

Cellulari fuori uso, Adiconsum Rimini commenta la vicenda Bip Mobile

Componi il numero e niente, non succede proprio nulla. La sim del telefonino è un inutile pezzo di plastica e la chiamata non parte. E' successo di recente a circa 220 mila persone su territorio nazionale (un centinaio nel



Riminese) che si sono rivolte al gestore Bip Mobile. Secondo il mensile *wired.it* la questione sarebbe all'epilogo in quanto i clienti dovranno essere messi in condizione di effettuare la portabilità del numero con altro gestore. Tuttavia la storia ha fatto emergere – secondo Adiconsum Rimini – due aspetti: la mancanza di tutela dei consumatori nei confronti di tali operatori e la mancanza di regole di carattere normativo.

«La vicenda – **dichiara Stefania Battistini per la sede di Adiconsum Rimini** – ha evidenziato che, nel caso dei 32 operatori virtuali presenti nel nostro Paese, i quali contano circa 4,8 milioni di clienti con una quota di mercato del 4,9%, i servizi rivolti al consumatore vengono forniti, oltre che dall'operatore mobile che fornisce la rete, anche da altre società senza che il consumatore ne sia minimamente informato, col risultato che in presenza di serie problematiche finanziarie scatta lo "scaricabarile" tra gli operatori e, a rimetterci, sono sempre i consumatori. Oltre a risolvere il caso specifico di Bip Mobile – prosegue Stefania Battistini – occorre trovare regole che garantiscano una maggiore tutela

dei consumatori nei casi di operatori virtuali. Per questo Adiconsum chiede all'Autorità garante per le comunicazioni, che ha convocato le Associazioni Consumatori per la prossima settimana, di rivedere complessivamente le delibere che regolamentano la fornitura di servizi da parte di operatori virtuali, ponendo maggiori garanzie sul piano informativo e del diritto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Due colossi a Rimini Fiera,
il 2014 riparte con Sigep e
Rhex**



I grandi gelatieri italiani vincitori della Coppa del Mondo della Gelateria a Sigep 2012 (foto archivio RiminiFiera)

di MILENA ZICCHETTI

“Collocare Rhex Ristorazione assieme a Sigep 2014, è stata una decisione che rafforzerà sicuramente la leadership dell'appuntamento riminese”. E' quanto comunica **Patrizia Cecchi**, direttore Business Unit di Rimini Fiera relativamente al doppio grande appuntamento in programma dal 18 al 22 gennaio. “Ragionando in termini di filiera” prosegue la Cecchi “in questo modo riusciremo ad ottenere quella completezza espositiva e massa critica, necessarie per promuovere al meglio, presso i buyers esteri, le proposte delle aziende. L'edizione 2014 inoltre, vuole essere ancor più internazionale, esaltando l'attrattiva del Made in Italy”.

Non a caso, il Ministero dello Sviluppo Economico ha, proprio in questi giorni, definito il SIGEP come 'volano del made in Italy nel mondo' concedendo il proprio patrocinio e sottolineando “la valenza di iniziativa atta a valorizzare le

imprese di una filiera articolata e dinamica, fortemente orientata all'export". Sarà proprio **il ministro Flavio Zanonato sabato 18 gennaio alle ore 11 ad inaugurare la manifestazione.**

Ma le novità di questa 35a edizione non finiscono certo qui. SIGEP, che dal 2013 aderisce al progetto 'Valorizzazione del sistema fieristico nazionale attraverso incentivi alla certificazione di qualità', voluto dal Ministero per lo Sviluppo Economico, insieme alla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, ha inoltre ottenuto la prima certificazione ISO 25639 (che assicura professionalità, integrità e veridicità dei dati fieristici) emessa in Italia. "Il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico, la presenza del ministro Zanonato e la certificazione ottenuta" ha dichiarato **Lorenzo Cagnoni**, presidente di Rimini Fiera "ci inorgogoliscono, perché riconoscono al nostro salone l'indiscutibile leadership e un valore strategico a sostegno delle imprese italiane nel loro percorso di crescita, soprattutto verso i mercati esteri".

Questi i **principali eventi** che segnaliamo. Per quanto riguarda il Sigep, diverse saranno le sezioni tematiche, i concorsi e i campionati a livello internazionale, dimostrazioni, corsi e seminari di aggiornamento e anticipazioni sulle nuove tendenze. Ritournerà, dopo il grande successo dello scorso anno, "Pastry Queen", il campionato mondiale di pasticceria riservato alle donne in cui si confronteranno dodici tra le migliori pasticciere dei cinque continenti. L'ideatore del campionato, alla sua seconda edizione, è il Maestro pasticciere **Roberto Rinaldini**. La giuria, composta dai dodici allenatori delle Maestre pasticciere in gara, avrà come presidente la riminese **Sonia Balacchi**, vincitrice uscente della scorsa edizione, mentre presidente d'onore sarà il Maestro dei Maestri Iginio Massari. La premiazione si svolgerà lunedì 20 gennaio alle ore 17:00 all'interno della Pastry Arena. Martedì 21 gennaio ci sarà invece la premiazione del Campionato

Italiano di Pasticceria Seniores, dove pasticceri provenienti da tutta Italia si sfideranno proponendo creazioni della loro tradizione dolciaria. Lo stesso concorso è stato riservato anche ai giovani talenti under 22 di tutta la penisola, che si contenderanno l'ambito titolo di Campioni d'Italia nella pasticceria juniores, la cui premiazione avverrà nella giornata di mercoledì 22 gennaio.

Rinnovato inoltre anche per questa edizione il "Pastry Camp", un'occasione unica in cui i più grandi Maestri della Pasticceria Italiana sveleranno alcuni loro segreti e alcune delle tecniche più complesse di quella che è l'arte dolciaria. A fare da cornice ai vari Pastry Events, "The star of chocolate" un inedito Concorso Internazionale del Cioccolato, collocato al centro della Time Square di Sigep, dove artisti del cioccolato provenienti da tutto il mondo realizzeranno in estemporanea delle magnifiche e gustose sculture. La premiazione avverrà nella giornata di mercoledì 22 gennaio.

Quanto a Rhex, tra le novità fa capolino "Food Factor", uno straordinario show cooking organizzato dal mensile specializzato **La Madia Travelfood** in collaborazione con l'Accademia Nazionale Italcuochi, presieduta dal Maestro **Gianfranco Vissani**. Nell'area predisposta all'ingresso Est di Rimini Fiera, **chef stellati terranno veri e propri seminari dimostrativi** con una sfida: elaborare proposte gastronomiche innovative con particolare attenzione ai costi, senza però penalizzare il risultato, la creatività e la professionalità. Ogni giorno un tema specifico che passerà dal mini food al frozen gourmet, dal vegetariano alla lievitazione. Al padiglione B7 sarà la pizza, icona gastronomica del made in Italy nel mondo, a fare da padrona con un'area dedicata alla formazione, tecnologie e metodologie di lavorazione. Non mancheranno grandi competizioni internazionali a cui hanno aderito concorrenti provenienti da Francia, Germania, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Emirati Arabi, Bangladesh e Tunisia.

Novità 2014 è la **DietPizza**, realizzata con la farina FiberPasta, una farina di alta qualità e certificata, a basso indice glicemico per coloro che devono seguire una dieta a basso contenuto di zuccheri, per problemi di obesità, per gli sportivi. A Rhex si impara inoltre anche l'arte della degustazione. E' quello che succede nella sezione DiVino Lounge (Pad. D7), a partire da lunedì 20 dalle ore 12 alle 14. L'appuntamento si chiama "sei+uno" e si tratta di un seminario con degustazione di vini condotto da Claudia Bondi, wine-consultant ed Ambasciatrice dello Champagne per l'Italia 2013.

© RIPRODUZIONE RISERVATA