



GB SOFTWARE
L'evoluzione semplice

Integrato
per commercialisti

www.gbsoftware.it

Seguici anche su
f in t

Diffusioni quotidiani: Corsera in testa con +0,8%, tonfo di Repubblica (-12%) e de La Stampa (-7,5%)
Claudio Piazzotta a pag. 18

GB SOFTWARE
L'evoluzione semplice

Integrato
per commercialisti

www.gbsoftware.it

Seguici anche su
f in t

www.italiaoggi.it

Italia Oggi

QUOTIDIANO ECONOMICO, GIURIDICO E POLITICO

UNIONE EUROPEA

E-commerce, dal 15 febbraio piattaforma per risolvere le liti
Unia a pag. 33

Equitalia recupera solo il 5%

L'allarme dell'a.d. Ernesto Maria Ruffini. Su 1.058 miliardi di euro presi in carico nel periodo 2000-2015 la società per la riscossione ne ha lavorati solo 51

RETEIMPRESE

Le imprese: un sistema premiale basato sugli studi di settore
Bartelli a pag. 36

Su un carico di 1.058 miliardi di euro di tributi affidati dagli enti impositori ad Equitalia dal 2000 al 2015, la società per la riscossione è riuscita a lavorarne solo 51, pari al 5% dell'importo iniziale. Gli altri non possono più essere recuperati perché dovuti da soggetti falliti o deceduti o imprese cessate, o anche perché le azioni esecutive sono state infruose. Lo ha detto l'ad di Equitalia, Ernesto Maria Ruffini, in commissione finanze del Senato.
Bartelli a pag. 31

Lo Stato fa fallire le imprese private non pagando, o pagando tardi, i suoi debiti



In Italia le imprese falliscono, non perché hanno debiti, ma perché hanno dei crediti. Principalmente nei confronti dello Stato, che non paga o paga con grandissimo ritardo i propri fornitori. I peggiori pagatori sono le Regioni e gli enti locali. Secondo gli ultimi dati disponibili del ministero dell'economia (agosto 2015), di 7 miliardi di euro stanziati, lo Stato ne ha effettivamente pagati 5,78; di 33,189 delle Regioni ne sono stati pagati 23,312; di 16,1 degli enti locali 9,593. In totale, 38,685 miliardi su 56,289.
a pag. 12

GIÙ I BANCARI

L'umore delle Borse resta nero, Piazza Affari -3,2%
a pag. 22

ABBAGLI CAPITOLINI

I due candidati romani del Cav sono entrambi degli ex Pd
Gana Cavallo a pag. 5

GUERRA AL RIBASSO

L'Amarone d'arte, quello pregiato, attaccato in tribunale
Lorenzetto a pag. 13

ISTRUZIONI SUL CALCOLO

Fondo integrazione salariale con gli apprendisti
Cirioli a pag. 39

Le amministrazioni pubbliche non potranno più distribuire soldi a pioggia agli enti non commerciali

No profit soltanto con bandi di gara

Le pubbliche amministrazioni dovranno indire dei bandi di gara per attribuire somme di denaro agli enti non commerciali. Lo afferma l'Anac, l'Autorità nazionale anticorruzione, nelle sue linee guida per l'affidamento di servizi a enti del terzo settore e alle cooperative sociali. Stop dunque ai finanziamenti a pioggia: per l'Anac, le p.a. dovranno mettere in «competizione» le richieste, fissando preventivamente i criteri in base ai quali i contributi sono erogati.
Oliveri a pag. 37

DIRITTO & ROVESCIO

Era ora. Due writers (sarebbe meglio indicarli come imbrattatori di beni pubblici e privati) sono stati condannati dal Tribunale di Milano a sei mesi di reclusione e al risarcimento dei danni, più la rifusione delle spese legali. I due condannati sono entrambi stranieri. Uno è di origine tedesca e l'altro di origine turca e hanno, rispettivamente, 23 e 29 anni. Sono stati colti sul fatto mentre, nottetempo, imbrattavano i treni della Metropolitana nel deposito di San Donato con ben 12 bombolette spray. Il lassismo italiano ha sinora promosso il turismo verso l'Italia degli imbrattatori di tutt'Europa, certi dell'impunità. Il merito di aver fraccassato questa aspettativa va dato a Atm, Comune di Milano. Forse dell'ordine (che rischiano non poco) e Procura, con particolare rilievo all'impegno del magistrato **Elio Ramondini**. Con questa operazione l'Italia esce dalle rassegnazioni colpevole. Speriamo che continui fino a rendere paurosa l'Italia per gli imbrattatori impuniti (sinora). Troppo facile, ragazzi, imbrattare così.

PORRO: CEDUTO IL RISPARMIO CHE È IL NOSTRO PETROLIO

In Europa dobbiamo riuscire a difendere i nostri interessi



Nicola Porro

Renzi a testa bassa contro l'Europa? Fa benissimo. -Renzi fa una battaglia sacrosanta, forse senza curarsi troppo di aver gli alleati per farla, ma bisogna laicamente dire che si tratta di una di quelle scommesse che, se vince, ha fatto non bene, ma benissimo». A pensarlo è Nicola Porro, vicedirettore de *Il Giornale* e conduttore del talk show *Virus* su Rai2. «Noi abbiamo ceduto la sovranità bancaria fischiettando, capisce? Altro che fiscal compact! Abbiamo ceduto il nostro petrolio, che era il risparmio. E ora abbiamo messo le leve di controllo in mani altrui».
Piatelli a pag. 7

MARKETING

Cirio conquista l'Inghilterra. Le vendite vanno su del 20%
Bucchi a pag. 17

SU WWW.ITALIAOGGI.IT

Riscossione - L'audizione dell'ad di Equitalia in Senato

Anticorruzione - Le linee guida Anac sui contributi pubblici al no profit

Societario - La circolare Mise sull'iscrizione al registro delle dimissioni del sindaco

IO ONLINE

NON NE AZZECCANO UNA

Sono ciechi gli algoritmi da Premio Nobel usati per predire la finanza
Pezani a pag. 12

EDITORIA

Arpe pronto a lasciare il suo 32,5% de il Foglio
Piazzotta a pag. 19

SECONDO MEDIATITALLA

Spot, ecco le trasmissioni preferite dagli investitori
Secchi a pag. 20

GB SOFTWARE
L'evoluzione semplice

Contabilità
Bilancio Europeo
Dichiarazioni Fiscali
Comunicazioni Fiscali
Antiriciclaggio

Scarica subito il software completo e provalo con i tuoi dati!

a soli € **96,00** al mese

tutto incluso

- Importazioni da altri gestionali
- Installazione ed avviamento
- Assistenza ed aggiornamenti

Con il *Wor* e *Editor* e amministrazione delle società in Cina e € 4,50 in più con guida *Albania* con cambio e € 6,00 in più con il *Wor* e *Editor* e *Amministratore* *Levante* 2015 e € 3,00 in più con guida *La legge di stabilità* 2016 e € 6,00 in più con guida *Tur* 2016 e € 6,00 in più con guida *Medi* 2016 e € 6,00 in più

Lite in tribunale fra le 12 cantine storiche e il Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella

Il vino Amarone è sotto attacco

Chi vuole la quantità è contro la dizione Amarone d'arte

DI STEFANO LORENZETTO

Il giornalista tedesco **Hans Barth**, che agli inizi del secolo scorso era corrispondente da Roma del *Berliner Tageblatt*, nutrivava per l'Amarone una passione pari solo a quella per il latino. Nel 1908 pubblicò *Osteria*, con prefazione di **Gabriele D'Annunzio**. Nel timore d'essere frainteso, ci aggiunse anche un sottotitolo: *Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*. Il motivo per cui decise di cominciare il suo viaggio proprio da Verona è condensato nella definizione che di essa diede nel libro: «Verona, grande osteria dei popoli».

Trascorsi 40 anni, **Ernest Hemingway** arrivò nella locanda che l'oste veronese **Giuseppe Cipriani** aveva aperto a Torcello. Come mi ha raccontato **Paolo Andrich**, l'ultimo contadino rimasto sull'isola della laguna veneta, «ogni sera lo scrittore pagava da bere ai giovanotti locali perché tenessero compagnia alla moglie **Mary Welsh**, mentre lui saliva in camera con due bottiglie di Amarone, a scrivere». E da queste feconde ciucche che nacque *Di là dal fiume e tra gli alberi*.

Passano altri 40 anni ed ecco che un secondo scrittore americano, **Thomas Harris**, nel romanzo *Il silenzio degli innocenti* narra del poliziotto Hannibal Lecter, gourmet cannibale, il quale strappa il fegato a un rilevatore del censimento, lo frige e se lo mangia bevendoci sopra a big Amarone, un grande Amarone (che nel film è diventato a nice Chianti, un piacevole Chianti). *Prosit*.

Ora la domanda è la seguente: se l'Amarone costasse come il Lambrusco avrebbe la reputazione internazionale di cui gode da oltre un secolo? Non sono un grande bevitore, come ha intuito il critico **Camillo Langone**, il quale in un impeto di generosità ha scritto sul *Foglio* che se uscissi «dal tunnel della sobrietà» potrei diventare il nuovo **Sergio Saviane**. Tuttavia credo di possedere l'uso di mondo necessario per rispondere che l'Amarone venduto al prezzo del Lambrusco non avrebbe mai stregato milioni di consumatori dei cinque continenti. I quali ne ignorerebbero addirittura l'esistenza.

Dal 1993 al 2013 la produzione di Amarone è aumentata del 904 per cento, passando da 1.356.000 bottiglie a 13.617.000. Nel 2015

dovrebbe aver sfondato i 15 milioni.

Buon segno, si dirà. Per niente, avrebbe excepto il mio amico **Germano Pellizzoni**, compianto direttore di *A Tavola*, che soleva ripetere: «Se tutti gli uccellini sapessero quant'è buono il panico, sulla faccia della terra non ce ne sarebbe più». Già, certi consumi devono restare elitari, quando si vuole proteggere un prodotto. Come si spiega allora che, a gennaio, un noto supermercato offrisse Amarone Docg a 10,77 euro la bottiglia, se al ristorante costa dai 35 ai 55 (il Classico 2004 di **Quintarelli** nel padovano *Le Calandre*, tre stelle Michelin, è in carta a 575 euro)? **Marilisa Allegrini**, dell'omonima cantina di Fumane, ha denunciato che il Valpolicella si trova sugli scaffali di un discount a 2,99 euro, il *Ripasso* a 5,29 e in altri supermarket l'Amarone viene svenduto a 11,29. Per non parlare di quello imbottigliato in Svizzera.

bora.

Anziché difendere tutti insieme un patrimonio fatto di prestigio ed esclusività, i produttori dell'Amarone si sono divisi in due fazioni. Da una parte *Le Famiglie dell'Amarone d'arte*, associazione che raggruppa le 12 cantine storiche, decise a preservare l'eccellenza del prodotto attraverso l'osservazione volontaria di rigidi protocolli; dall'altra il *Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella*, che spalleggia le cantine sociali, protese a fare dell'Amarone un genere di largo consumo a prezzi stracciati.

Siamo arrivati all'assurdo per cui il consorzio ha trascinato in tribunale i benefici che hanno reso celebre questo simbolo nel mondo. Si vorrebbe impedire loro di usare la dizione «Amarone d'arte», quasi che fare un vino a regola d'arte gettasse disprezzo sull'intero comparto.

Mi chiedo che tipo di supporto abbia fornito, il consorzio valpolicellese, al presidente della Masi, **Sandro Boscaini**, primo e unico ad aver quotato il suo vino in Borsa, quando 28 anni fa partì alla volta della Svezia per far conoscere il nettare della Valpolicella agli scandinavi, potendo contare solo sulla sua famiglia. Sarebbe interessante conoscere quali oneri si siano accollati i 30-40 produttori, venuti dopo, che oggi, grazie al lavoro da appripista svolto in solitudine da Mister Amarone, a Stoccolma riescono a svenderlo per 130 corone, contro le 400 che dovrebbe valere. E che dire del demenziale «*Doppio Amarone*» (sic), che in Norvegia costa 12,35 euro?

Consiglierei, prima di ricorrere ai giudici, la lettura della Descrizione di Verona e della sua provincia edita nel 1820, là dove **Giovanni Battista Da Persico** parlava dei vini veronesi lodati da **Virgilio, Catone, Plinio, Cassiodoro e Teodorico**. «Se con questo genere di lusso industriale s'arricchì cotanto la Francia, perché non potremmo noi farne altrettanto?», si chiedeva lo storico. Ma subito metteva in guardia i vitivinicoltori dal miraggio di facili guadagni: «Nuoce la troppa copia che se ne ritrae». Insomma, occhio, ché la quantità è

nemica della qualità.

L'Amarone è il top dei vini scaligeri. Il Rosso della Valpolicella esercita sui consumatori attenti lo stesso fascino della Rossa di Maranello. Ma se la Ferrari fosse fabbricata con i criteri di economicità

una bottiglia 10,77 euro?

Sarà di peso dalla fame atavica o dalla bramosia di passare subito all'incasso, fatto sta che nel Veronese non mancano i tristi precedenti in materia. Qualche esempio? Il distretto del mobile d'arte di Cerea-Bovolone: centinaia di contadini che lasciano la zappa e si mettono, senza la necessaria professionalità, a farsi concorrenza l'un l'altro a colpi di sconti, scarsa qualità dei materiali, mancanza di cura dei particolari.

Il distretto delle scarpe di Bussolengo-Sona: decine di manifatture che sono arrivate a vendere a prezzi bassissimi calzature di cartone rifiutate persino dai Paesi dell'Est. Il distretto del marmo in Valpolicella e in Valpantena: tutti a tagliare gli onici blu importati dal Brasile anziché custodire l'arte antica degli scalpellini che per generazioni lavorarono solo il rosso di Verona e la pietra di Brun.

Per capire in che cosa consista il valore aggiunto dell'Amarone, i cantinieri improvvisati dovrebbero farsi una chiacchierata con **Giorgio Pinchiorri**, fondatore dell'omonima enoteca di Firenze, che allinea 100.000 bottiglie, a partire dallo *Château d'Yquem* del 1896. «I vitivinicoltori del mio Paese sono diffidenti, non aprono le porte agli sconosciuti: devi fatti annusare e aspettare il tuo turno», mi disse la sua compagna, **Annie Feolde**, francese. Ma Pinchiorri mi citò anche il caso di *Grace Family*, californiani della Napa Valley, appena 500 bottiglie di Cabernet Sauvignon a vendemmia: «All'inizio te ne mandano una, dopo qualche tempo due. Se entri in confidenza, possono arrivare a sei. Quanto a **Le flave**, mi vende ogni anno solo un paio delle sue bottiglie di *Montrachet*. Comprensibile: il vignaiolo ne produce 280 in tutto».

L'Amarone sta alla Valpolicella come il *Montrachet* sta alla Borgogna. Sono sicuro che fra un secolo si parlerà ancora del gran cru francese. Non vorrei invece che, avanti di questo passo, fra dieci anni la «grande osteria dei popoli» fosse ridotta a una piccola, mediocre vigna.

L'Arena



La pubblicità del «Doppio Amarone» (sic) su una rivista norvegese. A 12,35 euro

Per ottenere un litro di Amarone servono almeno 2,5 chili di uva. Siamo già intorno agli 8 euro solo di materia prima. Riduciamo a 750 millilitri, aggiungiamoci manodopera, appassimento, tre anni d'invecchiamento in botte con cospicua perdita di peso, bottiglia, tappo, capsula, etichetta, fascetta numerata, scatola, trasporto, commissione del venditore, ricarico del supermercato, Iva al 22 per cento e spese per uffici, rete commerciale, pubblicità. Come diavolo è possibile far pagare 10,77 euro una bottiglia di Amarone?