

# Confesercenti: previsione sui consumi dei prodotti tipici e tradizionali delle festività pasquali 2025



VITERBO – “Come da tradizione, anche nell’incertezza delle previsioni meteorologiche, la Tuscia registrerà per le festività pasquali un flusso di presenze di turisti, per la maggior parte italiani.

Non mancherà il tradizionale pranzo di Pasqua insieme ai famigliari nella propria abitazione e c’è chi invece si recherà al ristorante, prediligendo il mare, i laghi, le città d’arte e le località termali. Anche nel giorno di Pasquetta in molti si recheranno al ristorante e le strutture che saranno aperte potrebbero registrare il tutto esaurito. La filiera turistica commerciale ed agroalimentare è pronta anche quest’anno a fidelizzare i turisti, nella stragrande maggioranza, come detto, italiani ed anche un po’ europei, soprattutto tedeschi, questi ultimi sono previsti di passaggio nella zona dei laghi e lungo il tragitto della Via Francigena – **dice Vincenzo Peparello, presidente Confesercenti Viterbo** -.

Molte presenze si registreranno anche nei centri termali. Le aspettative sono positive in tutti i reparti specializzati della ristorazione (macellerie, salumerie, pescherie, forni, pasticcerie e frutterie).

Per la domenica di Pasqua si prevede un pranzo rigorosamente tradizionale all'insegna della qualità e della tradizione della Tuscia.

I piatti tradizionali a base di carni suine, ovine e bovine e di pascoli viterbesi e della Maremma laziale saranno accompagnati dai contorni dei nostri carciofi, asparagi, le patate novelle e dalle insalate. Saranno richiesti anche piatti di carni alternative e bianche come ad esempio l'arroccato di tacchino e anche piatti a base di pesce. Sempre molto apprezzati gli oli extravergine di oliva, i formaggi e i salumi e di tutte le produzioni DOP, DOC, IGT e delle eccellenze enologiche locali utilizzate per gli abbinamenti di pranzi e di cene.

Molte famiglie, inoltre, festeggiano la Pasqua anche con la tradizionale colazione prima della funzione religiosa.

Non mancherà la corallina, il rinomato salame pasquale ma anche il capocollo, il lombetto e i formaggi pecorini di alta qualità dei nostri produttori, allevatori e maestri casari.

Per quanto riguarda i dolci, ce ne sono per tutti i gusti: un consumo sempre molto alto si prevede per le pizze di Pasqua sia dolci che salate, le colombe classiche e farcite e le uova di cioccolato rigorosamente artigianali.

Le uova di cioccolato, ma anche cioccolato con soggetti vari come coniglietti e campane, e dolci farciti, prodotti dalle pasticcerie e dai forni specializzati sono ormai delle vere e proprie opere d'arte, realizzate con dediche e molto attente al design e a materie prime di qualità.

Bisogna dire che rispetto ai consumi si spende di più a causa dei rincari ma la qualità rimane alta: abbiamo segnali positivi sia per l'autoconsumo di prodotti tipici di qualità e delle eccellenze. E' importante difendere il made in Italy ancora poco tutelato a livello nazionale e internazionale - **conclude Peparello** -. Raccomandiamo ai cittadini residenti di rivolgersi ai produttori locali e alle attività di fiducia. I nostri produttori vanno premiati così come i nostri prodotti. In crescita anche l'acquisto nei pubblici esercizi di prodotti che vengono cucinati e somministrati alla clientela e ai turisti agli avventori. Insomma possiamo dire per quanto riguarda il pranzo di Pasqua e di Pasquetta anche per questo periodo la Tuscia a tavola si riconferma regina con le sue eccellenze agroalimentari e i suoi prodotti tipici molto richiesti dai turisti".

---

**Turismo, Peparello  
(Confesercenti): "Sottotono  
le prenotazioni per Pasqua e  
Pasquetta, causa anche il  
maltempo"**



VITERBO – “Un test importante quello della Primavera per il turismo della nostra Provincia – dice Vincenzo Peparello presidente di Assoturismo della Confesercenti provinciale ed Esperto di Turismo. – Test che rappresenta circa il 20/25% del fatturato annuo delle imprese.

Quest’anno inoltre che con i tre ponti in fila beneficiano di qualche giorno in più rispetto lo scorso anno. Ma anche importante segnale per l’avvicinarsi della stagione estiva, il nostro Osservatorio che si basa su interviste dirette agli operatori del settore sia alberghiero che extra alberghiero avevano avuto modo di dire qualche settimana fa che vi erano segnali positivi sia a livello regionale che locale. Naturalmente le presenze straniere riguardano principalmente le città d’arte maggiori come Roma, Firenze, Milano, Napoli, eccetera, mentre le piccole realtà come le nostre risentono dell’andamento della domanda interna. Una domanda che si sente indebolita da una minore disponibilità del reddito e caro vita. Per la nostra provincia qualche presenza degli stranieri è rappresentata per lo più da tedeschi, olandesi, francesi e belgi.

Una frenata che preoccupa di più quelle località interne fuori dai circuiti tradizionali del turismo interno, dove spesso la presenza degli italiani risulta decisiva per la tenuta economica delle nostre imprese. Inoltre le condizioni meteo svolgono un ruolo importante influenzando sempre di più le decisioni di chi decide di partire all’ultimo minuto (last minute) che è quasi diventato una costante. In questa ultima

settimana le imprese hanno segnalavano un 60% di utilizzo delle camere e comunque sperano nelle prenotazioni all'ultimo momento.

Segnali migliori arrivano per le prenotazioni del Ponte del 25 Aprile, la provenienza degli italiani dal Lazio, Toscana e Campania. Presto per il Ponte del 1° Maggio ma segnali per il mese di maggio con la ripresa anche dei gruppi.

Segnali positivi le prenotazioni per il settore Food e Ristorativo. Per Pasqua e Pasquetta influenzati in più dal turismo di prossimità e la classica gita fuori porta che dovrebbe far registrare il pieno e locali attrezzati per doppi turni.

Comunque le imprese nelle nostre località, sia al mare, dei laghi, della campagna, nelle città d'arte i borghi, sia le imprese del termale sono pronte ad accogliere nel migliore dei modo possibile con servizi all'altezza della situazione. Accoglienza ed ospitalità sono la miglior cartina di tornasole e pubblicità a costo zero. Chi si trova bene ritorna più volte con beneficio per la destagionalizzazione, per le prenotazioni e risultati.

---

**Cna Sostenibile, oltre 30  
impiantisti al primo corso  
Fer: aperte le iscrizioni per  
i successivi**



VITERBO – Buona la prima. Sono stati oltre 30 i partecipanti al primo corso di aggiornamento Fer (Fonti di energia rinnovabile) di Cna Sostenibile, che ha visto come docente un esperto del settore: l'ingegner Giulio Calabrese.

Cna Sostenibile sta lavorando molto su questo aspetto, perché nel 2025 è in scadenza l'obbligo di aggiornamento triennale per i responsabili tecnici che operano nel settore delle energie rinnovabili. Per dare a tutti la possibilità di mettersi in regola e rispondere a quanto richiesto dalla legge, appena concluse le lezioni del primo corso partiranno quelle del secondo: il via alla prossima edizione è già calendarizzata il 12 maggio. Dopo le due edizioni ne seguiranno altre: le iscrizioni sono già aperte.

Intanto agli atti va la grande partecipazione di questi giorni. L'aggiornamento periodico triennale obbligatorio riguarda impiantisti elettrici e termoidraulici che lavorano su pompe di calore,

caldaie, caminetti e stufe a biomassa, pannelli solari termici e pannelli solari fotovoltaici. Una categoria ampia in favore della quale Cna Sostenibile si è subito attivata con i corsi Fer, accreditati dalla Regione Lazio.

---

# Federlazio: nuova indagine lampo e dati esclusivi sulle imprese e i Dazi



VITERBO – Negli ultimi giorni, a causa degli annunci e delle decisioni del Presidente degli Stati Uniti riguardo all'imposizione di dazi e misure protezionistiche su una vasta gamma di prodotti importati, si sono manifestati fattori di forte criticità, seguiti poi da successive e contrastanti decisioni di congelamento di tali iniziative. Questa situazione ha generato un vero e proprio terremoto nello scenario economico globale.

Si sta assistendo ad un'accentuazione dei fattori di incertezza, accompagnata da atteggiamenti e comportamenti variabili e contraddittori tra gli operatori economici e le imprese a livello mondiale.

Per affrontare questa nuova e imprevedibile situazione, la Federlazio ha ritenuto opportuno realizzare un rapido sondaggio tra le PMI della regione. L'obiettivo è comprendere come stiano affrontando questa crisi, raccogliere suggerimenti e opinioni riguardo agli sviluppi futuri e sentire dalla viva voce degli imprenditori cosa proporre per sostenere le aziende in questa ulteriore criticità.

Il sondaggio ha coinvolto un panel di 100 imprenditori, ai quali sono state sottoposte domande riguardanti:

- gli impatti diretti sulle attività aziendali;
- i possibili sviluppi nel mercato globale;
- le iniziative e gli strumenti da implementare a sostegno

delle imprese.

Dalle risposte è emersa una forte preoccupazione: il 41% delle PMI considera la situazione piuttosto critica, pur non sapendo fare previsioni certe sul futuro.

A questa percentuale si deve aggiungere un 16% composto da chi sta già subendo effetti negativi diretti sulla propria attività (9%) e da chi ne prevede a breve (7%).

Vi è poi un altro 21% che ritiene che si stiano verificando impatti fortemente depressivi sul commercio internazionale destinati a durare nel tempo. Sono soltanto il 12% quelli che pensano che la crisi possa rientrare.

In questo quadro il 34% degli imprenditori prevede di subire gravi contraccolpi nel futuro della propria azienda e tra questi il 22% si considera a rischio di chiusura nel caso perdurasse questa situazione.

Per quanto riguarda le prospettive sul commercio globale, il 40% degli imprenditori prevede effetti negativi soprattutto per gli Stati Uniti.

Ma vi è anche una diffusa opinione, espressa dal 67%, che ritiene poco probabile che l'Italia possa compensare la riduzione del valore delle esportazioni verso gli Stati Uniti con ricavi provenienti da altri mercati.

Di conseguenza è del tutto coerente l'auspicio del 42% degli imprenditori di avvio di trattative con gli Stati Uniti al fine di mitigare i dazi.

Accanto a ciò, sono state indicate altre misure necessarie, tra cui:

- linee di credito agevolate per le imprese esportatrici (indicate dal 35%);
- incentivi e sostegni economici per le aziende colpite

- dai dazi (32%);
- fondi pubblici per supportare le imprese nella ricerca di nuovi mercati (30%);
- formazione e consulenza (28%) per il riposizionamento delle imprese sul mercato statunitense, ad esempio attraverso il reshoring, joint venture locali e produzione negli USA.

### **Dichiarazione del Presidente Federlazio, Alessandro Sbordonì:**

*“In questi giorni ci troviamo ad affrontare una situazione di straordinaria complessità e incertezza, causata dalle recenti decisioni del Presidente degli Stati Uniti riguardo ai dazi e alle misure protezionistiche. Questo ‘terremoto’ sull’economia globale ha generato inquietudine tra le nostre PMI.*

*È necessario, pertanto, avviare un dialogo diplomatico con gli USA per allentare la morsa dei dazi e, allo stesso tempo, sostenere la ricerca di nuovi mercati che possano compensare la riduzione delle esportazioni verso gli Stati Uniti”.*

### **Dichiarazione del Direttore Generale Federlazio, Luciano Mocci**

*“È innegabile che la grande maggioranza delle imprese della nostra regione stia percependo un impatto critico, con un 34% che esprime serie preoccupazioni per la propria sostenibilità e occupazione.*

*In questo contesto è fondamentale che le istituzioni nazionali e locali, insieme al mondo della finanza, rispondano prontamente e con decisione a queste sfide attraverso misure e strumenti che possano includere linee di credito agevolate e incentivi economici per superare gli effetti negativi dei dazi”.*

---

# Agroalimentare, Confeuro: “Ok dati Ismea ma fare di più per il futuro settore”



“L’agroalimentare italiano ricopre un ruolo fondamentale nella nostra economia ma bisogna fare sinceramente di più per valorizzare il comparto primario e tutelare le istanze dei nostri piccoli e medi produttori agricoli. In questo contesto, la nostra Confederazione giudica comunque positivamente i dati del recente report ISMEA relativo al quarto trimestre del 2024, che evidenzia una crescita dell’export del 7% e un incremento dell’1,8% del valore della produzione”. Lo dichiara Andrea Tiso, presidente nazionale di Confeuro, la Confederazione degli Agricoltori Europei e del Mondo. “Tuttavia – prosegue – molto resta ancora da fare per difendere pienamente le eccellenze del nostro settore primario. Ad esempio, è necessario investire in modo concreto sull’apertura verso nuovi mercati internazionali, così da dare maggiore respiro alle imprese agricole italiane e liberare il loro potenziale competitivo. Al tempo stesso – continua il

presidente nazionale Confeuro, Andrea Tiso – è urgente accelerare sulla realizzazione e il completamento di opere infrastrutturali strategiche, sia per fronteggiare in maniera strutturale l'emergenza idrica che per restituire vitalità alle aree interne del Paese: stiamo parlando di territori ricchi di risorse e saperi agricoli, oggi troppo spesso dimenticati, ma che rappresentano un patrimonio essenziale per il futuro del comparto agricolo. Non possiamo più aspettare”.

---

## **Accordo quadro tra il CREA e la Regione Lazio per lo sviluppo integrato delle aree rurali e delle filiere produttive regionali**



ROMA – “La Giunta, con l’assessore Giancarlo Righini, è impegnata nel rilancio di un settore fondamentale per l’economia regionale. La salvaguardia e la protezione delle nostre produzioni, in particolare quella del kiwi dove il Lazio è primo su scala nazionale, sono al centro di questa azione congiunta. Il cambiamento climatico impatta e impatterà sempre di più. Compito delle istituzioni è mitigarne le

conseguenze, accompagnando ricercatori e produttori. Questo accordo, immediatamente operativo, mira a raggiungere tali obiettivi, creando anche una valorizzazione culturale delle professioni legate al mondo della terra e di chi si prende cura di lei". Così Francesco Rocca, presidente della Regione Lazio, in occasione della firma del protocollo d'intesa che ha sottoscritto oggi presso la sede centrale CREA di via della Navicella a Roma, con il Presidente CREA, Prof. Andrea Rocchi, insieme all'assessore regionale all'Agricoltura Giancarlo Righini.

Oggetto dell'accordo è favorire una stretta sinergia per avviare attività comuni di studio e ricerca in campo tecnico-scientifico a supporto dei territori rurali laziali e delle filiere agroalimentari, come ad esempio quella del Kiwi (la regione è il primo produttore nazionale) – per cui si sta lavorando ad un DSS e si sta indagando sulla moria del kiwi – e quella del vino per cui si punta sulla biodiversità, con il recupero dei vitigni autoctoni e l'introduzione di quelli resistenti, nonché sulla viticoltura sostenibile e di precisione.

"Nel Lazio – ha spiegato Andrea Rocchi, presidente CREA – sono presenti le sedi di 9 su 12 dei nostri Centri. Trasferire questo capitale di conoscenze a chi lo dovrà davvero utilizzare, collaborare con la Regione per far crescere il territorio, supportando le imprese e accompagnando lo sviluppo sostenibile ed integrato delle aree rurali, è la scommessa che con grande convinzione portiamo avanti con Regione Lazio".

Le azioni programmatiche il CREA e la Regione Lazio realizzeranno tale collaborazione in ambiti disciplinari specifici, che saranno definiti mediante convenzioni operative, una volta sentiti i propri Centri e Strutture interessati. Sarà data la massima diffusione di tutte le iniziative mediante convegni, seminari, tavoli tecnici, divulgando i dati tecnico-scientifici anche con pubblicazioni e tramite la comunicazione digitale. La progettazione e la

realizzazione delle attività oggetto dell'Accordo vedranno la partecipazione attiva sia del mondo imprenditoriale agricolo sia degli stakeholders del settore.

Verrà istituito un comitato di indirizzo strategico, composto da 2 membri per il CREA e 2 per la Regione Lazio, che avrà il compito di stabilire i temi programmatici della collaborazione e i progetti congiunti – coinvolgendo altri soggetti pubblici o privati potenzialmente interessati, anche al fine di ottenere eventuali contributi economici – e di monitorare e di implementare le azioni programmatiche oggetto della collaborazione.

La relazione sullo stato di attuazione e il rapporto operativo L'Accordo avrà una durata quadriennale, rinnovabile previa intesa tra le parti. Al termine di ogni anno, Il comitato di indirizzo strategico predisporrà una relazione conoscitiva sullo stato di attuazione del protocollo d'intesa e, per ciascuna azione programmatica, un rapporto che instruirà le fasi di sviluppo, le procedure attuative, i tempi e i costi di esecuzione di ogni fase e individuerà le fonti di finanziamento, i soggetti interessati e i criteri e le procedure che regoleranno gli impegni reciproci.

“Voglio ringraziare il presidente Rocchi per questa opportunità- ha affermato l'Assessore regionale all'Agricoltura Giancarlo Righini, nel suo intervento che ha concluso la cerimonia della firma – In questo protocollo di intesa otteniamo importanti informazioni in tema di ricerca e innovazione in agricoltura, che sono due temi decisivi per una regione come la nostra che ha l'obiettivo di investire molto nel campo, soprattutto della sostenibilità, avendo già raggiunto importanti risultati e obiettivi in termini di coltivazione biologica. Quindi garantire anche quel ciclo e il percorso virtuoso del one health che porterà ad avere coltivazioni di grande qualità per una corretta nutrizione, che significa anche migliori condizioni di salute”.





## **Rocca: “Giunta impegnata per il rilancio settore agricolo del Lazio”**



ROMA – «Firmato accordo tra la Regione Lazio e CREA – Ricerca per favorire e sostenere l’innovazione e lo sviluppo del nostro sistema agricolo. La Giunta, con l’assessore Giancarlo Righini, è impegnata nel rilancio di un settore fondamentale

per l'economia regionale. La salvaguardia e la protezione delle nostre produzioni, in particolare quella del kiwi dove il Lazio è primo su scala nazionale, sono al centro di questa azione congiunta. Il cambiamento climatico impatta e impatterà sempre di più. Compito delle istituzioni è mitigarne le conseguenze, accompagnando ricercatori e produttori. Questo accordo, immediatamente operativo, mira a raggiungere tali obiettivi, creando anche una valorizzazione culturale delle professioni legate al mondo della terra e di chi si prende cura di lei».

Lo scrive su Facebook il presidente della Regione Lazio, Francesco Rocca.

---

## **Dazi, Confeuro: Ok Meloni da Trump ma Ue guardi altri mercati a tutela agricoltura**



ROMA – “Accogliamo con favore la visita della Presidente del

Consiglio Giorgia Meloni al presidente Donald Trump prevista per giovedì, nella speranza che rappresenti davvero un passo concreto e pacifico verso la risoluzione delle tensioni commerciali e dei dazi che penalizzano il nostro comparto agricolo e le nostre eccellenze”, dichiara, in una nota stampa, il presidente nazionale di Confeuro, Andrea Tiso. “È però fondamentale – prosegue – che l’Unione europea mantenga una posizione unitaria e coesa nella trattativa con gli Stati Uniti, difendendo con forza i propri interessi agricoli. Al contempo, Bruxelles deve saper guardare oltre e puntare con decisione sull’apertura verso nuovi mercati, in particolare quelli di India e Sud-est asiatico. Parliamo di economie in forte crescita, dove si aprono importanti opportunità per l’export agroalimentare europeo e per il nostro Made in Italy. Costruire condotti commerciali solidi e aree di libero scambio con questi Paesi infatti – conclude il presidente nazionale della Confederazione degli Agricoltori Europei e del Mondo – è una strategia indispensabile non solo per affrontare l’attuale fase di incertezza nei rapporti con gli Stati Uniti, ma anche per garantire nel futuro prossimo una rete di sbocchi alternativa e competitiva per le nostre eccellenze enogastronomiche. L’agricoltura italiana ed europea ha bisogno di visione, stabilità e nuove opportunità per continuare a crescere.”

---

**Made in Italy, Urso: “Grazie a straordinaria eccellenza quarto esportatore al mondo”**



ROMA – “Questo evento fa parte delle oltre 600 iniziative organizzate in Italia e in più di 30 Paesi nel mondo per la Giornata nazionale del Made in Italy. Questa giornata nasce per riconoscere e celebrare il talento, la visione e la tenacia di milioni di imprese e lavoratori italiani. Ogni giorno, con orgoglio, portano nel mondo prodotti straordinari, simbolo di qualità e di eccellenza del saper fare italiano, frutto di storie uniche, di creatività, passione e dedizione”. Lo ha detto il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, intervenendo alla presentazione del rapporto di Federalimentare sulla Giornata del Made in Italy, dal titolo ‘Il valore dello stile italiano tra cultura e buon vivere e alimentazione’, in corso nella Sala Regina della Camera dei deputati.

“Grazie a questa straordinaria eccellenza lo scorso anno, nel 2024, l’Italia è diventato il quarto Paese esportatore al mondo, superando Giappone e Corea del Sud e piazzandosi subito dopo Stati Uniti, Cina e Germania- ha sottolineato Urso- Un risultato straordinario che dimostra la resilienza, la flessibilità, il dinamismo, le capacità delle imprese italiane che sono capaci, più di altre, di scongiurare i rischi e di cogliere le nuove opportunità”. Per il ministro “non celebriamo oggi solo il glorioso passato del nostro saper fare, ma guardiamo avanti con determinazione, investendo nelle nuove generazioni e nelle tecnologie più avanzate. Lo scorso anno, nella prima Giornata nazionale del Made in Italy, abbiamo evidenziato l’aspetto identitario, l’identità, la peculiarità del nostro prodotto e della nostra impresa.

Quest'anno l'attenzione è sull'innovazione, ben consapevoli che identità e innovazione sono i due binari su cui da sempre ha fatto leva il made in Italy per affermarsi nel mondo".

E innovazione, ha evidenziato Urso, "significa startup, intelligenza artificiale, robotica, aerospazio, blue economy. Sono queste le nuove frontiere che rendono le nostre imprese protagoniste della transizione digitale e sostenibile, capaci di competere a livello globale. Proprio in questi giorni nasce la Fondazione Imprese e Competenze, prevista dalla legge quadro sul Made in Italy: il suo obiettivo è creare un ponte tra scuola e impresa, portando direttamente nei licei la cultura imprenditoriale e ispirare le nuove generazioni. Così acceleriamo il percorso degli studenti verso il lavoro e verso i settori più promettenti della nostra economia. Crediamo che i giovani debbano essere protagonisti attivi di questa trasformazione, con strumenti concreti e competenza aggiornata, dalla moda al design, dalla meccanica avanzata all'enogastronomia, dalle nuove tecnologie all'artigianato: l'eccellenza italiana è sempre sinonimo di qualità, stile e innovazione. Celebriamo ciò che ci rende riconoscibili ovunque, la capacità unica italiana di coniugare bellezza e funzionalità, identità e innovazione, creatività e precisione".

Questa giornata, ha concluso il titolare del Mimit, "diventa così l'occasione ideale per scoprire, apprezzare e celebrare il valore straordinario di ciò che da secoli, da sempre sappiamo creare. Celebriamo con orgoglio il made in Italy, simbolo della nostra identità, della nostra cultura, della nostra imprenditorialità e della capacità di guardare sempre al futuro, senza dimenticare mai le nostre radici. Viva il made in Italy, viva l'Italia".

Mascarino (Federalimentare): Valore riconosciuto in tutto il mondo

“L’incontro di oggi ci permette di riflettere sullo straordinario valore del made in Italy alimentare. Un valore riconosciuto in tutto il mondo grazie alle scelte di milioni e milioni di consumatori. Siamo la prima manifattura del Paese con quasi 200 miliardi di fatturato, e abbiamo raggiunto un nuovo record dell’export, 57 miliardi, +9% rispetto all’anno precedente. Il principale merito di questi risultati è dei nostri imprenditori che, in un tempo di grosse incertezze, non hanno perso la fiducia, ma hanno continuato ad investire e a produrre cibo di qualità, sicuro e ben fatto. Un ulteriore merito va certamente alle nostre istituzioni che ci sostengono e che aiutano il settore rendendolo più competitivo sui mercati internazionali, promuovendo l’eccellenza del nostro cibo. Prodotti che oltre ad esprimere l’italianità nel mondo, esprimono la nostra identità culturale grazie alla quale, attraverso il cibo, tramandiamo il nostro sapere millenario”. Lo ha detto il presidente di Federalimentare, Paolo Mascarino, intervenendo alla Camera dei deputati, presso la Sala della Regina, in occasione della Giornata nazionale del Made in Italy (#giornatamadeinitaly2025), al convegno promosso da Federalimentare dal titolo ‘Il valore dello stile italiano tra cultura del buon vivere e alimentazione’.

---

**Orientamento: al via il Premio Storie di Alternanza e Competenze**



VITERBO – Al via da oggi fino al 10 ottobre 2025 la presentazione delle candidature al Premio “Storie di alternanza e competenze” da parte degli istituti professionali, istituti tecnici, licei e ITS Academy dell’Alto Lazio.

Il Premio “Storie di alternanza e competenze” è un’iniziativa delle Camere di commercio italiane e di Unioncamere, in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione e del Merito, a cui la Camera di Commercio di Rieti Viterbo ha scelto anche per il 2025 di aderire, che punta a valorizzare e dare visibilità a racconti di alternanza realizzati nell’ambito di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l’Orientamento (PCTO), di tirocini curriculari, di percorsi di apprendistato (I e III livello) e di Project Work (PW) realizzati dagli studenti degli Istituti scolastici italiani del secondo ciclo di istruzione e degli ITS Academy su tematiche della transizione digitale e dell’intelligenza artificiale, della sostenibilità ambientale, delle competenze di cittadinanza per lo sviluppo sostenibile, dell’inclusione sociale, del turismo e della cultura, dell’agroalimentare, della mecatronica, del sistema moda, dell’educazione finanziaria e dell’imprenditorialità.

Il Premio, giunto alla VIII edizione, intende valorizzare non solo le esperienze di qualità realizzate in alternanza, tirocinio curriculare, apprendistato e project work, ma anche le competenze acquisite in tali contesti formativi.

Per partecipare al Premio, i/le partecipanti dovranno produrre un video della durata massima di 5 minuti.

Tutti i dettagli sono disponibili sul sito della Camera di Commercio di Rieti Viterbo alla pagina dedicata [https://www.rivt.camcom.it/it/attivita\\_34/orientamento-al-lavoro\\_200/premio-storie-di-alternanza-e-competenze\\_313/](https://www.rivt.camcom.it/it/attivita_34/orientamento-al-lavoro_200/premio-storie-di-alternanza-e-competenze_313/) e all'indirizzo email [orientamento@rivt.camcom.it](mailto:orientamento@rivt.camcom.it)

---

## **XXXII edizione Concorso Premio Roma Evo: numerosi riconoscimenti per le aziende dell'Alto Lazio**



ROMA – Si è da poco conclusa a Roma, nella Sala del Tempio di Vibia Sabina e Adriano, della Camera di Commercio di Roma, la cerimonia ufficiale di premiazione dei vincitori del “Premio Roma Evo”, XXXII edizione del Concorso regionale per i migliori olii extravergine di oliva del Lazio.

Il Concorso è promosso dalla Camera di Commercio di Roma, attraverso Sviluppo e Territorio, Azienda Speciale per lo sviluppo e la crescita di Roma e della regione Lazio, in

collaborazione con l'Azienda Speciale Agro Camera ed in sinergia con la Regione Lazio, le Camere di Commercio della regione e le associazioni di categoria di settore.

Anche quest'anno le aziende olivicole delle province di Rieti e Viterbo si sono distinte, ricevendo numerosi riconoscimenti che confermano l'eccellenza del territorio, la qualità delle sue produzioni, e il ruolo strategico nel panorama agroalimentare delle due province dell'olivicoltura.

Per l'Extra Vergine è stata premiata al secondo posto, per la categoria "Fruttato leggero" l'azienda Frantoio Cioccolini S.r.l. di Vignanello (VT) con l'etichetta "Essenziale".  
Menzione speciale per due aziende: Eredi di Ceccarelli Roberto di Fara in Sabina (RI), etichetta "Lorelè" e l'Oleificio Sociale Coop. di Canino S.C.A. di Canino (VT), etichetta "Extravergine di Olive Bio".

Per la categoria "Fruttato medio", al primo posto l'Azienda Agricola la Riserva Bio di Dario Papacchini di Tuscania (VT), con l'etichetta "Rivellino", al secondo posto la Società Agricola Sciuga s.s. di Montefiascone (VT), con l'etichetta "Il Molino Monocultivar Frantoio".

Seconda classificata per il Sabina Dop, categoria "Fruttato leggero", l'Azienda Agricola Fagiolo di L. & A. Fagiolo s.s., di Fara in Sabina (RI) con l'etichetta "Cru di Cures".

Cinque le aziende premiate per il Canino Dop. Per la categoria "Fruttato leggero" primo premio all'Azienda Agricola Laura De Parri, Canino (VT), etichetta "Cerrosguhero DOP Canino".  
Secondo posto per l'azienda Olivicola di Canino soc. agr. Cooperativa a R.L. di Canino (VT) con l'etichetta "Dop Canino".  
Nell'ambito della categoria "Fruttato medio" l'Azienda Agricola Mazzi Mirella di Ischia di Castro (VT) conquista il primo posto con l'etichetta "Oleum Aeternum", al secondo posto Eco Fattoria il Sogno Verde di Viterbo (VT), etichetta "Grand Cru 400 anni DOP Canino".

Nella categoria “Fruttato intenso” al primo posto l’Oleificio Sociale Cooperativo di Canino sca con il “Dop Canino”.

Per il Tuscia Dop, “Fruttato Leggero”, conquistano il podio la Società agricola Colli Etruschi soc. coop di Blera con l’etichetta “Evo Dop Tuscia” (prima classificata) e il Frantoio Battaglini Bolsena (VT) , etichetta “DOP Tuscia Battaglini”, (seconda classificata). Per la categoria “Fruttato Medio”, primo premio per la Società Agricola Sciuga s.s. di Montefiascone (VT), con l’etichetta “Il Molino denocciolato Caninese DOP Tuscia”.

Per l’Olio di Roma IGP, categoria “Fruttato Medio”, primo posto per l’azienda Appo Soc. Coop. Agricola di Viterbo, etichetta “Olio Appo”.

Il premio per la migliore confezione “Premio Tonino Zelinotti” va al Frantoio Gentili di Farnese (VT), etichetta “DOP Canino”.

“In questo periodo particolarmente intenso, – dichiara il Presidente della Camera di Commercio di Rieti Viterbo, Domenico Merlani – ricco di manifestazioni dedicate alla promozione delle nostre eccellenze agroalimentari, risulta sempre più evidente la crescita, sia qualitativa che quantitativa, delle imprese dell’Alto Lazio e, più in generale, dell’intera Regione. Un’evoluzione significativa che trova oggi ulteriore conferma nell’alto numero di realtà premiate al Concorso. Molte aziende saranno le protagoniste anche della prossima edizione di Assaggi, il Salone dell’enogastronomia laziale, in programma a Viterbo dal 17 al 19 maggio 2025”.

Il concorso ha selezionato inoltre, i partecipanti al premio nazionale “ERCOLE OLIVARIO”. In qualità di finalisti per la categoria Extra Vergine sono stati individuati: il Frantoio Cioccolini S.r.l. e l’Oleificio Sociale Coop. di Canino S.C.A. Per la categoria Dop, sono stati selezionati la Società

Agricola Sciuga s.s.; l'Azienda Agricola Laura De Parri e l'Oleificio Sociale Cooperativo di Canino S.C.A.





---

**Sviluppo urbano, Biazzo  
(Unindustria): “Imprese  
generano valore per i  
territori che li ospitano”**



ROMA – “La rigenerazione urbana è un driver di sviluppo fondamentale per tutte le città e per Roma in particolare. Oggi non possiamo più pensare alla città come a un insieme di funzioni separate (centri storici, zone residenziali, aree produttive) ma come ad un ecosistema integrato, dove l’innovazione, la sostenibilità e la qualità della vita devono coesistere”. Lo ha detto **Giuseppe Biazzo**, Presidente di Unindustria, durante l’incontro “Narrazione sociale e recupero del territorio. Futuro e innovazione: come cambiare il volto delle interazioni urbane e del loro paesaggio” all’interno del Premio Film Impresa, in programma fino a stasera alla Casa del Cinema di Villa Borghese.

“Come Unindustria, stiamo lavorando da tempo per promuovere questa trasformazione, in dialogo costante con istituzioni, università e associazioni. L’esperienza maturata con l’Ufficio Clima del Comune di Roma ne è una testimonianza concreta. Le imprese, in questo scenario, assumono un nuovo ruolo. Non più soltanto attori economici, ma generatori di valore per il territorio che le ospita: valore sociale, ambientale e culturale”.

“Roma ospita oltre 200 aree produttive distribuite su tutto il territorio metropolitano, di cui molte con forti potenzialità di rigenerazione e riconversione sostenibile. Basti pensare ad un’area dalla forte presenza industriale come la Tiburtina, importante non solo per la città ma tutta la Regione, o agli interventi di rigenerazione urbana come Flaminio, Testaccio, Ostiense che rappresentano un’opportunità unica per potenziare lo sviluppo delle città. Il compito di Unindustria è anche quello di riaffermare con convinzione il ruolo delle aree industriali in questo orizzonte di rigenerazione”.

---

# Uova Fabergé, Uovomisù, colombe e pizze: la Pasqua nella Tuscia è sempre più a trazione artigianale



VITERBO – Uova stile Fabergé, Uovomisù, uova ricoperte di pistacchio grezzo intero o di fondente con nocciole intere: le novità per la Pasqua 2025 dei maestri pasticceri di Confartigianato Viterbo sono tantissime, tutte finalizzate a soddisfare i gusti di un pubblico sempre più variegato e alla ricerca della qualità dei prodotti fatti a mano.

Come sottolineato da un'analisi dell'Ufficio Studi di Confartigianato, infatti, l'offerta delle specialità dolciarie e della pasticceria della tradizione pasquale è caratterizzata da una diffusa presenza di imprese artigiane. In Italia sono interessate dai consumi dei **dolci pasquali** oltre **53 mila pasticcerie e imprese del settore dolciario**, un perimetro settoriale che include pasticceria fresca, gelati, biscotti, cacao, cioccolato, confetteria ecc caratterizzato da **un'alta vocazione artigianale**: sono oltre 37 mila le imprese artigiane, che rappresentano il 70,3% delle attività totali

del settore.

La **Pasticceria Casantini**, oltre alla produzione tradizionale, quest'anno si è confrontata con vere e proprie opere d'arte realizzate in cioccolato: nei punti vendita del capoluogo, infatti, si possono acquistare le splendide riproduzioni, con accuratissimi dettagli e preziose decorazioni, delle Uova Fabergè. Come è noto, tali creazioni sono opere di alta gioielleria artigianale realizzate tra il 1885 e il 1917 dagli omonimi maestri orafi francesi, i fratelli Peter Carl e Agathon Fabergé, su commissione dello zar Alessandro III di Russia, che cercava delle Uova di Pasqua speciali come sorpresa per la moglie. A Viterbo, nel 2025, è possibile trovarne di identiche: bellissime e buonissime, sia da gustare che da regalare.

La **Pasticceria Gelateria Polozzi** per la Pasqua 2025 propone, invece, l'Uovomisù, in edizione limitata e su prenotazione: una delizia tutta da scoprire, composta da un tradizionale uovo di cioccolato ripieno di tiramisù. Certamente da provare, insieme agli prodotti della tradizione come la pastiera e le colombe artigianali ai gusti classico, cioccolato, albicocche, cioccolato e amarene e crema al pistacchio.

Come da provare sono sicuramente le uova della **Pasticceria Lombardelli**, ricoperte di pistacchio grezzo intero o di fondente con nocciole intere, ottime da portare sulla tavola di Pasqua insieme alla Pizza di Pasqua e alle colombe farcite con cioccolato, pistacchio, pasta di mandorle e gocce di cioccolato.

Prodotti tradizionali e di altissima qualità facilmente reperibili anche in provincia, presso la pasticceria gelateria **L'Angolo del dolce di Vignanello**, la pasticceria **Millevoglie di Valentano** o presso la **torrefazione Caffè Pe-Fè di Orte**.

E poi c'è lei, la regina dei dolci pasquali: la pizza di Pasqua, elemento ineguagliabile della tradizione locale, che,

gustata con i salumi o con creme spalmabili, non può certo mancare sulle tavole della Tuscia. Ne offrono una variegata selezione lo storico panificio Biscetti Guido, la cui pizza di Pasqua ha fatto innamorare anche Fiorello; l'Antico Panificio Pianoscarano, che la propone in abbinamento anche con tozzetti e biscotti secchi artigianali, in confezioni pratiche, semplici, pronte per essere regalate e gustate; il Borgo di Bagnaia, che offre la versione mini da mezzo chilo, 750 grammi e un chilo, nei gusti classico, lamponi e cioccolato, doppio cioccolato, pistacchio e versione gluten free.

**“A Pasqua come in altre ricorrenze religiose, promuoviamo l'acquisto dei prodotti locali dei nostri forni e delle nostre pasticcerie artigiane di fiducia – afferma il segretario provinciale di Confartigianato Imprese di Viterbo, Andrea De Simone -. Secondo l'analisi dell'Ufficio Studi di Confartigianato, infatti, la produzione dolciaria e della pasticceria artigianale si conferma protagonista dei consumi pasquali di qualità, anche grazie all'offerta dei prodotti della tradizione e alla biodiversità del settore agroalimentare italiano. Nonostante un contesto economico incerto e il rialzo dei costi di alcune materie prime, si osservano segnali di tenuta dei consumi mentre i prezzi dei prodotti di pasticceria fresca mostrano un ritmo di crescita contenuto. La vocazione artigiana del comparto dolciario e della pasticceria rappresenta un elemento di valore aggiunto, garantendo una elevata qualità e varietà dei prodotti”.**













































---

**Coldiretti Lazio, taglio del  
nastro per il nuovo Mercato  
di Campagna Amica a Prati  
delle Vittorie**



ROMA – Laboratori didattici per bambini, un mini mulino per trasformare il grano in farina, merende salutari e cibo genuino nel nuovo mercato di Campagna Amica inaugurato oggi da Coldiretti Roma a Prati delle Vittorie in piazza Maresciallo Giardino, dove ogni venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00 sarà possibile acquistare prodotti a km0 direttamente dalle aziende agricole che li producono.

Al taglio del nastro erano presenti i presidenti di Coldiretti Lazio e Roma, David Granieri e Niccolò Sacchetti, insieme al direttore della federazione regionale e provinciale, Carlo Picchi, con la presidente del Municipio I di Roma Centro, Lorenza Bonaccorsi e l'assessore al Commercio, Jacopo Scatà.

*“I nostri mercati rappresentano un modello di coesione sociale – spiega il presidente di Coldiretti Lazio, David Granieri – e naturalmente un servizio per la città. Sosteniamo da sempre il modello della filiera corta, che da un lato garantisce la genuinità dei nostri prodotti a chilometro zero e dall'altro riduce i costi legati al trasporto, offrendo allo stesso tempo dei vantaggi sull'impatto ambientale. E' importante, inoltre, sottolineare che i prodotti presenti nei nostri mercati sono costantemente sottoposto a controlli scrupolosi a differenza di quanto avviene per quelli che arrivano dall'estero. Ci stiamo battendo da tempo per l'origine in etichetta, che tutela la salute dei consumatori e il Made in Italy”.*

Gli agricoltori provengono da tutto il Lazio, non solo **Roma** e la provincia come Montelibretti, Velletri, Ardea, e Valmontone, ma anche Sezze, Terracina, Sabaudia in provincia di **Latina**, Sgurgola, Alatri e Piedimonte San Germano in

provincia di **Frosinone**, Vetralla e Corchiano in provincia di **Viterbo**, Fara in Sabina in provincia di **Rieti**.

*“Questo mercato non è solo un luogo dove acquistare prodotti sani e locali, ma anche uno spazio educativo, dove bambini e famiglie possono riscoprire il valore del cibo, della stagionalità e del lavoro agricolo. Iniziative come queste rafforzano il legame tra scuola, territorio e cultura alimentare”*, ha dichiarato la **presidente del Municipio I, Lorenza Bonaccorsi**.

E proprio i bambini della scuola dell'infanzia Ermenegildo Pistelli sono stati protagonisti dell'inaugurazione di oggi con i laboratori didattici organizzati per loro dalle Donne Coldiretti e da Daniele Taffon di Fondazione Campagna Amica, come quelli sulla trasformazione del grano in farina, con un mini mulino della nostra imprenditrice agricola Ilenia Ubiali dell'azienda Federico Savioli. Con la farina prodotta i bambini hanno imparato a impastare e fare la pasta, insieme alla nostra agrichef di Campagna Amica, Ilaria Marino, ma anche a conoscere quali sono le piante officinali e come si piantano, senza tralasciare i laboratori sulla stagionalità dei prodotti agricoli. Al termine una merenda salutare e a km0 per tutti loro.

*“Siamo molto soddisfatti di fornire un nuovo servizio ai residenti del I Municipio e a tutti i cittadini romani in un'area da sempre problematica che contiamo di riqualificare anche attraverso questa nuova avventura. Con questo mercato di prodotti agricoli e non, rispondiamo ad una richiesta sempre maggiore di spazi dove poter acquistare prodotti sani e a chilometro zero, che giungono da una filiera di piccoli e medi agricoltori. Per ora in modo sperimentale, contiamo di rendere, in futuro, strutturale il mercato”*, ha dichiarato **l'assessore al Commercio del Municipio I Roma Centro, Jacopo Scatà**

Tra i prodotti presenti al mercato di Campagna Amica a Prati sarà possibile trovare i formaggi di capra, dell'azienda agricola di **Giancarlo Pitzalis** che arriva da Vetralla in provincia di Viterbo, l'ortofrutta dell'azienda di Velletri Castro Ginnetti di **Renato Giammatteo** o di **Pietro Albani** da Ardea, la carne bovina e i salumi dell'azienda di **Renzo Roselli** di Piedimonte San Germano a Frosinone e dell'azienda di **Carlo Migliori** a Latina, l'Olio Evo e l'ortofrutta di **Angelo Villani** da Montelibretti in provincia di Roma, il vino da Sabaudia a Latina di **Alessandra Morelli**, la gustosa crema di nocciole di Corchiano a Viterbo realizzata da **Cesare Mecarelli** e sempre da Viterbo, precisamente da Vetralla, arrivano le confetture e i legumi dell'azienda agricola **La Cisterna del Marchionato**, il pollo di **Paola Occhiodoro** di Sgurgola a Frosinone, ma anche le mozzarelle di bufala che arrivano da Sezze dell'azienda Il Fontanile di **Tonino Compagno** sempre in provincia di Latina, e poi le uova freschissime dell'azienda agricola capitolina di **Luisa Panei & c.** Non mancheranno neanche i prodotti ittici appena pescati dalla **Cooperativa dei Pescatori di Terracina** o i prodotti fa forno di **Monica Pittiglio** di Alatri. Non solo prodotti agroalimentari, ma anche piante e fiori del vivaio **Piantalant** S.S. di Valmontone. Con loro presente anche il nostro coordinatore di Campagna Amica Lazio e Terranostra, Maurizio Ortolani.

---

**Uova come opere d'arte,  
colombe, pizze con gusti**

# inediti: nei forni e pasticcerie Cna esplode la Pasqua



VITERBO – “Mancano pochissimi giorni a Pasqua. E sono quelli decisivi. Il consiglio? Comprate e regalate artigiano, non ve ne pentirete. Anche perché quest’anno le nostre imprese si sono superate in tutto, nel gusto, nella sperimentazione e nella creatività delle forme”. Uova, pizze, colombe, pastiere e maritozzi: in vista del rush finale ecco l’invito di **Attilio Lupidi**, segretario della **Cna di Viterbo e Civitavecchia**.

Un invito che vale in tutta la Tuscia, non solo a nella città dei Papi. C’è Corchiano, ad esempio. Particolari, variegata e farcite le uova della **Pasticceria cioccolateria Isanti**, con gusti tutti da scoprire: Raffaello, caramello e arachidi, caramello e popcorn, cookies, torta della nonna, tarte tatin, pistacchio, Rocher, cheesecake, Sacher, tiramisù e foresta nera. Ma ci sono anche colombe, pizze e maritozzi.

Da Corchiano a Montefiascone: il **Panificio Mari** è il paradiso della colomba. Al cioccolato fondente, pera del trentino e cioccolato fondente, amarene e cioccolato fondente, ai mirtilli, cioccolato ai lampone e lamponi e fragole, al pistacchio. Non basta? Albicocche del Vesuvio e arancia navel

siciliana, pesca percoca e limone della costiera amalfitana, mela smith del trentino e uvetta sei corone australiana. Da provare pure le pizze di Pasqua, su cui Mari si è sbizzarrito, perché a quella classica e l'altra alla cioccolata, ne ha aggiunte al formaggio con pecorino dop e la novità alle amarene.

Delizie made in Bagnoregio da **L'arte dei pane di Claudio e Sabrina**. Ecco la "carta" delle colombe: classica, cioccolato, frutti di bosco, pere e cioccolato, rossa con frutti di bosco e cioccolato bianco, gocce di cioccolato e nutella, gocce di cioccolato e pistacchio, rum castagne e cioccolato. Vasto l'assortimento delle pizze di Pasqua, si va dalle dolci classiche a quelle con le gocce di cioccolato, salate al formaggio, formaggio e pancetta, formaggio mortadella e pistacchi. Insomma, dove si cade si cade bene.

E si arriva al capoluogo. Qui la **Pasticceria Alba** propone la versione pasquale dell'ormai celeberrimo Pansucchio, ovvero la Colombrilla: marroni canditi, cioccolato extrafondente, rum dei Caraibi la rendono unica. Ovviamente ci sono la classica, albicocche, cioccolato bianco e rosmarino, fichi, noci e cioccolato fondente, pere e cioccolato fondente, marroni e cioccolato fondente, cannella e cioccolato, pistacchio.

In pieno centro storico, nel cuore della città dei Papi c'è la **Pasticceria Garibaldi**. Uova decorate così è difficile trovarle in giro. Molti portano le proprie sorprese da inserire all'interno, si fanno dediche, si personalizzano i gusti: metà in un modo e metà in un altro, su ordinazione. Chiudono il cerchio creazioni in cioccolata come pulcini, gallinelle e campane, insieme alla pastiera e alle pizze, con le colombe classica e al cioccolato.

L'uovo di Pasqua come un'opera d'arte, praticamente sculture di cioccolata: è il marchio di fabbrica della **Pasticceria Primavera**. Qui la vista è rapita da fiori e angeli in rilievo e decorazioni artistiche varie. Ma hanno realizzato anche uova

traforate, al pistacchio, campane che sono una delizia per gli occhi, oltre che per il palato. Il tutto con cioccolato al latte, bianco o fondente.

“Solo vedere realizzati i lavori di forni e pasticcerie – tirate le somme Lupidi – è già qualcosa di incredibile. Ma farli trovare ai bambini e portarli sulle tavole nei giorni di festa sarà garanzia di una Pasqua ancora più bella”.



































---

**Confagricoltura Viterbo –  
Rieti esce dai GAL**



VITERBO – “Essendo venuta meno, a causa di conflittualità politiche a noi estranee, la possibilità di un controllo diretto sulla ripartizione dei fondi assegnati al nostro settore all’interno del Gal Tuscia, Confagricoltura Viterbo-Rieti, ormai convinta della funzione non positiva di tali strumenti, ritiene opportuno porre fine alla sua presenza e al suo contributo sia in suddetta struttura, sia nell’altro Gal che insiste sulla provincia di Viterbo, l’Etrusco-Cimino. Ringraziamo Stefano Augugliaro e Mauro Bocci per la pronta disponibilità e per essersi messi in gioco con coraggio, capacità e spirito di appartenenza. Confagricoltura Viterbo-Rieti ribadisce ora più che mai la ferma volontà di continuare la sua missione a difesa del mondo agricolo e di tutti gli agricoltori viterbesi e reatini”.

Così il Presidente di Confagricoltura Viterbo-Rieti Remo Parenti.

---

# Dazi. Tiso (Confeuro): “Serve dialogo e confronto con Trump”



ROMA – “Sulla vicenda dei dazi e della crescente tensione commerciale con gli Stati Uniti, è necessario e improcrastinabile ricorrere agli strumenti propri della democrazia: il dialogo e il confronto costruttivo. Crediamo che alimentare una spirale di ritorsioni economiche, come sta facendo ad esempio la Cina con la minaccia di ulteriori dazi e controdazi, non sia né opportuno né produttivo,” ha dichiarato Andrea Tiso, presidente nazionale di Confeuro, la Confederazione degli Agricoltori Europei e del mondo. “La strada da seguire – ha aggiunto Tiso – è quella del dialogo, anche con un’amministrazione come quella del presidente Trump. È possibile ragionare su una revisione delle attuali politiche tariffarie, ad esempio riducendo le aliquote su alcune categorie merceologiche o eliminando completamente i dazi su prodotti strategici per entrambe le economie”. Tiso dunque ha sottolineato come in un contesto geopolitico tanto complesso e delicato sia essenziale rafforzare la via diplomatica: “Se vogliamo davvero proteggere i diritti e gli interessi delle nostre piccole e medie imprese, che rappresentano l’ossatura

dell'economia agricola europea, dobbiamo muoverci con intelligenza e visione. Non possiamo permettere che logiche da guerra commerciale finiscano per compromettere settori già messi alla prova da anni di crisi e incertezze. Devono capirlo tutti, Trump incluso. In tutti i modi, Confeuro continuerà a sostenere con forza un approccio basato sul confronto, coinvolgendo tutte le istituzioni per far valere le ragioni dell'agricoltura, della sostenibilità e della cooperazione economica internazionale," ha concluso Tiso.

---

## **Nuovo accordo tra Confcommercio Lazio e Intesa Sanpaolo: 310 milioni di credito per la competitività e condizioni agevolate su micropagamenti pos**



ROMA – Il Presidente di Confcommercio Lazio Giovanni Acampora e il Direttore Regionale Lazio e Abruzzo di Intesa Sanpaolo Roberto Gabrielli hanno siglato oggi un accordo che mette a disposizione delle aziende regionali associate 310 milioni di nuovo credito per finanziamenti a favore della competitività e delle transizioni e prevede commissioni agevolate per l'intero 2025 sui pagamenti POS per accrescerne la competitività e favorire la nascita di nuove attività commerciali.

Questa collaborazione si inquadra nel più ampio accordo nazionale grazie al quale la Banca dei Territori di Intesa Sanpaolo guidata da Stefano Barrese si prefigge l'obiettivo di accompagnare insieme a Confcommercio le piccole e microimprese del settore in programmi di crescita e di rafforzamento. Nel periodo 2020-2024, infatti, Intesa Sanpaolo ha erogato circa 18 miliardi di euro

alle aziende del commercio al dettaglio e all'ingrosso italiane.

L'iniziativa odierna si rivolge alle imprese associate a Confcommercio Lazio con soluzioni finanziarie e condizioni dedicate, servizi di consulenza e iniziative congiunte sul territorio e, in particolare, si caratterizza per l'azzeramento delle commissioni sui micropagamenti Pos, una misura di grande attenzione verso gli esercenti che la Banca aveva già attivato nel 2022 e che oggi conferma per l'intero 2025 rispondendo così a una esigenza manifestata a più riprese soprattutto dalle realtà commerciali più piccole, con l'obiettivo di favorire la diffusione dei pagamenti digitali.

Viene inoltre agevolato l'accesso al credito delle imprese di minori dimensioni grazie a soluzioni completamente digitali: i finanziamenti a breve termine saranno direttamente accessibili dal canale internet dedicato – sia in fase di domanda che in fase di perfezionamento – con la possibilità di mantenere la consulenza del proprio gestore bancario e potendo al contempo amministrare l'operatività dalla propria azienda.

Tra i fondamenti dell'Accordo:

- soluzioni e strumenti di pagamento multicanale ed evoluti

(es. SmartPOS) che abilitano molteplici servizi

(es. mance)

- accesso ad un nuovo innovativo processo del credito dematerializzato e digitalizzato
- supporto ai progetti di investimento in digitalizzazione ed energie rinnovabili
- definizione di modelli di business in chiave sostenibile, anche grazie ai Laboratori ESG di Intesa Sanpaolo
- strumenti per facilitare la nascita di nuove attività e lo sviluppo dell'imprenditoria femminile

“Il ruolo degli istituti di credito è fondamentale per lo sviluppo delle imprese al quale contribuiscono mettendo a disposizione risorse chiave, linfa vitale soprattutto per le micro, piccole e medie imprese, vero motore dell'economia locale. È evidente che nell'attuale contesto socio economico l'accesso al credito risulti più complesso proprio per le piccole attività del commercio al dettaglio e all'ingrosso; in questo scenario, consolidare la sinergia già in essere tra Intesa Sanpaolo e Confcommercio Lazio rappresenta una svolta importante per dare risposte alle istanze delle imprese associate,- commenta il Presidente di Confcommercio Lazio, Giovanni Acampora – L'accordo siglato oggi offre strumenti finanziari mirati e servizi dedicati per affrontare le sfide economiche, supportare la transizione digitale ed ecologica, favorire la crescita e l'innovazione, un impegno concreto per le imprese del Lazio”.

“Questo accordo è una risposta concreta alle esigenze delle attività commerciali del territorio, anche le più piccole – commenta Roberto Gabrielli, responsabile della Direzione regionale Lazio e Abruzzo Intesa Sanpaolo – con l'obiettivo di facilitarne l'operatività e, al tempo stesso, supportarne la crescita. Le misure previste dall'accordo sono uno stimolo allo sviluppo tecnologico e agli investimenti per migliorare il business e l'efficientamento energetico delle imprese associate.”

Commercio: lo scenario macroeconomico Il settore del commercio conta più di un milione di imprese, impiega circa 3,7 milioni di addetti e genera un valore aggiunto pari a 230,5 miliardi di euro. Nel Lazio le imprese del commercio sono 97.580 (il 20% del totale imprese della regione e il 9,3% delle imprese del commercio in Italia), di cui circa 71 mila nella provincia di Roma. Gli addetti sono 343 mila (il 12,7% del totale economia e il 9,4% del totale addetti del commercio in Italia), di cui circa 258 mila a Roma e provincia. Il valore aggiunto del commercio nel Lazio è pari a oltre 21 miliardi di euro (il 9,7% del totale nazionale).

Nel commercio assumono un ruolo rilevante le micro-imprese (meno di 10 addetti) che rappresentano il 96% del totale e impiegano il 53,9% degli addetti. Queste percentuali salgono rispettivamente al 99,6% e al 72,8% quando si aggiungono le piccole imprese (tra 10 e 49 addetti).

Le imprese medie e grandi, pur assorbendo solo il 27,2% degli occupati, incidono per il 43,1% in termini di valore aggiunto, grazie a buoni livelli della produttività del lavoro, favorita, a sua volta, da una buona propensione a investire.

Nel Lazio, il ruolo delle micro-imprese nel commercio è ancora più rilevante: impiegano il 59% degli addetti, 5 punti percentuali in più rispetto alla media italiana, mentre le medie e grandi imprese si fermano al 21% circa in termini di occupati (Italia 28%). Per la provincia di Roma, aumenta il peso delle medie-grandi imprese, con il 23% degli addetti, mentre le micro-imprese occupano il 56% degli addetti del commercio, tre punti in meno rispetto alla media regionale (ma comunque superiore al dato nazionale del 54%).

Il settore, dopo il crollo subito nel 2020 a causa della pandemia, nel biennio successivo ha mostrato una crescita sostenuta, per poi registrare una sostanziale stabilità nel 2023-2024. Il valore aggiunto si è così portato su livelli superiori al 2019, mostrando un progresso a prezzi costanti pari al 6,9%.

Le attese per il 2025 sono moderatamente positive: il recupero

del potere d'acquisto delle famiglie dovrebbe contribuire alla ripresa dei consumi, con effetti positivi sulle attività commerciali. Nel Lazio è previsto un andamento migliore rispetto alla media italiana, complice anche un "effetto Giubileo". Nel corso degli ultimi anni le imprese del commercio hanno mostrato una buona crescita degli investimenti, saliti tra il 2016 e il 2022 del +13,2%. La crescita è stata diffusa e ha interessato gli investimenti in software e basi dati (+33,3%), costruzioni (+28,1%), R&S (+27,7%), apparecchiature ICT (+21%), impianti e macchinari (+13,3%).

Restano ampi spazi di miglioramento. Nel biennio 2021-2022, la quota di aziende del settore con almeno tre addetti impegnata in attività di innovazione è stata pari al 37,4%. Pesano le basse percentuali riscontrate tra le imprese più piccole; nelle medie imprese si sale al 65%, mentre nelle grandi si raggiunge il 76%. Se si considera l'adozione di azioni per migliorare la sostenibilità ambientale il dato complessivo di settore si ferma al 37,2%, mentre quello delle grandi sfiora il 70%.