LA RIVISTA DELLA DISTRIBUZIONE A 360°

DRINK Style

IL BERE E IL MANGIARE BENE DI U.DI.AL.

www.udial.it

Anno 17
n° 102
Nov/Dic 2023

Antalya 2023

postatarget creative
S1/BR328/2009
Posteitaliane

resi mittente
In caso di mancato recapito inoltrare a CPO Brindisi

RAFFO

NOVITÀ

UN TARANTINO
UN ROMANO
E UN TORINESE
BEVONO UNA RAFFO.
OGNUNO A CASA SUA.

RAFFO DALLA PUGLIA
IN TUTTA ITALIA.
DAL 2024
NON È UNA BATTUTA.

Verso il 2024

2023, per il mercato food&beverage - diciamolo subito - non è stato un anno indimenticabile, ma un'annata che andrà a chiudersi con un sostanziale pareggio (a volumi) rispetto al 2022.

Tuttavia andando a guardare il bicchiere mezzo pieno, gli effetti dell'inflazione e del carovita, nonché le tragiche crisi internazionali di questi ultimi mesi, potevano causare criticità più evidenti per quanto riguarda il mercato dei consumi fuoricasa.
Questi effetti non ci sono stati, gli italiani hanno dimostrato di non voler rinunciare al fuoricasa, poi una grossa mano l'hanno data i turisti stranieri, da questo punto di vista il 2023 ha battuto ogni record. Pareggio, quindi, nel complesso e, pertanto, anche se l'andamento del mercato in questo 2023 lascia un pizzico di delusione, considerando l'annata altalenante, il processo inflattivo e un consumatore sempre più cauto, chiudere alla pari a volumi non è poi un risultato tanto deludente.

Ma se poi andiamo a guardare da vicino i numeri del consorzio U.DI.AL., ebbene, qui il dato a volumi è decisamente positivo: la crescita media del fatturato ha sfiorato il 5% sul 2022, un risultato straordinario se si considerano tutte le problematiche che un anno in chiaro scuro, come il 2023, si è portato appresso. Ma ora, spazio nuovo anno al quale il Consorzio U.DI.AL. si sta preparando con la solita scrupolosa attenzione, nel rinnovo degli accordi commerciali, nella pianificazione della attività promozionali e altre specifiche iniziative, fra le quali lo storico irrinunciabile **Convegno Nazionale** che, come di consueto, apre l'anno di lavoro del mondo Horeca a livello nazionale. La data è fissata per l'**8 febbraio 2024** nella storica location del Parco dei Principi a Bati-Palese. Analisti e opinionisti si riuniranno per discutere, chiarire e mettere in luce le migliori strategie che i punti di consumo, l'industria e la distribuzione possono adottare per affrontare il nuovo anno. Da questo auspicio, l'augurio per un prospero 2024. Auguri!

Acque Minerali d'Italia
Perle in Tavola
LEGGERA
Oligominerale
Gaudianello
Effervescente Naturale
NORDA
Prestige 75
NORDA
Acque Minerali
Water Collection

SOMMARIO

Pag. 3

Editoriale
Verso il 2024

Pag. 6

Mondo Horeca
Tutti i locali del mercato del fuori casa

Pag. 9

Mondo U.DI.AL.
Convegno U.DI.AL. 2024

Pag. 10

Mondo U.DI.AL.
Il gruppo U.DI.AL. in Costa Turchese: una vacanza indimenticabile

Pag. 32

Mondo U.DI.AL.
Presentazione del Manuale *"Il Distributore del Futuro"*

Pag. 34
Pubbliredazionale
Una fonte nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Pag. 38
Pubbliredazionale
Quando il brindisi è firmato Maschio dei Cavalieri la differenza si sente!

Pag. 40
PER SAPERNE DI PIÙ

Pag. 46
Pubbliredazionale
Prime Uve Cup, la prima competition dedicata al distillato d'uva nella mixology

Pag. 48
Pubbliredazionale
Quando il beverage fa bene all'ambiente

Pag. 50
Pubbliredazionale
L'acqua oligominerale che nasce nel cuore delle Marche

Pag. 53

Anno 17 - Numero 102
Novembre/Dicembre 2023

Rivista specializzata di:

U.DI.AL.
Unione Distributori Alimentari

72021 Francavilla Fontana (Br)
C.da Carlo Di Noi Inferiore
Via per Ceglie Km 1
Tel. 0831.815906
Fax 0831.811050
www.udial.it - info@udial.it

Direttore Responsabile:
Giuseppe Rotolo

Editore: INPUT edizioni

Iscrizione al R.O.C. n°6648

Viale Aldo Moro, 44
70043 Monopoli (BA)
Tel. 080.9306460
input@inputedizioni.it
www.inputsrl.it

Testi e collaborazioni:
Giovanni Rotolo, Angela Svezia, Studio Giordano, Valeria Todisco.

Tutti i diritti di riproduzione di testi e foto, in qualsiasi forma, compresa la messa in rete, sono riservati. Per qualsiasi utilizzo è necessaria un'autorizzazione scritta dell'editore.

Ai sensi dell'Art. 10 della L. 675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico consistono nell'assicurare un'informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale.
L'Editore, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'Art. 13 della suddetta legge.

Reg. Trib. Bari n°49 del 10/12/2007

La rivista Drink Style è di proprietà del Consorzio U.DI.AL. - Consorzio fra distributori indipendenti di bevande. La pubblicazione ha il compito di trasferire e implementare, attraverso l'informazione puntuale, credibile e professionale, il sapere e la cultura del fuoricasa italiano. La rivista è edita bimestralmente e postalizzata in modo mirato verso i locali altovendenti Ho.re.ca. e Superhoreca, clienti dei soci del Consorzio.

Tutti i locali del mercato del fuori casa

La mappa italiana della consumazione fuori casa in una nuova guida.

CGA by NielsenIQ - principale società di consulenza per la misurazione, l'analisi e la ricerca nel settore On Premise - in collaborazione con Jakala, delinea la mappa del settore italiano della consumazione fuori casa attraverso la nuova Guida Horeca, un'anagrafica di tutti i punti di consumo presenti sul territorio nazionale.

I dati raccolti da **CGA by NielsenIQ** evidenziano quanto il panorama dei locali italiani sia decisamente vario e vivace: si contano, infatti, più di 400.000 locali tra cui bar, ristoranti, servizi di ospitalità e altri come gelaterie, pasticcerie, rosticcerie e gastronomie. Inoltre, il 17% dei punti di consumo dell'intero Paese si concentra soprattutto in 12 grandi metropoli, mentre il 44% dei locali si trova nei centri cittadini.

La scena culinaria italiana è variegata e caratterizzata da molteplici locali in cui è possibile gustare pietanze di cucine diverse.

Un dato che schizza al 60% se si considerano solo enoteche e locali serali. Per esempio, esaminando la città di Milano, la **Guida Horeca di CGA by NIQ**, individua più di 12.000 punti di consumo di cui 6.081 ristoranti, 4.956 bar, 796 alloggi e 716 altri

tipi di locale che offrono servizi differenti come gelaterie, rosticcerie o panetterie, ovvero i cosiddetti fornitori di prodotti d'impulso.

Tipologie di locali e momenti di consumo

La scena culinaria italiana è variegata e caratterizzata da molteplici locali in cui è possibile gustare pietanze di cucine diverse. Più della metà dei ristoranti presenti nel Belpaese, ovvero il 54%, è incentrato sulla cucina italiana, seguono le pizzerie (19%) o le formule "ristorante-pizzeria" (12%). Completano l'offerta i ristoranti etnici (6%), i locali che preparano cibo d'asporto (5%), le paninoteche e le piadinerie (3%) e, infine, i fast-food (1%).

Tra i ristoranti italiani, circa il 13% si caratterizza per un indice di eccellenza elevata o medio-elevata, con un'offerta di esperienze di consumo particolarmente distintiva e di livello premium.

Inoltre, considerando il dinamico segmento del fuori casa italiano, il consumo di cibo dipende non solo dal menu, ma anche dallo specifico momento della giornata. Nel caso dei bar, stando ai dati di CGA by NielsenIQ, in Italia il momento della colazione è la principale occasione di consumo per il 48% degli esercizi, seguita dal pranzo (30%), mentre il dopo cena è un momento ideale nel 13% dei casi; diversamente da aperitivo (9%) e cena (1%).

Turismo: motore della consumazione fuori casa

La consumazione fuori casa nel nostro Paese è fortemente connessa al settore turistico: il 40% dei locali si trova in un Comune costiero e, tra questi, il 10% è collocato direttamente sulla spiaggia. Inoltre, più dell'80% degli hotel e dei B&B è dislocato in Comuni che vantano un indice turistico elevato o medio-elevato, a dimostrazione che queste località risultano particolarmente attrattive per il mercato italiano del fuori casa.

NOVITÀ

www.santanna.it

Sant'Anna®

PRO

15G PROTEINE + ZINCO

BEVANDA AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE.

PRONTA DA BERE

SENZA ZUCCHERI

3 INGREDIENTI PRINCIPALI:

- > LE PROTEINE
- > LO ZINCO
- > ACQUA SANT'ANNA

SCOPRI DI PIÙ SU SANT'ANNA PRO

INQUADRA IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE

Convegno U.DI.AL. 2024

Bari, 08 Febbraio 2024 | Hotel Parco dei Principi

Il Mercato Ho.Re.Ca. negli anni della "permacrisi": analisi delle criticità, valutazione delle opportunità.

Il nuovo Convegno U.DI.AL. riporta già nel suo titolo l'essenza dei contenuti e delle relazioni al centro della discussione. Si parlerà di come il mercato dei consumi fuoricasa reagisce e si evolve in un epoca di "permacrisi", un termine che descrive una situazione di crisi permanente - o persistente - come quella che stiamo vivendo negli ultimi anni.
Un fenomeno per certi versi nuovo, con il quale gli operatori del mercato devono confrontarsi e mettere a punto progetti e strategie adeguate.
Quale atteggiamento da parte del consumatore? Quali iniziative da parte dell'industria? Il lancio di nuovi prodotti serve? Che risultati offre? Quali strategie da parte dei punti di consumo? Come e in che modo la stessa distribuzione può fronteggiare tale situazione?
Sul palco della Sala Plenaria del Parco dei Principi saliranno analisti e opinionisti per discutere, chiarire e mettere in luce come affrontare la sfida e comprendere come - negli anni della permacrisi e con dinnanzi un nuovo anno (2024), che per l'economia italiana si prospetta a crescita zero - gli operatori Horeca potranno operare al meglio.

Foto

Il gruppo U.DI.AL. in Costa Turchese: una vacanza indimenticabile

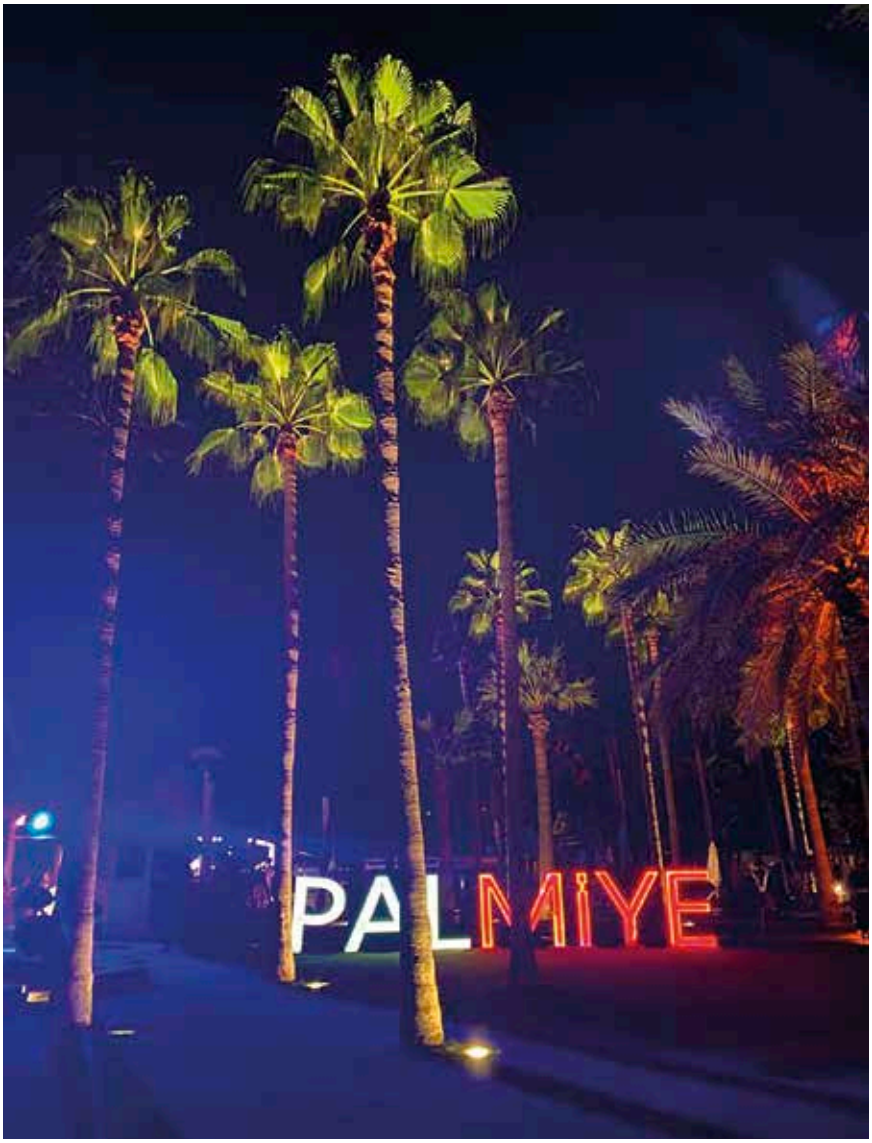
Reportage fotografico a cura di **Patrizia Bianco** e **Filomena Frarricciardi**
La convention è stata organizzata da **Agenzia Mimmo World Travel**, Polignano a Mare (Ba)

La vita e il lavoro frenetico di un distributore Horeca è certamente stressante ed è sempre un'ottima ragione per prendersi una pausa e rilassarsi con gli amici, magari con un gruppo di colleghi con i quali vivere e condividere una "meritata" vacanza.

E quale modo migliore per farlo se non trascorrendo una settimana da sogno in un villaggio turistico incantevole come il **Club Med Palmiye**, una location meravigliosa che si affaccia sulle acque cristalline della splendida Costa Turchese, ad Antalya in Turchia.

Ed è esattamente quello che i soci U.DI.AL. - con i loro familiari - hanno vissuto dal 7 al 14 ottobre, una settimana di vacanza per staccare la spina dallo stress di un'intera stagione di lavoro duro e godersi un po' di tranquillità.Ben 353 i partecipanti, compresa una nu-

trita presenza di manager dell'industria, che si sono goduti un autentico angolo di Paradiso.
Il Club Med Palmiye ha deliziato gli ospiti con una ricchissima offerta gastronomica con i suoi 4 diversi ristoranti, dalla prima colazione alla pausa pranzo, fino alla cena. Un soggiorno all inclusive, dove ogni giorno sterminati buffet offrivano una vasta scelta di piatti prelibati provenienti da diverse cucine internazionali.
Dagli antipasti ai dolci, gli chef del Club Med Palmiye hanno saputo conquistare i gusti di ogni commensale.
Ma non solo ottimo cibo, il villaggio ha offerto attrazioni e coinvolgimento di ogni tipo: oltre alla lunga e meravigliosa spiaggia, a disposizione degli ospiti anche 4 piscine di cui una Zen per momenti di puro relax per rilassare mente e corpo.
Molto interessanti le escursioni come quella ad Antalya con la visita al centro storico dove si possono ammirare ancora i resti di quando l'antica Adalia faceva parte dell'impero Romano.



Un galà sotto le stelle

Grande festa per il galà che ogni anno caratterizza il viaggio convention U.DI.AL.. La sera del 12 ottobre i soci e i vari ospiti sono giunti nella location allestita in

esclusiva per l'evento, attraversando un affascinante corridoio di stelle, una serata magica dove è emerso quello speciale spirito che anima la grande Famiglia U.DI.AL..

La serata è stata allietata da un trio di musicisti e dal corpo di ballo della Sultan Turkish. Tanta emozione per l'intervento dell'attore **Davide Mancini** che ha dedicato un appassionato monologo ai soci del Consorzio e poi grande coinvolgimento sulle note di *"U surdato nnammurato"* cantata da Florinda.

Degna conclusione della splendida settimana l'affascinate e coinvolgente **White Party** dove tutti i 353 partecipanti si sono vestiti di bianco per ritrovarsi in una serata magica come magica ed indimenticabile è stata settimana al Club Med Palmiye.

Un grazie particolare a **Morena**, gradita ospite, che con molta generosità ha messo a disposizione del gruppo la sua professione di medico. Fare una vacanza con un medico accanto... rende migliore la vacanza.

Non solo relax, ma anche lavoro

Le conventions U.DI.AL., come sempre, offrono l'opportunità ai soci di dialogare e confrontarsi, scambiare opinioni e informazioni, parlare direttamente con i

manager dell'industria con i quali avviare nuove relazioni commerciali o consolidare quelle esistenti. Nell'ambito delle attività lavorative si è tenuto, nel pomeriggio del 12 ottobre, nel teatro del villaggio, un incontro dove è stato presentato e consegnato il **Manuale del Distributore del Futuro**, curato da **Stefano Pera**. Un opuscolo che contiene 40 suggerimenti e regole indispensabili per competere da vincenti nel sempre più dinamico mercato Horeca.

La Convention U.DI.AL. è un viaggio anche per la famiglia e quando c'è la famiglia quasi sempre ci sono i bambini. Per loro il Club Med Palmiye è stato come immergersi in una favola, non solo il miniclub e le animatrici, ma anche tante occasioni di giocare e divertirsi felici e spensierati.

SI RINGRAZIANO:

- Acqua Orsini
- A.L.B. Acque Leggere e Bibite S.p.a.
- Acqua Minerale San Benedetto S.p.a.
- Acqua Minerale Santa Lucia S.r.l.
- Acque Minerali D'Italia S.p.a.
- Aqua Vera
- Birra Peroni S.r.l.
- Bisol 1542
- Cantine Dorgali 1953
- Cantine Riunite & Civ. - S.c.a.
- Carlsberg Italia S.p.a.
- Caviro S.c.a.
- Cedral Tassoni S.p.a. - Salò
- Ceres S.p.a.
- Co.Ge.Di. International S.p.a.
- Conserve Italia S.c.a. Food Service
- Conserve Italia S.c.a. Yoga-Derby
- Contini 1898
- Davide Campari Milano S.p.a.
- Diageo Italia S.p.a.
- Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l.
- Distilleria Marzadro S.p.a.
- Ferrarelle S.p.a.
- Ferrari F.lli Lunelli S.p.a.
- Ferrero
- Fonti di Vinadio S.p.a.
- Heineken Italia S.p.a.
- Illva Saronno S.p.a.
- Lete
- Martini&Rossi S.p.a.
- Molinari Italia S.p.a.
- Montelvini S.r.l.
- Nerea S.p.a.
- Parmalat S.p.a.
- Pernod Ricard Italia S.p.a.
- Red Bull S.r.l.
- Sanpellegrino S.p.a.
- Sarda Acque Minerali S.p.a.
- Sella & Mosca
- Si.a.m. Sicil Acque Minerali
- Sibeg - Coca-Cola Sicilia
- Stock S.r.l.
- Surgiva F.lli Lunelli S.p.a.
- Togni S.p.a.
- Tomarchio Bibite (Soci Sicilia)
- Toschi Vignola S.r.l.
- Velier S.p.a.
- Zuegg S.p.a.

ichnusa

LA NUOVA AMBRA LIMPIDA

IL NOSTRO ORGOGLIO SARDO

DIVERTIMENTO ED ESCURSIONI

I BAMBINI

CAPOLAVORO SU TAVOLA

DUE ELEGANTI FORMATI IN VETRO, UNO STILE UNICO.

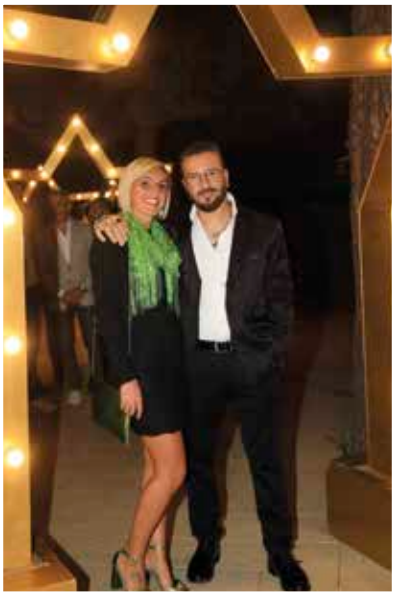
Il design di Acqua Lete e Acqua Sorgesana trasformano ogni tavola in un'opera d'arte.

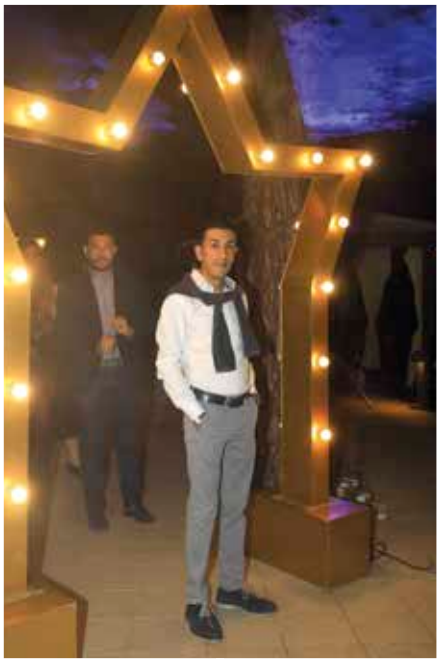
Lete

ACQUA MINERALE
SORGESANA®

LA CENA DI GALA

LA CENA DI GALA





dal 1954

RECOARO

Acqua BRILLANTE

TONICA Italiana

UNA GAMMA COMPLETA, ADATTA A TUTTE LE OCCASIONI DI CONSUMO

RINFRESCANTE
DISSETANTE

PERFETTA PER DISSETARE

VERSATILE
MIXABILE

PERFETTA PER ARRICCHIRE IL SERVIZIO DEL COCKTAIL

GRANDE
FORMATO

PERFETTA DA SERVIRE LISCIA E PER LA PREPARAZIONE DEI COCKTAIL

RENDI BRILLANTE IL TUO LOCALE!

Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLE

BIO

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

VALFRUTTA BIO È

- **qualità** di un prodotto biologico con tutta la garanzia **Valfrutta**
- **solo prodotti** da agricoltura biologica controllati e garantiti in ogni fase
- **solo prodotti coltivati con metodi naturali**, che tutelano l'ambiente e salvaguardano la biodiversità
- **sapori intensi e autentici**
- **senza conservanti, additivi e coloranti** (a norma di legge)

NOVITÀ

FRESCO E DISSETANTE, RICCO DI SAPORE.

POMPELMO BIO
100% ITALIANO
DAI MIGLIORI AGRUMETI ITALIANI

Conserve Italia
ACCADEMIA DELL'HORECA
www.accademia.horeca.conserveitalia.it

Scansionami!

In questa foto, terza da sinistra, la dottoressa Morena Scaligina che ha messo a disposizione del Gruppo U.DI.AL.la sua professione di medico.

Presentazione del Manuale "Il Distributore del Futuro"

Il viaggio convention è stata anche l'occasione per presentare a tutti i soci e ai manager dell'industria il Manuale del distributore del futuro, una pubblicazione voluta dal consorzio e curata da Stefano Pera.

Il manuale propone 40 regole che spaziano sui vari settori di interesse per una società di distribuzione: assortimento, logistico, vendita, gestione etc.

Un manuale che indica come il distributore deve essere snodo consulenziale tra produzione e consumo, un elemento imprescindibile per la presenza sul territorio.

UNA PAGINA NON BASTA PER RACCONTARVI TUTTI I NOSTRI PRODOTTI!

SCARICA IL CATALOGO COMPLETO!

90 REFERENZE, INFINITE SOLUZIONI!

Scopri i prodotti della Linea Professionale di Biffi, pensata e realizzata per le esigenze del canale Ho.re.Ca. Un'ampia gamma di referenze che spazia dalle salse classiche a base maionese alle sfiziose salse etniche, dai condimenti monodose ai dressing, fino alle specialità fresche.
90 incredibili prodotti, disponibili in diversi formati, nati dalla selezione delle migliori materie prime e dall'esperienza di oltre 50 anni nel settore.

LA LINEA PROFESSIONALE Biffi Milano 1852

www.biffi1852.it

Una fonte nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini

Nerea, un brand da sempre vocato al mondo Horeca e un'azienda che fa della qualità della sua offerta e della sostenibilità i suoi asset irrinunciabili.
Ne parliamo con Benedetto Cesaretti, direttore Commerciale di Acqua Nerea.

D.: Partiamo dalle vocazioni primarie di questa azienda, la qualità della sua offerta ed il rispetto dell'ambiente, quali iniziative attuate per garantire al massimo questi fondamentali principi?

R.: «Possiamo certamente affermare di avere un'enorme fortuna, l'indiscutibile qualità del prodotto donatoci da Madre Natura, grazie al contesto ambientale nel quale si trovano le nostre sorgenti. L'impegno dell'azienda è quello di porre la massima cura ed attenzione nel salvaguardare questo aspetto fondamentale, direi in modo quasi maniacale. A questo scopo l'azienda si è dotata di un sistema di gestione aziendale completo, che parte con la ISO9001 passa per il Modello Organizzativo 231 per finire all'adozione di un Codice Etico, autoimponendosi regole rigide e scrupolose. Altro aspetto fondamentale, a nostro avviso, è il servizio che offriamo ai nostri clienti, garantendo consegne in tempi estremamente brevi senza la necessità di effettuare programmazioni, assicurando la disponibilità del prodotto anche in piena stagione

ed in situazioni di carenza generale del prodotto nel settore, come ad esempio nell'estate dello scorso anno».

D.: Sostenibilità ambientale, ma anche sociale ed economica, tre fattori in apparente contrasto fra di loro, come Acqua Nerea riesce ad armonizzarli e farli diventare un punto di forza?

R.: «Sì è vero, l'azienda è fortemente impegnata nel campo del sociale, soprattutto per via della vicinanza e del continuo sostegno che offriamo alla Fondazione Mariagrazia Balducci Rossi. Ma, personalmente, credo che tutto nasca e ruoti intorno al territorio ed al senso di appartenenza ad esso. Come azienda ci preoccupiamo continuamente delle ricadute sociali ed economiche che l'azienda ha sul territorio su cui insiste, vive e costruisce il proprio business. In tutti gli investimenti che l'azienda effettua vengono coinvolte aziende o manodopera del luogo e tutto il personale assunto in azienda proviene dalle valli limitrofe».

D.: Un brand da sempre vocato al settore Horeca con un privilegiato rapporto con il mondo dell'ingrosso beverage e con tanti soci U. DI.AL.. Quali sono i principi sui quali fondate i vostri rapporti commerciali?

R.: «Rispetto, trasparenza, correttezza, affidabilità. Penso siano questi i fattori determinanti nell'ottimo rapporto che abbiamo con il Consorzio ed i suoi Soci e, più in generale, con tutti i nostri clienti. Esponiamo sempre i fatti con franchezza, moti-

vando le nostre scelte e le nostre necessità. Cerchiamo di evitare qualsiasi possibilità di incomprensione lasciando sempre traccia scritta e condivisa degli accordi, cercando di essere il più chiari possibile quando questi vengono stipulati e fissati gli obiettivi. Teniamo sempre fede agli impegni presi senza cambiare posizione o rinegoziare al ribasso gli accordi nel corso dell'anno. Ascoltiamo con attenzione i clienti, cerchiamo di capire i loro bisogni e facciamo sempre del nostro meglio per seguirli e supportarli, sia in condizioni normali che nel momento del bisogno, qualunque sia la problematica o la richiesta che ci viene sottoposta. Agiamo con la piena consapevolezza che la vera ricchezza aziendale sono i clienti stessi, ai quali dobbiamo il massimo rispetto cura e dedizione».

D.: Ci può parlare della particolare partner-ship con il consorzio U.DI.AL.?

R.: «Dal mio punto di vista posso certamente affermare che si tratta di un rapporto davvero speciale. Mi occupo del commerciale dell'azienda da quasi tre anni e per me è stata una piacevolissima scoperta che, per la verità, sto ancora facendo... Ho avuto da parte dei Soci un'accoglienza incredibile, che mi ha messo immediatamente a mio agio, come se li conoscessi da sempre. Al tempo stesso ho trovato un ambiente estremamente professionale e dinamico, composto da imprenditori da ammirare per la passione, la determinazione e la serietà che ripongono costantemente, giorno dopo giorno, nel loro lavoro, mettendosi continuamente in gioco in prima persona. Altro aspetto che mi ha colpito è stata la maturità dimostrata da tutti nel perseguire l'obiettivo comune del Consorzio e nel riuscire a mettere e tenere insieme così tante aziende, ognuna con le sue peculiarità, problemi e caratteristiche. Considerata la mentalità individualista di noi Italiani, credo sia davvero un fatto eccezionale. Quello tra Nerea e U.DI.AL. è un consolidato rapporto di lunga data e da parte nostra c'è il massimo impegno e disponibilità affinché possa proseguire più a lungo possibile con la massima soddisfazione reciproca, come del resto lo è stato in questi anni di percorsi insieme».

D.: «Quali nuovi progetti ha in serbo in futuro acqua Nerea, puoi farci qualche anticipazione?

R.: «Posso al momento anticipare che abbiamo in programma di uscire tra la fine dell'anno e l'inizio del 2024 con un restyling del marchio e di tutte le grafiche del prodotto. L'intenzione è quella di avere un'immagine più accattivante e che dia una maggiore identità e identificabilità al prodotto. E anche un miglioramento nel differenziare le varie referenze dei prodotti, aspetto nel quale oggi siamo un po' carenti. Dopodiché siamo al lavoro su di un progetto di portata decisamente maggiore, che porterà ad un profondo cambiamento dell'azienda, sicuramente di maturazione e crescita. Purtroppo, ad oggi non posso ancora darvi anticipazioni ulteriori, dal momento che non abbiamo ancora tempi certi per la realizzazione. Ma arriverà...».

NEREA S.P.A.
Stab.to Zona P.I.P. n° 2
62039 Castelsantangelo sul Nera (MC)
Tel. +39 0737 970921
Fax +39 0737 970949
www.acquanerea.it

CERES
LEGGENDE DI STRADA
DAL 1963
Ceres da 60 anni importa in Italia le più iconiche birre danesi ad alta gradazione.
@ceresofficial
www.ceres.com
CERES
EXTREME TEN
10
CERES
STRONG ALE 7,7

MASCHIO DEI CAVALIERI

LA DIFFERENZA È NEL CUORE

Quando il brindisi è firmato Maschio dei Cavalieri la differenza si sente!

Con il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut o la nuova Ribolla Gialla spumante si entra subito nel cuore della festa.

Gli spumanti **Maschio dei Cavalieri** rappresentano la certezza di un brindisi di qualità ed emozione. La cantina veneta, che ha saputo dare un segno distintivo alla sua produzione enologica attraverso processi di vinificazione che esaltano le caratteristiche organolettiche dei mosti e delle uve, si prepara alle feste con due proposte dal forte carattere peculiare. **Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut** continua a stupire per la complessità dell'esperienza di degustazione: le note leggere e fruttate tipiche del Prosecco trovano evoluzione nel dosaggio extra brut a fermentazione lunga.

Maschio dei Cavalieri propone uno spumante dalle caratteristiche sorprendenti, i cui sentori tipici dei vini a breve fermentazione lasciano spazio a una maggiore complessità di profumo e di gusto. Le note floreali, fresche e vivaci, sono accompagnate dalla fragranza della mela verde e della pera con leggere note agrumate. Il gusto è fresco, asciutto e deciso

con una interessante impronta sapida e minerale, determinata dalla fermentazione lunga che dona corpo a questo vino.
La bollicina si presenta fine e quasi setosa, capace di avvolgere il palato in modo delicato e persistente. Il risultato è un Prosecco che stupisce per la sua morbidezza e complessità, maturo, in perfetto equilibrio con il dosaggio extra brut. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut esprime perfettamente l'alta competenza enologica e l'attenzione meticolosa per ogni fase di lavorazione, elementi distintivi della cantina. Fondamentale è la tecnica di vinificazione utilizzata, che conferisce unicità e differenziazione: gli spumanti Maschio dei Cavalieri non vengono creati con la classica doppia fermentazione. In cantina si lavora partendo sempre, tutto l'anno, dai mosti, perché solamente così è possibile mantenere intatte la freschezza e la fragranza del succo d'uva. Complice il freddo, grande alleato, i mosti vengono illimpiditi, refrigerati e immediatamente stoccati a temperatura controllata dopo la vendemmia. Gli enologi di Maschio dei Cavalieri hanno pertanto a disposizione per la fase di spumantizzazione una base di grandissimo valore organolettico.
Il freddo è uno dei protagonisti di questo complesso processo insieme ai lieviti, selezionati e "allevati" secondo ricetta di cantina per creare spumanti di alta qualità. Il risultato di tale lavoro è tutelato attraverso processi e metodologie di conservazione e di imbottigliamento meticolose, essenziali per portare nel bicchiere dei consumatori solamente la perfezione naturale delle bollicine Maschio dei Cavalieri.
Troviamo questa stessa qualità nella novità appena arrivata sul mercato: lo spumante **Ribolla Gialla**. È una tipica uva bianca del Friuli-Venezia Giulia, nota e apprezzata fin dai tempi della Serenissima e molto gradita anche dagli Asburgo. Un vino dalla storia importante, legato alle celebrazioni, che veniva servito nei banchetti in onore dei luogotenenti ed era donato al momento dell'insediamento ai patriarchi di Aquileia. Maschio dei Cavalieri, in perfetta continuità con lo stile di cantina, propone la **Ribolla Gialla** in versione spumantizzata, che si distingue per profumi e fragranza. Anche in questo caso la produzione avviene attraverso una fermentazione lunga e una maggiore permanenza sui lieviti, che assicurano un profilo organolettico vivace e ricco di personalità. Ne risulta uno spumante strutturato, capace di accompagnare una elegante cena a base di frutti di mare e preparazioni a base di pesce.
Qualunque sia lo spumante scelto, con Maschio dei Cavalieri entri nel cuore della festa!

Maschio dei Cavalieri
"La differenza è nel cuore"

CANTINE MASCHIO
Via Cadore Mare, 2
31028 Visnà di Vazzola (TV)
Tel. +39 0438 794115
www.maschiodeicavalieri.com

Fatturazione elettronica in ritardo, sanzione prevista

a cura di **Studio Giordano**

Secondo quanto stabilito dal D.L. Crescita n. 34/2019, la fattura elettronica immediata deve essere emessa e trasmessa al SdI entro 12 giorni dall'effettuazione dell'operazione a cui il documento si riferisce.

In caso di invio tardivo di una fattura elettronica, si può incorrere in sanzioni, che vanno: (i) dal 90% al 180% dell'importo non correttamente documentato (conformemente all'art. 6 del DLgs. n 471/97); (ii) da € 250 a € 2.000 quando la violazione non ha inciso sulla liquidazione del tributo (articolo 6, comma 1, ultimo periodo); (iii) tra il 5% ed il 10% dei corrispettivi non documentati con un minimo di € 500 se l'operazione è esente, non imponibile, non soggetta ad IVA oppure soggetta all'inversione contabile.

Quando la violazione non rileva neppure ai fini della determinazione del reddito si applica la sanzione amministrativa da € 250 a € 2.000 (articolo 6,

ELISABETTA CANALIS

www.sanbenedettofoodcollance.com

THE BEEF

SAN BENEDETTO

My secret

La purezza ha una storia millenaria scritta da madre natura.
È la storia di **San Benedetto Millennium Water**, un'acqua minerale che appartiene ad un mondo lontano ed incontaminato che la natura protegge da 5.000 anni e oggi ci restituisce come dono prezioso.
Meno dello 0,0001% di Nitrati.

comma 2). Le sanzioni da pagare in caso di tardiva emissione della fattura elettronica possono tuttavia essere ridotte tramite l'istituto del ravvedimento operoso IVA, previsto dall'articolo 13 del decreto n. 472 del 1997.

Di seguito le diverse tipologie di fatture utilizzabili:

- **la fattura immediata** in cui la data di emissione coincide con la data di effettuazione della operazione;
- **la fattura anticipata**, emessa prima dell'effettuazione dell'operazione;
- **la fattura differita**, utilizzata per riepilogare le operazioni cessioni/prestazioni effettuate nel mese solare con il medesimo acquirente o committente.

Le operazioni fatturate devono essere documentate nella fattura mediante documento di trasporto (DDT) o altra documentazione idonea ad identificare i soggetti tra i quali sono state effettuate le operazioni ed avente le caratteristiche di cui al DPR n. 472/1996 ossia data, generalità del cedente, del cessionario e dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, della qualità e della quantità dei beni ceduti o dei servizi prestati.

Come è noto ai sensi dell'art.21 del DPR 633/72, la fattura, cartacea o elettronica, è considerata emessa all'atto della sua consegna, spedizione, trasmissione o messa a disposizione del cessionario o committente. Secondo quanto stabilito dall'art. 1, comma 3 del Decreto Legislativo n.127/2015, l'emissione della fattura elettronica, avviene al momento della trasmissione al Sistema di Interscambio (SdI).

Di seguito i diversi termini di emissione delle fatture elettroniche:

- **le fatture immediate**, come previsto dal Decreto Crescita (Legge n. 58/2019), possono essere emesse e trasmesse al Sistema di Interscambio, **entro 12 giorni dall'effettuazione** dell'operazione.

L'Agenzia delle Entrate nella circolare n. 14/E/2019 ha chiarito che la data documento da riportare nella fattura immediata è la seguente:

1. **la fattura elettronica emessa e inviata** allo SdI il medesimo giorno dell'operazione, avrà la "data dell'operazione" e "data di emissione" coincidenti;
2. **la fattura elettronica generata il giorno dell'operazione** e trasmessa allo SdI entro i 12 giorni successivi, avrà la "data dell'operazione" coincidente con il momento di consegna, spedizione, trasmissione o messa a disposizione del cessionario o committente, ma una differente "data di emissione" ossia quella del momento in cui viene trasmessa allo SdI;

- **le fatture anticipate**, la cui emissione e trasmissione deve avvenire entro 12 giorni dalla data di emissione, che è considerata quale data di effettuazione dell'operazione.

Per le fatture anticipate, l'Agenzia delle Entrate in risposta ad interpello n. 389/2019, ha fornito alcuni chiarimenti circa il valore da riportare nel campo "data del documento".

Per prestazioni rese nel corso del mese con compenso riscosso non prima di 30 giorni dalla data di emissione del documento, l'Agenzia delle Entrate ha chiarito che è possibile emettere una fattura immediata, anticipando il momento impositivo e indicando nel campo data, alternativamente:

1. la data della fine del mese in cui sono state rese le prestazioni oggetto di fattura, per poi trasmettere il documento allo SdI entro 12 giorni. In questo caso l'IVA concorre alla liquidazione del mese indicato in fattura;
2. il primo giorno del mese successivo, facendo concorrere l'IVA alla liquidazione del

mese successivo a quello in cui sono state effettuate le prestazioni, ossia al mese in cui si riceverà effettivamente il compenso. La trasmissione allo SdI deve sempre avvenire entro 12 giorni;

- **la fattura differita**, come indicato nell'articolo 21, comma 4, lett. a), D.P.R. 633/1972, deve essere emessa e annotata nel registro delle fatture emesse entro il giorno 15 del mese successivo a quello di effettuazione dell'operazione. Nel caso di triangolazione, ossia cessioni di beni effettuate dal cessionario nei confronti di un soggetto terzo per il tramite del proprio cedente, la fattura differita deve essere emessa entro la fine del mese successivo.

Per la fattura differita elettronica sono rimaste in vigore le prescrizioni contenute nel DPR 633/72, dunque se nel corso del mese sono state effettuate più operazioni, nelle fatture differite dovranno risultare le corrispondenti date di effettuazione e sarà possibile indicare una sola data.

Nella fattura elettronica il campo data documento potrà essere valorizzato, alternativamente, con:

- la data di predisposizione della fattura e del contestuale invio allo Sistema ("data emissione");
- la data di almeno una delle operazioni effettuate nel corso del mese (preferibilmente la data dell'ultima operazione effettuata nel mese al quale si riferisce il documento), anche se viene inviata al Sistema di Interscambio entro il giorno 15 del mese successivo;
- l'ultimo giorno del mese, data questa rappresentativa del momento di esigibilità dell'imposta.

Va infine precisato che, secondo il parere dato dall'Agenzia delle Entrate nella risposta n. 129 del 2019, alla fatturazione elettronica non si applica la disposizione di cui all'articolo 7, lettera h), del decreto-legge n. 70 del 2011, che consente di rinviare i versamenti e i pagamenti che scadono il sabato o un giorno festivo al primo giorno lavorativo successivo.

LE SANZIONI ED IL RAVVEDIMENTO OPEROSO IN CASO DI ERRORI

La mancata o la tardiva emissione della fattura elettronica entro 12 giorni dall'effettuazione dell'operazione è punita con delle sanzioni contenute nell'articolo 6 del decreto n. 471 del 1997.

Le sanzioni per tardiva emissione della fattura elettronica ammontano:

- **tra il 90% e il 180%** dell'imposta relativa all'imponibile non correttamente documentato con un minimo di € 500 (articolo 6, comma 1, primo periodo e comma 4);
- **da € 250 a € 2.000** quando la violazione non ha inciso sulla liquidazione del tributo (articolo 6, comma 1, ultimo periodo);
- **tra il 5% ed il 10%** dei corrispettivi non documentati con un minimo di € 500 se l'operazione è esente, non imponibile, non soggetta ad IVA oppure soggetta all'inversione contabile. Quando la violazione non rileva ai fini della determinazione del reddito si applica la sanzione amministrativa da € 250 a € 2.000 (articolo 6, comma 2).

Tipologia di violazione	Riferimento normativo	Sanzioni amministrative
Violazione registrazione o fatturazione senza conseguenze sul calcolo dell'Iva	Art. 6 comma 1 D.Lgs 471/1997	Da 250 euro a 2.000 euro
Fattura elettronica o registrazione omessa, tardiva o errata	Art. 6 comma 1 D.Lgs 471/1997	Dal 90% al 180% dell'imposta, con importo minimo di 500 euro
Violazione fatturazione e/o registrazione importi esenti, non imponibili, non soggetti ad Iva o reverse charge	Art. 6 comma 2 D.Lgs 471/1997	Dal 5% al 10% dei corrispettivi, con un minimo di 500 euro; se non ci sono conseguenze sul calcolo dell'Iva o delle imposte sui redditi le sanzioni sono comprese da un minimo di 250 ad un massimo di 2.000 euro.

Va infine ricordato che nell'ipotesi in cui la fattura elettronica inviata allo SdI venga scartata dal sistema di interscambio, la fattura risulterà non inviata,

quindi soggetta a sanzione se non reinviata **entro i 5 giorni** dalla data di notifica dello scarto.

Secondo la risposta all'interpello n. 528 del 2019 le sanzioni per tardiva emissione della fattura elettronica vengono irrogate anche quando il contribuente, nonostante il ritardo dell'emissione e/o dell'invio allo SdI della fattura medesima, abbia liquidato e pagato correttamente l'IVA dovuta.
In sostanza, l'Agenzia delle Entrate ha associato questa fattispecie alla violazione dell'articolo 6 del decreto legislativo numero 471/1997.

IL RAVVEDIMENTO OPEROSO E CUMULO GIURIDICO

L'istituto del ravvedimento operoso permette una riduzione delle sanzioni in caso di emissioni di fatturazione elettronica avvenute con ritardo, errate o addirittura omesse.
Il **calcolo del ravvedimento** operoso su tardiva emissione di fattura elettronica è stabilito all'art. 13 del D. Lgs. numero 472/97:

- **1/10 del minimo**, se la regolarizzazione degli errori e delle omissioni avviene entro 30 giorni dalla data di omissione o dell'errore;
- **1/9 del minimo**, se la regolarizzazione degli errori e delle omissioni avviene entro 90 giorni dalla data dell'omissione o dell'errore;
- **1/8 del minimo**, se la regolarizzazione degli errori e delle omissioni avviene entro il termine per la presentazione della dichiarazione relativa all'anno nel corso del quale è stata commessa la violazione;
- **1/7 del minimo**, se la regolarizzazione degli errori e delle omissioni avviene entro il termine per la presentazione della dichiarazione relativa all'anno successivo a quello nel corso del quale è stata commessa la violazione;
- **1/6 del minimo** oltre il termine di presentazione della dichiarazione IVA relativa all'anno successivo in cui è stata commessa la violazione.
- Il procedimento di ravvedimento operoso richiede la compilazione del Modello F24: nella sezione "Erario" si dovrà compilare i campi indicando il codice tributo 8911 e l'anno di avvenuto illecito.

Nel caso di plurime violazioni della stessa disposizione, il contribuente può aderire all'istituto del c.d. "cumulo giuridico" esclusivamente qualora le predette violazioni si qualifichino come "formali" e non "sostanziali". Nel novero delle violazioni formali, può rientrare la fattispecie della tardiva fatturazione come sanzionata dall'art. 6, primo comma del D.Lgs. 18 dicembre 1997, n. 471, Attraverso l'istituto del cumulo giuridico, la sanzione può essere calcolata come segue:

- **sanzione minima** edittale pari ad € 250;
- **aumento della sanzione** dal 25% al 200%, quindi un aumento che va da € 62,50 ad € 500,00.

Il massimo erogabile può essere dunque pari ad euro 750 anche se è verosimile ritenere che l'entità dell'aumento della sanzione concretamente applicata dall'Ufficio, vari in funzione della numerosità delle violazioni commesse ossia del numero di fatture non tempestivamente trasmesse.
Va detto che una volta raggiunti dall'avviso di irrogazione sanzioni, l'importo delle stesse può essere oggetto di ulteriore riduzione avvalendosi della definizione delle sanzioni ex art. 16 c.3 D.Lgs. 472/1997, che prevede la **riduzione** delle stesse ad **1/3 dell'importo** irrogato in assenza di impugnazione dell'atto.

Alla luce di quanto sopra, la scelta se applicare o meno il cumulo giuridico deve essere fatta valutando il numero delle fatture non trasmesse: più è rilevante il numero, più è conveniente l'applicazione del cumulo giuridico.

Best Coke® Ever?

Troppo buona per fartela scappare.

#ProvalaSubito

Coca-Cola Sibeg
Coca-Cola in Sicilia

Coca-Cola
ZERO ZUCCHERI

©2023 The Coca-Cola Company. Tutti i diritti riservati.
COCA-COLA e COCA-COLA ZERO sono marchi registrati di The Coca-Cola Company.

BONAVENTURA
MASCHIO

Prime Uve Cup, la prima competition dedicata al distillato d'uva nella mixology

Il 2024 della distilleria Bonaventura Maschio si aprirà con una importante novità: Prime Uve Cup, la prima competition interamente dedicata al distillato d'uva Prime Uve nella mixology.

A un anno esatto dall'uscita della nuova e sfavillante veste dell'acquavite, **i bartender in gara** presenteranno una ricetta originale volta a esaltare gli aromi e il carattere del distillato d'uva firmato Bonaventura Maschio, che dovrà essere assoluto protagonista del drink.

Soltanto **le ricette più convincenti e fantasiose** accederanno alla fase finale della competizione, articolata in tre semifinali e una finalissima, durante la quale i concorrenti più meritevoli si sfideranno di persona e faranno assaggiare le loro creazioni a una giuria di esperti attentamente selezionata per l'occasione.

Le tre semifinali si svolgeranno presso la sede di Bonaventura Maschio, a Gaiarine (TV), e coinvolgeranno diversi professionisti della miscelazione che troveranno in loco tutto l'occorrente per la preparazione dei loro signature cocktail a base di Prime Uve.

A giudicare il loro estro e le loro capacità troveremo **Michele Di Carlo**, **Simone Mina** e due esponenti di Blue Blazer e Spirito Autoctono, entrambi partner dell'evento. Soltanto 6 tra i semifinalisti accederanno alla gara finale, che si svolgerà **a Venezia il 29 gennaio 2024** in una location ancora top secret.

A presentare l'evento troveremo **Stefano Nincevich**, giornalista e fine connoisseur di tutto ciò che si trova dietro al bancone di un bar, e **Mattia Pastori**, mixology expert e formatore presso la sua accademia **NonSoloCocktails**.

PRIME UVE

DISTILLATO D'UVA, SOLE E MERAVIGLIA

IT TV

DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

www.primeuve.com

Quando il beverage fa bene all'ambiente

Grazie alla Natuzzi Distribuzione, storico socio U.DI.AL., il progetto Vuoto a Rendere (VAR) continua ad essere nel Comune di Santeramo in Colle (BA) una realtà in forte crescita.

Possiamo chiamarla **"Politica Ambientale Contemporanea"** una vocazione che già dal 2022 è parte fondamentale del processo di crescita del giovane imprenditore **Natuzzi Sabino** a capo della **Natuzzi Distribuzione Food & Beverage** che, con notevole tenacia, ha continuato a investire il proprio tempo e le proprie competenze nella promozione e commercializzazione del beverage in vuoto a rendere, una best pratic che da un lato offre ai consumatori prodotti di alta qualità dall'altra fa bene all'ambiente. Una missione, quella della Natuzzi, in linea con i principi generali dell'Unione Europea che si fondano proprio sulla precauzione, azione preventiva e correzione. Una missione che si fa carico di sensibilizzare attraverso attività concrete nella propria comunità imprese e cittadini ad uno stile di vita basato sull'economia circolare.

La **Natuzzi Distribuzione** si avvale infatti della preziosa collaborazione dell'amministrazione comunale per giungere ad una diretta applicazione del progetto su larga scala, la vicesindaco **avv. Doriana Giove**, nonché delegata in materia di Ambiente, ha

dichiarato: *«Grazie alla capillare diffusione del progetto sul nostro territorio, che vede coinvolti numerosi esercenti e ristoratori, garantiamo una proficua collaborazione e costanza nel portare avanti questo progetto al fine di ottenere un prestigioso vantaggio in termini di salvaguardia ambientale».*

L'Avv. Giove con una punta di orgoglio ha anche dichiarato che *«il Comune di Santeramo in Colle si distingue per un dato importante: quello della raccolta differenziata (75,92%), dato che è tendenzialmente in salita in previsione delle prossime attività messe in campo fra l'amministrazione e il nostro consorziato».*

Un'iniziativa - quella che fa capo alla Natuzzi Distribuzione - che trova il plauso anche delle istituzioni, a tal proposito ricordiamo l'intervento del direttore scientifico di Greenaccord Onlus, il **Prof. Andrea Masullo** e del **Prof. Gianfranco Amendola**, ex magistrato e docente dell'Università la Sapienza che, durante la presentazione in anteprima nazionale del documentario *"Oltre i luoghi comuni"*, tenutosi lo scorso 22 Marzo presso la Casa della Partecipazione a Roma, ha sottolineato il ruolo centrale che le varie amministrazioni "virtuose" - menzionando anche Santeramo in Colle e il suo progetto VaR - hanno nei confronti dei cittadini e dell'ecosistema.

Dichiarazioni che premiamo e gratificano il lavoro della Natuzzi e la sua vocazione alla sostenibilità: *«Ci faremo promotori del progetto raggiungendo qualsiasi utenza e premiando quelle più collaborative»* - commenta **Sabino Natuzzi** indicando l'apporto materiale del mezzo di trasporto in comodato d'uso gratuito che l'amministrazione comunale ha concesso.

«Inoltre - ha ribadito Sabino - *registriamo con piacere anche l'attenzione anche da parte di alcune aziende che hanno affiancato e sposato il progetto».*

NATUZZI DISTRIBUZIONE
Z.I. Lotto M14
70029 Santeramo
in Colle (Ba)
Tel. 080 3038332
info@natuzzidistribuzione.it
www.natuzzidistribuzione.com

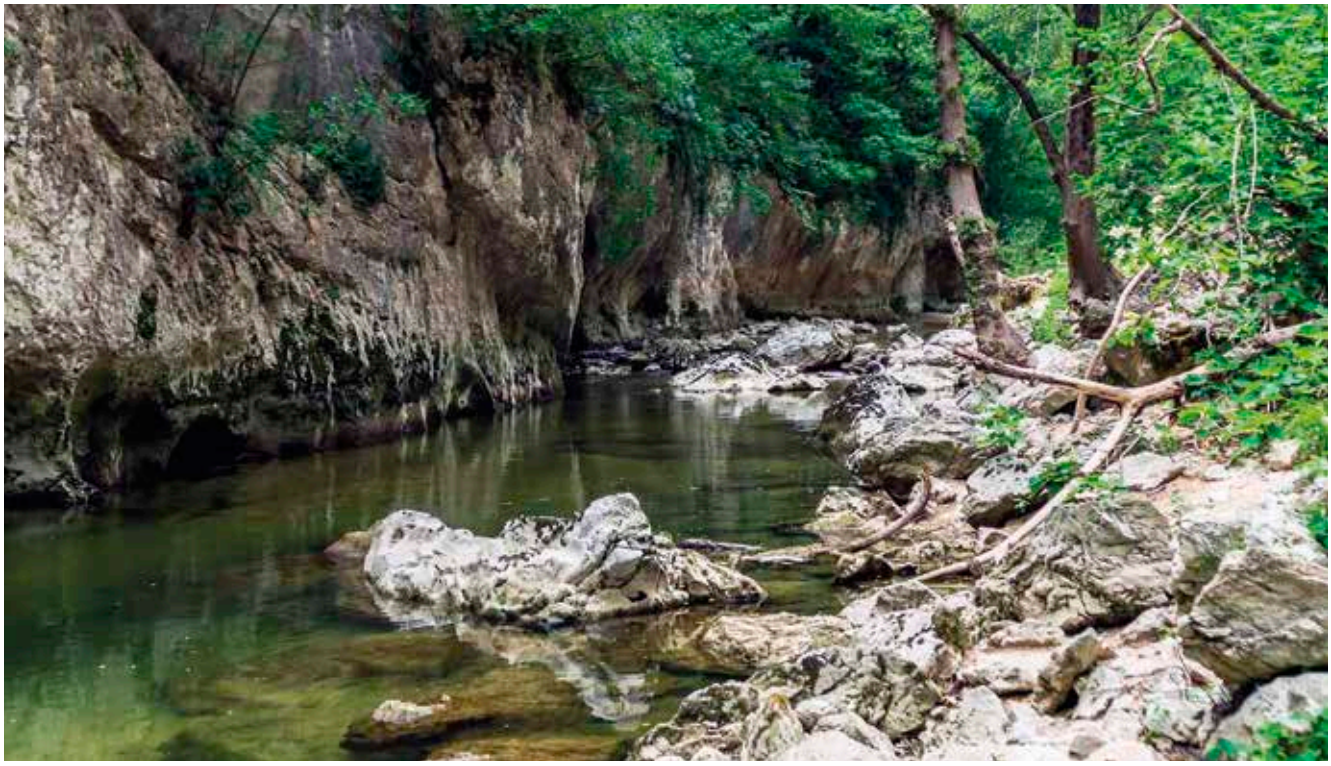
ACQUA MINERALE
FRASASSI
— PROTETTA DALLA NATURA —

L'acqua oligominerale che nasce nel cuore delle Marche

Acqua Frasassi nasce nel cuore verde delle Marche, all'interno del Parco Naturale Regionale Gola della Rossa e di Frasassi, dove il richiamo diretto alla natura incontaminata dell'oasi naturalistica genera un fortissimo valore aggiunto che si somma all'esperienza e alle capacità produttive del Gruppo Togni, che imbottiglia e commercializza dal 1980 l'acqua Frasassi.

Di recente **Acqua Frasassi** ha ottenuto il terzo posto nella classifica sulla qualità, stilata dalla rivista Gambero Rosso: attraverso un *blind test*, un panel di assaggiatori ha testato **46 acque minerali naturali presenti nella grande distribuzione** valutandone gli aspetti di leggerezza, complessità, piacevolezza, pulizia, armonia.

L'**Acqua Frasassi** ha convinto gli assaggiatori, specialmente sul versante della pulizia (5/5), dell'armonia (4/5) e della piacevolezza (4/5), **conquistando un**



punteggio complessivo di 85 su 100.

Tra i principali player italiani nella distribuzione di acque oligominerali, con i brand ***Acqua Frasassi*** (imbottigliata solo in PET), ***San Cassiano*** (imbottigliata in vetro e in esclusiva per Horeca), ***Goccia Blu*** (imbottigliata in PET e Vetro) e ***Acqua Sepinia*** (imbottigliata in PET), il **Gruppo Togni** è, inoltre, attivo nel mondo dei vini spumanti, birre artigianali e degli spirits.

Con sede principale a Serra San Quirico (AN), nel 2022 il Gruppo ha raggiunto un fatturato di 63 milioni di euro; attualmente conta **5 siti produttivi**, **130 dipendenti** e **350 milioni di bottiglie d'acqua all'anno** e **12 milioni di bottiglie di spumante all'anno**, che distribuisce in Italia e all'estero.

TOGNI SpA
Via Leonardo da Vinci, 1
60048 Serra S.Quirico (AN)
Tel. 0731 8191
info@togni.it
www.acquafrasassi.it/it/

PENSIAMO AL FUTURO RESPONSABILMENTE

ACQUA MINERALE
FRASASSI
— PROTETTA DALLA NATURA —

FRASASSI Re friends

BOTTIGLIA
50% PET RICICLATO
100% RICICLABILE

acquafrasassi.it

SPECIALE FOOD Service
U.DI.AL.
LINEA PROFESSIONALE PER L'HORECA

Food& beverage, quali i trend per il 2024?

Per conoscere i trend emergenti nel nuovo anno che è alle porte consultiamo il report di Whole Foods Market dedicato ai trend alimentari che aumenteranno la loro popolarità e caratterizzeranno i prossimi dodici mesi.

Dieci le tendenze individuate dal Trends Council (composto da oltre 50 membri del team Whole Foods Market tra cui produttori, rivenditori ed esperti culinari), basandosi su decenni di esperienza e sullo studio delle preferenze dei consumatori.

Vediamoli più da vicino. Ci sarà, innanzitutto, un ritorno alle origini della **cucina vegetariana**. Se negli ultimi tempi si cercava di ricreare il sapore e la texture di carne e pesce utilizzando una serie di ingredienti interessanti come le proteine dei piselli, la fecola di patate e l'olio di cocco, nel 2024 gli alimen-

ti *plant based* si avvarranno di nuove fonti vegetali ad alto contenuto proteico, con **funghi**, **noci**, **tempeh** e **legumi** al posto di complesse alternative alle materie prime animali. Nel settore delle bevande a base vegetale sostitutive del latte, verrà privilegiatala semplicità e la genuinità, come già stanno facendo alcune marche che propongono prodotti con solo due ingredienti, perfette per i puristi vegetariani.

Nel settore delle bevande a base vegetale, sostitutive del latte, verrà privilegiatala semplicità e la genuinità, come già stanno facendo alcune marche: prodotti con solo due ingredienti, perfette per i puristi vegetariani.

LA NUOVA FRONTIERA DEL CACAO

La valorizzazione di tutti i componenti del **cacao** si impone come un altro trend da seguire. L'utilizzo di sottoprodotti come la **polpa di cacao** è stato praticato in altri Paesi per secoli e ora alcuni marchi, come *Blue Stripes*, sfruttano per i loro prodotti l'intera **fava di cacao**. All'Università Earth in Costa Rica, invece, gli studenti, già impegnati nel cercare soluzione ad alcuni dei più grandi problemi ambientali, hanno trovato il modo di trasformare la polpa di cacao, solitamente scartata, in gelatine, acqua di cacao e marmellate. Inoltre, la polvere del frutto del cacao rappresenta una nuova e valida alternativa allo zucchero.

IL BOOM DEL GRANO SARACENO

Il grano saraceno, sta per diventare più popolare che mai. Autentico superfood, è un'ottima fonte di proteine, carboidrati e fibre ed è naturalmente privo di glutine. Ingrediente tradizionale dei soba noodles, si può trovare sempre più spesso nelle bevande a base vegetale, nei crackers e nel muesli.

PESCE IN SCATOLA O PESCE FINTO?

Il **pesce in scatola** sta vivendo un momento di grande attualità. A rubargli il posto sotto i riflettori arriva però il pesce "finto", ovvero **di origine vegetale**. Anche se ad alcuni questa alternativa può sembrare non troppo allettante, sono sempre di più i brand che stanno apportando modifiche di sapore e consistenza alle loro proposte perché possano rivaleggiare con gli originali: **carote al posto del salmone affumicato**, **funghi per le capesante** e **konjac nel sushi** e nelle **poke bowl**.

IL RITORNO DEL PEPERONCINO

Chi più chi meno, ormai tutti hanno familiarità con **peperoncini** vari e Jalapeños. Attenzione però, è tempo di prepararsi a conoscerne nuove varietà, come lo Scorpion, il Guajillo o i Goathorn ungheresi, sempre più diffusi sul mercato dove si trovano freschi, macinati o in salamoia. Ma non sono i soli. Sugli scaffali dei supermercati sta arrivando una nuova ondata di salse e oli al peperoncino. Anche il **Tajin - mix di peperoncino, lime e sale** marino, molto famoso in Messico - si apre a nuovi utilizzi culinari, andando a ravvivare sushi, dessert, frutta e perfino sorbetti.

L'EVOLUZIONE DI NOODLES E RAMEN

Buone notizie per gli amanti dei **noodles** e, soprattutto, per chi per la fretta o la poca voglia di mettersi ai fornelli opta per un ramen istantaneo. I prossimi mesi porteranno nuove versioni gourmet che, prive di alcuni conservanti e di glutammato monosodico, faranno concorrenza a quelle dei ristoranti e offriranno il piacere di gustare un piatto caldo con ingredienti di qualità e sapori stuzzicanti.

DOLCETTI SU MISURA

Direttamente da TikTok la **"Little Treat Culture"**, che spopola sulla piattaforma social, arriva anche nel mondo del food. Tutti conosciamo il potere di un dolcetto o di un cioccolatino nel migliorarci la giornata e l'umore e, quindi, è arrivato il tempo di prepararsi all'arrivo di un'infinità di piccoli "lussi". Sempre più brand stanno lanciando nuovi prodotti tenendo conto del prezzo e del formato, privilegiando le porzioni singole, permettendo così di regalarsi una "coccola" senza sforare il budget e senza sensi di colpa.

CAFFÈ ED ENERGY DRINK

Per molti, la giornata non inizia prima di un caffè. Con il nuovo trend *"clean caffeine"* si scoprirà che ci sono altri modi per darsi la giusta carica e regalarsi una sferzata di vitalità. I nuovi **caffè** e le **bevande energetiche con l'aggiunta di funghi**, **probiotici** e altro ancora, che alleano all'effetto boost innegabili benefici per la salute.

In sintesi, il **2024** si annuncia come un anno ricco di **innovazioni alimentari**, con un accento particolare sulla **sostenibilità**, l'**autenticità** e il **benessere**.

GUSTALA GHIACCIATA, LISCIA O MIXATA!

BEVI RESPONSABILMENTE

Azione contro l'inflazione… ha funzionato?

Pare che l'iniziativa voluta dal Governo - volta a favorire il contenimento dei prezzi nella GDO (fino al 31 dicembre 2023) - a tutela del potere d'acquisto dei consumatori e bloccare l'inflazione abbia funzionato.

Ricordiamo che l'azione ha coinvolto i principali attori della Grande Distribuzione Organizzata, di marca e insegna, nel selezionare prodotti del largo consumo confezionato da contrassegnare con il bollino dedicato all'iniziativa, così da indicarne il prezzo contenuto.

Ma c'è chi dice anche che questa sorta di ***"patto antinflazione"*** serviva all'industria e alla Grande Distribuzione Organizzata, ma non ai lavoratori e ai pensionati. Anzitutto, non si è ben capito se nel fa-

Il Governo parlava di -10% sul prezzo dei prodotti, basandosi sulla fiducia nei confronti delle imprese che dovranno effettuare lo sconto con una stimava di risparmio a famiglia tra i 150 e i 100 euro.

moso patto antinflazione i prezzi dovevano essere calmierati, ribassati o bloccati. Il Governo parlava di -10% sul prezzo dei prodotti, basandosi sulla fiducia nei confronti delle imprese che dovranno effettuare lo sconto e si stimava un risparmio a famiglia tra i 150 e i 100 euro, senza però alcun indicatore affidabile per tale stima, essendo tale iniziativa una prima assoluta.

Ma come sono andate davvero le cose, almeno nel primo mese dell'operazione?

Vediamolo dai numeri e da un'indagine condotta da **NielsenIQ** che ha confrontato i mesi di settembre ed ottobre, per quanto riguarda i volumi nel perimetro dei beni di largo consumo confezionato (comparto grocery) e per tutti i canali distributivi in Italia, si registra un +1,7% per il mese di ottobre (vs -0,1% di settembre). Analizzando le singole settimane del **primo mese del trimestre antinflazione**, il picco dei volumi cade nella seconda settimana con un +2,8%. Inoltre, l'indice dei prezzi tra settembre ed ottobre passa dal 7% al 5%.

I risultati di "Industria di Marca" e "Marchio del Distributore"

In merito ai prodotti dell'**Industria di Marca** (IDM), nonostante le adesioni in occasione dell'iniziativa, secondo NIQ i volumi restano di segno negativo anche se in risalita. Ad ottobre, infatti, i volumi dell'IDM si attestano al -0,5% rispetto al -1,6% di settembre ma con un indice di crescita dei prezzi sulla categoria in discesa fino a 6,2% (-1,4% vs settembre). La quota di mercato della IDM ad ottobre cala dello 0,5% attestandosi al 67,1% a totale Italia. Risultati decisamente più rilevanti per quanto riguarda i prodotti a **Marchio del Distributore** (MDD). A livello di volumi, nel primo mese del Trimestre anti-inflazione NielsenIQ registra un

+5,4% rispetto al +2,5% segnalato a settembre ed un indice dei prezzi del 3,4%, valore decisamente in discesa rispetto a settembre (6,5%).

Infine, la quota di mercato segna un valore eccezionale con il 32,9% a totale Italia per tutti i canali distributivi e proprio nell'ultima settimana del mese di ottobre, le rilevazioni di NielsenIQ registrano una quota inedita per la MDD, pari al +33,1%.

Incidenza promozionale nel corso dell'iniziativa anti-inflazione

Sul fronte delle vendite in promozione a totale Italia, per tutti i canali distributivi della GDO del comparto dei beni di largo consumo, il mese di ottobre segna un aumento delle promozioni del +1,2% rispetto allo 0,9% di settembre. La crescita si conferma anche per la MDD con +2,9% ad ottobre, più 1,5% rispetto a settembre, mentre per i marchi dell'industria l'indice delle promozioni cala da +0,9 punti di settembre a +0,5 di ottobre.

Ferrarelle

Per la tua Sete di
Piacere

Scopri le nuove Bibite Ferrarelle:
Aranciata, Limonata e Gassosa.

in Acqua Minerale
Effervescente Naturale Ferrarelle.

BULLDOG
LONDON DRY GIN

BULLDOG è un'interpretazione moderna del classico **LONDON DRY GIN,** dal packaging iconico e audace. 12 botanicals, tra cui papavero, dragon eye, lavanda e foglie di loto lo rendono un gin dal carattere unico e distintivo.

INQUADRA IL QR CODE E SCOPRI IL VIDEO EDUCATIONAL

COME OTTENERE IL PERFECT MATCH?
Prova l'iconica ricetta BULLDOG TONIC

- Riempi la Black Copa di ghiaccio
- Versa 50 ml di Bulldog Gin
- Colma il tutto con acqua tonica Thomas Henry
- Guarnisci con zest di pompelmo

SEGUICI SU bulldoggin_it BULLDOG GIN IT

BEVI RESPONSABILMENTE