Coppa del Mondo del Panettone, a Milano la finale italiana

Il 20 febbraio a Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano; un grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza

Milano è la capitale indiscussa del panettone, il grande lievitato che proprio da qui è partito per conquistare nel corso dei secoli i pasticcieri di tutto il mondo. E il 20 febbraio sarà Milano, nello storico Palazzo Bovara, sede del Circolo del Commercio di Confcommercio Milano, ad ospitare la Finale Italia della Coppa del Mondo del Panettone, il grande evento internazionale per mettere a confronto le migliori produzioni artigianali sul lievitato per eccellenza. A sfidarsi saranno i 32 qualificati durante i tre eventi di selezione Sud, Nord e Centro, organizzati rispettivamente a Reggio Calabria, Robecco sul Naviglio e Pistoia. A presentare i panettoni ai giurati ci saranno inoltre i ragazzi dell'Associazione Maestro Martino di Villa Terzaghi, la scuola di cucina e ristorante didattico già protagonista delle Selezioni Nord della Coppa del Mondo del Panettone.

Le due giurie

Saranno due le giurie che valuteranno i panettoni in gara: la giuria tecnica e la giuria stampa.

La giuria tecnica sarà formata da: Iginio Massari (Presidente di giuria) Maestro e fondatore AMPI; Angelo Musa, MOF Pâtissier; Debora Massari, Maestro AMPI e tecnologa alimentare; Diego Rossi, Chef di Trippa Milano; Davide Malizia, Pasticciere, campione del Mondo Zucchero

Artistico; Gian Battista Montanari, Maestro AMPI e consulente; Roberto Rinaldini, Maestro AMPI e membro Relais Dessert; Jose Romero, Pasticciere, docente e formatore; Luca Poncini, Pasticciere; Fabrizio Galla, Maestro AMPI e membro Relais Dessert.

La giuria stampa sarà composta da: Livia Chiriotti, Direttore editoriale di Pasticceria Internazionale; Roberta Schira, scrittrice, gourmet, critica gastronomica; Alessandra Favaro, caporeddatore di Informacibo e food blogger; Federica Artina, Caporedattore Fine Dininig Lovers; Nadia Toppino, giornalista e food blogger; Ezio Zigliani, giornalista e comunicatore in ambito food; Claudio Burdi, giornalista food; Barbara Giglioli, giornalista professionista e critica gastronomica.

Spiega Giuseppe Piffaretti, patron della Coppa del Mondo del Panettone: "La Finale Italia rappresenta l'evento di punta per il concorso: dopo i tre eventi nazionali dei mesi scorsi, ora i qualificati possono confrontarsi con i colleghi di tutta Italia in una competizione che proprio qui, nel cuore di Milano, patria natale del grande lievitato, decreterà i finalisti per il concorso internazionale."

"La Lombardia si apre al mondo grazie a uno dei suoi prodotti simbolo e a una iniziativa dal respiro internazionale - ha dichiarato Fabio Rolfi, assessore all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi della Regione Lombardia -. Il panettone riesce a mantenere intatta una tradizione secolare e contemporaneamente a rappresentare una delle certezze per il futuro dell'Italia. Ringrazio davvero gli organizzatori e tutti coloro che hanno dato una mano per realizzare questo evento anche in un periodo così complicato. La collaborazione della Regione Lombardia con Confcommercio e con l'associazione Maestro Martino è sempre più stretta e fattiva, con l'obiettivo unico di promuovere i prodotti di eccellenza del nostro territorio, che rappresentano non solo una ricchezza storica e culturale ma anche un motore economico importante in grado di valorizzare a livello globale interi territori".

Come da regolamento, i qualificati in Finale Italia dovranno presentare 4 Panettoni Tradizionali tipo Milanese, a forma alta con taglio a croce, realizzati a fermentazione naturale a doppio impasto e utilizzando il pirottino rigido, fornito da Novacart Group, mentre alcuni prodotti di alta qualità saranno forniti a tutti i partecipanti dagli sponsor: la farina di frumento sarà fornita da Molino Dallagiovanna e la miscela di frutta da Agrimontana.

L'elenco dei finalisti

I qualificati che passano alla Finale Italia:

Bruno Andreoletti, Brescia

Mario Arculeo, Palermo

Fiorenzo Ascolese, San Valentino Torio - Salerno

Andrea Barile, Foggia

Andrea Bovo, Cossato - Biella

Antonio Cera, San Marco in lamis — Foggia

Antonio Cipriani, Scarperia e Sanpietro — Firenze

Claudio Colombo, Barasso — Varese

Filippo Cuttone, Paternò - Catania

Guido Finotto, Noventa di Piave — Venezia

Angelo Grippa, Eboli — Salerno

Germano Labbate - Agnone Isernia

Antonio Losito, Nibionno - Lecco

Massimiliano Lunardi, Quarrata — Pistoia

Luigi Martini, Valeggio sul Mincio, Verona

Giuseppe Mascolo, Visciano — Napoli

Ricci Mattia, Montaquila — Isernia

Gianfranco Nicolini, Porto Recanati - Macerata

Damiano Pagani, Dello - Brescia

Carlo Pavesi, Corsico — Milano

Massimo Peruzzi - Prato

Roberto Rigacci, Cerbaia — Firenze

Giovanni Ristuccia, Pietrasanta - Lucca

Valerio Santi, Pizzighettone — Cremona

Matteo Tavarini, Luni - La Spezia

Andrea Tedeschi — Bologna

Riccardo Tonlorenzi, Ripa di Serravezza- Lucca

Salvatore Tortora, Marigliano - Napoli

Emannuele Valsecchi, Oggiono — Lecco

Raffaele Vignola, Solofra — Avellino

Beatrice Volta, Quarrata — Pistoia

Valerio Vullo — Catania

Informazioni su: https://coppadelmondodelpanettone.ch/

Fondo Ristorazione, come mai ci sono ritardi nell'erogazione dei contributi

Il bonus è fermo al palo. La Fipe: "Entro la fine di gennaio doveva arrivare il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari". Anche la Regione sollecita l'erogazione.

Quando sarà effettuato il pagamento del Fondo ristorazione? È la domanda che migliaia di ristoratori si stanno ponendo da giorni e su cui è intervenuta anche la Fipe lanciando l'allarme per il settore: gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani, non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo, nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande (il 15 dicembre). Al momento Ascom ha curato circa 100 pratiche, per le quali si attende ancora una risposta.

"Ci era stato garantito — sottolinea Fipe Confcommercio — che entro la fine di gennaio sarebbe stato effettuato il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari. Siamo a metà febbraio e ancora i ristoratori non hanno visto un euro. Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse

non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare".

Il chiarimento del Ministero

Come riporta il <u>Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole</u>, a proposito del Fondo ristorazione, "la prima fase dell'iniziativa prevede la raccolta e la verifica di tutte le domande presentate dai potenziali beneficiari, in quanto solo al termine di tali attività sarà possibile determinare il valore del contributo erogabile a ciascun effettivo beneficiario. Di conseguenza la distribuzione dei fondi potrà essere pianificata soltanto nel corso dei primi mesi del 2021".

Sempre sul portale si specifica che non c'è stato nessun click day e che "l'ordine di presentazione non dà diritto ad alcuna precedenza sulla erogazione del contributo".

Rischio di errori nella presentazione della domanda

C'è poi lo "spettro" di eventuali errori nella procedura di invio della domanda: chi non ha scelto la procedura online e ha presentato la richiesta tramite gli Uffici delle Poste può aver sbagliato e, dunque, è rimasto escluso dal Fondo come riporta lo stesso Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole: "Le domande eventualmente presentate con modalità diverse da quella prevista sono irricevibili e non saranno prese in considerazione".

Il sollecito della Regione Lombardia

Sulla questione sono intervenuti anche gli assessori di Regione Lombardia, Guido Guidesi, Sviluppo economico, e Fabio Rolfi, Agricoltura, che la scorso 11 febbraio hanno scritto al presidente del Consiglio uscente, Giuseppe Conte, e al ministero delle Politiche agricole per chiedere lo "sblocco immediato dei pagamenti del Fondo Ristorazione di 600 milioni di euro ad oggi ancora non disponibile. Ogni giorno di ritardo sono pensieri e preoccupazioni aggiuntive per i lavoratori della filiera agroalimentare, già particolarmente in difficoltà a causa della persistente emergenza sanitaria". "La

misura — continua la lettera — rivolta a ristoranti, pizzerie, mense, servizi di catering, agriturismi e alberghi con somministrazione di cibo permette di richiedere contributi a fondo perduto da un minimo di mille euro fino a un massimo di diecimila euro per l'acquisto di prodotti 100% Made in Italy. Ad oggi è noto esclusivamente l'importo dei bonus richiesti in via telematica: si tratta di oltre 221 milioni di euro, per una media di 7.139 euro a domanda". "Non c'è più tempo da perdere — concludono i due assessori — per questo confidiamo in una risoluzione immediata".

La chiusura lampo dello sci? Una mancanza di rispetto di chi pontifica dall'alto

Schifo!!!!

Ecco quello che si prova dopo aver lavorato per settimane a preparare piste e impianti, aver assunto persone, cercato di dare un po' di slancio alla nostra asfittica economia di montagna, predisposto prenotazioni online di skypass e metodi di distanziamento sociale per poter lavorare.... e, a poche ore dall' apertura, un "luminare" ci viene a dire che abbiamo scherzato e non se ne fa più nulla.

No, questa è mancanza di rispetto verso gli altri. Questo è pontificare dall'alto completamente distaccati dalla vita reale. Certo, fare il consulente di un Ministro della salute che a febbraio asseriva che se il Covid fosse arrivato in Italia saremmo stati preparati — e i risultati li abbiamo visti — non può che portare a questi risultati.

Voglio sperare che questo sia il colpo di coda del governo Conte e nulla abbia a che fare con il nuovo Governo Draghi, altrimenti non ci resta che piangere e ricordarci quando andremo a votare.

Lo Yeti

Alla fine lo sky-non-pass. E la stagione ormai è finita

Eravamo già abituati alla tempestività del ministro Speranza nel dettare i tempi degli stop & go delle aperture-chiusure, ma quest'ultima ordinanza ha battuto tutti i record. Record nello scarso, per non dire inesistente, preavviso dato agli operatori del settore che l'indomani (oggi per chi legge) sarebbero dovuti ripartire con il loro lavoro ma, soprattutto, record dei danni economici legati anche agli investimenti degli stessi operatori effettuati negli ultimi giorni prima di essere fermati al fotofinish.

Viene da sorridere ma non c'è niente da ridere. La questione è grave.

E a questo punto ci aspettiamo anche un blocco della ristorazione...magari a mezzogiorno di domenica? Da segnare sul conto.

Ol Gigiàt

Ma allo sci non ci si poteva pensare prima?

Con una gelata dei consumi mai vista finora bisognava aspettare metà febbraio per riaprire gli impianti sciistici (seppur con le riduzioni del 30% delle presenze).

Non resta che sorridere anche se la sveglia è suonata un po' tardi e ora gli operatori devono fare le corse per non perdere il "treno" dei turisti e dei tanti appassionati di sci, snowboard e sport di montagna che non vedono l'ora di salire e scendere sulle piste dei nostri comprensori sciistici. Ma non è solo un discorso di svago in alta quota: l'economia della montagna ha un peso importante che nel suo indotto include anche alberghi, rifugi, negozi e scuole di sci che sta provando a sopravvivere e che va messo nelle condizioni di poter ripartire.

Operatori che, guarda caso, già a novembre avevano proposto di aprire gli impianti in sicurezza suggerendo le misure che sono state definite solo nei giorni scorsi, a cominciare dall'acquisto degli skipass online per evitare code e assembramenti o ai percorsi che permettono agli sciatori di rimanere in coda ma distanziati l'uno dall'altro per accedere agli impianti di risalita.

Tutto questo ci fa riflettere sull'acume politico di chi nei mesi scorsi non ha saputo (o voluto) dare una lettura puntuale della realtà, segnale che forse il (fu) Governo Conte qualche ritardo (e responsabilità) nella comprensione dei problemi e nella scelta delle soluzioni l'aveva, alla luce del fatto che tra novembre e dicembre abbiamo avuto oltretutto montagne imbiancate come non succedeva da tempo.

Ci sia di insegnamento per il futuro e diciamo basta con gli slalom delle chiusure e dei provvedimenti lampo, veri e propri paletti pesanti per gli operatori e gli esercenti. Ora non ci resta che aspettare la neve copiosa sulle piste come nei mesi scorsi augurandoci che il nuovo Governo Draghi sia più veloce in una discesa libera che possa portare a un rilancio vero del turismo di montagna (e non solo).

Lo spirito della montagna

La ristorazione servizio essenziale Fipe: "Riaprire anche la sera"

La Federazione italiana dei Pubblici esercizi accende i riflettori su un problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza: le aperture frammentate

"La politica delle deroghe e delle aperture a macchia di leopardo determina squilibri pericolosi per la nostra categoria. È giunto il momento di adottare un approccio di filiera: se le città tornano alla vita, con gli uffici che riaprono in presenza anche in zona arancione, è giusto che vengano ripristinati anche i servizi essenziali, come i ristoranti per chi lavora. Altrimenti si rischia una confusione che non fa bene a nessuno". Con la ripresa delle attività ordinarie e a 5 giorni dal via libera agli spostamenti tra Regioni, Fipe-Confcommercio, la Federazione

italiana dei Pubblici esercizi, accende i riflettori su un altro problema che rischia di compromettere questa fase di ripartenza graduale, quello delle aperture frammentate.

Una posizione, quella di Fipe-Confcommercio resa ancora più forte dal fatto che le stesse Regioni, nello scrivere le linee guida per la riapertura delle attività sciistiche, approvate dal governo, definiscono rifugi e ristoranti "presidio" essenziale per zone nelle quali il flusso di persone è molto elevato. Una fattispecie che si ritrova nelle città con grandi concentrazioni di uffici e attività produttive o cantieri. Da qui la richiesta di un approccio coordinato e coerente in tutte le zone del Paese che si traduce, di fatto, nella riapertura delle attività di ristorazione anche la sera.

A preoccupare, in particolare, è l'approccio che prevede aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

Lotteria degli scontrini, lo sfogo dell'oster: "Non siamo in uno Stato di polizia fiscale"

Sfogo o presa di posizione? Appello alle istituzioni o invito a chi di dovere? Chiamatelo come volete ma sta di fatto che il contenuto della lettera scritta a mano e firmata da Oscar Cantoni, oste di Mozzanica, dimostra che tra gli associati Ascom c'è ancora chi ha polso. Nel vero senso della parola. E, soprattutto, non si nasconde dietro a nessuna tastiera (in questo caso penna...).

Ecco un sunto della lettera (datata 10 gennaio) pervenuta in direzione nei giorni scorsi:

"Anticipo — scrive Cantoni, titolare dell'osteria più vecchia del paese — che non desidero solo criticare in quanto ho ricevuto finora tutti i ristori previsti fino allo scorso 9 dicembre. Ciò detto, dopo la fatturazione elettronica nel 2019, il registratore per l'invio dei corrispettivi telematici nel 2020, si affaccia all'orizzonte la lotteria degli scontrini. Io non so se ci stanno prendendo in giro, oppure se ritengono che siamo una categoria da considerare e, dunque, ci prendono per i fondelli. E già che ci sono approfitto per esprimere alcune considerazioni, chiedendo pazienza nel leggerle. È vero che si va verso la digitalizzazione del Paese, ma è altrettanto vero che le persone anziane (diciamo over 67-68) non riusciranno, nella grande maggioranza, nel padroneggiare questi strumenti elettronici.

Tra i miei clienti c'è chi infatti non si ricorda a memoria la targa della propria auto o il numero del conto corrente bancario. Alcuni addirittura non possiedono un telefonino oppure lo usano solo per farsi chiamare. Queste persone, spesso titolari di pensioni minime o di importo inferiore a mille euro, quando pagano in contanti e ricevono uno scontrino regolare rimane loro solo il sorriso e il grazie dell'esercente o del commerciante. Non si trovano i soldi per la cassa integrazione, non tutti hanno finora ricevuto i ristori, ma si trovano per gli appassionati del digitale e, in subordine, per le banche e le grandi multinazionali delle carte di credito. Per cui si premia solo chi usa il digitale, creando disparità di trattamento.

Penso che nel silenzio totale ci incamminiamo verso uno Stato

di polizia fiscale dove si vuole tutto sotto controllo e tutto verrà rallentato. Verranno infatti colpite le piccolissimemicro imprese mentre i "giganti dell'evasione" agiranno indisturbati, forse con la connivenza dello Stato. Mi auguro dunque che le Associazioni di categoria, unite, si attivino affinché si capisca che non è il momento propizio per aggiungere ulteriori orpelli.

Diceva un defunto Vescovo che ho conosciuto ai tempi della mia giovinezza: i pugni potete anche batterli, però solo sul tavolo! Animo, dunque".

Da Intesa Sanpaolo 700 milioni per le imprese del commercio lombarde

Gli associati potranno chiedere finanziamenti da 18 mesi a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte del calo di fatturato

Confcommercio-Imprese per l'Italia e Intesa Sanpaolo hanno siglato un nuovo accordo per ampliare con ulteriori 3 miliardi di euro il supporto di 2 miliardi già varato nel mese di marzo 2020 per le imprese associate alla Confederazione. L'accordo nazionale è già pienamente operativo sul territorio, dove la rete associativa di Ascom Confcommercio e le filiali di Intesa Sanpaolo hanno coordinato la comunicazione alle Imprese e le modalità di collaborazione per fare arrivare agli operatori la liquidità necessaria per fronteggiare la crisi.

Nel dettaglio, Intesa Sanpaolo propone agli associati

Confcommercio finanziamenti di 18 mesi meno un giorno, di cui 6 di pre-ammortamento, finalizzati anche ad anticipare i crediti di imposta che matureranno sugli affitti e finanziamenti fino a sei anni, con preammortamento di 24 mesi, per esigenze di liquidità a fronte della riduzione di fatturato. Le soluzioni di finanziamento potranno essere abbinate alle misure del Decreto Liquidità per l'accesso al Fondo Centrale di Garanzia e alla Garanzia Italia di Sace.

I benefici per le imprese

Il gruppo bancario italiano, inoltre, estenderà fino a giugno 2021 agli associati Confcommercio i benefici dell'accordo per accedere ai portafogli di finanziamento tranched cover del valore di 100 milioni di euro, per favorire gli investimenti e supportare la necessità di liquidità a condizioni vantaggiose, mentre sarà estesa a fine 2021 la convenzione che riguarda la restituzione delle commissioni sulle transazioni fino a 10 euro effettuate tramite POS Intesa Sanpaolo. Confcommercio e Intesa Sanpaolo si avvarranno inoltre del sistema dei Confidi attivando tavoli di confronto per declinare al meglio le iniziative sul territorio.

"Il nuovo accordo con Intesa Sanpaolo assume un significato ancora più importante sul territorio alla luce di quanto avvenuto con l'acquisizione di Ubi Banca e dimostra, ancora una volta, l'importanza della collaborazione tra banche e associazioni a favore delle imprese — sottolinea **Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo** —. In un momento di difficoltà economica e di crisi, infatti, poter disporre di liquidità diventa essenziale per la sopravvivenza delle nostre imprese".

Tito Nocentini, Direttore regionale Lombardia di Intesa Sanpaolo: "L'aggiornamento dell'accordo con Confcommercio si traduce in potenziali 700 milioni di nuovo credito per gli esercenti in Lombardia. Quando abbiamo siglato il primo accordo, quasi un anno fa, eravamo all'inizio della pandemia e

ritenemmo importante dare subito un segnale di vicinanza alle imprese. Con questo rinnovo confermiamo la volontà di continuare a sostenerle nel percorso di crescita e rilancio che tutti auspichiamo".

Confcommercio, l'Ente Mutuo Regionale lancia la sanità integrativa anche per i dipendenti

Una nuova forma di assistenza per coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie.

Una nuova forma di assistenza consente di coniugare il welfare aziendale con le necessità di salute di imprenditori, collaboratori e famiglie. Si chiama Smart Plus ed è l'ultima nata in casa Ente Mutuo Regionale, la Mutua degli iscritti a Confcommercio delle province di Milano, Lodi, Monza, Lecco, Como e Bergamo. Una forma di assistenza sanitaria integrativa che rappresenta un'importante opportunità di tutela della salute per l'imprenditore, per la famiglia e per i suoi collaboratori. Aspetto, quest'ultimo, non da poco, perché Smart Plus è pensata anche come efficace strumento di Welfare aziendale, tematica sempre più sentita da ampie fasce di lavoratori, che soprattutto nella difficile circostanza della pandemia hanno visto di fatto molto ridotta la possibilità di accedere alle prestazioni sanitarie; ciò dell'interruzione o del differimento di numerosi servizi sanitari, visite e interventi chirurgici, destinati a essere

procrastinati ben oltre l'emergenza.

In sintesi i tre vantaggi principali della Smart Plus sono: accesso a prestazioni sanitarie di qualità con tempi di attesa minimi presso la rete sanitaria di Ente Mutuo molto presente sul territorio, tariffe molto convenienti e detraibilità fiscale dei costi sostenuti per le prestazioni.

Cosa è Smart Plus

"In un contesto così difficile — spiega Giuseppe dalla Costa, direttore di Ente Mutuo Regionale — abbiamo deciso di dare il nostro contributo elaborando una nuova forma di assistenza (Smart Plus) che consentisse di coniugare servizi di qualità ad un costo molto contenuto (80 euro annui di iscrizione). La Smart Plus prevede l'effettuazione presso le strutture sanitarie convenzionate con Ente Mutuo di visite mediche specialistiche, prestazioni di diagnostica, analisi di laboratorio, terapia fisica con tempi di attesa ridotti e a tariffe agevolate. La Smart Plus garantisce inoltre prestazioni odontoiatriche di qualità, fruibili su tutto il territorio nazionale con un listino unico con prezzi vantaggiosi, significativamente inferiori alla media di mercato a cui si aggiunge un puntuale servizio di assistenza e prenotazione dedicati".

Ultimo, ma non ultimo la Smart Plus prevede l'assistenza medica 24/24, 7/7 e servizi gratuiti ad alto valore aggiunto, in Italia e all'estero: consulenza medica telefonica (pareri medici, ecc.), assistenza medica e a domicilio (es. invio di un medico, di un pediatra, di un'ambulanza, di infermiere o fisioterapista), trasporto sanitario e assistenza in viaggio, accesso a Network Assistenza Domiciliare (es. ricerca babysitter, badante).

In perfetto stile Ente Mutuo, l'accesso al servizio è concepito in maniera molto semplice e funzionale: si sceglie tra le strutture convenzionate, si prenota in qualità di socio

Ente Mutuo e si inoltra richiesta di autorizzazione, anche on line attraverso il sito internet della Mutua.



Giuseppe dalla Costa

La risposta all'emergenza

Proprio sull'online e sul digital, del resto, Ente Mutuo ha puntato molto negli ultimi dodici mesi: "Era già in atto un cammino di digitalizzazione che interessava l'erogazione dei nostri servizi — continua dalla Costa -. Tuttavia la pandemia ci ha messi di fronte alla necessità di accelerare e credere ancor più nell'urgenza di stare vicino ai nostri soci attraverso tutti i mezzi disponibili: assistenza clienti, canali social, newsletter tematiche, eventi on line".

Un fitto calendario di messaggi, esperienze, approfondimenti che sono stati il viatico del cammino che Ente Mutuo da tempo ha intrapreso sulla strada dell'educazione alla salute, agli stili di vita e al benessere e che si declina con sempre nuovi strumenti. "Durante il difficile anno che ci siamo da poco lasciati alle spalle abbiamo ritenuto importante portare all'attenzione del pubblico le testimonianze dei nostri soci attraverso video interviste che trasmettessero in maniera chiara e puntuale i vantaggi dell'adesione alle proposte di Ente Mutuo – conclude il direttore –. Voci ed esperienze che crediamo possano trasmettere il reale valore di un'assistenza sanitaria di qualità e che replicheremo nei prossimi mesi. Del resto la velocità del servizio e dei tempi di risposta, il livello delle strutture convenzionate, una solida esperienza nel mondo della sanità integrativa e una filosofia no profit basata sui valori di mutualità, solidarietà e coesione sociale sono i nostri principi guida sin dal 1955, ma questi si declinano ed evolvono sulla base del mutare del contesto e delle necessità espresse dai soci".

Clubhouse dà voce al turismo enogastronomico

Proseguono gli incontri sul nuovo social network promossi da Roberta Garibaldi: venerdì 12 febbraio si scoprirà l'Italia del gusto

Social e turismo vanno a braccetto con Clubhouse e Roberta Garibaldi. Un sodalizio che vede coinvolti per tutto febbraio il nuovo social da poco approdato in Italia e che si basa esclusivamente sulla comunicazione vocale (al momento disponibile solo per iOS di Apple e accessibile tramite invito) e Roberta Garibaldi, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e che da tempo si occupa di ricerche e di progetti applicati per territori e realtà imprenditoriali relative al turismo enogastronomico.

Una nuova occasione di confronto che Roberta Garibaldi ha colto al volo, proponendo nell'ambito della sua "stanza" sul turismo enogastronomico un calendario di incontri, in cui approfondire argomenti specifici, prospettive e opportunità del settore, insieme a esperti del settore. Il primo incontro venerdì scorso 5 febbraio ha trattato il tema dell'evoluzione della ristorazione per i turisti in epoca Covid, mentre ieri (martedì 9 febbraio) si è trattato il tema delle esperienze digitali, trend che ha visto un'accelerazione a causa della pandemia, ma che dimostra di essere ormai una modalità consolidata per vivere il turismo enogastronomico.

Prossimi appuntamenti

Il prossimo incontro è in programma venerdì 12 febbraio alle ore 14: si scoprirà l'Italia del gusto con Giovanni Bastianelli — Direttore Generale dell'Enit, Cristiano Casa — Assessore al Turismo della Città di Parma, Mauro Carbone — Direttore dell'Ente Turismo Langhe, Roero e Monferrato, e Bruna Caira — Coordinatrice della Strada del Vino Nobile di Montepulciano. Un confronto per approfondire le evoluzioni delle strategie turistiche in epoca Covid-19 delle destinazioni a vocazione enogastronomica.

A chiudere il primo ciclo di incontri ci sarà un dibattito su workation tra smartworking e turismo rurale, martedì 16 febbraio alle ore 18 con Alessandra Priante — Direttore Europa Unwto, Francesco Palumbo — Direttore Generale Toscana Promozione, Alberto Mattei — fondatore di Nomadi Digitali, e Federico Pisanty — fondatore di Borgo Office.

I temi dei quattro incontri verranno riproposti sul podcast di Roberta Garibaldi, per condividere dati, riflessioni e best practices con una platea allargata.

"Innovazione, esperienza e networking sono da sempre concetti a cui mi ispiro nel mio lavoro — **dice Roberta Garibaldi** -. Clubhouse ha aperto nuovi orizzonti, permettendo di confrontarsi e sentirsi più vicini, anche in un periodo come quello che stiamo vivendo ormai da quasi un anno. La voce, infatti, ha una valenza relazionale superiore a quella di un video in un webinar. Questa nuova opportunità di comunicazione e formazione — aspetto a cui sono sempre sensibile — è anche una sfida sia per le destinazioni, sia per le imprese per creare awareness ed engagement".

Cosa è Clubhouse

Clubhouse è un'app di social networking interamente basata sulla voce. Nessun post, nessun commento, nessun video: sulla piattaforma si parla — e si ascolta, soprattutto — all'interno di stanze gestite dai moderatori. Entrare in una room è come ritrovarsi dentro un podcast. Gli utenti possono chiedere di intervenire nella discussione, ma solo l'ospite (o un moderatore) può concedere loro la parola. L'ambiente è molto educato, e dichiaratamente esclusivo: per accedere all'app, infatti, è necessario passare attraverso l'invito di un altro utente. Nonostante questo rigido sistema di selezione della community (unito al fatto che l'applicazione funziona per il momento solo su IPhone) gli iscritti a Clubhouse aumentano in modo esponenziale da settimane, contribuendo a cambiare — forse — il futuro dei social network.