



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

ASCOM PADOVA

Imprese insieme

tuttoASCOM

ANNO XI—N. 1 MESE GENNAIO 2015



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



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ASCOM PADOVA



Speciale Alimentaristi



WWW.ITIPICIPADOVANI.IT IL NUOVO PORTALE DELLE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEL TERRITORIO

Il progetto della Camera di Commercio di Padova, rivolto al segmento degli operatori alimentari di vicinato, ha spinto l'Ascom ad elaborare una strategia di informazione che porti a **rivitalizzare il settore alimentare** nella sua manifestazione classica, il **negozio di vicinato** appunto, ovvero la classica "bottega" della tradizione locale, da sempre punto di riferimento del consumatore, per **FAVORIRE UN AUMENTO DELLA REDDITIVITA' DEI PUNTI VENDITA**.

La difficile congiuntura economica di questi anni ha costretto le famiglie italiane ad un progressivo taglio ai consumi, con conseguente contrazione del numero di questi negozi. Nel contempo gli stessi stili di vita della fascia di consumatori più giovani hanno sottratto ulteriori clienti a questi esercizi commerciali.

Ecco dunque che l'Ascom ha attuato una **campagna di sensibilizzazione** interamente dedicata a **promuovere, valorizzare e diffondere presso il consumatore la cultura delle eccellenze eno-**

TIPICI PADOVANI

Le eccellenze del nostro territorio

gastronomiche che costituiscono il punto di forza di questi operatori del comparto alimentare di vicinato, con **sicure e positive ricadute economiche per gli operatori che aderiscono al progetto**.

Il sito web realizzato per dare forma al progetto camerale "**Le eccellenze gastronomiche padovane nei negozi alimentari di vicinato**" vuole pertanto essere la porta d'accesso ad una realtà del gusto fatta di prodotti peculiari e tipici, illustrati grazie a schede che ne raccontano l'origine, la localizzazione, le caratteri-

stiche, oltre a raccogliere e presentare le ricette tipiche della tradizione enogastronomica padovana che prevedono l'utilizzo di questi prodotti.

Ti invitiamo quindi ad iscriverti lasciandoci i tuoi dati e segnalandoci le tipicità della tua azienda che vuoi siano riportate.

L'iscrizione E' GRATUITA e va effettuata al più presto e comunque entro la fine del mese di gennaio, inviando la scheda che trovi in quarta pagina o utilizzando il numero di fax 049 8209726 o alla mail info@iticipadovani.it.

SOMMARIO

Pag. 1—Il nuovo portale dedicato alle tipicità alimentari "Iticipadovani.it"

Pag. 2—Mi-Alimento: il convegno

" - Alimentare per competere : i quattro incontri

Pag. 3—Nuove norme sull'indicazione dei luoghi di produzione nelle etichette

" - La Fratalea consegna 1000 kg di pasta all'OIC

Pag. 4—Scheda per il portale "Iticipadovani.it"

MI-ALIMENTO: IL CONVEGNO A PADOVA

L'Ascom di Padova ha ospitato il **presidente Fida Nazionale Dino Abbascià**, per un momento di approfondimento e di analisi sulle prospettive future dell'attività di alimentarista e sulle strategie che la Federazione sta studiando per aiutare il settore a uscire dal difficile momento che l'intero comparto sta attraversando, nel corso di una serata, in cui si sono alternati i saluti del **presidente Ascom Patrizio Bertin** e del **presidente degli Alimentaristi Fida di Padova Michele**



Ghiraldo, e in cui è stato dato ampio spazio alla presentazione del libro "Il negozio alimentare" a

cura di **Donatella Prampolini**, vicepresidente vicario della Federazione, un manuale ricco di spunti e proposte per tutte le aziende del settore.

La pubblicazione spiega in modo molto semplice ed immediato il sistema per misurare la redditività delle aziende e fornisce esempi concreti per aumentarne il profitto.

Una copia del libro è stata data in omaggio a tutti i soci partecipanti alla serata.

FORMAZIONE GRATUITA PER IL SETTORE ALIMENTARE: ECCO I CORSI IN PROGRAMMA

Il Sindacato Dettaglianti dell'Alimentazione FIDA ha in cantiere una serie di incontri di formazione **completamente gratuiti** grazie al finanziamento garantito dal Fondo Sociale Europeo e **rivolti ai titolari di azienda e ai loro soci e dipendenti**, per mettere in grado tutti coloro che lavorano in questo settore di affrontare efficacemente le nuove tendenze del mercato e quindi di **poter incrementare i propri guadagni**.

Sono due i corsi in partenza, programmati tra gennaio e febbraio.

Nel **primo** - **Controllo di gestione per le imprese del settore alimentare** - si parlerà sostanzialmente di numeri, mettendo in pratica una definizione regalataci proprio da Donatella Prampolini nel convegno di cui potete leggere qui sopra: **non si può migliorare quello che non si riesce a**

misurare.

Il corso sarà quindi focalizzato a fornire tutti gli strumenti più utili per tenere sotto controllo il conto economico del punto vendita, per monitorare l'andamento dell'attività, fornendo nel contempo tutta una serie di suggerimenti pratici per **aumentare il fatturato e ridurre i costi fissi**.

Durata 16 ore distribuite in 5



serate, con **Gianluca Sanchioni** come docente, presso la sede dell'AAMA in via Due Palazzi a Padova.

Nel **secondo corso** invece si parlerà di **Social Media Marketing**, ovvero di come imparare a utilizzare i nuovi strumenti di comunicazione della rete, quelli che ormai dobbiamo conoscere tutti, da Facebook a Twitter a LinkedIn, sotto la guida sicura di **Claudia Zarabara**, che aiuterà a imparare e mettere in pratica i semplici passi che sono in grado di far evolvere un business tradizionale in un e-commerce all'avanguardia.

Anche per questo corso **16 ore serali sempre presso la sede dell'AAMA**.

Le iscrizioni devono pervenire entro il 21 di gennaio all'Ascom di Padova (Tel. 049 / 8208802 - elisa.giacometti@ascompd.com)

"MADE IN ITALY" ADDIO? PER L'UNIONE EUROPEA BASTA ALL'OBBLIGO DI INDICARE LO STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Tutti presi dall'entrata in vigore del decreto sugli allergeni, ci siamo persi un altro di quei provvedimenti "made in Ue" che tutto sono fuorchè una tutela del "made in Italy".

"Lo scorso 13 dicembre – sottolinea **Michele Ghirardo, presidente degli alimentaristi dell'Ascom** – parimenti alla norma che prevede l'indicazione degli allergeni, ne è entrata in vigore un'altra che potrebbe avere effetti deleteri sulle nostre produzioni e sulla qualità di ciò che mangiamo".

Si tratta del provvedimento che cancella l'obbligo di indicare sulla confezione il luogo di produzione degli alimenti. In teoria ci sono due eccezioni: carne e latticini, per i quali bisognerà ancora segnalare lo stabilimento, ma non più come avviene oggi: basterà un numero a rappresentare la fabbrica.

"L'Unione Europea – continua Ghirardo – che si dimostra sempre così solerte ad accogliere le richieste delle grandi multinazionali, sembra decisamente orientata a danneggiare tutte le nostre eccellenze e quel che è peggio è che ciò avviene nell'inconsistente opposizione dei nostri parlamentari e, soprattutto, nel corso del nostro semestre di presidenza. Non oso pensare a cosa ci obbligheranno quando, dal primo gennaio, saranno altri a presiedere la

Etichetta Legale degli alimenti:
il nuovo Regolamento UE 1169/2011



Uel". In pratica, **non sarà più garantita la conoscenza dello stabilimento di produzione**. Un'informazione che in Italia, finora, è stato obbligatorio indicare sulla scorta di una legge del 1992. Con il nuovo regolamento europeo la norma nazionale decadrà. E scrivere sull'etichetta il luogo in cui è stato lavorato l'alimento diventerà facoltativo. "A questo punto – incalza il presidente degli alimentaristi dell'Ascom – non ci resta che insistere sui nostri produttori/fornitori affinché scrivano lo stabilimento d'origine, ma soprattutto non ci resta che chiedere aiuto ai consumatori: diffidate delle etichette che non indicano con precisione il luogo dove il prodotto è stato realizzato". Diffidate dunque di quel generico "Distribuito da ...", perché se

anche il nome del marchio è italiano, dietro ormai sempre più spesso c'è una multinazionale svizzera, tedesca o francese e se non viene indicato lo stabilimento è possibile che quel prodotto "italian sounding", cioè che richiama l'Italia, sia stato prodotto a 20 mila chilometri di distanza dal confine italiano.

Senza contare i danni di tipo economico. Negli Stati Uniti il "made in Italy" continua ad andare fortissimo, ma sempre di più ciò che viene spacciato per italiano, italiano non è. "E non serve che si tratti dell'ormai notorio "parmesan" – polemizza Ghirardo – ma anche di tutti quei prodotti di aziende che hanno la sede legale in Italia e lo stabilimento, che ne so, in Lituania".

Speranze che il governo italiano faccia qualcosa?

"Poche – conclude il presidente degli alimentaristi dell'Ascom – visto che finora si è ben guardato dall'opporci alla Merkel o ad Hollande. In teoria credo che potrebbe fare una nuova legge in difesa del made in Italy. In pratica, ripeto, non ci resta che fare affidamento sui nostri fornitori e sui consumatori: comprate solo quei prodotti che hanno ben indicato lo stabilimento di produzione. Ne va della salute di noi tutti!"

LA FRATALEA CASOLINORUM CONSEGNA 1000 KG DI PASTA ALL'O.I.C. DI SARMEOLA DI RUBANO

Duecento pacchi da cinque chili di pasta Jolly Sgambaro come da tradizione anche per questo Natale sono stati consegnati all'Opera della Divina Provvidenza S. Antonio di Sarmeola di Rubano. Viene messo in pratica così ancora una volta il dettato dei soci della Fratalea Casolinorum Patavinorum dell'Ascom di Padova, la confraternita storica dei "casolini", i commercianti del settore alimentare, che ogni anno destina il ricavato della sua festa sociale all'intervento in favore dei più deboli, attuando uno dei principi costitutivi di questa congrega la cui fondazione risale addirittura al 1200. Di questi tempi ogni intervento destinato al bene di una comunità sempre più allargata di persone con disagi sociali vari è estremamente necessario e la Fratalea Casoli-

norum ha ben presente lo scopo sociale della sua organizzazione. "Siamo consapevoli – ha affermato Antonio Mason, presidente della confraternita – delle difficoltà soprattutto economiche che la gente incontra al giorno d'oggi, anche perché la nostra professione ci porta a monitorare quotidianamente le variazioni delle capacità di spesa dei cittadini". "Il nostro impegno come categoria è sempre stato quello di garantire al massimo la professionalità e la trasparenza del nostro operato – conclude Antonio Mason – e proprio durante la festa sociale annuale diamo forma ai bisogni di tanti, appoggiandoci all'Opera Divina Provvidenza di S. Antonio per la distribuzione di quanto raccogliamo con le donazioni dei nostri soci, cercando di fare la nostra parte in modo concreto in occasione delle feste di Natale".



WWW.ITIPICIPADOVANI.IT

ENTRA ANCHE TU NEL NUOVO SITO WEB DEI DETTAGLIANTI DELL'ALIMENTAZIONE!

Il sottoscritto _____

Legale Rappresentante/Titolare della Ditta denominata _____

con sede a _____ CAP _____

Via _____ n. _____

Tel. _____ Cell. _____ Fax _____

E-mail _____

Sito Web _____

**CHIEDE DI ESSERE INSERITO NEL SITO WEB
E DICHIARA DI COMMERCIALIZZARE I SEGUENTI PRODOTTI**

ELENCO FORMAGGI

- GRANA PADANO DOP
- ASIAGO DOP

ELENCO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- PISELLI DI BAONE
- ASPARAGO DI PERNUMIA
- MIELE DEI COLLI EUGANEI
- RADICCHIO BIANCO FIOR DI MASERA'
- GIUGGIOLA DEI COLLI EUGANEI
- OLIO DEI COLLI EUGANEI

ELENCO SALUMI

- SALAME NOSTRANO PADOVANO
- PROSCIUTTO BERICO EUGANEO
- SOPRESSA NOSTRANA PADOVANA
- PROSCIUTTO DI PETTO D'OCA

ELENCO VINI E DISTILLATI

- VINI DOC COLLI EUGANEI
- MARASCHINO
- SANGUE MORLACCO

ALTRI PRODOTTI PADOVANI

- _____
- _____
- _____

Timbro e firma

Invia la scheda compilata al n. di fax 049 8209726 o alla mail info@iticipadovani.it