

La Finanza «Abbiate più coraggio denunciate chi evade»

Genova. «I liguri non collaborano come dovrebbero con la Guardia di finanza. Le persone che chiamano il 117 per segnalare situazioni di ingiustizia economica fiscale sono troppo poche. Ci vorrebbe più coraggio». A denunciarlo è il generale Walter Peruzzo, da otto mesi comandante regionale delle Fiamme gialle, che ieri mattina ha presentato il bilancio dell'attività del 2004. Un anno dedicato in particolare al contrasto all'importazione di prodotti con marchio contraffatto, all'economia sommersa e al traffico di stupefacenti. La corruzione: «Le ultime inchieste sono preoccupanti anche se non si può ancora parlare in Liguria di una vera e propria tangentopoli. Ma anche le inchieste milanesi di fine anni '90 partirono da fatti isolati, casualmente proprio da un ospedale».

Dal bilancio, illustrato ieri nella caserma di piazza Cavour davanti alle massime autorità cittadine, emergono le 525 operazioni contro il traffico di merci contraffatte e il sequestro di 1,8 milioni di articoli, di cui oltre 620.000 giocattoli e 750.000 capi di abbigliamento, pelletteria, accessori.

Sul fronte delle violazioni agli obblighi tributari, la Finanza ligure ha scoperto 284 evasori totali e ha recuperato per la tassazione ai fini delle imposte dirette oltre 237 milioni di euro, cui si aggiungono oltre 67 milioni di euro relativi a violazioni di Iva. Anche il lavoro irregolare è finito nel mirino con 238 lavoratori irregolari e 577 in nero.

La Finanza evidenzia come sul fronte della lotta all'economia sommersa, nel settore del "sommerso d'azienda" i principali filoni investigativi hanno riguardato il settore dell'autotrasporto e quello delle case di riposo.

La lotta agli stupefacenti ha portato ad alcuni sequestri di particolare valore. Nel complesso sono state indagate per reati legati alla droga 889 persone di cui 179 arrestate e sono state sequestrate 2,5 tonnellate di hashish, 90 kg di cocaina, 670 grammi di eroina e 1 kg di sostanze psicotrope.

In altri settori di intervento, la Guardia di finanza della Liguria ha sequestrato oltre 63 tonnellate di tabacchi lavorati e arrestato 8 persone, ha accertato una evasione di oltre 1 milione di euro sul fronte doganale, ha sequestrato oltre 41.000 cd e musicassette, 56 apparecchi audiovisivi, computer e elaboratori, 1.394 software.

Capitoli a parte per frodi comunitarie e spesa sanitaria. Le prime hanno fatto registrare nel 2004 la scoperta di contributi e finanziamenti comunitari indebitamente percepiti per oltre 6,5 milioni di euro. Sul fronte sanitario, sono state denunciate 185 persone, tra cui 31 medici, 12 farmacisti e 142 sottoscrittori di false dichiarazioni del ticket accertando danni erariali per oltre 9,4 milioni di euro.

G. Cet.

Prestiti personalizzati per lavoratori dipendenti: tassi fra il 7 e il 14%. L'offerta vale per chi ha almeno 22 anni e non più di 59

LA SCHEDA

In conseguenza di un accordo stipulato fra Federalberghi della provincia di Imperia e Consel, società di credito al consumo del gruppo Banca Sella, gli albergatori lanciano l'operazione "Vacanza a Rate". I dettagli saranno resi noti nei prossimi giorni, ma si possono ipotizzare tassi d'interesse compresi fra il 7 e il 14 per cento, considerata anche la stipula di una polizza contro ogni rischio di malattia, inabilità o perdita del posto di lavoro

Importo finanziabile: da 250 a 5.000 euro
Rimborsi mensili: da 6 a 18 rate
Età del richiedente: minima 22 anni, massima 59.
Occupazione: lavoratore dipendente con almeno tre anni di anzianità.
Rimborso: le rate verranno rimborsate con addebito diretto sul conto corrente bancario.
La prima rata andrà in pagamento trenta giorni dopo la liquidazione dell'importo da parte della finanziaria

L'ESEMPIO
Pacchetto da 434 euro per una settimana in hotel a 3 stelle
Esempio di rateizzazione: 6 rate da 77,45 euro
Spesa totale: 476,45 euro
Interesse: 7,07%

GLI ALBERGHI
Nella provincia d'Imperia ci sono 356 alberghi

5 stelle e 5 stelle lusso: 2
4 stelle: 17
3 stelle: 150
2 stelle: 85
1 stella: 89

LE SPESE
La spesa media giornaliera: 120 euro fra prodotti e servizi

I CLIENTI
66 per cento italiani (-3,4% rispetto al 2003)
34 per cento stranieri (-11% rispetto al 2003)

Tra gli stranieri:
 - 27% tedeschi
 - 4% francesi
 - 9% svizzeri

Il periodo medio di permanenza dei turisti è di 4 notti. Si fermano di più gli inglesi (5 giorni), di meno i francesi (2 giorni)

LA CLASSIFICA
Le località più frequentate:

- 1) Sanremo
- 2) Dianò Marina
- 3) Bordighera
- 4) Imperia
- 5) Taggia
- 6) Ventimiglia

Gli albergatori di Imperia lanciano la vacanza a rate

Primo pagamento un mese dopo le ferie

Imperia. Vacanze e soggiorni in Riviera pagabili a rate. Alla vigilia dell'estate, gli albergatori si uniscono e per combattere una crisi turistica sempre più drammatica lanciano l'operazione "vacanza a rate". L'obiettivo è chiaro: andare a "pescare" quella clientela, ormai diventata maggioranza in Italia, ma anche all'estero, che non riesce più a pagarsi di tasca propria il soggiorno turistico. Grazie a un accordo concluso nei giorni scorsi tra la Federalberghi della provincia di Imperia e la Consel spa, società che cura il credito al consumo per conto di Banca Sella, gli albergatori potranno offrire, già da quest'estate, la possibilità di pagare la vacanza con modalità rateale.

Dettagli e contenuti specifici dello storico accordo non sono ancora noti, ma verranno illustrati ufficialmente in una conferenza stampa. Si sa, ad ogni modo, che il pagamento della vacanza potrà avvenire tramite addebito diretto sul conto corrente bancario, oppure con il saldo allo sportello postale. I finanziamenti potranno essere personalizzati, modulati sull'entità delle entrate familiari. In molti casi, se non in tutti, sarà possibile godere della vacanza prima ancora di cominciare a pagarla. La prima rata, infatti, andrà in pagamento soltanto un mese dopo la liquidazione dell'importo da parte della finanziaria. Un esempio: prendiamo un hotel a tre stelle di Dianò Marina. Prezzo medio giornaliero compreso tra 50 e 75 euro. Una settimana potrebbe costare 434 euro. Grazie alla rateizzazione, invece, si potrà comodamente pagare, con una soluzione semestrale, sei rate da 77,45 euro. Chi e come potrà accedere al soggiorno a rate?

Il richiedente, secondo quanto diffuso dalla Consel spa nell'ambito del progetto "Pronto Tuo Vacanza", dovrà avere un'età compresa tra i 22 e i 59 anni, avere un'occupazione come lavoratore di-

pendente a tempo indeterminato da almeno 3 anni oppure essere in possesso di pensione d'anzianità. L'importo finanziabile è compreso tra 250 e 5 mila euro. La possibilità di rateizzazione varia invece tra i 6 e i 18 mesi. Prevista, anche, l'opzione "Salvarata", speciale copertura assicurativa contro ogni rischio di malattia, inabilità o perdita del posto di lavoro.

Chi, sino all'anno scorso, era costretto a rinunciare all'agognata vacanza per motivi economici ora potrà - finalmente - partire, armi e bagagli, verso il mare e le spiagge della Riviera. La crisi economica europea e italiana, nonché il clima di grande incertezza verso un futuro ricco di incognite, ha pesantemente inciso sul drammatico calo di presenze turistiche (dal 2000 al 2004 si è passati dai 4 milioni ai 3,3 milioni). L'introduzione dell'euro, l'inflazione e la riduzione della capacità di spesa delle famiglie hanno contribuito, e non poco, al taglio dei beni non necessari, vacanze estive in primis. Dopo i famosi last minute, dunque, decolla ora la vacanza a rate. Prenderà piede? Difficile dirlo, adesso. L'iniziativa adottata dalla Federalberghi è destinata a rappresentare un momento di svolta, un deciso cambiamento di rotta nell'ambito della ultrascolare storia del turismo imperiese. Secondo i dati dell'osservatorio economico dell'Azienda speciale della Camera di commercio, in provincia di Imperia sono attualmente disponibili 356 alberghi, di cui la metà a 1 e 2 stelle. L'anno prima erano 373. Otto strutture su dieci sono sulla costa.

Nonostante la grande crisi degli ultimi anni, il turismo continua a essere la locomotiva dell'economia imperiese. Il flusso di denaro mosso da questo comparto sfiora, annualmente, il miliardo di euro.

Giorgio Bracco

la RICETTA

Marson, principe dei direttori d'hotel «Grandi numeri. E chiudere d'inverno»

Alasio. «La crisi è evidente. Fino a due anni fa il dollaro valeva 2.200 lire, ora è poco più della metà. Farà bene alle esportazioni, ma certo non all'industria delle vacanze. Per tenere in piedi un'azienda occorrono soldi e professionalità, ma anche clienti all'altezza della situazione».

Antonio Marson, per oltre dieci anni direttore delle "Splendide" di Portofino, manager per multinazionali che costruiscono e gestiscono attività ricettive per vacanze, ultimo discendente della famiglia che dal 1897, sino agli anni Sessanta, era proprietaria del "Grand Hotel" di Alasio, non fa sconti. Pur confermando una timida possibilità di ripresa, mette sul banco degli impuniti la scarsa qualità di tante attività sull'arco rivierasco. «Alasio per la spiaggia di sabbia finissima, Sanremo per il casinò, Bordighera per il clima, Finale per le bellezze naturali, Genova con la sua storia, Portofino perché è unica, sono le località su cui si può ancora puntare. Ma

la qualità deve essere sempre in primo piano. Poi ci sono anche centri di supporto come Albenga durante le vestigie romane. Via le piccole pensioni e largo agli hotel, anche se potrebbe essere ormai troppo tardi. In fondo, credo che l'unica località capace di reggere un rilancio forte possa essere Sestri».

Antonio Marson, primo studente della scuola alberghiera di Stresa a esser stato espulso «per incompatibilità di carattere con il direttore», salvo poi esser chiamato a far lezione e a pubblicare sul giornale dell'istituto come esperto di livello mondiale (parla e scrive correttamente inglese, francese, tedesco e spagnolo) bocca, per località come Alasio, la lunga stagione che dura un anno, perché antieconomica.

«Gli inglesi venivano in Riviera alla fine dell'Ottocento e nei primi del Novecento durante l'inverno. Lasciavano la fredda Gran Bretagna. Oggi non hanno più bisogno di riversarsi sulle nostre spiagge. Con poche sterline raggiungono il

Nord Africa o i Caraibi. La stessa cosa vale per italiani. Ecco perché tenere aperto un albergo durante l'inverno, in Riviera, è ormai assurdo. Costa troppo e non c'è clientela. Il personale specializzato deve fare la stagione in base alle esigenze del territorio. Al mare, almeno in Liguria, si deve lavorare d'estate. L'inverno è fatto per la montagna».

Marson ricorda la gavetta al "Grand Hotel" di Alasio e le tappe di una lunga carriera che lo ha visto, oltre che a Portofino, direttore del "Daily Week", lussuoso hotel a 32 chilometri da Londra, al "Grand Hotel" di Baden Baden, in Germania dove le fiches da cento marchi a fine anni '50 erano d'oro massiccio. E ancora, dirigente allo "Scribe" in place dell'Opera a Parigi, o nei lussuosi alberghi della Costa Smeralda, dal "Cala di Volpe" di Porto Cervo al "Pitirza" e al "San Michele" di Firenze, tutti fra i primi nelle classifiche mondiali. «L'ultimo lavoro è stata la sovrintendenza alla realizzazione di un nuovo hotel a



Antonio Marson

Cozumel, in Messico. Si tratta di "El Presidente", un colosso con oltre 300 stanze. «Per il nuovo turismo - dice - ci vogliono le dimensioni». Inevitabile la domanda: potrà decollare il nuovo "Grand Hotel" di Alasio, ora in ristrutturazione, che fu di suo nonno e di suo padre? Marson alza le braccia: «Hanno bisogno di una clientela che ad Alasio non si vede da tempo. Dovranno incassare almeno 2 miliardi e 600 milioni delle vecchie lire all'anno».

Daniele La Corte

LA SITUAZIONE

Se la Cina ci fa concorrenza

Alasio. L'ultimo business è la Cina che un tour operator portofino offre per 925 euro. «Un viaggio di 14 giorni in hotel di lusso con pensione completa è quello che possiamo dare a comitive di almeno dieci persone. E' evidente che i prezzi sono concorrenziali rispetto a quelli praticati in Riviera». Paolo Basili, titolare dei "Viaggi delle Pleiadi", con sede a Imperia e uffici di rappresentanza in tutta la Penisola, è stato uno dei primi a vendere pacchetti vacanza per la Spagna, Paese divenuto, negli anni, primo concorrente delle nostre spiagge. «Per far reggere i bilanci delle località balneari occorrerebbero di nuovo le agenzie, quelle che portavano migliaia di tedeschi e svedesi. Oggi la concorrenza è a livelli indesiderabili. Ormai da tempo assistiamo a lotte senza esclusione di colpi e al limite della scorrettezza commerciale. Ci sono alberghi che si propongono direttamente ai clienti a prezzi notevolmente inferiori a quelli dati ai tour operator. Poi hanno inventato il "last minute" che al-

tro non è che l'anticamera della fine del turismo organizzato. Siamo nella giungla se pensiamo che sullo stesso aereo diretto in Italia o all'estero si trovano passeggeri che hanno prenotato la stessa vacanza negli stessi alberghi pagando alcuni 2mila, altri 400 euro. Basili si sfoga ricordando come fino a 15 anni fa le Riviere erano ambite dagli stranieri e conclude sottolineando: «Oggi chiedono Portofino, qualcuno Sanremo, ma solo per una "toccata e fuga". Più che mai sono convinto che le agenzie di viaggio possano ancora giocare un ruolo determinante per il rilancio turistico ligure. L'importante è dare consulenza ad alto livello professionale. L'era dell'improvvisazione non ha mai funzionato. Ritengo indispensabile che gli enti pubblici intervengano per concordare, con albergatori e tour operator, nuove strategie. Abbiamo bellezze naturali che nel mondo ci invidiano, ma per pubblicizzarle occorrono investimenti che, ancora oggi, in Italia il comparto turistico non ha mai visto».

INIZIATIVA DEL SECOLO XIX

I segreti della cucina ligure in sei dvd Prima uscita: tutto sugli antipasti

Con un'iperbole altezzosa, i grandi cuochi del passato usavano dire che il piatto più difficile da preparare è l'uovo al tegamino. E allora, figurarsi una ricetta niente niente elaborata: difficile tutto, dalla scelta degli ingredienti, al loro dosaggio (a occhio? a peso? a cucchiata?), a successioni e tempi di cottura. Impresa impossibile? No, o almeno non del tutto, fino a ieri, perché c'erano e ci sono i ricettari, col loro puntiglioso elenco di quel che ci vuole e come si fa. Ma tant'è, chi non ha mai provato un senso di scoramento quando, col libro sott'occhi, ha constatato quanto sia difficile tradurre in gesti le parole e in azioni le frasi? Fino a ieri, ma oggi non più.

In edicola, insieme al Secolo XIX (e al prezzo di 8,90 euro oltre al costo del quotidiano) c'è il primo dei sei dvd del videocorso di cucina realizzato da De Ferrari De Vega e dal "Decimonono": dvd che insegnano a preparare i piatti più buoni, famosi e non, della cucina ligure. E lo insegnano col metodo più facile: facendovi vedere tutto, perché non ci siano né dubbi né segreti. I docenti sono gli chef e i cuochi di ristoranti e trattorie celebri, di provata, altissima qualità. Le ambientazioni sono... le loro "case", cioè le cucine dei locali prestigiosi dove i "professori" lavorano. Quel che va in pentola e nei piatti, lo si vede, prima, durante e dopo la preparazione. Il tutto, affinché non vi troviate di fronte ad un semplice manuale "visivo", ma a qualcosa di affascinante e completo, alternato con inquadrature suggestive di esterni, da paesaggi e panorami che si sposano alle specialità culinarie, da pareri e interventi qualificati che completeranno il corso con notizie storiche, curiosità, scoperte grandi e piccole, in un concetto



Il primo dvd già in edicola

di cultura gastronomica davvero il più ampio possibile.

Ogni dvd (le uscite sono in programma ogni giovedì, fino al 30 giugno compreso) dura tra i 90 e i 100 minuti, così da formare, a raccolta completata, una sorta di "summa antologica" di dieci ore, realmente un videocorso esaustivo per sapere tutto sui piatti più noti (e quelli tutti da riscoprire) della nostra tradizione alimentare. Per mangiare bene, magari col piacere di aver preparato il pranzo con le proprie mani, ma anche per bere quel che è più appropriato. Tra le firme prestigiose del video-corso, c'è infatti anche quella di Virgilio Pronzati, che dalle Cantine Squarciafico suggerisce in ogni dvd gli abbinamenti esatti tra

cibo e vino, proponendo la scelta tra un vino ligure, due nazionali e uno francese.

Argomento del primo dvd sono gli antipasti e i fuoripasto. Seguiranno zuppe e minestre, pasta, riso e salse, pesci, carni e, in ultimo, i dolci. La qualità cinematografica è elevata, gli esterni regalano le magie ambientali di Villa Ormond a Sanremo, dei Chiostris di Santa Caterina a Finalborgo, di Villa Serra a Comago di Sant'Olcese, del Castello del Duca Canevaro a Zoagli. Gli interni, non meno suggestivi, sono alternativamente quelli di Villa Serra e dei ristoranti Zeffirino e La Pineta di Genova. Ai fornelli, i migliori cuochi della Liguria. Le ricette raccontate, spiegate e "insegnate" sono complessivamente più di settanta, i ristoranti e le pasticcerie coinvolte nell'iniziativa oltre quaranta. I testi introduttivi di ogni ricetta e le introduzioni ad ogni dvd sono di Anna Chierogato. Gli interventi-testimonianza di Franco Accame, Giovanni Reborà, Giuseppe Daino, Virgilio Pronzati e Francesco Bruzzo.

NUOVO. IN EDICOLA.

News
RAPPORTO SUI POTERI DEBOLI

FALCHI E COLOMBE

solo 1 euro!

www.newsettimanale.it