

NAS Carabinieri di Viterbo: avviati controlli nell'ambito della ristorazione



VITERBO- I Carabinieri del NAS di Viterbo, nell'ambito della vigilanza in corso in questo periodo negli esercizi di somministrazione, hanno svolto dei mirati controlli presso i ristoranti nelle province di Rieti e Viterbo.

In particolare, presso un ristorante situato nel comune di Rieti in collaborazione con personale dell'ASL di Rieti sono state riscontrate gravi carenze igienico sanitarie a seguito delle quali è stata disposta dalle competenti autorità sanitarie la chiusura del deposito delle derrate alimentari.

Nella medesima attività venivano rinvenuti e posti sotto sequestro kg 120 di alimenti vari, in particolare di prodotti carnei freschi che presentavano inizio di processo di putrefazione e preparati alimentari congelati, in parte non tracciati ed altri con la data di scadenza e Termine Minimo di Conservazione superati. Per le "non conformità" emerse, i militari del NAS di Viterbo hanno contestato sanzioni penali ed anche amministrative per un importo complessivo di 3000 euro.

Continua è l'attività di monitoraggio che viene svolta dai Nas Carabinieri in tutto il territorio nazionale, finalizzata al rispetto della normativa a tutela del cittadino.

Adecco seleziona oltre 220 figure professionali nel settore della ristorazione a Roma e provincia



ROMA – **Adecco**, società specializzata di The Adecco Group che sviluppa e valorizza il capitale umano, **organizza un Recruiting Day a Roma, dedicato alla selezione di oltre 220 figure professionali per il settore della ristorazione.** Mercoledì 20 novembre, dalle 11.00 alle 16.00, la filiale Adecco Tourism Roma, in Via dell'Esperanto 71, aprirà le porte con l'obiettivo di entrare in contatto diretto con i potenziali candidati interessati a scoprire le offerte di lavoro presenti sul territorio.

Nel corso della giornata, i partecipanti avranno la possibilità di prendere parte a un colloquio conoscitivo, per approfondire le specifiche di ogni posizione aperta e valutare le migliori opportunità in base alle proprie competenze ed esperienze. In particolare, tra i ruoli più ricercati nella provincia figurano operatori pluriservizio da impiegare in

aziende di riferimento presso l'Aeroporto di Fiumicino, oltre ad addetti alla mensa scolastica, camerieri di sala, cuochi e aiuto cuochi.

Tra i requisiti professionali è richiesta una minima esperienza pregressa nel settore, oltre a flessibilità oraria e autonomia negli spostamenti. Per le figure di addetti alla mensa scolastica, cuochi e aiuto cuochi, si richiede inoltre un attestato HACCP in corso di validità.

Maggiori informazioni sul Recruiting Day e le modalità di partecipazione sono consultabili [a questo link](#).

Nella Tuscia torna lo “Slow Food Day”



VITERBO – **Sabato 18 maggio** si celebra anche nella Tuscia lo **Slow Food Day** la giornata in cui le realtà territoriali e regionali di Slow Food organizzano eventi in tutta la Penisola. Un'occasione per far conoscere i progetti e le attività che l'Associazione della Chiocciola porta avanti a livello locale e per creare un momento di condivisione che coinvolga tutte e tutti verso un obiettivo comune: riattivare un dialogo col cibo che ci permetta di uscire dalla condizione

di consumatori per diventare artefici di scelte, azioni e significati.

Nella Città dei Papi **Slow Food Viterbo e Tuscia** organizza l'incontro **"Fare una spesa buona, pulita e giusta con i cuochi dell'Alleanza Slow Food"**, in occasione della **Giornata della Ristorazione** promossa a livello nazionale dalla **FIPE**, presso lo Spazio Pensilina (davanti al parcheggio del Sacrario). L'appuntamento è alle ore 11, **nell'ambito del Mercato di agricoltura biologica e naturale "Tuscia in Bio"**. Intervengono: **Loredana Badini**, vicepresidente di Confcommercio Lazio Nord; **Marco Tortolini**, presidente di Slow Food Viterbo e Tuscia; **Danila Milioni**, Segreteria di Fipe-Confcommercio Lazio; i cuochi dell'Alleanza Slow Food **Vittoria Tassoni, Maurizio Grani, Gesuela Tortelli, Paolo Bianchini**. Modera: **Luigi Pagliaro**, presidente di Slow Food Lazio. Al termine Aperitivo Slow per tutti con preparazione in diretta dei cuochi e cuoche presenti e consegna delle ricette.

Ristorazione, Fraschetti (CMFP Castel Fusano): «Patto tra scuola e ristoranti di eccellenza per rilanciare la figura del cameriere»



Il mondo della cucina, negli ultimi anni, ha subito un processo di spettacolarizzazione, mettendo in ombra una parte fondamentale come quella del servizio di sala, quasi declassato e assente dall'immaginario comune.

Per rilanciare la professione di sala in tutte le sue varianti – cameriere, sommelier, bartender e maître – il CMFP di Castel Fusano a Roma, coordinato dal Prof. Livio Ciappetta, ha organizzato un incontro sul tema. Tali figure, infatti, sono la parte visibile dell'impresa di ristorazione e ne definiscono il carattere e molto spesso ne determinano il successo o il declino. Lo storytelling su ricette e prodotti impazza, ma nessuno racconta più la nobiltà antica e le sfide moderne di questo importante lavoro, con i giovani che non "sognano" il lavoro di cameriere. Il numero di iscrizioni negli istituti alberghieri d'Italia, salvo rare eccezioni, conferma il picco verso il basso.

Fabrizio Frascchetti (Direttore del CMFP di Castel Fusano) ha detto: «La sfida che abbiamo raccolto e lanciato è di immaginare il cambiamento e reinventare la figura del cameriere, per renderla attraente come lo è diventata quella dello chef. Insieme alla ristorazione romana e alle istituzioni, vogliamo costruire una nuova immagine di questo antico mestiere».

«Abbiamo esposto le nostre idee – ha spiegato il Prof. Livio Ciappetta – tramite un menù preparato e servito dalle ragazze e dai ragazzi di Castel Fusano, enfatizzando in ogni portata

il ruolo della sala, nella speranza che generi un momento di riflessione sul tema. I nostri docenti di cucina sono rimasti un passo indietro lasciando il piacere della finalizzazione ai colleghi in giacca e cravatta».

Per il Prof. William Ventura «va valutato il valore aggiunto di una sala di livello per il ristoratore, oltre al ruolo centrale che assume nell'identità, non solo del ristorante, ma anche per veicolare le proposte dello chef e l'offerta della cantina, che vanno raccontate e sostenute».

Alla giornata hanno partecipato nomi importanti della ristorazione romana come l'ARCS (Associazione Ristoranti Centro Storico) Roma con Lorenzo Lisi e rinomati ristoranti capitolini come Orma, Pierluigi, Piperò, Il Tino, Patty Bistrot, Osteria dell'Orologio e Gastaldino.

“Job day”, a Tarquinia si incontrano domanda e offerta di lavoro nel settore turismo e della ristorazione



TARQUINIA (Viterbo) – Domanda e offerta di lavoro nel settore turismo e della ristorazione si incontrano a Tarquinia. L’Ente Bilaterale Turismo del Lazio (EBTL), in collaborazione con la Regione Lazio, l’agenzia Spazio Lavoro, DiSCo Lazio, ConfCommercio Lazio Nord, Confesercenti, WeTarquinia, progetto di promozione e valorizzazione della cittadina tirrenica e del suo territorio, organizza il “Job day”. L’evento, promosso per **favorire il contatto tra i cittadini – in modo particolare i giovani under 35 – in cerca di occupazione e le aziende operanti nel Lazio nel settore del turismo e della ristorazione, si svolgerà giovedì 4 maggio, dalle 10 alle 14, nella sede dell’IISS “Vincenzo Cardarelli” (strada provinciale Porto Clementino).**

Il “Job day” di Tarquinia si colloca nel solco degli eventi territoriali di “recruiting” che nelle prossime settimane si terranno in tutto il territorio regionale. Le imprese che aderiscono agli incontri avranno a disposizione una postazione per sostenere i colloqui con i candidati e le candidate che parteciperanno all’evento.

Per poter accedere all’evento e sostenere i colloqui con le numerose aziende presenti è necessario registrarsi.

Tutte le informazioni di dettaglio su www.ebtl.it

Il Ristorante trevinanese “La Parolina” all’evento “Cucina Capitale 2022



ROMA – Il Ristorante trevinanese “La Parolina” con la sua chef Iside De Cesare ha preso parte presso l’albergo The St.Regis di Roma all’evento “Cucina Capitale 2022: la festa di Primavera di Italia Squisita”. Sullo sfondo di una delle più belle città italiane, Italia Squisita è tornata ad esaltare la gastronomia contemporanea con i suoi eventi, tra i colori delle stagioni, le grandi degustazioni e il meglio della cucina italiana. Apertura in una una location d’eccezione, simbolo di storia e charme.

Dai tratti architettonici inconfondibili Assieme ad Iside i più grandi nomi dell’alta cucina italiana tra chef, pastrychef, mixologist, panificatori e pizzaioli gourmet si sono messi all’opera per far vivere un’esperienza unica alla scoperta delle peculiarità gastronomiche romane. L’intero ricavato dell’evento è stato devoluto in beneficenza alla [Fondazione Gaetano Bertini Malgarini Onlus](#), impegnata dal 2007

nel sostegno di soggetti con disagi psico-sociali supportandoli dalla formazione all'inserimento lavorativo, alla riattivazione di spazi e creazione di imprese sociali.

Protagonisti della serata assieme alla rappresentante della Frazione aquesiana gli chef **Giuseppe Iannotti** (Kresios), **Sandro e Maurizio Serva** (La Trota), **Daniele Usai** (Il Tino), **Antonio Ziantoni** (Ristorante Zia), **Giulio Terrinoni** (Per me), **Riccardo Di Giacinto** (All'Oro), **Andrea Pasqualucci** (MoMa), **Salvatore Tassa** (Colline Ciociare), **Luciano Monosilio** (Luciano Cucina Italiana), **Chiara Sardella** (Forme), **Stefano Marzetti** (Mirabelle), **Edi Dottori** (Sala della Comitissa), **Francesco Donatelli** (Executive Chef del The St. Regis Rome), **Valerio Centofanti** (L'Angolo d'Abruzzo), **Antonio Sorrentino** (Executive chef Rosso Holding), **Daniele Roppo** (Il Marchese), **Claudio Gargioli** (Armando Al Pantheon), **Stefano Callegari** (Romanè), **Matteo Militello** (Ristorante Aventina), **Matteopio Tomaiuolo e Lorenzo Palumbo** (Spirito Contadino), **Chiara Bove** (Idyllo by Aprea - The Pantheon Iconic Rome Hotel), **Antonella Mascolo** (Pasticceria del Verve Restaurant - D.O.M. Hotel), **Massimo Viglietti** (Taki Off), **Domenico Boschi** (Don Pasquale), **Andrea Bartolotta** (The St. Regis Rome) • **Matteopio Tomaiuolo e Lorenzo Palumbo** (Corporate Chef Spirito Contadino) Ed infine la **Fabrizio Valeriani** (Il Marchese) e **Gianluca Mantovani** (The St. Regis Rome Cocktail Bar).

Una fotografia per immortalarli tutti: perché hanno sfruttata alla meglio una occasione per far stare insieme la gente, e farle scoprire le nuove tendenze della gastronomia.

Covid, Bianchini (MIO): “Subito tavolo di crisi per il settore ristorazione”



ROMA – «Mentre la politica ha perso tempo prezioso per non cambiare nulla, al solo scopo di garantire a sé stessa altri 15 mesi di stipendio, il Paese reale sta affondando. Letteralmente. MIO Italia lancia l'estremo SOS, chiedendo l'immediata convocazione di un tavolo di crisi per il comparto Horeca al Ministero dello Sviluppo economico e al Ministero dell'Economia e delle Finanze. Urge uno scostamento di bilancio ad hoc di 30 miliardi di euro per sostenere il settore legato alla ristorazione, finora trainante per l'economia italiana».

Lo ha dichiarato **Paolo Bianchini**, presidente dell'associazione di categoria **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«In questa ottica MIO Italia ribadisce cinque proposte da concretizzare nell'immediato: prolungamento delle moratorie sui prestiti alle Pmi, reintroduzione del credito d'imposta sugli affitti, nuovi indennizzi a fondo perduto, Iva al 5%, Cassa integrazione in deroga», ha spiegato **Paolo Bianchini**.

Ristorazione, Bianchini (MIO): “A dicembre 40% di incassi in meno rispetto al 2019”

ROMA – «I primissimi dati di dicembre, elaborati dal **Centro studi di MIO Italia**, dicono che il comparto della ristorazione (Horeca) sta registrando in media **il 40% di incassi in meno** rispetto allo stesso periodo del 2019, con punte anche di **meno 55%**. E non è ancora finita, perché ci sono le incognite di Natale e Capodanno, in genere giorni clou: se la tendenza negativa non si arresterà, nei locali sarà il deserto».

Lo ha reso noto **Paolo Bianchini**, presidente dell'associazione di categoria **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«Queste cifre sono reali e fanno a cazzotti con la propaganda trionfalistica sulle stime del Pil. Di fatto, i ristoranti sono aperti – così c'è la scusante per non concedere nuovi Ristori – ma semivuoti», ha aggiunto **Paolo Bianchini**.

«A fronte dei mancati incassi, ci sono gli aumenti generalizzati e a doppia cifra derivanti dal caro-materie prime, di cui non si parla mai abbastanza, e il salasso del fisco, che ha preteso – proprio ora – il pagamento di tutte le Rottamazioni, come se fossimo in un periodo economicamente florido e non in emergenza», ha spiegato **Paolo Bianchini**.

«La paura instillata alle persone, il guazzabuglio del super green pass, gli errori e le incertezze sulla gestione invernale del covid ci stanno portando al profondo rosso.

Attenzione, perché il comparto Horeca è trainante per l'economia e l'occupazione: se salta si trascina dietro tutto», ha concluso **Paolo Bianchini**.

Covid: Bianchini, sgravi fiscali ai ristoratori per aumentare buste paga al personale

ROMA –

«Dopo 14 mesi di inattività, quindi di crisi e fallimenti, il comparto dell'ospitalità a tavola ha ripreso a lavorare a regime, trovandosi ad affrontare ulteriori emergenze: la mannaia delle tasse (144 scadenze nel mese corrente) e la mancanza di personale di sala e di cucina, a causa del reddito di cittadinanza che spinge giovani e meno giovani a trascorrere il tempo sul divano e/o a fare lavori saltuari in nero. In questo senso vorrei lanciare una proposta: il Governo vari una manovra di sgravi previdenziali, diciamo del 40%, e i ristoratori metteranno nelle buste paga del personale la cifra risparmiata. Così saranno messe a tacere anche le voci di chi si lamenta dei bassi stipendi. Bene. Dove prenderebbe lo Stato i soldi necessari a questa manovra volta a rilanciare il settore più penalizzato dalle restrizioni Covid, a tutto vantaggio delle multinazionali che non pagano le tasse in Italia, e il lavoro in generale? Semplice: dallo stesso reddito di cittadinanza».

Lo ha dichiarato **Paolo Bianchini**, presidente dell'associazione di categoria **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«Una proposta analoga, che qualcuno potrebbe definire provocatoria, è la seguente: chi, tra i percettori del reddito di cittadinanza, verrà assunto nel settore della ristorazione, continuerà a ricevere dallo Stato il 40% del sussidio, altrimenti andrà a perderlo», ha concluso **Paolo Bianchini**.

Covid: Bianchini (MIO Italia), Tax day arriva nel momento peggiore. Serve un Patto fiscale

Roma –

«Dal 1° giugno l'intero comparto dell'ospitalità a tavola ha ricominciato a respirare aria di lavoro e si troverà, da subito, a dover far fronte al **Tax day**. Il 30 giugno, infatti, cadrà la mannaia di **144 (centoquarantaquattro) scadenze fiscali**. Mai momento fu meno opportuno. Il settore Horeca non merita ulteriori problemi, oltre a quelli creati finora da scelte politico-ideologiche che lo hanno severamente penalizzato».

Lo ha dichiarato **Paolo Bianchini**, presidente dell'associazione di categoria **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«Sta per arrivare una valanga di versamenti, adempimenti, comunicazioni, dichiarazioni e istanze. Quello che serve è un patto fiscale. È del tutto evidente, infatti, l'urgenza di una proroga per alcune di queste scadenze e la cancellazione per altre, in modo che il comparto traino del made in Italy possa avere il tempo di riprendersi economicamente», ha

concluso **Paolo Bianchini**.

Barbara Cozzolino risponde a Paolo Bianchini: “La differenza tra non voler lavorare e non voler essere schiavizzati è abissale”

VITERBO- Riceviamo e pubblichiamo: “È di ieri l'ennesimo comunicato stampa del noto ristoratore viterbese ed ex consigliere comunale Paolo Bianchini. Per mesi e mesi l'ex consigliere fratelliniano ha inviato alle testate giornalistiche locali in media un articolo al giorno, lamentando la crisi che, a causa della pandemia, a partire dal marzo 2020 ha colpito il settore della ristorazione. E, in alcune occasioni, anche con affermazioni che potevano suonare al limite della minaccia (e forse dell'illegalità, sottolineo il forse poiché non sono esperta in materia legislativa), invitando gli esercenti ad aprire i locali nonostante le restrizioni covid lo impedissero; o, in seguito alle parziali riaperture, sostenendo che avrebbe tenuto tavoli anche al coperto, nonostante le nuove misure prevedano che i tavoli siano solo all'aperto.

Ora, se da un lato comprendo il disagio in cui si trova questa categoria, comprendo perfettamente –e forse anche di più- il disagio che stanno vivendo tutti; poiché quello della ristorazione non è l'unico settore ad aver sofferto durante l'ultimo anno e mezzo. La crisi lavorativa esisteva già da

molto tempo prima della pandemia, il covid ha “semplicemente” contribuito a peggiorarla e allargarla su vasta scala.

Ormai quasi non presto più attenzione ai comunicati del signor Bianchini. Quello di ieri, tuttavia, ha avuto l'effetto di lasciarmi indignata. Indignata e offesa.

In data 01/01/2021 avevo avuto anch'io l'ardire di inviare un comunicato stampa ai quotidiani locali, spiegando la mia situazione: disoccupata, marito disoccupato, tre figli minorenni... Non solo il mio appello è rimasto pressoché inascoltato, se si esclude un unico posto di lavoro che mi fu offerto a Vetralla, per il quale tuttavia era requisito necessario essere in possesso di un mezzo di trasporto proprio (che non ho e che, ovviamente, nelle mie condizioni non posso permettermi), ma fu oggetto anche di critiche, insulti ed offese; come se chiedere il rispetto dell'articolo 1 della Costituzione Italiana fosse una colpa. Ma neppure, dopo un anno e mezzo di attesa e continui solleciti all'assessorato servizi sociali e al C.o.l., riesco ad ottenere il tirocinio formativo che mi spetterebbe, essendo arrivata terza nella graduatoria per il bando di concorso per borse di lavoro.

In questi anni, spesso mettendo da parte l'orgoglio e dimenticando di aver ottenuto, faticosamente, una laurea, ho bussato a tantissime porte, ottenendo sempre rifiuti: sono troppo vecchia, sono una madre che potrebbe avere esigenze familiari (domanda: ma ai fratelliniani come Bianchini non dovrebbe essere caro questo concetto?), non ho esperienza, non sono qualificata per quella mansione, sono troppo qualificata perché ho una laurea... di sicuro anche il mio pensiero ideologico/politico, tendente al marxismo/leninismo, non giova a mio favore; e questo nonostante, cito sempre la nostra Costituzione, “Tutti hanno diritto di manifestare liberamente il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione”

E, si! In una occasione, alcuni anni fa, mi presentai anche

presso un ristorante che cercava personale per il periodo estivo. Il proprietario mi prospettò circa mille euro al mese per almeno 14 ore al giorno. Ed avevo talmente bisogno di lavorare che accettai. Egli mi disse che nel frattempo avrebbe valutato altri candidati e che poi mi avrebbe fatto sapere. Non mi fece sapere più nulla.

In un periodo come questo, dove, come ripeto, la crisi l'hanno vissuta non solo i ristoratori ma tutti, dove tantissimi, già prima del covid, eravamo alla disperata ricerca di un lavoro, stento fortemente a credere che i ristoratori non trovino personale. Così come trovo assurdo si incolpi, di questa presunta mancanza di personale, il Reddito di Cittadinanza; e non soltanto perché il RdC ha durata di soli due anni, ma anche perché non permette che si rifiutino più di due lavori offerti.

Pertanto, qualcosa non mi torna nelle parole del signor Bianchini. Mi piacerebbe illustrasse più specificatamente quali condizioni lui e i suoi colleghi offrono: quant'è la paga mensile e per quante ore giornaliere; se è previsto un contratto e di quale tipo; se sono previste le più elementari norme sindacali; se i turni di lavoro sono stabiliti con largo anticipo e non, piuttosto, giorno per giorno, elemento quest'ultimo che impedirebbe anche di organizzare la propria vita personale. Altrimenti rimane fin troppo facile sostenere che non si trovi personali, se non si specificano tali modalità. O addirittura accusare giovani e meno giovani di non avere voglia di lavorare.

Se il signor Bianchini o qualsiasi dei suoi colleghi ristoratori fossero disposti ad assumere una come me, cinquantenne, madre, non esperta del lavoro ma dispostissima ad apprendere (non so se è possibile ma il famoso tirocinio formativo di cui beneficerei essendo arrivata terza al famoso bando di concorso per borse di lavoro, non potrebbero metterlo in atto i ristoratori?), con possibili idee diverse dalle loro ma non vietate dalla Costituzione e, naturalmente, con un

contratto regolare, uno stipendio adeguato e tutte le basilari norme sindacali, non esiterei un solo istante ad accettare, non mi vergognerei ad adeguarmi a un lavoro più umile rispetto ai miei trascorsi accademici e a quelle che un tempo furono le mie aspirazioni. Poiché si tratterebbe comunque di un LAVORO, della possibilità di offrire di più ai miei figli, magari anche, -perché no?- permettermi una vacanza con loro, essendo dal 2014 che non abbiamo la possibilità di concedere loro neppure questo.

Tuttavia, se quel che mi offrite è un lavoro di 10 ore al giorno per 3/4 euro l'ora e che non consente a una donna e madre non solo di passare un po' di tempo con la propria famiglia (lo sottolineo nuovamente, essendo concetti tanto cari a voi fratelliniani) ma anche di non offrire loro un adeguato sostegno, continuate a lamentarvi con un articolo al giorno. Noi che abbiamo seriamente bisogno di lavorare, seguireremo a cercare altrove. Ma non permettetevi più di offendere chi cerca la dignità attraverso un lavoro accusandolo di non aver voglia di lavorare: perché la differenza tra non voler lavorare e non voler essere schiavizzati è abissale e una simile affermazione suona come un insulto".

Barbara Cozzolino

Confartigianato **invia** **al**
Governo **un** **documento**
contenente **proposte**

aggiornate per riaprire in sicurezza le imprese del settore della ristorazione



ROMA – Riaprire in sicurezza, con maggiore disponibilità del settore della ristorazione a rispettare regole chiare e procedure più stringenti, per non lasciar morire un settore già in piena agonia. Confartigianato Imprese, insieme ad altre confederazioni dell'artigianato, ha predisposto un documento con delle importanti proposte per la riapertura in sicurezza delle attività di ristorazione, inviato ai ministeri competenti affinché presto si avvii un lavoro di confronto serrato e concreto per salvare le imprese del settore horeca.

“Dopo un anno di pandemia – commenta Andrea De Simone, segretario di Confartigianato imprese di Viterbo –, è ormai chiaro come nessuna evidenza epidemiologica possa imputare a bar e ristoranti, e alla ristorazione in genere, la trasmissione del coronavirus, purtroppo rimasta a livelli particolarmente elevati anche da prima di Natale, da quando queste attività sono praticamente chiuse”.

Dopo oltre 12 mesi siamo punto e a capo. “Ma nel frattempo il settore è finito al collasso – spiega De Simone -: i ristori e i sostegni sono stati del tutto inadeguati a compensare le perdite subite e il blocco dei licenziamenti nasconde una

realtà ben più amara che purtroppo costringerà a chiudere centinaia di attività. Confartigianato chiede al Governo che venga fatto ogni sforzo affinché non sia raggiunto il punto di non ritorno: altri mesi di chiusure senza alcuna certezza per il futuro andrebbero ad infliggere un nuovo e ancor più doloroso colpo al settore della ristorazione”.

Tra le proposte principali del documento presentato da Confartigianato al Governo ci sono l’inserimento degli operatori della ristorazione tra le categorie prioritarie della campagna vaccinale, ovviamente una volta terminata la vaccinazione delle fasce esposte a maggiore rischio (anziani e persone fragili). “C’è l’esigenza di bilanciare salute e iniziativa economica nel campo della ristorazione – spiega De Simone -, anche per le migliaia di ripercussioni negative sulla filiera dell’alimentazione. Le chiusure della ristorazione determinano effetti che incidono in negativo su più rami dell’agroalimentare, e dunque del Made in Italy”.

Il documento propone poi di integrare la scheda tecnica contenente gli indirizzi per il settore della ristorazione con nuove prescrizioni finalizzate al prolungamento degli orari di apertura dei locali. In sostanza, si chiede al Governo un provvedimento che riconosca la possibilità di usufruire – a partire dalle ore 18 – di un ulteriore intervallo di tempo per l’esercizio delle attività inquadrabili nella ristorazione. E ciò alla duplice condizione che risulti in ogni caso esperibile il consumo al tavolo e che l’ingresso al locale avvenga, in un orario congruo (es. entro le ore 21), solo su prenotazione. La chiusura dei locali alle ore 23 implicherà – com’è ovvio che sia – il dilazionamento di un’ora dell’inizio dell’orario di “coprifuoco”. All’atto pratico, la prenotazione dovrà fungere da strumento imprescindibile per poter accedere ai locali dell’attività e allo stesso tempo sarà il mezzo per poter effettuare i dovuti accertamenti. Resta inteso che al medesimo tavolo non potranno sedere più di 4 persone, che possono diventare fino a 8 se conviventi. Un ruolo chiave lo

avrà un'apposita autodichiarazione, che sottoscriveranno i clienti e il ristoratore conserverà.

“Un capitolo specifico del documento di Confartigianato – conclude De Simone – è riservato poi alle cerimonie e agli eventi, cioè a un pezzo fondamentale di economia che reclama immediata programmazione e ripartenza . Il solo comparto degli eventi rischia, infatti, di vedere sfumati quasi due anni di fatturato, dal momento che la pandemia sta stravolgendo l'intera programmazione 2021. Non è più rinviabile, quindi, l'avvio di un confronto franco e trasparente sul versante della immediata ripresa delle cerimonie, con anche l'aggiornamento delle disposizioni relative ai banchetti”.

Covid, Bianchini (MIO): “Due metri di distanza al ristorante? È il funerale del comparto dell'ospitalità”



ROMA – «Se una cosa abbiamo imparato in questo ultimo anno, è la certezza dell'incertezza. Sul covid e sulle relative misure di contenimento abbiamo sentito tutto e il suo contrario. Di fatto siamo tornati al punto di partenza, visto che i nostri rappresentanti istituzionali ci stanno facendo rivivere il marzo del 2020, con l'aggiunta di ulteriori limitazioni. Ora la raccomandazione di Inail, Iss, Ministero Salute e Aifa è che quando si mangia – o si tornerà a mangiare – insieme, ad esempio al ristorante o al bar, si deve mantenere la distanza di due metri, a causa delle varianti covid. Come se fosse possibile dilatare gli spazi e allungare i tavoli a piacimento. Bene, la politica, di cui siamo in paziente attesa del "cambio di passo", spieghi come queste infauste raccomandazioni siano compatibili con l'attività di ristorazione, cioè col 30 per cento del Prodotto interno lordo della nazione, tanto vale il settore Horeca».

Lo ha dichiarato **Paolo Bianchini**, presidente di **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«L'applicazione di queste deliranti misure rappresenterà il funerale del comparto dell'ospitalità a tavola», ha concluso **Paolo Bianchini**.

Covid: Bianchini, dark kitchen e delivery stanno uccidendo ristorazione e tradizione enogastronomica

ROMA – «Le enormi difficoltà che sta attraversando il comparto dell'ospitalità a tavola (Horeca), dovute alla singolare decisione del precedente governo di chiudere i ristoranti la sera, in contrasto al parere del Cts, hanno favorito la penetrazione delle catene internazionali di Junk Food e la proliferazione delle dark kitchen. Ciò moltiplicherà i fallimenti dei piccoli imprenditori italiani, che generano il 30% del Pil, e l'assassinio della tradizione enogastronomica del nostro Paese».

Lo ha dichiarato **Paolo Bianchini**, presidente di **MIO Italia, Movimento Imprese Ospitalità**.

«I ristoratori, tutti in oggettive difficoltà, fra cui locali importanti con tradizioni secolari e citazioni sulle più autorevoli guide enogastronomiche, stanno ricevendo proposte da parte di grandi catene di delivery. Si tratta di utilizzare le loro cucine per riscaldare in franchising cibi precotti e surgelati da mettere nel contenitore e consegnare poi a domicilio», ha reso noto **Paolo Bianchini**.

«Questo sta succedendo e dilagando nel nostro Paese. Le grandi catene internazionali, che non pagano tasse in Italia, sono entrate a gamba tesa nel momento di maggiore difficoltà dei piccoli imprenditori dal dopoguerra a oggi. Lo ha ben documentato "Anni 20" ieri in prima serata su Rai 2. Ripeto:

la politica dica chiaramente se vuole rendersi artefice del delitto del 30% del Pil», ha concluso **Paolo Bianchini**.

Fipet Confesercenti, settore ristorazione in ginocchio per la chiusura ristoranti immediati al 75% dei ricavi del 2019



VITERBO- Chiudere il 24, 25, 26 e 31 dicembre equivale ad una perdita di fatturato di un miliardo di euro per bar e ristoranti. “L'emergenza sanitaria, il primo lockdown e le chiusure degli ultimi mesi hanno messo in ginocchio l'intero settore della ristorazione. Decidere per la zona rossa in tutta Italia durante le festività natalizie, senza adeguati sostegni al comparto, sarebbe il colpo di grazia per decine di migliaia di imprese”.

Così dichiara il presidente nazionale di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri in merito al nuovo lockdown tra la vigilia

di Natale e l'Epifania.

“Chiediamo al Governo di assumere un impegno serio nei confronti delle imprese della ristorazione italiana, riconoscendo alle attività, come già fatto dalla Germania, ristori al 75% dei ricavi degli stessi giorni dell'anno precedente. Il fatturato di bar e ristoranti nei giorni 24, 25, 26 e 31 dicembre vale da solo un miliardo di euro – continua Banchieri – In questo 2020 così duro per la ristorazione, abbiamo sempre dimostrato rispetto delle regole. Il Governo – conclude il presidente di Fiepet Confesercenti – dia la possibilità alle imprese di arrivare al 2021 e preveda, contestualmente al nuovo lockdown nazionale, ristori immediati e certi sulla scia del modello tedesco. Altrimenti saranno migliaia le imprese a rischiare la chiusura definitiva con la



conseguenza perdita di centinaia di migliaia di posti di lavoro”.

Al presidente nazionale Fiepet fa eco Vincenzo Peparello, presidente della Confesercenti di Viterbo e responsabile regionale area Turismo. “La chiusura di bar, ristoranti e altri esercizi nel Lazio e nel

Viterbese come misura anti Covid – afferma – come è stato detto a gran voce nella manifestazione svoltasi a Roma lunedì, costituisce un colpo durissimo al settore della ristorazione ed è fondamentale che il governo provveda urgentemente a ristori del 75 per cento del fatturato del 2019, sul modello tedesco, se non si vuol dare un colpo mortale a tutto il comparto. La difesa della salute dei cittadini va assolutamente difesa, ma va anche evitato, con opportune e urgenti misure, che la crisi provochi la chiusura definitiva di migliaia di esercizi”.

Ristorazione, Confesercenti: “Da Stato e Regione Lazio bonus per l’acquisto di prodotti di filiere alimentari”



VITERBO – Via libera dalla Conferenza Stato Regioni al Decreto attuativo Mipaaf sul ‘Fondo ristorazione’. Il provvedimento stabilisce i criteri, i requisiti e le modalità di erogazione del contributo a fondo perduto destinato alle imprese del settore ristorazione per l’acquisto di prodotti, inclusi quelli vitivinicoli, di filiere agricole e alimentari, anche DOP e IGP, valorizzando la materia prima di territorio: il Fondo per la filiera della ristorazione, per il quale, con il Dl Agosto, sono stati stanziati 600 milioni di euro. Potranno accedere al contributo non solo i ristoranti e le mense ma anche gli agriturismi, i catering per eventi e gli alberghi (per l’attività di somministrazione di cibo).

“Attraverso un meccanismo semplicissimo – spiega il ministero in una nota – l’impresa di ristorazione potrà presentare la domanda di contributo mediante il portale della ristorazione

(piattaforma web di Poste Italiane) o gli sportelli di Poste Italiane. Una volta espletata la verifica del rispetto del massimale degli aiuti de minimis da parte di Poste italiane, il Ministero autorizzerà in automatico la corresponsione di un anticipo pari al 90% del valore del contributo riconosciuto, che avverrà tramite bonifico effettuato da Poste Italiane. Entro 15 giorni dall'anticipo il soggetto beneficiario presenterà a Poste Italiane, con le medesime modalità previste per la presentazione della domanda, quietanza di pagamento degli acquisti. Una volta acquisita tale documentazione, saranno emessi i bonifici a saldo del contributo concesso”.

Il contributo per ciascun beneficiario potrà variare da un minimo di 1.000 euro fino a un massimo di 10.000 euro, al netto dell'IVA.

La Regione Lazio, ha indetto, dal canto suo, il bando BONUS LAZIO KM0 che destina 10 milioni di euro al settore Ho.Re.Ca (ovvero della ristorazione) per l'acquisto di prodotti agroalimentari del Lazio. Sarà concesso, infatti, un contributo a fondo perduto ai soggetti della ristorazione, sotto forma di voucher, pari al 30% della spesa effettuata per l'acquisto di prodotti DO (Denominazione di Origine), IG (Indicazione Geografica) e PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del territorio laziale con l'obiettivo di promuovere misure di aiuto che consentano la ripresa delle attività sul territorio. L'importo del contributo, che sarà ricevuto a fronte di una fattura già quietanzata per l'acquisto dei prodotti indicati dal bando, varia da un minimo di 500 euro – a fronte di una spesa ammissibile di almeno 1.667 euro – a un massimo di 5.000 euro – per una spesa ammissibile pari ad almeno 16.667 euro. Potranno partecipare al bando, per cui saranno garantite procedure semplificate e tempestive, gli operatori della ristorazione che esercitano attività primaria o secondaria nel Lazio iscritta ai seguenti codici ATECO: ristorazione con somministrazione (cod. 56.10.11); attività di ristorazione connesse alle aziende

agricole (cod. 56.10.12); ristorazione su treni e navi (cod. 56.10.50); catering per eventi, banqueting (cod. 56.21.00).

“Non sciupiamo queste opportunità – sottolinea **Vincenzo Peparello**, presidente della Confesercenti di Viterbo e responsabile regionale del settore turistico – E’ un’occasione per il turismo, ma anche per una ripresa delle vendite del settore agroalimentare nel Lazio, che, come il settore turistico, è stato pesantemente penalizzato, e ancora una ripresa per il settore vitivinicolo che ha scontato le maggiori flessioni nelle vendite. Quindi una importante opportunità offerta alle imprese nazionali e per quanto riguarda il bando della Regione Lazio un’importante occasione per le imprese della filiera turistica e del settore agroalimentare”.

CNA: “Nuove strette ad orari e attività rischiano di portare la ristorazione al collasso”

VITERBO – “Le ipotesi di nuove strette ad orari e attività nel settore della ristorazione rischiano di portare al collasso una importante filiera dell’economia. È fondamentale salvaguardare la salute delle persone e la tenuta del sistema sanitario, ma il comparto della ristorazione non è certamente fonte di contagi. I ristoratori rispettano le norme ed i protocolli, nonché tutte le prescrizioni igieniche nei confronti dei propri collaboratori, dei fornitori e soprattutto verso i clienti”. Lo sostiene CNA.

“La ristorazione ha già limitato in modo considerevole l’offerta, riducendo i coperti per rispondere alle ragioni di sicurezza. Una limitazione pesante dell’orario di attività renderebbe impossibile la sostenibilità economica – ribadisce CNA -. Tutela della salute e salvaguardia delle attività economiche devono procedere di pari passo. Occorre responsabilità da parte di tutti, rispetto delle norme, ma procedere con nuove forti restrizioni comporterebbe un conto molto caro per migliaia di imprese”.

CNA pone l’attenzione sulla “disperazione che affiora in molti segmenti, come il banqueting e il catering, che hanno perduto quasi totalmente il fatturato di quest’anno per effetto delle numerosissime cancellazioni di prenotazioni per feste e matrimoni”.

Confesercenti Fiepet, per bar e ristorazione incontro di una delegazione con il viceministro all’economia



VITERBO- Bar, ristoranti e le altre attività della somministrazione sono un’eccellenza italiana ed un valore

aggiunto per tutta l'economia, a partire dalle filiere turistiche ed agroalimentari. Purtroppo, però, le imprese soffrono ancora l'onda lunga dell'emergenza pandemica, e hanno bisogno di interventi di sostegno.

Sono stati questi i temi al centro dell'incontro presso il MEF tra il Viceministro all'Economia Laura Castelli e una delegazione di Fiepet Confesercenti guidata dal Vicepresidente nazionale Claudio Pica.

“Un incontro positivo”, commenta Pica. “La Viceministro ha ribadito l'importanza, economica e sociale, delle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi. Un settore che dà lavoro a oltre 300mila imprenditori e 1,2 milioni di lavoratori e che ora vive un momento di grave difficoltà, scatenato dal crollo del turismo e da uno smartworking che sta svuotando i centri storici e mettendo in crisi modelli di consumo consolidati. Per questo, abbiamo avanzato la richiesta di nuovi sostegni, a partire da un prolungamento del tax credit sugli affitti e dei contributi a fondo perduto per le attività colpite”.