

# IL CONVEGNO AD ALGHERO

## Lavoro e tributi: confronto sul futuro

L'associazione dei commercialisti guarda alle prossime sfide

ALGHERO

Alghero ospiterà il congresso dell'Associazione nazionale commercialisti (Anc). L'appuntamento sarà anche l'occasione per l'elezione della nuova compagine che guiderà il sindacato per i prossimi quattro anni. È nell'ambito della tre giorni prevista nella Riviera del Corallo (da oggi al 26 settembre, all'hotel Carlos V) è stato organizzato anche un convegno sul futuro della professione e su come affrontare "le criticità del presente per garantire il domani". Il convegno vedrà, tra gli altri, la presenza, oltre a quella dell'attuale presidente dell'Anc Marco Cuchel, del sostituto procuratore della Direzione nazionale Antimafia Antonio Laudati, del numero uno del Consiglio nazionale dei commercialisti Massimo Miani, dei senatori Emiliano Fenu (M5s) e Andrea de Bertoldi (Fdi) e della deputata Chiara Gribaudo (Pd). All'evento parteciperanno anche il sindaco di Alghero, Mario Conoci, e il presidente del Consiglio regionale della Sardegna, Michele Pais.

«Quest'anno - dichiara Cuchel - ricorre il 70esimo anniversario della nostra associazione, fino ad oggi, però, non è stato possibile celebrare come avremmo voluto. Per questo ci ritroviamo ad Alghero, che segna il ritorno ai nostri eventi in presenza, ovviamente nel rispetto più rigoroso di tutte le norme previste. Tuttavia non mancherà l'occasione di festeggiare nel migliore dei modi questa ricorrenza insieme ai tanti colleghi che saranno presenti», conclude Ruchel.

Domani, dopo la registrazione dei partecipanti e l'apertura dei lavori, prevista per le 9.15, la giornata entrerà nel vivo con la tavola ro-



» L'appuntamento sarà l'occasione per l'elezione diretta della nuova compagine di professionisti che guiderà il sindacato per i prossimi quattro anni

L'hotel Carlos V ospiterà il convegno nazionale dei commercialisti

tonda che indagherà "Il futuro delle professioni e tra vecchi problemi e nuove emergenze". Un tema che permetterà di spaziare tra l'atavico divario tra nord e sud fino a toccare i temi relativi all'emergenza sanitaria causata dalla diffusione del Co-

vid-19. La tavola rotonda inizierà alle 10 e alle 11.30 lascerà spazio all'intervento del dottor Luca De Gregorio sulla "Bilateralità: Cadiprof - Ebipro e FondoProfessionisti. Subito dopo la scaletta della giornata prevede una seconda tavola rotonda, questa vol-

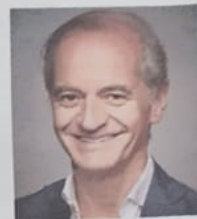
ta dedicata all'anticiclaggio, in cui si discuterà il ruolo del professionista come "parte attiva del sistema o vittima di ulteriori adempimenti burocratici". La discussione sull'anticiclaggio sancirà anche la conclusione del convegno nazionale.

NASCE FAST FORWARD

Imprese e professionisti uniti in una rete

SASSARI. Si chiama Fast Forward, in italiano "avanti veloce", ed è la nuova rete mista, tutta sarda, di imprese e professionisti. L'unione, voluta dagli otto specialisti coinvolti e impegnati nel campo della consulenza, dei servizi alle imprese e alle amministrazioni, da professionisti di vari settori, è subito operativa. Un impulso che arriva dal tessuto imprenditoriale e delle professioni sarde, proprio in un periodo difficile post Covid e che è rappresentato dalla stessa visione grafica del logo della rete, una doppia freccia che identifica, come richiamato dal

nome, la volontà di andare avanti e veloce verso il futuro. Sono otto i soggetti della rete: Sp Srl risorse umane, Giglio Service, Abika (gruppo Abinsula), Giovanni Sanna (consulente strategico dell'innovazione tecnologica-finanza imprese), Touchè (consulenti per imprese), Venus Dea (società di eventi e fornitura servizi alle aziende pubbliche e private), Addv (agenzia di comunicazione strategica e marketing) e Petruzzoni (esperti nel marketing, intrattenimento). Al vertice di Fast Forward c'è il presidente Massimo Cugusi (foto), affiancato dalla vice Annarita



Montanaro della Giglio Service e da un comitato di gestione formato da Carla Forresu, Giovanni Sanna e Sergio Fiorenza. «Dopo la fase più difficile della pandemia, è cambiato il quadro di riferimento per i soggetti economici più piccoli, per le imprese e i professionisti che oggi devono ripartire - dice Cugusi -. La sfida è trasformare la nostra debolezza di piccoli e bravi specialisti in un'occasione di rilancio globale attraverso una struttura leggera, flessibile e in grado di creare occasioni di confronto in un livello più alto del mercato». Secondo Cugusi «guardare oltre vuol dire ripartire verso una missione nuova. Vogliamo aiutare i clienti a prendere atto che il mondo è cambiato, capire e sono i nuovi paradigmi su cui ci muoviamo oggi, adottare strategie e modelli di business più competitivi. Ma anche cogliere le opportunità nuove perché abbiamo di fronte sfide: complessità e velocità». Il sito è [www.fastfor.it](http://www.fastfor.it).

## Gambero rosso, 14 i vini sardi al top

Gli esperti della Guida: l'isola ha fatto grandi passi avanti ma servono i consorzi

SASSARI

Sono quattordici i vini sardi premiati quest'anno dalla Guida del Gambero rosso. L'isola conferma lo stesso numero dei Tre bicchieri dello scorso anno. A ottenere il prestigioso riconoscimento sono: Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161 2018 delle Tenute Sella & Mosca; Cannonau di Sardegna 2017 di Antonella Corda; Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2016 di Giuseppe Gabbas; Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Pro Vois Ris. 2014 dei Fratelli Puddu; Capichera V. T. 2016 di Capichera; Carignano del Sulcis 6Mura Ris. 2016 della Cantina Giba; Carignano del



Sulcis Sup. Terre Brune 2015 della Cantina di Santadi; Nuracada Bovale 2017 di Audarya; Terresicci 2014 delle Cantine di Dolianova; Turriga 2015 di Argiolas; Vermentino di Gallu-

ra Sup. Costarenas 2018 di Massone Mannu; Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2018 di Surrau; Vermentino di Gallura Sup. Solianu di Tenuta Matteu 2018 di Andrea Ledda; Vermen-

Anche quest'anno sono 14 i vini sardi che hanno ottenuto i Tre bicchieri del Gambero rosso

tino di Sardegna Stellato 2018 di Pala.

«Nelle scorse edizioni della Guida - scrivono gli esperti del Gambero rosso - abbiamo sottolineato la crescita costante del vino sardo a prescindere dalle annate, più o meno buone. Se lo facessimo anche quest'anno rischieremo di essere poco credibili. Invece no, non è così. Dagli oltre 600 campioni degustati esce una regione in gran forma. La qualità riscontrata è sempre più alta, ma non solo sotto il mero profilo sensoriale (equilibrio, armonia, complessità gusto-olfattiva). I bianchi e rossi proposti sono sempre più autentici, territoriali, rispettosi quindi dei vi-

tigni nelle loro zone più vicine di appartenenza. Il lavoro è quello più duro, più portante (e anche quello deve essere il più rispettoso dell'ambiente, per una produzione sempre più sostenibile in cantina ci si sempre più a compiere azioni volte a valorizzare la natura produce».

Il Gambero rosso premia il ritardo nella creazione dei Consorzi. «Tuttavia non è supportato a dove le Denominazioni di origine protetta sono ferme quasi tutte al momento di nascita. Sono troppi le Doc territoriali e avviliscipinari regionali per i più rappresentativi Cannonau, moscato e vermentino non valorizza di fatto detto in termini di prezzo e non prendesse in mano la questione per dare alla Sardegna che merita».

### Su Nuraxi da oggi al Wte

Su Nuraxi è le bellezze archeologiche e storiche di Barumini in vetrina a uno degli appuntamenti più prestigiosi dedicati ai siti patrimonio Unesco. Si apre oggi il World Tourism Event (WTE) Unesco. Al Salone Mondiale Città e Siti Unesco, che torna a Roma per il secondo anno consecutivo, non poteva mancare tra i protagonisti, dunque, proprio il sito di Su Nuraxi dal 1997 patrimonio dell'umanità con la partecipazione della Fondazione Barumini sistema Cultura. L'appuntamento, che si svolgerà fino a sabato 27 settembre al WeGif (spazio della Regione Lazio a Trastevere), sarà inaugurato dal sottosegretario del Turismo, Lorenzo Bonaccorsi. «Siamo orgogliosi di poter partecipare ancora una volta a uno degli appuntamenti più importanti dedicati ai siti Unesco d'Italia - dice il sindaco di Barumini e presidente della Fondazione, Emanuele Lilliu - si tratta di un appuntamento imperdibile per mostrare ancora una volta la bellezza dei nostri tesori archeologici».

### IL PREMIO

## È sardo il miglior enologo d'Italia

Riconoscimento dell'associazione Vinoway a Mariano Murru

SERDIANA

Il miglior enologo d'Italia è sardo e lavora in Sardegna. È Mariano Murru, direttore tecnico dell'azienda vinicola Argiolas e presidente di Assoenologi Sardegna. Murru è stato insignito del titolo di miglior enologo d'Italia 2020 dall'Associazione Vinoway Italia. La premiazione si svolgerà a Bari il 10 e 11 ottobre all'Hotel Nicolaus nell'ambito della manifestazione Vinoway Wine Selection.

Quest'anno la manifestazione festeggia la sua quarta edi-

zione, la quale premierà i migliori professionisti del mondo del vino e le aziende che hanno raggiunto l'eccellenza. La selezione, per queste ultime, è stata fatta tra migliaia di vini, selezionati dall'equipe di sommelier dell'Associazione Vinoway.

Murru, già premiato come Miglior enologo della Sardegna nel 2009 e con il Premio Giacomo Tachis nel 2018, riceve il premio come Miglior enologo italiano 2020 «per la dedizione e la costanza mostrate nella ricerca».

dei vini tradizionali della Sardegna». Nell'arco degli anni si è impegnato in numerosi progetti di ricerca sia a livello nazionale che internazionale, ha spaziato anche in altri settori dell'agroalimentare, occupandosi anche di olio, liquori e birre artigianali. «Sono emozionato ed onorato nel ricevere questo importante riconoscimento - commenta Murru - con uguale spirito si è impegnato a

