

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



SPECIALE
BEVERAGE



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

**BOLOGNA, FESTIVAL DEL LAVORO:
PRESENTI FONDOLAVORO E UNSIC**
pag. 24

**I 35 "BONUS"
DA CHIEDERE NEL 2022**
pag. 28

**ENUIP: AMPIA OFFERTA
DI CORSI FORMATIVI**
pag. 30



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli, 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza, 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona, 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Catanzaro (V. Luigi Marsico, 20 - Tel 0961-772666); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotona (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Soriano Calabro VV (V. Giardinieri, 1 - Tel 0963-341078).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma, 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo, 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe, snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo, 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali, 1 S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti, 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio, 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua, 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre, 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto, 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Le Libertà, 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini, 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi, 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari, 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli, 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storace, 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti, 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia, 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini, 11 - Tel 035-0345985); Brughierio-MB (V. Vittoria, 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta, 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico, 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo, 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini, 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica, 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa, 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy, 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza, 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali, 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari, snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli, 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri, 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara, 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte, 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele, II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna, 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto, I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma, 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia, 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti, 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini, 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace, 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante, 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria, 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi, 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. Nazario Sauro, 38/40/42 - Tel 095-8163944); Cerdas-PA (V. Strang, 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata, 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini, 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta, 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo, 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora, 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello, 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma, 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico, 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta, 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana, 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia, 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi, 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie, 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura, 13 - Tel 0437-930244); Padova (V. Tommaseo, 15 - Tel 049-8755938); Castelmasa-RO (V. Battisti, 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera, 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano, 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli, 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri, 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

5 EDITORIALE

Non ci sono più gli esperti di una volta (DOMENICO MAMONE) 5

6 SPECIALE BEVERAGE

Bevande alcoliche: i consumi in Italia (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

Il riscatto del Sud nel sapore dei liquori (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 8

La carne incontra il gin in un matrimonio perfetto (NATALIYA BOLBOKA) 12

Genziana Vittoria, ricetta di famiglia (VANESSA POMPILI) 13

Aperitivi e grappe, il Veneto in bottiglia (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 14



Liquori di Mistico Speciale, sorsi di spirito bohemien (NATALIYA BOLBOKA) 17

Sarandrea, liquoreria ed erboristeria di Ciociaria (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 18

In Piemonte con Wolfrest Gin, sulle orme del lupo e Gamondi (VANESSA POMPILI) 20

Dalla purezza delle rocce nasce l'altoatesino Alpex (VANESSA POMPILI) 22

Dal fascino della Maremma ecco "ArGINtario" (VANESSA POMPILI) 23

24 MONDO UNSIC

Festival del lavoro a Bologna: presenti Fondolavoro e l'Unsic (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 24

I canali per la ricerca di lavoro (MARIA DI SAVERIO) 26

I 35 "bonus" da chiedere nel 2022 (WALTER RECINELLA) 28

Enuip: ampia offerta di corsi formativi (ELISA SFASCIOTTI) 30

La sede Unsic di Roma Monteverde cambia dimora e si rinnova (VANESSA POMPILI) 34




Fondolavoro®
Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale per la Formazione Continua delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

www.fondolavoro.it

Fondolavoro offre di più perché:

- FINANZIA** piani formativi aziendali, territoriali, settoriali e individuali oltre a iniziative correlate e propedeutiche e/o strumentali;
- SEMPLIFICA** le procedure amministrative connesse con la gestione dei finanziamenti destinati alla formazione;
- FAVORISCE** lo scambio di metodologie innovative tra gli stakeholder in ambito formativo appartenenti a territori e settori diversi.

di più della formazione

aspetti qualitativi tipicamente attrattivi delle competenze dei docenti;

semplice formazione **costo zero**

opportunità formazione **su misura**

flav formazione **obbligatoria**

"POTERE" dello 0.30%

INFOIMPRESA - Periodico dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori - **Direttore responsabile** Domenico Mamone
Redazione Giampiero Castellotti - Vittorio Piscopo - Vanessa Pompili - Fortunata Reggio
Progetto grafico e Impaginazione Fortunata Reggio
Sede legale e Redazione Via Angelo Bargoni, 78 - 00153 Roma - Tel 06 58333803 - Fax 06 5817414 - www.unsic.it - ufficiocomunicazione@unsic.it
Stampa Centro Stampa e Riproduzione S.r.l. - Via di Salone, 131/c - 00131 Roma
Copia gratuita Autorizzazione Tribunale di Roma - n. 331/2009 del 06/10/09



ACCADEMIA
DELLE ARTI
E NUOVE
TECNOLOGIE

CONVENZIONE UNSIC

Triennali di
| Design,
Graphic Design,
Video Making.

aant.it

Ruler of my dream

Il tuo talento, la nostra eccellenza.

Non ci sono più gli esperti di una volta



Le clamorose previsioni errate su Covid e guerra in Ucraina

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIK

In altre epoche bastava un medico generico per individuare un malessere attraverso una semplice visita, che effettuava per lo più a domicilio: oggi molti medici sono in realtà costretti ad indossare panni da burocrati tra scartoffie e assegnazione di analisi e di medicine.

Un tempo il maresciallo della locale stazione dei carabinieri risolveva qualsiasi problema con il buonsenso: oggi la tecnica, che dovrebbe aiutare a risolvere i casi, spesso rende tutto più complicato.

Potremmo continuare con mille esempi di questo genere. Delegare alla tecnologia non sempre equivale a rendere un settore più funzionale. Quante volte succede che un ufficio postale o una banca si paralizzino totalmente per un blocco informatico?

Certo, la tecnologia – specie se messa nelle mani giuste – rende tutto più veloce e, salvo sorprese, più efficace. Tuttavia, la delega all'algoritmo sta limitando l'azione umana. La sta depotenziando. Gli esperti sono sempre meno esperti.

Prendiamo l'inflazione che sta raggiungendo percentuali a due cifre. Quanti economisti l'hanno prevista nei mesi scorsi? La stragrande maggioranza dei cosiddetti "esperti", pubblici e privati, non ha visto oltre il palmo del proprio naso. La Federal Reserve, in buona compagnia, aveva indicato nel 2 per cento l'inflazione a fine 2021. Sappiamo che è andata in altro modo. In fondo di previsioni sbagliate è piena la storia degli ultimi anni: oltre a non prevedere la crisi del 2008 e a sbagliare le conseguenti "ricette" rigoriste, quante catastrofi hanno indicato per il dopo Brexit, mentre il Regno Unito va meglio dell'Europa?

E quanti hanno previsto l'invasione russa in Ucraina, dal momento che era tutto un coro di "negazionismo" alle intenzioni bellicose di Putin fino a poche ore prima di quel 24 febbraio?

Clamorosamente errate anche molte – moltissime – previsioni sull'evolversi della pandemia da Covid-19. Se già nel 2020 c'era chi era convinto che con l'autunno il coronavirus sarebbe scomparso ("esperti" che continuano ad essere presenti nelle tribune televisive), l'ultima cantonata riguarda l'affermazione, abbastanza collettiva, che il caldo avrebbe annientato la pandemia perlomeno in estate: ebbene, in questi giorni il Covid è tornato a colpire come non mai, perlomeno nel numero dei contagiati.

Non ci sono più gli "esperti" di una volta.



Bevande alcoliche: i consumi in Italia

Il ruolo degli spirits nell'era post-Covid

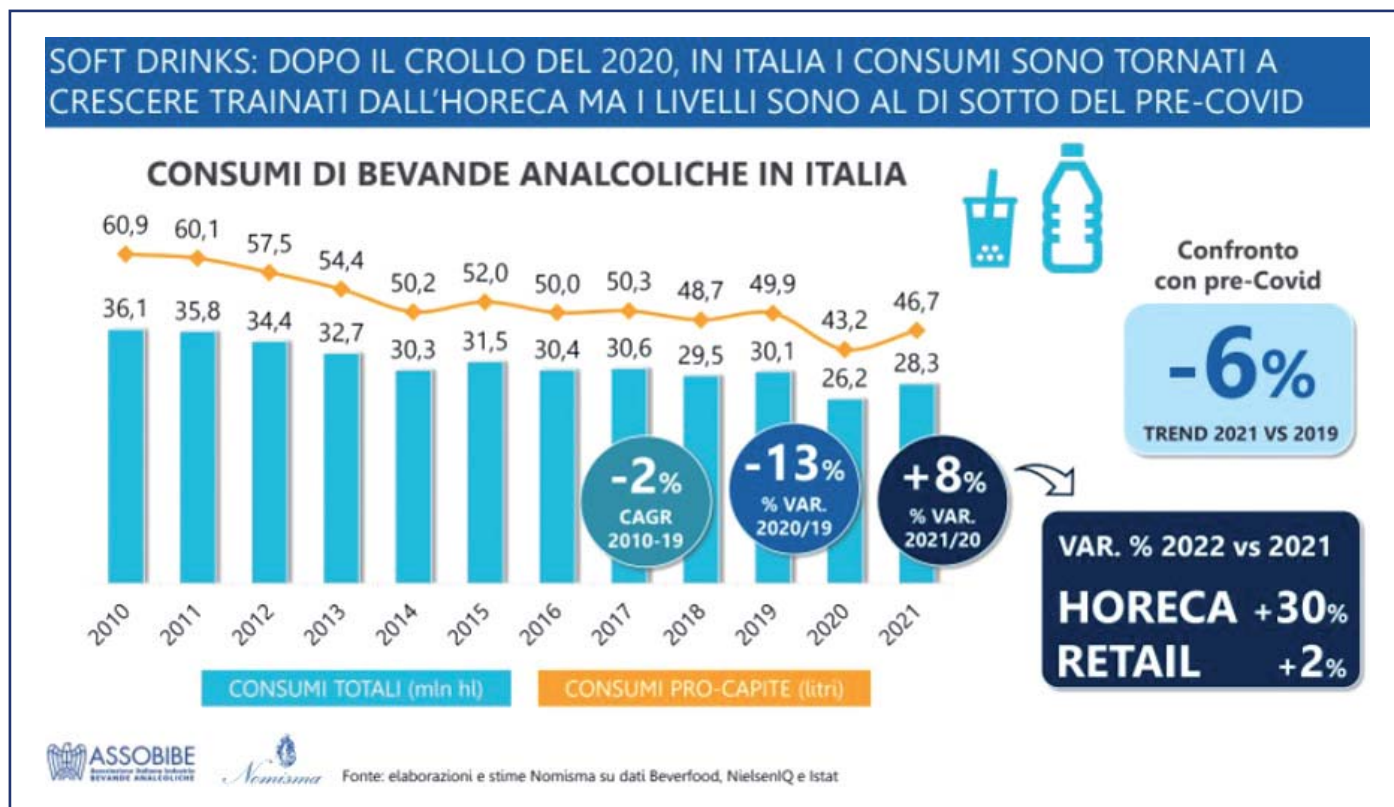
di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Gli *sports* sono le bevande alcoliche che più di tutte hanno sofferto a causa della pandemia: nel 2020 i consumi di amari, liquori e distillati si sono ridotti del 20 per cento rispetto al 2019 a causa principalmente delle restrizioni che hanno interessato bar e ristoranti, canali fondamentali per il settore.

“La riapertura di bar, ristoranti ed altri pubblici esercizi unitamente al ritorno delle occasioni di socialità stanno dando un impulso positivo ai consumi di *sports* in Italia, un trend destinato a proseguire anche nei prossimi mesi – dichiarano concordi Denis Pantini (responsabile Agroalimentare Nomisma) ed Emanuele Di Faustino (project manager Nomisma) in occasione della presentazione dell'Osservatorio Spirits durante un evento a porte

chiuso riservato agli associati Federvini. Analizzando, infatti, i dati del 2021, contenuti nella ricerca “I soft drinks in Italia: status, nuove sfide & scenari evolutivi per il settore” realizzata da Nomisma per Assobibe, si rileva come i consumi di bevande analcoliche in Italia siano tornati a crescere, più 8 per cento rispetto al 2020.

“Il 2021 non è stato semplice perché la pandemia ha proseguito nei suoi effetti negativi e non è stata ancora definitivamente sconfitta. Il canale Horeca è stato colpito da chiusure e limitazioni; e ci sono state ripercussioni in diversi ambiti collegati al nostro settore, dal turismo alla pausa pranzo, in seguito allo *smart working*. Tutto questo è stato amplificato da un ridotto potere d'acquisto delle persone. La pandemia ha cambiato il



modo di lavorare e le abitudini dei consumatori e la nostra filiera deve affrontare nuove sfide, dal drammatico e insostenibile aumento dei costi dell'energia a quello delle materie prime, fino ai trasporti. Un contesto aggravato dallo scoppio della guerra in Ucraina - spiega Giangiaco- mo Pierini, Presidente Assobibe.

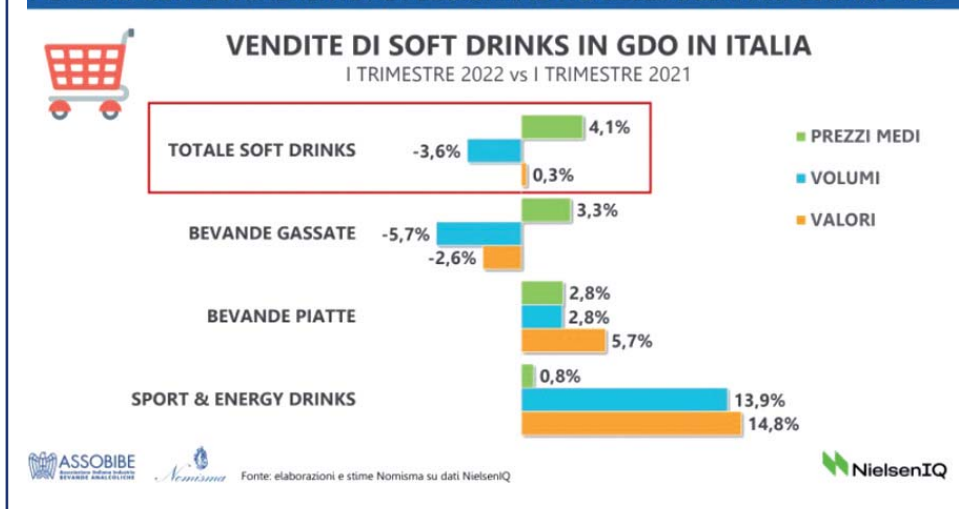
Emblematica l'analisi di Emanuele Di Faustino, senior project Nomisma. "Dopo l'annus horribilis 2020, che ha visto crollare il Pil del 9 per cento a causa della pandemia, nel 2021 l'economia italiana è tornata a crescere, segnando un più 6,6 per cento. Ma il conflitto in Ucraina e l'aumento del costo delle materie prime rischiano di frenare questa ripresa. Le rosee prospettive di inizio anno, infatti, hanno subito un forte rallentamento, che impatta sui consumi delle famiglie, in Italia e all'estero, e sugli investimenti delle imprese".

"L'aumento dei costi delle materie prime energetiche e agricole, dei metalli, tra cui l'alluminio, degli input produttivi e dei trasporti unitamente alle difficoltà di approvvigionamento e ai rallentamenti nella logistica stanno mettendo a dura prova l'operatività delle imprese italiane: un fenomeno che coinvolge anche le imprese dell'alimentare e delle bevande e i comparti funzionali al settore come il packaging e la distribuzione - aggiunge Di Faustino. Il 2022 registra segnali di rallentamento per il mercato dei soft drinks

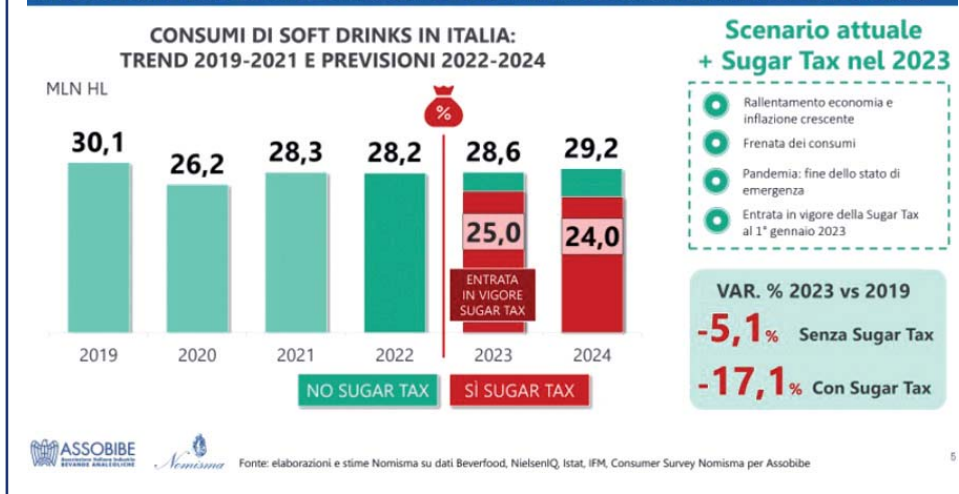
La crescita dei prezzi di beni e servizi che allarma l'opinione pubblica sta chiaramente impattando anche sulle famiglie italiane: secondo l'Osservatorio Packaging del Largo Consumo di Nomisma, quattro italiani su dieci sono preoccupati dell'inflazione tra caro bollette/benzina e aumento dei prezzi di alimenti e altri beni.

Secondo la ricerca Nomisma, mediante simulazioni, per il 2022 si prevede un lieve calo dei consumi di soft drinks (meno 0,4 per cento sul 2021) e poi una ripresa nel 2023-2024, anche se saremo ancora al di sotto dei livelli pre-

SOFT DRINKS: I PRIMI MESI DEL 2022 VEDONO DEI SEGNALI DI RALLENTAMENTO DEL MERCATO CONTESTUALMENTE AL PEGGIORAMENTO DELLO SCENARIO ECONOMICO



CON LA SUGAR TAX I CONSUMI SUBIRANNO UNA FORTE CONTRAZIONE (IN UN MKT GIÀ SEGNATO DALLA PANDEMIA E CHE MOSTRAVA SEGNALI DI RIPRESA IN FUTURO)



Covid. "Dopo lo tsunami economico che nel 2020-2021 ha investito il settore, con oltre 40 mila aziende chiuse e 200 mila occupati in meno, il dato 2022 sui consumi evidenziato dalla ricerca di Nomisma è in leggerissima flessione, ma noi ci auguriamo che a fine anno recuperi. Ma un altro aspetto che contribuisce alla 'tempesta perfetta' è quello del lavoro: un problema drammatico, con un tasso di disoccupazione giovanile insostenibile, da Paese del terzo mondo. Oggi ci sono locali chiusi perché i titolari non trovano personale, cuochi, camerieri e così via. È evidente che la totale mancanza di politiche attive del lavoro sta spiazzando il mercato e questo impatta enormemente su tutte le stime del settore - riferisce Roberto Calugi, direttore generale Fipe.

Il riscatto del Sud nel sapore dei liquori

Tante aziende esprimono il meglio in bottiglia

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il Sud che vogliamo. Quello produttivo, creativo, capace di valorizzare un territorio generoso di scorci di incantevole bellezza rafforzati dalla ricchezza di eccellenze, di profumi, di sapori, di radicate tradizioni. Lembi di terra che offrono sempre nuovi motivi di scoperta. Ecco allora il Mezzogiorno che non ti aspetti, capace di esprimere il meglio anche in bottiglia. Non solo nel vino o nell'olio, ma anche nel beverage classico arricchito di genialità.

LA PUGLIA DA BERE

Un viaggio che parte a Foggia, dove si produce un gin che nasce dal grano, con il classico metodo London Dry. Un nome diretto, "Gin di Puglia", per evidenziare lo stretto legame con il territorio: non a caso l'olio pugliese e le botaniche mediterranee locali costituiscono il segno distintivo del prodotto. La base alcolica è composta dal distillato di grano biologico in cui vengono lasciate poi in infusione le erbe aromatiche. Le botaniche, quindi ginepro, coriandolo, radici di liquirizia e foglie di ulivo vengono messe in infusione nel distillato base e seguono un processo di ulteriore distillazione che preserva aromi e profumi. Infine si procede ad un'ulteriore distillazione con l'olio extra vergine di oliva in infusione. Infine si passa all'imbottigliamento.

La scelta degli ingredienti utilizzati è precisa, finalizzata ad elevati standard di qualità, rigorosamente di origine biologica; questo è uno dei punti forza del Gin, dalla terra alla distilleria. Il gin viene prodotto in piccoli lotti ed è imbottigliato a mano. Ogni bottiglia è unica e l'attesa si fa perdonare al primo assaggio.

All'olfatto "Gin di Puglia" è molto profumato, evoca le olive appena spremute, le sere d'estate, il pane e pomodoro. È aromatico, come ci si aspetta dalle note di ginepro e liquirizia. Al palato sorprende con note forti ma bilanciate, anche nel lungo finale il sapore persiste. Un carattere unico, deciso e contemporaneamente amabile, come la Puglia. Alla regia di questa eccellenza c'è

l'unione di tre professionalità: Ettore, chef, ideatore della ricetta segreta di "Gin di Puglia"; Pellegrino, agrotecnico, legato ad Ettore da una lunga amicizia; Valentina barlady e sommelier. "L'idea è nata per caso di ritorno da un viaggio in Salento, quando attraversando i campi della nostra bellissima Puglia, abbiamo capito che gli ingredienti per un mixing perfetto era tutti a portata di occhio – raccontano i tre. "Nessuno aveva mai pensato prima ad un Gin per la Puglia, e così ci siamo detti, perché non lo facciamo noi?". Ancora in Puglia per un'altra avvincente avventura professionale e umana. Siamo a Trinitapoli dove il marchio "Muma" è l'acronimo dell'ennesimo incontro, questa volta di due eccellenze pugliesi: **Frantoio Muraglia** e **Birrificio Matà**. Savino Muraglia è imprenditore e produttore di extravergine di oliva ad Andria. Prosegue la tradizione della famiglia che da cinque generazioni produce, raccoglie e frange olive per produrre oli di qualità superiore. Il Birrificio Matà di Cerignola, fondato dai due fratelli Marinaro, produce birre artigianali ad alta fermentazione e non pastorizzate in Puglia e nel Sud Italia, che guardano allo stile delle birre americane e belghe. A loro s'è unita Stefania Urso, professionista del marketing e della comunicazione nel settore food.

Il progetto, in continuo divenire, si sviluppa attraverso la ricerca, la selezione e l'utilizzo in purezza di sei botaniche – prodotte da culture sostenibili – che rappresentano al meglio un percorso di estrazione ed esaltazione di sapori e aromi unici, che insieme completano alla perfezione le caratteristiche dei singoli ingredienti: la camomilla, la cannella, il limone e l'arancia, il ginepro. Poi c'è l'acqua purificata del Mar Mediterraneo a completare la preparazione insieme all'ottavo ingrediente, segreto e gelosamente custodito nella ricetta nota soltanto ai quattro soci.

La produzione artigianale di Muma Gin, commercializzato a 41,8 di percentuale alcolica, avviene con un alambicco discontinuo e nelle prossime settimane sarà avviata in Puglia a Trinitapoli, dove è ormai pronta la distilleria. "MuMa è un gin elegante e complesso – spiega Mattia Pastori, imprenditore nel mondo del beverage,



fondatore di Nonsolococktails e mixologist expert per MumaGin – ben equilibrato e facile alla bevuta. Perfetto per il Gin Tonic, grazie alla sua freschezza e alla nota sapida conferita dall’acqua di mare, si presta altrettanto bene alla miscelazione. Nei grandi classici, come il ‘Negroni’ e il ‘Martini’, può anche essere apprezzato in purezza. Molto profumato fa emergere spiccate le note agrumate, la dolcezza di ireos e camomilla e lo speziato della cannella. Un gin, sono certo, che sarà molto apprezzato anche dal pubblico femminile”.

Sempre in Puglia per un’azienda storica con sede a Putignano, dove s’è insediata nel 1976, sebbene gli inizi risalgano agli anni Sessanta, con un laboratorio artigianale fondato da Vittorio Fiume, che ha dato il nome al brand. “Fiume” è una realtà produttiva d’eccellenza, con performance produttive importanti, per notevoli capacità di stoccaggio e un efficiente supporto logistico. Il laboratorio di ricerca e analisi interno garantisce lo standard qualitativo prefissato e, grazie allo studio, affina i gusti dei nuovi prodotti. Oltre al tradizionale Amaro Pugliese e all’Amaro Tonic Pugliese, concentrati di erbe e spezie pugliesi, tra cui rabarbaro, liquirizia, genziana, menta, china, carciofo, salvia, assenzio e aloe, da segnalare Amaram, pregiato infuso di oltre trenta erbe e l’innovativo Biliq, emblema della mixologia ricercata. Tra le novità, il Mandorè Fiume, bevanda in brick al latte di mandorla già pronta da bere che racchiude l’intenso sapore delle mandorle pugliesi appena sgusciate, senza glutine, lattosio, coloranti e conservanti. Chiudiamo il sipario sulla Puglia con “J.Rose” a Minervino di Lecce,

nove botaniche di pregio che, unite, si esibiscono deliziando il palato con grazia ed eleganza per offrire un’intensa esperienza di piacere. Le note predominanti sono quelle del ginepro. I delicati sentori agrumati del bergamotto e delle bucce di mandarino rinfrescano il respiro e gli conferiscono un equilibrio morbido e setoso. Particolare l’aroma dei fiori di fico d’india, mentre l’essenza legnosa è donata dalla corteccia di quercia, caratterizzata da note tostate che evocano quelle della nocciola e della noce. La sua gradazione alcolica del 43% esalta le nove botaniche, rendendolo un gin perfetto per i cocktail più esclusivi.

“EROICA” CALABRIA

Passando in Calabria, la storia di “Amaro Eroico” è quanto intrecciata con quella del territorio e in particolare di Altomonte, tra i borghi più belli della regione inserito nel cuore della Magna Grecia. La tradizione alchimistica del paese è legata al sopraggiungere di monaci ed eremiti nell’Alto Medioevo provenienti dalla Sicilia e dall’Oriente, a causa delle persecuzioni iconoclaste e delle incursioni barbariche e saracene. Dai sapienti infusi di erbe dei monaci ha preso il via di una tradizione giunta sino a noi. Mutata la farmacopea monastica, la tradizione è rimasta nell’arte liquoristica e nel 1879 ad Altomonte la famiglia Giacobini ha fondato l’azienda che è diventata non soltanto una Reale fabbrica di liquori ma anche la più grande realtà del regno borbonico, producendo svariate specialità come vermouth, xeres e diversi elixir e rosoli

a base di erbe ed agrumi locali. All'interno di questa storica azienda è iniziata l'avventura di Carlo Moliterno, capostipite della famiglia e fondatore dell'azienda omonima.

Nel 1938, dopo la chiusura dell'azienda Giacobini, ha realizzato il suo sogno avviando la sua azienda di liquori e bevande gassate a base di soli prodotti del territorio. Queste sono le fondamenta di Essentia Mediterranea, progetto che si affianca alle attività di famiglia con l'obiettivo di valorizzare e promuovere il territorio e le meraviglie del mediterraneo, palcoscenico d'eccezione di questa eroica storia.

Gioiello di questa tradizione è l'Amaro Eroico, autentica celebrazione dell'essenza mediterranea, forte di ventidue essenze per un gusto unico. A dominare sono gli agrumi, tra i principali simboli del Mediterraneo, a cui si uniscono le piante officinali, erbe e radici, una delle risorse più rilevanti che la natura ha messo a disposizione. Le infusioni e le macerazioni sono svolte a freddo al momento stesso e separatamente, in modo tale che i relativi estratti ne catturino tutta la freschezza e mantengano intatte le loro proprietà organolettiche. Le essenze subiscono un lungo processo di maturazione prima che vengano miscelate sapientemente dai maestri liquoristi che conoscono tutti i loro segreti.

L'ORGOGGIO SICILIANO

Chiudiamo questo breve viaggio, concentrandoci sulla Sicilia. A Ragalna, in provincia di Catania, **Magiantosa** è una giovane e dinamica startup fondata da tre soci, Matteo, Gianfranco e Antonio. La spinta viene dalla nonna di uno dei tre, la dottoressa Sara, titolare della farmacia Fiorini, che preparava un infuso con botaniche spontanee dell'Etna, seguendo una ricetta di sua creazione. Nel 2016 la ricetta è stata donata e rivisitata per coniugare i gusti moderni alla passione per la Sicilia e le sue tradizioni. Così è nato l'amaro "Lumia", dal gusto unico ed elegante, l'unico amaro prodotto in uno stabilimento nel cuore del parco dell'Etna. Il grado alcolico è 30%, venti le erbe officinali. Del 2018 è "Arànciu", amaro dal gusto deciso e intenso, mentre nel 2020 è stato aperto il liquorificio, inserito nel Parco dell'Etna, dove produrre e far degustare i prodotti.

Legato al vulcano siciliano anche **Etnatwist**, azienda di drink siciliani che prendono forza dalle pietre laviche. A crearli è Giuseppe Librizzi nello stabilimento di Piano Tavola di Paternò, in provincia di Catania. Il primo prodotto di Librizzi è stato l'Amaro Amara, venduto nel 2018 per fondare l'attuale azienda. Del 2019 è Etnaum Volcanic Premium Gin, con aromi siciliani inviati in una distilleria





di Londra e tornano nell'Isola in fusti. L'azienda completa il processo e imbottiglia il prodotto che arriva a 42 gradi. Altro prodotto è la Tonica Fotonica, acqua tonica senza zucchero e sodio, aromatizzata al limone, cedro, timo e rosmarino. Il resto della gamma include Etna Bitter, con scorze d'arancia, erbe aromatiche e fiori di zagara (25% Alc./Vol.), Etna Aperitif-Aperitivo Vulcanico, con miele di zagara, infuso di mandorla e scorze di mandarino (15% Alc./Vol.), Etna Vermut-Aperitivo Mediterraneo, con scorza d'arancia matura, liquirizia, assenzio (artemisia Pontica), vaniglia, arancia, camomilla ed altre erbe aromatiche (16% Alc./Vol.), Etneum-Volcanic Premium Gin (42% Alc./Vol.). A Palermo un marchio ormai storico è **Agrumarie riunite siciliane Srl**, azienda che ha le radici nell'idea di due compagni del liceo, intorno agli anni Cinquanta, con l'intuizione di mettere a punto nuovi prodotti destinati al sempre crescente mercato alberghiero italiano. I due ragazzi creano i "concentrati di agrumi", che porteranno il sapore ed il gusto della Sicilia in tutte le località turistiche più famose d'Italia, negli alberghi e nella ristorazione di qualità.

Oggi l'azienda è sotto il controllo ed il coordinamento di Agrumaria Corleone Spa, industria leader nella trasformazione degli agrumi in Sicilia da più di un secolo, unendo così la produzione e la distribuzione di prodotti di eccellenza. Tra i prodotti, i concentrati di frutta, i succhi naturali, i prodotti per gelaterie, gli oli essenziali. Tra i marchi, Bevipiù e UpGrade. La mission di UpGrade, in

particolare, è quella di proporre una soluzione di alta qualità per la preparazione di cocktail a base frutta, alcolici e non, con il forte intento di portare nel drink finale tutto il sapore pieno e il profumo del frutto colto all'origine. Fruit Mix è una linea di polpe concentrate ottenuta dalla lavorazione della frutta, pensata per le esigenze dei moderni *bartender*, che può essere utilizzata per sostituire la frutta fresca o per rafforzarne il sapore per la preparazione di cocktail, smoothie, frappé o granite. Gli sciroppi UpGrade sono ideali per la preparazione di cocktail e long drink, con gamma molto vasta ed in continuo aggiornamento, per soddisfare tutte le fantasie dei *bartender*. La linea Sour Natural comprende prodotti complementari fra loro e di fondamentale importanza per la miscelazione. Sauces è una linea di sciroppi e salse per la preparazione di bevande calde a base di caffè, latte, cioccolata o tè. Possono essere utilizzati come insaporitori per caffè ma anche per la preparazione di bevande fredde e golose come smoothies, frappé e milkshakes o tè caldi e freddi. Per questi ultimi spiccano in particolare i tè aromatizzati al limone, pesca, mandarino e bergamotto.

UpGrade sono soluzioni idroalcoliche di oli essenziali di agrumi utilizzate per profumare i cocktail senza alterarne il gusto e conferendo al drink eleganza e prestigio.

Il nuovo foamer UpGrade è la soluzione per la creazione di una schiuma cremosa, densa e di lunga durata per la preparazione di bevande e cocktails.

La carne incontra il gin in un matrimonio perfetto

L'azienda Bugin in Piemonte

di NATALIYA BOLBOKA

Un matrimonio di gin e carne. Questo il progetto innovativo dell'azienda piemontese Bugin. Il nome stesso richiama questo stretto legame. In dialetto "bocin" significa, infatti, vitello. Bugin è nata nel 2019 dall'idea di Mauro Schiavo, che ha unito in questa impresa le sue due anime, quella di macellaio, come da tradizione familiare, e quella più moderna del barman. Tutto è cominciato da Tasta, la macelleria di famiglia a San Mauro Torinese. Qui la carne è di prima scelta, per lo più allevata in Piemonte, e i salumi sono di produzione propria. A questi si sono aggiunte collaborazioni con eccellenze ed artigiani del territorio, che hanno ampliato la gamma di prodotti.

Tasta offre anche una cucina serale ed organizza eventi di degustazione e lezioni per condividere i segreti del mestiere. In tale contesto, Mauro Schiavo ha sperimentato le prime serate in cui ad accompagnare la pregiata vitella di Fassona è proprio il gin tonic. È così che è iniziato lo studio delle erbe botaniche per creare, in un anno, la miscela perfetta ed offrire ai clienti un'esperienza di sapori unica.

Il gin, infatti, è un distillato che si può ricavare dalla miscelazione di diverse erbe e spezie, scelte in base al gusto che si vuole conferire. In questo modo è possibile raggiungere l'abbinamento perfetto. Nove erbe (Ginepro, Genepy, Arquebuse, Artemisia, Timo, Achillea Millefoglie, Angelica, Tanaceto e Zedoaria) raccolte sulle colline e sulle Alpi piemontesi e distillate singolarmente, danno vita al Bugin. Ottimo non solo per la miscelazione dei cocktail, ma anche in cucina. Nei laboratori Tasta, infatti, questo gin viene utilizzato nella lavorazione dei salumi. All'interno dell'impasto per gli insaccati e durante la salatura e aromatizzazione per gli stagionati. Ultima novità: i rub, in uscita a breve. Sali aromatizzati al gusto di Gin tonic, Negroni e Martini cocktail. Sono marinature a secco realizzate con le stesse erbe degli omonimi cocktail, perfette il barbecue.

Insomma, un'azienda davvero innovativa, eccezionale esempio di imprenditoria italiana.



Genziana Vittoria, ricetta di famiglia

Tradizione e ricerca delle materie prime, il mix vincente

di VANESSA POMPILI



Un viaggio che inizia da Roma per arrivare fino al cuore della Francia, per poi ripartire in direzione Abruzzo e chiudere il cerchio di nuovo a Roma. Migliaia di chilometri percorsi e l'impegno di mesi per realizzare un prodotto di cui aveva solo la ricetta segreta tramandata dalla nonna Vittoria. Ma alla fine Daniele Di Loreto ce l'ha fatta ed è riuscito a ricreare quell'infuso dal sapore unico, oggi come allora, totalmente artigianale, privo di conservanti chimici e coloranti, che in onore della nonna ha chiamato Genziana Vittoria.

“Questa non è una genziana comune – dicono dalla Liquereria Di Loreto. “E’ l’antica ricetta che nonna Vittoria donò alla nostra famiglia. La leggenda narra che nella famiglia Di Loreto il custode della ricetta della genziana possa rivelarla a una persona, ed una soltanto, la sera di Natale allo scoccare della mezzanotte. Chi riceve questo segreto deve tenerlo a mente e non scriverlo, senza possibilità di divulgarlo. Nonna Vittoria non poteva immaginare una tavola senza una bottiglia del suo infuso pronta per essere condivisa. La sua ricetta, da sempre custodita gelosamente, ci è stata tramandata e la condividiamo con immensa gratitudine attraverso il nostro prodotto. La nostra Genziana nasce dalla volontà di mantenere viva la memoria di Vittoria e della nostra famiglia. Dentro ogni bottiglia c’è dedizione, amore, impegno e ovviamente tanta tradizione”.

Dietro ogni prodotto c’è sempre qualcosa da raccontare e scoprire. E dietro la Genziana Vittoria non c’è solo la storia di nonna Vittoria, ma anche il viaggio di Daniele Di Loreto alla ricerca degli ingredienti: un viaggio attraverso la via Aurelia verso nord fino alla regione dell’Auvergne, sulle montagne del Massif Central, dove ha incontrato cooperative e produttori indipendenti che hanno ormai preso il nome di *arracheur de gentiane* (dal francese, “estirpatori di genziana”). Dopo è stata la volta dell’Abruzzo, in provincia di Chieti, per scegliere quello che per lui era il più buono tra i vini Trebbiano con certificazione Doc, un bianco sapido e poco profumato; per questo si presta bene alla realizzazione dell’infuso. Anche la



scelta della bottiglia ha avuto un ruolo importante nel processo di creazione del prodotto e quella della Genziana Vittoria è stata selezionata fra decine di campioni, per poter rendere giustizia all’infuso che contiene. Non meno importante il logo, che nasce raffigurando un brigante abruzzese, personaggio iconico della tradizione. Il soggetto è stato reso stilizzato da Thierry Pothier, graphic designer amico di Daniele, che si è occupato personalmente della sua realizzazione, prima a mano e poi al computer.

Nata in Abruzzo, ma situata a Roma nella rigogliosa cornice del Parco Naturale della Marcigliana, la Liquereria Di Loreto oggi è una piccola realtà a conduzione familiare che propone la vera ricetta della genziana fedele alla tradizione, dal sapore inconfondibilmente amaro.

La prerogativa della Liquereria Di Loreto è quella di avere un processo produttivo completamente artigianale, utilizzando le migliori radici di Genziana Lutea selvatica raccolte a mano a 1.800 metri da estirpatori indipendenti e infuse in vino Trebbiano d’Abruzzo Doc.

L’insolito mix tra le note decise di radice ed erbacee e i profumi caratterizzanti del vino Trebbiano, le donano un carattere inconfondibile. Dal tipico colore ambrato con riflessi dorati, la Genziana Vittoria si contraddistingue per profumi e sapori elegantemente amari della genziana. All’assaggio risulta strutturata, profonda e appagante, con una notevole persistenza al palato, chiudendo con grande slancio armonico e duraturo. Da gustare preferibilmente fredda.

Aperitivi e grappe, il Veneto in bottiglia

Regione da sempre eccellenza nel settore

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il beverage costituisce un settore dove il “made in Italy” dice la sua da decenni a livello internazionale.

Basta ricordare marchi come Martini o Campari per averne conferma. In questo nostro viaggio tra le aziende del settore, conseguente al successo del Roma Bar Show al Palazzo dei Congressi, è il turno della realtà veneta. Iniziamo dalla dinamica e moderna “About ten” di Noventa Padovana, letteralmente “attorno alle 10”, che richiama l’idea di creazioni consumate attorno alle 10 di sera, orario che comprende quello dell’aperitivo e del dopo cena. È un concetto alla base di ogni sperimentazione dell’azienda padovana: un target mirato per un risultato d’eccellenza.

About Ten è nata nel 2010 dalla pluriennale esperienza nei settori del food & beverage di Dave Garzon. Ma l’esperienza è cominciata nei primi anni Novanta con la formazione, la consulenza e la gestione per molte aziende sia italiane sia estere.

Tra i prodotti aziendali di punta emerge The Greedy Gin – Italian Premium Gin Distilled, gin ridistillato puro al 100% con sensazioni agrumate, floreali, balsamiche e speziate. È ottenuto per macerazione e successiva distillazione di 18 diverse botaniche; imbottigliato “puro al 100%” dopo un riposo di 90-100 giorni, prevede tempi di produzione di almeno quattro mesi

Alcuni tra i botanicals di questo gin italiano sono: agrumi di provenienza italiana con il bergamotto ed il mandarino; fiori come la lavanda ed il geranio; il ginepro italiano e la salvia sclarea; spezie come cannella e noce moscata; liquirizia e carota; cardamomo e tè verde. Gradazione: 43 per cento.

Altro prodotto è il Tenace Bitter Amaro, dove spiccano la genziana, l’assenzio e il carciofo, oltre agli agrumi italiani e alla presenza della camomilla e della rosa, accompagnate dalle note balsamiche della lavanda e della fava di Tonka che impreziosisce i sapori con le sue note calde e vanigliate. Ha una percentuale alcolica pari al 25 per cento. Cinico è un liquore made in Italy che nasce dalla macerazione di alcune tra le più profumate spezie che



la natura ci offre: la cannella, il rabarbaro e lo zenzero. Cinico ha un volume alcolico pari al 20 per cento, che rende questo liquore perfetto per ogni occasione, sia liscio o con ghiaccio, sia miscelato ad arte per esaltarne tutte le caratteristiche naturali e speziate.

L’Eccentrico è un liquore made in Italy che nasce dalla macerazione di alcune tra le spezie più profumate che ci presenta la natura: la fava di Tonka, il rabarbaro, la china e lo zenzero. Ha una percentuale alcolica pari al 20 per cento.

Dal Padovano alla provincia di Treviso, esattamente a San Pietro di Feletto. Qui scopriamo “Aqua Luce gin”, distillato in due alambicchi di rame da 100 litri risalenti alla Seconda guerra mondiale e da 12 “botaniche”, di cui le principali sono il ginepro, il cumino, l’alloro, il luppolo, il carvi e il coriandolo. Questo gin si arricchisce e migliora i suoi profumi ed aromi nel tempo, grazie ad oltre due anni di perfezionamento della ricetta e all’utilizzo di erbe aromatiche fresche che vengono preventivamente

lasciate in infusione per più di quindici giorni. Cumino, luppolo e alloro sono distillati con la tecnica “basso bolente”, in modo da esaltarne l’espressione aromatica: un’esplosione olfattiva che spazia dal ginepro alle erbe fresche di montagna. Al palato è morbido e persistente, l’aroma erbaceo è bilanciato da tenui sentori amari. È distribuito da Distilleria dell’Alpe.

Passiamo in provincia di Vicenza, a Bassano del Grappa, con **Distilleria Nardini**, che è stata fondata nel 1779 da Bortolo Nardini, trentino di Segonzano, val di Cembra, paese dall’antica tradizione enologica, dove era pratica diffusa quella di distillare le vinacce per trarne una fonte di reddito e di sostentamento. All’epoca i distillatori si spostavano di casa in casa, con un alambicco mobile: Bortolo Nardini, intrapreso questo “mestiere”, si spinse fino a Bassano del Grappa, dove installò il primo impianto stabile di distillazione della grappa. Nacque allora la prima distilleria d’Italia. Una storia secolare che va avanti da sette generazioni. Con l’esperienza frutto di oltre 240 anni di storia, Nardini guidata dal proprio spirito pionieristico, avvia una collaborazione con i migliori bartender internazionali per promuovere la cultura della grappa in miscelazione, nuova modalità di consumo del distillato nazionale, celebrata nel 2006 con la prima pubblicazione di un libro contenente oltre 40 ricette di cocktail a base grappa: “The Grappa Handbook”, scritto da Marcin Miller.

Altra tappa fondamentale è il 2019, quando per celebrare i 240 anni della Distilleria, la Famiglia Nardini ha introdotto sul mercato la Grappa Riserva 22 Anni Single Cask Selezione Bortolo Nardini, un’importante innovazione nel mondo della grappe Nardini: per la prima volta è il prodotto finale che viene calato in una singola botte e lasciato maturare per 22 anni prima di essere imbottigliato e non un blend di invecchiamenti assemblati dopo il periodo in botte.

Oltre alla grappa, da menzionare lo storico aperitivo Mezzoemezzo, nato proprio in Grapperia Nardini a metà del 1800; l’Acqua di Cedro, l’Amaro Nardini e la Tagliatella. Sempre in provincia di Vicenza, a Bassano del Grappa e Schiavon (showroom a Venezia) alla scoperta di Poli, sinonimo di grappa.

Tra le grappe barricate: La Première, Grappa di Sassicaia, Poli Barrique, Solera di Famiglia, Due Barili, Cleopatra Moscato Oro, Cleopatra Amarone Oro, Sarpa Oro, Bassano 24 Carati Oro.

Tra le grappe giovani: Amorosa di Settembre (Vespaiole), Amorosa di Dicembre (Torcolato), Po’ di Poli Morbida, Po’ di Poli Aromatica, Po’ di Poli Secca, Po’ di Poli Elegante, Sarpa di Poli, Bassano Classica, Maria-Bio.





Tra le aromatizzate: Poli Ruta e Poli Liquirizia.

Tra le infusioni: Poli Taiadèa, Poli Mirtillo e Poli Miele.

Tra i distillati: Uva – Uvaviva Italiana di Poli, Uvaviva Rossa di Poli. Vino – Arzente, Brandy Italiano di Poli. Gin – Marconi 46, Marconi 42. Whisky – Segretario Di Stato.

Tra i liquori: Infusioni – Airone Rosso, Aperitivo Veneto, Vaca Mora, Amaro Veneto, Super Taurus, Bitter Veneto. Elisir – Elisir Camomilla, Elisir Prugna, Elisir Limone, Elisir China, Elisir Sambuca. Vermouth – Gran Bassano Bianco, Gran Bassano Rosso. Creme – Bomb, Ciok.

La Poli è l'unica distilleria italiana selezionata dalla guida di viaggi Lonely Planet fra le dieci distillerie artigianali al mondo che meritano di essere visitate.

Da Vicenza a Venezia. Qui, nel 1920, i giovani fratelli Pilla, con la loro distilleria e grazie alla grande esperienza nell'arte liquoristica, cavalcano il rito dell'aperitivo e il loro Select ne diventa ben presto il protagonista. Come era uso per gli aperitivi, veniva bevuto prevalentemente liscio, con l'aggiunta di soda o seltz, ma anche miscelato in numerosi cocktail. Verso la metà degli anni Sessanta a Venezia ha iniziato a diffondersi una nuova moda che

esploderà, poi, a partire dagli anni Settanta con lo Spritz veneziano nella versione che conosciamo oggi: a vino bianco e acqua frizzante si aggiunge un terzo ingrediente, il Select. Tra le 30 erbe aromatiche che compongono la ricca e complessa formula di Select, due speciali – come evidenzia l'azienda – sono le radici di rabarbaro e le bacche di ginepro. Chiudiamo, sempre a Venezia, con un distillato ispirato all'isola di Sant'Erasmus, anche conosciuta come l'Orto di Venezia, completamente immersa nella barena. Qui, assieme ad altre botaniche, cresce la preziosissima salicornia, la protagonista assoluta del **gin Sospiri**. La ricetta del gin, ideata proprio per esaltare i sapori e profumi di quest'isola lagunare, inizia con la raccolta a mano della materia prima spontanea e solo secondo stagionalità: questo permette di ottenere il meglio dalle piante aromatiche.

È un gin che si presta a diverse miscele di cocktail, ottimo quindi come aperitivo, mentre la sua freschezza ed il suo equilibrio di sapori lo rendono perfetto per essere bevuto liscio, così da arrivare ad apprezzare anche gli aromi più delicati. Vivamente gode di una trasparenza perfetta. Al naso regala eleganti fragranze mediterranee di ginepro unite a sentori verdi ed erbacei tipici della barena veneziana. Al palato si distingue subito la sua particolare sapidità, dovuta alla salicornia, mentre in bocca lascia poi un gusto morbido quasi vellutato.

Liquori di Mistico Speciale, sorsi di spirito bohemien

Tanta inventiva caratterizza l'azienda

di NATALIYA BOLBOKA

“**M**istico Speciale” sorge a Roncadella, o Villa di Roncadella, piccola frazione di Reggio Emilia. L'azienda è un'iniziativa di Saverio Denti, laureato in Tecniche erboristiche: dopo l'università ha deciso di mettere in pratica i suoi studi. A soli 26 anni Saverio ha cominciato a coltivare erbe officinali sul terreno di famiglia. Nel 2010 ha fondato la sua azienda agricola cui, poco più tardi, si è unita anche la sorella Valentina. Seimila metri quadri di terreni dove nascono assenzio, melissa, issopo, menta e altre erbe officinali, coltivate senza l'uso di pesticidi. Per ridurre i tempi di passaggio dalla raccolta alla lavorazione, i campi sono adiacenti al laboratorio, permettendo di preservare l'aroma e le proprietà benefiche delle erbe. Altre spezie che non crescono in azienda, vengono selezionate all'origine, così da garantire sempre la qualità dei propri distillati e liquori. Qualità mantenuta anche grazie alla lavorazione completamente manuale, dalla coltivazione all'imbottigliamento.

I prodotti

Tra i tanti liquori prodotti nel laboratorio di Roncadella, l'assenzio ha un posto d'onore. Bevanda dei poeti maledetti, proprio a questo distillato Saverio ha dedicato la sua tesi di laurea. Realizzato con metodi dell'Ottocento, “Mistico Speciale” lo propone in tre varianti. Ma la gamma di prodotti non finisce qui.

L'azienda agricola offre ben 16 liquori, da quelli più tradizionali come il Limoncello o il Nocino, a quelli più antichi come il Rosolio, particolarmente diffuso in epoca rinascimentale e molto apprezzato alla corte di Caterina de' Medici. Caratterizzato dalla bassa gradazione alcolica e da un elevato contenuto di zucchero, il Rosolio viene proposto nella variante più classica, all'arancia, ma anche nella versione più particolare, ai fiori di Papavero. Ci sono poi liquori più innovativi come il Liquore Mojito, il Puroluppolo o il Gin Clandestino. Quest'ultimo ripropone il metodo “Cold Comounding”, utilizzato durante



l'epoca del proibizionismo nei cosiddetti “Speakeasy”. Tra il 1920 e il 1933, negli Stati Uniti era vietata la produzione, la vendita e l'importazione di alcolici. È così che sono nati bar segreti che servivano da copertura per distillerie clandestine. Non avendo gli strumenti necessari, per la miscelazione venivano utilizzati recipienti di fortuna e l'infusione delle botaniche avveniva a freddo, anziché nel tradizionale alambicco. Con il suo Gin Clandestino, “Mistico Speciale” dedica un tributo ai distillati prodotti all'epoca.

Infine, l'impresa agricola emiliana offre la possibilità alle aziende del *food and beverage* di realizzare liquori personalizzati. I committenti possono affidargli la produzione di una ricetta personale, oppure rimettersi all'esperienza del laboratorio di Roncadella per la realizzazione di un prodotto esclusivo.

Riconoscimenti

Grazie alle tecniche innovative, alla ricerca di sapori sempre nuovi e agli accostamenti particolari, nel 2012 “Mistico Speciale” si è aggiudicato l'Oscar Green Emilia Romagna nella categoria “Ideando”. Giunto alla quattordicesima edizione, attraverso sei categorie, il concorso valorizza e promuove aziende di giovani imprenditori che portano avanti un'agricoltura sana e innovativa. Senza dimenticare il legame con la tradizione. Nel 2015, l'impresa agricola è stata introdotta in due guide: “Fare la spesa con Slow Food” e il “Golosario” di Paolo Massobrio. Nel 2021, poi, ha vinto gli Emilia Romagna Food Awards 2021 nella categoria “Distillati”. Patrocinati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, i Food Awards rappresentano gli Oscar delle eccellenze agroalimentari della regione emiliana. Insomma tutti riconoscimenti importanti che confermano la qualità inventiva di “Mistico Speciale” e del suo fondatore.

Sarandrea, liquoreria ed erboristeria di Ciociaria

A Collepardo un'azienda storica

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Colleparado è un piccolo comune collinare nel cuore della Ciociaria, con meno di mille abitanti, celebre soprattutto per la certosa di Trisulti, uno splendido monastero alle falde del monte Rotonaria, a 825 metri di altitudine e a sei chilometri dal centro abitato.

L'area è affascinante soprattutto da un punto di vista ambientale. Già i monaci del monastero avevano apprezzato la ricchezza di biodiversità, lavorando le piante officinali. Da oltre un secolo questa tradizione è portata avanti dall'azienda Sarandrea, erboristeria e liquoreria conosciuta e apprezzata a livello nazionale.

La presentazione aziendale fa riferimento anche ad una leggenda: secondo la descrizione del Febronio, tra la

valle degli odori e la valle dei fiori esiste "l'Orto del Centauro Chirone", maestro di Esculapio, dove la tradizione dello studio e della conoscenza delle virtù terapeutiche delle piante officinali risale al medioevo. Il principale fornitore di materie prime è dunque la natura stessa, che da queste parti è particolarmente generosa.

Tutti gli estratti sono ottenuti dalla macerazione di piante fresche, raccolte in ambiente naturale protetto ed incontaminato, nel proprio periodo balsamico e poste in soluzione idroalcolica o idroglicericoalcolica immediatamente dopo la raccolta. Unica eccezione: le droghe di piante che non esistono nell'ecosistema italiano, e devono pertanto essere reperite in altri continenti, che ovviamente ven-



gono utilizzate essiccate. La filiera produttiva, rigorosamente corta, parte dalla selezione del territorio di raccolta prediligendo quelli di natura selvatica, con vegetazione esclusivamente autoctona e assolutamente incontaminata. I siti di raccolta vengono selezionati in base alle caratteristiche fondamentali di lontananza da aree industriali, stradali ed anche agricole onde evitare la contaminazione dall'uso di pesticidi da parte delle produzioni intensive.

Piante e gemme utilizzate per la preparazione dei nostri estratti, vengono raccolte rispettando sempre il tempo balsamico, quando, cioè, la parte della pianta contiene il massimo del principio attivo. La raccolta avviene rigorosamente a mano, senza l'ausilio di utensili metallici che potrebbero sfrangiare o addirittura ossidare la droga con conseguente alterazione del fitocomplesso.

La lavorazione ha luogo in tempi brevissimi, con tecnologia *refrigerated cutter* che consente di preservare, praticamente inalterato, il patrimonio di sostanze attive contenute nel materiale vegetale. Il solvente utilizzato è composto da alcool purissimo, ricavato da distillazione di vinacce e frutta di qualità, e acqua di sorgente.

LA VARIETÀ

Uno degli aspetti che colpisce di più, infatti, è l'estrema e ricca varietà degli ingredienti. Prendiamo, ad esempio, l'elenco infinito delle tinture madri: Achillea, Agno casto, Amamelide, Ananas, Angelica, Artiglio del diavolo, Asparago, Assenzio, Avena, Ballota fetida, Bardana, Betulla, Biancospino, Borsa di pastore, Boswellia, Cactus, Calendula, Camomilla, Cannella, Carciofo, Cardiacca, Cardo mariano, Centaurea eritrea, Centella, Chiodi di garofano, Cicoria, Cimicifuga, Cipresso, Clorofilla, Corniolo, Crescione, Crespino, Curcuma, Damiana, Desmodium, Echinacea angustifolia, Echinacea angustifolia radice, Eleuterococco, Elicriso, Epilobio, Equiseto, Erisimo, Escolzia, Fieno greco, Finocchio, Frassino, Galium, Ginepro, Ginkgo, Ginseng, Gramigna, Griffonia, Guaranà, Iperico, Ippocastano, Lamponi, Lotus corniculatus, Malva, Meliloto, Melissa, Melograno, Menta acquatica, Mirra, Mirtillo foglie, Mirtillo, frutto, Mirto, Muirapuama, Nigella, Noce mallo, Olivo, Origano, Ortica, Ortica radice, Papavero, Partenio, Passiflora, Piantaggine, Pilosella, Poterium spinosum, Rabarbaro, Ratania, Rhodiola, Ribes nero, Rosmarino, Rovo, Rusco, Salicaria, Salice, Salsapariglia, Salvia, Serenoa, Spaccapietra, Spirea, Tarassaco, Topinambur, Tormentilla, Trifoglio fibrino, Trifoglio pratense, Uncaria, Uva ursina, Valeriana, Verbena, Vite rossa e Zenzero. Un elenco particolarmente corposo riguarda anche i gemmoderivati: *Abies pectinata*, *Acer*



campestre, *Aesculus hippocastanum*, *Alnus glutinosa*, *Alnus incana*, *Ampelopsis Veitchii*, *Betula pubescens*, *Betula verrucosa*, *Calluna vulgaris*, *Carpinus Betulus*, *Castanea vesca*, *Cedrus libani*, *Cercis, siliquastrum*, *Citrus limon*, *Cornus sanguinea*, *Corylus avellana*, *Crataegus, oxyacantha*, *Equisetum arvense*, *Fagus sylvatica*, *Ficus carica*, *Fraxinus, excelsior*, *Ginkgo biloba*, *Juglans regia*, *Juniperus communis*, *Magnolia, officinalis*, *Malus sylvestris*, *Morus nigra L.*, *Olea europaea*, *Pinus, montana*, *Platanus orientalis*, *Populus nigra*, *Prunus amygdalus*, *Quercus, pedunculata*, *Ribes nigrum*, *Rosa canina*, *Rosmarinus officinalis*, *Rubus, fruticosus*, *Rubus idaeus*, *Salix alba*, *Secale cereale*, *Sequoia gigantea*, *Sorbus domestica*, *Syringa vulgaris*, *Tamarix gallica*, *Tilia tomentosa*, *Ulmus campestris*, *Vaccinium myrtillus*, *Vaccinium vitis-idaea*, *Viburnum lantana*, *Viscum album* e *Vitis vinifera*. Tra le linee farmaceutiche ricordiamo: *Aquamaris*, del *Cinabro*, *Hortus Hernicus*, *Percorsi olistici*, *Propoli*, *Respiro* e *Sintesi*. Poi *Oleoliti* e *Unguenti*, *Oli essenziali puri*, *Prodotti Erboristici Esclusivi*.

I LIQUORI

Particolarmente apprezzati i liquori. L'elenco comprende l'Arancino, il Fragolino e il Limoncello, l'Absinthium, il Bitter, l'Hypoclas, gli Amari al Castagno, Ciociaria, San Marco, Skanderbeg e Tónico con erbe svedesi, la Crema al cioccolato, l'Elixir Carciofo, il Genepi e la Genziana, le Grappe Alambicco bianca e alchemica, Aqua perfectissima e Barricata, i Liquori Finocchietto, Grappa e Miele, Mela Cerba, Niente e Rattafia, il Grapperbe cristalline, la Liquorizia, la Mentuccia dell'Appennino, il Nocino di San Giovanni, le Sambuche caffè, menta, rum e vecchia.

In Piemonte con Wolfrest Gin, sulle orme del lupo e Gamondi

In provincia di Cuneo, storie diverse ma stessa territorialità

di VANESSA POMPILI

Seguendo il percorso del lupo italiano dalle montagne dell'Appennino umbro-marchigiano fino alle colline delle Langhe piemontesi alla scoperta di un vero e proprio viaggio olfattivo e gustativo con sentori di ginepro, nocciole e tartufo. Il Wolfrest Gin racchiude una selezionata miscela di botaniche che ripercorrono la memoria di un lupo nel suo vagare tra vigneti, boschi selvaggi e noccioleti.

Sono solo tre i gin artigianali prodotti con botaniche fresche e nessun estratto artificiale che si contraddistinguono per i loro profumi unici e per le note caratteristiche. Ogni gin racconta una storia che è l'espressione di un territorio. "Abbiamo cominciato ad immaginare il Wolfrest Gin una sera di marzo, a casa nostra, a Montelupo Albese un piccolo paese delle Langhe – raccontano Valentina e Giovanni, ideatori del Wolfrest Gin - con l'obiettivo di raccontare la nostra terra, famosa in tutto il mondo per i pregiati vini, attraverso le botaniche che più amiamo e che meglio rappresentano il nostro piccolo paese come ad esempio la nocciola e le erbe mediterranee che qui crescono profumate e rigogliose. Il nostro comune infatti, sulla cima di una collina, gode di un particolare microclima grazie alle correnti marine provenienti dalla Riviera Ligure, non troppo distante da noi. Dai nostri due caratteri e le nostre competenze così diverse ma allo stesso tempo complementari, nasce questo gin morbido e rotondo. Wolfrest Gin è un progetto di famiglia che parla anche un po' di noi e delle nostre radici".

Con la stessa attenzione Valentina e Giovanni hanno curato e seguito ogni aspetto della comunicazione, dalla realizzazione a mano delle illustrazioni, alle fotografie e i testi del brand.

Il Wolfrest Gin italiano è un *premium distilled dry gin* prodotto in Piemonte con sette botaniche 100 per cento italiane: ginepro prevalentemente umbro, arancio dolce di Pernambuco, fiori di sambuco, alloro, timo, rosmarino selvatico e nocciola trilobata. Ne risulta un gin profumato e delicato, dal gusto morbido e rotondo.

Il Wolfrest Alba Gin rappresenta l'autentico spirito del

Piemonte. Una sapiente miscela di ginepro piemontese, nocciola tostata delle Langhe e tartufo bianco di Alba. È un gin complesso, dal retrogusto leggermente torbato, come la terra umida da cui nasce il pregiato tartufo bianco. Da Montelupo Albese ci spostiamo sempre nella provincia cuneese, tra Acqui Terme e Cossano Belbo, dove da 131 anni Gamondi è la celebrazione del buon bere. Il momento dell'aperitivo come rito sociale che unisce e trasforma "l'ordinario in straordinario". È il manifesto di Gamondi, azienda piemontese di lunga data che non dimentica il suo passato, anzi ne fa tesoro, ma è protesa verso il futuro, basando la sua politica aziendale sulla sostenibilità che "nasce dalla consapevolezza di essere solo ospiti sulla Terra".

Dal 1890 Gamondi significa amaro, l'Amaro Gamondi, la cui ricetta precisa "sta scritta su un foglio di carta nel portafoglio" scriveva Carlo Gamondi nel suo testamento. Tutto inizia ad Acqui Terme tra le mura di una drogheria dove si trova un po' di tutto e dove il giovane Carlo fa provare ai suoi clienti il suo amaro. Carlo Gamondi è un erborista che conosce bene le piante officinali e crea una miscela originale caratterizzata dalla tradizionale macerazione a freddo di erbe e piante aromatiche. Un Amaro con la A maiuscola, la cui bottiglia nel corso del tempo ha conosciuto diverse forme fino a quella attuale e ormai iconica che richiama la Bollente, fontana simbolo di Acqui Terme.

Nel tempo l'Amaro colleziona medaglie di riconoscimento e l'erborista acquese decide di lasciare la drogheria per aprire "La degustazione" (che sarà poi Bar Gamondi). Da questo momento in poi l'Amaro diventa popolarissimo in città fino a conquistare il soprannome "Superamaro". Passano gli anni e il marchio viene rilevato da due imprenditori del cuneese, Gianfranco Toso, titolare insieme a Pietro e Massimo dell'omonima azienda di Cossano Belbo e Valter Porro, nipote dell'erborista Teodoro Negro (ideatore dell'Amaro Toccasana Negro). Dal 2009, momento dell'acquisizione, i due nuovi proprietari hanno avuto una grande ambizione: ri-

portare alla luce l'eredità di Carlo Gamondi attraverso una riproposizione delle ricette originali più significative. L'Amaro, il Bitter e l'Aperitivo su tutti. Prodotti che mostrano un legame importante con il territorio e a cui poi si sono aggiunti i Vermouth di Torino (vincitori del premio Vermouth dell'Anno 2020). Gli ultimi protagonisti di una storia lunga 131 anni.

Gamondi vive il presente e guarda al futuro, impegnandosi nella salvaguardia ambientale con scelte aziendali orientate alla sostenibilità. Dalle infrastrutture fino al prodotto, si opera nel pieno rispetto dell'ambiente. Un impegno concreto in un'ottica di risparmio energetico che prevede l'utilizzo di tre strutture di impianti fotovoltaici che producono il 40 per cento di energia necessaria ai processi aziendali e l'ulteriore impiego della biomassa per generare energia aggiuntiva. Gamondi ha abbandonato i combustibili fossili in favore della biomassa da oltre dieci anni. L'azienda è dotata di un impianto di depurazione e recupero delle acque per il lavaggio esterno e per la refrigerazione. Per lo stoccaggio della merce vengono impiegate navette robot che consente di diminuire i mezzi gommati, efficientare il lavoro e il consumo di energia del magazzino.

Nulla viene lasciato al caso. Nel laboratorio interno avviene tutto il lavoro di analisi, controllo e verifica del processo produttivo per garantire prodotti con materie prime di qualità e prive di pesticidi o altri inquinanti. Tanti i prodotti dell'azienda pluripremiati. L'Aperitivo Fiori di sambuco è un vino aromatizzato ai fiori di sambuco dal sapore fresco e delicato e dall'aroma fiorito e agrumato. "I fiori freschi di sambuco crescono spontaneamente sulle colline delle Langhe, dove vengono raccolti solo con forbici e cestino – spiegano da Gamondi. "Grazie a questo processo è possibile selezionare i fiori più profumati e rigogliosi da utilizzare per la successiva infusione in alcol. Si ottiene così una base fresca e ricca di aromi a cui vengono aggiunti mosto bianco di Moscato e distillato di vino". Il Vermouth di Torino Bianco insieme al Vermouth di Torino Rosso è il tradizionale aperitivo piemontese, preparato secondo l'antica ricetta della casa. L'artemisia, coltivata proprio in Piemonte, è il suo elemento distintivo. Per chi non ama osare troppo c'è il Bitter, l'aperitivo per antonomasia, da gustare liscio, on the rocks o come base per cocktail, vincitore per due anni consecutivi di importanti premi di settore.

Il suo nome la dice tutta: Aperitivo, un elegante blend di bevanda fermentata e infusi di scorze di arance e piante aromatiche, è un aperitivo fresco e dissetante che nel 2020 si è aggiudicato l'Excellence Spirits Award.

Immane la Sambuca, tipico liquore dolce italiano e la Crème de cassis, di origine francese ma poi italianizzata e prodotta a Torino con il nome di Ratafià.



Dalla purezza delle rocce nasce l'altoatesino Alpex

Il marchio di Bressanone propone una gamma di prodotti per la mixology

di VANESSA POMPILI

Un nome che nasce dalla fusione di due elementi identificativi del territorio, legati alla montagna e alla *Capra ibex*, meglio conosciuta come stambecco. Alpex è la nuova proposta di mixer che nasce dalle rocce delle Dolomiti dove l'acqua sgorga pura da rocce millenarie e, appunto, dallo stambecco, per la sua forza silenziosa di raggiungere luoghi incontaminati, per la capacità di vivere al di sopra di tutto e per l'innata eleganza.

Alpex, frutto dell'esperienza Plose, rappresenta la nuova frontiera delle bevande sodate realizzata con prodotti di qualità, per gli amanti della purezza e della perfezione nei cocktail. "Ci piacciono le sfide, le esplorazioni, le strade in salita che portano a luoghi incontaminati – dicono da Alpex. "Amiamo la purezza e il gusto per gli incontri inaspettati. Alpex prende vita dall'amore per la genuinità, una linea dedicata a chi come noi crede nella qualità, nell'attenzione per le materie prime e nella filosofia del buon bere".

Creato con ingredienti esclusivamente naturali, meticolosamente selezionati, Alpex propone le sue bevande povere di zucchero e ricche di aromi naturali, senza conservanti né edulcoranti, dal gusto che stupisce sia in miscelazione sia in purezza, con note aromatiche inaspettate.

Una gamma di drink per offrire un prodotto italiano di alta qualità, con caratteristiche originali. Per chi vuole un prodotto alternativo ai "grandi classici" presenti sul mercato, da utilizzare in miscelazione come base versatile, perfetto anche da assaporare da solo.

Alpex propone due tipi di acqua tonica: l'Acqua tonica indian Dry, decisa nel gusto e pulita al palato, con una nota amaricante che la rende perfetta per esaltare il gusto dei migliori gin e distillati aromatici e l'Acqua tonica italian Taste, con ingredienti di ispirazione mediterranea, ricca nei profumi e negli aromi, dal rosmarino alla vasta gamma di sentori di agrumi.

Così anche per il ginger. Ginger Beer ha un gusto avvolgente e piccante, è ottenuto miscelando aromi che esal-



tano la naturale freschezza dello zenzero, per sorprendenti Mule e analcolici dal gusto deciso. Per il Ginger Ale, Alpex si diversifica rispetto agli altri ginger: speziato e delicato al tempo stesso si presenta elegante nel sapore, con una piccantezza persistente, un gusto pieno, morbido e spiccatamente agrumato. Stimola la fantasia nei cocktail, ma è anche ottimo liscio con cannella e anice stellato per esaltarne le note speziate.

Tra la gamma di bevande non può mancare la Soda Water, perfetto bilanciamento di sapidità, ideale come base per cocktail sodati classici e sorprendente in purezza. E naturalmente il Bitter Lemon, rinfrescante e dalle note citriche e agrumate, con un retrogusto di limone e mandarino. Perfetto in abbinamento a gin o vodka, nell'interpretazione dei grandi classici della miscelazione, oppure da solo servito con ghiaccio e fogliolina di menta o basilico.

Dulcis in fundo, Alpex Spritz, con tutto il gusto del classico cocktail Spritz, dalla nota agrumata e il piacevole finale amaro, oggi in versione analcolica. Per chi non vuole rinunciare ad un aperitivo di carattere, ma lo preferisce senza alcol e di primissima qualità.

Con Alpex si va a completare la ricca offerta di bevande premium che contraddistingue il marchio Fonte Plose, storica azienda familiare nata negli anni '50 dall'intuizione di Giuseppe Fellin che in quegli anni scoprì le straordinarie proprietà delle sorgenti d'acqua che sgorgano dalla fonte situata a 1.870 metri sul livello del mare nel Monte Plose, in Alto Adige, dando il via all'ambizioso progetto di imbottigliare e distribuire un'acqua di eccellente qualità. Sin dalle origini l'azienda ha sede a Bressanone (Bolzano).

Dal fascino della Maremma ecco "ArGINtario"

Il gin si aggiudica il titolo di gin compaud d'Italia 2022

di VANESSA POMPILI

Ginepro, melissa, arancia amara, gelsomino, un tocco di acqua vite d'uva e due botaniche da raccolte a mano, il lentisco ed il finocchietto marittimo, sono gli ingredienti di "ArGINtario", vincitore del titolo di miglior gin compound d'Italia al World Gin Awards 2022, il concorso internazionale che seleziona e premia le migliori bevande del mondo.

L'importante riconoscimento è frutto del lavoro di due fratelli, Luca e Lorenzo Scotto, proprietari dell'azienda agraria Santa Lucia di Fonteblanda, Grosseto, e della collaborazione con Lorenzo Zappi, bartender di origini toscane che da anni lavora a Roma, creatore della ricetta originale. A questo terzetto si è aggiunto un quarto uomo, il noto bartender Oscar Quagliarini, che ha bilanciato e sviluppato ulteriormente lo spirits rendendolo quello che è, "un gin artigianale dalle caratteristiche uniche". L'Antica Distilleria Quaglia ha pensato al resto, lavorando il gin in parte in alambicco a bagnomaria e in parte in alambicco sottovuoto.

ArGINtario prende ispirazione dal cuore della Maremma, lungo la costa sud della Toscana, dai boschi del promontorio dell'Argentario, dai vigneti di Ansonica e dal mare toscano, per ricreare un'armonia di sapori dove la passione incontra la terra fondendosi con l'acqua.

E la storia della famiglia Scotto è profondamente legata alla Maremma e alle colline del Monte Argentario, dove dal lontano 1886 portano avanti la tradizione vitivinicola. È l'Acqua vite d'Ansonica, l'ingrediente principe di questo gin, in cui il mix tra la morbidezza dell'uva Ansonica con la parte alcolica, regala una sensazione di piacevole dolcezza. Un gin che nasce da scelte coraggiose, che lo caratterizzano rendendolo unico. "Il nostro gin – racconta Luca Scotto in un'intervista a *Maremma Oggi* – non è trasparente, ma ha un'ambatura leggera, come una camomilla. E non distilliamo tutto. Il lentisco e il finocchietto marittimo vengono infusi in acqua e alcol". ArGINtario ha conquistato il titolo di miglior gin compound italiano per la selezione delle botaniche, ognuna delle quali richiama alcuni profumi, ricordi che stimolano



la mente e che nel complesso creano un'armonia di sapori. Le bacche di ginepro sono la base di ogni gin, segnano gusto e carattere, con un profumo intenso dal tocco aromatico e legnoso. Il gelsomino dà quel sentore floreale che dona aromaticità. La melissa, detta anche erba citrina, aggiunge un tocco erbaceo insieme alla scorza di arancia amara dalle note fresche, agrumate e vivaci. Il lentisco, raccolto a mano nei dintorni dei vigneti, esprime quella nota balsamica e resinosa che ricorda la collina e la macchia toscana. Infine il finocchietto marittimo, sempre raccolto a mano sulle scogliere di Talamone e dell'Argentario, sprigiona la sua parte sapida che dona freschezza al palato, trasportando chi beve sulle rive del mare toscano.

Ma il prodotto per essere perfetto non deve essere solo buono, ma anche bello. E ritorna così la Toscana e il blu delle sue acque, con una particolarissima bottiglia dal design accattivante e dal colore ceruleo che sempre al World Gin Awards 2022 si è aggiudicata la medaglia di bronzo al Design. "Pensando al legame con il territorio – spiega Luca Scotto – abbiamo progettato questa bottiglia, senza etichetta ma realizzata con polveri colorate di vetro, che raffigura il promontorio dell'Argentario. E il nome stesso è un gioco di parole che lo lega alla nostra meravigliosa terra". Il processo produttivo ha previsto la colorazione CMCV, brevettata dall'azienda P&P Promotion, in due passaggi. Il primo in tono blu semimat tramite polvere di vetro, il secondo metallizzato tramite polvere di vetro granulosa rifrangente. Infine la scelta delle rifiniture manuali sottolinea l'importanza del prodotto made in Italy.

Festival del lavoro a Bologna: presenti Fondolavoro e l'Unsic

Tre giorni ricchi di dibattiti e confronti

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il lavoro, emergenza continua. Ma anche complesso tema di analisi per individuare le azioni politiche più idonee ad accompagnare l'evoluzione della materia. Il Festival del lavoro di Bologna, la cui tredicesima edizione s'è svolta a fine giugno, ha offerto l'occasione per far emergere le attuali criticità nello scenario occupazionale e per confrontarsi sulle possibili soluzioni.

L'attuale epocale transizione, determinata primariamente dall'accelerazione della rivoluzione tecnologica, ci sta conducendo verso un modello economico, produttivo e lavorativo il cui orizzonte è ancora tutto da definire. Il vero rischio è che gli algoritmi possano cancellare centinaia di migliaia di posti di lavoro.

Anche l'emergenza socio-sanitaria per la pandemia da Covid-19 ha messo a nudo questioni rubricate in secondo piano negli ultimi anni, quali l'importanza dell'apparato pubblico e della ricerca scientifica. Ma anche la possibilità di adottare nuovi paradigmi gestionali di un'azienda, a cominciare dal lavoro a distanza.

Si tratta di trasformazioni destinate ad impattare sulla vita di tutti i lavoratori. Da chi si è trovato o si troverà nei

prossimi mesi a transitare da un lavoro all'altro, o da uno stato di occupazione ad uno di inattività, a chi dovrà aggiornare le proprie competenze professionali. Sono proprio le transizioni nel mondo del lavoro, dell'economia e della società ad essere state al centro dei tanti dibattiti svolti nel corso della kermesse bolognese organizzata dal Consiglio nazionale dell'Ordine dei consulenti del lavoro e dalla sua Fondazione Studi, con l'obiettivo di fotografare le numerose declinazioni di un processo che sta scardinando assetti e paradigmi consolidati da decenni. Una solida bussola per orientarsi in questa vasta materia sono proprio le indagini.

Come quella presentata proprio a Bologna dall'Inapp (ex Isfol), l'Istituto nazionale per l'analisi delle politiche pubbliche, che fotografa il peso crescente dell'informalità nella ricerca di lavoro. L'istituto presieduto da Sebastiano Fadda ha preso in esame i dati dell'indagine Inapp-Plus, che da oltre 15 anni analizza la dinamica dell'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Emerge che negli ultimi dieci anni quasi un lavoratore su quattro (il 23 per cento) ha trovato occupazione tramite amici, parenti o cono-



scenti, il 9 per cento attraverso contatti stabiliti nell'ambiente lavorativo. Quindi, tra il 2011 e il 2021, i canali informali di ricerca hanno generato il 56 per cento dell'occupazione: circa 4,8 milioni di posti di lavoro sottratti alla intermediazione "palese".

Ha spiegato il presidente Fadda: "La prevalenza dell'accesso all'occupazione tramite i canali informali rappresenta ormai un tratto strutturale del mercato del lavoro italiano con distorsioni rilevanti sulla qualità dell'allocatione delle risorse umane. I dati mostrano che i canali formali (a parte i concorsi pubblici, ci si riferisce prevalentemente ai Centri per l'impiego) intermediano le posizioni lavorative meno retribuite, prevalentemente non standard e caratterizzate da bassi livelli di istruzione. Chiudendo di fatto i canali formali di accesso pubblico alle posizioni migliori si restringe il campo della contendibilità e si riduce l'area di scelta per gli stessi datori di lavoro, compromettendo spesso la valorizzazione del merito e il funzionamento del cosiddetto 'ascensore sociale'. C'è da domandarsi perché ciò accada, ma sicuramente ciò riflette il perfetto incontro tra riluttanza delle imprese a comunicare posti vacanti di elevata qualità ai Servizi pubblici per l'impiego e riluttanza delle persone più qualificate a cercare un'occupazione rivolgendosi ai Servizi pubblici per l'impiego. Tutto ciò comporta, nel lungo periodo, un impoverimento del capitale sociale e una perdita di qualità e di efficienza dell'intero sistema economico".

Il Consiglio nazionale dell'Ordine dei consulenti del lavoro, da parte sua, partendo da un'analisi degli scenari occupazionali del semestre maggio-ottobre 2022, ha riassunto in un documento quali ritiene siano le leve che potrebbero favorire la ripresa occupazionale, ancora rallentata dall'elevato costo del lavoro, dall'incertezza del quadro internazionale ed economico e dalle difficoltà che le imprese stanno incontrando nel ricercare profili necessari. E tra queste leve, secondo i consulenti del lavoro, non può rientrare il salario minimo, tema di cui si è discusso diffusamente nel corso della "tre giorni". La posizione della categoria è chiara: "Con il salario minimo per legge si torna indietro - ha affermato la presidente dei consulenti del lavoro, Marina Calderone. "Dobbiamo sostenere la contrattazione collettiva, in particolare quella decentrata di secondo livello che guarda al territorio. Non c'è dubbio - ha continuato Calderone - che a pagare il costo di un salario minimo per legge saranno gli imprenditori. Si tratta di circa 12 miliardi l'anno, con un aumento di circa il 20 per cento del costo del lavoro, che farebbe scaturire l'aumento dei prezzi di beni e servizi al consumo. Un vortice negativo che andrebbe a vanificare l'obiettivo del salario minimo, cioè quello di adeguare le retribuzioni all'aumento del costo della vita".

Tra le proposte della categoria, invece, una riforma delle politiche attive che valorizzi il ruolo dei Centri per l'impiego e rafforzi la collaborazione tra il sistema pubblico e quello privato. Qui un aiuto può giungere dall'utilizzo della *blockchain*, che consentirebbe la creazione e la verifica delle informazioni con maggiore velocità, sicurezza e trasparenza, facilitando il *matching* tra domanda e offerta di lavoro attraverso la creazione del fascicolo elettronico del lavoratore, nel quale contenere i dati relativi alla professionalità acquisita e alla formazione.

Nel documento si sottolinea, inoltre, l'importanza di puntare su formazione permanente e riqualificazione delle competenze di chi è fuori dal mercato del lavoro. L'obiettivo dovrà essere quello di personalizzare gli apprendimenti e individuare un sistema di certificazione nazionale delle competenze che dia impulso all'innalzamento dei livelli di qualificazione e occupabilità per incrementare la competitività e produttività delle imprese e delle professioni e per l'ammodernamento e l'efficacia dei servizi e delle misure di politica attiva del lavoro.

Altra proposta, che trova tutti d'accordo ma resta una chimera, è la semplificazione burocratica.

Infine i consulenti indicano la gestione più flessibile dei rapporti di lavoro, che "elimini la rigidità in entrata per creare condizioni che rispondano ai nuovi modelli organizzativi emersi dopo la pandemia, aumentando di conseguenza la produttività e la competitività delle imprese e riducendo in modo sostanziale il costo del lavoro".

Altro tema al centro dei dibattiti è l'innovazione tecnologica delle imprese. Le proposte vanno verso il potenziamento di misure e incentivi fiscali come la cosiddetta "Nuova Sabatini", il "Fondo di garanzia PMI", "Industria 4.0", anche in risposta all'obiettivo Transizione 4.0 che si pone il Pnrr.

Altro tema è il disallineamento tra domanda ed offerta di lavoro, il cosiddetto *mismatching*. Le aziende trovano sempre maggiore difficoltà nel rintracciare i profili necessari per la propria attività. A confermarlo sono le stime dell'indagine "Il lavoro che c'è, i lavoratori che non ci sono", realizzata dalla Fondazione Studi Consulenti del lavoro, dove si propone di intervenire sulle tante variabili del mercato del lavoro per coglierne le spinte trasformative e superare il divario crescente tra domanda e offerta di lavoro. In tempi rapidi, perché è alto il rischio che entro il 2026 le aziende non riescano a rintracciare i profili necessari per la propria attività e che a fronte di un fabbisogno di circa 4,3 milioni di lavoratori, restino disattese un milione e 350mila ricerche di personale per assenza di candidati. Emerge anche la necessità di nuove *soft skills* che siano in grado di creare un gioco di squadra, anche nella progressiva rarefazione del concetto di "luogo di lavoro". Al Festival del lavoro ha parte-

cipato anche Fondolavoro, il fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua delle micro, piccole, medie e grandi imprese, l'ente associativo costituito a seguito dell'accordo interconfederale

sottoscritto tra l'organizzazione di categoria datoriale Unsic (Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori) e l'organizzazione sindacale dei lavoratori Ulg (Unione generale del lavoro).



I canali per la ricerca di lavoro

di MARIA DI SAVERIO

Nell'ambito del Festival del lavoro, nella sessione "Opportunità", si è svolto il seminario "I canali di ingresso nel mondo del lavoro" con la partecipazione di Emiliano Mandrone e Manuel Marocco dell'Inapp.

I due ricercatori hanno presentato, in particolare, i dati della loro pubblicazione "I canali di ingresso nel mondo del lavoro, Policy Brief Inapp, n° 29, giugno 2022", scritta con Francesca Bergamante, disponibile sul sito www.inapp.org.

Hanno spiegato gli autori: "La ricerca di lavoro è un'attività senza soluzione di continuità: le organizzazioni, la tecnologia, i prodotti e i servizi sono in costante evoluzione e, di conseguenza, anche le attività, le competenze, le professionalità, il lavoro cambiano.

Le modalità di intermediazione – i cosiddetti canali di ricerca di lavoro – influenzano i percorsi di inserimento e le carriere lavorative, con ricadute sulla qualità dell'occupazione reperita. Le scelte sono condizionate da vincoli personali (tempo, necessità, disponibilità, istruzione), dalla possibilità di accesso a determinati canali (reti sociali personali e familiari, servizi disponibili), da vincoli ambientali (settori, professioni, territori), dalla tipologia di posti di lavoro disponibili (qualità e stabilità dell'occupazione e retribuzione).

Affinché il processo sia fluido e l'allocazione efficiente è necessario che sia la fase di ricerca (searching) che d'abbinamento (matching) siano rapide e soddisfacenti dal punto di vista della qualità dell'occupazione e coerenti con il profilo della persona in cerca. Nello studio di questi fenomeni si è di fronte a un'importante questione episte-

mologica. Il processo di ricerca è difficile da ricostruire nelle sue diverse fasi - in proposito Petrongolo e Pissarides parlano di looking in the black box - e, in particolare, è molto complessa l'identificazione dell'ultimo canale utilizzato, quello che ha portato a reperire l'occupazione attuale. Il disegno dell'Indagine Inapp-Plus offre la possibilità di superare, in buona parte, i limiti di misurazione impliciti nella dinamica di intermediazione".

La ricerca è incentrata sulle offerte di lavoro ricevute dalle persone in cerca di lavoro al momento dell'intervista (marzo-luglio 2021): una quota pari all'11 per cento ha ricevuto un'offerta di lavoro e il 40 per cento pensa di accettare.

Un tema assai dibattuto è quello relativo al rifiuto delle proposte di lavoro. Rispetto ai rifiuti emerge come siano motivati per circa il 40 per cento dei casi da proposte contrattuali inadeguate, per il 15 per cento da retribuzioni troppo basse, per il 19 per cento da orario di lavoro ritenuto eccedente rispetto alle disponibilità, nel 12 per cento dei casi poiché era necessario trasferirsi e, infine, nel 12 per cento perché l'offerta riguardava impieghi in nero o irregolari.

I giovani segnalano le seguenti difficoltà (sempre risposte multiple): le offerte sono scadenti (52 per cento), non esistono servizi di inserimento adeguati (42 per cento), sotto-inquadramento o mansioni modeste (37 per cento), inadeguatezza per il lavoro (33 per cento).

Motivi di rifiuto (risposte multiple): le occupazioni disponibili richiedono una formazione inferiore a quella che si possiede (23 per cento) o, viceversa, richiedono una formazione superiore (55 per cento), è necessario trasferirsi (50 per cento), mancanza d'esperienza (50 per cento), è stato penalizzato dall'età (57 per cento), è stato penalizzato dal genere (27 per cento), offerte economiche non soddisfacenti (53 per cento), offerte contrattuali non soddisfacenti (56 per cento), mancanza di offerte di lavoro con orario flessibile o part time (44 per cento), servizi di informazione carenti (40 per cento) e, infine, caratteristiche culturali, tratti somatici particolari, usanze e abbigliamento non tradizionale (14 per cento).

I ricercatori hanno infine riassunto qualche buon motivo per contrastare l'informalità nel mondo del lavoro, che purtroppo è un tratto distintivo del nostro mercato del lavoro:

- > riduce la dimensione del mercato del lavoro palese, pari complessivamente a soli 8,5 milioni di vacanzies (3,7 milioni tra il 2011-2021), ovvero limita la contendibilità delle opportunità (soprattutto le migliori) creando inefficienza (le posizioni migliori non sono appannaggio delle persone migliori);
- > contribuisce a creare luoghi di lavoro insicuri (le morti sul lavoro sono spesso causate da scarsa preparazione, disattenzioni, risparmi sulla sicurezza favoriti da rapporti amicali in azienda o cantiere);
- > impoverisce il capitale sociale (relazioni opache generano favoritismo, depressione, fenomeni di selezione avversa), ovvero si crea sfiducia nel sistema, ci si sente esclusi, impari opportunità;
- > inibisce la capacità di selezione del mercato (10 milioni di impieghi sono stati sottratti al mercato, 4,7 milioni negli ultimi 10 anni), ovvero svilisce il merito producendo collocazioni inefficienti (le posizioni migliori non sono occupate dalle risorse umane migliori) che comportano perdite di efficienza;
- > peggiorano l'allocazione delle risorse umane, alimentando il cattivo abbinamento tra posto di lavoro e lavoratore in base all'istruzione, la disponibilità oraria o territoriale (mismatch);
- > contribuisce alla cosiddetta "fuga dei cervelli", ovvero le persone con maggior investimento in istruzione, non trovando una collocazione soddisfacente, la cercano altrove, ciò impoverisce il paese e delle famiglie;
- > alimenta la crescita del lavoro povero (working poor) dovuta alle relazioni informali (favori, triangolazioni opache, clima ricattatorio), che rendono difficile poter far valere i propri diritti;
- > contribuisce alla (im)mobilità sociale (i figli ereditano le occupazioni/attività dei loro genitori), dunque frena l'ascensore sociale e alimenta l'ingiustizia sociale.

I 35 "bonus" da chiedere nel 2022

Incentivi in netto aumento

di WALTER RECINELLA

Insieme alla collega della Direzione generale Enasc, Valentina Del Prete, abbiamo individuato i "bonus" in essere per il 2022. Eccoli:

BONUS FACCIATE - Per le riqualificazioni delle case. La legge di Bilancio 2022 ha rinnovato l'incentivo, ma con percentuale inferiore: ora è al 60% delle spese per i lavori (era al 90% nel 2021).

BONUS RISTRUTTURAZIONE - Detrazioni per interventi che non rientrano nel Superbonus. Percentuale solitamente del 75%, ma dipende dal tipo di lavoro.

SUPERBONUS 110 - Prorogato per tutto il 2022, per ogni tipologia di abitazione. Non ci sono limiti Isee per i lavori che riguardano le villette unifamiliari. Per i condomini la proroga è fino al 2023.

SISMABONUS - Per l'acquisto di immobili in zone di rischio sismico, per i lavori di adeguamento. Dà diritto a ricevere il Superbonus 110%. Requisiti: l'atto di acquisto dell'immobile andava stipulato entro il 30 giugno 2022; il tetto di spesa per gli interventi è di 96.000 euro.

BONUS IDRICO - Fino a 1.000 euro per la ristrutturazione di bagni, in particolare per la sostituzione di sanitari e rubinetti, a patto che comporti la riduzione del flusso di acqua utilizzata. Domanda, nel 2022, sulla piattaforma Sogei.

BONUS MOBILI - Detrazione Irpef del 50% per l'acquisto di mobili destinati ad abitazioni oggetto di ristrutturazione. Tetto massimo della spesa sceso da 16.000 a 10.000 euro.

BONUS ELETTRODOMESTICI - Per l'acquisto di frigoriferi, congelatori, forni e altro, per arredare casa oggetto di ristrutturazione. Agevolazione del 50% fino a 10.000 euro.

BONUS INFISSI - Detrazione fiscale del 50%, fino a massimo 60.000 euro. L'agevolazione può essere usata in diminuzione delle tasse da pagare o tramite sconto in fattura da parte dell'impresa che svolge l'intervento.

BONUS TENDE DA SOLE - Detrazione del 50% fino a 60.000 euro sul prezzo d'acquisto e posa in opera di schermature solari interne o esterne. Vale anche per zanzariere.

BONUS ASCENSORI - Detrazione del 75% sulle spese per la rimozione delle barriere architettoniche nelle case tramite ascensori o montacarichi o per lo smaltimento di impianti già esistenti. Il credito può essere utilizzato in 5 quote, in diminuzione delle tasse.

BONUS CALDAIA - Detrazione per la sostituzione di un impianto per il riscaldamento della casa. Agevolazioni: 110% se si sostituisce la caldaia in contemporanea con un intervento trainante di ristrutturazione; 65% cambiando l'impianto con uno di classe A o a maggiore efficienza; 50% per una caldaia di classe A, senza valvole.

BONUS CONDIZIONATORI - Per chi acquista (o sostituisce) un condizionatore nuovo a pompa di calore, ottenendo un efficientamento energetico in casa: detrazione del 50% o del 65% sulla spesa. Il credito è utilizzabile in diminuzione delle tasse da pagare. In alternativa è possibile fruire dello sconto in fattura.

BONUS SOCIALE - Per nuclei familiari con Isee basso c'è lo sconto applicato direttamente sulla bolletta di luce e gas. Si riceve in automatico, ma solo per famiglie con Isee aggiornato. La riduzione è applicata anche in nuclei con un soggetto in gravi condizioni di salute che necessita di apparecchiature mediche o con reddito di cittadinanza.

BONUS AFFITTO GIOVANI - Per giovani tra 20 e 31 anni (da compiere) che vanno a vivere da soli, con un appar-

tamento (o parte di esso) in affitto come abitazione principale, diversa da quella dei genitori. L'agevolazione è del 20% delle spese annue sostenute, fino a 2.000 euro. Oltre all'età, bisogna avere requisiti economici.

BONUS VERDE - Pari al 36% delle spese per la sistemazione del verde di casa. Bonus utilizzabile fino al 2024. Il limite della spesa è di 5.000 euro per interventi su terrazze, giardini, balcone, fioriere, recinzioni e altro.

PRIMA CASA UNDER 36 - Per giovani che hanno acquistato una "prima casa" entro il 30 giugno 2022: esenzione dell'imposta di registro catastale; riconoscimento di un credito d'imposta per un importo pari all'Iva versata (dov'è previsto).

BONUS DOCENTI - Da settembre 2022, bonus di 500 euro nella carta del docente per acquistare libri, riviste, corsi, biglietti per teatri e cinema, musei, eventi culturali, ecc.

BONUS FIGLI E FAMIGLIA - Le famiglie con figli fino ai 21 anni possono richiedere all'Inps l'assegno unico. L'importo dipende dall'Isee familiare: 175 euro mensili a figlio per Isee fino a 15.000 euro; da 175 a 51 euro per Isee da 15.001 a 40.000 euro; 50 euro mensili, oltre i 40.000 euro. Maggiorazioni in base al numero di figli e alla condizione lavorativa dei genitori.

BONUS NIDO - Permette alle famiglie con redditi bassi di coprire parte del pagamento della retta. L'incentivo non rientra nel nuovo assegno unico per i figli.

BONUS CULTURA - 500 euro per studenti di 18 anni (nati nel 2003) tramite registrazione sulla piattaforma 18App, per chi possiede i requisiti previsti. È nominativo, si può usare nei negozi aderenti e su Amazon.

BONUS PSICOLOGO - Fino a 600 euro per uno psicologo per curare i disagi, certificati da un medico, causati dalle conseguenze della pandemia. Spetta senza limiti di età, se con Isee fino a 50.000 euro. Importo crescente al decrescere del reddito.

BONUS 200 EURO - Una tantum introdotto con il decreto Aiuti 2022, per contrastare il caro vita. Spetta a pensionati e lavoratori dipendenti e autonomi. Previsto il bonus colf e badanti, anche per i disoccupati percettori di reddito di cittadinanza. Ne hanno diritto se con reddito inferiore a 35.000 euro nel 2021. L'aiuto a luglio 2022 in busta paga per i dipendenti privati (da scaricare il modulo di autodichiarazione). Per i dipendenti pubblici e i pensionati non serve l'autocertificazione.

TRASPORTO PUBBLICO - Fino a 60 euro per studenti e lavoratori che si spostano usando i mezzi pubblici. Serve un reddito inferiore a 35.000 euro nel 2021.

BONUS MATRIMONIO - Per le imprese che organizzano matrimoni e hanno registrato perdite.

BONUS ANIMALI DOMESTICI - Agevolazione del 19% per le cure mediche. Il limite massimo è di 550 euro, ma esiste una franchigia di 129,11 euro. Il credito si può usare in diminuzione delle tasse da pagare.

BONUS BANCOMAT - Agevolazione per professionisti e commercianti, fino a 480 euro. Credito d'imposta per l'acquisto, l'affitto e l'uso del Pos. Andava richiesto entro il 30 giugno 2022.

BONUS PATENTE - Contributo del 50% (fino a 1.000 euro) sulle spese per prendere la patente. Per giovani fino a 35 anni; percettori del reddito di cittadinanza o di disoccupazione. Riconosciuto fino al 30 giugno 2022.

BONUS AUTO - Ecoincentivi all'acquisto di auto elettriche o ibride, rottamando un'auto più inquinante. Fino a 5.000 euro per auto elettriche con emissioni tra 0-20g/Km (3.000 per l'acquisto + 2.000 per eventuale rottamazione); fino a 4.000 euro per l'acquisto di auto ibride plug-in, nella categoria 61-135 g/Km di CO2 (2.000 all'acquisto + 2.000 con rottamazione).

BONUS BENZINA - Riduzione delle accise sui carburanti, pari a 25 centesimi al litro (più 5 centesimi di Iva) e introduzione di buoni carburante fino a 200 euro esentasse (voucher che le aziende possono distribuire ai dipendenti che si spostano per lavoro).

SCOOTER ELETTRICI - Contributo del 40% fino a 4.000 euro con rottamazione (del 30%, fino a 3.000 euro, senza). Va richiesto dalla concessionaria su ecobonus.mise.gov.it e spetta all'acquirente come sconto sul prezzo di acquisto.

BONUS TV - Per l'acquisto di televisori o decoder. Sconto applicato dal fornitore sul prezzo di acquisto.

BONUS INTERNET - Voucher per la digitalizzazione rivolto a imprese e partite Iva. Fino a 2.500 euro per chi sottoscrive abbonamenti ad internet veloce. Si può richiedere fino al 15 dicembre 2022 agli operatori accreditati.

BONUS ASSUNZIONI GIOVANI - Fino al 30 giugno 2022, era l'incentivo per i datori di lavoro che hanno assunto giovani fino a 36 anni, con durata di 3 anni per contratto a tempo indeterminato con lavoratori under 36.

BONUS SUD - Fino al 30 giugno 2022, era lo sgravio del 30% dei contributi per assunzioni a tempo indeterminato nel Mezzogiorno.

DONNE DISOCCUPATE - Sgravio contributivo fino a 6.000 euro per datori di lavoro che assumono lavoratrici senza occupazione da almeno 12 mesi. La durata del beneficio varia da 12 (per contratti a tempo determinato) a 18 mesi (per indeterminati).

Enuip: ampia offerta di corsi formativi

Variegata la scelta tra le opportunità

di ELISA SFASCIOTTI

L'Enuip, l'ente di formazione del sindacato Unsic, sta organizzando per i prossimi mesi vari corsi di formazione inerenti su più ambiti d'interesse. Vediamo nello specifico:

CORSI ELEARNING SULL'H.A.C.C.P.

I **corsi sull'HACCP riconosciuti dalla Regione Lazio**: sono in modalità e-learning, in diretta streaming con i docenti incaricati suddivisi in:

Corsi per Responsabili delle procedure HACCP – 20 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Valutazione e controllo delle temperature e del microclima
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Igiene delle acque durante le fasi di trasporto e degli impianti idrici
- Principali cause di contaminazioni idriche e microrganismi coinvolti
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare
- Schede di autocontrollo
- Individuazione dei punti critici

COSTO: 80 euro Iva esente

Corsi per Addetti alla manipolazione di alimenti – 6 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

Corsi di aggiornamento per addetti alla manipolazione di alimenti – 2 ore

- Rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione
- Conservazione degli alimenti lungo la filiera alimentare
- Metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP
- Obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare
- Le principali parti costitutive di un piano di autocontrollo
- Identificazione dei punti critici e loro monitoraggio, misure correttive e verifiche
- Prerequisiti, HACCP, documentazione
- Esempi applicativi, individuazione e controllo dei rischi di processo dell'impresa alimentare

COSTO: 30 euro Iva esente

CORSI ENUIP-ISTITUTO STATALE DEI SORDI

Al via le iscrizioni dei corsi per l'annualità 2021-2022, nati dalla convenzione dell'ENUIP con l'Istituto Statale dei Sordi. I corsi proposti sono:

- Assistente alla Comunicazione
- Lingua Italiana dei Segni
- Didattica specializzata

È possibile **rateizzare le quote d'iscrizione** e, per gli aventi diritti, è possibile avvalersi della **Carta Docente**. Per informazioni, contattare la **Direzione Scientifica dell'Istituto**:

Tel. 06 44240311
Mobile: 334 1353302
E-mail: formazione@issr.it

CORSI CERTIFICATI DI LINGUA INGLESE

Aperte le iscrizioni ai **corsi d'Inglese** riconosciuti dal **Miur** e proposti a **tutti i livelli**. L'offerta didattica dell'Enuip è **flessibile ed adattabile** alle varie esigenze dell'utenza. Proponiamo:

- **corsi individuali ed in piccoli e medi gruppi,**
- **in aula ed in videoconferenza.**

È possibile fare **gratuitamente il test di valutazione delle competenze linguistiche** con i nostri docenti e, sulla base degli esiti del test e delle esigenze personali, faremo **una proposta formativa senza impegno**.

Vi è, inoltre, la possibilità di conseguire le relative **Certificazioni Linguistiche**, valide ai fini dei concorsi pubblici e delle graduatorie del Comparto Scuola. Infine, per chi ne avesse diritto, è possibile avvalersi della **Carta Docente** e dei contributi per la Formazione da parte della **Fondazione Enasarco**.

Per chi ha bisogno, invece, di partire dalle fondamenta, può **iscriversi gratuitamente al corso base**.

CORSO PER RESPONSABILE CAF E PATRONATO

Il corso per responsabili Caf e Patronato dell'Enuip è un percorso il cui obiettivo non è solo quello di trasmettere le conoscenze teoriche, ma anche tutte le capacità e competenze necessarie, al fine di formare professionalità operative già al termine del corso.

Ciò sarà possibile grazie a **simulazioni ed esercitazioni** che si alterneranno alle **lezioni teoriche**, ma anche grazie allo **stage finale**, che chi vorrà potrà svolgere presso le sedi dell'**Enasc Patronato** e del **Caf Unsic**, dislocate su tutto il territorio nazionale.

La formazione, della **durata di 160 ore**, offre **opportunità lavorative concrete**, in un settore che di fatto – soprattutto in un periodo come questo – non conosce crisi.

ATTESTATI

Per l'Area Caf: verrà rilasciata l'**Abilitazione**, che rappresenta uno dei requisiti fondamentali per poter eseguire l'attività di assistenza fiscale all'interno di un centro CAF, ai sensi del Decreto del 6 dicembre 2018 (Mef); Per l'Area Patronato: verrà rilasciato un **attestato di partecipazione con profitto**.

Gli attestati saranno rilasciati, al superamento dell'esame finale.

PROGRAMMA DIDATTICO

ARGOMENTI DI PARTE CAF

- Quadro generale e disposizioni normative per i CAF
- Sistema Tributario
- Tributi locali: IMU – TASI
- Modello 730 e Modello Unico
- Tipologie di reddito
- Oneri e spese detraibili
- Acconti, ritenute ed eccedenze
- I crediti di imposta
- La conclusione della dichiarazione
- DSU – ISEE
- Modello RED

ARGOMENTI DI PARTE PATRONATO

- Gli istituti di patronato
- Le prestazioni sanitarie e assistenziali
- Le prestazioni temporanee
- Le prestazioni pensionistiche
- Inail

COSTO

800 euro + Iva

- 500 euro + IVA solo per l'Area Caf
- 400 euro + Iva solo per l'Area Patronato

FORMATORI PER LA SICUREZZA

Il corso abilitante in eLearning per Formatori per la Sicurezza dell'Enuip **mira a fornire uno dei requisiti richiesti dai criteri 2, 3, 4, 5 e 6 del D.l. 06/03/13, per la qualifica, appunto, del formatore in materia di salute e sicurezza sul Lavoro**.

Da un punto di vista didattico, **gli obiettivi sono relativi**



all'acquisizione di conoscenze e competenze in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, ma anche a fornire strumenti e metodologie necessarie per svolgere il ruolo di formatore. La partecipazione al corso, consentirà l'iscrizione all'Albo dei Formatori sulla Sicurezza dell'UNSIC.

DESTINATARI

Responsabili dei Servizi di Prevenzione e Protezione (RSPP), Addetti ai Servizi di Prevenzione e Protezione (ASPP), Consulenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro con esperienza lavorativa/professionale nell'area della sicurezza sul lavoro.

REQUISITI

Per accedere al corso, bisogna essere in possesso del **Diploma di scuola media superiore**. Inoltre, bisogna avere **un'esperienza nell'ambito della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro o una laurea attinente**.

DURATA

24 ore, in eLearning con videolezioni streaming con il docente

PROGRAMMA DIDATTICO

- Panorama legislativo in materia di sicurezza
- Il formatore per la salute e sicurezza sul lavoro
- Formare alla sicurezza
- Interlocutori del formatore alla sicurezza
- Laboratorio formativo
- Analisi e valutazione delle diverse tecniche e metodologie didattiche
- Tecniche multimediali e la formazione a distanza

- Laboratorio formativo
- Comunicare la sicurezza
- Valutazione della formazione

COSTO

280 euro Iva inclusa

OEPAC – OPERATORE EDUCATIVO AUTONOMIA COMUNICAZIONE

Il corso e-learning per la qualifica di Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione (Oepac), proposto dall'ENUIP e realizzato in collaborazione con l'Istituto Statale dei Sordi, è autorizzato dalla Regione Lazio e riconosciuto a livello nazionale, in sede di **concorso pubblico**.

Il corso è rivolto a chi che abbia motivazione, passione e interesse per lavorare a fianco di utenti con disabilità in ottica di comunicazione e integrazione.

PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI LAVORATIVI

L'Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione opera per **facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività formativo-didattiche, dell'autonomia personale e della socializzazione**, curando, in team con le altre figure educative e assistenziali, gli aspetti dell'apprendimento, della comunicazione e della interazione-relazione.

L'Operatore Educativo per l'Autonomia e la Comunicazione opera all'interno di tutte le strutture adibite ai servizi socio-educativi e assistenziali.

Può collocarsi sia nel campo pubblico che privato, scolastico ed extrascolastico, come in scuole di ogni ordine

e grado, centri diurni, cooperative sociali, centri di aggregazione, strutture socio-educative, ecc.

IL CORSO

Il corso ha una durata di **350 ore**, di cui:

- **202 erogate in e-learning;**
- **148 in stage** (obbligatorio), che deve essere fatto necessariamente in presenza all'interno del territorio laziale.

L'esame, invece, può essere svolto a distanza, previa autorizzazione da parte della Regione. Il programma didattico ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- **Inquadramento della professione: Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione**
- **Fondamenti di psicologia e psico-pedagogia**
- **Rilevare i fabbisogni dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, in relazione alle sue potenzialità**
- **Progettare gli interventi di supporto e partecipare alla stesura del PEI**
- **Supportare e rafforzare l'autonomia dell'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio**
- **Supportare l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio, nel processo di apprendimento in contesto educativo scolastico**
- **Facilitare la comunicazione e le interazioni sociali fra l'allievo con disabilità o in condizioni di svantaggio e il contesto socio- educativo**
- **Sicurezza sul luogo di lavoro**
- **Stage**

I docenti sono esperti nell'assistenza alla comunicazione di studenti con disabilità a vari livelli, maturata in diversi contesti ed in particolare all'interno del sistema scolastico e riabilitativo.

Il costo è di 990 euro Iva esente.

*Nel caso in cui fosse una docente di scuola, grazie all'accREDITAMENTO dell'Enuip al Miur per la Carta docente, vi è la possibilità di utilizzare il Bonus docente di 500 euro.

MEDIATORE INTERCULTURALE

La professione del Mediatore interculturale rappresenta una figura tra le più attuali, considerando lo scenario

socio – economico in atto fortemente caratterizzato da continui flussi migratori.

Si tratta di una professionalità che **può operare in numerosi contesti organizzativi**, quali organismi pubblici, istituti e agenzie per l'immigrazione, associazioni, scuole, patronati, prefetture e cooperative sociali.

Gli immigrati giunti in un nuovo Paese hanno la necessità di conoscere le istituzioni, le norme, la cultura, il mercato del lavoro per potersi al meglio integrare e socializzare con la comunità locale. In tale scenario la figura di Mediatore culturale appare, quindi, strategica.

Il corso proposto, autorizzato e riconosciuto dalla Regione Lazio (DET. n. G08780 del 24/07/2020), della **durata complessiva di 450 ore**, sarà svolto in modalità **e-learning** con uno **stage finale** e prevede il rilascio della Qualifica professionale per svolgere la professione di Mediatore interculturale, **riconosciuta in sede di concorso pubblico**.

Il **programma didattico** ripercorre gli standard regionali del profilo professionale in formazione, ovvero:

- La Professione del Mediatore interculturale
- I processi migratori: dinamiche e contesto socio-politico-economico
- Il destinatario della mediazione: i bisogni, risorse e problematiche
- Il sistema dei servizi in materia di mediazione ed inquadramento giuridico
- Il migrante ed il contesto sociale
- La mediazione interculturale: strumento ed azioni
- La lingua Inglese
- La mediazione linguistico culturale e interpretariato sociale
- La mediazione sociale e interculturale e la prevenzione di situazioni di conflitto
- Sicurezza sui luoghi di lavoro

Il costo è di **990 euro IVA esente**.

Docenti: **mediatori interculturali, Esperti in politiche nazionali e comunitarie in materia di immigrazione**. I docenti interessati dalla Carta Docente potranno utilizzare il **Bonus Scuola** erogato dal MIUR.

Per tutte le informazioni o chiarimenti sui vari corsi proposti dall'Enuip, contattare la sede nazionale:
Tel. 06 58333803 – E-mail: info@enuip.it

La sede Unsic di Roma Monteverde cambia dimora e si rinnova

Nuova soluzione con un'ampia metratura e tanti servizi

di VANESSA POMPILI

inaugurata a luglio la nuova sede Unsic di Monteverde, che si sposta da via di Monteverde 6 a via di Donna Olimpia 242, in una location più grande e confortevole. All'inaugurazione è intervenuto Nazareno Insardà, dirigente nazionale Unsic e presidente dell'Enuip, in rappresentanza del presidente Unsic Domenico Mamone e del presidente Enasc Salvatore Mamone. All'apertura della nuova sede hanno partecipato le due responsabili della struttura, Diana Di Maio per l'associazione territoriale Unsic e Daniela Mastrigli per il patronato Enasc.

“Come Unsic, siamo molto soddisfatti della velocità di crescita di questa realtà territoriale – ha dichiarato Nazareno Insardà. “La distribuzione capillare in tutto il paese è uno dei punti di forza del nostro sindacato e del suo patronato”.

La sede di Roma Monteverde è attiva dall'ottobre 2016 ed in soli cinque anni di attività ha raggiunto livelli importanti sia per il numero di pratiche lavorate sia per il folto bacino di utenti che sono si sono rivolti alla strut-

tura per usufruire dei servizi che mette a disposizione. Tante le attività offerte ai cittadini e alle imprese. Il Caf è il centro di assistenza fiscale autorizzato all'esercizio dell'attività a favore di lavoratori dipendenti e pensionati. Svolge la funzione di intermediario per facilitare i rapporti tra il contribuente e la Pubblica amministrazione, avvalendosi di tecnologie innovative e soluzioni organizzative appropriate. Eroga servizi di consulenza specialistica e personalizzata nell'area fiscale e delle agevolazioni sociali. È abilitato al rilascio di dichiarazioni fiscali per lavoratori dipendenti e pensionati (elaborazione modelli 730 e Unico, modelli Isee e Red), compilazione Imu, F24. Fornisce assistenza per contratti di locazione, visure catastali, successioni, visure e pratiche camerali, consulenza alle famiglie per le pratiche relative all'assunzione di colf e badanti.

L'Enasc è l'ente di patronato e assistenza sociale che garantisce l'accesso alle informazioni, presta consulenze e servizi a tutti i cittadini, per la difesa dei diritti, gratuitamente e contribuisce al miglioramento della legislazione sociale. Oltre ad avere una capacità di orientamento per tutti i lavoratori in ambito previdenziale e fiscale, si occupa di agevolare il cittadino svolgendo compiti di assistenza sociale e ponendosi come interlocutore privilegiato e diretto tra gli assistiti e gli istituti previdenziali. L'Enasc tutela e promuove i diritti riconosciuti a tutte le persone dalle disposizioni normative e contrattuali - italiane, comunitarie e internazionali - riguardanti il lavoro, la salute, la cittadinanza, l'assistenza sociale ed economica, la previdenza pubblica.

Gli ampi spazi della nuova struttura Unsic di Via di Donna Olimpia, permettono di accogliere in tutta sicurezza e in totale privacy coloro che vorranno rivolgersi alla sede per disbrigarli da incombenze difficilmente risolvibili autonomamente. Da sottolineare la presenza in sede del medico legale certificatore e di un avvocato. Un'offerta completa di servizi per un nuovo ed importante punto di riferimento per tutti gli abitanti dei quartieri Monteverde, Gianicolense, Marconi, e non solo.





Fondolavoro®

FONDO PARITETICO INTERPROFESSIONALE NAZIONALE
per la FORMAZIONE CONTINUA
delle MICRO, PICCOLE, MEDIE e GRANDI IMPRESE



Fondolavoro è il fondo paritetico per la formazione continua che, negli ultimi due anni, nonostante la congiuntura avversa generata dalla pandemia, ha fatto segnare la maggiore crescita in termini di enti beneficiari e lavoratori iscritti.



L'elemento che contraddistingue il paradigma di Fondolavoro sta nella visione olistica dell'apprendimento permanente, in quanto catalizzatore irrinunciabile dello sviluppo nella sua triplice dimensione: ambientale, economica, sociale. Una formazione continua complementare e coordinata con gli altri vettori delle politiche attive del lavoro e ad essi necessariamente sinergica.



Per Fondolavoro, la formazione costituisce un contributo tangibile al superamento delle asimmetrie di geografia, generazione, genere conseguenti ad un'espansione sovente disordinata dell'economia e della società. Fondolavoro, dunque, promuove una formazione di qualità, equa, integrata, inclusiva e affatto astratta, rispondente alle aspettative dei cittadini e delle imprese, in tutto e per tutto coerente con gli obiettivi indicati nel documento programmatico *“Trasformare il nostro mondo: l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”* adottato dall'Assemblea delle Nazioni Unite e nel documento di pianificazione strategica *“Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza”* approvato dal Parlamento della Repubblica Italiana e dal Consiglio dell'Unione Europea.



Le procedure di accesso alle risorse finanziarie messe a disposizione da Fondolavoro per la formazione continua risultano decisamente inclusive, ammettendo tutti i campi di apprendimento. È consentita la formazione per sviluppo, come quella per ottemperanza nelle sue molteplici declinazioni. Anche i metodi di apprendimento ammessi possono essere i più diversi, in relazione alla peculiarità degli interventi proposti, pur nel rispetto delle disposizioni di legge specificamente applicabili (nel caso di formazione obbligatoria). Non sono neppure poste preclusioni specifiche su base dimensionale, territoriale, settoriale.



I prodotti finanziari di Fondolavoro afferiscono, in particolare, a due tipologie ben distinte: conto individuale e conto sistema, a sua volta declinato in due diverse configurazioni: conto sistema (propriamente detto) e conto sistema professionisti.

Il conto individuale consente ai datori di lavoro, purché classificati come medie o grandi imprese, di utilizzare sino all'80% delle risorse finanziarie di propria competenza, accantonate presso Fondolavoro dalla formale data di accensione del conto medesimo.

Nel conto sistema, gli aiuti sono erogati ai datori di lavoro per il tramite di enti attuatori ovvero enti di formazione accreditati da Fondolavoro. Le istanze di finanziamento possono essere presentate unicamente dagli enti attuatori, di prassi con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.

Il conto sistema professionisti consente ai datori di lavoro, purché iscritti ad ordini/collegi professionali riconosciuti, di proporre le richieste di finanziamento direttamente e non per il tramite degli enti attuatori, sempre con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.



Alle grandi imprese che hanno acceso il conto individuale è consentito di accedere anche al conto sistema, in questo caso necessariamente per il tramite degli enti attuatori.

Fondolavoro: presente e futuro della tua azienda!



www.fondolavoro.it



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it