

A FINALE COMMERCianti E ALBERGATORI IN FIBRILLAZIONE

# Stangata sulle insegne pubblicitarie

Mancate denunce, pesanti sanzioni da parte dell'Ica: «Si trovi una soluzione come a Savona»

**FINALE.** Le richieste di pagamento, con annessa sanzione, che stanno arrivando in questi giorni a numerosi commercianti, albergatori, ristoratori e esercenti finalizzati per la mancata comunicazione e relativo pagamento dell'imposta sulla pubblicità o dei menu esposti all'esterno è stato un regalo di Natale a cui avrebbero volentieri rinunciato. Una ulteriore mannaia che cala, in un anno particolarmente difficile.

Eppure alla sanzione non si può sfuggire. Non ci sono dubbi, a parere del Comune, che la mancanza è da imputare agli operatori che non hanno comunicato l'esposizione dei cartelli e insegne pubblicitarie all'ufficio comunale prima e da quest'anno all'ICA, come avrebbero dovuto. Oggi, alcune attività si trovano a dover pagare il doppio: la sanzione per la pubblicità non dichiarata è pari al doppio dell'imposta (anche viene ridotta al 25% se si paga entro 60 giorni dalla data di ricevimento).

«Ho già inviato una comunicazione a tutti i soci, comunicando che ci stiamo dando da fare per trovare una soluzione visto che sono state applicate sanzioni e more tali da far raddoppiare l'imposta che varia a seconda della pubblicità in oggetto», ha spiegato Francesco Busnelli, presidente del CIV di Marina. Anche se è vero che l'ICA, così come si era concordato, ha quantomeno evitato di applicare la retroattività. Però quello che preoccupa è il fatto che l'ICA avrebbe applicato la doppia sanzione per il ritardato pagamento e per l'omessa comunicazione dell'insegna apposta sulle auto di servizio delle attività. E questo riguarda specificamente gli alberghi e i ristoranti». Prosegue: «È vero che ci sono stati anni di trascuratezza e di mal gestione del servizio ed è vero che c'è una legge apposita che va rispettata però, proprio alla luce di questo, avevamo chiesto che le attività che sono già in sofferenza per la crisi non venissero penalizzate.

Inoltre avevamo chiesto che per quest'anno ci si limitasse a fare un quadro della situazione e poi dal prossimo si agisse con la scure con coloro che non si adeguavano. Ma non è stato così».

Intanto l'Ascom ha annunciato che dalla prossima settimana attiverà una consulenza per analizzare i vari casi e verificare la possibilità di ricorso. «Sappiamo che ci sono alcuni casi limite», dice il presidente dell'Ascom, Fabrizio Fasciolo, «e sono casi che ci stanno sottoponendo i nostri associati, man mano che arrivano le richieste di pagamento, ma è ancora troppo presto per aver il quadro della situazione, anche se sappiamo che alcune sanzioni sono

molto pesanti. Anche a Savona si era verificato la stessa situazione, anche se poi alla fine si era trovato un accordo anche con l'aiuto dell'amministrazione comunale e speriamo che a Finale accada lo stesso». Intanto, la Confcommercio invita gli associati a presentare copia della propria richiesta di pagamento al Bar Net Village Café di via De Raymond, per ricevere consulenza. Intanto l'assessore al bilancio Giorgio Fugardo invita gli esercenti, i commercianti e gli albergatori a denunciare, per il prossimo anno, le pubblicità che si intendono fare in modo da non incorrere in ulteriori sanzioni.

S. AN.

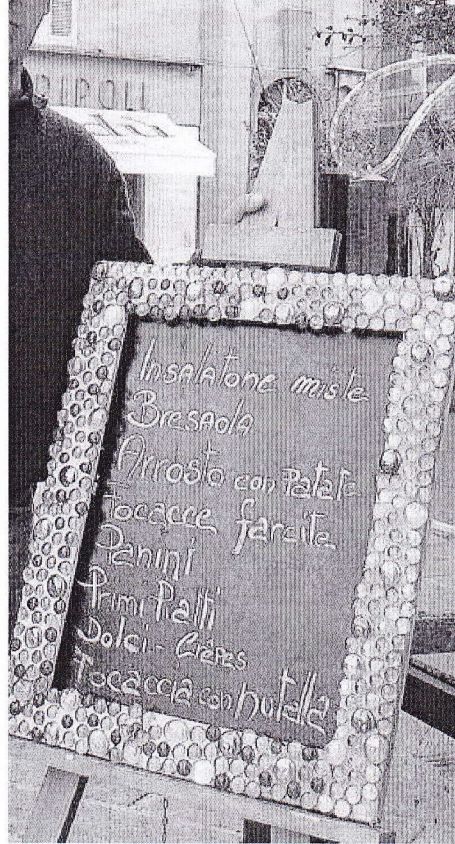
## PIETRA

### VIALE REPUBBLICA, IL MERCATO CAMBIERÀ "COLORI E SAPORI" ANCHE NELLE PERIFERIE

\*\*\* L'AMMINISTRAZIONE De Vincenzi ha definito il nuovo regolamento per i mercatini che interesseranno non solo il centro cittadino, ma anche le strade e le piazze delle zone periferiche. E sta rivedendo, insieme all'associazione di categoria, anche la collocazione del mercato settimanale del sabato che oggi ha una duplice sede in piazza San Nicolò e in viale della Repubblica. «Stiamo valutando se quello di viale della Repubblica si possa rendere un po' più raccolto. Oggi è eccessivamente lungo e quindi dispersivo per i clienti», ha spiegato l'assessore al commercio Daniele Pedemonte. Tuttavia, non è facile trovare una collocazione che possa essere adatta. Sicuramente non c'è un'area così ampia che possa ospitare tutto il mercato, compreso quello che si trova in piazza San Nicolò. I commercianti di viale della Repubblica, peraltro, non vogliono che il merca-

to venga spostato: in una zona piuttosto periferica, il sabato mattina, il mercato è un motivo di attrazione. Per il Mercatino dei Colori e dei Sapori che si svolge ogni prima fine settimana del mese, se nella stagione invernale si svolge in via Matteotti e in piazza Castellino, in estate interesserà anche le zone più periferiche compreso piazza Marconi, piazza San Rocco, piazza XX Settembre e via Ghirardi. «Il nostro obiettivo è quello dell'Ascom è univoco, ossia che il mercatino che quest'anno in via sperimentale si è svolto in centro, dal prossimo gennaio coinvolga anche le altre zone della città, compresa, nel mese di agosto, piazza San Rocco davanti alla stazione ferroviaria, creando un'attrattiva, a rotazione, in tutto il territorio comunale. Anche questa sarà una sperimentazione che speriamo sia gradita ai cittadini e ai turisti».

S. AN.



I menu esposti valgono come pubblicità: sanzioni dell'Ica

## GIORNO & NOTTE

### ACCUINO

Oggi, sabato 4 dicembre, la Chiesa Cattolica festeggia S. Barbara; domani festeggia la I dom. di Avvento. Il segno zodiacale è quello del Sagittario. La fase lunare è nell'Ultimo Quarto.

### FARMACIE

A Savona (orario 8.30-19.30) sono di turno:  
**Della Ferrera C.so Italia 153-r** tel. 019-827.202; **San Lorenzo** via S. Lorenzo 55-r tel. 019-850.473; **Saettone** via Paleocapa 147-r tel. 019-829.803.  
**Roccavignale:** S. Antonio (24 ore) - tel. 019-565955.  
**Cairo:** Nuova (24 ore) - tel. 019-520726.  
**Calizzano:** S. Tommaso (24 ore) - tel. 019-79800.  
**Vado:** Scarsi (8.30-12.30 e 15.30-19.30) - tel. 019-880184.  
**Quiliano:** Bermano (8.30-12.30 e 15.30-19.30) - tel. 019-880209.  
**Spotorno:** Citriniti (24 ore) - tel. 019-745342.  
**Pietra:** N.S. Soccorso (8.30-19.30) - tel. 019-616732.  
**Finale Ligure:** Richeri (8.30-21) - tel. 019-601703.  
**Borghetto:** Franchi (8.30-21) - tel. 0182-970038.  
**Ceriale:** Nan (24 ore) - tel. 0182-990032.  
**Albenga:** San Michele (24 ore) - tel. 0182-543994.  
**Ortovero:** Zunino (24 ore) - tel. 0182-547034.  
**Alasio:** Nazionale (24 ore) - tel. 0182-640606.  
**Andora:** Val Merula (24 ore) - tel. 0182-80565.  
**Albisola:** S. Nicolò (8.30-12.30 e 15.30-19.30) - tel. 019-489910.  
**Varazze:** Gallo (8.30-12.30 e 15.30-19.30) - tel. 019-97280.

### FARMATAXI

Per la zona Varigotti-Borghetto dalle 21 farmacia S. Giovanni Loano (tel. 019-87717). Per Cairo, Carcare, Cengio, Pallare e Mallare comporre 019-504013/500280; per Vado e Quiliano 827951; Varazze e Celle 019-931010.

### OSPEDALI

**Valloria Savona** - Centralino tel. 019-84.041. Visite: feriali 12.30-14.30 e 19.20-20.30; festivi 15.30-16.30 e 19.20.  
**S. Corona di Pietra** - Centralino tel. 019-62.301. Orario visite: feriali 14.30-15.30 e 19.20-20.30; festivi 9.30-11.30 e 14.30-18.  
**Cairo** - Visite ai degeni delle divisioni di medicina e chirurgia (tel. 019-50.091): 13-14.30 e 19-20.  
**Albenga** - Centralino tel. 0182-5461. Orario visite: feriali 14.30-15.30 e 19-20; festivi 14-15.30 e 19-20.

## L'INIZIATIVA

# Finale, i ragazzi dell'Alberghiero portano la cucina ligure in giro per l'Europa

Kiev, Odessa e Parigi: studenti e prof del Migliorini diventano il volto dei prodotti enogastronomici locali nei più prestigiosi appuntamenti internazionali

## LA STORIA

SILVIA ANDREOTTO

**FINALE.** All'Istituto Professionale Alberghiero "Migliorini" di Finale Ligure, nonostante il taglio dei contributi ministeriali che, negli ultimi anni, ha colpito come una scure tutto il mondo scolastico, e in particolare le scuole professionali, non si sono dati per vinti. Anzi si sono rimboccati le maniche e sono riusciti a creare un'effervescente attività che li ha portati, negli ultimi tre mesi, ad essere anche tra i protagonisti della promozione dei prodotti tipici liguri, in settembre, a Odessa e Kiev in Ucraina e a ottobre a Parigi al SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire), una delle più importanti manifestazioni del settore a livello mondiale.

"Piazza Liguria 2010" è organizzata con la collaborazione dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Savona e vi hanno partecipato alcuni studenti dell'alberghiero con la loro insegnante-chef Sara Rizzoli, realizzando le master class di cucina, le degustazioni e cene con menu ligure per gli operatori del settore, ristoratori, stampa specializzata, facendo conoscere così all'est e ai francesi le nostre prelibatezze culinarie. Piazza Italia è un evento promo-



I ragazzi e la chef dell'Alberghiero a Kiev

zionale che s'inserisce nell'ambito dell'Accordo di Programma ICE - Regione Liguria 2010 che finanzia iniziative a sostegno delle imprese liguri interessate a svilupparsi all'estero.

Occasioni uniche per ragazzi che stanno imparando un mestiere che per il futuro della Liguria e specificamente per il Finalese sarà decisiva, in previsione del trasferi-

mento della Piaggio Aero a Villanova d'Albenga. Occasioni che mettono alla prova i ragazzi con il mondo esterno e che chiede loro di far emergere le capacità di accoglienza e qualità che sono gli stage e le attività fuori dalle aule e dalle cucine dell'istituto alberghiero possono permettergli di affinare.

E non sono le uniche. Infatti, tramite accordi con le aziende più

grandi sul territorio i ragazzi, a turno una mattina la settimana, lavorano a turno nella cucina della Piaggio, dell'ospedale Santa Corona, della tavola calda Flunch di Savona e della CAMST, mentre il settore addetto alla sala, con la stessa turnazione, fa pratica in alcuni bar della nostra provincia tra cui il bar della stazione ferroviaria di Savona, il Caffè Giovannacci di Finale, il bar Toso a Pietra e a Loano 2 Village.

«Ormai da alcuni anni, abbiamo instaurato anche una proficua collaborazione con il comune di Finale per il quale organizziamo l'accoglienza e i buffet per cerimonie e inaugurazioni - ha spiegato la vice preside Donatella Porro e docenti Alessandra Gagliardi e Roberto Bernardi - Quest'anno i ragazzi hanno accolto gli ospiti e organizzato le degustazioni all'inaugurazione di Castel Govone, alla festa del "Vino 9ello", al Matching sul turismo, all'"OSTE", ma anche a Loano "Un boccone per la legalità" preparando un menu con i prodotti provenienti dalle terre liberate dalla mafia».

La particolare sensibilità degli alunni verrà premiata questa mattina, alle ore 11: nell'istituto si svolgerà la premiazione per i ragazzi che, come volontari, hanno lavorato durante i Campionati paralimpici di nuoto, la scorsa estate, a Loano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## IL LIBRO

### SICUREZZA, COME COMPORTARSI AI FORNELLI

\*\*\* "I RISCHI sul lavoro nei bar e nei ristoranti" è il titolo del libro, finanziato dalla Regione Liguria e realizzato in collaborazione con l'EBT della Provincia di Savona e con i ragazzi dell'Istituto Alberghiero Migliorini. Si tratta di un volume dove, anche con l'utilizzo di esempi fotografici, spiega come comportarsi in cucina e in sala per evitare i rischi sul lavoro. Il volume verrà prossimamente presentato ed è indirizzato a tutti gli operatori del settore. Insieme all'EBT, lo scorso anno scolastico, l'Istituto Alberghiero ha anche partecipato allo svolgimento dei corsi di formazione a tema che si svolgevano il pomeriggio, in istituto, riservati a titolari, lavoratori dipendenti, collaboratori familiari, e a tutte le categorie alle quali si applica il contratto collettivo nazionale di lavoro del turismo. I corsi verranno ripetuti il prossimo anno, a partire da marzo, e l'EBT vorrebbe aggiungere ai corsi già in programma (Happy hour, master chef-fetteria, saper comunicare all'interno del pubblico esercizio) anche uno sulla colazione continentale.

S. AN.

## IL PREMIO

### RICONOSCIMENTI PER IL VOLONTARIATO AI GIOCHI PARALIMPICI

\*\*\* SARANNO premiati questa mattina i ragazzi dell'alberghiero e in particolare tutta l'ex IV E (oggi V E) dell'Indirizzo turistico, che hanno prestato servizio di volontariato ai Campionati europei di nuoto Paralimpici, svoltisi a Loano. L'iniziativa fa parte del progetto "Le ali dei gabbiani" e i ragazzi hanno svolto tutti i servizi necessari, compreso l'accoglienza agli stranieri. «È stata un'occasione importante per i ragazzi che si sono comportati in maniera esemplare, dimostrando sensibilità e grandi capacità nelle relazioni umane», ha detto la direttrice reggente Melchiora Greco. Ai ragazzi verrà riconosciuto un duplice credito formativo: quello riconosciuto dall'associazione organizzatrice dei Campionati e uno da parte dell'Istituto alberghiero. Intanto venerdì 10 dicembre, dalle ore 15 alle ore 18, si svolgerà l'Open Day: indirizzo enogastronomico (sala, vendite, cucina e accoglienza) e commerciale a indirizzo turistico per l'alberghiero; per l'Pispa: manutenzione e assistenza tecnica e commerciale a indirizzo grafico.

S. AN.