

PER I 'RAGAZZI'

I CIRCOLI SONO UNO STRUMENTO PREZIOSO ANCHE PER I GIOVANI DAI 18 AI 25 ANNI CHE HANNO FINITO LA SCUOLA SUPERIORE O L'UNIVERSITA'

GIOVANNI OCCHIPINTI (DELEGATO ALLO SVILUPPO)

IL MESSAGGIO CHE VOGLIAMO TRASMETTERE E' CHE DI FRONTE ALLA CRISI CHE STIAMO VIVENDO E' NECESSARIO SAPERSI RIMETTERE IN GIOCO E DARSÌ DA FARE SCOMMETTENDO SEMPRE PIU' SU NOI STESSI



IL CASO

Francesca Casaburi nel suo ristorante a Certaldo in mezzo a bollette da pagare e richieste di imposte: per lei un'alluvione che non si ferma mai

IL SEMINARIO

Diventare leader al femminile

Lezione all'Asev



DIRIGENTI Il ruolo delle donne nelle aziende

LE DONNE e il ruolo dirigente: come si diventa leader in un seminario gratuito organizzato all'Agenzia per lo sviluppo con il finanziamento del Circondario in collaborazione con Associazione Industriali e Cna. L'iniziativa è rivolta a donne in sviluppo di carriera con responsabilità gestionali. Il corso gratuito sarà suddiviso in due incontri che si svolgeranno oggi e venerdì dalle 14.30 alle 18.30 presso la sede dell'Asev. La docenza è affidata alla dottoressa Daniela Giovannetti, che per più di venti anni ha ricoperto il ruolo di manager nell'area marketing in varie aziende (tra cui Nestlé, Perugina, Manetti e Roberts, Sammontana). Per informazioni e iscrizioni rivolgersi all'Agenzia per lo Sviluppo dell'Empolese Valdelsa in via delle Fiascaie 12 oppure chiamando allo 0571 76650 o attraverso il sito internet www.asev.it.

«Tasse e concorrenza sleale: tenere aperto sempre più arduo»

L'esperienza di Francesca Casaburi, titolare di un ristorante

«**HO APERTO** meno di un anno fa, ma se tornassi indietro non lo rifarei». E' arrabbiata, delusa e scoraggiata Francesca Casaburi, 47 anni, titolare dall'agosto scorso del ristorante «NizziNizzi Cafè» a Certaldo.

Dopo aver fatto esperienza nel settore della ristorazione, prima come barista e poi come cuoca negli agriturismi di zona, Francesca si sentiva pronta a scommettere su se stessa e ad aprire un'attività in proprio. Non sapeva, però, che di fronte avrebbe trovato così tanti ostacoli da far svanire piano piano tutto il suo entusiasmo.

«Ho sempre lavorato tanto nella mia vita — racconta — e le difficoltà non mi hanno mai spaventata, ma quelle che devo affrontare ogni mese sono davvero troppe. Tra affitto, bollette, tasse, imposte varie non riesco neppure a fare pari con le entrate. Ogni mese ho dei costi fissi pari a 6.000 euro. Soltanto per aprire il locale — spiega — ho dovuto pagare 500 euro all'Enel e quasi 300 euro al gestore dell'acqua per gli allacciamenti. Dopo poco è arrivata anche la bolletta di Publiambiente di ben 2.143

euro dove però è escluso lo smaltimento dei rifiuti speciali che devo pagare a parte per complessivi 140 euro».

Francesca continua ad elencare tutte le voci di spese che sembrano non finire mai. «L'inse-

LE IMPOSTE

«Tra i tanti problemi, nessuno mi aveva detto dei soldi da pagare per l'insegna del locale e delle richieste della Rai»

gna fuori dal locale mi sta costando un occhio della testa — aggiunge —. Quando sono andata in Comune per comunicare l'inizio dell'attività e ho mostrato all'ufficio competente la dimensione dell'insegna nessuno mi ha parlato di una tassa di pubblica affissione. Ebbene, l'ufficio per la gestione dei servizi pubblicitari dopo qualche mese mi ha chiesto di pagare una sanzione di oltre 400 euro. Per principio ho deciso di non parlarla e per tutta risposta il

Comune me l'ha recapitata di nuovo con la maggiorazione. Ora dovrei sborsare addirittura 615 euro». Anche la Rai ha bussato alla porta del suo ristorante per riscuotere il canone, anche se nel locale la tv non c'è. «Vogliono che paghi 399 euro. E' assurdo», sbotta la ristoratrice che poi punta il dito anche contro chi svolge 'abusivamente' il suo stesso lavoro. «Ci sono circoli Arci nel paese che fanno banchetti, ricevimenti, servono pasti e preparano grigliate. Li ho visti con i miei occhi e nessuno controlla». E poi ci sono le sagre che vengono organizzate, per tutto l'anno, dalle varie associazioni locali al Centro Polivalente accanto alla piscina Fiammetta, proprio di fronte al ristorante «NizziNizzi Cafè». «Tolgono clienti a tutti i ristoratori della zona — denuncia Francesca —. Ma quel che non mi va giù è che non è una concorrenza alla pari perché le associazioni pagano meno tasse e hanno maggiori concessioni». Per la ristoratrice di Certaldo andare avanti è sempre più dura e la tentazione di gettare la spugna è sempre più forte.

Irene Puccioni

le tentazioni

10 GIORNI DI PREZZI IRRESISTIBILI SULLA NUOVA COLLEZIONE

PROLUNGAMENTO STRAORDINARIO FINO AL 31 MAGGIO

rochebobois
PARIS

www.roche-bobois.com

Finanziamenti in collaborazione con Findomestic