

Il piacere di vestire, ma anche di prendersi cura di sé. Si chiama "Beauty & style", la rassegna specializzata che debutta quest'anno nell'ambito della venticinquesima edizione di Expo Regalo, interamente dedicata alle ultimissime novità sul fronte della moda, della bellezza e del benessere. Aziende prestigiose e negozi storici hanno accolto l'invito degli organizzatori e stanno allestendo specialissime vetrine nei padiglioni dell'Umbriafiera

Ad Expo Regalo una sezione dedicata alle ultime proposte di tendenza, all'estetica e alla corretta alimentazione

Il binomio moda e bellezza in scena a Bastia

di Bastia, arricchiti da allestimenti completamente rinnovati, dove la rassegna prenderà il via sabato prossimo. A offrire uno spaccato del regalo che fa tendenza, non saranno solamente le tantissime proposte della moda - dall'abbigliamento alla pelletteria, dalle calzature agli accessori -

ma anche tutto ciò che ruota intorno al benessere e alla bellezza: dall'estetica naturale ai massaggi, dal dimagrimento alla corretta alimentazione. Style è una delle quattro sezioni in cui è articolata questa edizione di Expo Regalo, completamente rinnovata. Le altre tre sono: "Abitare", che propo-

ne regali per la casa; "Free Time", regali per il tempo libero e "Gusto", regali per il palato.

FuturExpo, alla sua quarta edizione, è la rassegna collaterale delle novità nella tecnologia, che suscita sempre molta attenzione.

Particolarmente ricco, proprio

per festeggiare il venticinquesimo compleanno di Expo Regalo, il calendario delle iniziative collaterali e di intrattenimento.

Il "Villaggio delle meraviglie" propone un programma giornaliero di intrattenimenti: sfilate di moda e accessori, cabaret e talk show, spettacoli di

danza, ma anche di magia e illusionismo. Il "Villaggio di Babbo Natale" è invece l'angolo pensato espressamente per i più piccoli, che vi potranno trovare spettacoli di burattini, giochi e sorprese che faranno anticipare il sapore e il fascino delle Feste.

L'ingresso alla manifestazione aperta dalle feriali 15 alle 23 dei giorni feriali e dalle 10 alle 23 nei festivi (lunedì 8 dicembre dalle 10 alle 21), è gratuito.

Bar e ristoranti sull'orlo della crisi. A lanciare l'allarme è la Confindustria di Perugia.

L'Umbria si conferma regione - cuscinetto con un saldo pari a zero nella differenza tra chiusure e nuove aperture per quanto riguarda i bar (17 iscrizioni e 17 cessazioni), e un saldo pari a uno per quanto riguarda i ristoranti (11 iscrizioni e 10 cessazioni), ma "se non è ancora crisi piena, di sicuro è piena stagnazione", afferma Romano Cardinali, presidente Fipe - Confindustria della provincia di Perugia commentando l'elaborazione del Centro studi Fipe - Confindustria su dati Infocamerie, nel terzo trimestre (luglio-settembre) 2008.

Dai dati del rapporto emerge che per la prima volta in Italia i pubblici esercizi che hanno abbassato le saracinesche sono stati più numerosi di quelli che hanno tentato di avviare una nuova attività.

Fra bar e ristoranti, ben 3.439 soggetti hanno rinunciato all'impresa contro 3.089 che invece si sono immessi sul mercato, creando un saldo negativo pari a 350 unità.

"Se i dati a fine anno confermeranno questa tendenza - aggiunge ancora Cardinali - significherebbe che siamo in piena crisi strutturale. Da tempo denunciavamo la sofferenza del settore con i cali di fatturato, di produttività e di redditività. È il segnale di una crisi più profonda di quanto si possa immaginare, peggiore rispetto a quella del '93. Anche se nella nostra regione il dato non è così negativo, è preoccupante l'andamento a livello nazionale. È difficile arginare i confini di una crisi. Dobbiamo evitare che quest'effetto si propaghi anche nella nostra provincia".

A livello nazionale la Confindustria

"Rivedere la legge sui centri storici per governare il processo di liberalizzazione"



Ci sono più chiusure che aperture, l'associazione chiede una revisione degli studi di settore

CONFCOMMERCIO

"Bar e ristoranti sull'orlo della crisi"

Romano Cardinali (Fipe): le attività sono in pesante stagnazione



L'interno di un ristorante

mercio chiede "una responsabile revisione degli studi di settore, in considerazione degli effetti congiunturali sui redditi imponibili delle nostre imprese" mentre alla politica locale si chiede invece di applicare "nuovi criteri di programmazione territoriale per evitare una liberalizzazione selvaggia e squilibrata".

Un rischio che, secondo Con-

findustria, si corre con la nuova legge per i centri storici.

Confindustria, che pure ha espresso apprezzamento nei confronti della legge, sostiene con forza la necessità di correttivi proprio in quegli articoli che riguardano deroghe per l'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, poiché ritiene che male interpretino le disposizioni

liberalizzanti del decreto Bersani. E chiede un intervento migliorativo per quanto riguarda l'uso, non condiviso, delle liberalizzazioni previste per i pubblici esercizi e gli esercizi multisettoriali. La posizione di Confindustria è chiara: bisogna governare i processi di liberalizzazione, evitando che questi producano effetti negativi per il settore e la stessa utenza.

Per dimostrare concretamente i rischi che processi, appunto non governati, potrebbero avere sul territorio, Confindustria ha sottoposto alla Regione un documento che dimostra, dati alla mano, quale potrebbe essere l'impatto normativo ed economico, in termini di proliferazione selvaggia di pubblici esercizi, in alcuni centri della regione: Perugia, Foligno e Terni.

"Quality Hotels e Restaurant" a Perugia 127 premiati

Nel nome della qualità 76 hotels e 51 ristoranti della provincia di Perugia si sono aggiudicati il prestigioso marchio "Ospitalità Italiana, Quality Hotels & Restaurants".

I marchi saranno consegnati alla Camera di commercio di Perugia oggi alle 16.15 nel corso del Seminario "La qualità dell'accoglienza in Umbria" alla presenza del presidente della Camera di commercio di Perugia.

Interverranno: Davide Paolini, giornalista, scrittore e docente Università di Parma sul tema "La qualità vista da un viaggiatore-gastronomo"; Giovanni Cocco, direttore Isnat su "Il Marchio Ospitalità Italiana"; Claudia Committeri della Camera di commercio di Perugia che effettuerà la "Presentazione dei risultati del progetto Quality Hotels & Restaurants"; Fiorello Primi, consigliere provinciale e presidente dell'associazione Borghi più Belli d'Italia su "Testimonianze di promozione offerta turistica attraverso la valorizzazione del territorio".

Coordina i lavori Andrea Sammarco, segretario generale della Camera di Commercio di Perugia mentre le conclusioni sono affidate a Ciro Becchetti, direttore regionale Sviluppo Economico e Attività Produttive della Regione Umbria.

Professionisti non regolamentati, la Cna promuove la prima bozza di legge

La prima bozza di legge che punta a regolamentare il mondo dei nuovi professionisti sarà presentata il 1 dicembre, a Perugia, presso la sede della Cna.

Il testo, "Disposizioni in materia di professioni non regolamentate, sarà illustrato ai parlamentari umbri alla presenza di Elisabetta Berardi di Assoprofessioni Umbria e dei massimi vertici di Cna e Cna In Proprio.

"Mano a mano che è cresciuta anche nel nostro Paese l'economia dei servizi", dichiara Massimo Alimenti coordinatore regionale Cna "In Proprio" "abbiamo visto crescere in Cna una domanda di rappresentanza inedita, sempre più legata a imprese che si fondano sul presupposto di competenze professionali ben individuate e particolari. Il documento sancisce di fatto un patto, quello tra Cna ed Assoprofessioni, per dare finalmente una rappresentanza forte ai professionisti non regolamentati", fisioterapisti, chiropratici, tri-

butaristi, periti assicurativi, ma anche informatici. In altre parole di circa 3,5 milioni di lavoratori non iscritti a un ordine professionale, ma che d'ora in poi, grazie all'alleanza con la Cna, potranno contare su una rappresentanza più forte.

"Tali professioni - prosegue ancora Alimenti - sono espressione di un contesto dinamico e in espansione, frutto del costante adeguamento alle esigenze del mercato e al progresso scientifico e tecnologico e nel quale il numero degli occupati è destinato a crescere ancora di più nei prossimi anni. L'importanza economica sempre crescente rivestita da queste professioni non trova tuttavia corrispondenza in una disciplina organica della materia, per cui la crescita



Massimo Alimenti

impetuosa avvenuta in questi anni si è svolta in assenza di regole, col duplice rischio di penalizzare i professionisti più seri e preparati e di offrire ai consuma-

tori servizi non sempre corrispondenti a quelli richiesti dal pubblico. Fin dalla XIII legislatura, nell'ambito di una riforma più generale delle professioni - ricorda Alimenti - si è tentato di fornire una disciplina organica a queste attività, con l'obiettivo di superare il gap che ci separa dagli altri Paesi europei e di sviluppare pienamente anche nel nostro Paese le attività professionali, secondo le linee guida fissate dalla Strategia di Lisbona per la realizzazione dell'economia della conoscenza".

La presente proposta di legge mira pertanto ad istituire un sistema di regole che vada a vantaggio non soltanto delle professioni, che attraverso il riconoscimento ufficiale da parte dello Stato potranno operare quali soggetti giuri-

dici ed organizzarsi in modo tale da garantire migliori standard qualitativi, ma anche della competitività del sistema e del cittadino consumatore, destinatario delle prestazioni fornite dai "nuovi" professionisti sulla base di un processo formativo certificato.

Il doppio livello di tutela trova legittima collocazione in un quadro generale caratterizzato dalla libera iniziativa economica, sancita dall'articolo 41 della nostra Costituzione, e dalle regole che presidiano al libero mercato.

"La partnership - conclude Alimenti - consentirà ad Assoprofessioni di sedere ai tavoli di concertazione, dai quali è esclusa come tutte le altre categorie professionali, come parte sociale e alla Cna di fare un ulteriore passo in avanti e non essere solo l'organo di rappresentanza dell'artigianato e delle piccole e medie imprese ma anche un istituto di tutela delle professioni".