



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA

Imprese insieme

tuttoASCOM

ANNO X—N. 1 MESE LUGLIO 2014



SINDACATO PROVINCIALE ALIMENTARISTI
F.I.D.A. ASCOM CONFCOMMERCIO PADOVA



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA



Speciale Alimentaristi



PARTE A RUBANO ROBIN FOOD IL PROGETTO PILOTA DI BENEFICENZA

Prende spunto dalla filosofia generosa dell'eroe di Sherwood l'operazione **Robin Food**, una colletta alimentare destinata a dare aiuto immediato e concreto alle persone in difficoltà residenti nel comune della cintura, inaugurata oggi grazie alla sinergia tra **Confcommercio Ascom Padova**, **FIDA**, ovvero la Federazione Italiana detaglieri dell'Alimentazione Ascom e il **Comitato Associazioni di Rubano**, in collaborazione con il **Comune di Rubano e Fratalea Casolinorum Patavinorum**, sempre dell'Ascom. Gestito direttamente dai negozi che aderiscono all'iniziativa, con questo progetto pilota, che durerà un anno, si vuole raccogliere quotidianamente prodotti non deperibili grazie al contributo dei clienti, che potranno regalare con la loro spesa un piccolo aiuto a chi ne ha veramente bisogno conferendolo in appositi contenitori di plexiglas decorati con il logo delle associazioni e il cappellino verde di Robin Hood. Presentato in uno degli esercizi che aderiscono all'iniziativa, ha subito raccolto il plauso della neoeletta sindaco di Rubano, **Sabrina Doni**,



che ha definito l'iniziativa di grande interesse per la comunità e meritevole di ampia pubblicità e sostegno. Gli Alimentaristi dell'Ascom con la loro Fratalea si occupano da vent'anni di venire incontro alle esigenze di chi è in difficoltà e sono stati i primi a sostenere la bontà del progetto, come hanno ribadito **Michele Ghirardo**, presidente FIDA e vicepresidente Ascom e **Ettorino Mancuso**, tra l'altro fiduciario Ascom di Rubano, assieme al segretario generale Ascom

Otello Vendramin, presentando alla stampa questo contributo alla comunità locale, in cui verranno coadiuvati dal sostegno della **Protezione Civile**, il cui rappresentante **Ubaldo Scanu** collabora anche con il **Banco Alimentare**, **Renzo Bettin**, di **Telefono Azzurro** nonché operante all'interno del **Comitato delle Associazioni**, **Giuseppe Targa**, del **Centro Anziani** e **Galdino Mozzato**, segretario dell'**Associazione Botteghe di Rubano**.

SOMMARIO

Pag. 1—Robin Food a Rubano
Pag. 2—Eccellenze gastronomiche al Punto Gusto in Fiera
“ Obbligo POS

Pag. 3—Festa dei Casolini
“ Tutti gli sponso della festa
Pag. 4—Dal discorsio del presidente Abbascià
“ Corso degustazione formaggi

PALAASCOM: LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE AL "PUNTO GUSTO"

Le eccellenze gastronomiche padovane nei nostri negozi alimentari di vicinato" è un progetto dell'Ascom Confcommercio con la Camera di Commercio di Padova e riguarda tutti gli operatori alimentari di vicinato della nostra provincia, con l'intento di ridare vigore ad un comparto, quello dell'alimentare, che sta pagando da tempo a caro prezzo la concorrenza agguerrita della grande distribuzione, oltre a doversi confrontare con la diminuita capacità di spesa delle famiglie. Ecco quindi la necessità di recuperare un volano pubblicitario forte in grado di provocare un'inversione di rotta per riportare clientela e attenzione su questo segmento commerciale che nel tempo è cresciuto di qualità e preparazione, offrendosi come una vera e propria garanzia di eccellenza alimentare in modo quasi auto-referenziale. A poca distanza quindi da un evento di portata planetaria come l'Expo che porterà gli occhi del mondo sul nostro paese focalizzandosi tra l'altro proprio sul tema della sostenibilità alimentare, è sembrato vitale pun-



tare sull'eccellenza dei prodotti locali tradizionali, veri e propri presidi del patrimonio culturale (termine calzantissimo) eno-gastronomico del nostro territorio, che da sempre e sempre di più costituiscono il vero

"plus" degli esercizi di vicinato, e sulla forza attrattiva del prodotto di qualità soprattutto rivolgendosi ad una clientela giovane ed esigente. Promozione e valorizzazione quindi del pane fresco e delle specialità da forno tipiche del Veneto, prodotte dai panifici artigiani e dai forni di qualità, delle macellerie tipiche e dei macellai, dei prodotti ortofrutti-coli e alimentari del territorio legati

alla stagionalità e alle eccellenze di tipicità autoctone e uniche. Durante la Fiera Campionaria, al PalaAscom, nel padiglione 8 interamente dedicato al mondo associativo, si è tenuta la prima vetrina di questo pro-

getto, con tutti gli operatori del mondo food impegnati a far conoscere e degustare i prodotti tipici della nostra provincia. Nell'ambito del progetto "Che tipico sei", viaggio nel mondo delle eccellenze e unicità gastronomiche del territorio, si sono alternati momenti di presentazione e degustazione di prodotti selezionati e particolari, con grande successo e apprezzamento da parte del pubblico, come il Prosciutto di Montagnana, a cura dei Prosciutti Castel San Zeno di Montagnana, l'Asparago Bianco di Pernumia, a cura della Soc. Agr. Faccio di Pernumia e dell'az. Agricola Berto di S. Pietro Viminario, il "Biso di Baone", a cura dell'Az. Agricola Stefano Zambon e "Bisi e Bisi", associazione produttori Piselli dei Colli Euganei, il "Fior d'Arancio D.O.C.G. Secco", a cura della Cantina Colli Euganei di Vo', e il "Salame nostrano padovano", a cura del Salumificio Bazza di Terrassa Padovana.

DAL 30 GIUGNO OBBLIGO DI ACCETTARE PAGAMENTI OLTRE I 30 EURO TRAMITE POS

Con il dichiarato obiettivo di aumentare la trasparenza delle transazioni e ridurre l'utilizzo del denaro contante, il 30 giugno è scattato l'obbligo del POS per le attività commerciali, professionali ed i pubblici esercizi.

Il Decreto Milleproroghe ha fissato il limite sopra al quale l'imprenditore deve accettare il pagamento mediante Pos in 30 euro, mentre ha la facoltà di accettarlo per importi inferiori.

Non sono previste, al momento, sanzioni applicabili.



FRATALEA CASOLINORUM PATAVINORUM: LA FESTA DEI CASOLINI

Tutto esaurito all'insegna della solidarietà, come storicamente nello stile della Fratalea, e della gioia del convivio, nel corso della serata organizzata dalla **Fratalea Casolinorum Patavinorum: la Festa dei Casoini** dell'Ascom Confcommercio alla **Piroga di Selvazzano**, partecipata, allegra, animata da un forte spirito di squadra.

Il team degli alimentaristi ancora una volta si è dimostrato all'altezza della tradizione, che recentemente si sono inventati anche l'iniziativa benefica **Robin Food** inaugurata a **Rubano** con **Ettorino Mancuso** e una cordata di associazioni locali e di negozi aderenti.

Michele Ghirardo ha ricordato, con il consueto spirito deciso ed energico, come da soli si potrà anche andare in fretta ma insieme si prosegue più lontano, esortando tutti i presenti a condividere questo progetto e a metterne



in cantiere altri, per mantenere vivi i valori legati all'antica fraglia dei "casoini", che ha sempre fatto suo l'obiettivo dell'impegno nella solidarietà e nella beneficenza.

Dopo il commosso saluto di **Walter Violato**, past president della Fratalea, che ha ricordato come da anni prosegua l'attività di raccolta fondi dell'associazione per aiutare chi è in difficoltà, l'intervento del presidente Ascom **Patri-zio Bertin**, che ha condiviso lo spirito e le iniziative del gruppo, ricordando anche l'impegno della categoria nell'animare il **Punto Gusto** all'interno del contenitore **Pa-laAscom** nel corso delle ultime edizioni della **Fiera Campionaria**, che nel tempo è diventato il focus della manifestazione, all'insegna della qualità e della simpatia. Le generose offerte raccolte nel corso della serata saranno come sempre utilizzate per dare forma a progetti di immediata e concreta solidarietà.

UN GRAZIE A TUTTI GLI SPONSOR! FESTA DEGLI ALIMENTARISTI 25 GIUGNO 2014

Ascom Confcommercio Padova
A.M.F.G. Registratori Cassa Limena (Pd)
Acetaia Mussini Magreta (Mo)*
Affresco Latte Gazzo (Pd)
Alcisa Spa Zola Predosa (Bo)
Apolloni Francesco Spa Sommacampagna (Vr)
Baldan Ortofrutta Teolo (Pd)
Bortolato Alessandro Cavrie' S. Biagio Di C.Ta (Tv)
Cantina Colli Euganei Vo' (Pd)
Cantine San Bartolomeo Montegrotto (Pd)
Central Cash Guarnier (Panta Market) Limena (Pd)
Costan Spa Limana (Bl)***
Filotea Pasta All'uovo (An)*
F.Lli Cecconello Due Carrare (Pd)
Frigo Mrf Camisano Vicentino (Vi)
Giuliano Tartufi Pietralunga (Pg)*
Gusto Srl Pasta Gentile Di Gragnano (Na)*
Guzzon Bilance Este (Pd)
La Collina Toscana Castel San Niccolo' (Ar)*
Lazzaris Mostarde Conegliano (Tv)
Levoni Salumificio Castellucchio (Mn)

Loreo Pan Di Bozzato Roncaglia P.Te S. Nicolo' (Pd)
Luxardo Torreglia (Pd)**
Maragno Spa Padova
Nicoletto Mario Specialita' Alimentari Due Carrare (Pd)
Paganoni Srl Bresaole Di Chiuro (So)*
Parker Penne***
Pastificio Artusi Padova
Pedrazzoli Salumificio Mantova
Prosciutto F.Lli Capitelli****
Sacchettificio Saccardo Mirano (Ve)
Salumificio Bazza Terrassa Padovana
Toffano Expert Conselve (Pd)
Tuttovo Salse e Maionesi Bio e Senza Glutine Rivoli (To)*

Rappresentanti:

Piovan Mauro*
Checchin Cristina**
Zandarin Giulio***
Castellini Federico****

LA RELAZIONE DEL PRESIDENTE DINO ABBASCIA' AL CONSIGLIO FEDERALE FIDA

MILANO, 2 LUGLIO 2014

Tratto dalla relazione del presidente **Dino Abbascià** al consiglio federale FIDA del 2 luglio 2014

“E' oggi il tempo di mettere al centro della politica economica l'impresa.

Tutte le imprese. Le grandi e le meno grandi, le piccole e le piccolissime. Perché dobbiamo chiarire a tutti che il problema dell'Italia non sta nella dimensione delle sue aziende. Che certo possono e devono crescere: secondo scelte libere degli imprenditori e non per un disegno imposto.

La realtà è che noi dobbiamo fare i conti con la lentezza della giustizia e gli ostacoli della burocrazia, con i costi eccezionali dell'energia e con una pressione fiscale

di quasi quattro punti superiore alla media europea. La buona politica è quella capace di rimuovere questi ostacoli e annullare queste differenze.

Allora vedrete che le nostre imprese, grandi e piccole, medie e piccolissime, aumenteranno la propria produttività senza incentivi, premi, favori o regali.

Abbiamo semplicemente bisogno di lavorare in un ambiente non ostile rispetto alla sfida del fare impresa. Abbiamo bisogno che la politica capisca i propri errori ed abbia il coraggio di porvi rimedio. Mi riferisco ad esempio al tema delle aperture domenicali, che hanno fatto più danni sulle nostre

aziende, rispetto a qualsiasi altro provvedimento.

Noi su queste cose non molle-remo, ricercando tutte le alleanze necessarie per portare a casa il risultato della nuova regolamentazione del nostro settore, unico in Italia ad essere stato completamente liberalizzato senza un minimo senso dell'equilibrio che dovrebbe regnare in ogni settore, se gestito in maniera sana e lungimirante.

E' dall'impresa e solo dall'impresa che si può ripartire.



CORSO DI DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI PER OPERATORI DEL SETTORE

E' un corso rivolto a tutti coloro che per interesse professionale vogliono introdursi nel meraviglioso mondo dei formaggi. Attraverso un ciclo di **tre incontri** sulla produzione casearia italiana, con rimandi a quella europea, dal formaggio di malga al grande prodotto industriale, verranno fornite le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, alla legislazione, alla conservazione e i suggerimenti per il miglior uso gastronomico del formaggio. Le lezioni saranno tenute da **Alberto Marcomini**, grande scopritore e stagio-



natore di formaggi italiani stranieri, uno dei pochissimi in Italia a svolgere la professione di **affinatore**. La prima lezione sarà dedicata ai formaggi vaccini, la seconda ai formaggi ovini e

caprini e la terza a paste filate ed erborinate. Il **programma** prevede l'analisi di argomenti quali il latte e i suoi derivati; il formaggio e le sue origini; le famiglie casearie, tecniche di produzione del formaggio, la degustazione e gli abbinamenti, elementi di base dell'assaggio e dell'analisi sensoriale e la stagionatura e l'affinamento. Le lezioni si svolgeranno presso i locali dell'**AAMA** nelle serate di mercoledì 1, 8 e 15 ottobre dalle ore 19.30 alle ore 22.30 per un totale di 9 ore. Al termine del corso verrà rilasciato un **attestato di frequenza**. Per info e iscrizioni **049 714254—8209841/802** o **aa-ma@ascompd.com**.