marchini** de "L'Erba del Re" a

Modena. Il primo, che ha sei dipendenti nel suo ristorante a un passo da piazza Navona, approva l'obbligo "per tornare il prima possibile alla normalità". Il secondo, che ha 11 dipendenti "tutti vaccinati con doppia dose", non ha dubbi: "Credo sia giusto fare il possibile per mettere in sicurezza i nostri clienti. Sono convinto che questi sforzi possano partire anche da una maggior garanzia interna al personale". "Il green pass per tutti e ovunque dovrebbe essere considerato un passaggio dovuto al fine di ridurre fortemente i contagi" ribadisce Marchini, che è anche consigliere nazionale della [Fipe](#).

Ovvero la Federazione italiana dei pubblici esercizi, "da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche e che si chiariscano alcuni punti fondamentali - si legge in una nota diffusa oggi -. In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica. Un'imposizione a stretto giro rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale. Altra questione assolutamente fondamentale - continua la Federazione - riguarda la gestione di quei dipendenti che decideranno liberamente di non vaccinarsi. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Per questo è necessario un quadro normativo molto chiaro. La priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi".



(@Cecilia Fabiano/ LaPresse) Coro di sì anche fra i ristoratori non stellati. A Torino **Stefano Sforza**, chef di "Opera", approva: "Credo sia giusto che anche i dipendenti (io ne ho dieci) abbiano il green pass, dunque che si vaccinino o che facciano il tampone regolarmente, dal momento che lo chiediamo ai clienti".

Nella Capitale favorevole anche **Barbara Agosti** anima di "Eggs" nel cuore di Trastevere: "Concordo pienamente per l'obbligo di green pass per i nostri 11 dipendenti nonostante l'uso della mascherina sia obbligatorio per chi lavora in sala e questo limita il rischio di contagio che rimane comunque alto - sostiene -. Inoltre, uno staff è composto da tante persone che hanno interscambi ravvicinati durante le ore di lavoro e non sempre si indossa la mascherina ad esempio durante il pranzo o la cena prima di iniziare il servizio. È un dovere verso la collettività vaccinarsi ad oggi per quante pecche ed incertezze possono esserci sui vaccini rimane il metodo più concreto ed efficace per contrastare la pandemia. Le parole stanno a zero: i numeri quelli veri e ufficiali parlano chiaro".

Sì anche per **Luciano Monosilio** di "Cucina Italiana", 14 dipendenti, accanto a Campo de' Fiori: "Credo sia giusto, se lo devono avere i clienti dobbiamo averlo anche noi, per coerenza". Così anche per il vulcanico pizzaiolo creativo **Marco Quintili** che nelle sue pizzerie fra Napoli e Roma conta una quarantina di dipendenti (e ne cerca altri che fa fatica a trovare dopo la pandemia): "Sono favorevole a tutto quanto serve per poter lavorare, dare sicurezza ai clienti e riportarci alla normalità per sconfiggere questo brutto virus".



Luciano Monosilio e la sua brigata (@Luisa Mosello) Nel capoluogo partenopeo c'è l'unico "dissidente" degli intervistati da IlGusto in questa breve e naturalmente parziale ricognizione fra favorevoli e contrari alla carta verde obbligatoria al di qua del bancone. Dietro quelli delle due pasticcerie e delle due caffetterie di **Alessandro Galiero** per il green pass ai 12 dipendenti non sembra esserci posto: "Lo ritengo un abuso - risponde -, non sono d'accordo. So bene che il Covid è una realtà, chi sta vivendo questo momento rimarrà nei libri di scuola del futuro, ma non mi sono vaccinato perché non mi fido, temo le reazioni avverse, ho avuto l'esempio di una persona che conosco, che stava bene e dopo essersi vaccinata è rimasta paralizzata".



Una manifestazione contro il green pass a Torino (@Marco Alpozzi/LaPresse) Di tutt'altro avviso **Roberta Romoli**, una delle titolari dello storico bar romano al quartiere Trieste, regno del marito famoso in tutto il mondo e copiato anche in Giappone: "È una garanzia in più per tutti - commenta -. I nostri 22 dipendenti sono già vaccinati e continuiamo comunque a rispettare rigidamente tutte le norme anti contagio, dall'igienizzazione all'uso della mascherina al distanziamento perché non si deve mai abbassare la guardia".

## Green pass anche per chi lavora. Da Pozzo: evitare nuove chiusure

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/09/07/news/green-pass-anche-per-chi-lavora-da-pozzo-evitare-nuove-chiusure-1.40677162](https://www.messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/09/07/news/green-pass-anche-per-chi-lavora-da-pozzo-evitare-nuove-chiusure-1.40677162)

RICCARDO DE TOMA

September 7, 2021



«Ci sono tutte le condizioni per ripartire». Il punto sul nuovo decreto atteso a ottobre

RICCARDO DE TOMA 07 Settembre 2021

UDINE. Fiducia o non fiducia? Se sull'iter di conversione del decreto e il suo impatto sugli equilibri della maggioranza di Governo le incertezze sono ancora tante, le linee guida della norma sembrano già definite con un buon criterio di approssimazione.

A partire da uno degli aspetti più delicati, la data della decorrenza dell'obbligo di Green pass per lavoratori autonomi e dipendenti in servizio presso bar, ristoranti, attività sportive al chiuso, trasporti a lunga percorrenza: in sostanza tutti, o quasi, i settori dove il certificato è obbligatorio, negli spazi interni, per clienti e utenti ma non per i lavoratori.

Una contraddizione evidente che il Governo punta a sanare, per migliorare le condizioni di sicurezza in vista della stagione fredda ma anche con l'obiettivo di dare un ulteriore impulso alla campagna vaccinale.

**PLATEE E TEMPI**

Un calcolo rapido dei dati sulle platee indica in oltre 3 milioni i lavoratori per i quali subentrerà l'obbligo vaccinale. Il calcolo include i dipendenti della pubblica amministrazione, che da ottobre, secondo i piani del Governo, dovranno anch'essi essere muniti di Green pass se vorranno accedere gli uffici (obbligo che al momento sussiste solo nella sanità e nella scuola).

Limitandosi alla sola componente privata, si tratterà di una prima tranches di circa 2 milioni di lavoratori soggetti all'obbligo. Anche considerando che molti di loro sono già immunizzati, c'è da mettere in preventivo un'intensificarsi della corsa alla prenotazione.

Da qui la consapevolezza che i tempi di entrata in vigore dell'obbligo non possono essere strettissimi, dal momento che solo dopo 15 giorni dalla vaccinazione il Green pass diviene tale, garantendo la piena libertà di movimento sul territorio nazionale. Se vorrà evitare di sottoporsi a un tampone ogni 48 ore, in caso di conferma del 3 ottobre come data di decorrenza dell'obbligo, un lavoratore di un bar, di un ristorante, di una palestra o di una piscina non ancora vaccinato dovrà sottoporsi alla prima dose entro il 18 settembre.

**SOS PERSONALE**

«La nostra federazione – si legge in una nota diffusa ieri dalla [Fipe](#), la federazione dei pubblici esercenti aderenti a Confcommercio – è da sempre a favore dei vaccini e dell'introduzione dell'obbligo di Green pass per i dipendenti dei pubblici esercizi. Auspichiamo, anzi, che quest'ultimo sia esteso anche a tutte le altre categorie economiche».

Giudizio positivo, quindi, ma con un preciso richiamo sulla necessità di «riflettere sui tempi di introduzione di tale misura, per dare un preavviso congruo e consentire a chi non fosse ancora vaccinato di mettersi in regola, al netto dei tempi tecnici che dipendono dai protocolli sanitari e dalla logistica».

Un'imposizione «a stretto giro», ammonisce infatti la [Fipe](#), «rischierebbe di causare la chiusura di migliaia di esercizi per mancanza di personale». L'altra richiesta riguarda la gestione dei dipendenti che non si smuoveranno dalla scelta di non vaccinarsi.

La categoria chiede che la norma sgomberi il campo da ogni dubbio, senza scaricare la patata bollente (costo dei tamponi, sospensione eccetera) sulle imprese: «È necessario – scrive la federazione dei pubblici esercenti – un quadro normativo molto chiaro: la priorità è aiutare gli imprenditori a capire come comportarsi in situazioni del genere, sgravandoli da ulteriori oneri economici, organizzativi e amministrativi».

**«GARANZIA PER RIPARTIRE»**

Il numero uno regionale e vicepresidente nazionale di Confcommercio Giovanni Da Pozzo, da parte sua, chiede alla politica di tenere la barra dritta: «Al di là del rispetto delle varie posizioni – dichiara – la priorità è di evitare nuove chiusure, che sarebbero catastrofiche, soprattutto per il terziario. Se la strada per non ricadere in quello che abbiamo subito è quella indicata da quasi tutte le

forze politiche e dai rappresentanti delle categorie economiche, andiamo avanti perché ci sono tutte le condizioni macroeconomiche per ripartire a pieno regime e recuperare gran parte del terreno che abbiamo perduto».

Da Pozzo chiede concretezza, non senza qualche critica alle «dissertazioni da salotto di esperti e virologi che si affacciano alla platea mediatica dicendo tutto e il contrario di tutto».

Alla politica il compito di fare sintesi e tirare le somme, sostiene Da Pozzo, che plaude all'apertura di Massimiliano Fedriga sull'estensione del Green pass: «Il presidente – commenta Da Pozzo – è sempre stato coerente nella ricerca di soluzioni basate su un giusto equilibrio tra gli aspetti sanitari e quelli economici di questa pandemia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GREEN PASS OBBLIGATORIO PER DIPENDENTI, **FIPE**: SIAMO FAVOREVOLI, MA SERVONO REGOLE CHIARE E TEMPO PER ORGANIZZARSI
[Accedi / Registrati](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)
[Privacy](#)
[f](#)
[in](#)
[v](#)
[t](#)
[y](#)


Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Esteri	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Green Pass obbligatorio per dipendenti, **FIPE**: “Siamo favorevoli, ma servono regole chiare e tempo per organizzarsi”

07/09/2021 10:27



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

“La nostra federazione è da sempre dalla parte di chi ritiene che dalla pandemia si esce con la vaccinazione e, dunque, a favore del green pass anche per i lavoratori

delle proprie imprese. A patto, però, che questa non sia una scorciatoia per non affrontare il tema dell'uso estensivo del green pass a tutto il mondo del lavoro e che si chiariscano alcuni punti fondamentali.

In primis bisogna riflettere sui tempi di introduzione di tale misura per dare un preavviso congruo e consentire a chi sceglie di vaccinarsi di poterlo fare in coerenza ai protocolli sanitari e alla pianificazione della campagna vaccinale. Un provvedimento senza programmazione metterebbe in grande difficoltà sia i lavoratori che le imprese. Altro punto fondamentale riguarda il rapporto con quei dipendenti che decideranno liberamente di non dotarsi del green pass. Quali saranno le responsabilità e gli obblighi del datore di lavoro? Su questo è necessario un quadro normativo chiaro. La priorità è mettere gli imprenditori nelle condizioni di gestire eventuali criticità senza alcun onere oltre quello, già di per sé assai pesante, di non poter utilizzare una parte del personale”.

Questo il commento di **FIPE**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, sull'ipotesi di introduzione dell'obbligo di carta verde per i dipendenti dei pubblici esercizi a partire dalle prossime settimane. cr/AGIMEG

[Focus](#)
[News](#)
**Commenti: 0**

 Ordina per [Meno r](#)

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#)
[Disclaimer](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)

# IL SECOLO XIX

FINANZA

[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 PIEMONTESI](#)

## Ristorazione, **FIPE**: bene estate, ma ripresa piena nel 2023

TELEBORSA

 Pubblicato il 07/09/2021  
 Ultima modifica il 07/09/2021 alle ore 17:29


"I dati diffusi da **Bankitalia** confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021, l'80% delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti rispetto al periodo pre pandemia. **Ora l'estate ha fatto segnare un primo**, deciso, balzo in avanti con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo

mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente, con il progredire della campagna vaccinale non solo a livello nazionale ma anche internazionale, **l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano ma solo nel 2023**".

Così l'Ufficio Studi di **Fipe-Concommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta e integra i dati diffusi oggi da Bankitalia.

"A determinare un ulteriore ritardo nel ritorno dei fatturati del comparto ai livelli pre covid - si legge - la **lenta ripresa del turismo** internazionale: i 6 miliardi di euro garantiti ogni agosto dai visitatori provenienti dagli Stati Uniti, dall'Asia e dagli altri Paesi europei fino al 2019, infatti, sono stati compensati solo in parte nel corso dell'estate".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa**

## Ristorazione, **FIPE**: bene estate, ma ripresa piena nel 2023

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/09/07/ristorazione-fipe-bene-estate-ma-ripresa-piena-nel-2023/MTMxXzlwMjEtMDktMDdfVExC](https://finanza.lastampa.it/News/2021/09/07/ristorazione-fipe-bene-estate-ma-ripresa-piena-nel-2023/MTMxXzlwMjEtMDktMDdfVExC)

Menu [Top News](#)

- [Abbonati](#)
- 

Pubblicato il 07/09/2021

Ultima modifica il 07/09/2021 alle ore 17:29 Teleborsa



"I dati diffusi da **Bankitalia** confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021, l'80% delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti rispetto al periodo pre pandemia. **Ora l'estate ha fatto segnare un primo**, deciso, balzo in avanti con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente, con il progredire della campagna vaccinale non solo a livello nazionale ma anche internazionale,

**l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano ma solo nel 2023".**

Così l'Ufficio Studi di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta e integra i dati diffusi oggi da Bankitalia.

"A determinare un ulteriore ritardo nel ritorno dei fatturati del comparto ai livelli pre covid - si legge - la **lenta ripresa del turismo** internazionale: i 6 miliardi di euro garantiti ogni agosto dai visitatori provenienti dagli Stati Uniti, dall'Asia e dagli altri Paesi europei fino al 2019, infatti, sono stati compensati solo in parte nel corso dell'estate".



## Economia &amp; Finanza

Seguici su   Ricerca titolo HOME MACROECONOMIA **FINANZA** LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA **OSSERVA ITALIA** CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIOOverview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Materie prime **News** Calendario After hours

# Ristorazione, **FIPE**: bene estate, ma ripresa piena nel 2023



7 settembre 2021 - 17.34



(Teleborsa) - "I dati diffusi da **Bankitalia** confermano che la ristorazione è stato tra i settori più colpiti dagli effetti della pandemia e dalle misure restrittive: ad aprile 2021, l'80% delle famiglie italiane dichiara di aver ridotto i suoi consumi in bar e ristoranti rispetto al periodo pre pandemia. **Ora l'estate ha fatto segnare un primo**, deciso, balzo in avanti con i ricavi del settore in crescita di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto. Se il quadro sanitario evolverà positivamente, con il progredire della campagna vaccinale non solo a livello nazionale ma anche internazionale, **l'obiettivo di riportare la ristorazione ai livelli di fatturato dell'estate 2019 sarà a portata di mano ma solo nel 2023**".

Così l'Ufficio Studi di **Fipe-Confindustria**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta e integra i dati diffusi oggi da Bankitalia.

"A determinare un ulteriore ritardo nel ritorno dei fatturati del comparto ai livelli pre covid - si legge - **la lenta ripresa del turismo internazionale**: i 6 miliardi di euro garantiti ogni agosto dai visitatori provenienti dagli Stati Uniti, dall'Asia e dagli altri Paesi europei fino al 2019, infatti, sono stati compensati solo in parte nel corso dell'estate".

powered by **teleborsa**

## Market Overview

[MERCATI](#) [MATERIE PRIME](#) [TITOLI DI STATO](#)

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.843 **-0,56%**Dow Jones 35.115 **-0,72%**FTSE 100 7.149 **-0,53%**FTSE MIB 26.074 **-0,72%**Hang Seng Index\* 26.354 **+0,73%**Nasdaq 15.385 **+0,14%**Nikkei 225 29.916 **+0,86%**Swiss Market Index\* 12.430 **+0,63%**

\* dato di chiusura della sessione precedente

[LISTA COMPLETA](#)
[calcolatore Valute](#)

[Apri il link](#)

RISTORAZIONE, **FIPE**: BENE ESTATE, MA RIPRESA PIENA NEL 2023

MENU | CERCA

ABBONATI |

ACCEDI 

	1	1,19
	EURO	▼
	DOLLARO USA	▼
IMPORTO	<input type="text" value="1"/>	
	<b>CALCOLA</b>	

## 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

## L'erosione cambia la costa «Piano spiaggia da rivedere»



Dopo sette anni il litorale comacchiese ha visto importanti e veloci cambiamenti. Il Sib: zone d'ombreggio e di demanio non possono più essere quelle di una volta

ANNARITA BOVA

07 SETTEMBRE 2021



**lido volano.** Erosione, mareggiate e correnti hanno nel corso degli anni modificato in maniera importante il disegno del litorale comacchiese. A nord l'arenile di è ridotto di diverse decine di metri mentre a sud le spiagge sono lunghissime. Il Piano spiaggia del Comune è ormai datato e i balneari chiedono interventi importanti per ridisegnare le zone d'ombreggio e del demanio marittimo in generale e anche a livello nazionale è tutto fermo.

### il problema

«Non è più eludibile un processo che includa o escluda dal demanio marittimo quei tratti di costa che rivestono o che hanno perso le caratteristiche per esserlo», ha detto anche Antonio Capacchione, presidente del Sindacato italiano balneari aderente alla [Fipe](#)-Confcommercio, sottolineando come la questione va affrontata a livello nazionale. In realtà riforma del demanio marittimo è già delineata nella legge del 2018, che però non è mai stata applicata. «In questa legge opportunamente si indica la necessità di un'esatta individuazione del demanio marittimo - ha sottolineato il presidente del Sib - alla luce delle trasformazioni che ha subito l'orografia della costa italiana nel corso dell'ultimo secolo».

### piano datato

[Apri il link](#)

LEROSIONE CAMBIA LA COSTA «PIANO SPIAGGIA DA RIVEDERE»

Il Comune di Comacchio si è dotato nel 2007 di un Piano dell'Arenile che ha sviluppato un inquadramento omogeneo di questo ambito territoriale, superando la precedente situazione normativa derivante dalla composizione di Piani dell'Arenile concepiti nella forma di autonomi strumenti relativi ai singoli lidi del litorale di Comacchio.

Tali piani di lido si erano succeduti secondo una progressione temporale fortemente scaglionata nel tempo, per cui era venuto ad intercorrere quasi un decennio fra quello cronologicamente più remoto (Lido di Volano) e quelli più recenti (Lido degli Estensi e Lido di Spina).

Poiché il piano approdò alla fase di approvazione verso la fine del 2007, fu soltanto nel 2008 che fu possibile operare le prime verifiche sul campo della sua efficienza nel normare il settore, e ciò alla vigilia dell'atteso trasferimento al comune delle competenze amministrative sul comparto del Demanio marittimo. Ultimo intervento nel 2014. Quando in realtà fu deciso non di realizzare una variante al Piano dell'Arenile vigente, ma, pur in una sostanziale fedeltà ad esso ma di rielaborarlo sino a poter parlare di un piano completamente nuovo e pertanto meritevole di essere considerato in modo del tutto autonomo rispetto all'altro. In sette anni le cose sono cambiate ulteriormente e i balneari hanno necessità di vedere ulteriori interventi.

**Annarita Bova**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Famiglie ottimiste ma i redditi languono

[ilgiornale.it/news/economia/famiglie-ottimiste-i-redditi-languono-1973825.html](https://ilgiornale.it/news/economia/famiglie-ottimiste-i-redditi-languono-1973825.html)

Gian Maria De Francesco

September 8, 2021



Le attese delle famiglie italiane sulla situazione economica generale e sul mercato del lavoro sono migliorate anche se la percezione del reddito disponibile è ancora influenzata dallo scenario macroeconomico negativo. È quanto emerge dalla quinta edizione dell'«Indagine straordinaria» realizzata dalla Banca d'Italia su un campione di circa 2.500 nuclei alla fine dello scorso aprile, prima dell'allentamento delle misure anti-Covid.

In particolare, il saldo delle risposte sulle prospettive dell'Italia, pur restando negativo, è fortemente aumentato. La percentuale di famiglie che si attende un peggioramento del quadro generale nei successivi dodici mesi è diminuita di 8 punti percentuali, portandosi al 38%, il valore più basso dall'avvio della rilevazione nella primavera del 2020. Anche le aspettative sul mercato del lavoro nei successivi dodici mesi sono divenute più favorevoli. Le attese sulla situazione economica familiare sono rimaste sostanzialmente invariate rispetto a inizio anno: oltre il 70% dei nuclei si attende per il 2021 un reddito in linea con quello percepito nel 2020. Circa un sesto, invece, ritiene che sarà inferiore. Il peggioramento delle

condizioni reddituali è ancora mitigato dalle misure di sostegno al reddito: tra marzo e aprile del 2021 ne avrebbe beneficiato poco più di un quinto dei nuclei intervistati. Le famiglie «con capofamiglia lavoratore autonomo o disoccupato continuano a essere più pessimiste rispetto a quelli con dipendenti e pensionati, ma il divario si attenua», rilevano gli analisti dell'istituto guidato da Ignazio Visco.

«I comportamenti di consumo restano condizionati dall'emergenza sanitaria», prosegue Via Nazionale sottolineando che «è ancora elevata (circa l'80%, come nella rilevazione precedente) la quota di famiglie che dichiarano di aver ridotto le spese per servizi di alberghi, bar e ristoranti e di aver fatto meno frequentemente acquisti in negozi di abbigliamento rispetto al periodo precedente la pandemia». Sette famiglie su dieci riportano una minore spesa per i servizi di cura della persona. La contrazione interessa anche i nuclei che arrivano con facilità alla fine del mese. Preoccupata [Fipe](#)-Confcommercio: se il quadro sanitario evolverà positivamente, la ristorazione tornerà ai livelli di fatturato dell'estate 2019 solo nel 2023.

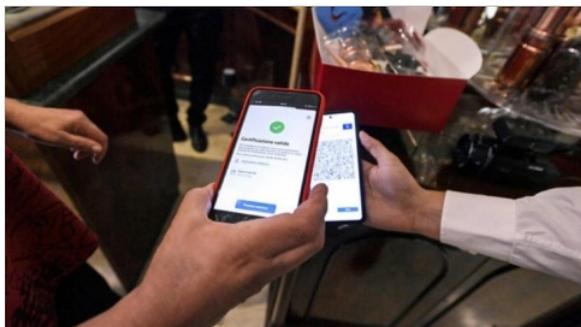
## Commenti

---

I commenti saranno accettati:

- dal **lunedì** al **venerdì** dalle ore **10:00** alle ore **20:00**
- **sabato, domenica** e **festivi** dalle ore **10:00** alle ore **18:00**.

navigazione: [Home](#) > [Attualità](#) > [Fipe](#)-Confcommercio e Confcommercio Marche Centrali attive per smascherare le false recensioni contro i Pubblici Esercizi che controllano il Green Pass



Giovedì 09 Settembre 2021

### **Fipe-Confcommercio e Confcommercio Marche Centrali attive per smascherare le false recensioni contro i Pubblici Esercizi che controllano il Green Pass**

*Si moltiplicano, anche nel nostro territorio, le segnalazioni, spesso provenienti da profili fake, relative a recensioni negative nei confronti di Pubblici esercizi per il solo fatto di aver manifestato pubblicamente le*

*proprie idee a favore del Green Pass o pi  semplicemente per aver applicato la legge.*

Per contrastare questo fenomeno che sta creando evidenti problemi a molte aziende del settore, [Fipe](#)-Confcommercio Imprese per l'Italia (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) si   attivata nei riguardi di TripAdvisor per portare all'attenzione, del noto sito di recensioni dei locali, un fenomeno che sta coinvolgendo anche il nostro territorio. Per questo Confcommercio Marche Centrali ha istituito un punto di ascolto e di raccolta di segnalazioni, dedicato ai propri associati, per evitare che si creino delle false recensioni a danno delle aziende del mondo della ristorazione.

 Purtroppo   spiega il Prof.Massimiliano Polacco Direttore Generale Confcommercio Marche Centrali  , il fenomeno delle false recensioni   gi  molto diffuso in Francia ma si sta anche estendendo al nostro Paese e al nostro territorio. Per questo ci siamo mossi, a livello nazionale, con TripAdvisor: i riscontri sono stati tempestivi e il sito di recensioni ha manifestato ampia disponibilit  a collaborare ed ha comunicato che sono state gi  rimosse numerose recensioni dai profili delle attivit  mentre nei casi pi  complicati hanno provveduto a  congelare  momentaneamente i profili stessi. In virt  della collaborazione e della disponibilit  manifestata da TripAdvisor, invitiamo gli operatori a segnalarci eventuali problematiche. Sar  nostra cura poi richiedere l'intervento di TripAdvisor al fine di depotenziare gli effetti di tale pratica.

Le segnalazioni pi  frequenti che sono state registrate ad oggi sono legate alla manifestazione pubblica, da parte delle imprese, delle proprie idee a favore del Green Pass o per l'applicazione della legge con la quale dal 6 agosto si impone di chiedere il certificato alla clientela con intenzione di consumare ai tavoli al chiuso.**[Puoi commentare l'articolo su Vivere Marche](#)**

**Confcommercio Marche**

## Violenza contro le donne. Il questore Elisabetta Fusiello: “La polizia non basterà mai, servono le famiglie”

[mattinopadova.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628](https://mattinopadova.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628)

Alice Ferretti

September 13, 2021

- [padova](#)
- [regione](#)



In Veneto e in Italia una preoccupante impennata dei casi. Ecco la risposta della responsabile della sicurezza

Alice Ferretti 13 Settembre 2021

**PADOVA.** Polizia come prevenzione non solo come pronto soccorso a fatti già avvenuti. Isabella Fusiello, questore di Padova, ha preso parte questa mattina alla presentazione del progetto Sicurezza Vera ideato da [FIPE](#) Confcommercio, la federazione italiana dei pubblici esercizi, in collaborazione con il gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato.

Il questore Elisabetta Fusiello: "Non pensate di fermare la violenza sulle donne con la sola repressione"

"Non basta reprimere o aumentare le pene – ha detto il questore – fino a che non interverremo sulla prima società naturale, cioè la famiglia, con un'azione culturale e di crescita"

Un'occasione per promuovere iniziative di formazione e sensibilizzazione a livello territoriale, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e l'approfondimento della cultura di genere e per conoscere gli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere.

Tag

[cronaca](#)

## Ristoratori e baristi: «Sì al green pass obbligatorio da ottobre, nuove chiusure sarebbero insostenibili»

 [corriere.it/economia/lavoro/21\\_settembre\\_13/ristoratori-baristi-si-green-pass-obbligatorio-ottobre-nuove-chiusure-sarebbero-insostenibili-30c6c2dc-146c-11ec-ba57-c9ba96e5a256.shtml](https://www.corriere.it/economia/lavoro/21_settembre_13/ristoratori-baristi-si-green-pass-obbligatorio-ottobre-nuove-chiusure-sarebbero-insostenibili-30c6c2dc-146c-11ec-ba57-c9ba96e5a256.shtml)

Rita Querzè

September 13, 2021



Obbligo di vaccinazione già da inizio ottobre per i dipendenti e i titolari dei pubblici esercizi: bar, ristoranti, in generale i locali pubblici dove gli stessi clienti hanno già l'obbligo di accedere al chiuso con il green pass. Cosa ne pensano i diretti interessati? «Noi siamo assolutamente favorevoli dice [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#), Federazione dei pubblici esercizi aderenti a Confcommercio». Una posizione non scontata. Se no e ni-vax sono il 10% della popolazione, non mancheranno certo anche tra gli associati di [Fipe](#). «Non mancano infatti — risponde Stoppani —. Ma, vede, i nostri iscritti sono tutti più preoccupati di eventuali nuove chiusure che dei rischi del vaccino. La libertà individuale di scegliere sul vaccino può essere sacrificata per avere in cambio più salute e più certezze sulla ripresa. D'altra parte, sulla accettabilità del rischio legato al vaccino ci fidiamo del parere positivo delle autorità competenti: ci sembra il comportamento più corretto, non siamo medici e scienziati».

SALUTE E LAVORO

## **Green pass in azienda, Siemens è la prima grande azienda a renderlo obbligatorio**

di Rita Querzè



Per alcune attività il fatto di tenere aperto durante l'autunno e l'inverno è ragione di vita o di morte, economica naturalmente. «La priorità per noi è non chiudere di nuovo. Anche perché il rischio c'è visto che il rischio sanitario non è azzerato — continua Stoppani —. Noi siamo per l'uso progressivo del green pass: l'utilizzo del certificato verde va allargato in automatico nelle regioni dove il rischio aumenta. Il diritto individuale a scegliere se vaccinarsi o no non può pregiudicare il diritto di tutti alla salute. E, perché no, anche ad avere qualche sicurezza in più sulle prospettive del bilancio familiare di ciascuno». I pubblici esercizi hanno poi un altro buon motivo per dire sì al green pass: «Abbiamo perso 250 mil a dipendenti a causa delle chiusure. Chi ha potuto si è ricollocato in settori non a rischio chiusure improvvise come il nostro. Ormai trovare personale qualificato è diventato difficile. Ora abbiamo bisogno di certezze. E le certezze valgono il rischio del vaccino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Punto di ascolto sulle false recensioni

 [ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/punto-di-ascolto-sulle-false-recensioni-1.6795574](https://ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/punto-di-ascolto-sulle-false-recensioni-1.6795574)

# il Resto del Carlino

Si moltiplicano, le segnalazioni, spesso provenienti da profili fake, relative a recensioni negative nei confronti di pubblici esercizi per il solo fatto di aver manifestato pubblicamente le proprie idee a favore del Green pass. Per contrastare questo fenomeno [Fipe](#)-Confcommercio Imprese per l'Italia si è attivata per portare il fenomeno all'attenzione di TripAdvisor. Confcommercio Marche Centrali ha istituito un punto di ascolto e di raccolta di segnalazioni, dedicato ai propri associati, per evitare che si creino delle false recensioni. "Purtroppo il fenomeno delle false recensioni è molto diffuso", dice Massimiliano Polacco, dg Confcommercio.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città


 27° Lugano ▾

**CORRIERE DEL TICINO**
 ABBONATI  ACCEDI

## Timori per il pass COVID nei ristoranti: ecco come va in Italia

**PANDEMIA** / In Svizzera il certificato diventa obbligatorio per consumare all'interno dei locali - Nella Penisola la misura è già in vigore da inizio agosto, Luciano Sbraga della Federazione Italiana Pubblici Esercizi fa un primo bilancio: «Finora nessun impatto economico evidente»



©Shutterstock

PUBBLICITÀ

Di Michele Montanari / 13 settembre 2021, 06:00 / Ticino



Alla fine la decisione è arrivata: il certificato COVID da oggi, lunedì 13 settembre, diventa obbligatorio per tutti i clienti che intendono consumare ai tavoli all'interno di bar e ristoranti. Una misura **già in vigore nei Paesi confinanti con la Svizzera**, molto temuta dalle organizzazioni di categoria elvetiche. GastroSuisse, dopo l'annuncio di Berna, non ha nascosto la sua preoccupazione, parlando di massicce perdite economiche per il settore. Un settore che durante la pandemia è stato tra i più penalizzati dalle misure anti-COVID. Nella vicina Italia, l'obbligo di un green pass nazionale, che richiede una sola dose di vaccino per consumare all'interno di bar e ristoranti (quello europeo richiede l'immunizzazione completa, ndr), è in vigore dal 6 agosto: gli addetti ai lavori hanno sofferto in questo periodo? Sono state osservate particolari criticità? Tenendo conto che la misura è scattata in un mese estivo, quindi favorevole per la ristorazione all'aperto, abbiamo cercato di fare un primo bilancio con **Luciano Sbraga**, direttore del Centro Studi della Federazione Italiana Pubblici Esercizi ([FIPE](#)).

**Non c'è stato un impatto economico evidente**

## TIMORI PER IL PASS COVID NEI RISTORANTI: ECCO COME VA IN ITALIA

Come detto, dal 6 agosto scorso i clienti che intendono consumare al tavolo, all'interno di un bar o di un ristorante, devono esibire il green pass. Una misura che il settore, inizialmente, non ha accolto di buon occhio, ma che al momento, nella maggioranza dei casi, non ha causato problemi economici evidenti. Lo sottolinea Luciano Sbraga, provando a fare il punto della situazione: «L'introduzione del certificato in piena estate, con un clima piuttosto favorevole, e con la possibilità, per chi ne è provvisto, di utilizzare i tavoli all'esterno, ampliando i propri spazi, ha attutito l'impatto della misura, rendendola più morbida. Inoltre da noi c'è la tendenza a consumare all'aperto nei mesi caldi, difficilmente le persone preferiscono stare all'interno dei locali». Il green pass non ha avuto dunque quell'impatto negativo che gli imprenditori temevano inizialmente, almeno per quanto riguarda la città di Roma, dove è stato condotto il monitoraggio. Il direttore del Centro Studi [FIPE](#) sottolinea: «Abbiamo fatto un primo bilancio nella Capitale, che dal punto di vista del green pass è emblematica: ha numerosi esercizi pubblici, ha i turisti, anche se non sono quelli di una volta, e c'è molto movimento. Dal punto di vista economico, non c'è stato un contraccolpo evidente, per tutte le ragioni che ho spiegato prima. Più che altro l'impatto del certificato si è sentito a livello organizzativo. Non sono mancate però le difficoltà, soprattutto per i locali che non hanno spazi esterni: questi rappresentano un terzo degli esercizi pubblici a Roma. All'inizio comunque i contrari al green pass erano molti di più, poi pian piano la percentuale si è ridotta: oggi il 60% degli addetti ai lavori è a favore, mentre il 40% non lo è. I contrari sono in gran parte ristoratori che non hanno spazi all'esterno».

**Personale, app e controlli**

Gli esercizi pubblici hanno dovuto attrezzarsi per controllare il green pass dei clienti. Sbraga spiega: «La verifica del documento ha obbligato le imprese a impiegare almeno una persona per i controlli all'ingresso, mentre molti hanno optato per la verifica al tavolo, al momento dell'ordinazione. Sono stati messi cartelli ben visibili all'entrata dei ristoranti con scritto che si può consumare all'interno solo se muniti del certificato. Quindi se il cliente si siede e poi si trova costretto ad alzarsi perché non ha il green pass, non dovrebbe prendersela con il ristoratore che lo aveva correttamente informato». Per quanto riguarda i controlli, non sono mancati gli «incidenti» di natura tecnica. Secondo l'esperto della [FIPE](#): «Qualche problema si è verificato soprattutto con i green pass cartacei, che a volte non erano leggibili dall'app 'VerificaC19', ossia quella che consente di riconoscere il documento tramite QR code. Anche con turisti non europei, o vaccinati con preparati non riconosciuti dall'Agenzia europea per i medicinali (con deroga per la Repubblica di San Marino, ndr), è capitato che l'app non riconoscesse il pass COVID».

**Furbetti e multe**

Gli avventori non sempre hanno accettato di esibire il certificato. Sbraga racconta: «Alcuni clienti non hanno tollerato i controlli. Nonostante ci sia una legge, qualcuno

## TIMORI PER IL PASS COVID NEI RISTORANTI: ECCO COME VA IN ITALIA

vede la misura come un fastidio. Ma questa è una legge dello Stato e va applicata, anche perché l'esercente non solo rischia una sanzione da 400 a mille euro, ma pure la chiusura del locale per 5 giorni, se sgarra per tre volte di fila. I lavoratori non possono permettersi di sbagliare». E infatti sono davvero pochi quelli colti in fallo. Il nostro interlocutore puntualizza: «Non abbiamo dati precisi, ma sicuramente in una platea come quella italiana, con 120 mila ristoranti e 130 mila bar, ci sono state situazioni in cui qualcuno ha chiuso un occhio o si è fidato del cliente, senza controllare con l'app. Nel periodo dal 6 alla fine di agosto sono stati fatti qualcosa come 80/90 mila controlli legati alle misure COVID, compresi quelli sul green pass nei ristoranti: solo lo 0,02% delle attività è stato sanzionato. Il rispetto delle misure di sicurezza sembra molto ampio. Probabilmente ci sarà qualche falla nel sistema, ma credo sia fisiologica».

### Gli attacchi su TripAdvisor

In Italia, alcuni ristoratori che avevano espresso consenso verso il vaccino e il green pass, anche prima della sua introduzione, sono stati bombardati di recensioni negative da No Vax e scettici su TripAdvisor. La federazione Italiana Pubblici Esercizi è corsa ai ripari per tutelare la categoria. «Abbiamo informato tutte le nostre realtà associative, chiedendo di segnalarci le recensioni e siamo intervenuti», evidenzia Sbraga, aggiungendo: «Abbiamo allertato TripAdvisor sul fenomeno, tra l'altro già diffuso in Francia e in Spagna. Siamo riusciti a costruire un filo diretto con TripAdvisor e le nostre associazioni per segnalare le recensioni sospette: molte di queste sono state eliminate. Il portale non tollera recensioni contro chi fa il suo dovere rispettando la legge. Purtroppo non è facile identificare questi giudizi negativi legati alle misure di sicurezza COVID, perché le recensioni sono gestite dalla macchina. Bisogna segnalarle in modo che intervenga una persona. A tal proposito, metto in guardia i ristoratori svizzeri: se trovate recensioni negative sospette, segnalatele subito, verranno rimosse».

### Cosa succederà nei mesi più freddi?

Se l'estate non è stata particolarmente problematica, cosa accadrà in autunno e in inverno? L'esperto della [FIPE](#) afferma: «So che molti esercenti continueranno ad utilizzare gli spazi esterni, anche con l'arrivo dei mesi freddi, proprio per gestire le situazioni più critiche legate a chi non ha il green pass. Useranno i funghi per riscaldare l'ambiente, ad esempio. Sempre che il vaccino non diventi obbligatorio in Italia, anche se non credo si arriverà a questo. Dobbiamo capire cosa accadrà quando i clienti dovranno stare all'interno perché il meteo non consente di stare fuori: noi auspichiamo che l'arrivo della stagione meno buona coincida con l'aumento dei vaccinati, e quindi dei green pass. Oggi in Italia sono poco meno di 11 milioni le persone che non hanno il certificato», conclude Luciano Sbraga.

## TIMORI PER IL PASS COVID NEI RISTORANTI: ECCO COME VA IN ITALIA

In questo articolo: [CORONAVIRUS](#) [MICHELE MONTANARI](#)

## ARTICOLI SUGGERITI



**IL CASO**

### Il certificato COVID a chi non può vaccinarsi? In Svizzera niente eccezioni ★

CONSIGLIATI PER: **TE**

## Noi, dottori non vaccinati

**IL CASO** / Sono parecchi i medici ticinesi che non hanno seguito le raccomandazioni delle autorità, ma tra di loro solo in due ci hanno finora messo la faccia: «Abbiamo paura di parlare, rischiamo ripercussioni, questa censura fa molto male»



## Il caso di Swiss e il paradosso dei discriminati alla rovescia

**LA DOMENICA** / L'editoriale di Paride Pelli



## Norman Gobbi: «Ecco perché mi sono vaccinato»

**TICINO** / Il consigliere di Stato leghista pone fine alle polemiche e alle speculazioni attraverso un lungo post sui social: «Ho avuto la malattia in forma asintomatica»



## Giro di vite per i non vaccinati che entreranno in Svizzera

**LE FRONTIERE** / Due le proposte sul tavolo: doppio test negativo o tampone e quarantena - I Cantoni potranno esprimersi fino al 14 settembre e una decisione è attesa il 17 - Gobbi: «Controlli problematici»



## Sono 6.603 le notifiche di reazioni avverse in Svizzera

[Apri il link](#)

## TIMORI PER IL PASS COVID NEI RISTORANTI: ECCO COME VA IN ITALIA

**VACCINI** / Il 65,1% si riferisce al preparato di Moderna, il 33,2% a Pfizer mentre nell'1,7% dei casi non è stato precisato il produttore

**CORRIERE DEL TICINO****Servizi**

Giochi CdT

Emergenze

Pronto Soccorso

Ospedali

Cliniche

Annunci Funebri

**Informazioni**

Abbonati al CdT

Contatto

Chi Siamo

Lavora con Noi

Condizioni di Vendita

Condizioni di Utilizzo

Privacy Policy

Supporto

**Altro**

Ticinonews

Radio3i

Teleticino

Eco dello Sport

Corriere Lavoro

I Viaggi del Corriere

Mediatickets

Prometix

AIDA Marketing

**Pubblicità**

MediaTI Marketing

Funebri Corriere del Ticino

Immobiliari Corriere del Ticino

Annunci di Lavoro in Ticino

**Scarica le nostre app**
 Scarica per Android

 Scarica per iOS

Via Industria 6933 Muzzano (Lugano) - Tel: 091 960 31 31

©CdT.ch - Riproduzione riservata

## Violenza contro le donne. Il questore Elisabetta Fusiello: “La polizia non basterà mai, servono le famiglie”

[corrierealpi.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628](https://corrierealpi.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628)

Alice Ferretti

September 13, 2021

- [belluno](#)
- [regione](#)



In Veneto e in Italia una preoccupante impennata dei casi. Ecco la risposta della responsabile della sicurezza

Alice Ferretti 13 Settembre 2021

**PADOVA.** Polizia come prevenzione non solo come pronto soccorso a fatti già avvenuti. Isabella Fusiello, questore di Padova, ha preso parte questa mattina alla presentazione del progetto Sicurezza Vera ideato da [FIPE](#) Confcommercio, la federazione italiana dei pubblici esercizi, in collaborazione con il gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato.

Il questore Elisabetta Fusiello: "Non pensate di fermare la violenza sulle donne con la sola repressione"

"Non basta reprimere o aumentare le pene – ha detto il questore – fino a che non interverremo sulla prima società naturale, cioè la famiglia, con un'azione culturale e di crescita"

Un'occasione per promuovere iniziative di formazione e sensibilizzazione a livello territoriale, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e l'approfondimento della cultura di genere e per conoscere gli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere.

Tag

[cronaca](#)

## Violenza contro le donne. Il questore Elisabetta Fusiello: “La polizia non basterà mai, servono le famiglie”

[nuovavenezia.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628](https://nuovavenezia.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628)

Alice Ferretti

September 13, 2021

- [venezia](#)
- [regione](#)



In Veneto e in Italia una preoccupante impennata dei casi. Ecco la risposta della responsabile della sicurezza

Alice Ferretti 13 Settembre 2021

**PADOVA.** Polizia come prevenzione non solo come pronto soccorso a fatti già avvenuti. Isabella Fusiello, questore di Padova, ha preso parte questa mattina alla presentazione del progetto Sicurezza Vera ideato da [FIPE](#) Confcommercio, la federazione italiana dei pubblici esercizi, in collaborazione con il gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato.

Il questore Elisabetta Fusiello: "Non pensate di fermare la violenza sulle donne con la sola repressione"

"Non basta reprimere o aumentare le pene – ha detto il questore – fino a che non interverremo sulla prima società naturale, cioè la famiglia, con un'azione culturale e di crescita"

Un'occasione per promuovere iniziative di formazione e sensibilizzazione a livello territoriale, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e l'approfondimento della cultura di genere e per conoscere gli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere.

Tag

[cronaca](#)

## Violenza contro le donne. Il questore Elisabetta Fusiello: “La polizia non basterà mai, servono le famiglie”

[tribunatreviso.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628](https://tribunatreviso.gelocal.it/regione/2021/09/13/news/violenza-contro-le-donne-il-questore-elisabetta-fusiello-la-polizia-non-bastera-mai-servono-le-famiglie-1.40697628)

Alice Ferretti

September 13, 2021

- [treviso](#)
- [regione](#)



In Veneto e in Italia una preoccupante impennata dei casi. Ecco la risposta della responsabile della sicurezza

Alice Ferretti 13 Settembre 2021

**PADOVA.** Polizia come prevenzione non solo come pronto soccorso a fatti già avvenuti. Isabella Fusiello, questore di Padova, ha preso parte questa mattina alla presentazione del progetto Sicurezza Vera ideato da [FIPE](#) Confcommercio, la federazione italiana dei pubblici esercizi, in collaborazione con il gruppo donne imprenditrici della federazione e la polizia di Stato.

Il questore Elisabetta Fusiello: "Non pensate di fermare la violenza sulle donne con la sola repressione"

"Non basta reprimere o aumentare le pene – ha detto il questore – fino a che non interverremo sulla prima società naturale, cioè la famiglia, con un'azione culturale e di crescita"

Un'occasione per promuovere iniziative di formazione e sensibilizzazione a livello territoriale, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e l'approfondimento della cultura di genere e per conoscere gli strumenti per tutelare le vittime di violenza di genere.

Tag

[cronaca](#)

## Padova, bar e locali diventano “sentinelle” in città per fermare la violenza contro le donne

[mattinopadova.gelocal.it/padova/cronaca/2021/09/14/news/padova-bar-e-locali-diventano-sentinelle-in-citta-per-fermare-la-violenza-contro-le-donne-1.40700346](https://mattinopadova.gelocal.it/padova/cronaca/2021/09/14/news/padova-bar-e-locali-diventano-sentinelle-in-citta-per-fermare-la-violenza-contro-le-donne-1.40700346)

Alice Ferretti

September 14, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [padova](#)
- [cronaca](#)



Con la campagna #Sicurezzavera nascono nuovi presidi di tutela. E sul territorio gli ammonimenti sono aumentati del 10%

Alice Ferretti 14 Settembre 2021

**PADOVA.** Ogni donna ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, perché solo se sicura può essere veramente sé stessa, solo se sicura può essere vera. Affermazioni che possono sembrare scontate, ma che non lo sono affatto in una società come la nostra dove in una settimana si contano ben sei femminicidi. La violenza di genere è sempre più un'emergenza ed è per questo che la Federazione italiana pubblici esercizi, insieme alla Polizia di Stato, ha pensato di lanciare un progetto di collaborazione sulla prevenzione.

La campagna che prende il via da venti città italiane, tra cui Padova, si chiama #Sicurezzavera. Un'iniziativa che punta a far diventare gli esercizi pubblici, bar in primis visto che c'è un locale ogni 250 abitanti, presidi di legalità e tutela, in grado di promuovere la cultura del rispetto, vigilare su situazioni a rischio e prevenire atti di violenza verso le donne. Insomma grazie a un lavoro di rete diventeranno un ulteriore punto di riferimento per le donne sul territorio.

Sicurezza vera si muove all'interno del progetto "Questo non è amore" attivo in diverse questure italiane. Un progetto che a Padova ha già dato i suoi frutti: «Grazie anche a questa campagna abbiamo avuto un aumento del 10% degli ammonimenti», ha detto Isabella Fusiello, questore di Padova. L'ammonimento, che consiste nel richiamo a un comportamento corretto da parte del questore, è uno degli strumenti principali per prevenire l'escalation della violenza. Secondo i dati della questura su 10 uomini ammoniti 7 correggono il tiro. «Purtroppo siamo di fronte a uno stitilicidio.

**Leggi anche**



### **Arena della musica, Milano contro Padova: chi arriva prima si prende i grandi eventi**

Non c'è giorno in cui non leggiamo di un omicidio ai danni di una donna per mano di una persona che diceva di amarla: il compagno, il marito, l'ex fidanzato», ha detto il questore Fusiello. «È un fenomeno che sta investendo anche i giovanissimi e le dinamiche sono sempre le stesse: una donna decide di fare la propria scelta e non viene accettata in una cultura retrograda dell'uomo».

Eppure sul piano legislativo di passi avanti ne sono stati fatti se pensiamo che fino a qualche anno fa alcuni reati erano addirittura considerati reati minori. Poi grazie alla legge sullo stalking, quella sulla violenza domestica, e infine il codice rosso un progresso c'è stato, ma non è ancora abbastanza. «Si pensava che questi strumenti potessero limitare il fenomeno e invece non sono sufficienti. La polizia svolge un ruolo di pronto soccorso, interviene quando il fatto è già stato compiuto, mai preventivamente. Il problema, che è culturale, non va risolto solo sotto il profilo della repressione ma soprattutto della prevenzione». Prevenzione che deve partire dalla famiglia: «Bisogna insegnare il rispetto verso la sorellina, la mamma, l'amichetta. I genitori devono essere d'esempio e così la scuola».

Bisogna ricordare, e ieri è stato fatto grazie anche alla presenza delle rappresentanti della [Fipe](#), che la violenza non è solo fisica ma anche psicologia e professionale. «È importante che la donna abbia un'occupazione, non solo per una questione di indipendenza economica, ma perché fare parte di contesto lavorativo aiuta a fare determinate scelte, a chiedere aiuto e a denunciare», ha sottolineato Elena Morello, presidente del comitato imprenditoria femminile della Camera di commercio di Padova che insieme a Erminio Alajmo, presidente provinciale Appe, Valentina Picca Bianchi, presidente Gruppo donne imprenditrici [Fipe](#), e Federica Luni, dirigente Appe Padova, hanno parlato dell'importanza della cultura del lavoro collegata alla legalità e di come gli esercizi pubblici possano diventare realmente importanti presidi di sicurezza.

Tag

[cronaca](#)

## Aldo Cursano nuovo presidente di Confcommercio Toscana

[nove.firenze.it/aldo-cursano-nuovo-presidente-di-confcommercio-toscana.htm](https://nove.firenze.it/aldo-cursano-nuovo-presidente-di-confcommercio-toscana.htm)

Economia

Fiorentino, subentra all'aretina Anna Lapini e guiderà per i prossimi 5 anni il livello regionale dell'associazione



È Aldo Mario Cursano il nuovo presidente di Confcommercio Toscana. Imprenditore nel settore ristorazione, pugliese di nascita ma fiorentino di adozione e per 'vocazione', è stato eletto ieri (lunedì 13 settembre 2021) dai colleghi del consiglio, arrivati a Firenze da tutta la Toscana. Subentra all'aretina Anna Maria Nocentini Lapini e guiderà per i prossimi cinque anni il livello regionale dell'associazione di categoria, che in Toscana rappresenta oltre 50mila imprenditori e professionisti di commercio, turismo e servizi; circa 750mila in Italia.

**Classe 1963, sposato con due figli, un diploma di ragioniere e perito contabile in tasca, il neopresidente del terziario regionale Cursano è impegnato a Firenze nella ristorazione da 38 anni.** Dopo gli esordi come direttore e general manager del "Caffè Paszkowski" e del "Caffè Gilli" dal 1983, nel 1991 è diventato titolare di uno storico bar nei pressi di Santa Maria Novella, poi di un ristorante giapponese in Santa Croce, al quale oggi si è aggiunto anche un altro ristorante etnico poco distante dal capoluogo toscano, a Sesto Fiorentino. Tre aziende che, nel complesso, danno lavoro a oltre 40 persone.

**Cursano ha sempre affiancato alla propria attività lavorativa l'impegno all'interno dell'organizzazione di categoria del terziario.** Presidente provinciale della Confcommercio fiorentina dal 2018, attualmente è anche vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di **Fipe**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, leader del settore per rappresentatività. Tra le altre funzioni ricoperte, quella di presidente della Consulta regionale delle categorie settoriali di Confcommercio Toscana.

È poi consigliere nazionale di Confturismo e membro del Consiglio di reggenza della Banca d'Italia – sede di Firenze, oltre che membro di giunta della Camera di Commercio di Firenze. Siede nel Consiglio di amministrazione della Fondazione Palazzo Strozzi ed è componente del Comitato di Indirizzo della Fondazione CR Firenze. Attualmente è anche presidente del Centro Storico di Firenze per la Confcommercio ed è portavoce degli imprenditori del "Patto per Firenze".

**Incarichi che sottolineano la grande credibilità personale acquisita negli anni da Cursano**, capace di farsi portavoce degli interessi degli imprenditori ma sempre nel rispetto delle peculiarità del territorio toscano. **"Sono orgoglioso di assumere il ruolo di massima responsabilità in Confcommercio Toscana**, soprattutto perché sono stato eletto all'unanimità dai presenti, nove province sulle dieci toscane. Un livello di consenso che nel recente passato non si era mai visto", sottolinea Aldo Cursano. "Sarò un presidente che aggrega e non che divide, perché è con il gioco di squadra che si raggiungono i risultati migliori. Aver avuto il sostegno anche di province che ultimamente erano sempre state critiche, oltre che di quelle che storicamente hanno sempre governato la Confcommercio Toscana, è un segnale importante e un riconoscimento di cui vado fiero e che mi impegnerà per il futuro".

**La sua nomina arriva in un momento importante di ridefinizione per la Confcommercio Toscana**, che sta cambiando pelle: sono molte le associazioni provinciali che hanno cambiato il presidente negli ultimi mesi o addirittura settimane (Arezzo, Grosseto, Pisa, Livorno, Lucca-Massa), mentre a Pistoia-Prato l'avvicendamento sarà definito entro il mese prossimo. "In questo scenario così dinamico, la mia presidenza diventa l'occasione per rinnovare l'impegno delle associazioni settoriali in un clima diverso, più coeso", sottolinea Cursano.

"Aldo Cursano è il miglior presidente che la Confcommercio potesse esprimere in questo momento, uomo di straordinarie doti umane, professionali e politico-sindacali. Sotto la sua presidenza sarà possibile sviluppare ulteriormente gli straordinari risultati conseguiti finora dalla nostra associazione", sottolinea **Franco Marinoni**, direttore della Confcommercio Toscana dal novembre 2013, un incarico alla guida tecnica dell'associazione che ne garantisce la continuità di gestione.

"Siamo di fronte ad una pagina bianca da scrivere tutti insieme", continua il presidente Cursano. "Il nostro obiettivo è quello di sostenere le imprese di fronte alle tante sfide che le aspettano, fra i cambiamenti epocali in atto già da qualche anno e gli effetti della crisi

pandemica, che ha evidenziato quanto sia necessario restare uniti per difenderci e trovare nuove soluzioni utili a salvaguardare il lavoro, le nostre vite, la nostra storia. Ci siamo tutti scoperti più fragili, è ora di rimettersi in gioco anche pensando a nuovi modelli di sviluppo”.

**“Il terziario di mercato svolge una funzione al pubblico e per questo ha pagato il prezzo più alto della pandemia”**, prosegue il neoeletto presidente. “In questo anno e mezzo attraverso il mio impegno nella **Fipe** ho rappresentato il grande disagio di un settore, quello dei pubblici esercizi, che più di altri è stato mortificato, ma l’ho fatto sempre puntando su valori comuni, convinto che le imprese siano da tutelare come patrimonio di tutti, non solo degli imprenditori, per le funzioni sociali che svolgono”.

**“Ho sempre interpretato il mio impegno sindacale come una forma di volontariato per restituire alla città un po’ di quanto ho avuto**. Se le nostre imprese hanno successo, in fondo, è perché vivono nelle relazioni, su territori dei quali condividono valori, fortune e momenti difficili. E chi ha incarichi nelle associazioni di categoria, con senso civico, deve sapersi mettere al servizio dei colleghi e delle comunità, nell’interesse generale, evidenziando criticità, ma anche facendo proposte. Il futuro dipende da noi e da cosa siamo disposti a fare e a dare”.

**“La nostra Confcommercio è composta da imprenditori che liberamente scelgono di associarsi e chi ha l’onore e l’onere di rappresentarli assume un ruolo di grande responsabilità**. Per questo sono grato a quanti l’hanno svolto in maniera corretta. E non dimentico, io che lavoro ogni giorno dietro a un bancone, che la nostra forza viene dal basso, dal contatto diretto con la gente, dai territori. Il mio intento è quindi **portare a sintesi le varie anime della Toscana**, che sono molte: c’è la Toscana della costa, quella delle città d’arte, della montagna e delle colline. Condividerò con i colleghi presidenti provinciali questo patrimonio di visioni e di esperienze diverse, senza lasciare indietro nessuno”.

## IL PROFILO DI CONFCOMMERCIO TOSCANA

*Confcommercio Toscana, livello regionale della confederazione nazionale Confcommercio-Imprese per l’Italia, rappresenta in Toscana oltre 50mila imprenditori e professionisti del terziario. Un mondo intorno al quale ruotano oltre 250mila addetti: dalle medie, piccole e microimprese che operano nei settori commercio, turismo e servizi all’esercito crescente delle “partite Iva”. Nell’ultimo quinquennio l’organizzazione si è caratterizzata per una consistente crescita associativa, in assoluta controtendenza rispetto alla crisi di identità spesso dimostrata dai cosiddetti “corpi intermedi”.*

Suo compito primo è rappresentare e tutelare gli interessi dei propri iscritti nei confronti della Regione e di altri organismi pubblici e privati, attraverso l’interlocuzione con le forze politiche, sociali, economiche e sindacali e il contributo attivo alla programmazione delle politiche regionali per il commercio, il turismo e i servizi. Del sistema regionale di Confcommercio fanno parte le numerose federazioni di categoria espressioni dei singoli settori (dagli agenti di commercio ai pubblici esercizi, dalla ricettività turistica alle agenzie immobiliari, dalla

ristorazione al commercio tradizionale in sede fissa o ambulante, fino alle professioni più innovative e tecnologiche), poi le otto Associazioni provinciali toscane del terziario aderenti a Confcommercio-Imprese per l'Italia, delle quali coordina e supporta l'attività sindacale, nel pieno rispetto delle loro identità locali.

Favorisce la diffusione di best practice e lo scambio di idee, e svolge un'importante funzione di collegamento con le altre parti del sistema e con gli organismi confederali. Offre inoltre una gamma completa di assistenza e consulenza specialistica in vari ambiti di attività, per favorire lo sviluppo e l'innovazione del terziario. Promuove infine varie iniziative finalizzate alla crescita del sistema economico toscano. Al suo interno operano anche le società regionali della formazione, dell'assistenza tecnica e del credito.

“Sono certo che nelle buone mani di Aldo Cursano Concommercio Toscana sarà ancora di più protagonista della vita economica regionale. Siamo tutti chiamati, istituzioni e forze sociali, a lavorare per far ripartire su basi solide le attività produttive. Uomini come Cursano, con la loro esperienza imprenditoriale e la loro capacità di dialogo e di confronto, potranno dare un contributo fondamentale”. Il presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, saluta così l'elezione del nuovo presidente di Confcommercio regionale. Cursano giunge alla carica dopo essere stato già presidente dell'associazione di categoria fiorentina e vicepresidente nazionale della [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi.

“Mi piace sottolineare – continua - come le prime parole che Cursano ha usato non appena eletto abbiano subito dato il segnale del carattere che avrà la sua presidenza: apertura, spirito unitario, coraggio di fronte alla sfida rappresentata dalla necessità di costruire nuove opportunità di buona economia. Ad Aldo – conclude Giani - i migliori auguri di buon lavoro”.

## Aldo Cursano nuovo presidente della Confcommercio Toscana



*Imprenditore nel campo della ristorazione era alla guida dell'associazione provinciale di Firenze dal 2018*

14 SETTEMBRE 2021

1 MINUTI DI LETTURA

Aldo Cursano, 58 anni, è il nuovo presidente di Confcommercio Toscana. Imprenditore nel settore ristorazione, pugliese di nascita ma fiorentino di adozione, è stato eletto il 13 settembre dai colleghi del consiglio, arrivati a Firenze da tutta la Toscana. Subentra all'aretina Anna Maria Nocentini Lapini e guiderà per i prossimi cinque anni il livello regionale dell'associazione di categoria, che in Toscana rappresenta oltre 50mila imprenditori e professionisti di commercio, turismo e servizi; circa 750mila in Italia.

Sposato con due figli, un diploma di ragioniere e perito contabile, il neopresidente del terziario regionale Cursano è impegnato a Firenze nella ristorazione da 38 anni e ha sempre affiancato alla propria attività lavorativa l'impegno all'interno dell'organizzazione di categoria del terziario. Presidente provinciale della Confcommercio fiorentina dal 2018, attualmente è anche

## ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA

vicepresidente vicario nazionale e presidente regionale di [Fipe](#), la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi.

"Sarò un presidente che aggrega e non che divide, perché è con il gioco di squadra che si raggiungono i risultati migliori - ha detto Cursano - Aver avuto il sostegno anche di province che ultimamente erano sempre state critiche, oltre che di quelle che storicamente hanno sempre governato la Confcommercio Toscana, è un segnale importante e un riconoscimento di cui vado fiero e che mi impegnerò per il futuro". Cursano ha poi aggiunto che l'obiettivo "è quello di sostenere le imprese di fronte alle tante sfide che le aspettano, fra i cambiamenti epocali in atto già da qualche anno e gli effetti della crisi pandemica, che ha evidenziato quanto sia necessario restare uniti per difenderci e trovare nuove soluzioni utili a salvaguardare il lavoro, le nostre vite, la nostra storia".

---

**Argomenti**

toscana

---

**Leggi anche**

**Zainetti, astucci e lezioni Unicoop  
Firenze in soccorso di chi non ce la  
fa**

**Magliano, minacce di morte al  
sindaco critico con il rave: firmato  
Brigate Rosse**

**"Voglio le protesi audiologiche",  
l'ultima lotta dell'ex sindacalista  
Ezio Gallori**

---

**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

[Apri il link](#)

ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA

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

**Il primo giallo di Corrado Fortuna: "Per raccontare il mio lupo sono andato a vivere sulle Madonie"**

**Comunali, Dario Nardella: "Si al terzo mandato per i sindaci delle grandi città, io sono pronto"**

**Verstappen, Hamilton e un mondiale mai così incerto. Una questione di auto, piste e uomini**

**I Sette Savi di Melotti hanno trovato casa al Museo della**

**Scienza e della Tecnologia di Milano**

STIAMO RINNOVANDO  
LA TUA RETE



14-09-2021

**17/09 Lavori all'Antella inerenti il cantiere di Autostrade**

07-09-2021

**07/09 Al lavoro su guasto a Pistola con possibili effetti sul capoluogo in serata**

06-09-2021

**06/09 Lavori urgenti su guasto a Figline con effetti su loc. Matassino**

06-09-2021

**06/09 Guasto Enel con possibili effetti su acqua a Barberino di Mugello**

31-08-2021

**31/08 Lavori urgenti su Vaggio (Plandiscò)**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA

VEDI TUTTI

BLOG



**OLTRE I BANCHI**

di Genny Carpinteri

**Che settembre ci aspetta?**



**MONDO SANITÀ**

di Michele Bocci

**Aifa, fermi tutti. C'è la riforma**



**CAMBIAMO REGISTRO**

di Ludovico Arte

**Luci e ombre sull'avvio dell'anno scolastico**



**TERRATOSCANA**

di Maurizio Bogni

**Anticorpi monoclonali: mancano gli sperimentatori? Paghiamoli**

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



CALCIO

**Calcio in streaming: come potenziare la connessione WiFi per vedere le partite**



L'INIZIATIVA DI GRUPPO GEDI

**Estate da scrivere: pubblicare un libro gratis**



PAROLE E BATTITI

[Apri il link](#)

ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA



Chiara Pistolesi  
AT-NARRATIVA

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 »](#)

CASE **MOTORI** LAVORO ASTE



**Offro - Auto**

Fiat Panda 1. 2 Easy Usato anno 2017 Berlina  
17900 km TCS € 7900 Calenzano (FI) Via Via G.  
Puccini snc - C / O Distributore Q8 Benzina

**CERCA AUTO O MOTO**

Auto  Moto

**Marca**

Qualsiasi

**Provincia**

Firenze

Cerca

[Pubblica il tuo annuncio](#)

[Apri il link](#)

ALDO CURSANO NUOVO PRESIDENTE DELLA CONFCOMMERCIO TOSCANA

#### ASTE GIUDIZIARIE



**Appartamenti Via Tevere n.30 - 84000**

[Istituto Vendite Giudiziarie di Siena](#)  
[Istituto Vendite Giudiziarie di Arezzo](#)

[Visita gli immobili della Toscana](#)

#### IL NETWORK

[Espandi](#) ▾

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)  
[Codice Etico e Best Practices](#)

[GEDi News Network S.p.A.](#) - P.Iva 01578251009 - ISSN 2499-0817

## Il ritorno di Guasconi, in bilico il segretario

[lanazione.it/arezzo/cronaca/il-ritorno-di-guasconi-in-bilico-il-segretario-1.6802980](https://lanazione.it/arezzo/cronaca/il-ritorno-di-guasconi-in-bilico-il-segretario-1.6802980)



Massimo Guasconi,

presidente della Camera di commercio

La misura interdittiva a carico del presidente della camera di commercio di Arezzo e Siena è scaduta, il senese Massimo Guasconi che nel frattempo si era anche autosospeso dalla prestigiosa carica nell'ente camerale è pronto a risalire in sella. Guasconi si trincerava dietro a un "no comment" sul suo ritorno, ma è certo che domani sarà alla giunta camerale che si svolgerà ad Arezzo. Sei mesi dalla clamorosa inchiesta per la quale Guasconi aveva ricevuto un avviso di garanzia dalla procura di Siena per corruzione. Ipotesi di reato per le quali Guasconi aveva sottolineato la sua totale estraneità. contestando, ogni...

La misura interdittiva a carico del presidente della camera di commercio di Arezzo e Siena è scaduta, il senese Massimo Guasconi che nel frattempo si era anche autosospeso dalla prestigiosa carica nell'ente camerale è pronto a risalire in sella. Guasconi si trincerava dietro a un "no comment" sul suo ritorno, ma è certo che domani sarà alla giunta camerale che si svolgerà ad Arezzo. Sei mesi dalla clamorosa inchiesta per la quale Guasconi aveva ricevuto un avviso di garanzia dalla procura di Siena per corruzione.

Ipotesi di reato per le quali Guasconi aveva sottolineato la sua totale estraneità. contestando, ogni ipotesi di matrice corruttiva a suo carico. Nel contempo - scriveva in una nota di sei mesi fa - si era volontariamente autosospeso dalla carica di Presiden

E' l'inchiesta "Hidden Partner" che mira a fare luce su ingenti investimenti effettuati dall'imprenditore Kazako Igor Bidilo attraverso la società Sielna. Una vicenda che ha scosso gli equilibri all'interno della Camera di Commercio di Arezzo e Siena. Equilibri faticosamente raggiunti dopo la fusione dei due enti, di territori diversissimi dal punto di vista economico. L'impresa ardua era quella di mettere d'accordo le categorie economiche aretine tra loro e contemporaneamente quelle di Siena. Sei mesi nei quali, a svolgere le funzioni di Guasconi ci ha pensato Anna Lapini, la vicepresidente vicaria che da pochi giorni ha lasciato il timone della sezione aretina a Francesco Butali e che proprio ieri ha lasciato anche la presidenza regionale a favore di Aldo Cursano. Ma torniamo alla giunta camerale di domani. All'ordine del giorno il passaggio di consegne al presidente Massimo Guasconi. Poi gli altri temi, forse ancor più caldi, verranno probabilmente trattati in un momento successivo. La questione più rovente è quella del segretario generale, carica al momento ricoperta dall'aretino Marco Randellini. Randellini è in carica dal marzo dello scorso anno dopo che il grande regista della fusione, Giuseppe Salvini, aveva imboccato la strada per Firenze. Alcuni mesi fa la Camera di Commercio ha bandito una selezione per la carica: selezione vinta da Federico Sisti che però ha optato per la sede di Perugia dove, ugualmente, ha conquistato il primo posto. Alle sue spalle l'attuale segretario Marco Randellini. Il bando però non specifica se automaticamente il secondo potrebbe succedere al rinunciataro. La scelta a questo punto è tutta interna alla giunta camerale che si troverà davanti a due opzioni: scorrere la graduatoria o bandinare una nuova selezione. La scelta sarà vincolata ai necessari pareri legali.

Ma con un presidente di Siena e un segretario che dovrebbe essere in quota Arezzo la questione-segretario potrebbe rompere gli equilibri.

Rimane poi la questione della vicepresidenza vicaria, ruolo fino ad oggi portato avanti da Anna Lapini. Ruolo che si è rivelato fondamentale alla luce della sospensione di Massimo Guasconi. Vicepresidenza che, venute meno le cariche di Anna Lapini, potrebbe passare a Francesco Butali, l'imprenditore aretino che ha raccolto in Confcommercio la sua eredità.

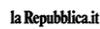
Diego D'Ippolito

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## CANGIANELLI (EGP-FIPE): NECESSARIO UN AGGIORNAMENTO NORMATIVO PER IL MERCATO ITALIANO DELLE SCOMMESSE SPORTIVE

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Cangianelli (EGP-FIPE): "Necessario un aggiornamento normativo per il mercato italiano delle scommesse sportive"

15/09/2021 17:16



"Il mercato regolamentato delle scommesse in Italia si può dire che sia stato istituito 15 anni fa e ormai è necessario un aggiornamento normativo. Il

tentativo è in corso da 5 anni. Ci auguriamo che l'uscita dalla pandemia da Covid-19 sia il momento giusto per riaffermare i benefici della regolamentazione per i consumatori e la collettività, con una distribuzione equilibrata tra rivenditori specializzati e generalisti e tra retail e gioco a distanza". E' quanto afferma il presidente di EGP- [FiPE](#), Emanuele Cangianelli, in un'intervista a LoginCasino. "Di sicuro il nuovo regolamento deve assicurare un bilanciamento della rivendita al dettaglio: per troppi anni c'è stato un conflitto di norme nazionali e locali, che hanno ridotto l'efficacia della regolamentazione e non hanno avuto effetti nella lotta alle dipendenze. Il nuovo regolamento potrebbe introdurre il registro nazionale di auto-esclusione, che ha portato ottimi risultati laddove è stato utilizzato. La tassa dello 0,5% sulle scommesse è stata introdotta nel periodo sbagliato (dopo il primo lockdown) e nel modo sbagliato (calcolandola sulla raccolta). Questa nuova tassa penalizza fortemente il mercato regolamentato e, in particolare, rende ingestibile il betting exchange. Inoltre, il governo italiano nel 2019 ha introdotto il divieto di pubblicità per il gioco causando enormi svantaggi agli operatori che avevano investito nel sistema delle concessioni, il tutto ad unico beneficio del mercato illegale. In questo senso la legge è controproducente anche perché non permette ai consumatori di riconoscere gli operatori autorizzati. Per concludere, credo che i principali operatori di gioco fisico, così come quelli dell'online, sono interessati ad una revisione della normativa, un aggiornamento che mantenga i principi originari: massima tutela del consumatore, possibilità di una corretta informazione, tassazione equilibrata che spinga verso la canalizzazione, adeguata presenza degli operatori sul territorio che operano in un regime di concessione in tutti i canali", conclude Cangianelli. [ac/AGIMEG](#)

[In Evidenza](#) [Personaggi](#) [Scommesse Sportive](#)

[Apri il link](#)

CANGIANELLI (EGP-**FIPE**): NECESSARIO UN AGGIORNAMENTO NORMATIVO PER IL MERCATO ITALIANO DELLE SCOMMESSE SPORTIVE

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

## FIPE: CLIMATIZZAZIONE INVERNALE CON ECOBONUS IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO

[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## FIPE: "Climatizzazione invernale con ecobonus impianti di condizionamento"

15/09/2021 09:09



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

La Legge di Bilancio per l'anno 2021 (art. 1, c. da 58 a 60, L. 178/2020) ha prorogato, tra le altre cose, al 31.12.2021 la possibilità di usufruire delle detrazioni

dall'Irpef o dall'Ires previste per le spese sostenute relativamente a interventi di riqualificazione energetica degli immobili.

In particolare, tra gli interventi agevolati rientrano quelli di sostituzione, integrale o parziale, di impianti di climatizzazione invernale (riscaldamento) con impianti dotati di apparecchi ibridi (pompa di calore integrata da caldaia a condensazione) particolarmente adatti in presenza di rigide temperature, e quelli di sostituzione o nuova installazione di impianti di climatizzazione invernale dotati di generatori di calore alimentati da biomasse combustibili (es. stufe e termocamini).

In questi casi, la detrazione varia dal 50% al 65% delle spese sostenute e il limite massimo della stessa per unità immobiliare è pari a 30.000 euro.

Il beneficio descritto si colloca in un contesto, quale quello attuale, che richiede il rispetto delle linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali del 28 maggio scorso (cfr. check list [Fipe Ristorazione, Cerimonie e Giochi](#)), le quali contengono – tra le altre – disposizioni volte a garantire un adeguato ricambio d'aria dei locali in cui si svolge l'attività d'impresa.

Quanto premesso assume una certa rilevanza soprattutto in prossimità della stagione invernale in cui gli avventori, tendenzialmente, preferiscono occupare i locali al chiuso delle attività dei Pubblici Esercizi. [cdn/AGIMEG](#)

[Focus](#) | [News](#)
[Home](#) | [Disclaimer](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

## Spiaggia, demanio e concessioni «Le gare inserite a tradimento»



Nella legge nazionale sulla concorrenza spunta un articolo per procedere Cna e Sib: «Una follia e noi continuiamo a restare appesi al filo dell'incertezza»

AN.BO.

15 SETTEMBRE 2021



**lido estensi.** Nella legge annuale sulla concorrenza sul tavolo del Consiglio dei ministri spunta un articolo per istituire le immediate gare delle concessioni demaniali marittime. Ed è subito bufera, sia a livello nazionale che locale. Ai piani alti Gian Marco Centinaio della Lega, Maurizio Gasparri e Deborah Bergamini di Forza Italia, Umberto Buratti del Partito democratico hanno immediatamente puntato i piedi anche perché, come si legge nelle agenzie di stampa, il tentativo proviene da qualche funzionario della presidenza del consiglio: l'ipotesi più accreditata vedrebbe la firma di Francesco Giavazzi, consigliere diretto di Mario Draghi, come riporta anche Mondobalneare. «Trentamila imprese italiane, non meno di trecentomila addetti e le proprie famiglie non possono continuare a rimanere appesi al filo dell'incertezza come da troppo tempo accade», dice Cna Balneari, che lancia un appello a tutte le forze politiche in favore di questa categoria d'imprese.

«Le imprese balneari – prosegue la nota di Cna –, si sono dimostrate anche questa estate il volano dell'economia turistica nazionale fornendo un apporto non secondario alla ripresa dell'economia e dell'occupazione. Ma non possono continuare a investire per adeguare gli stabilimenti a una domanda sempre più alla ricerca della qualità e della sicurezza se, appunto, i loro orizzonti imprenditoriali continueranno a rimanere troppo corti».

[Apri il link](#)

## SPIAGGIA, DEMANIO E CONCESSIONI «LE GARE INSERITE A TRADIMENTO»

«Chiediamo al Governo e al Parlamento, quindi, di tutelare in ogni sede a livello nazionale e soprattutto europeo la scelta di estendere le concessioni demaniali marittime al 2033».

**parole forti**

Altrettanto duro è Antonio Capacchione, presidente del Sindacato italiano balneari aderente a [Fipe](#)-Confcommercio: «Se questa notizia fosse fondata, come pare, sarebbe un grave errore, perché è ancora pendente e non conclusa una intensa e seria interlocuzione fra i nostri uffici ministeriali preposti e quelli della Commissione europea sulla validità ed efficacia della vigente normativa di riforma della materia». Ma, soprattutto, secondo Capacchione, «si avrebbe una clamorosa smentita di quanto sin qui operato e dichiarato dal governo: dalla difesa della legge 145/2018 nella lettera di risposta alla Commissione europea al rifiuto del governo e segnatamente del premier Draghi di inserire la questione delle concessioni demaniali marittime nel Pnrr (piano nazionale ripresa e resilienza)».

A conferma di ciò, il testo del Pnrr adottato dal Governo e dal Parlamento italiano e approvato dalla Commissione e dal Consiglio europeo non contiene alcun riferimento alle concessioni demaniali marittime e all'applicazione della direttiva Bolkestein sulle nostre spiagge. «Per non citare le ripetute assicurazioni del ministro Garavaglia che qualsiasi soluzione sarà illustrata e concordata con le organizzazioni di categoria, prima ancora che con gli uffici della Commissione europea. In definitiva, sarebbe un "colpo di mano" sbagliato, inaccettabile e intollerabile. Ci auguriamo e ci aspettiamo che ciò non avvenga», dice il Sib.

**An.Bo.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il Green Pass ora è un affare, mese da boom per ristoranti e bar. "La sicurezza paga"

di Claudia Brunetto



*Per metà dei locali siciliani gli incassi della stagione hanno superato o eguagliato quelli di due anni fa. "I clienti in sala si sentono più protetti"*

15 SETTEMBRE 2021

 2 MINUTI DI LETTURA

Un'estate buona come quella di due anni fa, prima del Covid. O addirittura migliore. È andata così per la metà dei ristoratori siciliani, mentre per il restante 50 per cento, in ogni caso, è stata di gran lunga migliore rispetto all'anno scorso, con incassi superiori anche del 35 per cento. L'introduzione dell'obbligo del Green Pass all'inizio di agosto nei locali al chiuso, dunque, non ha scoraggiato i clienti.

**Questo contenuto è  
riservato agli abbonati**

[Apri il link](#)

IL GREEN PASS ORA È UN AFFARE, MESE DA BOOM PER RISTORANTI E BAR. "LA SICUREZZA PAGA"



**1€ / mese per 3 mesi**  
poi 5,99€ / mese per 3 mesi

**ATTIVA ORA**

Tutti i contenuti del sito



**5€ / mese per 3 mesi**  
poi 13,99€ / mese per 12 mesi

**ATTIVA ORA**

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

[Guarda le altre offerte](#)  
Sei già abbonato? [ACCEDI](#)

#### Leggi anche

**La Ztl nel centro storico non ha più punti deboli: attivate 31 telecamere**

**Covid, in Sicilia per il quarto giorno contagi sotto quota mille. Ma a Palermo è lutto per i fratelli Vinci**

**Troppe discariche abusive a Palermo: la Rap assolda i vigilanti**

## Newsletter



**Anteprima Rep:**  
GIORNALIERA  
**Anteprima Rep:**  
L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## IL GREEN PASS ORA È UN AFFARE, MESE DA BOOM PER RISTORANTI E BAR. "LA SICUREZZA PAGA"

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

**Boom di sport all'aria aperta, così il Covid e Jacobs hanno riportato i ragazzi sui campi di calcio, atletica e tennis**

**Dalla cannabis all'eutanasia, boom di firme per i referendum**

**Caso Amara, la segretaria di Davigo e quei verbali diffusi per farlo restare al Csm**

**Cesaro, fine corsa. Forse**

**consigli.it** *La guida allo shopping del Gruppo Gedi* 



CALCIO

**Calcio in streaming: come potenziare la connessione WiFi per vedere le partite**



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL GREEN PASS ORA È UN AFFARE, MESE DA BOOM PER RISTORANTI E BAR. "LA SICUREZZA PAGA"

L'INIZIATIVA DI GRUPPO GEDI

Estate da scrivere: pubblicare un libro gratis

**Calitri anni Trenta**  
Emilio Ricciardi  
STORIA-E-FILOSOFIA

Scrivi la tua storia | Servizi editoriali

### NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

**Numero Verde**  
**800 700800**

ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

CASE    MOTORI    **LAVORO**    ASTE

annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

**AGENTE MERCATO FUEL CARDS E BUONI CARBURANTE**  
Primaria compagnia petrolifera, nell'ambito del settore Retail e Wholesale, ricerca Agenti mono/plurimandatari...

**CERCA UN LAVORO**

Provincia

Area funzionale

[Cerca](#)

[Apri il link](#)

IL GREEN PASS ORA È UN AFFARE, MESE DA BOOM PER RISTORANTI E BAR. "LA SICUREZZA PAGA"

#### ASTE GIUDIZIARIE



**Appartamenti Termini Imerese C.da Ponticello snc - 163182**

[Vendite giudiziarie in Sicilia](#)

[Visita gli immobili della Sicilia](#)

#### 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

## Turismo, nuovi scenari Convegno al Tettuccio

[lanazione.it/montecatini/cronaca/turismo-nuovi-scenari-convegno-al-tettuccio-1.6807621](https://lanazione.it/montecatini/cronaca/turismo-nuovi-scenari-convegno-al-tettuccio-1.6807621)



Tiziano Tempestini, direttore di

Confcommercio Pistoia e Prato

Nuovi scenari per il turismo: come raggiungerli? Ridisegnare i fabbisogni delle risorse umane, può essere la risposta per portare il settore verso uno sviluppo? Questo è l'importante tema al centro del convegno "Next Generation Tourism: formazione, competenze e lavoro verso nuove frontiere", che lunedì 20 settembre aprirà le porte del Salone Regina all'interno delle Terme Tettuccio. Esperti del settore e istituzioni del territorio si confronteranno a partire dalle 9 del mattino nel corso...

Nuovi scenari per il turismo: come raggiungerli? Ridisegnare i fabbisogni delle risorse umane, può essere la risposta per portare il settore verso uno sviluppo? Questo è l'importante tema al centro del convegno "Next Generation Tourism: formazione, competenze e lavoro verso nuove frontiere", che lunedì 20 settembre aprirà le porte del Salone Regina all'interno delle Terme Tettuccio.

Esperti del settore e istituzioni del territorio si confronteranno a partire dalle 9 del mattino nel corso dell'evento organizzato da Confcommercio. "Partendo dalla fotografia della situazione vissuta oggi dalle aziende del turismo e della ristorazione alla ricerca di figure da inserire nel proprio organico – è la motivazione dell'iniziativa – saranno affrontati i cambiamenti del mercato negli ultimi anni, fino a individuare soluzioni operative per valorizzare il settore e il territorio".

Ad aprire la mattinata, saranno i saluti del sindaco Luca Baroncini, seguito dall'introduzione al convegno del vicepresidente di Confcommercio Pistoia e Prato, Gianluca Spampani. Saranno poi individuati i fabbisogni di risorse umane nel mondo della ristorazione e del turismo, rispettivamente da Silvio Moretti della Federazione Italia Pubblici Esercizi ([Fipe](#)) che parlerà su "I fabbisogni delle risorse umane nel mondo della somministrazione" e Angelo Candido di Federalberghi (che tratterà il tema "I fabbisogni delle risorse umane nel mondo del turismo"). Sarà poi la volta dell'assessore regionale alla formazione, Alessandra Nardini e degli interventi di Eleonora Pisicchio direttrice del Fondo For.te (sua la conferenza su "Il Fondo interprofessionale come strumento di qualificazione e riqualificazione delle risorse umane), Riccardo Monti preside dell'istituto alberghiero "Ferdinando Martini" di Montecatini Terme e di Carlo Bartolini presidente di Apam Confcommercio. Dopo il contributo di Federico Barbierato, sindaco di Abano Teme, che racconterà la propria esperienza alla guida della località termale veneta, prenderà la parola Aldo Cursano, vicepresidente vicario di [Fipe](#).

"Il convegno moderato da Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato – sottolinea ancora Confcommercio – sarà l'occasione per sottoporre le aziende partecipanti a una rilevazione in diretta dei propri fabbisogni in fatto di risorse umane". Per partecipare alla giornata del Tettuccio è necessario iscriversi ed essere in possesso del Green Pass. Per informazioni è possibile chiamare il numero 0572 904266.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Ristoranti e bar, il fatturato cresce "La soluzione resta il green pass"

[ilgiorno.it/milano/cronaca/ristoranti-e-bar-il-fatturato-cresce-la-soluzione-resta-il-green-pass-1.6806188](https://ilgiorno.it/milano/cronaca/ristoranti-e-bar-il-fatturato-cresce-la-soluzione-resta-il-green-pass-1.6806188)



Fatturato in crescita per gli esercizi pubblici dedicati alla ristorazione. Secondo i dati forniti dall'Associazione territoriale del corsichese dell'Unione Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, "nel secondo trimestre del 2021 il fatturato della ristorazione è cresciuto del 64% rispetto al trimestre precedente e dell'82% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Un ottimo risultato - ammette il segretario dell'Unione territoriale corsichese Francesco Morelli...

Fatturato in crescita per gli esercizi pubblici dedicati alla ristorazione. Secondo i dati forniti dall'Associazione territoriale del corsichese dell'Unione Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, "nel secondo trimestre del 2021 il fatturato della ristorazione è cresciuto del 64% rispetto al trimestre precedente e dell'82% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. Un ottimo risultato - ammette il segretario dell'Unione territoriale corsichese Francesco Morelli (nella foto) - ma insufficiente a recuperare le pesanti perdite subite durante il secondo trimestre del 2020".

Secondo "il nostro Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che ha rielaborato i dati Istat, infatti, il fatturato di bar e ristoranti registrato la primavera scorsa resta inferiore del 34% a quello conseguito nel 2019. Il rimbalzo registrato nel 2021 rispetto al 2020 - spiega Morelli- è certamente viziato dai 48 giorni di chiusura forzata che sono stati imposti alle imprese del settore durante il secondo trimestre 2020". La ripresa, insomma, si vede all'orizzonte, anche se ancora lontana. Ma soprattutto, affinché si

possa vedere la luce in fondo al tunnel, "il ritorno alla stagione delle misure restrittive sulle imprese deve essere scongiurato in ogni modo e lo strumento migliore per raggiungere il risultato è il green pass", afferma Morelli che incoraggia un uso più estensivo del certificato. "In questo modo, si raggiungono tre risultati: si incentiva la campagna di vaccinazione, non si penalizza la stragrande maggioranza degli italiani che hanno scelto responsabilmente di vaccinarsi e non si ferma neppure una sola impresa - ancora il segretario di Confcommercio -. Serve un cambio di passo per fare in modo che la campagna vaccinale non solo prosegua speditamente, ma serva proprio a coniugare la tutela della salute con la salvaguardia dell'economia". Morelli, che ha vissuto da vicino gli umori e le crisi dei commercianti in questo periodo di emergenza, è rigoroso: "Dopo molti mesi di sacrifici, sarebbe incomprensibile ricadere nelle maglie di nuove chiusure e restrizioni per causa di chi, dopo nove mesi di campagna vaccinale, sceglie ancora oggi liberamente di non vaccinarsi, aumentando con questa scelta individuale il rischio collettivo di assumere nuovi costosissimi provvedimenti, in termini sanitari, economici e sociali".

Fr.Gr.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

GIOCHI, **FIPE**: RINNOVO ISCRIZIONE ALLELENCO RIES ENTRO IL 30 SETTEMBRE
[Accedi / Registrati](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)
[Privacy](#)


Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Giochi, **FIPE**: “Rinnovo iscrizione all’elenco RIES entro il 30 settembre”

16/09/2021 10:10



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

“Si ricorda che entro il 30 settembre 2021 dovrà essere effettuato il rinnovo dell’iscrizione all’elenco degli operatori del settore del gioco c.d. “RIES”. Le nuove

iscrizioni avranno validità fino al 30 aprile 2022.”. E’ quanto ricordato dalla **FIPE**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Ip/AGIMEG

[Eventi](#)
[Focus](#)
[Newslot](#)
[Home](#)
[Disclaimer](#)
[Privacy Policy](#)
[Cookie Policy](#)

## I nuovi scenari del turismo in un convegno al Tettuccio

 [iltirreno.gelocal.it/montecatini/cronaca/2021/09/16/news/i-nuovi-scenari-del-turismo-in-un-convegno-al-tettuccio-1.40710637](https://iltirreno.gelocal.it/montecatini/cronaca/2021/09/16/news/i-nuovi-scenari-del-turismo-in-un-convegno-al-tettuccio-1.40710637)

David Meccoli

September 16, 2021

David Meccoli 16 Settembre 2021

**Montecatini.** Le nuove prospettive del turismo “spiegate” agli operatori alle Terme Tettuccio. L'appuntamento, organizzato per lunedì da Confcommercio e che vedrà la partecipazione di aziende e autorità, ha come titolo “Next generation tourism: formazione, competenze e lavoro verso nuove frontiere”. Nuovi scenari per il turismo e fabbisogni delle risorse umane come risposta per riportare il settore verso lo sviluppo. Questi i temi al centro del convegno, che si terrà al salone Regina. Esperti del settore e istituzioni del territorio si confronteranno a cominciare dalle 9 partendo dalla situazione vissuta oggi dalle aziende del turismo e della ristorazione. Con un occhio alla ricerca di figure da inserire nel proprio organico, saranno affrontati i cambiamenti del mercato negli ultimi anni, fino a individuare soluzioni operative per valorizzare il settore e il territorio. Apriranno la mattinata i saluti del sindaco **Luca Baroncini**, seguiti dall'introduzione del vicepresidente di Confcommercio Pistoia e Prato **Gianluca Spampani**. Saranno poi individuati i fabbisogni di risorse umane nel mondo della ristorazione e del turismo, rispettivamente da **Silvio Moretti** ([Fipe](#)) e **Angelo Candido** (Federalberghi). Sarà poi la volta dell'assessore regionale alla formazione **Alessandra Nardini** e degli interventi di **Eleonora Pisicchio** (direttrice Fondo For.te), **Riccardo Monti** (preside dell'Istituto alberghiero Martini) e **Carlo Bartolini** (presidente Apam). Dopo il contributo di **Federico Barbierato**, sindaco di Abano Teme, prenderà la parola **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario [Fipe](#). Il convegno - moderato da **Tiziano Tempestini**, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato - sarà l'occasione per sottoporre le aziende a una rilevazione dei propri fabbisogni di risorse umane. Info: 0572/904266.

**David Meccoli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Cassa Covid Straordinaria, **Fipe**-Confcommercio al Governo: "Urge una proroga per favorire la ripresa"

17/09/2021 13:36



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

"Servono altre settimane di Cassa Covid straordinaria. Sebbene dall'estate siano venuti segnali incoraggianti e tutti ci auguriamo che possa finalmente evolvere

positivamente il quadro sanitario, permangono forti preoccupazioni legate ad una completa ripresa che riporti le imprese ai livelli precedenti al Covid-19. Per questo chiediamo al Governo di intervenire subito".

È quanto afferma il direttore generale di **Fipe**-Confcommercio, Roberto Calugi, che guarda con preoccupazione all'ormai imminente esaurimento degli ammortizzatori sociali straordinari "Covid-19" che si verificherà il 10 ottobre prossimo per la gran parte delle imprese che hanno utilizzato ininterrottamente le 28 settimane FIS Covid-19, date dal Governo, a partire dal 1° aprile 2021.

"Ci sono interi settori – prosegue Roberto Calugi – come ad esempio quello della ristorazione aeroportuale che, più di altri, stanno risentendo del crollo registrato a partire dal febbraio 2020 del volume del traffico turistico e per i quali è più difficile prefigurare, al momento, un recupero dei livelli del periodo ante Coronavirus. Più in generale le difficoltà riguardano tutta la ristorazione tradizionale, così come la ristorazione collettiva, il catering e tutto il mondo dell'intrattenimento, fermo da un anno e mezzo. Per questo è necessario che il Governo, in attesa della riforma degli ammortizzatori sociali, intervenga riprendendo una proposta che era apparsa e della quale poi non si è sentito più parlare"

"Ci sembra una richiesta di buonsenso – conclude Calugi – che permetterebbe alle imprese ed ai lavoratori di affrontare con maggiore serenità i prossimi mesi, almeno fino alla fine dell'anno, da accompagnare al relativo blocco dei licenziamenti per le imprese che utilizzerebbero le ulteriori settimane".  
cdn/AGIMEG

Focus | [Politica](#)

[Apri il link](#)

CASSA COVID STRAORDINARIA, [FIPE](#)-CONFCOMMERCIO AL GOVERNO: URGE UNA PROROGA PER FAVORIRE LA RIPRESA

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## - politicamentecorretto.com

 politicamentecorretto.com/2021/09/18/385627/

September 18, 2021

### DA ROMA A PALERMO, IN ARRIVO 500 LOCALI FAMILY FRIENDLY. ACCORDO TRA **FIPE**-CONFCOMMERCIO E FORUM DELLE FAMIGLIE

**Roma, 18 settembre 2021** – Creare un marchio riconoscibile, che permetta di identificare i locali pronti ad offrire servizi particolari, disegnati su misura per le famiglie e i loro componenti. E sviluppare una piattaforma online, per facilitare la ricerca di queste strutture “family friendly”.

Sono questi i due principali obiettivi del protocollo di intesa siglato il 15 settembre da **Fipe**-Confcommercio, dal Gruppo donne della Federazione e dal Forum nazionale delle Associazioni familiari. Un documento utile a rafforzare e dare corpo al progetto “Spazio Famiglia”, finanziato dalla presidenza del Consiglio e che nei prossimi mesi vedrà coinvolte 500 realtà, 150 a Palermo e 350 a Roma, nelle categorie ristorazione, ospitalità e cultura, capaci di rispondere ai particolari bisogni dei nuclei familiari.

Il progetto intende infatti creare un marchio di qualità per quei luoghi caratterizzati da un’offerta di servizi specificamente dedicata alle particolari esigenze dei nuclei familiari e, grazie ad una piattaforma social e un’app di localizzazione, le famiglie saranno facilitate ad individuarli.

*“Il nostro compito – spiega Valentina Picca Bianchi, presidente delle Donne imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio che ha accolto con favore l’iniziativa convinta che il progetto svilupperà un circuito virtuoso – sarà quello di fornire alle realtà che vorranno certificarsi come family friendly tutti gli strumenti necessari a modificare la loro offerta, adattandola alle esigenze delle famiglie. Un compito di consulenza e formazione che intendiamo fare all’interno dei bar e dei ristoranti italiani che potranno così qualificarsi e godere di una riconoscibilità e specificità particolari”.*

*“Con questo progetto – prosegue Picca Bianchi – vogliamo dare un segnale a coloro che amano condividere momenti di convivialità con tutta la famiglia e che hanno bisogno di luoghi con servizi particolari e con un’offerta disegnata su misura per loro. Vogliamo creare una rete di locali che siano percepiti come luoghi, appunto, familiari. E vogliamo farlo a partire da Roma e Palermo, certi che l’iniziativa si spanderà a macchia d’olio al resto del Paese aprendo al target delle famiglie un nuovo mercato”.*

**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

## Frenata dell'Ue sul caso Prosek «Giusto tutelare il Prosecco italiano»

[tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2021/09/17/news/frenata-dell-ue-sul-caso-prosek-giusto-tutelare-il-prosecco-italiano-1.40713665](https://tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2021/09/17/news/frenata-dell-ue-sul-caso-prosek-giusto-tutelare-il-prosecco-italiano-1.40713665)

francesco dal mas

September 17, 2021



Il commissario europeo: «L'autorizzazione non c'è ancora» [Fipe](#) nazionale: «Dobbiamo difendere il nostro stile di vita»

francesco dal mas 17 Settembre 2021

Vuoi vedere che il Prosek non la spunterà sul Prosecco? Lo scampato pericolo lo ha adombrato il commissario Ue all'agricoltura Janusz Wojciechowski, a margine di un incontro a Firenze dove è in corso l'Open Forum sulla sostenibilità nei campi e, il 17 e il 18, si terrà il G20 dell'agricoltura. «La Commissione Ue ha svolto molte analisi giuridiche da cui è emerso che non ci sono motivi per rifiutare la richiesta della Croazia, perché il Prosecco e il Prosek sono stati riconosciuti come prodotti differenti. Tuttavia non abbiamo ancora autorizzato nulla, ho ascoltato molte considerazioni da parte dell'Italia, del ministro Patuanelli e delle Regioni. La questione del Prosecco è molto specifica e seria. Considererò in modo molto serio le obiezioni dell'Italia, e su questo aspetto non c'è ancora la parola fine».

**il braccio di ferro**

**È ancora presto per ritenere che la prima battaglia sia vinta. Ma il commissario,**

considerato il muro alzato dal Governo e dalle Regioni, sembra stia alzando le mani. D'altra parte, Federico Caner, assessore veneto all'agricoltura, era stato durissimo aprendo il confronto. Se l'Unione europea dovesse riconoscere la denominazione d'origine per il Prosek, come chiesto dalla Croazia, Veneto e Friuli-Venezia Giulia sono pronti a presentare una richiesta di menzione tradizionale per il Tocai. Un'uscita, quella di Caner, che fa riferimento al caso del Tocai, vino storicamente prodotto tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, su cui in passato si è aperta una diatriba per la somiglianza con il nome Tokaji, appartenente a un vino ricavato da diversi vitigni ungheresi. Il contenzioso si è risolto a favore dell'Ungheria che ha potuto mantenere il nome Tokaji, mentre dal 2007 il Tocai è stato ridenominato Fiulano. Se però l'Ue dovesse riconoscere il Prosek nonostante il Prosecco sia già una denominazione protetta, pare legittimo tornare all'attacco per rivendicare l'utilizzo del nome Tocai.

### **l'opposizione di caner**

«In ogni caso, al Prosek noi faremo opposizione – ha preannunciato Caner – nei tempi e secondo le modalità previste». Non è infatti ammissibile che richiedendo una menzione tradizionale si conceda l'utilizzo di un nome che di fatto è già registrato ai sensi della normativa comunitaria ai fini dell'individuazione di uno specifico prodotto derivato da una determinata zona di produzione. «Vogliamo sapere come si inserisce questa richiesta nel sistema delle denominazioni già registrate, come quella del Prosecco» conclude Caner.

### **l'affondo della [fipe](#)**

I bar e i ristoranti italiani, intanto, sono pronti a schierarsi in difesa del Made in Italy e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. Lo fa sapere la [Fipe](#)-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi. «Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti» sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas, [Fipe](#)-Confcommercio. «Uno stile di vita che si sublima nei 350 mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier consente di somministrare il Prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## In Italia 500 alberghi e ristoranti "family friendly": 150 saranno a Palermo

[lasicilia.it/viaggi-e-turismo/news/in\\_italia\\_500\\_alberghi\\_e\\_ristoranti\\_family\\_friendly\\_150\\_saranno\\_a\\_palermo-1339234/](https://lasicilia.it/viaggi-e-turismo/news/in_italia_500_alberghi_e_ristoranti_family_friendly_150_saranno_a_palermo-1339234/)

La Sicilia

[Sfoggia il giornale](#) [Abbonati](#)  
[Iscriviti alle newsletter](#)

Pubblicità



### Viaggi&Turismo

Il progetto intende creare - specifica una nota [Fipe](#) - un marchio di qualità per quei luoghi caratterizzati da un'offerta di servizi specificamente dedicata alle particolari esigenze dei nuclei familiari

Creare un marchio riconoscibile, che permetta di identificare i locali pronti ad offrire servizi particolari, disegnati su misura per le famiglie e i loro componenti con lo sviluppo di una piattaforma online, per facilitare la ricerca di strutture «family friendly». Sono questi gli obiettivi del protocollo di intesa siglato il 15 settembre da [Fipe](#)-Confcommercio e dal Gruppo donne della Federazione e dal Forum nazionale delle Associazioni familiari. Il documento - spiega una nota - è utile a rafforzare e dare corpo al progetto «Spazio Famiglia», finanziato dalla presidenza del Consiglio e che nei prossimi mesi vedrà coinvolte 500 realtà, 150 a Palermo e 350 a Roma, nelle categorie ristorazione, ospitalità e cultura, capaci di rispondere ai particolari bisogni dei nuclei familiari. Il progetto intende creare - specifica una nota [Fipe](#) -

un marchio di qualità per quei luoghi caratterizzati da un'offerta di servizi specificamente dedicata alle particolari esigenze dei nuclei familiari e, grazie ad una piattaforma social e un'app di localizzazione, le famiglie saranno facilitate ad individuarli.

Pubblicità

**«Il nostro compito - afferma Valentina Picca Bianchi, presidente delle Donne imprenditrici di Fipe-Confcommercio - sarà quello di fornire alle realtà che vorranno certificarsi come family friendly tutti gli strumenti necessari a modificare la loro offerta, adattandola alle esigenze delle famiglie. Un compito di consulenza e formazione che intendiamo fare all'interno dei bar e dei ristoranti italiani che potranno così qualificarsi e godere di una riconoscibilità e specificità particolari».**

Pubblicità

Pubblicità

Più letti



l'emergenza

## **A Catania si torna a raccogliere la spazzatura aspettando la differenziata porta a porta**

A Lentini permesso per conferire 2mila tonnellate al giorno. Ma tra due mesi bisognerà trovare una soluzione definitiva

16/09/2021 di Damiano Scala



TALENT SHOW

## **Marika Costarelli: chi è la rapper siciliana che a XFactor ha cantato in incognito e citato Brigantony.**

Ha preso tre Sì convincendo i giudici con la sua musica e la sua ironia. L'unico perplesso è stato Mika

17/09/2021 di Redazione



IN VIA AURORA

## **Catania, nuda per strada accusa il fidanzato di violenza sessuale: ma non era vero**

Protagonista una ragazza francese in stato confusionale: gli esami meici hanno escluso gli abusi

17/09/2021 di Concetto Mannisi



INFRASTRUTTURE

## **Ragusa-Catania, prende forma il “sogno” atteso da vent'anni: ora l'affidamento dei lavori**

L'opera é stata inclusa tra quelle di interesse strategico e in quanto tale assoggettata a una procedura accelerata e derogatoria

17/09/2021 di Redazione



santa croce camerina

## **Veronica Panarello condannata per avere calunniato il suocero: disse che era stato lui ad uccidere Loris**

La donna dovrà scontare altri due anni: è in carcere da sette per l'omicidio del figlio

17/09/2021 di Redazione



le nozze

## **Miriam Leone sposa il suo Paolo: «Arrivo amore, nni maritamu»**

La bellissima attrice siciliano a Scicli ha detto sì a Paolo Carullo. Ecco le prime immagini

18/09/2021 di Carmelo Ricotti La Rocca

Pubblicità

Pubblicità



Il giornale di oggi

[SFOGLIA](#) [ABBONATI](#)

[Pubblicità](#)

[Video](#)



## [Alle Canarie erutta il vulcano sull'isola di La Palma](#)

[Il fenomeno vulcanico è stato preceduto da un piccolo terremoto che è stato sentito soprattutto nella zona di Las Manchas a El Paso](#)



## «Sciogliersi un po'» con The Heron Temple: il cantautorato elettropop apre un nuovo capitolo



## Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni di oggi 18 settembre 2021



## Miriam Leone sposa il suo Paolo: «Arrivo amore, nni maritamu»

La bellissima attrice siciliano a Scicli ha detto sì a Paolo Carullo. Ecco le prime immagini

Pubblicità

Pubblicità

Sicilians



## **La vita a colori di Sonia Sangiorgio, la look maker che ci svela i segreti dell'armocromia**

Cataneese, è stata una delle prime professioniste a importare anche in Sicilia e realizzare i test dell'armocromia, sfruttando la sua lunga e consolidata esperienza maturata in tutta Italia nel campo del make up, ma anche come consulente di immagine

15/09/2021 di Redazione



Musica

## **Salvatore Passantino, l'unico finalista ad un prestigioso concorso di composizione a Mosca**

La giuria internazionale ha selezionato, tra le opere, "Preludio Gregoriano" del musicista siciliano, unico finalista italiano tra i trecentocinquanta compositori provenienti da ben quaranta Paesi

05/09/2021 di Redazione



La storia

## **Antonio Vaccarella, soldato valoroso a cui una famiglia ebrea deve la vita**

Nel 1943, nativo di Collesano, assieme ad alcuni parenti indicò alla polizia fascista un indirizzo sbagliato per sviarla

31/08/2021 di Leone Zingales



Talenti

## **Benedetta Scuto, l'autrice e regista catanese che ha conquistato Londra**

La giovane, 28 anni, dopo anni di sacrifici è riuscita ad imporsi nel panorama teatrale inglese con la piece "Lenta morte di un fiore di loto"

27/08/2021 di Maria Lombardo



Pubblicità

Pubblicità

Video dalla rete



## **Alle Canarie erutta il vulcano sull'isola di La Palma**

Il fenomeno vulcanico è stato preceduto da un piccolo terremoto che è stato sentito soprattutto nella zona di Las Manchas a El Paso



## **Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni di oggi 18 settembre 2021**



## **"Donne esasperanti", Barbara Palombelli a "Quarto Grado": «Contro di me una grande ingiustizia»**

La giornalista e conduttrice della trasmissione "Forum" nell'occhio del ciclone per una frase detta nel corso della trasmissione riguardo alla causa che vedeva protagonista una coppia

LOTTO ESTRAZIONE DEL 16 SETTEMBRE

BARI	74	49	82	32	42
CAGLIARI	69	58	35	14	19
FIRENZE	40	78	51	22	8
GENOVA	50	84	39	30	63
MILANO	66	70	41	13	62
NAPOLI	66	72	40	1	45
PALERMO	39	81	21	79	20
ROMA	4	31	77	12	45
TORINO	58	57	45	79	71
VENEZIA	80	76	28	17	71
NAZIONALE	44	31	90	13	7

5 Simboli



## Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni di oggi 16 settembre 2021

Pubblicità

Pubblicità

by [lasiciliait](#)

Pubblicità

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Non solo pandemia, ristoranti nei guai: "Non trovo camerieri, devo respingere i clienti"

[ilgiorno.it/milano/cronaca/ristoranti-camerieri-1.6824683](https://ilgiorno.it/milano/cronaca/ristoranti-camerieri-1.6824683)

Il Giorno



### Cercansi camerieri

Milano, 21 settembre 2021 - È il lato in ombra del mondo della ristorazione, esaltato dal mito di Masterchef, osannato dalla valanga di piatti gourmet postati sui social, ma stroncato dalla contingenza, dal quotidiano e dal Covid. Insomma, dalla realtà. Lo sa **Maida Mercuri** proprietaria del **Pont de Ferr**, locale mitico di Ripa di Porta Ticinese e "pasionaria" della cucina d'autore a Milano. Specie quando le cose non vanno. E non stanno proprio andando. Lo racconta lei stessa, dopo l'ennesima situazione assurda: respingere 40-50 prenotazioni ogni sabato e domenica "perché – spiega – non ho il personale che mi serve: mi mancano 4 addetti alla cucina e alla sala, li cerco disperatamente ma nessuno si presenta".

Delusa più che infastidita. "Ho spedito una trentina di richieste di camerieri e cuochi usando i social e contattando le scuole professionali: hanno risposto in due", aggiunge, lamentando un'indifferenza mai registrata prima da parte del mercato del lavoro. Come dire: "Non richiamano. Nemmeno per chiedere quanto possano guadagnare. Chi si fa avanti pretende di lavorare in nero o di avere il fine settimana libero. E siccome non voglio rovinare la reputazione del mio ristorante anche per la sua accoglienza, mi vedo perfino costretta a dire dei no a tanti clienti".

«È triste. La pandemia ha minato l'immagine del settore ristorazione. E i giovani preferiscono accontentarsi del reddito di cittadinanza o dell'assegno di disoccupazione, raggiungendoci

qualche lavoretto qui e là, piuttosto che mettersi in gioco e pensare alla professione, ai contributi, al futuro". Le fa eco Michele De Liguoro del "Rovello 18" di via Tivoli 2 dove la situazione è anche peggiore: mancano 7 persone delle 15 che servono per fare funzionare al meglio un locale storico dove tutto viene preparato in casa. Sconfortato: "Quando si presentano, ed è già una rarità, se ne vanno a metà prova. Eppure siamo disposti – se serve – a caricarci anche della loro formazione". E disarmato: "Abbiamo attraversato i momenti peggiori della pandemia e questa che è la fase della ricostruzione "post-bellica" è più complicata della stessa guerra".

Conseguenza: il Rovello 18 che ha sempre lavorato 7 giorni su 7 ha dovuto fare di necessità virtù, chiudendo il lunedì e il mezzogiorno del sabato per penuria di personale in sala e cucina. Stessa sorte per Emma Marveggio di "Sciatt à Porter", rifugio urbano al gusto valtellinese in via Monte Grappa: "Siamo sotto organico. E in alcuni giorni della settimana devo rinunciare ad aprire il locale a pranzo". Lapidario [Lino Stoppani](#), presidente Epam, voce di un comparto "pubblici esercizi" sempre più percepito come "precario" che in 18 mesi ha perso per strada 243mila occupati tra stagionali e paladino di politiche attive e sgravi fiscali per stimolare l'attrattiva di un lavoro duro e non sempre ben pagato. Con tanto di previsione nera per Milano sulla base dei dati nazionali elaborati dal Centro Studi Epam che prevede per il trimestre agosto-ottobre la ricerca di 150mila posti di lavoro per sale e cucine ma anche la difficoltà a reperirne 60mila. Come dire che in città mancano almeno 3mila camerieri e cuochi. Maida, al suo Pont de Ferr, si è arresa all'evidenza: "Non trovo personale. Mi organizzo. Arrivo qui la mattina e mi metto anche a pulire. Sono una che corre, come tanti colleghi. Ma è ormai una corsa con le stampelle".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Da Roma a Palermo, i 500 locali a misura di famiglia

[avvenire.it/attualita/pagine/da-roma-a-palermo-i-500-locali-a-misura-di-famiglia](https://avvenire.it/attualita/pagine/da-roma-a-palermo-i-500-locali-a-misura-di-famiglia)

Fulvio Fulvi

September 21, 2021



**Un bollino sulla vetrina che permetta di riconoscere bar, ristoranti e alberghi “a dimensione di famiglia”.** Un circuito virtuoso di locali pronti ad offrire servizi dedicati a genitori, figli neonati e adolescenti e nonni. E una ricerca facilitata delle strutture *family friendly* attraverso una piattaforma online: basterà un clic per vedere quali sono i più vicini a casa e cosa propongono.

A realizzare il progetto, denominato “**Spazio famiglia**” e finanziato dalla Presidenza del Consiglio, sono [Fipe](#)-Confcommercio, il Gruppo Donne della federazione e il Forum nazionale delle associazioni familiari che hanno firmato un protocollo d’intesa per darne avvio e sviluppo. **Il documento prevede un iniziale coinvolgimento, nei prossimi mesi, di 500 realtà tra Palermo e Roma (le città pilota) in grado di rispondere alle esigenze dei nuclei familiari nelle categorie ristorazione, ospitalità e cultura.** In tutta la Capitale saranno 350 le strutture con lo speciale marchio di qualità. Ma quali sono i servizi a misura di famiglia che verranno garantiti dal “bollino”? «La presenza all’interno dei locali di un angolo fasciatoio o di tavolini senza spigoli, per esempio – risponde Valentina Picca Bianchi, presidente delle Donne imprenditrici di [Fipe](#)-Confcommercio – ma anche di menù speciali

(con una scelta di pappe e omogeneizzati per i più piccoli), spazi all'aperto con giochi per bambini e tovaglette usa e getta da colorare». Ma sono solo alcune delle opportunità che l'iniziativa consente.

«Il nostro compito – spiega Picca Bianchi – sarà quello di fornire alle realtà che vorranno certificarsi come *family friendly* tutti gli strumenti necessari a modificare la loro offerta, adattandola alle esigenze delle famiglie. Un compito di consulenza e formazione che intendiamo fare all'interno dei bar e dei ristoranti italiani che potranno così qualificarsi e godere di una riconoscibilità e specificità particolari». «Con questo progetto – prosegue la presidente dell'associazione – vogliamo dare un segnale a coloro che amano condividere momenti di convivialità con tutta la famiglia e che hanno bisogno di luoghi con servizi particolari e con un'offerta disegnata su misura per loro. **Vogliamo creare una rete di locali che siano percepiti come luoghi, appunto, familiari.** E vogliamo farlo a partire da Roma e Palermo, certi che l'iniziativa si espanderà a macchia d'olio al resto del Paese aprendo al target delle famiglie un nuovo mercato». Il progetto valorizzerà gli esercizi pubblici già pronti, quelle capaci di mettere subito a disposizione della clientela i propri servizi, «che diventeranno i loro punti di forza», precisa la presidente delle imprenditrici. E sarà una apposita commissione di esperti (di cui faranno parte anche rappresentanti delle associazioni delle famiglie) a valutare le qualità delle strutture da inserire nell'elenco disponibile sul web, quelle che posseggono i requisiti richiesti.

Inoltre, sono state annunciate diverse iniziative, pensate in collaborazione con un'associazione che opera a Milano, per aiutare chi è affetto da gravi patologie neurologiche, a scegliere una pietanza o una bevanda o a mangiare usando speciali stoviglie. «Tra queste, infatti – spiega Valentina Picca Bianchi – è prevista anche l'adozione da parte di bar e ristoranti di una **tovaglietta comunicativa con i simboli o le illustrazioni del cibo proposto nel menù**: consentirà di rendere le ordinazioni più semplici per quelle persone con disabilità o che non sono in grado di farsi capire facilmente».

## Il David, la memoria e il futuro Firenze protagonista a Dubai

[lanazione.it/firenze/cronaca/il-david-la-memoria-e-il-futuro-firenze-protagonista-a-dubai-1.6824857](https://lanazione.it/firenze/cronaca/il-david-la-memoria-e-il-futuro-firenze-protagonista-a-dubai-1.6824857)



Il padiglione Italia

all'Expo di Dubai, con al centro la copia del David di Michelangelo Memoria e futuro. E' questo il segno e il significato del gemello del David di Michelangelo, ricostruito in 3D e inviato a Dubai per rappresentare l'Italia alla prossima edizione dell'Expo universale, che si aprirà il primo ottobre. Firenze sarà una delle grandi protagoniste. Non solo per l'ideale associazione col capolavoro del Buonarroti, ma per il parterre di protagonisti economici, culturali e istituzionali, direttamente coinvolti negli eventi del Padiglione Italia. Uno degli appuntamenti dedicati interamente...

Memoria e futuro. E' questo il segno e il significato del gemello del David di Michelangelo, ricostruito in 3D e inviato a Dubai per rappresentare l'Italia alla prossima edizione dell'Expo universale, che si aprirà il primo ottobre.

Firenze sarà una delle grandi protagoniste. Non solo per l'ideale associazione col capolavoro del Buonarroti, ma per il parterre di protagonisti economici, culturali e istituzionali, direttamente coinvolti negli eventi del Padiglione Italia.

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, 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.

"Sul palcoscenico dell'Expo di Dubai non andrà in scena una Firenze che si crogiola passivamente nella sua storia, senza avere la forza di guardare al futuro - afferma il sindaco Nardella -. Non ci sarà una rivisitazione nostalgica della città del Rinascimento, ma l'affermazione di un tratto contemporaneo, espresso con coraggio e con grande capacità di innovazione".

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.

"Sarà un'opportunità, non solo per mostrare la bellezza del nostro patrimonio artistico attraverso il gemello del nostro David di Michelangelo - prosegue il sindaco -, ma soprattutto per dare spazio alla capacità creativa, imprenditoriale, progettuale della nostra città, della nostra economia e delle nostre aziende. Per questo non saremo all'Expo Dubai solo con le nostre opere d'arte. Ma faremo vedere al mondo il made in Italy, capace di scommettere sulla qualità e sull'innovazione, con le sue enormi potenzialità di crescita, anche occupazionale. Inoltre, questa missione sarà un test, l'occasione per verificare la capacità di collaborazione fra il mondo delle istituzioni e delle imprese".

Olga Mugnaini

© Riproduzione riservata

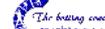
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

DECRETO GREEN PASS LAVORATORI, FAQ **FIPE**: DATORI DI LAVORO SONO TENUTI A VERIFICARE CHE CHIUNQUE SVOLGA ATTIVITÀ LAVORATIVA SIA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Decreto Green Pass Lavoratori, FAQ **Fipe**: “Datori di lavoro sono tenuti a verificare che chiunque svolga attività lavorativa sia in possesso della certificazione verde”

22/09/2021 18:07



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

L'Associazione **Fipe** ha pubblicato le prime FAQ riguardanti il Decreto Green Pass che prevede l'obbligo della certificazione per i lavoratori pubblici e privati.

### Quando e come devo controllare che i miei dipendenti abbiano la certificazione verde?

Ai sensi del nuovo art. 9 *septies* del D.L. c.d. Riaperture – introdotto dall'art. 3, comma 1 del D.L. n. 127/2021 – dal 15 ottobre p.v. i datori di lavoro sono tenuti a verificare, anche a campione, che chiunque svolga attività lavorativa sia in possesso ed esibisca (a richiesta) la certificazione verde per accedere ai luoghi di lavoro. Tale verifica deve avvenire prevedendo prioritariamente, ove possibile, che tali controlli siano effettuati al momento di accesso ai luoghi di lavoro ed è effettuata tramite l'App “Verifica C-19”.

### Il titolare di un pubblico esercizio, è tenuto ad avere il green pass? E i suoi collaboratori e/o coadiuvanti familiari?

Sì, l'obbligo di cui al nuovo art. 9 *septies* del D.L. c.d. Riaperture – introdotto dall'art. 3, comma 1 del D.L. n. 127/2021 – si applica a tutti i soggetti che svolgono, a qualsiasi titolo, la propria attività lavorativa (es. collaboratori/coadiuvanti) o di formazione (es. *stage*) o di volontariato nei luoghi in cui ne è previsto lo svolgimento.

### Ho un ristorante, come devo comportarmi se un mio dipendente non ha il green pass?

A far data dal 15 ottobre p.v., il lavoratore è assente ingiustificato e per il predetto periodo di assenza ingiustificata, non sono dovuti la retribuzione, né altro compenso o emolumento, comunque denominato. In ogni caso tali lavoratori sono considerati assenti ingiustificati senza

**DECRETO GREEN PASS LAVORATORI, FAQ [FIPE](#): DATORI DI LAVORO SONO TENUTI A VERIFICARE CHE CHIUNQUE SVOLGA ATTIVITÀ LAVORATIVA SIA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE**

conseguenze disciplinari con diritto alla conservazione del posto di lavoro fino alla presentazione della certificazione verde, e comunque, non oltre il 31 dicembre 2021.



I soggetti incaricati dell'accertamento e della contestazione delle violazioni trasmettono gli atti relativi alla violazione al Prefetto competente a cui è affidato il compito di irrogare le sanzioni previste dal comma 9 dell'art. 9-septies del D.L. c.d. Riaperture.

**Quali sono le conseguenze per il lavoratore nel caso in cui acceda al luogo di lavoro senza *green pass*?**

Oltre all'immediata sospensione dalla prestazione lavorativa, è prevista una sanzione pecuniaria da 600 a 1.500 euro, mentre per i datori di lavoro che non adempiano all'obbligo di controllo la sanzione irrogabile è pari a euro da 400 a 1.000.

**Devo controllare che il mio fornitore abbia il *green pass* per accedere in azienda?**

Sì, in quanto la novella di cui all'art. 9 septies del D.L. c.d. Riaperture – introdotto dall'art. 3, comma 1 del D.L. n. 127/2021 – stabilisce che l'obbligo della certificazione verde si applica a tutti i soggetti che svolgono, a qualsiasi titolo, la propria attività lavorativa nei luoghi aziendali.

**Ho un'impresa con meno di 15 dipendenti, è prevista la sospensione dei lavoratori che eventualmente non siano in possesso del *green pass*? E quali sono le sanzioni nel caso in cui non venga effettuato il controllo?**

Dopo il quinto giorno di assenza ingiustificata del lavoratore per mancata presentazione della certificazione verde, il datore di lavoro potrà sospendere il lavoratore per la durata corrispondente a quella del contratto di sostituzione, comunque per un periodo non superiore a 10 giorni, rinnovabili per una sola volta e non oltre il 31 dicembre 2021.

Per quanto riguarda le sanzioni, il comma 9 dell'art. 9 septies del D.L. c.d. Riaperture, prevede in caso di mancato adempimento all'obbligo di controllo una sanzione pecuniaria da 400 a 1.000 euro.

**Il datore di lavoro, è tenuto al pagamento del tampone nei confronti del dipendente?**

No, nessuna disposizione di legge lo prevede.

**In quali casi il tampone è gratuito?**

L'art. 4, comma 2 del D.L. n. 127/2021 prevede l'istituzione, nello stato di previsione del Ministero della Salute, di un Fondo per la gratuità dei test molecolari e antigenici rapidi esclusivamente per i cittadini (i) con disabilità o (ii) in condizione di fragilità che non possono effettuare la vaccinazione anti SARS a causa di patologie ostative certificate,

[Apri il link](#)

DECRETO GREEN PASS LAVORATORI, FAQ [FIPE](#): DATORI DI LAVORO SONO TENUTI A VERIFICARE CHE CHIUNQUE SVOLGA ATTIVITÀ LAVORATIVA SIA IN POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE VERDE

nonché per i soggetti esenti dalla campagna vaccinale sulla base di idonea certificazione medica. [cdn/AGIMEG](#)



Focus | [Politica](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## Fipe, in 2020 pandemia affonda ristorazione

S [finanza.lastampa.it/News/2021/09/22/fipe-in-2020-pandemia-affonda-ristorazione/MTQ3XzlwMjEtMDktMjJfVExC](https://finanza.lastampa.it/News/2021/09/22/fipe-in-2020-pandemia-affonda-ristorazione/MTQ3XzlwMjEtMDktMjJfVExC)



Nell'anno orribile della pandemia, il 2020, il **settore della ristorazione è stato il più colpito**. In un comunicato [Fipe](#)-Confcommercio rileva che il dato è stato certificato dall'**Istat** che oggi ha diffuso la stima aggiornata dei conti economici nazionali con i dati relativi anche ai consumi delle famiglie.

Lo scorso anno gli italiani hanno speso **124 miliardi di euro in meno. Un calo sul quale pesa in particolare la performance di alberghi e ristoranti** che, insieme, hanno fatto registrare una flessione, a prezzi costanti, di 43,8 miliardi, di cui oltre 30 sono da imputare alla sola ristorazione.

"Questi numeri - commenta [Fipe](#)-Confcommercio - dimostrano ancora una volta che le **nostre percezioni erano corrette**: la ristorazione è rimasta paralizzata per un anno intero e i ristori arrivati non sono stati minimamente sufficienti per riequilibrare le perdite. L'auspicio è che, da questo momento in poi, si decida di puntare con **maggior decisione** su un settore strategico per l'offerta turistica del nostro Paese, rilanciandolo anche attraverso politiche di sviluppo da sostenere attraverso i fondi del **PNRR**".

Tornando ai numeri, per contro, le cose sono andate meglio per quanto riguarda i consumi alimentari in casa, per le comunicazioni e per i beni e servizi legati all'abitazione che nel 2020 sono cresciuti rispettivamente di **2,9, 0,6 e 1,5 miliardi di euro**.

# Fipe, in 2020 pandemia affonda ristorazione



22 settembre 2021 - 17.12



(Teleborsa) - Nell'anno orribile della pandemia, il 2020, il settore della ristorazione è stato il più colpito. In un comunicato [Fipe-Confcommercio](#) rileva che il dato è stato certificato dall'Istat che oggi ha diffuso la stima aggiornata dei conti economici nazionali con i dati relativi anche ai consumi delle famiglie.

Lo scorso anno gli italiani hanno speso **124 miliardi di euro in meno. Un calo sul quale pesa in particolare la performance di alberghi e ristoranti** che, insieme, hanno fatto registrare una flessione, a prezzi costanti, di 43,8 miliardi, di cui oltre 30 sono da imputare alla sola ristorazione.

"Questi numeri - commenta [Fipe-Confcommercio](#) - dimostrano ancora una volta che le nostre percezioni erano corrette: la ristorazione è rimasta paralizzata per un anno intero e i ristori arrivati non sono stati minimamente sufficienti per riequilibrare le perdite. L'auspicio è che, da questo momento in poi, si decida di puntare con **maggior decisione** su un settore strategico per l'offerta turistica del nostro Paese, rilanciandolo anche attraverso politiche di sviluppo da sostenere attraverso i fondi del PNRR".

Tornando ai numeri, per contro, le cose sono andate meglio per quanto riguarda i consumi alimentari in casa, per le comunicazioni e per i beni e servizi legati all'abitazione che nel 2020 sono cresciuti rispettivamente di **2,9, 0,6 e 1,5 miliardi di euro.**

## Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	15.507	+1,03%
Dow Jones	34.355	+1,28%
FTSE 100	7.083	+1,47%
FTSE MIB	25.717	+1,44%
Hang Seng Index*	24.222	+0,51%
Nasdaq	14.896	+1,01%
Nikkei 225	29.639	-0,67%
Swiss Market Index*	11.789	+0,19%

\* dato di chiusura della sessione precedente

LISTA COMPLETA

powered by teleborsa

calcolatore Valute

[Apri il link](#)

FIPE, IN 2020 PANDEMIA AFFONDA RISTORAZIONE

MENU | CERCA

ABBONATI | GEDI SMILE | ACCEDI

			1	1,17	
			EURO	▼	
			DOLLARO USA	▼	
			IMPORTO		
			1		
			<b>CALCOLA</b>		

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

## A Saluzzo la tavola rotonda al femminile sulla prevalenza del fattore “donna” per leadership e autorevolezza

 [targatocn.it/2021/09/23/leggi-notizia/argomenti/economia-7/articolo/a-saluzzo-la-tavola-rotonda-al-femminile-sulla-prevalenza-del-fattore-donna-per-leadership-e-a.html](https://targatocn.it/2021/09/23/leggi-notizia/argomenti/economia-7/articolo/a-saluzzo-la-tavola-rotonda-al-femminile-sulla-prevalenza-del-fattore-donna-per-leadership-e-a.html)

comunicato stampa

September 23, 2021

**Economia | 23 settembre 2021, 13:16**

### Venerdì 1° ottobre dalle ore 10 la IV convention di sistema della Confcommercio provinciale



**Fabiana  
NORO**

*Pianista e Maestro del Coro  
Polifonico di Ruda (Italian  
Male Choir)*



**Valentina  
PICCA BIANCHI**

*Fondatrice Whitericevimenti  
e Presidente nazionale  
Donne Imprenditrici di FIPE*



**Elena  
FOI**

*Key Account e Problem  
Solving per O.A.C.  
(Offroad Adventure Crew)*

Venerdì 1° ottobre dalle ore 10, presso l'Antico Palazzo Comunale di Saluzzo (Salita al Castello 26), prenderà il via 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?”. L'evento è 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.

A causa delle restrizioni per il Covid-19, l'iniziativa sarà trasmessa pubblicamente in streaming su canale FaceBook dedicato (<https://www.facebook.com/events/341623183625120/>) e sui profili della rete Confcommercio della provincia di Cuneo, mentre l'accesso in presenza sarà consentito ad un ristretto numero di partecipanti, con invito diretto.

[Apri il link](#)

Per maggiori informazioni telefonare allo 0171/437223 o scrivere una mail a [cuneo@confcommercio.it](mailto:cuneo@confcommercio.it).

L'approccio alla riflessione sul fattore "donna" si evince già dal titolo. Di fronte al rischio diffuso di ridurre il complesso discorso sulla "parità di genere" ad una valutazione di tipo puramente numerico, di cui le "quote rosa" sono diventate l'esemplificazione più diffusa, Confcommercio vuole evitare di banalizzare la questione, nella consapevolezza che l'obiettivo non è la parità numerica, ma la certezza di poter garantire a parità di merito le stesse opportunità, in quanto 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 – spiega **Luca Chiapella**, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo - . La forte prevalenza femminile nei comparti del commercio, soprattutto nei negozi al dettaglio e nel settore turistico, 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".*

Il parterre di ospiti invitati a confrontarsi sul palco della convention si presenta infatti ricco e variegato. Valentina Picca Bianchi, da poco eletta presidente nazionale di Fipe Donne, è 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 (Italian male choir). Elena Foi appartiene 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, è allo stesso tempo manager e moglie di un campione sportivo che è anche un pilota paraplegico.

La convention sarà introdotta dal segretario generale di Confcommercio Provincia di Cuneo, Marco Manfrinato. Seguiranno 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.

 comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

[Apri il link](#)

**Ti potrebbero interessare anche:**

---



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

## Istituto Friedman, giovedì 30 settembre il convegno "Gioco Legale: la necessità di riordino"

24/09/2021 18:54



Giovedì 30 settembre 2021, a partire dalle ore 10:00, si terrà in Roma presso Palazzo Ferrajoli (piazza Colonna, 355), un convegno sul gioco legale 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. Il convegno dal titolo "GIOCO LEGALE: LA NECESSITÀ DI RIORDINO – Proposte per una riforma organica del settore" vedrà tra i relatori di eccezionale profilo, Marcello Minenna, Direttore generale dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli dello Stato; Giovanni Kessler, magistrato, già Direttore generale dell'OLAF e dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli; 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) e Giorgio De Carlo, Direttore dell'Istituto Quaeris, che presenterà l'Analisi demoscopica indipendente sul tema del gioco eseguita in queste ore dando la parola agli Italiani. A seguire intervverranno i rappresentanti dei diversi Gruppi parlamentari". Ip/AGIMEG

Eventi In Evidenza

Commenti: 0

Ordina per 


Plug-in Commenti di Facebook

## "Essere 'miglior barista' ci dà la carica"

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/essere-miglior-barista-ci-da-la-carica-1.6846281](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/essere-miglior-barista-ci-da-la-carica-1.6846281)



Sono usciti in questi giorni i primi tagliandi dell'iniziativa 'Miglior barista', promossa dal Carlino in collaborazione con gli sponsor Confcommercio, [Fipe](#) (la federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio) ed Estados Cafè. L'iniziativa, sin dalla prima edizione del 2018 non si è mai fermata, nemmeno lo scorso anno, quando il lockdown è riuscito solo a farla slittare di qualche mese, spostando le premiazioni in estate. Proprio il Covid, però, oggi dà inevitabilmente un senso in più all'iniziativa: i baristi, sia i titolari che i dipendenti, sono stati messi duramente alla...

Sono usciti in questi giorni i primi tagliandi dell'iniziativa 'Miglior barista', promossa dal Carlino in collaborazione con gli sponsor Confcommercio, [Fipe](#) (la federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio) ed Estados Cafè. L'iniziativa, sin dalla prima edizione del 2018 non si è mai fermata, nemmeno lo scorso anno, quando il lockdown è riuscito solo a farla slittare di qualche mese, spostando le premiazioni in estate. Proprio il Covid, però, oggi dà inevitabilmente un senso in più all'iniziativa: i baristi, sia i titolari che i dipendenti, sono stati messi duramente alla prova da chiusure, nuove regole e molte sfide che, forse, rendono ancora più importante il gesto di ritagliare il coupon che esce ogni giorno sulle pagine del giornale (tutti i giorni tranne il lunedì) e compilarlo con il nome del proprio barista del cuore.

A confermarlo sono proprio le ultime due medaglie d'oro scelte dai lettori. "Sì, ne abbiamo viste davvero di tutti i colori – racconta Roberto Zanetti del bar 'Roby e Roy' di viale Bologna, vincitore dell'ultima edizione –, ma non ci siamo mai demoralizzati; questo è stato possibile

anche grazie ai clienti che non ci hanno mai abbandonato. Anzi, abbiamo approfittato per rinnovare il locale, allargando anche il gazebo per andare incontro alle nuove esigenze". Più spazio all'aperto, quindi, e locali rimodernati, ma la decisione non è stata indolore: "Ci è costato tanti sacrifici, ma quando ci si trova davanti a una crisi bisogna trovare la forza di operare dei cambiamenti per affrontarla al meglio. La vittoria dell'anno scorso per me è stata una bella soddisfazione che mi ha dato anche la carica per affrontare il periodo duro. Anche quest'anno parteciperemo, ma non sarò io il candidato: abbiamo già detto ai clienti che preferiamo che sui coupon ci sia il nome di mia figlia".

Lavora come barista alla pasticceria Amadori di viale dell'Appennino, invece, Genny Caminati, vincitrice dell'edizione 2019: "Quando abbiamo riaperto dopo il lockdown – spiega – ci siamo davvero dovuti reinventare, in particolar modo organizzandoci per potenziare l'asporto. In un primo momento è stata una dura sfida, poi abbiamo preso il ritmo, ma in certi periodi il lavoro è stato davvero molto più stancante. I clienti, però, ci hanno dato una mano adattandosi sempre molto facilmente a ogni nuova regola. Ci piace pensare che, quando passano da noi, le persone possano dimenticare per un po' problemi e preoccupazioni e rilassarsi un po', perciò cerchiamo di essere sempre sorridenti e far passare di momenti spensierati a chi viene da noi, anche nei momenti meno facili". Anche Genny Caminati, come Roberto Zanetti, quest'anno si farà da parte: "Partecipare all'iniziativa 'miglior barista' è stato davvero divertente, un gioco che abbiamo condiviso con i clienti, perciò ora preferisco che gareggino i miei fantastici colleghi, in modo che possano vivere anche loro questa bella esperienza".

Sofia Nardi

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Vinality Special Edition, fari puntati su mercato Italia e Horeca

[larena.it/argomenti/economia/vinality-special-edition-fari-puntati-su-mercato-italia-e-horeca-1.8921392](https://larena.it/argomenti/economia/vinality-special-edition-fari-puntati-su-mercato-italia-e-horeca-1.8921392)

DAL 17 AL 19 OTTOBRE



La presentazione di Vinality Special edition



La presentazione di Vinitaly Special edition

**Vinitaly Special Edition**, la tre giorni straordinaria di Veronafiere **per il wine business** in programma **dal 17 al 19 ottobre**, punta sul **mercato Italia**, con una collaborazione strategica con **Fipe**, la Federazione Italiana pubblici esercizi. Il calendario a cura dell'associazione di categoria che conta in Italia 300mila aziende e oltre un milione di addetti e un valore aggiunto di 46 miliardi di euro, prevede per martedì 19 ottobre iniziative e walkaround tasting per ristoratori e operatori dell'intrattenimento e del turismo.

Nata per rafforzare 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 percentuale del 36% delle vendite interne, per un valore di oltre 2 miliardi (dati Uiv 2019) - di scoprire e degustare i migliori vini e intercettare le nuove proposte. «La ristorazione e l'industria del vino sono tra gli attori principali dell'agroalimentare italiano. L'uno ha bisogno dell'altro», ha detto Matteo Musacci, vicepresidente di **Fipe**-Confcommercio. «Da un lato i pubblici esercizi devono puntare sull'offerta di vini di qualità, dall'altro le case vinicole trovano in bar e ristoranti uno sbocco fondamentale per portare sul mercato i propri prodotti, specie quelli di fascia alta, i più penalizzati nel periodo del lockdown. La collaborazione tra Vinitaly e **Fipe**-Confcommercio è fondamentale per valorizzare l'offerta enogastronomica in un momento cruciale per la ripresa».

Un altro tema riguarda la **tutela del made in Italy** dai pericoli generati dall'Italian Sounding, Per Musacci «una minaccia per i prodotti tipici molto spesso contraffatti o maldestramente imitati, come nel caso del Prosek Croato, ma che coinvolge sempre di più la stessa cucina italiana attraverso una fitta rete di falsi ristoranti italiani».

© Riproduzione riservata

## FIPE: TERMINI DI VALIDITÀ DEL GREEN PASS

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)  
[Lotterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [News slot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) | [Dati](#) | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

## FIPE: "Termini di validità del Green Pass"

27/09/2021 13:47



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

Con gli ultimi provvedimenti normativi pubblicati in Gazzetta Ufficiale – Legge di conversione del D.L. 105/2021, e il nuovo D.L. n. 127/2021, c.d. "green pass

lavoratori" – sono state previste alcune modifiche alla disciplina concernente la durata delle certificazioni verdi Covid-19.

Considerato che, a far data dal prossimo 15 ottobre, chiunque svolge un'attività lavorativa, nel settore privato e pubblico, ai fini dell'accesso nei luoghi di lavoro, avrà l'obbligo di possedere e di esibire, su richiesta, la certificazione verde, e che tale obbligo permane anche a carico dei fruitori di una serie di servizi e attività (tra cui, i servizi di ristorazione svolti da qualsiasi esercizio per il consumo al tavolo, al chiuso, le feste conseguenti a cerimonie civili e religiose, gli spettacoli aperti al pubblico e le attività di sale gioco, sale scommesse, sale bingo e casinò), sembra utile ricapitolare, in breve, quali sono le ipotesi che permettono di ottenere il c.d. green pass, e i relativi termini di validità.

È bene fin da subito chiarire che, ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 52/2021, c.d. "Riaperture", convertito con modificazioni dalla L. n. 87/2021, la durata della certificazione varia a seconda della prestazione sanitaria a cui è collegata:

1. vaccinazione;
2. guarigione;
3. test molecolare o antigenico rapido con esito negativo.

### Per quel che concerne l'avvenuta vaccinazione contro il SARS-CoV-2:

- la certificazione rilasciata a seguito del completamento del ciclo vaccinale ha una validità di 12 mesi a partire dalla seconda somministrazione – comma 3, primo periodo;
- la certificazione è rilasciata anche contestualmente alla prima dose di vaccino (per i vaccini che ne richiedono 2), con validità a partire dal 15° giorno successivo alla somministrazione fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale – comma 3, secondo periodo;
- nei casi di vaccino monodose, come precisano le FAQ governative, la Certificazione è generata dal 15° giorno dopo la

[Apri il link](#)**FIPE: TERMINI DI VALIDITÀ DEL GREEN PASS**

somministrazione ed è valida per 12 mesi;

- nel caso di somministrazione dell'unica dose per i soggetti che abbiano precedentemente contratto il SARS-CoV-2, la certificazione ha validità fin dal giorno della somministrazione e per i 12 mesi successivi – comma 3, terzo periodo;
- nel caso di soggetti che abbiano contratto il virus SARS-CoV-2 oltre il 14° giorno dalla somministrazione della prima dose di vaccino, nonché a seguito del prescritto ciclo di vaccinazione, la certificazione verde ha validità di 12 mesi a decorrere dall'avvenuta guarigione – comma 4-bis;

Nei casi di **avvenuta guarigione da COVID-19** la Certificazione verde ha una validità di 6 mesi, a far data da tale evento, con contestuale cessazione dell'isolamento prescritto, disposta in ottemperanza ai criteri stabiliti dal Ministero della Salute (comma 4).

Infine, nei casi di **test molecolare o antigenico rapido con risultato negativo** al virus SARS-CoV-2 il green pass ha una validità pari a 48 ore a partire dall'ora del prelievo (comma 5).  
cdn/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#)[f Plug-in Commenti di Facebook](#)

## Pa, la fine dello smart working riaccende il business della pausa pranzo. **Fipe**: "Verso recupero del 20% dei 7 miliardi persi"

### R

[repubblica.it/economia/2021/09/28/news/pa\\_la\\_fine\\_dello\\_smart\\_working\\_riaccende\\_il\\_business\\_della\\_pausa\\_pranzo\\_fipe\\_verso\\_recupero\\_del\\_20\\_dei\\_7\\_miliardi\\_persi\\_-319842717/](https://www.repubblica.it/economia/2021/09/28/news/pa_la_fine_dello_smart_working_riaccende_il_business_della_pausa_pranzo_fipe_verso_recupero_del_20_dei_7_miliardi_persi_-319842717/)

Repubblica.it

September 28, 2021



Con il ritorno in sede dei lavoratori pubblici promosso dal ministro Brunetta dovrebbe arrivare una spinta anche al mondo della ristorazione, penalizzata dall'esplosione del lavoro a domicilio

28 Settembre 2021 1 minuti di lettura

**MILANO** - La fine dello smart working a regime per la pubblica amministrazione si prepara a far sorridere il mondo della ristorazione. Lo ha detto il Presidente di **Fipe** Confcommercio **Enrico Stoppani** intervistato da LaPresse. "Il ritorno al lavoro dei dipendenti delle Pubbliche amministrazioni in presenza dal 15 ottobre sarà una boccata d'ossigeno per l'attività della ristorazione del pubblico esercizio. Prima del Covid per questo settore la pausa pranzo valeva circa 7 miliardi per i cosiddetti city user. Ci aspettiamo con il ritorno in presenza del personale della P.A. un recupero stimato del 20%", ha detto.

"Non sarà positivo solo per le imprese del nostro settore, ma anche per quelle della mobilità e del commercio. E sarà positivo anche per i cittadini con il ritorno alla normalità favorito dalla applicazione del green pass e per la produttività e l'efficienza delle amministrazioni

pubbliche e per la qualità delle relazioni sociali", ha evidenziato. "Il giro d'affari del settore del pubblico esercizio - ha aggiunto - si è pesantemente ridotto coi lockdown e anche dopo. Ci sono molte attività che lavoravano prevalentemente sulla clientela in pausa pranzo, soprattutto nei centri urbani. Si aggiungono poi i 2,5-3 miliardi di buoni pasto non erogati, parzialmente persi a causa del lockdown".

Le nuove regole per i lavoratori del pubblico impiego sono state fissate con il dpcm firmato dal presidente del Consiglio Mario Draghi la scorsa settimana e che fa cessare il lavoro agile come modalità ordinaria di svolgimento delle prestazioni lavorative e che quindi dovrebbe riportare in sede molti dipendenti pubblici.

Argomenti

[imprese](#)

Video del giorno

**[Caso Morisi, Salvini fugge dai giornalisti. Gaffe della regia: canzone di Fedez durante i selfie](#)**

---

**Osservatori**

---

## EGP-FIPE: BENE NOMINA DEL NUOVO SOTTOSEGRETARIO AL MEF FRENI. SUE QUALITÀ PROFESSIONALI POTRANNO AGEVOLARE SOSTENIBILITÀ DEL COMPARTO DEI GIOCHI PUBBLICI

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)  
[Lotterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [Newslot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) | [Dati](#) | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

## EGP-FIPE: “Bene nomina del nuovo Sottosegretario al MEF Freni. Sue qualità professionali potranno agevolare sostenibilità del comparto dei giochi pubblici”

28/09/2021 08:30



“EGP – FIPE accoglie con soddisfazione la nomina del nuovo Sottosegretario all’economia ed alle finanze da parte del Capo dello Stato, su proposta del

Presidente del Consiglio.

Il Prof. Avv. Federico Freni ha maturato competenze ed esperienze che, certamente, potranno alimentare positivamente l’azione del MEF già nelle prossime settimane, con la definizione del quadro economico-finanziario del Paese per i prossimi anni.

Esprimendo al Sottosegretario i più fervidi auguri di buon lavoro nel delicato incarico, EGP-FIPE è certa che le qualità professionali dell’Avv. Freni potranno anche agevolare la ripresa del lavoro di individuazione e concertazione delle migliori soluzioni per la sostenibilità del comparto dei giochi pubblici e, con essa, di più forte tutela della legalità e di tutti i consumatori nella delicata fase di uscita dal periodo pandemico”. E’ quanto si legge in una nota di EGP-FIPE. [cdn/AGIMEG](#)

In Evidenza [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) | [Disclaimer](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

## Vino e ristorazione: riparte da Vinitaly Special Edition la partnership strategica con l'horeca

[aise.it/made-in-italy/vino-e-ristorazione-riparte-da-vinitaly-special-edition-la-partnership-strategica-con-lhoreca/166259/144](https://aise.it/made-in-italy/vino-e-ristorazione-riparte-da-vinitaly-special-edition-la-partnership-strategica-con-lhoreca/166259/144)

Made in Italy

29/09/2021 13:29



**VERONA** aise\ - **Vinitaly Special Edition**, la tre-giorni straordinaria di **Veronafiere** riservata al wine business in programma dal 17 al 19 ottobre, 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 **martedì 19 ottobre** una giornata di iniziative e walkaround 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”, osserva **Matteo Musacci**, vicepresidente di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. “Da un lato – spiega – 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, sottolinea Musacci, “è fondamentale

per **valorizzare 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 hanno nulla a che vedere. Fare fronte comune – conclude – serve a difendere non solo le nostre eccellenze, ma anche la cucina e lo stile di vita che ci caratterizza nel mondo”.

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 gli chef e ristoratori portabandiera della cucina regionale il presidente della Regione Veneto, **Luca Zaia**.

Espressione di una vocazione storicamente business-oriented e pensata per operatori professionali, Vinitaly Special Edition rappresenta una tappa di avvicinamento alla 54<sup>a</sup> edizione di Vinitaly (Verona, 10-13 aprile 2022) e vuole essere l'occasione per aziende, consorzi e associazioni di riprendere il contatto con la domanda interna e internazionale.  
**(aise)**

Precedente

[Italiani, cibo ed ecoturismo: UniVerde presenta l'11° rapporto](#)

## Covid Umbria 29 settembre: 52 nuovi casi, aumentano i guariti. Stabili le intensive

[lanazione.it/cronaca/covid-umbria-29-settembre-1.6859466](https://lanazione.it/cronaca/covid-umbria-29-settembre-1.6859466)

La Nazione



Vaccinazioni senza prenotazione

Perugia, 29 settembre 2021 - Aumentano i **guariti** in Umbria, che salgono a quota 61.400 dall'inizio della pandemia ad oggi. Intanto i **nuovi casi di positività sono 52** (ieri 29), 46 i ricoveri (ieri 41), stabili a due le intensive. I cittadini in isolamento contumaciale sono 860. In totale i positivi sono 906.

### Bollettino tamponi

**Sono 1.808 le somministrazioni effettuate** nell'ultimo giorno, mentre resta stabile il dato delle dosi consegnate alla Regione. **1.263.088 (+1.808 rispetto a ieri)** le dosi di vaccini anti-Covid somministrate nella Regione Umbria secondo i dati della dashboard istituzionale aggiornata alle ore 8.00 di oggi (mercoledì 29 settembre). Si tratta del 91,23% delle dosi di vaccino consegnate all'Umbria (1.387.044, dato invariato rispetto a ieri) dal commissario straordinario nazionale all'emergenza Coronavirus, mentre i prenotati sono al momento 28.661 (**i centri vaccinali sono comunque aperti a tutti senza prenotazione**).

### Protocollo facilita turisti

Intanto Federfarma Umbria, [Fipe](#) Umbria e Federalberghi Umbria hanno sottoscritto un protocollo d'intesa teso a favorire **permanenze e visite in sicurezza dei turisti**. Con il protocollo, Federfarma Umbria si impegna a mettere a disposizione di [Fipe](#) Umbria e Federalberghi Umbria 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.  
© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

**R** [repubblica.it/il-gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://www.repubblica.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

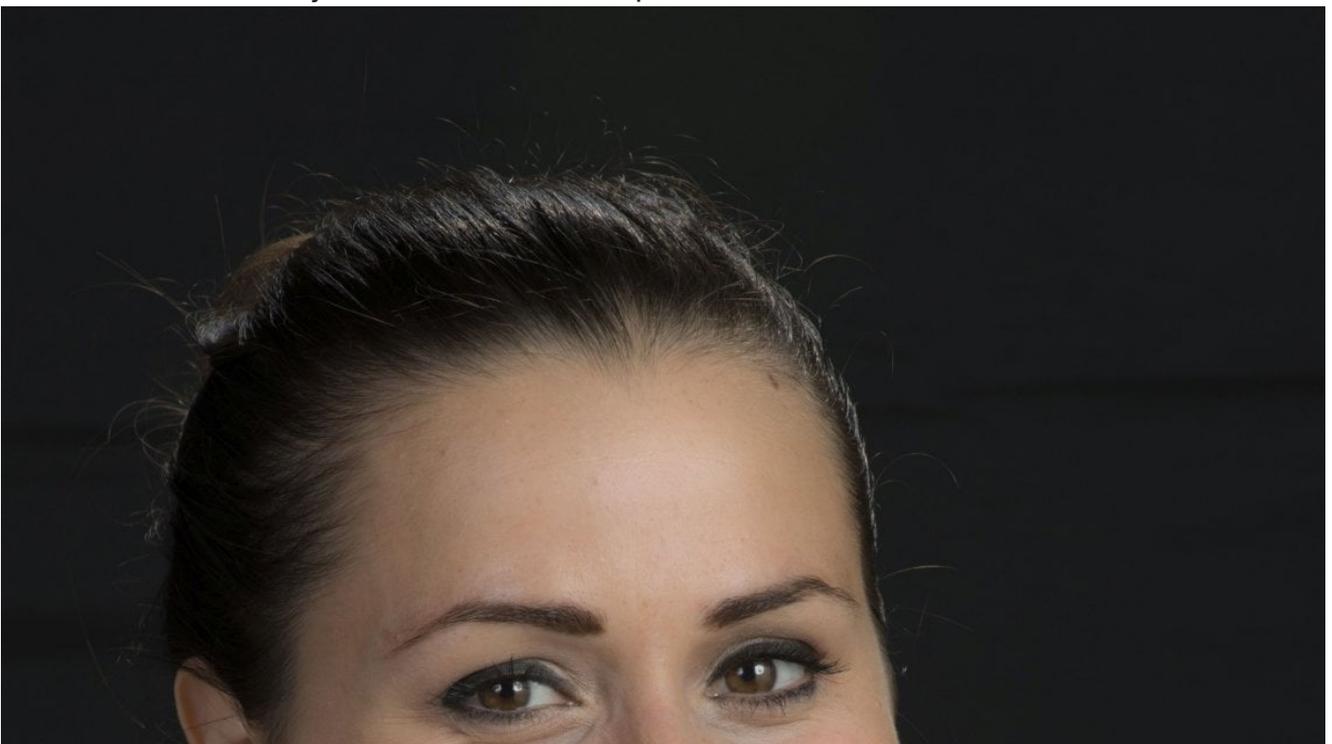




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Lèveillé e Arianna Gatti

## I gestori delle discoteche: “Vogliono distruggere un intero settore. Basta, fateci aprire”

**S** [lastampa.it/torino/2021/09/29/news/l-appello-dei-gestori-delle-discoteche-siamo-stremati-fateci-aprire-1.40755834](https://lastampa.it/torino/2021/09/29/news/l-appello-dei-gestori-delle-discoteche-siamo-stremati-fateci-aprire-1.40755834)

diego molino

September 29, 2021

«Con vaccini e Green pass ci aspettavamo di poter lavorare, invece non abbiamo ancora certezze»



diego molino **Publicato il 29 Settembre 2021 Ultima modifica 29 Settembre 2021 18:09**

"Volete distruggerci, ora basta". Da Torino l'appello dei gestori delle discoteche

«Se intendono distruggere un intero settore, fatto di lavoratori e qualità culturali, allora ce lo dicano. A quanto pare il nostro settore non ha alcun valore». È la denuncia del mondo dei club e delle discoteche che – ad eccezione dei locali all'aperto – ancora oggi, a quasi due anni dall'inizio della pandemia, non ha certezze sulla ripartenza delle attività. A lanciare l'appello alle istituzioni è Barbara Zagami, vicepresidente Silb – [Fipe](#) Torino, l'associazione che a livello nazionale rappresenta il 90% del settore del clubbing.

«Chiediamo di poter tornare a lavorare da subito, altrimenti tanti locali rischiano di chiudere per sempre – dice – Avevamo predisposto un protocollo sperimentale di sicurezza che a maggio era stato approvato dal Comitato Tecnico Scientifico, vorremo che venisse seguito come già succede in altri ambiti».

In estate dovevano partire due progetti pilota, uno al Fabrik di Milano e un altro a Gallipoli per testarne l'efficacia, ma poi non se ne fece niente. A Torino, secondo i dati dell'associazione di categoria, esistono 35 realtà che contano un migliaio di lavoratori, con un indotto stimato di circa 22 milioni di euro. Fra i lavoratori rimasti a spasso non solo baristi ma anche fornitori, tecnici, artisti, organizzatori.

«Servono prospettive certe, molti di noi hanno paura a ripartire altrimenti – spiega Zagami, che è anche presidente del consiglio dei club di Epat, sotto l'ala di Ascom – Riaprire significa fare una programmazione e una start up che richiedono un investimento fra i 15 e i 30 mila euro, in base alla grandezza del locale. Ma non possiamo sostenere questi costi, con il rischio di chiudere subito dopo, come è successo lo scorso ottobre. Questa volta c'è il vaccino, ci aspettavamo un trattamento diverso».

Una situazione che ha conseguenze non soltanto sul piano economico, secondo l'associazione. «Non si pensa che esiste una quantità di ragazzi che vuole continuare a divertirsi e stare in giro, ma purtroppo lo fa in modo non protetto né presidiato». È il fenomeno di bar e ristoranti che, senza avere licenza di pubblico spettacolo, in qualche modo creano spazi interni per far ballare i clienti. Oppure il caso dei rave, sempre più frequentemente organizzati all'interno di capannoni.

«Ci sentiamo degli imprenditori di serie B – dice Zagami – Eppure il settore della musica in tutto il mondo viene percepito come una risorsa e non come un problema. Invece qui siamo considerati come degli strani soggetti con cui non ci si può sedere a un tavolo per discutere della situazione».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[mattinopadova.gelocal.it/il-](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

### **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

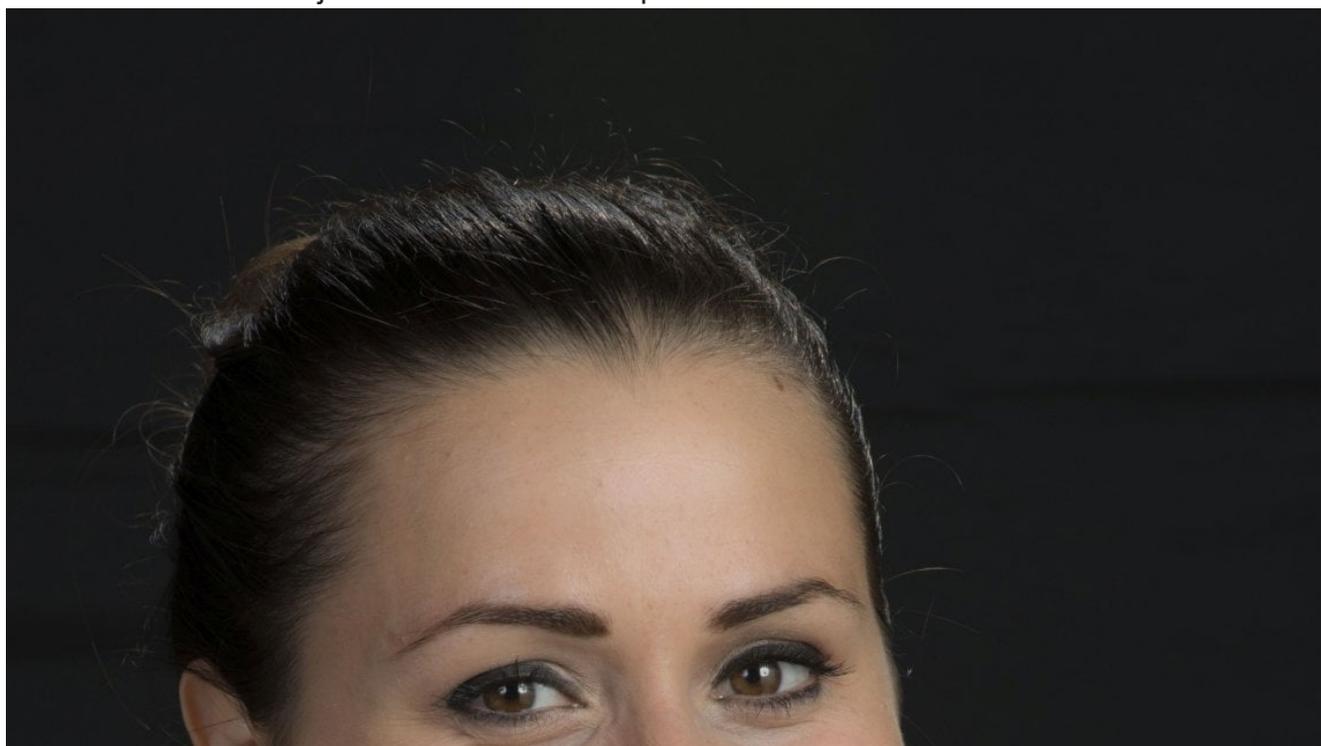




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
**Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe L veill e e Arianna Gatti

## Così app e tecnologie stanno rivoluzionando la vita di bar e ristoranti

[ilsole24ore.com/art/cosi-app-e-tecnologie-stanno-rivoluzionando-vita-bar-e-ristoranti-AEq3Vlk](https://ilsole24ore.com/art/cosi-app-e-tecnologie-stanno-rivoluzionando-vita-bar-e-ristoranti-AEq3Vlk)

Redazione

September 29, 2021



Non solo le ordinazioni, la gestione dei ristoranti avviene sempre più tramite app

3' di lettura

Stagione in ripresa per la ristorazione italiana che ha segnato un incremento dell'ospitalità e dei ricavi del settore di 1,2 miliardi nel solo mese di agosto secondo [Fipe](#), nonostante l'entrata in vigore dell'obbligo del green pass per i locali al chiuso e il calo dei turisti. E per i gestori non è comunque facile destreggiarsi tra le nuove procedure di condotta e igiene, dovendo fare i conti spesso con mancanza di personale e in molti casi con una ormai consolidata attività multicanale (presenza, delivery, take away).

In aiuto possono arrivare le nuove tecnologie, soprattutto in questo periodo di ingressi contingentati, necessità di prenotazioni e igienizzazione, verifica delle certificazioni. Anche se, stando a una ricerca condotta dalla società di servizi finanziari digitali **Qonto**, negli ultimi dodici mesi, il settore della ristorazione non ha ancora conosciuto quella netta accelerazione verso la digitalizzazione, che è avvenuta, invece, in altri settori: solo il 37% delle imprese di questo comparto (contro il 44% del totale delle intervistate) ammette di aver introdotto nel proprio business nuovi strumenti digitali.

In effetti, se guardiamo la percentuale di budget che le aziende della ristorazione hanno dichiarato di aver impiegato nell'adozione e implementazione di strumenti digitali nel 2020, notiamo che **il 24% di queste ha investito almeno il 10%, e solo l'8% ha superato il 30 per cento.**

Il 33 ha dichiarato di aver destinato meno del 5% del budget 2020 agli investimenti in digitalizzazione. Eppure, sembra essere chiara ai più l'urgenza di avviare un processo di trasformazione digitale, **pena la perdita di competitività (temuta dal 41% delle imprese del settore intervistate) e di ricavi (24%), maggiori costi di gestione e operativi (20%), e addirittura la non sostenibilità del business nel medio-lungo periodo (10%).**

## Controlli in digitale: green pass e igiene

---

Ma l'innovazione in questo campo comunque non si ferma. Per facilitare la gestione della movida nei locali è nata da poco, per esempio, **Getfy Board**, app che permette la scansione del green pass e gestisce ingressi e prenotazioni. La piattaforma, disponibile sugli store Ios e Android, consente da un lato al cliente di prenotare la propria presenza in un locale, al ristorante o a un evento e pagare direttamente dallo smartphone, e dall'altro all' esercente di monitorare ingressi e uscite, nonché di verificare l'idoneità all'accesso scansionando il green pass, avendo sempre sotto controllo il numero dei presenti al fine di evitare sovraffollamenti e garantire la sicurezza in relazione alla capienza.

«A differenza di molte piattaforme di prenotazioni online – affermano i due co-founder di Getfy, **Cesare Vicentini e Davide Sardei** – la nostra app permette all' esercente di interagire con il proprio pubblico, con lo scopo ulteriore di fidelizzarlo attraverso promozioni, sconti e omaggi».

## Lavandino con intelligenza artificiale

---

Per garantire l'igiene dei clienti e personale è arrivato **Soapy**, lavandino che attraverso l'intelligenza artificiale e l'IoT gestisce un sistema touch-free di pulizia guidata, con rilevamento automatico della temperatura corporea a ogni lavaggio. Tra le funzioni, la possibilità di identificare gli utilizzatori sia singolarmente che per gruppi tramite un riconoscimento semi-biometrico e registrare l'ora, il luogo e il numero dei lavaggi per valutare l'accuratezza delle procedure di pulizia delle mani.

## Semplificare i processi di cassa e approvvigionamento

---

«In un momento così particolare bisogna puntare alla semplificazione di tutti i processi, partendo dalla digitalizzazione del punto cassa, per far sì che si possano affrontare anche in futuro sfide difficili attraverso soluzioni smart e omnicanale», commenta Francesco Messa, ceo di **Scloby**. Nato per portare in cloud il registratore di cassa, ora Scloby permette anche ai piccoli esercenti e ristoratori di introdurre nel punto vendita casse automatiche a disposizione dei clienti per fare acquisti e pagare in autonomia, con il vantaggio di ridurre gli assembramenti e le code. La cassa automatica può essere un semplice tablet posizionato sulla parete o sul tavolo del ristorante, oppure un kiosk con ampio schermo, per ordinare e pagare direttamente sia cashless che in contanti, grazie alla presenza di un Pos integrato e di cassetto che eroga automaticamente il resto, oppure inserire l'ordine e pagarlo nella cassa con operatore.

**Soplaya** è la startup friulana che mette in contatto 1.300 ristoranti con più di 250 produttori: un marketplace dove è possibile trovare più di 10mila prodotti, spesso provenienti da presidi slow food o introvabili altrove.

«Una interazione vincente – spiega Mauro Germani, co-fondatore e ceo – tra tecnologia e logistica che semplifica la gestione degli acquisti con la garanzia di una consegna del fresco o freschissimo entro 12-48 ore. Il ristorante può ordinare su un'unica piattaforma, riprendendo il controllo di costi e assortimento, e, grazie ai nostri hub e alla nostra flotta di mezzi, ricevere puntualmente tutti i prodotti in un'unica consegna tutti i giorni. La startup ha raddoppiato il business nel 2020, e oggi inaugura il suo secondo hub in Veneto e si prepara a coprire entro fine anno tutta l'area veneta per iniziare l'espansione verso il resto del Nord Italia.

Riproduzione riservata ©

loading...

## Brand connect

---

## Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://messaggeroveneto.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

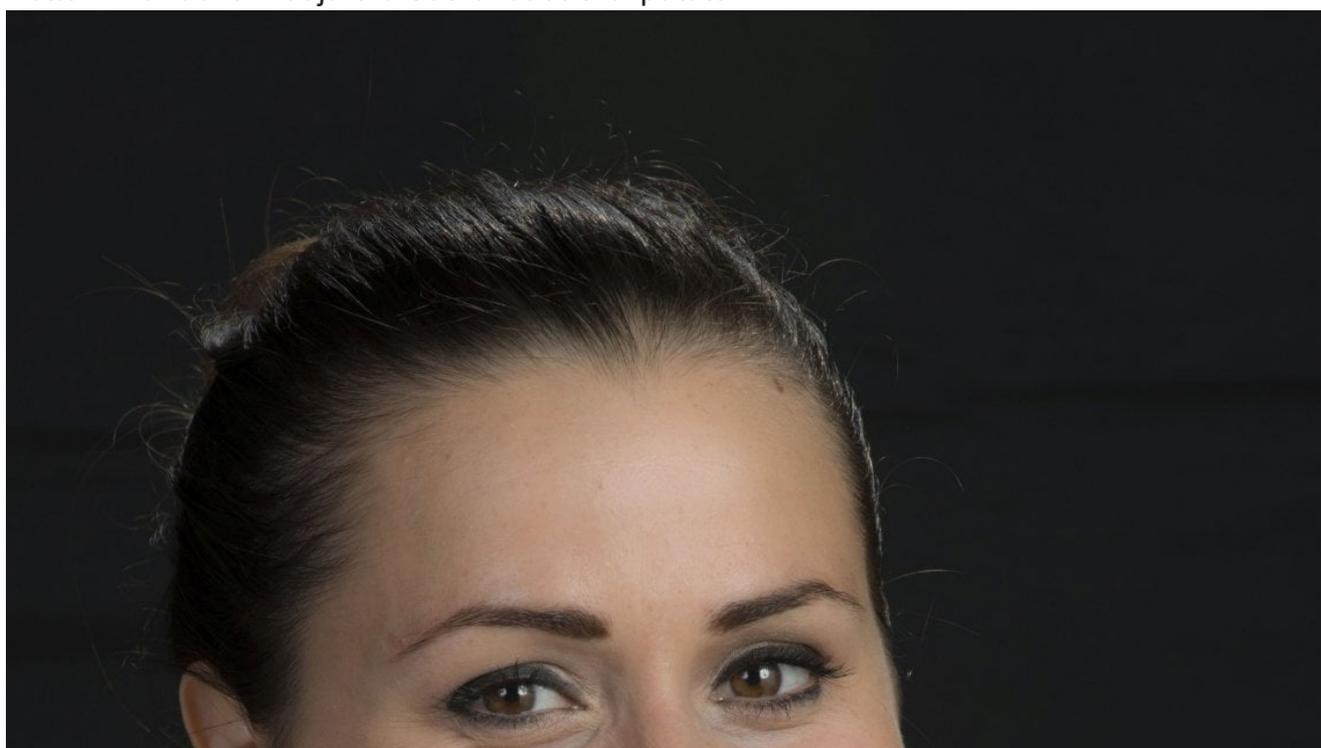




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe L veill  e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## Le discoteche per adesso restano chiuse: "Scandaloso. Si rilancia la movida molesta"

[R ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/le-discoteche-per-adesso-restano-chiuse-scandaloso-si-rilancia-la-movida-molesta-1.6857098](https://ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/le-discoteche-per-adesso-restano-chiuse-scandaloso-si-rilancia-la-movida-molesta-1.6857098)



Per ora discoteche chiuse: è questo l'orientamento governativo riguardo i locali notturni. Per fare le ore piccole, i ragazzi dovranno attendere future disposizioni ad hoc, legate ad un ulteriore indebolimento della curva di contagio. I gestori quindi stanno a guardare, ma oramai anche per questo settore la misura è colma. Se a livello nazionale il Silb-Fipe annuncia accese proteste, è sul territorio che l'economia torna a zoppicare, nuovamente inascoltata. In riviera delle palme la situazione appare drammatica: la movida serale è uno dei motori dell'industria dell'intrattenimento, che in ogni altro settore pare...

Per ora discoteche chiuse: è questo l'orientamento governativo riguardo i locali notturni. Per fare le ore piccole, i ragazzi dovranno attendere future disposizioni ad hoc, legate ad un ulteriore indebolimento della curva di contagio. I gestori quindi stanno a guardare, ma oramai anche per questo settore la misura è colma. Se a livello nazionale il Silb-Fipe annuncia accese proteste, è sul territorio che l'economia torna a zoppicare, nuovamente inascoltata. In riviera delle palme la situazione appare drammatica: la movida serale è uno dei motori dell'industria dell'intrattenimento, che in ogni altro settore pare ripartire, anche se lentamente. "Le prospettive non sono buone, né nel medio né lungo periodo – afferma Gianni Iacoponi, titolare de La Terrazza –. Riteniamo scandaloso che non si possa fare nulla

e ci rattrista moltissimo che non sia stata presa in considerazione alcuna valutazione di riapertura dopo due anni di chiusura. Dal governo vogliamo sapere: c'è la volontà di farci chiudere o di farci ripartire?".

La crisi non si fa sentire solo sulle imprese, ma anche sui lavoratori e l'intero indotto. "Molte attività rischiano di perdere dipendenti – continua Iacoponi –. Lo dico con cognizione di causa: noi abbiamo dai 60 agli 80 dipendenti. Molti ragazzi lavorano da noi per sostenersi gli studi. Quest'anno abbiamo fatto musica dopo cena ma con grandi difficoltà: nel frattempo, abbiamo visto che i giovani hanno tanta voglia di divertirsi. Noi siamo penalizzati, mentre i ristoranti sono pieni di gente. Ripeto: è un colpo brutto e inaspettato". Inoltre, vale sempre il detto per cui fatta la regola, trovato l'inganno. "Questi giovani da qualche parte andranno – spiega ancora l'imprenditore – troveranno altri punti di aggregazione meno controllati. Ecco come si rilancia la movida molesta. Da noi si spendeva qualcosa di più ma si beveva bene. Quest'estate i poliziotti hanno fatto controlli ovunque, sono stati enormemente sotto pressione". Per chi ha una discoteca si tratta, inoltre, di veder vanificati investimenti, come negli impianti per il ricambio d'aria, che richiedono caratteristiche più cogenti rispetto ad altri tipi di locale. Iacoponi, in tal senso, spera che il governo possa prevedere adeguati ristori e che si possa tornare a lavorare anche per garantire maggiore sicurezza rispetto ad altri contesti di divertimento.

"Se non vanno in discoteca, i giovani si riversano tutti in feste private – commenta Tomas Orsolini, del Geko – come la storia ci ha più volte insegnato, il proibizionismo non funziona. Non ha senso dire no su tutta la linea, se poi si trova la scappatoia". Anche per il delegato Fiepet ad intrattenimento e pubblico spettacolo, il governo starebbe facendo figli e figliastri. "Ci sono ristoranti in cui il green pass non è mai stato chiesto – dice Orsolini – e leggo che teatri, cinema, stadi e palazzetti aumenteranno di molto la capienza massima. Noi non chiediamo di riaprire come se non fosse successo nulla, ma di avere regole e protocolli precisi, da rispettare alla lettera. Abbiamo bisogno di lavorare come tutti e chi ci amministra non ci sta dando adeguate garanzie".

Giuseppe Di Marco

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## RIORDINO GIOCO PUBBLICO: DOMANI IMPORTANTE CONVEGNO A ROMA ORGANIZZATO DALL'ISTITUTO FRIEDMAN. COME SEGUIRE LA DIRETTA UFFICIALE DELL'EVENTO

[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](#)

## Riordino gioco pubblico: domani importante convegno a Roma organizzato dall'Istituto Friedman. Come seguire la DIRETTA UFFICIALE DELL'EVENTO

29/09/2021 09:11



Si terrà domani, giovedì 30 settembre a Roma, a partire dalle ore 10,00, il **convegno "Gioco legale: la necessità di riordino – Proposte per una riforma organica del**

**settore"** organizzato dall'Istituto Milton Friedman, con la partecipazione dell'Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici (EGPFipe), del Sindacato Totoricevitori Sportivi e della Federazione Italiana Tabaccai.

L'incontro vedrà tra i relatori, **Marcello Minenna**, Direttore generale dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli dello Stato; **Giovanni Kessler**, magistrato, già Direttore generale dell'OLAF e dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli; 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) e **Giorgio De Carlo**, Direttore dell'Istituto Quaeris.

L'agenzia di stampa Agimeg trasmetterà la **diretta streaming ufficiale**. L'evento si potrà seguire in diretta con le seguenti modalità:

- sulla [pagina Facebook di Agimeg](#)
- sul [canale YouTube di Agimeg](#)

sb/AGIMEG

In Evidenza [Politica](#)

[Apri il link](#)

RIORDINO GIOCO PUBBLICO: DOMANI IMPORTANTE CONVEGNO A ROMA ORGANIZZATO DALL'ISTITUTO FRIEDMAN. COME SEGUIRE LA DIRETTA UFFICIALE DELL'EVENTO

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[corrierealpi.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://corrierealpi.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

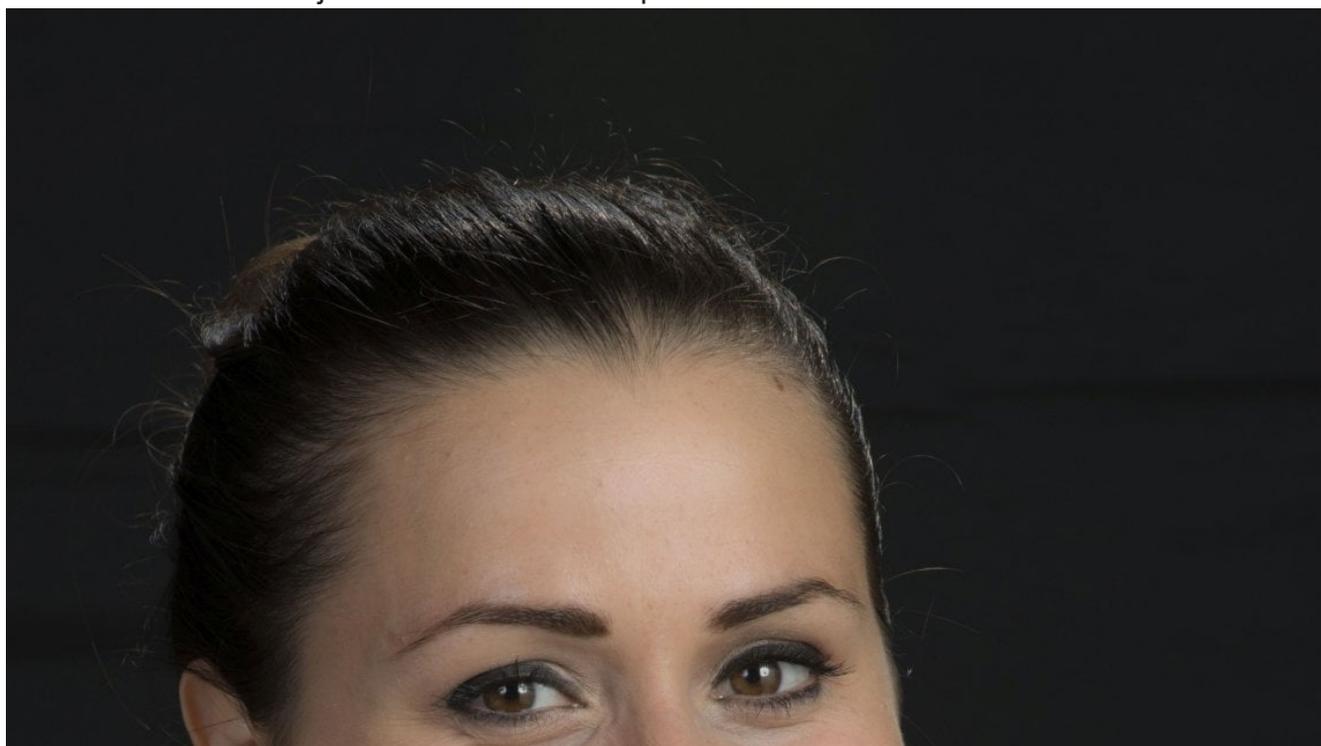




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[gazzettadimantova.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://gazzettadimantova.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

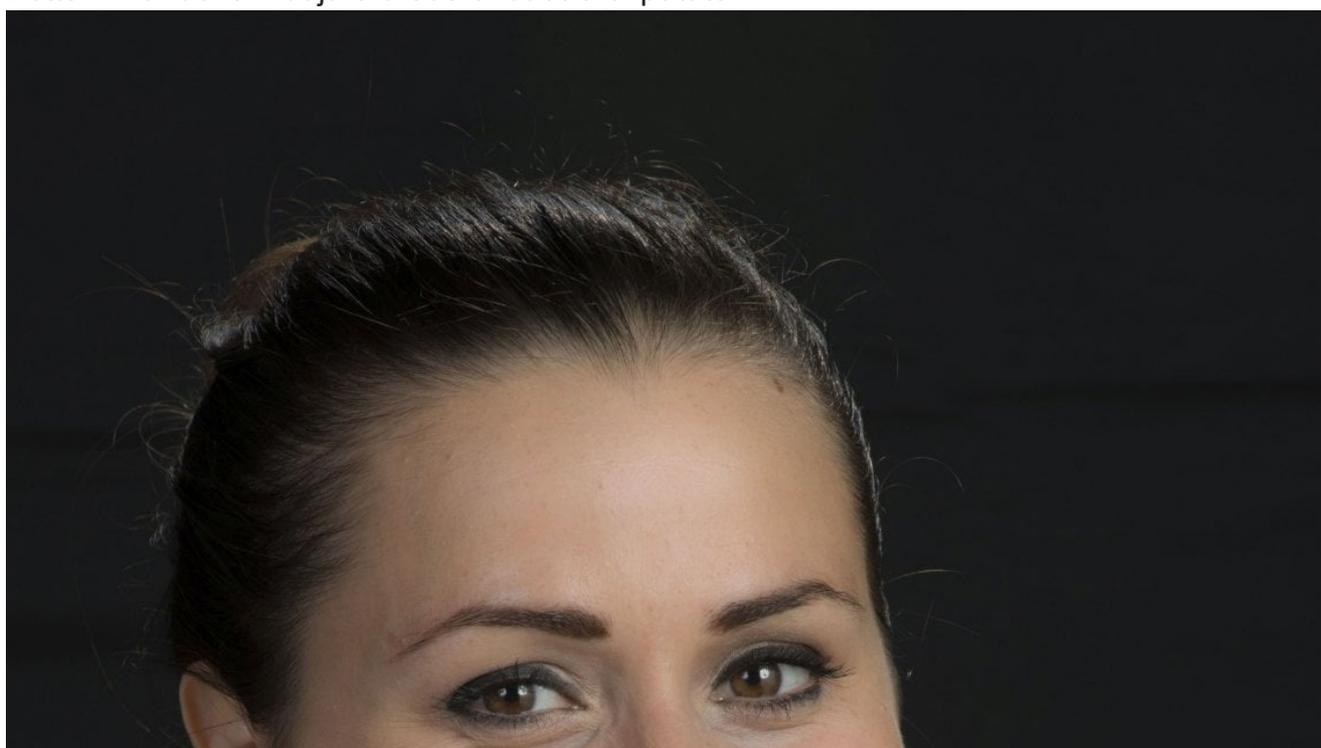




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe L veill  e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[ilpiccolo.gelocal.it/il-](https://ilpiccolo.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://ilpiccolo.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

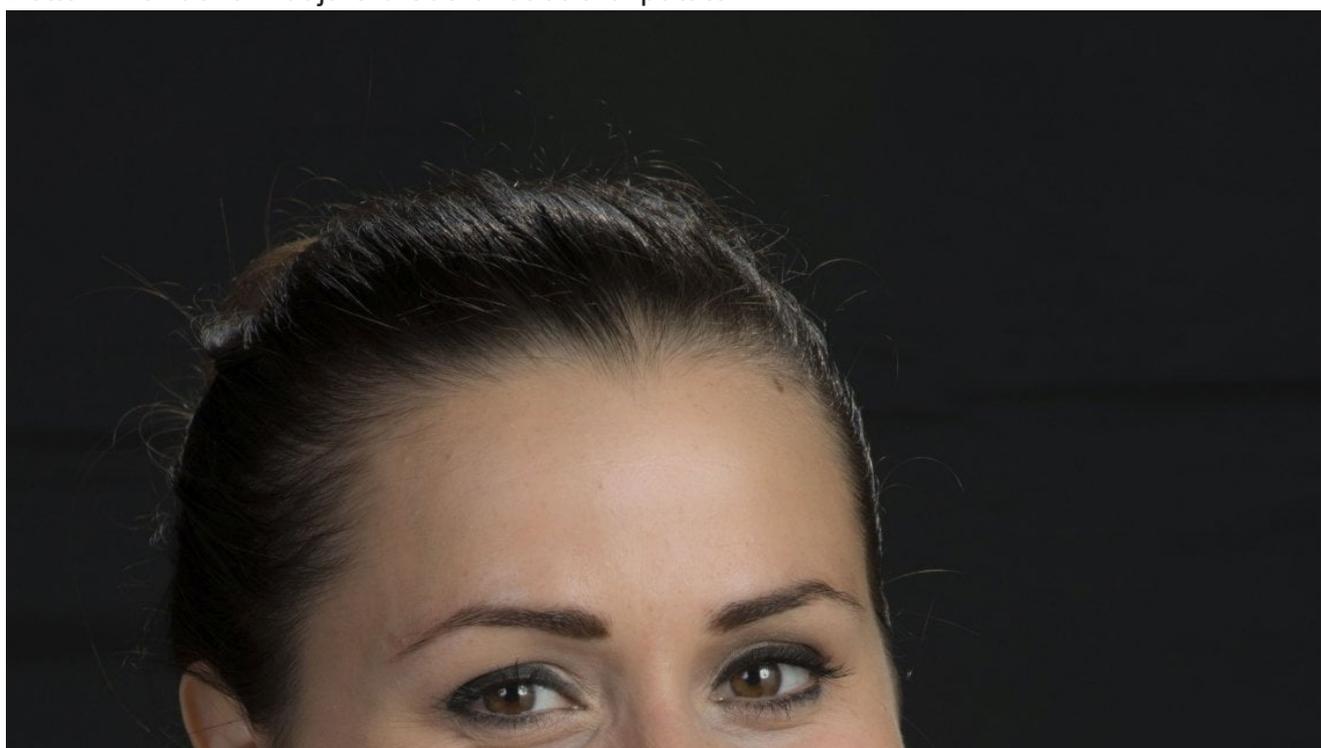




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

**S** ilsecoloxix.it/il-

gusto/2021/09/29/news/da\_cracco\_a\_bowerman\_i\_grandi\_chef\_contro\_gli\_sprechi\_alimentari\_dieci\_box\_per\_imparare\_a\_non\_buttare\_via\_il\_cibo-319922591/

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

---

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)** denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

[Apri il link](#)

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro



[Apri il link](#)



Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco



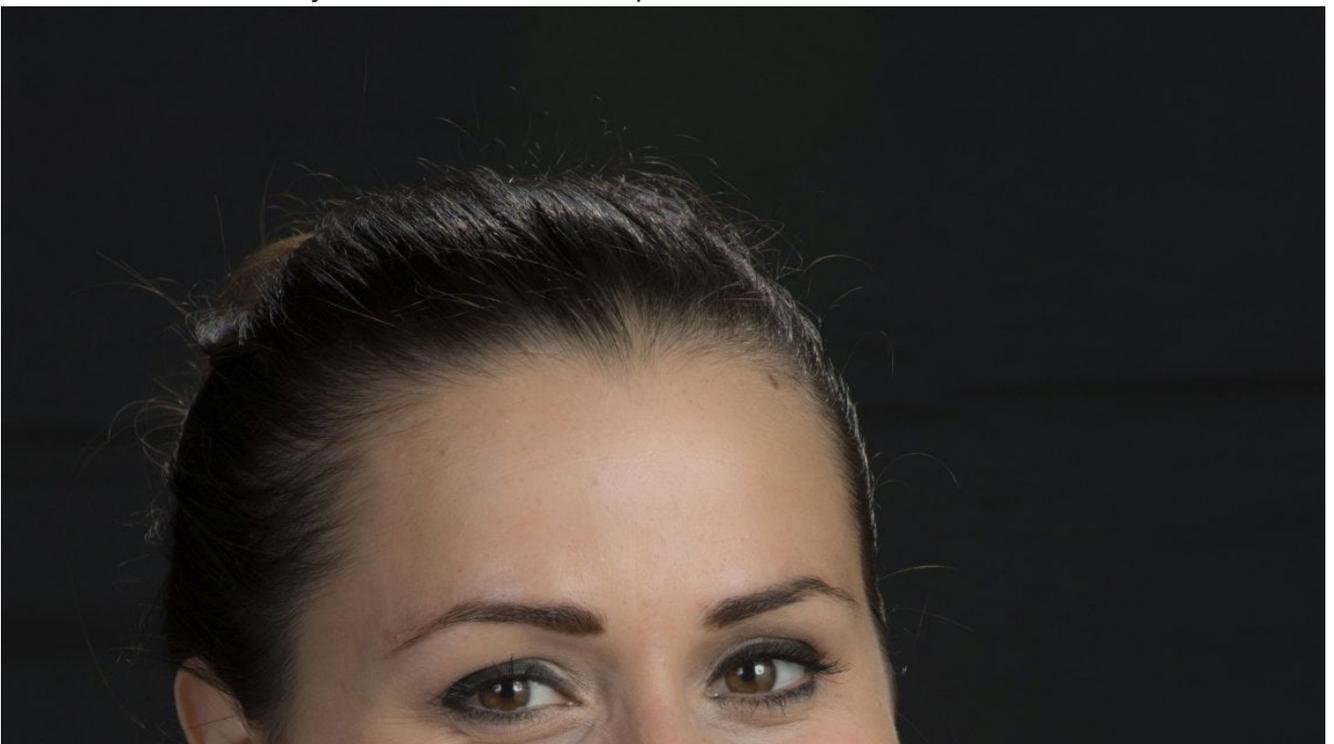
[Apri il link](#)



Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate



[Apri il link](#)



Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello



[Apri il link](#)



Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude

[Apri il link](#)



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane

[Apri il link](#)



Eugenio Boer

[Apri il link](#)

### **Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane

[Apri il link](#)



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio

[Apri il link](#)



Philippe Lèveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[laprovinciapavese.gelocal.it/il-](https://laprovinciapavese.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://laprovinciapavese.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

### **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

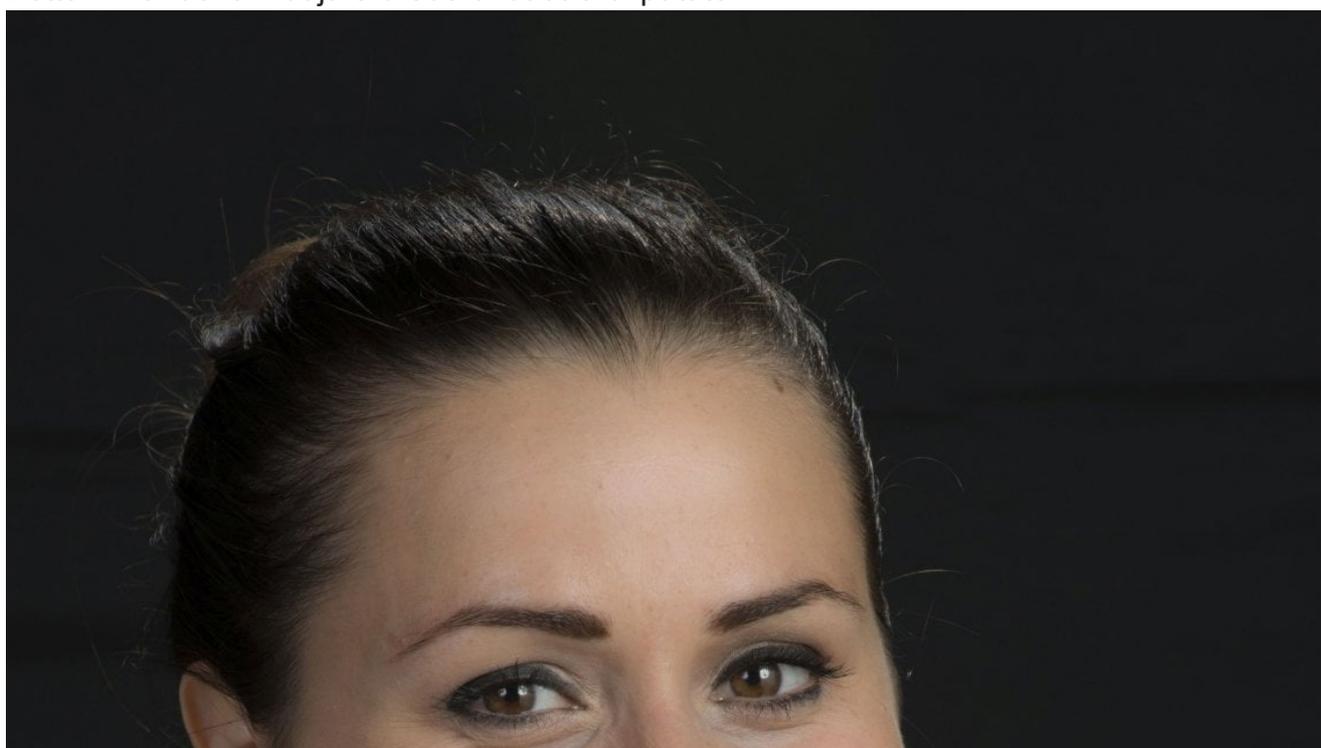




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
**Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe L veill  e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[lasentinella.gelocal.it/il-](https://lasentinella.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://lasentinella.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

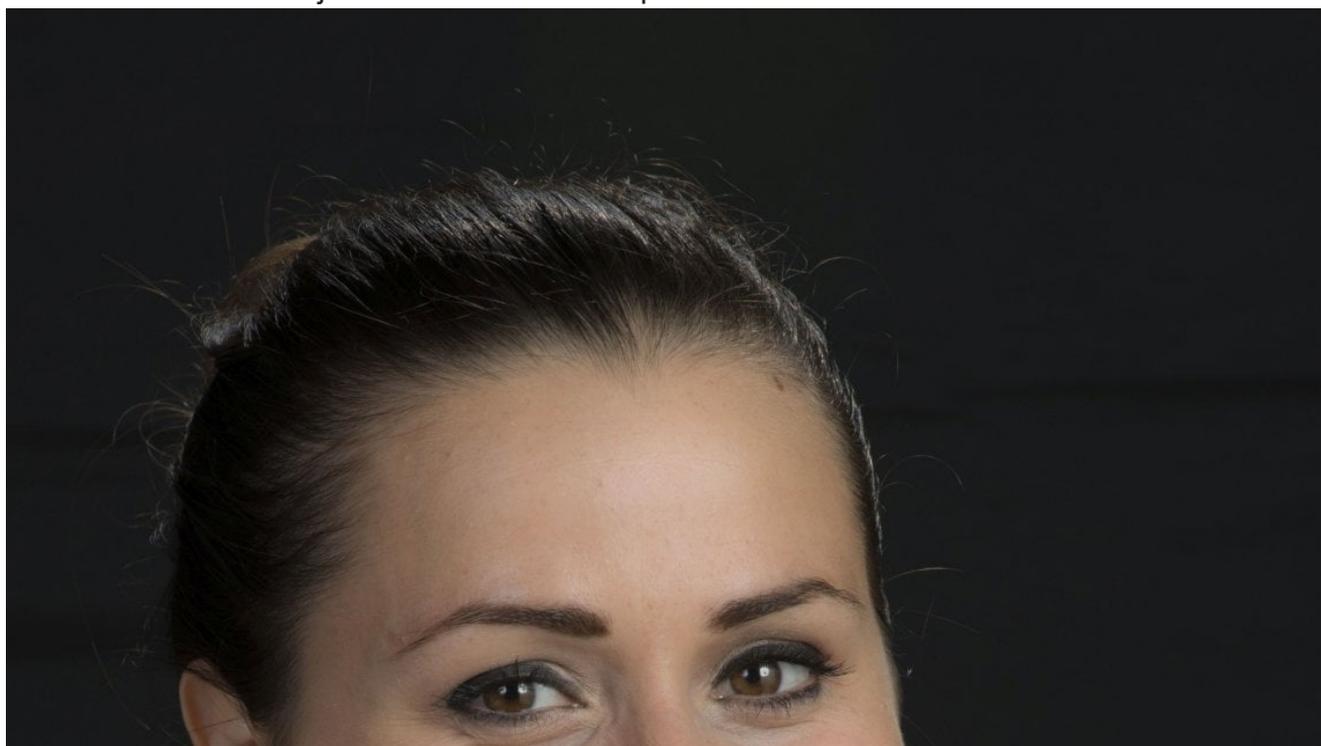




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
**Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano

**Philippe Lèveillé e Arianna Gatti**

Wafer di coniglio



Philippe L veill e e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

[nuovavenezia.gelocal.it/il-](https://nuovavenezia.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://nuovavenezia.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

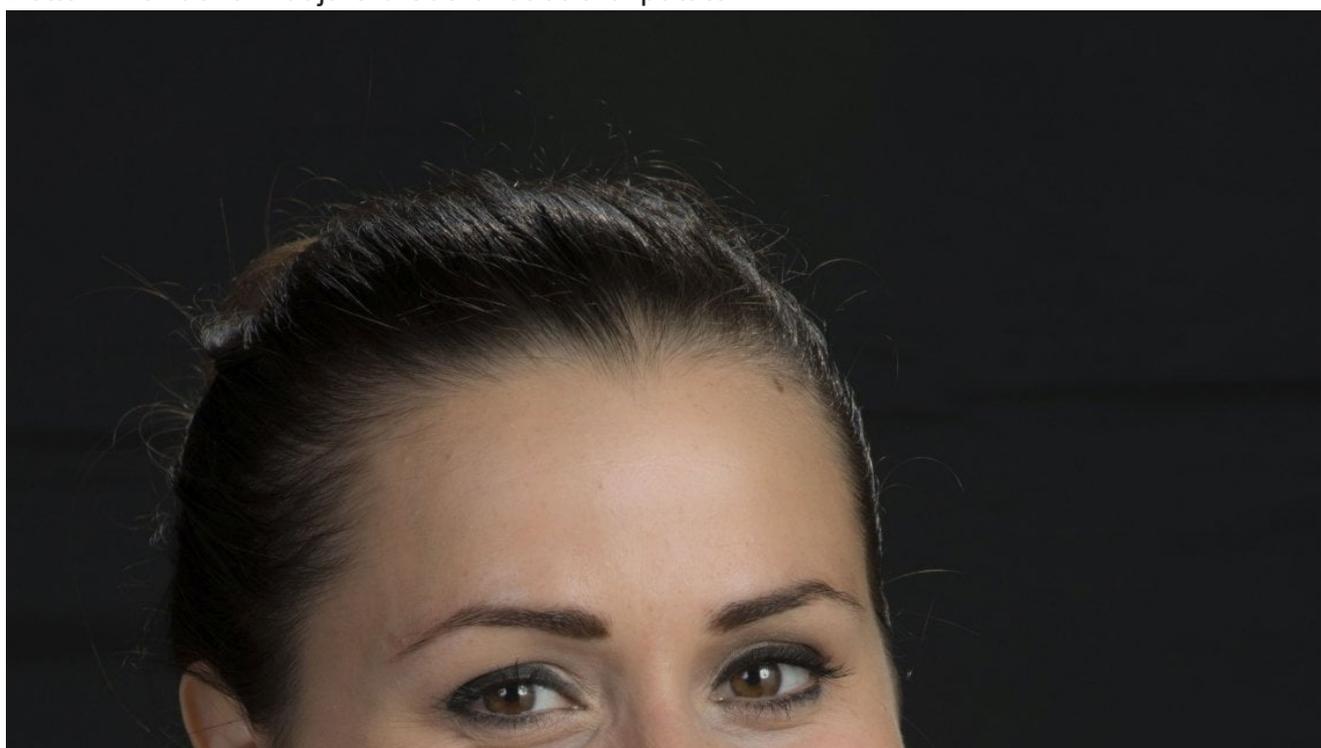




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
**Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe L veill  e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## I grandi chef contro gli sprechi alimentari: dieci "box" per imparare a non buttare via il cibo

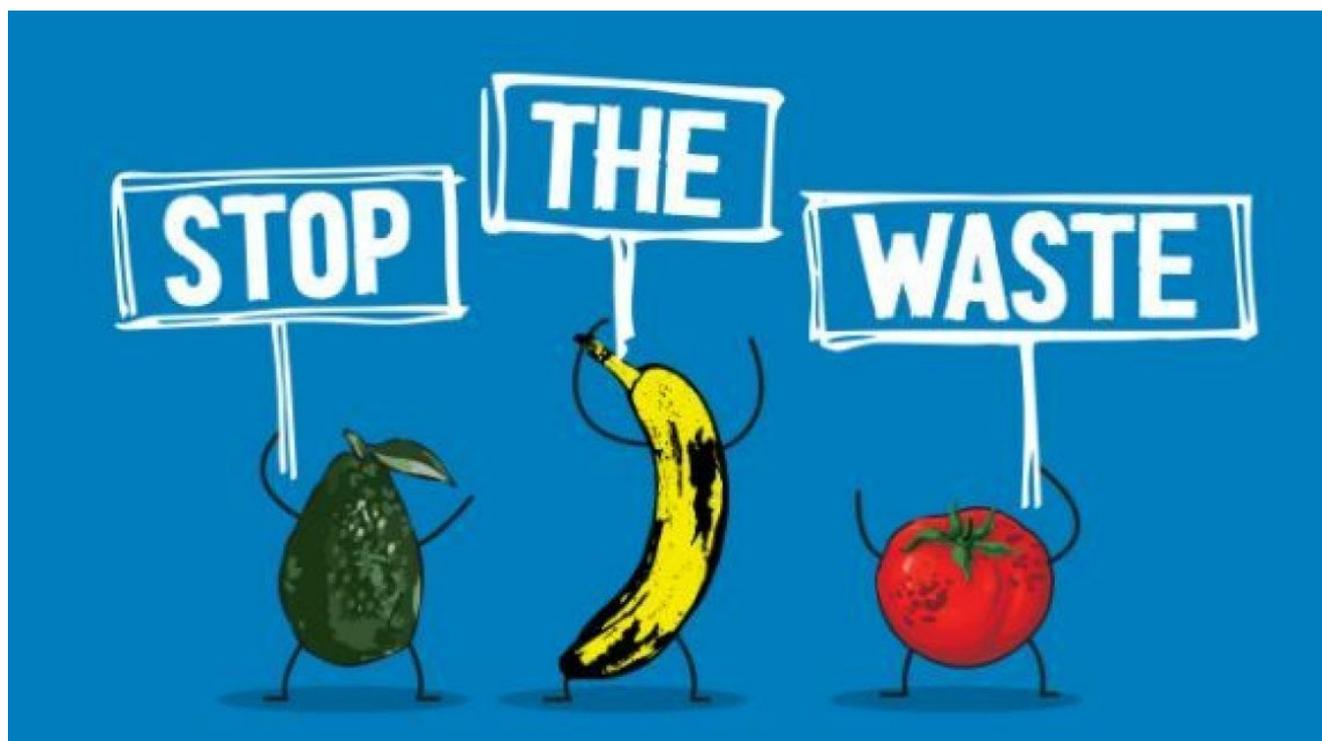
[tribunatreviso.gelocal.it/il-](https://tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

[gusto/2021/09/29/news/da\\_cracco\\_a\\_bowerman\\_i\\_grandi\\_chef\\_contro\\_gli\\_sprechi\\_alimentari\\_dieci\\_box\\_per\\_imparare\\_a\\_non\\_buttare\\_via\\_il\\_cibo-319922591/](https://tribunatreviso.gelocal.it/gusto/2021/09/29/news/da_cracco_a_bowerman_i_grandi_chef_contro_gli_sprechi_alimentari_dieci_box_per_imparare_a_non_buttare_via_il_cibo-319922591/)

Francesco Seminara

September 29, 2021

Dall'alta cucina fino ai fornelli di casa, il coro è unanime: il cibo non si butta. La **Giornata Internazionale della consapevolezza sulle perdite e sprechi alimentari** (International Day of Awareness for Food losses and waste), rappresenta un'occasione di ulteriore riflessione. I leader politici di tutto il mondo lanciano appelli accorati per ridurre le emissioni di CO2. Dall'impegno concreto dell'**America di Biden**, che segna un cambio di passo importante rispetto all'era trumpiana, fino al **"Non c'è più tempo"** di **Mario Draghi**.



L'iniziativa, proclamata dalle **Nazioni Unite**, giunta al secondo anno, rappresenta un chiaro invito all'azione per sensibilizzare il mondo intero, cittadini e Istituzioni, sulla centralità della questione delle perdite e dello spreco di cibo e sulle sfide più rilevanti da affrontare per favorire un'economia sostenibile e circolare per il futuro del Pianeta.

L'impegno contro gli sprechi alimentari dev'essere una priorità globale e l'**emergenza sanitaria da Covid-19**, ha dimostrato a tutti l'importanza di ripensare il nostro modo di vivere, adattarci a nuove realtà e adottare sistemi alimentari sostenibili: il risparmio del cibo, infatti, non è solo un problema etico ma determina anche effetti sui piani economico e

ambientale per l'impatto negativo sul dispendio energetico e sullo smaltimento dei rifiuti. Affrontare la perdita e lo spreco di cibo è, quindi, fondamentale per aumentare l'efficienza nel modo in cui il nostro cibo viene prodotto, distribuito e consumato.

## **Basta sprechi: con "Why Waste?" le ricette di Bottura per non gettare il cibo. E voi, cosa buttate?**

di Elisabetta Pagani 29 Settembre 2021



La correlazione fra l'aumento della CO2 e lo spreco alimentare è oramai

conclamata dai dati: A livello globale, circa **il 14% del cibo prodotto viene perso tra il raccolto e la vendita al dettaglio**, mentre si stima che il 17% della produzione alimentare globale totale vada sprecato: l'11% nelle famiglie, il 5% nel servizio di ristorazione e il 2% nella vendita al dettaglio. Quando il cibo viene perso o sprecato, tutte le risorse che sono state utilizzate per produrre questo cibo - inclusi **acqua, terra, energia, lavoro e capitale** - vanno sprecate. Inoltre, lo smaltimento delle perdite e dei rifiuti alimentari nelle discariche, porta a emissioni di gas serra, contribuendo al cambiamento climatico. **E cosa succede nei ristoranti?**

Ad inizio 2016 la **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi." Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di qualche operazione copertina. Ad oggi **sono 185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno nei ristoranti** dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze.

Abbiamo solo 9 anni per raggiungere **l'obiettivo 12 dell'Agenda 2030**, dedicato ai modelli sostenibili di produzione e di consumo, e in particolare il target 12,3, che mira a dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo nella produzione: per questo dobbiamo accelerare e ottimizzare le azioni che ci porteranno a ridurre le perdite e lo spreco alimentare.

Per l'occasione **Too Good To Go**, l'app contro lo spreco alimentare, punta i riflettori sul fatto che contrastare gli sprechi alimentari è la soluzione n.1 contro il cambiamento climatico. E per spiegarlo nel modo più chiaro e immediato possibile, entrano in gioco **dieci grandi chef della cucina italiana**, che eccezionalmente oggi, 29 settembre, renderanno disponibili delle **"Chef Box"**, le quali a differenza delle Magic Box Too Good To Go classiche, conterranno

un vero e proprio **piatto anti-spreco**, accompagnato dalla ricetta e dal conteggio delle CO2e emesse dai vari alimenti. L'obiettivo è sensibilizzare il consumatore sull'impatto che anche le piccole azioni, come appunto quella di **“salvare” e non sprecare un piatto**, possono avere per il nostro pianeta. I menù delle box, a qualche centesimo in meno di 5 euro, proporranno sfiziose pietanze anti spreco con un ricettario per poterle riproporre in casa.

Si va dalla testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro di Carlo Cracco a Milano al succulento arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco di Alessandro Ingiulla a Catania. Si fa un tuffo nella tradizione con le polpette di melanzane di Niko Romito e Gaia Giordano e si sperimentano croccantezze inaspettate con l'intrigante wafer di coniglio di Philippe Léveillé e Arianna Gatti. C'è n'è davvero per tutti.

**Questo l'elenco completo dei piatti nelle box anti spreco:**

### **Carlo Cracco**

Testa di ricciola in terrina e pappa al pomodoro





Carlo Cracco

**Alessandro Ingiulla**

Arancino con melanzana affumicata e formaggio fresco

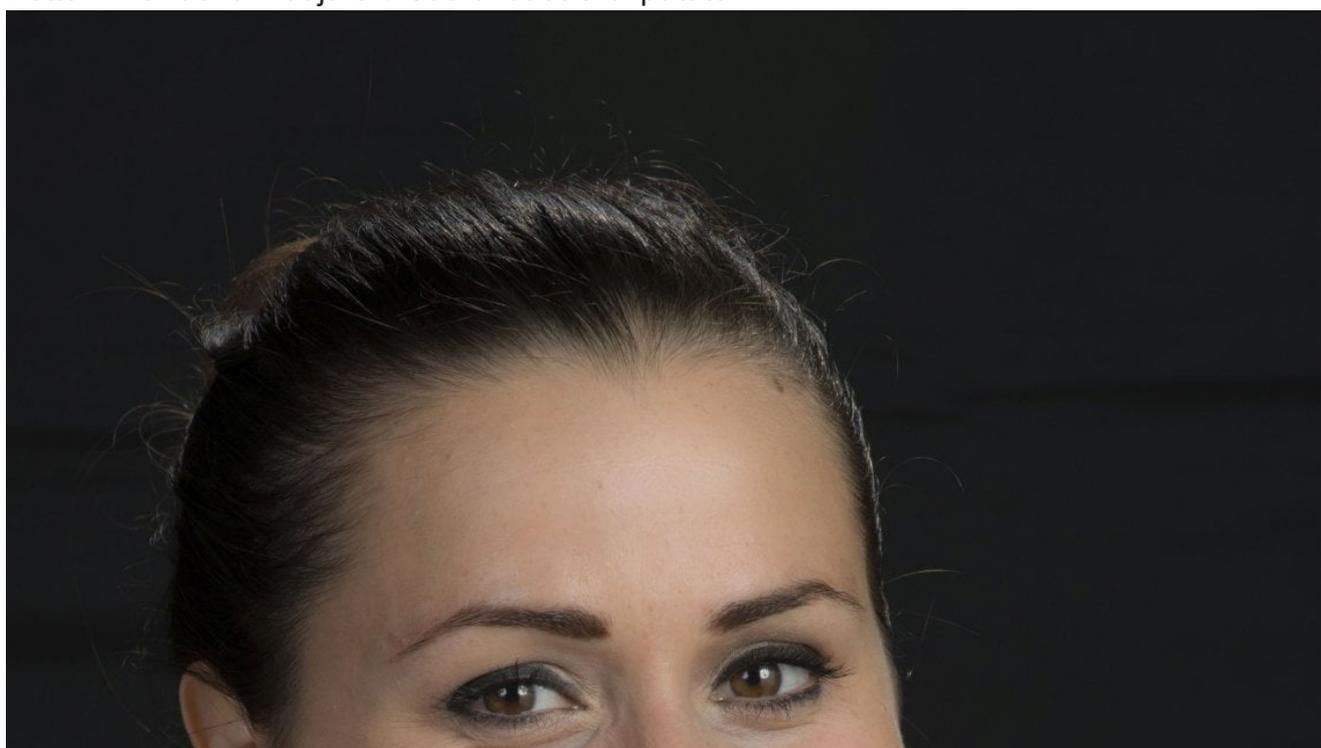




Alessandro Ingiulla

**Caterina Ceraudo**

Bottoni mandorla 'nduja e brodo di buccia di patate





Caterina Ceraudo

**Claudio Sadler**

Torta di pane, fichi, noci e salsa di caramello





Claudio Sadler

**Cristina Bowerman**

Crema di zucchine alla scapece e verdure crude



Cristina Bowerman  
 **Davide Caranchini**  
Barbabietola "in saor"



Davide Caranchini

**Eugenio Boer**

Crema fredda di verdure al basilico e crostini di pane



Eugenio Boer

**Marco Ambrosino**

Hummus di fave secche, ritagli di pesce, verdure fresche e fermentate, fondo bruno vegetale, sommacco



Marco Ambrosino

**Niko Romito e Gaia Giordano**

Polpette di melanzane



Niko Romito e Gaia Giordano  
**Philippe Léveillé e Arianna Gatti**  
Wafer di coniglio



Philippe Léveillé e Arianna Gatti

## "Volete distruggerci, ora basta". Da Torino l'appello dei gestori delle discoteche

**S** [video.lastampa.it/torino/volete-distruggerci-ora-basta-da-torino-l-appello-dei-gestori-delle-discoteche/145686/145936](https://video.lastampa.it/torino/volete-distruggerci-ora-basta-da-torino-l-appello-dei-gestori-delle-discoteche/145686/145936)



29 settembre 2021

«Se intendono distruggere un intero settore, fatto di lavoratori e qualità culturali, allora ce lo dicano. A quanto pare il nostro settore non ha alcun valore». È la denuncia del mondo dei club e delle discoteche che – ad eccezione dei locali all’aperto – ancora oggi, a quasi due anni dall’inizio della pandemia, non ha certezze sulla ripartenza delle attività. A lanciare l’appello alle istituzioni è Barbara Zagami, vicepresidente Silb – [Fiipe](#) Torino, l’associazione che a livello nazionale rappresenta il 90% del settore del clubbing.

**[LEGGI ANCHE L'ARTICOLO](#)** [I gestori delle discoteche: “Vogliono distruggere un intero settore. Basta, fateci aprire”](#)