

# 10

issue  
web edition  
10/2019

# [ COMMERNEWS ]

BIMESTRALE DI INFORMAZIONE ECONOMICA

Iscrizione al ROC in data 7-12-2017 n°30680



**commerfidi**  
*cooperativa di garanzia*

# [ COMMERNEWS ]

BIMESTRALE DI INFORMAZIONE ECONOMICA

# 11

NEXT issue  
web edition  
12/2019



**commerfidi**  
*cooperativa di garanzia*

Affrettatevi a prenotare il **vostro spazio pubblicitario** su CommerNews, potrete raggiungere più di **18.000 persone**.

- [ - ] pagina **intera** € 1200
- [ - ] **mezza** pagina € 600
- [ - ] **piedino o torre** € 150
- [ - ] Newsletter **BANNER** € 300

Non esitate a contattare i nostri uffici allo **0735.757259**  
o mandateci una mail all'indirizzo **info@commerfidi.com**.

## [ sommario ]

### EDITORIALE

4

5 · Cerca nel cuore

### INFO & NEWS

6

6 · Repetita iuvant? Dipende

8 · Ristorazione II parte: Food cost e cash flow, questi sconosciuti

### MERCATI & BORSA

12

12 · La fortuna favorisce la mente preparata

16 · Come aumentare il fatturato?

### NORMATIVE & AGGIORNAMENTI

18

18 · Igiene: qualità e sicurezza dei prodotti alimentari

24 · Finanziamento agevolato: Credito d'imposta per gli investimenti  
nei comuni del sisma del Centro-Italia

26 · Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza

### L'ANGOLO SPORTIVO

32

32 · Ascoli calcio

34 · Sambenedettese calcio

36 · Teramo calcio

37 · Fermana calcio

# EDITORIALE

Cerca nel cuore

*"Parlami, parlami senza dire niente, dimmelo, dimmelo, cerca nel cuore... fammi sentire sentirti..."*

Ho deciso di partire dalla citazione di una canzone di Luciano Ligabue dal titolo *"Cerca nel cuore"* per arrivare a parlare del tema dell'ascolto, tema cui mi sono dedicata in alcuni studi recenti.

Ho deciso di partire dalla citazione di una canzone di Luciano Ligabue dal titolo *"Cerca nel cuore"* per arrivare a parlare del tema dell'ascolto, tema cui mi sono dedicata in alcuni studi recenti.

Tema non semplice soprattutto perché spesso nella vita di ogni giorno ci capita di dare per scontata la facilità di ascoltare, quando invece l'ascolto presuppone un notevole sforzo. È importante fare attenzione alla differenza tra "sentire" e "ascoltare", ma che differenza c'è? Siamo bombardati da milioni e milioni di suoni, in ogni momento della giornata ed in ogni luogo, ci svegliamo e da subito ecco il suono che proviene dalla sveglia, dalla radio sveglia che trasmette musica, la signora che vive sopra di noi che quotidianamente cammina in casa a tutte le ore con i tacchi, il treno che suona in lontananza, i claxon delle macchine, il bambino che piange perché fa i capricci, i genitori o il compagno che ti parlano... potresti andare avanti all'infinito! Chi ha la fortuna di avere un buon udito non smette mai di sentire, per fortuna abbiamo la possibilità di estraniarci dai suoni che ci circondano, cercando di concentrarci su quello che abbiamo intenzione di fare eliminando i fattori che possono recare distrazione.

Dall'ascolto (di cui siamo portatori tutti perché ascoltare determina la decodificazione di un messaggio che può essere anche non verbale, quindi non è scontato che sia un suono) non possiamo sottrarci. Siamo noi che in maniera volontaria focalizziamo la nostra attenzione verso quel qualcosa che genera interesse. Ascolto è "con-vivere", vivere con... è dialogare, organizzare la realtà e investire in essa con il pensiero e la comunicazione.

Se tutti ascoltassimo realmente l'altro, la vita avrebbe un sapore diverso, forse alcune delle cose che determinano maggior malessere non esisterebbero affatto.

Non è facile prestare ascolto in maniera attiva, ci vuole costanza, impegno e predisposizione, però se ne esce ripagati!





dipende.

Il modello dell'interrupt and repeat dovrebbe essere morto e sepolto eppure, nel 2019, è più vivo



- information overload: nemmeno l'avvento di internet ha fermato questa pratica ed è così che le persone per difendersi dall'infinita mole di stimoli che sono costrette a subire quotidianamente, si sono dotate di barriere difensive anti-spam come la possibilità di cestinare direttamente le mail provenienti da indirizzi non graditi o skippa-

La nuova parola d'ordine è **content marketing**!



## Food Cost E Cash Flow, questi sconosciuti

2ª puntata

a cura di **Mascia Mancini**

Per questa seconda puntata rivolta al mondo della ristorazione ho deciso di dare spazio alla parte sadica di me parlando di Food cost e cash flow, ovvero di quali sono i modi per capire le condizioni economiche e finanziarie del tuo ristorante, senza dover aspettare la chiamata del commercialista, che arriva sempre troppo tardi, e senza avere cattive sorprese a fine anno.

Chi mi conosce sa quanto io sia certa che **la buona riuscita di un'attività di ristorazione (o una non chiusura!) si basi sulla GESTIONE, CONOSCENZA e PREVISIONE dei numeri perché la ristorazione è un'attività d'impresa e, come tale, si basa sui numeri.**

Conosco ristoratori e ristoranti che per grammi di materie prime non contabilizzati sono arrivati a condizioni economiche-finanziarie pessime, a tal punto da pensare di chiudere il locale. Andiamo dritti a capire come creare e utilizzare i principali indicatori della salute economico finanziaria del ristorante. Ho scritto ristorante, ma potrebbe essere un bar, una pizzeria, una gelateria, una paninERIA o una qualsiasi un'attività legata al mondo di alimenti e bevande.

Questi indicatori sono fondamentali per tenere sotto controllo la salute economico e finanziaria.

Sia il marketing che il personale, come la benzina per il motore, sono indispensabili alla conclusione della vendita, ma se prima non si ha un'idea chiara dei numeri e degli indicatori dell'attività, non si potrà sapere che strategia adottare a livello di marketing, a livello commerciale, a livello di vendita.

Quello che può capitare (e vi assicuro che a moltissimi miei clienti è successo prima che mi chiamassero) è di essere convinto di guadagnare facendo un certo tipo di attività, seguendo un certo tipo di modello di business, quando in realtà si rischia di trovarsi senza liquidità. Loro non ne avevano idea, ma andando a verificare alcuni dati e alcuni indicatori, ci siamo resi conto che stavano seguendo un modello di business sbagliato: con quel banchetto stavano perdendo un sacco di soldi e, per poter arrivare a guadagnar qualcosa, avrebbero dovuto fare un numero di coperti per i quali non avrebbero avuto nemmeno lo spazio per poterli fare accomodare. Fermo restando che la domanda non sarebbe mai arrivata a quei numeri.

### Perché gli indicatori sono più importanti del marketing per il ristorante?

Gli indicatori ti permettono di capire prima come stai, è come un esame del sangue, è come fare un check-up dal medico prima di iniziare un'attività sportiva nuova. È inutile andare a correre la maratona se non si ha la consapevolezza precisa né del proprio stato di salute fisica né della propria capacità di resistere a un tale sforzo.

È inutile dire: "Vai, riempiamo un locale. Quali sono il metodo e gli automatismi per poter avere il locale sempre pieno?".

Bene, ma siamo sicuri che avere il locale sempre pieno equivalga per i numeri a dire che è giusto?

Siamo sicuri che sia organizzato e strutturato il modello di business che sarà in grado di far gua-

dagnare in modo esponenziale avendo il locale pieno?

Sono gli indicatori a rispondere a queste e ad altre domande e con le risultanze si può analizzare quali sono le migliori strategie di marketing, quali sono le più profittevoli strategie commerciali, come attivare nuove leve di vendita per il personale, nuove idee commerciali da proporre ai clienti e così via.

Quali dati servono quindi per verificare se un'attività è in salute?

- Ricavi
- Food cost consuntivo
- Valore del magazzino
- Numero dei coperti medio
- Ricavo medio per coperto
- Costo del personale
- Ore lavorate dl personale

La domanda che sorgerà spontanea leggendo a questo punto è: Ma non sono dati che ha il commercialista? Mica dovrò sapere anche questo? Invece sì, occorre recuperare questi dati, averli sempre sotto controllo. Io, di solito, faccio creare uno specifico cruscotto aziendale da aggiornare costantemente che serve a verificare questi dati e a creare degli indicatori da leggere con attenzione.





# INFO & NEWS

INFORMATIVE E NEWS PER LA CLIENTELA DI STUDIO



## Ricavi

Sono i ricavi, quindi quello che si incassa mensilmente, giorno per giorno.

## Food cost consuntivo o costo del venduto

Quindi quello che realmente si è venduto e spesso per i prodotti che si sono venduti a fine mese.

## Valore del magazzino

L'inventario, sapere qual è il valore del magazzino a chiusura del mese. Servirà anche per verificare come ruota e quindi quali sono le preferenze della clientela e se gli acquisti vengono fatti correttamente.

## Numero di coperti venduti

Numero di coperti venduti, sono i pasti/consumazioni pagate dai clienti

Ricavo medio per coperto

Quanto si incassa di media per ogni coperto che si serve? Qual è il valore medio di ogni scontrino?

Costo del personale e ore lavorate

Qual è il costo del personale tutti i mesi? Ok, lo dice il commercialista, il consulente del lavoro, ma è un dato che si dovrebbe conoscere memoria e pianificarlo mese per mese. Indipendentemente da come lo si paga, sapere quanto costa all'azienda ciascuna ora lavorata è fondamentale.

Sono dati da avere sotto controllo tutti i mesi cominciando ad applicare il metodo del Food Cost di cui scriverò dettagliatamente tra poco. E se tutto questo facesse parte di un metodo immediatamente applicabile nel ristorante?

È ormai chiaro che **Il Food Cost NON è solo la scheda del costo di ogni pietanza presente nel menù. Il Food Cost è un metodo, grazie al quale tirare fuori strategie di medio-lungo periodo per il ristorante.**

Il Food Cost è il costo del piatto, cioè la somma

dei costi delle materie prime che formano una pietanza. Ad esempio, il food cost di una pizza margherita sarà dato dalla somma degli ingredienti per fare la pallina d'impasto, della salsa di pomodoro, della mozzarella e del basilico. Se si decide di aggiungere il prosciutto cotto ed i funghi, si dovranno sommare anche il costo di questi ingredienti al resto per ottenere il costo totale della pizza, ma questo non è l'essenziale, l'importante è calcolare e controllare i food cost.

La quasi totalità dei ristoratori in Italia NON calcola i food cost dei piatti. Lo dico per esperienza diretta, avendo ormai un lungo elenco di clienti che vengono dal settore della ristorazione. La stragrande maggioranza di loro, almeno prima di conoscermi, non aveva mai calcolato o, se lo aveva fatto, non correttamente il costo dei propri piatti. Certamente qualcuno aveva una vaga idea di quanto gli costava un primo al pomodoro o allo scoglio, facendo i conti a mente, altri invece avevano un'idea vaga di quanto vendesse lo stesso piatto la "concorrenza" sul territorio. Tuttavia, nessuno si era mai messo lì con il cuoco, la bilancia, la calcolatrice e un foglio Excel a calcolare il vero Food Cost...a parte te che stai leggendo ovviamente!

**Sembra banale, ma già questo semplice calcolo regala una consapevolezza e un senso di controllo grandissimi.**

Il food cost, oltre a calcolare il costo sotto il quale non può essere venduto un piatto, consente anche di verificare il lavoro degli addetti di cucina (sprechi, furti, gestione degli acquisti...) e di monitorare e gestire le marginalità.

Se facessi il muratore, l'imbianchino, l'idraulico o il meccanico non ti preoccuperesti di sapere quanto costano i materiali che installi? Perché dovrebbe essere diverso per un ristoratore?

Il dubbio che i miei clienti mi sollevano ogni volta è che un cucchiaino di farina o un po' di pomodoro in più non incidono molto, ma alla fine dei

controlli dimostro loro che le materie prime incidono all'incirca il 25 o 30% sul fatturato. Insomma, incidono circa un terzo del guadagno...un sacco di soldi!

Quali sono i benefici che derivano dal perdere un sacco di tempo nell'analizzare i numeri?

Innanzitutto il CONTROLLO sull'andamento del locale, poi l'OTTIMIZZAZIONE nella gestione, che va dal capire cosa mettere nel menù a come aumentarne la marginalità, del resto, è dal prezzo dei piatti che il ristorante guadagna ogni singolo euro.

Quindi ecco dimostrato che prima di pensare a investire in marketing, in attrezzature o in qualsiasi altra cosa, bisogna partire dal VERO CONTROLLO DEI NUMERI: solo così si può imboccare la vera strada per il successo dell'attività!





# MERCATI & BORSA

L'ANDAMENTO DEI MERCATI FINANZIARI GLOBALI

la fortuna favorisce  
**la mente preparata**

a cura di **Luca Salvi**

Il 20 ottobre 1968 alle Olimpiadi di Città del Messico l'americano Dick Fosbury vinse la medaglia d'oro nel salto in alto con la misura di 2 metri e 24 centimetri utilizzando una tecnica rivoluzionaria.

Tutti i suoi avversari per saltare utilizzavano la tecnica del "salto ventrale", Fosbury saltò con la tecnica del "salto dorsale". Quella gara passò alla storia e da quel giorno molti atleti cercarono di eseguire questo tipo di salto. Oggi tutti gli atleti eseguono il salto cosiddetto alla Fosbury.

Questa storia è il classico esempio di emulazione del campione che permette, all'avversario, con il tempo e con l'allenamento di ridurre il divario.

Anche le imprese operano in un ambiente competitivo, prendono spunto dai modelli vincenti per migliorare i propri processi organizzativi e produttivi e di conseguenza migliorare i risultati; ciò implica mettersi continuamente in discussione chiamando a raccolta tutto l'equipaggio per tirar fuori le idee.

Come il comandante di una nave, un imprenditore oggi per riuscire a governare la sua azienda deve essere in grado di rispondere a queste domande:

- Come tengo sotto controllo la mia azienda?

- Ogni quanto tempo controllo il suo stato di salute?
- Quali strumenti posso utilizzare per valutarlo?

Prima di prendere decisioni aziendali si deve sapere esattamente dove si trova l'azienda oggi e per farlo è necessario analizzare i dati aziendali, avvalendosi di figure preparate, affidandosi ad un consulente specializzato in materia di Finanza e Controllo. Il suo compito è quello aiutare le imprese ad utilizzare i numeri per fare scelte ragionate.

La figura del Controller affianca l'imprenditore con l'obiettivo di far migliorare le performance aziendali, attraverso l'utilizzo di tecniche volte a prevenire imprevisti e sgradite sorprese.

Grazie al Controllo di Gestione è quindi possibile gestire l'impresa con maggiore consapevolezza, analizzando il passato, pensando al futuro e tenendo sotto controllo l'azienda stessa.

Questa attività può assumere conformazioni diverse da azienda ad azienda. L'unica fonte, invece, di assoluta importanza che accomuna tutte le imprese è una sola il Bilancio.

**Il Bilancio è fondamentale per 3 motivi:**

- è disponibile;
- è completo;
- è verificato.

**Per contro ha anche dei limiti:**

- è difficile da leggere e interpretare;
- arriva in ritardo nelle mani dell'imprenditore.

Il primo obiettivo del Controllo di gestione è quello di utilizzare processi che permettono di





# MERCATI & BORSA

L'ANDAMENTO DEI MERCATI FINANZIARI GLOBALI



ricavare informazioni dal bilancio.

Si parte dalla riclassificazione del bilancio, si prosegue con l'analisi comparata con i 3 o 5 anni precedenti, si predispongono dei Budget, ossia si fanno Bilanci Previsionali e, infine, si analizzano gli scostamenti intervenuti, ovvero si misurano le differenze tra quanto ipotizzato e ciò che invece è realmente accaduto.

Si tratta, indubbiamente, di un controllo molto complesso che spesso si pensa possa essere utilizzato solo in grandi imprese. Non è così. Esso deve essere utilizzato anche nelle piccole imprese.

Non deve essere visto come un costo, ma come un investimento in quanto permette di avere un ritorno economico: evitare disastri aziendali.

Le aziende sono come delle auto da corsa, sterzate improvvise possono causare incidenti. I cambiamenti vanno, quindi, gestiti con molta cura ed attenzione.

Costruire un sistema di controllo di gestione richiede tempo ed in questo caso affidarsi a qualcuno con un po' di esperienza aiuta a prevenire problemi e a prendere decisioni consapevoli.

La Commerfidi grazie alla profonda conoscenza del territorio e delle sue esigenze imprenditoriali è in grado di offrire soluzioni alle problematiche quotidiane attraverso una consulenza specifica su aree strategiche dell'impresa, una di esse è proprio il controllo di gestione.



## INCONTRIAMO IL CENTRO FORMAZIONE WONDERFUL



### WORKSHOP LEADERSHIP PER L'IMPRESA

*L'occasione irripetibile di incontrare il Centro Formazione Wonderful e scoprire qual è il vero significato della parola leader e quali i passi per diventarlo.*

*Il Centro Formazione Wonderful lavora al fianco di imprenditori, uomini e donne, e li aiuta a capire quali sono le reali esigenze, ciò di cui hanno bisogno per crescere come professionisti.*



**CENTRO FORMAZIONE WONDERFUL**  
FORMAZIONE ETICA PER LO SVILUPPO AZIENDALE E LA CRESCITA PERSONALE

wonderful.it

via Pastrengo, 32 . 37017 Lazise (VR) | via Guelfa, 76 . 40138 Bologna (BO)





# MERCATI & BORSA

L'ANDAMENTO DEI MERCATI FINANZIARI GLOBALI

## Come aumentare il fatturato?

**Investendo nella formazione**

a cura di **Nicoletta Rossi**

Le nuove tecnologie e la rivoluzione tecnologica 4.0 che ha investito l'Italia a una velocità sorprendente, comportano la necessità di nuove occupazioni e quindi la creazione di nuovi posti lavoro.

La mancanza di competenze necessarie ad accogliere la trasformazione, tuttavia, potrebbe trasformarsi in un'arma a doppio taglio all'interno del paese, facendo sì che robotica e high-tech prendano il posto di manodopera non specializzata e comportino una perdita di posti di lavoro. Il rischio è quindi di avere uno **squilibrio sempre maggiore tra domanda e offerta di lavoro**, dato che in Italia mancano le competenze necessarie per affrontare la sfida tecnologica. La soluzione a questo scompenso tra domanda e offerta passa per la formazione e per lo sviluppo del capitale umano.

Le imprese italiane non investono abbastanza nella partecipazione ad attività di apprendimento, anche se i numeri sono in crescita.

Secondo uno studio di EY con **L'Università La Sapienza**, l'Italia è sotto la media UE per quanto riguarda la percentuale di adulti che partecipano ad attività di formazione.

Ma è cosa assodata che il futuro delle imprese dipende sempre più dalla formazione. Infatti, investire sulla persona, mettendola al centro di ogni processo produttivo, è ormai l'elemento

indispensabile per una crescita della competitività delle imprese.

Oggi a cambiare è il metodo di lavorare sulle persone, e a durare, non è la competenza che si impara negli anni. La differenza si gioca quindi, ora più di prima, sul campo dell'aggiornamento professionale e sull'apprendimento di nuove competenze.

L'impresa del futuro è quella che considera le risorse umane fondamentali per il proprio successo, e dunque da valorizzare con attività specifiche e di crescita. Come ha detto Donato Ferri, Mediterranean People Advisory Services Leader di EY «**investendo 1 euro sulla formazione, si ottiene un fatturato da 2 a 3 volte il valore investito in un anno**».

Cosa dovranno fare le aziende? Puntare sul lifelong learning e proporre sicuramente un aggiornamento costante e distribuito lungo tutta la vita professionale dell'impiegato, ciò gli permetterà di adattarsi alle necessità dell'organizzazione e all'evoluzione del mercato.



# [ NORMATIVE & AGGIORNAMENTI ]

Igiene:

**qualità e sicurezza dei prodotti alimentari**

a cura del Dott. **Gianluigi Marchionni**

La legislazione in materia di alimenti ha avuto da sempre il fine di rispondere alle esigenze e prescrizioni dell'igiene. Quest'ultimo è quel ramo della medicina che mira alla salvaguardia dello stato di salute e al miglioramento delle condizioni fisiche e psichiche, mediante lo studio della frequenza e modalità di diffusione delle malattie e il suggerimento delle misure di protezione sanitaria. La disciplina generale attualmente vigente, come si è efficacemente osservato, non sembra porre, quale oggetto di tutela, la salute dei consumatori, quanto l'igiene e la genuinità degli alimenti: è sufficiente riflettere sul ruolo giocato dall'aspettativa di pulizia, ogni qualvolta si entri in un ristorante nel quale si dovrà pranzare, o anche solo in un bar, per consumare una bevanda. L'eventuale sporcizia dei tavoli, del pavimento o delle suppellettili crea una sensazione di disagio, suscita inevitabili perplessità sulla pulizia dei locali nei quali si preparano i cibi o delle stoviglie che conterranno, provoca un istintivo senso di repulsione, dovuto al mancato rispetto di quelle regole minime di igiene che entrano immediatamente in gioco quando si tratta di sostanze alimentari. In questo senso, ogni contatto con prodotti che attengono all'alimentazione (compresi i contenitori, le suppellettili, gli imballaggi ecc., oltre, naturalmente, ai cibi e le bevande) presuppone il rispetto del bisogno del consumatore di vedere soddisfatta la propria aspettativa

di igiene e di pulizia. La vigilanza igienica riguarda, dunque, tutte le prescrizioni volte a evitare la contaminazione delle sostanze che servono all'alimentazione e si estende a tutti gli strumenti e locali utilizzati per la loro produzione, conservazione e commercio, oltre che nei confronti del personale addetto a tali operazioni e al confezionamento dei prodotti. In particolare, risulta vietato impiegare nella preparazione, nella vendita o nella distribuzione di cibo e bevande sostanze alimentari che si trovino in una delle condizioni di seguito elencate:

- **Sostanze private**, anche solo in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore o, comunque, trattate in modo da vararne la composizione naturale, da inten-

dere sia con riguardo allo stato di natura del prodotto, che in relazione alle specifiche disposizioni che fissano le sue proprie caratteristiche merceologiche. Si possono, ad esempio, segnalare i casi di: produzione di formaggi con contenuto di grasso inferiore al dovuto, vendita di carni suine mescolate a carni bovine. In ogni caso, sono escluse dall'ambito di applicazione manipolazioni e trattamenti che siano espressamente consentiti da specifiche previsioni normative. Per quanto riguarda il deliberato mutamento della composizione naturale dei prodotti geneticamente modificati, occorre ritenere insussistente il reato, nel caso in cui la normativa comunitaria ne autorizzi l'immissione al consumo.

- **Sostanze in cattivo stato di conservazione**, per mancata osservanza di quelle cautele prescritte da norme tecniche o da regole di comune esperienza produttiva o commerciale atte a garantire la buona conservazione degli alimenti fino alla data di scadenza riportata sulla confezione che raggiunge il consumatore finale. Queste cautele

riguardano ad esempio: i sistemi di imballaggio; i depositi di custodia; le condizioni ambientali e microclimatiche di trasporto; la temperatura; la difesa da agenti inquinanti o insudicianti (vedasi scatolame bombato o arrugginito; involucri intaccati, unti, bucati, bagnati; bottiglie di olio in vetrina esposte alla continua azione dei raggi solari con il pericolo di precoce irrancimento; latte pastorizzato esposto al pericolo di inacidimento per inosservanza della temperatura di mantenimento). Ulteriore casistica riguarda il congelamento di prodotti acquistati freschi, conservati mediante attrezzature tecniche inadeguate e successivamente scongelati, in quanto le operazioni non siano tali da garantire la genuinità, esponendo gli alimenti ad alterazione. Invece, per quanto riguarda la vendita di alimenti oltre il termine di conservazione, la giurisprudenza sembra escludere la configurabilità del reato in mancanza di una concreta prova dello stato di alterazione del prodotto, riconoscendo che la scadenza non ha nulla a che vedere con le modalità di conservazione.

- **Sostanze con cariche microbiche** superiori ai limiti da stabilire con il regolamento di esecuzione o con ordinanze ministeriali: come avviene per la presenza della listeria negli alimenti sfusi o preconfezionati destinati per la loro natura ad essere consumati previa cottura; mentre la giurisprudenza è orientata a riconoscere la nocività per la salute di salmonella, data la natura di germe patogeno, a prescindere dai limiti tollerati di carica microbica.

- **Sostanze insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o nocive** in relazione alla presenza sull'alimento di corpi estranei effettivamente idonei a compromettere la qualità e l'igienicità. La pericolosità, quindi, non è data





## NORMATIVE & AGGIORNAMENTI

dalla ipotetica e astratta possibilità di nocumento, ma dalla attitudine concreta e già immanente dell'alimento di provocare un danno alla salute, se consumato nelle condizioni in cui si trova in quel momento. Si possono, in proposito, segnalare i casi di vendita di pesce infestato da larve di anisakis, ovvero contaminato da mercurio oltre i valori di tolleranza fissati da decreti ministeriali.

- **Sostanze con l'aggiunta di additivi chimici**, di qualsiasi natura, non autorizzati, ovvero nel caso di additivi autorizzati senza l'osservanza delle prescrizioni che ne regolano l'impiego, al fine di evitare l'accumulo nell'organismo umano di sostanze estranee alla naturale composizione dell'alimento. Un criterio precauzionale presiede, infatti, all'approvazione degli additivi, richiedendo che sia dimostrata: l'esistenza di una sufficiente necessità tecnologica; l'esclusione di un pericolo per la salute del consumatore nelle dosi proposte e la non ingannevolezza, nel senso che non vengano utilizzati per nascondere gli effetti dell'impiego di materie prime difettose, ovvero di prassi o tecniche indesiderate ivi comprese quelle antigieniche durante lo svolgimento del processo di produzione.

- **Sostanze che contengono residui di prodotti** usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate oltre i limiti massimi imposti dalla normativa comunitaria. Sotto questo aspetto, i prodotti agricoli non possono essere raccolti se non dopo la scadenza del previsto termine temporale successivo all'ultimo trattamento, al fine di evitare i pericoli di commercializzazione nella fase in cui i residui tossici possano essere ancora presenti.

L'organo preposto a verificare e contrastare tutte

le operazioni illecite oltre ai Tecnici della Prevenzione (cioè gli ex Ispettori d'Igiene) delle Aziende Sanitarie Locali sono gli appartenenti al N.A.S. Carabinieri presenti su tutto il territorio nazionale. I NAS, Nuclei Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità, di cui ho avuto la grande soddisfazione di appartenere per gran parte della mia carriera (30 anni dei 37 maturati), sono stati istituiti nel 1962 per difendere la nostra salute combattendo le sofisticazioni e le frodi alimentari, nonché scoprendo illeciti sia nel settore sanitario che farmaceutico. È un reparto ad alta vocazione specialistica, molto noto e amato dai cittadini per la loro incessante attività in difesa della sicurezza degli alimenti che consumiamo, del corretto esercizio delle strutture sanitarie e della regolare produzione e commercializzazione di specialità farmaceutiche e dispositivi medici utilizzati per le nostre cure.

Agiscono alle dipendenze funzionali ed in collaborazione con il Ministero della Salute, svolgendo azioni investigative e servizi di controllo su tutto il territorio nazionale. Inoltre, sviluppano anche molteplici e importanti iniziative in ambito internazionale, in collaborazione con le istituzioni di numerosi Paesi.

Quando è nato, l'ente contava un Ufficiale Superiore e 40 Sottufficiali dislocati a Milano, Padova, Bologna, Roma, Napoli e Palermo. Nel tempo, i NAS sono cresciuti in numero ed hanno acquisito nuovi compiti e prerogative prendendo, da ultimo, la denominazione di Comando Carabinieri per la Tutela della Salute. La loro costituzione fu esplicito volere del Ministro della Sanità per tutelare i cittadini dalle frodi alimentari che aumentavano di pari passo con lo sviluppo industriale. Quindi, presero avvio le iniziali attività



di prevenzione e contrasto a tutti quegli illeciti che minacciavano la salute pubblica, che man mano venivano incrementate grazie a rafforzati poteri ispettivi che gli venivano attribuiti per rendere i controlli più efficaci in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica e privata. Un significativo ampliamento dei poteri giunse con il D.M. 3.11.2011, quando al personale appartenente ai NAS veniva attribuita la figura di Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro.

Attualmente, i NAS intervengono sia d'iniziativa, sia su deleghe dell'Autorità Giudiziaria, a richiesta del Ministero della Salute, dell'Agenzia del Farmaco, delle Associazioni di categoria, come pure attraverso denunce e segnalazioni dei cittadini dirette tramite i Comandi dell'Arma territoriale. Essi eseguono ispezioni verifiche e controlli amministrativi, nell'ambito dell'esercizio dei poteri di alta vigilanza conferiti proprio dal Ministero della Salute, quale Autorità nazionale per la tutela della salute pubblica. Infatti, i NAS, dal punto di vista giuridico, svolgono istituzionalmente attività di prevenzione e contrasto agli illeciti che minacciano la salute pubblica. In particolare, le aree di competenza della specialità riguardano i seguenti settori:

- **alimentare**: salubrità dei prodotti di origine animale, vegetale e delle bevande;

- **veterinario**: animali da reddito e da affezione;
- **sanitario**: sanità pubblica e privata, professioni e arti sanitarie, antidoping, sicurezza nei luoghi di lavoro;
- **farmaceutico**: farmacie e filiera produttiva e distributiva dei farmaci;
- **dei prodotti**: prodotti pericolosi, Codice del Consumo e sostanze chimiche. Va inoltre ricordato che il personale appartenente ai NAS opera supportato da una duplice qualifica: quella di Ufficiale o Agente di Polizia Giudiziaria e quella di Ispettore sanitario, ponendosi come unica forza di polizia abilitata a eseguire campionamenti di prodotti alimentari e sequestri cautelativi sanitari. La cosa da tenere ben presente è quella che il cibo deve essere considerato un mezzo di sostentamento e non causa di malattie di origine alimentare. Purtroppo, non è sempre così a causa dei grandi interessi economici che gravitano intorno ai vari settori d'interesse. Infatti, da un punto di vista economico, è stato stimato che l'agroalimentare solo negli ultimi anni ha fatturato circa 150 miliardi di euro producendo un impatto positivo d'immagine sui mercati esteri dove il cibo made in Italy è sinonimo di qualità. In Italia si contano circa 800 specialità alimentari Dop, Doc e Igt e circa 5000 specialità tradizionali regionali.



# NORMATIVE & AGGIORNAMENTI

Da questo naturalmente, il conseguente giro d'affari risulta essere un richiamo d'interesse per la criminalità organizzata che fa di tutto per inserirsi ed investire nella filiera agroalimentare.

È stato stimato che la produzione del falso cibo made in Italy fattura circa 54 miliardi di euro; da questo ne deriva che la mancata tutela del marchio determina un danno non solo economico, ma anche occupazionale e di immagine.

Per contrastare tale fenomeno, i NAS hanno effettuato diverse indagini dalle quali sono emerse diverse situazioni irregolari come il sequestro di prosciutti di provenienza estera riconfezionati apponendovi marchi contraffatti spacciandoli per Dop; caciotte prodotte nei paesi dell'Est Europa, vendute come sorrentine.

Perfino il pesce può essere spacciato per fresco grazie all'utilizzo di un prodotto chimico che è difficile da identificare in laboratorio, il cafodos.

Questo prodotto veniva mescolato ai prodotti ittici in fase di scongelamento allo scopo di conferire all'alimento una freschezza apparente tanto che esternamente sembrava anche di primissima scelta, mentre internamente proseguiva il processo di deterioramento.

Dobbiamo ricordare che i NAS svolgono anche in autonomia attività di prevenzione e di indagine nei settori di competenza, ma seguono, altresì, una programmazione mensile per intensificare, in determinati periodi dell'anno, i controlli alle diverse filiere commerciali, dalla produzione alla distribuzione, soprattutto nel settore alimentare.

Parlando del comparto sanitario, invece, dobbiamo dire che lo stesso presenta aspetti obiettivamente più complessi e delicati che richiedono

un'attenzione particolare. Vedasi alcune situazioni di gravità scoperte come quella di malati disabili con problemi neuro-psichiatrici e motori maltrattati dal personale socio-sanitario a cui erano stati affidati.

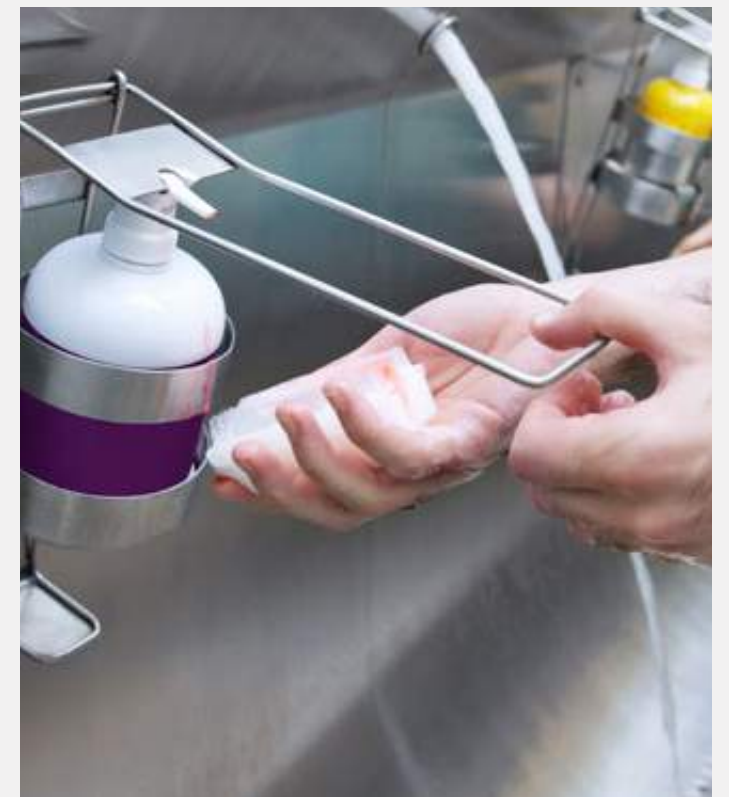
L'azione di contrasto dei **Carabinieri del NAS** in questo settore è particolarmente incisiva perché mira a difendere la parte più debole e vulnerabile della popolazione, per questo è stata messa in atto un task-force, istituita dal Ministero della Salute, con il compito di intervenire nei casi di abusi su anziani e disabili ospiti delle strutture socio-sanitarie, nonché nei casi di malasanità.

Anche i farmaci vengono sottoposti ad analoga attenzione. Infatti, ultimamente è stata smantellata una associazione per delinquere con base logistica in Italia e ramificazioni in diverse nazioni europee, finalizzata al traffico internazionale di medicinali ospedalieri di elevato costo, utilizzando un meccanismo complesso di false fatture per operazioni inesistenti. L'obiettivo consisteva nel reimmettere in commercio farmaci provenienti da furti o rapine nel mercato europeo, attraverso soggetti compiacenti operanti in strutture ufficialmente legali.

Dobbiamo aggiungere che, ultimamente, il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute ha assunto un ruolo attivo a livello internazionale, come nel caso del progetto finanziato dall'Unione Europea, di cui è stato coordinatore, rivolto alla lotta al crimine alimentare e al potenziamento della collaborazione delle Forze di Polizia, con Irlanda, Olanda e Portogallo, strutture universitarie e partner finanziari. L'impegno internazionale è rivolto a individuare e colpire le organizzazioni criminali coinvolte nella produzione e distribu-

zione di beni oggetto di contraffazione, adulterazione, pericolosi per la salute e di qualità inferiore alle caratteristiche merceologiche dichiarate. La rete di collaborazione tra le Forze di Polizia si attiva attraverso numerose iniziative di varia natura, tutte finalizzate alla lotta al crimine alimentare di configurazione transazionale.

In conclusione, possiamo ricordare che, a riprova dell'egregia opera svolta con dedizione e costanza da parte dei **Carabinieri del NAS**, sono state concesse diverse medaglie d'Oro sia al Comando che alla Bandiera dell'Arma.





## Finanziamento agevolato:

### credito d'imposta per gli investimenti nei comuni del sisma del centro italia

fonte: **FinConsul**, [www.finconsul.it](http://www.finconsul.it)

#### Premessa

L'Agenzia delle Entrate con provvedimento Direttoriale n. 670294 del 9 agosto 2019 ha definito le modalità di presentazione della comunicazione per la fruizione del credito d'imposta per gli investimenti nei comuni colpiti dagli eventi sismici a far data dal 24 agosto 2016, di cui all'articolo 18-quater del decreto-legge 9 febbraio 2017, n.8, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2017, n. 45 e dopo l'approvazione della Commissione europea del regime di aiuto a sostegno della ripresa economica nelle regioni colpite dal sisma nel 2016 e nel 2017.

#### Obiettivi

L'obiettivo è quello di dare sostegno alle imprese di qualsiasi dimensione che hanno avviato i programmi d'investimento per il rilancio dell'attività e la rivitalizzazione dei territori ricadenti nell'area Cratere nelle regioni Abruzzo, Marche, Lazio, Umbria.

L'aiuto assume la forma di un credito d'imposta per i titolari di reddito d'impresa che compete in relazione agli investimenti avviati e realizzati a decorrere dall'autorizzazione del regime di aiuti da parte della Commissione Europea. Il beneficiario può utilizzare il credito d'imposta maturato solo in compensazione ai sensi dell'art. 17 D.Lgs n.241/1997

#### Beneficiari

I titolari di reddito d'impresa di qualsiasi dimensione di tutti i settori ad esclusione dell'industria siderurgica, carbonifera, costruzione navale, fibre sintetiche, dei trasporti e delle relative infrastrutture, della produzione e distribuzione di energia, delle infrastrutture energetiche, creditizia, finanziaria, assicurativa, nonché alle imprese in difficoltà.

#### Apertura domande

Si potrà presentare domanda a partire dal 25 settembre 2019 per l'acquisto di macchinari, impianti e attrezzature varie facenti parte di un progetto di investimento iniziale destinate a strutture produttive già esistenti o che verranno impiantate nel territorio.

#### Investimenti agevolabili

L'acquisto dei beni dev'essere finalizzato ad un Progetto d'investimento iniziale che preveda la realizzazione di un nuovo stabilimento o nel caso di uno stabilimento esistente, nel dettaglio: l'ampliamento, la diversificazione della produzione, la trasformazione radicale del processo produttivo complessivo, la riattivazione di uno stabilimento chiuso o che sarebbe stato chiuso qualora non fosse stato acquisito.

Per le grandi imprese sono agevolabili solo investimenti iniziali per la realizzazione di una nuova attività economica, ossia: creazione o diversificazione di uno stabilimento, a condizione che

nuove attività non "uguali o simili" a quelle precedentemente svolte ovvero acquisizione di attivi appartenenti a uno stabilimento che sia stato chiuso o sarebbe stato chiuso senza tale acquisizione e acquistato da un investitore che non ha relazione con il venditore, a condizione che le nuove attività che verranno svolte utilizzando gli attivi acquisiti non siano "uguali o simili" a quelle svolte dallo stabilimento prima dell'acquisizione.

#### Intensità delle agevolazioni

Gli investimenti sono agevolabili con un credito d'imposta, di entità variabile, fino a soglie massime stabilite in funzione della dimensione dell'impresa.

Piccola Impresa: 45% fino ad un progetto d'investimento massimo di € 3.000.000,00,

media impresa: 35% fino ad un progetto d'investimento massimo di € 10.000.000,00,

grande impresa: 25% fino ad un progetto d'investimento massimo di € 15.000.000,00.

#### Beni agevolabili

I beni oggetto d'investimento che possono essere acquistati, anche con contratti di locazione finanziaria con opzione del riacquisto, sono macchinari, impianti, attrezzature varie aventi le determinate caratteristiche cioè essere materiali, con esclusione dell'acquisto di beni immateriali, strumentali, cioè non devono essere destinati alla vendita ovvero trasformati per essere rivenduti, ad uso durevole, atti a essere impie-

gati come strumenti di produzione all'interno del processo produttivo e nuovi per cui non è ammesso l'acquisto di beni usati.

#### Ambito temporale

L'agevolazione spetta solo per i costi fiscalmente sostenuti tra il 6 aprile 2018 e il 31 dicembre 2019.

#### Modalità di utilizzo

Il credito d'imposta maturato può essere utilizzato in compensazione di imposte e contributi e utilizzabile a decorrere dal periodo d'imposta in cui è effettuato l'investimento.

#### Revoca del beneficio

Il credito d'imposta dev'essere ricalcolato escludendo dal calcolo dell'agevolazione il costo del bene se questo non entra in funzione entro il 2° anno successivo a quello della sua acquisizione oppure se entro il 5° anno successivo dalla sua entrata in funzione viene ceduto a terzi, dismesso, destinato a finalità estranee all'esercizio d'impresa o destinato a strutture produttive diverse da quelle che hanno dato diritto all'agevolazione.





## Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza

a cura di **Luigi Trolì**

D. Lgs n. 14 del 12 gennaio 2019, pubblicato in GG.UU. n. 38 sezione speciale del 14 febbraio 2019; entrata in vigore 16 marzo 2019 (in attuazione della Legge 19-10-2017, n. 155).

Struttura del Codice in 10 titoli di cui:

I° titolo per disposizioni generali e i titoli II-III-IV-V quelli più rappresentativi: a) procedura di allerta e di composizione assistita della crisi; b) procedura di regolazione della crisi e dell'insolvenza; c) strumenti di regolazione della crisi; d) liquidazione giudiziale.

La "ratio" del nuovo Codice risiede nell'intervento tempestivo per rendere residuale la liquidazione dell'impresa: con il nuovo Codice sono cancellati i termini "fallito" e "fallimento" e sostituiti con "debitore" e "liquidazione giudiziale"; nel contempo vengono inasprite le norme in materia di responsabilità nei confronti dei soci e creditori sociali per una emersione tempestiva della crisi!

Il nuovo Codice restituisce sistematicità alle norme sulla "crisi d'impresa", ma richiede nel contempo "un vero e proprio indifferibile cambiamento culturale"! La riforma approvata ha l'intenzione di far emergere le difficoltà dell'impresa per evitare che la crisi degeneri in insolvenza irreversibile, prima di ogni intervento dell'autorità giudiziaria.

Se la definizione di INSOLVENZA (essa si manifesta con inadempimenti od altri fatti esteriori, i quali dimostrano che il debitore non è più in grado di soddisfare regolarmente le proprie obbligazioni), di cui al nuovo art. 2 CCII è invariata rispetto all'art. 5 della Legge Fallimentare, nuova è la definizione di CRISI atta ad intercettare le situazioni di difficoltà in una fase preliminare con maggiori probabilità di attivare strumenti che consentono il mantenimento della continuità aziendale: Art. 2 CCII "Lo stato di difficoltà Economico-Finanziaria che rende probabile l'insolvenza del debitore, e che per le imprese si manifesta come inadeguatezza dei flussi di cassa prospettici a far fronte regolarmente alle obbligazioni pianificate".

Le Misure Preventive sono contenute nel successivo art. 3 CCII, quali doveri a carico del Debitore/Imprenditore:

- Se Imprenditore Individuale, esso deve adottare misure idonee a rilevare tempestivamente lo stato di CRISI e assumere senza indugio le iniziative necessarie a farvi fronte;
- Se Imprenditore Collettivo, esso deve adottare un assetto organizzativo, amministrativo e contabile adeguato alla natura e alle dimensioni dell'impresa, anche in funzione della rilevazione tempestiva della CRISI e attivare prontamente uno degli strumenti di gestione della Crisi (ex art. 2086, 2° comma, codice civile come modificato).

### RESPONSABILITÀ DEGLI AMMINISTRATORI

Il Codice della Crisi d'Impresa ha esteso nuove e più incisive responsabilità degli Amministratori: il nuovo 5° comma dell'art. 2476 del codice civile in materia di SRL attribuisce all'Amministratore la responsabilità di rispondere verso i creditori sociali per l'inosservanza degli obblighi inerenti alla conservazione dell'integrità del patrimonio sociale (soprattutto nelle realtà delle piccole SRL ove la proprietà coincide anche con l'amministrazione, la mancata o inerzia nell'intercettare la crisi o lo stato di difficoltà economico-finanziaria ex art. 2 CCII, rende solidale l'amministratore/socio verso la propria società); e così anche il nuovo comma 2° dell'art. 2486 codice civile, quantifica il danno risarcibile (presuntivamente) pari alla differenza tra il patrimonio netto alla data di apertura di una procedura di crisi o insolvenza e il patrimonio netto determinato alla data in cui si è verificata una causa di scioglimento di cui all'art. 2484 del codice civile (si pensi alla perdita del capitale sociale ex artt. 2447 e 2482 ter).

### DOVERI DEL DEBITORE

Comportamento nelle procedure (ex art. 4 CCII)

Il Debitore deve illustrare la situazione di Crisi o Insolvenza in modo completo, veritiero e trasparente, assumere tempestivamente le iniziative idonee a una rapida definizione della procedura, gestire l'impresa nell'interesse prioritario dei creditori.

Quanto scritto sopra con la stessa terminologia usata dal Legislatore, è strettamente connesso alle norme che regolano la redazione del Bilancio ex artt. 2423 e segg. del codice civile, allo stato di funzionamento e alle prospettive di continuità aziendale.

### DOVERI DEL CREDITORE

Comportamento nelle procedure (ex art. 4 CCII)

Il Creditore deve collaborare lealmente con il Debitore e con gli Organi della procedura (OCRI o Tribunale) e rispettare l'obbligo di Riservatezza sulla situazione del Debitore, sulle iniziative assunte e sulle informazioni acquisite.

### ORGANO DI CONTROLLO E CREDITORI QUALIFICATI

Il nuovo art. 379 CCII modifica il terzo e quarto comma dell'art. 2477 del codice civile, rendendo obbligatorio nelle SRL la nomina del Sindaco o del Revisore Legale quando, per due esercizi consecutivi ha superato almeno uno dei seguenti limiti: Attivo dello stato patrimoniale € 2.000.000, Ricavi € 2.000.000, Dipendenti occupati in media 10 unità.

Il nuovo art. 15 CCII affida a CREDITORI QUALIFICATI (Pubblici) la segnalazione dello stato di crisi se "l'esposizione debitoria è di IMPORTO RILEVANTE": Agenzia delle Entrate, Inps e Agenzia della Riscossione.

AdE: Debiti scaduti derivanti da comunicazione liquidazione periodica maggiore o uguale al 30% del volume d'affari del medesimo periodo e comunque non inferiore a € 25.000 se Volume d'affari è ≤ € 2.000.000, € 50.000 se Volume d'affari è ≤ € 10.000.000, € 100.000 se Volume d'affari è > € 10.000.000;

INPS: Debito superiore alla metà di quelli dovuti riferiti all'anno precedente e comunque superiori ad € 50.000;

Agenzia Riscossione: Debiti scaduti da oltre 90 giorni per Imprese Individuali > € 500.000, per Imprese Collettive > € 1.000.000.





ART. 13 CCII: Disciplina degli indicatori della Crisi rilevanti ai fini della Segnalazione.

Il periodo "temporale" di monitoraggio di appositi indicatori di crisi (di cui l'Imprenditore deve dotarsi) atti ad evidenziare la "sostenibilità" dei debiti, deve essere rapportata per almeno i "sei mesi successivi" con riguardo alle "prospettive di continuità aziendale", sostenibilità misurabile nell'adempiere agli "oneri di indebitamento con i flussi di cassa" che l'impresa è in grado di generare e l'adeguatezza dei mezzi propri rispetto a quelli di terzi (indici significativi).

Riassumendo quanto sopra, l'insostenibilità finanziaria si manifesta quando i flussi di cassa prospettici risultano inadeguati a far fronte regolarmente alle obbligazioni pianificate, il conto economico presenta squilibri già nella determinazione dell'Ebitda e/o Ebit e il Patrimonio Netto risulta negativo.

Nelle MISURE PREMIALI di cui all'art. 24 CCII troviamo riscontro a "indicatori che segnalano la presenza di crisi":

- a) Retribuzioni scadute da almeno 60 giorni per un ammontare pari ad oltre la metà dell'ammontare complessivo mensile delle retribuzioni;
- b) Debiti verso fornitori scaduti da almeno 120 giorni per un ammontare superiore a quello dei debiti non scaduti;
- c) Superamento nell'ultimo bilancio approvato, o comunque per oltre tre mesi, degli indici (indicatori) elaborati dal CNDCEC (art. 13 commi 2 e 3, CCII).

INDICATORI ELABORATI DAL CNDCEC

All'art. 13 CCII viene investito il Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti di elaborare, con cadenza almeno triennale e per ciascun codice ATECO, gli INDICI che, valutati unitariamente fanno presumere la sussistenza di una crisi fino all'elaborazione delle c.d. "soglie di allerta"!

Il CNDCEC si sofferma altresì sulla Criticità degli Indicatori elaborati: non ci sono indici che intercettino la Crisi senza margini di errore; gli indici non devono essere solo significativi, ma anche valutabili attraverso un iter di tipo "comply or explain" (il principio «rispetta o spiega» è ampiamente riconosciuto dalle società, dagli investitori e dalle autorità di regolamentazione come uno strumento adeguato di governo societario), al fine di verificare l'idoneità segnaletica; infine tali indicatori devono essere specifici rispetto a ciascuna realtà aziendale.

- È possibile che gli indici elaborati dal CNDCEC siano inapplicabili alla singola realtà; questo consente di sostituire gli indici del CNDCEC attraverso nuovi indici in relazione alla peculiare natura dell'impresa attestati da un professionista indipendente.



INDICATORI SECONDO IL CERVED

| Indicatore                                          | Area di Valutazione      | Calcolo                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - Cash flow/Attivo                                | Redditività              | Capacità dell'impresa di produrre flussi di cassa in rapporto alle attività investite. Valori elevati sono indice di elevata redditività                                                                                                                          |
| 2 - Patrimonio Netto/ Passivo                       | Struttura Finanziaria    | Confronta l'apporto degli azionisti con quello degli altri portatori di interesse (finanziatori, fornitori, dipendenti, Stato...). Aziende strutturalmente indebitate presentano valori ridotti, non raramente anche negativi                                     |
| 3 - Oneri Finanziari/Ricavi MOL/Servizio del Debito | Sostenibilità dei Debiti | Valuta il peso degli oneri finanziari sui ricavi dell'esercizio. Valori elevati sono indice di possibili difficoltà nel sostenere l'indebitamento finanziario                                                                                                     |
| 4 - Current Ratio o Liquidità corrente              | Equilibrio Finanziario   | La solvibilità aziendale viene esaminata valutando la correlazione temporale tra attività e passività aventi stessa scadenza. Normalmente si considera equilibrata la situazione in cui le attività sono superiori alle passività e quindi il rapporto è positivo |



ATHENA CONCEPT.COM



**BE CREATIVE**



  
**costruire**  
centro studi e formazione

**Regole. Persone. Sogni.**

L'ente offre **corsi di formazione obbligatori** per legge e professionalizzanti.  
Garantisce un **servizio di consulenza completo**, grazie ai numerosi anni  
di esperienza maturati a contatto con i professionisti del settore.  
**Ti aiuta a costruire i tuoi sogni.**

**San Benedetto Tr. (AP)**  
63074 / via Pasubio, 36  
tel 0735 757244  
fax 0735 652633  
mob 345 7307212

**Civitanova Marche (MC)**  
62012 / via L. Einaudi, 436  
tel 0733 775508  
mob 335 1792663

**Teramo**  
64100 / piazza del Carmine, 14  
mob 345 7307212

info@centrostudieformazione.it  
facebook.com/csformazione  
[www.centrostudieformazione.it](http://www.centrostudieformazione.it)



# [ L'ANGOLO SPORTIVO ]

Sognare sì, ma con i piedi per terra



a cura di **Valerio Rosa**

La sconfitta subita a Cremona ha riportato sulla terra l'Ascoli del nuovo tecnico Paolo Zanetti. Il primo posto conquistato appena cinque giorni prima è servito solo a far tornare alla memoria quanto tempo sia passato dall'ultima volta che i bianconeri erano in testa al campionato di serie B. Ben ventisette anni fa, infatti, l'Ascoli di mister Massimo Cacciatori agguantò la vetta della classifica del campionato Cadetto, alla quinta giornata. Era l'Ascoli di Lorieri, Zanoncelli, Troglio, Benny Carbone, Bierhoff che sfiorò l'immediato ritorno in serie A perdendo malamente a Padova, dopo essere stato in vantaggio per 0-2 con doppietta proprio del teutonico Oliver Bierhoff. Insomma, dopo 27 anni tra le Cento Torri finalmente si è tornati a respirare aria di alta quota, ma era vietato ed è tuttora vietato illudersi. La sconfitta di Cremona ha riportato tutti i sognatori sulla terra. Il campionato di B, mai come quest'anno, appare livellato verso il basso. Al momento non ci sono grandi protagoniste, ma le tre retrocesse

dalla serie A, Empoli, Chievo Verona e Frosinone hanno organici decisamente superiori mentre Cremonese, Spezia e Benevento hanno speso molto per provare l'assalto alla massima serie. Poi ci sono le solite sorprese come il Crotone, la Salernitana, l'Entella che stanno giocando anche un buon calcio. L'Ascoli ha una buona squadra, un attacco forte, e a differenza degli anni scorsi quando si è salvata sempre nel finale di stagione, ha un organico fatto di titolari e riserve che si equivalgono. Tra loro però ci sono anche atleti di spicco come i due portieri Lanni e Leali, i difensori Gravillon e Brosco, i centrocampisti Padoin, Piccinocchi, Troiano e Gerbo, i fantasisti Ninkovic e Chajia e gli attaccanti Da Cruz, Ardemagni e Scamacca. Un buon telaio che fa della compagine bianconera una delle candidate ai playoff, ma non certo l'ammazza campionato. Non a caso le quattro vittorie finora arrivate sono state conquistate contro le ultime quattro in classifica e quando l'undici di mister Zanetti ha affrontato squadre più strutturate come Frosinone e Cremonese ha perso. Due sconfitte diverse, la prima sicuramente segnata dagli episodi, la seconda da un eurogol di Soddimo, ma in generale è sembrato che la squadra non sia ancora matura per giocarsela alla pari con tutti. Almeno per il momento. Il valore aggiunto potrebbe essere il giovane, ma già molto apprezzato, allenatore Paolo Zanetti. Fresco di patentino UEFA Pro ottenuto con il massimo dei voti, Zanetti, ora sarà chiamato a dimostrare che oltre alla teoria è bravo anche nella pratica

perché gestire una piazza calda come Ascoli, con i suoi continui cambi di umore legati a vittorie e sconfitte, non è facile. Ma anche gestire uno spogliatoio con ventidue papabili titolari non è facile e ci vorrà chiarezza e carisma. Zanetti nelle otto gare giocate, sei di campionato e due di Coppa Italia, ha schierato otto formazioni diverse tenendo tutti sulla corda, ma finché le cose vanno bene tutto sembra facile. Il calendario nelle prossime partite mette i bianconeri davanti a diversi scontri difficili a partire dal derby contro il Pescara cui seguirà, dopo la pausa per le sfide della Nazionale Azzurra, la trasferta a Verona contro il Chievo, il match con l'Entella al Del Duca e la trasferta a Perugia con cui si chiuderà il mese di ottobre. Un mese che dirà molto su pregi e difetti di questa squadra.



## Fedeli non lascia la samb e coinvolge la città



a cura di **Alberto De Angelis**

Il patron Franco Fedeli non riesce o non vuole trovare un acquirente per la sua Sambenedettese, rimane quindi alla guida per il quinto anno consecutivo della Samb, dopo Zoboletti e negli ultimi 30 anni di purgatorio, è il presidente più longevo. La città è invitata a collaborare attivamente alla gestione della Samb, Walter Cinciripini, noto ex arbitro internazionale, direttore generale della Samb dei Caucci prima dell'era Gaucci, viene nominato direttore generale, team manager Italo Schiavi bandiera della Samb nella serie cadetta, direttore sportivo confermato Pietro Fusco.

Grande colpo della Samb, soprattutto mediatico, Pablo Montero, ex difensore di Atalanta e Juventus negli anni 90, è il nuovo mister della Samb, il nome della Samb e di Montero è stato presente nei più importanti quotidiani sportivi per più di una settimana. Sabato 6 luglio, presso l'auditorium

G. Tebaldini del Comune di San Benedetto del Tronto, si è tenuta la presentazione del mister di fronte alle più importanti testate giornalistiche nazionali Mediaset e Sky e a un migliaio di tifosi, all'esterno. Un grande entusiasmo per la nuova Samb.

Il calcio mercato vede la Samb nuova per sei undicesimi solo Miceli, Di Massimo, Rapisarda, Rocchi e Gemignani sono stati confermati. Cernigol è il nuovo numero 9, Santurro terzo portiere del Bologna è l'estremo difensore; mentre Carillo, Frediani, Orlando e Angiulli sono i nuovi titolari, gran parte provenienti dalla Salernitana.

Dopo il salutare ritiro di Cascia, a casa del patron Fedeli, domenica 4 Agosto la Samb è stata al Romeo Galli di Imola, prima partita di Coppa Italia Tim. La Samb si è arresa solo ai calci di rigore con l'Imolese, dopo un entusiasmante incontro conclusosi 2 a 2, con la Samb in vantaggio con Cernigol poi sotto di un gol con le realizzazioni di Tentoni e Padovan e Rapisarda che pareggia al 64'.

A fine agosto è iniziato il campionato di serie C che ha visto la Samb corsara al Mancini di

## L'ANGOLO SPORTIVO

Fano, gli amaranto ancora una volta ripescati colonia dell'Ascoli Calcio soccombono per 3 a 1: Cernigol, Di Sabatino autorete e Orlando i marcatori rossoblu, Parlati per Fano, risultato bugiardo, rigore sbagliato da Di Massimo, la Samb meritava di vincere almeno con altri due gol di scarto.

La Triestina scende al Rivera, risultato a occhiali, si è vista una bella Samb e circa 5000 spettatori.

Al Benelli di Pesaro una brutta, bruttissima Samb soccombe per 2 a 1 Grandolfo e Voltan per i biancorossi e Di Massimo per la Samb.

Domenica 15 Settembre la matricola Arzignano è scesa al Rivera, il match ha visto la Samb vincente per 2 a 1, partita sofferta con la Samb in gran spolvero, con i veneti in vantaggio al 22' con Cais fino a quando Cernigol e Frediani hanno ribaltato la partita.

Al Recchioni di Fermo, il terzo derby regionale dell'anno, solita Samb: tanto gioco e tante occasioni sprecate e pareggio immeritato per i canarini, Cernigol per la Samb e Liguori per la Fermana.

Primo turno infrasettimanale dell'anno, il Modena scende al Riviera, un solo tiro e un goal per gli emiliani realizzato da Rossetti, due pali di Di Massimo altre quattro occasioni da goal e la rete di Di Massimo, risultato sicuramente bugiardo per la Samb. Dopo sei partite di campionato, si

evince una buona Samb nel gioco dal centrocampo in attacco, una difesa in grossa difficoltà quasi un tiro e un goal subito e un' autonomia di 70' minuti. Le basi per un campionato di vertice ci sono, occorre solo un po' di pazienza.

La Samb espugna il Bruno Benelli di Ravenna, un superlativo Alessio Di Massimo e la doppietta nel primo tempo di Marco Frediani, classe 1994 ex Parma, Ternana, Ascoli e Ancona, regalano alla Samb la seconda vittoria in trasferta. Partita perfetta degli uomini di Montero che non hanno mai messo in discussione la vittoria.





## Teramo Calcio

### Aspettative disattese



a cura di **Rino Tancredi**

Si è ben consapevoli che quando alte aspettative vengono disattese, si avverte un senso di scoramento, di avvilitamento. Questo è quello che sta accadendo al Teramo calcio. Dopo i fasti del cambio societario, con l'avvento al timone della società del nuovo presidente Iachini, il quale, con un notevole impegno economico, ha riportato entusiasmo e ardore alla depressa tifoseria, operando e allestendo una squadra di qualità dal punto di vista tecnico, con un allenatore di spessore nel nome di Tedino. Tuttavia, pian piano in questo inizio di campionato l'entusiasmo comincia ad affievolirsi gradualmente. Il motivo è presto detto. I risultati che ci si attendeva sono venuti meno. Solo esigui cinque punti all'attivo dopo sei giornate, a fronte di tre sconfitte, due pareggi ed una sola misera vittoria, anche se con una gara da recuperare. Si capisce ed è abbastanza tautologico che l'ambiente, seppur sottovoce, inizia a rumoreggiare e qualche scricchiolio si

inizia a sentire. Ciò appare abbastanza distonico con quanto dichiarato all'inizio della nuova avventura dal presidente della società, il quale aleggiava, a mio modo di vedere anche in maniera avventata, alla vittoria del campionato e di questa serie B che sta diventando quasi un assillo, un tormento. Che si dovesse e si debba far bene è senza dubbio legittimo pensarlo. Con una campagna acquisti di rilievo con calciatori di nome e di categoria superiore, basti solo citare Mungo, Arrigoni, Costa Ferreira ed altri ben 20 acquisti, era ed è lecito continuare a coltivare ambizioni. Ma la realtà attualmente è un'altra: squadra anche non ben assemblata, troppe mezzeali (10), difesa giovane e un attacco a cui manca un vero bomber. E forse calciatori non adatti al girone meridionale, fatto di grinta, carattere e furbizie varie. Queste sono le critiche che vengono affibbate alla società. Come del resto critiche sono anch'esse rivolte al mister Tedino, reo di non dare alla squadra un giusto equilibrio ed una giusta impostazione tattica, magari anche cambiando modulo e uomini. Ora per il Teramo si è alla vigilia di due incontri che la possono risollevare da questo impasse. Le due gare interne, Rieti e il recupero con la Sicola Leonzio, potranno dare la svolta necessaria e accendere quella scossa per l'autostima e la vera considerazione della squadra. Urgono sei punti da conquistare, come un vecchio detto latino per fas et nefas, con mezzi giusti ed ingiusti bisogna raggiungere l'obiettivo. Solo così le cose si potranno rimettere al loro posto. Altrimenti sarà crisi vera e, dietro l'angolo qualche decisione seppure drastica, bisognerà prenderla. Aspettiamo tutti con fiducia ed ottimismo. La nottata deve pure passare!

## Fermana Calcio

### Un inizio incerto



a cura di **Paolo Gaudenzi**

Convincente vittoria d'esordio per 2-1 imposta al Ravenna sul prato amico del Bruno Recchioni per proseguire poi con la tappa numero due di torneo agli antipodi, culminata con la sconfitta esterna (pressoché innescata da un paio di decisioni arbitrali discutibili) di Vicenza per 3-1. A seguire la paradossale débâcle domestica quotata 0-1, per mano della FeralpiSalò, al termine cioè di una partita condotta con lucidità tattica e smalto atletico per lunghi tratti della stessa, ma portata a casa dagli avversari, lesti a speculare su un'indecisione difensiva. Una specie di credito con la sorte riscattato così nel turno a venire, dibattuto sull'erba del Piacenza, e cristallizzato nel corsaro 0-1 da tre punti firmato Cognigni. Match, questo a traghettare i gialloblù sino al derby interno, chiuso 1-1 davanti alla Samb griffata Paolo Montero. Tutto ciò, e siamo alla storia recente, a guidare i Canarini fino al primo turno infrasettimanale di torneo dibattuto a Bolzano, contro il Südtirol, dall'epilogo alquanto amaro: 3-0 locale impresso al collettivo canarino articolato sull'ampio turnover ed un nuovo assetto di gioco risultato pressoché sterile. 3-5-2 lontano dal marchio di fabbrica di inizio stagione, quel 4-3-3 dagli esterni offensivi, larghi e propositivi completati dall'ariete centrale nel mezzo del tridente d'attacco. Combinazione che si è rivista domenica scorsa, nuovamente al Recchioni, nella partenza contro la capolista Padova. Confronto che ha rappresentato sì il metaforico colpo di spugna sulla tetra pagina alpina, ma solo dal punto di vista del carattere, poiché dall'esito a sorridere, per 1-2, alla capolista biancorossa del girone B. Gara pimpante, macchiata

ancora una volta da episodi figli di cagionevoli circostanze su cui gli avversari hanno fatto breccia per sfondare le resistenze gialloblù, acquisendo al momento dei consuntivi l'intera posta in palio. Carattere tangibile e concreto, come il primo gol tra i prof del trentasettenne Molinari, purtroppo inutile ai fini del bilancio complessivo domenicale sul quale pesa, ancora una volta, il mancato penalty visto da tutto il Recchioni per la vistosa trattenuta su Maistrello, ma non assegnato dal fischietto di giornata.

Analizzando così il primo scorcio di torneo canarino, al di là dei quozienti numerici legati ai risultati, balza all'occhio il cambio di passo filosofico allestito in estate da Flavio Destro, timoniere gialloblù ad alzare di qualche metro il baricentro dell'azione dei suoi, in rotta con il recente passato caratterizzato dalla ferrea massima del "prima non prenderle", per salutare e dare credito a un atteggiamento più propositivo e spettacolare che, di contro, lascia però inevitabilmente sul piatto qualcosa a disposizione degli avversari in fase di non possesso. Tra i pali il numero uno scuola Torino, Gemello. Confermato il muro dei centrali Comotto-Scrosta, con la propulsione mancina garantita da Sperotto. Sulla destra difensiva agisce Manetta, stopper adattato ad un rinnovato ruolo di terzino. Regia intervallata tra il dinamico ed esperto Ricciardi e la promessa futura Isacco. Da mezzo destro c'è un interessante Mantini, dall'altro lato la sicurezza muscolare di Urbinati. L'ariete da centrattacco, manco a dirlo, è incarnato dal "Made in Fermo" Cognigni, a cedere il posto in corso d'opera a un arrivo last second in chiave mercato: Maistrello. Quello che però ha colpito la nostra attenzione è senza dubbio il tandem di esterni avanzati, vera spina nel fianco delle retroguardie altrui. Nel dettaglio vedi a destra il ritorno (sentito e voluto da tutto l'ambiente canarino) di Andrea Petrucci completato a manca dall'ex Teramo, Antonio Bacio Terracino. Il laterale napoletano però ha macchiato la prova domenicale contro il Padova rimediando un rosso diretto per scorrettezze a un avversario. Attenzione poi al peperino Liguori, brevilineo che nasce esterno alto, ma che si adatta spesso con generosità anche da trequartista, in fase di interdizione pronto a francobollare i play bassi dei dirimpettai di turno.



**San Benedetto del Tronto**

via Pasubio, 36  
63074 San Benedetto del Tronto (AP)  
tel 0735 757259 - fax 0735 652633

**Civitanova Marche**

via L. Einaudi, 436  
62012 Civitanova Marche (MC)  
tel 0733 775508 - 335 1094132

**Teramo**

p.zza del Carmine, 14  
64100 Teramo (TE)  
tel 337 461010

[www.commerfidi.com](http://www.commerfidi.com)  
[info@commerfidi.com](mailto:info@commerfidi.com)