

Rassegna del 10/09/2013

NESSUNA SEZIONE

03/09/2013	Nuova Provincia (Asti)	2	<u>Una Douja d'Or più "sobria" Sabato sera niente bottiglie</u>	...	1
06/09/2013	Biellese	15	<u>Altra stangata sulle imprese</u>	Pacchioni Marialuisa	3
06/09/2013	Il Nostro Giornale	3	<u>Sos imprese: Imu e Tares le "uccidono</u>	Ferrando federica	5
06/09/2013	La guida Cuneo	11	<u>Fine settimana in Fiera</u>	Brignone Fabrizio	6
06/09/2013	Provincia Granda	4	<u>«Un successo la Mostra dell'Artigianato, necessario più tempo per organizzarla»</u>	...	7
07/09/2013	Corriere di Novara	29	<u>Imu su immobili produttivi: nel 2012 è costata alle imprese 9,3 miliardi</u>	...	8
09/09/2013	Eco di Biella	16	<u>ARTIGIANI No al Sistri costoso e inefficiente</u>	...	9

1

PRESENTAZIONE. LE PRINCIPALI NOVITÀ DELL'EDIZIONE 2013

Una Douja d'Or più "sobria" Sabato sera niente bottiglie

Quello del 7 settembre vendita bloccata alle 20 all'Enofila e in piazza. La voce di Conte in spot

DI DANIELA PEIRA

E' la voce di Giorgio Conte che quest'anno invita tutta l'Italia a venire alla Douja d'Or e al Festival delle Sagre.

Il cantautore astigiano, infatti, si è prestato per lo slogan che la Camera di Commercio ha voluto tenere anche per quest'anno: «Noi vediamo il bicchiere mezzo pieno, e voi?»

per associare all'irrinunciabile idea del vino, una speranza per il momento di grande crisi economica. E proprio Conte (che ha rivelato di aver accettato l'ingaggio per vedere «l'effetto che fa entrare nelle case di tutti gli italiani prima del telegiornale») era fra gli ospiti speciali della presentazione del settembre di Douja e Sagre, con i numeri delle due manifestazioni snocciolate da Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio.

«L'edizione di quest'anno del Salone Nazionale dei vini è un incoraggiamento a lanciare il cuore oltre l'ostacolo -ha detto- siamo consapevoli che i timori per l'economia e il lavoro sono molto forti, ma vogliamo invitare tutti a guardare il futuro con la lente dell'ottimismo e della speranza. La Douja è un veicolo per

far conoscere a tutta Italia i nostri talenti, una ghiotta occasione per attirare sul territorio chi ancora non ci conosce».

Tema caro anche all'assessore regionale Giovanna Quaglia che ha ricordato come il settembre astigiano si svolge negli stessi giorni in cui si compierà l'ultima fase di verifica sulla candidatura Unesco il cui responso arriverà nel giugno del 2014.

DOUJA D'OR

Quest'anno sono 509 i vini che hanno superato i severissimi test di degustazione degli assaggiatori Onav e 43 etichette sono entrate a far parte della lista degli Oscar, un 6% in più dell'anno scorso a dimostrazione della qualità crescente del vino italiano. Agli stand e sugli scaffali dell'enoeca dell'Enofila ci saranno vini da ogni regione italiana.

Eventi nell'evento la Douja della Barbera, dedicata alla rossa più famosa con 137 etichette da provare e la Douja dell'Alta Langa, per far conoscere le straordinarie bollicine di quota in 16 interpretazioni diverse. Per chi ama i sapori forti, saranno presenti anche una quarantina di etichette di grappe che si sono meritate il premio Alambicco d'oro da parte degli assaggiatori delle grappe.

Una Douja che, come anticipato dal presidente Sacco, vuole essere da volano al territorio e alle sue ghiottonerie. Torna, per tutta l'apertura del Salone, Asti fa Goal, con i prodotti degli artigiani agroalimentari e dei coltivatori mentre i buongustai potranno già prenotarsi per le serate con i "piatti d'autore" cucinati dai migliori chef astigiani che quest'anno si arricchiscono del "dolce d'au-

tore" a cura dei maestri pasticceri di eccellenza che lo prepareranno davanti al pubblico e del pane fresco impastato e cotto nelle cucine dell'Enofila. Altra novità, sempre in tema enogastronomico, la presenza dei maestri gelatieri che proporranno coni e coppette di creme o sorbetti a base di vino, dall'Asti docg al Ruchè, dal Grignolino al Malvasia alla Barbera.

Confermate le cene sotto le stelle a cura delle associazioni di categoria astigiane come pure un ricco cartellone di eventi culturali.

Attesa per l'allestimento dello stand del Consorzio dell'Asti docg che presenterà i suoi cocktail a base di frutta già apprezzatissimi al Vinality di Verona. Sulla lavagna dei pensieri i visitatori potranno scrivere liberamente i loro ricordi e le sensazioni abbinati al mondo del moscato. E c'è spazio anche per la solidarietà: con le degustazioni si raccoglieranno fondi da destinare al Pulmino Amico dell'Astro per il trasporto dei malati oncologici. L'Onav, oltre che con le serate di assaggio, sarà presente anche con la distribuzione della scheda di assaggio al pubblico.

Confermati i treni straordinari da e per Torino e altre implementazioni dovrebbero arrivare sulle linee di Alessandria e Genova. Ma quest'anno, a differenza delle scorse edizioni, saranno a pagamento e non più gra-



tuiti.

Confermata anche la decisione presa a caldo l'anno scorso appena chiusa la Douja in seguito alle proteste per la presenza di molti ubriachi durante alcune serate. Quest'anno, infatti, il solo sabato del Festival delle Sagre, ovvero sabato 7 settembre, a partire dalle 20 non potranno essere vendute le bottiglie né al villaggio enogastronomico di piazza del Palio, né all'Enoteca della Douja. Chi vorrà bere potrà farlo solo a bicchiere acquistando un piatto agli stand delle pro loco o degustando in Douja.

SAGRE

Quarantennale, quello del Festival delle Sagre, che passa sotto traccia, senza alcun evento celebrativo. A fare la differenza saranno sette Pro Loco che, coraggiosamente, hanno deciso di cambiare il tema della loro sfilata allo straordinario corteo delle contadinerie che rappresenta una degna metà della manifestazione.

Santa Caterina di Rocca d'Arazzo affronta un tema di grandissimo impatto emotivo: il ruolo delle donne nella resistenza partigiana. Villafranca attesissima per la rievocazione della prima corsa automobilistica italiana da Asti a Torino. Moncalvo ripercorre la nascita dell'industria tessile con la T.T. che dava lavoro a moltissima gente del paese. Castello d'Annone, in odor di Expo2015, ripropone invece la storia della fiera campionaria che si tenne in paese nel 1913. Valenzani si affida ad un tema sacro, la cui tradizione è ancora viva e praticata: quello della festa di Sant'Antonio con i caritini mentre Villanova tornerà a portare in sfilata numerosi animali da lavoro e da cortile a corredo del tema sul latte come alimento primario della vita contadina. Calliano abbandona i momenti di vita paesana per concentrarsi sul matrimonio di inizi Novecento, presentando una straordinaria collezione di abiti originali.

Qualche piccola variazione anche nel menù e curiosità per assaggiare i piatti portati dalle due pro loco "forestiere": Mezenile dalle Valli di Lanzo e Valmontone a due passi dalla capitale. Oltre 3 mila figuranti in sfilata, 86 piatti diversi in piazza, centinaia di migliaia di porzioni pronte da essere servite e un'imponente macchina organizzativa ancora per una volta dovrà fare i conti con un successo crescente che porta una folla affamata e motivata in piazza.

Dettagli sui siti www.doujador.it e www.festivaldellesagre.it.

L'AGENDA DELLA DOUJA. UNA SETTIMANA DI EVENTI

Venerdì 6 settembre

Ore 17 inaugurazione

Ore 19 apertura al pubblico della 47.ma Douja d'Or

Ore 19 Piatto d'autore con il Ristorante Il Bagatto e dolce d'autore con la Pasticceria Scaglione

Ore 19 nell'area gastronomica in cortile agnolotti, bunet e torta di nocciole a cura di Confagricoltura

Ore 21 Apertura Douja della Barbera e Douja dell'Alta Langa

Ore 21 a cura dell'Onav serata di assaggio di Asti e Brachetto d'Acqui

Sabato 7 settembre

Ore 10 al Teatro Alfieri cerimonia di premiazione dei vincitori della Douja d'Or 2013

dalle 18,30 in poi nel cortile dell'Enofila carne cruda piemontese servita dalla Confederazione Italiana Agricoltori di Asti

Ore 19,30 Piatto d'autore con il Ristorante La Fioraia e dolce della Pasticceria Al Mangia e Bevi

Ore 21 serata di assaggio del Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi.

Domenica 8 settembre

Dalle 18,30 in poi nel cortile dell'Enofila agnolotti e bunet serviti dalla Confapi Asti

Alle 19,30 Piatto d'autore con il Ristorante Bandini e dolce d'autore con Panificio Piemontese e Gelateria Fattorepiù

Ore 21 serata di assaggio di Asti e Brachetto d'Acqui docg

Ore 21,30 Teatro degli Acerbi e Faber Teater presentano "Paisan, ritratti di gente di collina" omaggio a Cesare Pavese.

Lunedì 9 settembre

Ore 10 a Palazzo Borello il convegno "Expo 2015: un'occasione da non perdere"

Ore 17,30 all'Enofila viaggio alla scoperta dei vini e prodotti torinesi.

Ore 18 seminario sul tema "Il valore della mobilità transnazionale e il dispositivo Ecvet nella formazione professionale del settore turistico alberghiero"

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila polenta con funghi porcini, Raschera con tartufo e bunet a cura della Cna di Asti

Ore 21 serata di assaggio con i vini del Savonese

Ore 21,30 Suoni diVini di e con Massimo Cotto, il vino tra parole e canzoni. Ospite Paolo Jannacci

Martedì 10 settembre

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila terrina di bollito con bagnetto rosso e tortino di ricotta e pere con salsa ai frutti rossi a cura di Unione Industriale di Asti.

Alle 19,30 Piatto d'autore con il Ristorante Il Cascinelluovo e dolce della Pasticceria Al Mangia e Bevi

Ore 21 serata di assaggio intorno alla figura di Arturo Bersano.

Ore 21,30 Suoni diVini. Ospite Nicolò Fabi

Mercoledì 11 settembre

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila riso al Castelmagno e nocciola e zabaglione al Moscato con la Confesercenti

Ore 19,30 Piatto d'autore con il Ristorante Ametista e dolce della Pasticceria Dolce e Salato

Ore 21 serata di assaggio del Barbaresco

Ore 21,30 Suoni diVini. Ospite Paola Turci

Giovedì 12 settembre

Dalle 18,30, nel cortile dell'Enofila zuppa ortolana con crostini e mousse piemontese con l'Ascom

Ore 19,30 Piatto d'autore con il Ristorante Gener Neuv e dolce della Pasticceria artigianale di Barbero Vincenzo

Ore 21 serata di assaggio con i colori, profumi e sapori della Riviera dei Fiori

Ore 21,30 Suoni diVini. Ospite Alberto Fortis

Venerdì 13 settembre

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila agnolotti di fassona e crostata a cura della Confcooperative

Ore 19,30 Piatto d'autore con il ristorante La Braja e dolce della Pasticceria La Dolce Langa

Ore 21 serata di assaggio di grappe distillate nell'anno

Ore 21,30 lo scrittore Andrea Vitali presenta il suo libro Le Tre Minestre.

Sabato 14 settembre

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila risotto alla Barbera e dolci tradizionali a cura di Coldiretti

Alle 19,30 Piatto d'autore del Ristorante Vittoria e dolce della Pasticceria Dolcevita

Ore 21 serata di assaggio di vini e delizie del Monferrato Astigiano

Ore 21,30 Notte e note di Carosello ...quando Calindri beveva Cynar

Domenica 15 settembre

Dalle 18,30 nel cortile dell'Enofila Asti, Biella, Vercelli e Torino propongono le loro specialità gastronomiche, a cura della Confartigianato Asti

Ore 19,30 Piatto d'autore con il ristorante La Grotta e dolce dell'Istituto di Arte Bianca di Neive

Ore 21 serata di assaggio sui vini provenienti da vigneti di montagna

Ore 21,30 un tuffo nel passato con la Mobil Swing Band

Altra stangata sulle imprese

Cna e Confartigianato: «Inaccettabili gli aumenti di oltre il 20 per cento»

■ La Tares, che debutta quest'anno sostituendo la Tarsu o la Tia, rischia di tramutarsi in una vera e propria stangata, soprattutto per gli imprenditori. A denunciarlo è la Cgia di Mestre. Le cifre fanno riflettere: rispetto al 2012, gli aumenti medi stimati per l'anno in corso saranno molto pesanti. Su un capannone di 1.200 mq l'aggravio sarà di 1.133 euro (+22,7 per cento); su un negozio di 70 mq (superficie media nazionale), il ritiro dei rifiuti costerà 98 euro in più (+19,7 per cento).

«Non possiamo che confermare queste cifre» commenta il presidente della Cna di Biella Claudio Capellaro Siletti. «La tendenza è purtroppo immutata: caricare sulle imprese e sui cittadini gli oneri dei controlli fiscali, delle inefficienze delle amministrazioni locali e le esigenze di contabilità pubblica locale per la gestione del "federalismo fiscale" che non solo non ha prodotto i risultati sperati, ma ha fatto aumentare a dismisura i tributi. La Tares sarà un nuovo salasso per le imprese e cittadini. Non solo perché aumenterà il prelievo, come vedremo in seguito, ma perché provocherà un aumento anche degli oneri a carico dei singoli contribuenti, lasciando ai Comuni la facoltà di decidere il numero delle rate con quali pagarla, unitamente alla possibilità, concreta, che i calcoli e la liquidazione del tributo debbano essere eseguiti direttamente dai contribuenti. Se si pensa che in Italia ci sono oltre 60 milioni di immobili (fonte Agenzia

del Territorio), di cui 52,5 milioni di proprietà di persone fisiche e 7,5 milioni di proprietà delle imprese e ipotizzando un costo medio per effettuare il calcolo di 100 euro a immobile, si arriva a un maggior onere buro-

cratico di circa 6 miliardi di euro. Non è questo il modo di semplificare e far risparmiare tempo e denaro a cittadini e imprese. L'introduzione della Tares comporterà per cittadini e imprese un maggior onere tributario di circa 2 miliardi di euro. Il calcolo è stato eseguito partendo sempre da indicazioni dell'Agenzia del Territorio, che stima in 6.400 milioni i metri quadri degli immobili a cui va applicato l'aumento previsto di addizionale di 0,30 centesimi a metro quadro, arrivando appunto a quasi 2 miliardi di euro. Il gettito complessivo a carico di famiglie e imprese sarà di 8 miliardi di euro con un aumento medio del 30 per cento. Infatti, il prelievo del 2012 è stato di circa 6 miliardi di euro. Come è possibile subire questi aumenti quando negli ultimi 5 anni di crisi economica la produzione dei rifiuti urbani è diminuita del 5 per cento e l'incidenza della raccolta differenziata, che ha consentito una forte riduzione dei costi di smaltimento, è aumentata del 30,5 per cento?».

Interviene sul tema anche la Confartigianato di Biella: «La nostra organizzazione» commenta il presidente Cristiano Gatti «si sta prodigando quotidianamente, con ogni mezzo e azione ritenuta necessaria, e con gli interventi delle proprie strutture regionali

e nazionali affinché il Governo riveda immediatamente le proprie intenzioni sui continui aggravii fiscali che colpiscono, senza logica alcuna, il mondo imprenditoriale dell'artigianato e dell'imprenditoria in genere».

Gatti continua: «L'insensibilità del Governo di fronte al perdurare di una pressione fiscale sempre più esacerbata, si rivela come un fatto di assoluta gravità che non porta a nessuna condivisibile giustificazione.

Vale per tutti l'esempio della famigerata Tares (Tassa rifiuti e servizi): un contorto progetto di recupero costi per la gestione e lo smaltimento dei rifiuti che non solo non ha tenuto conto di una minore produzione del gettito di rifiuti (per aziende e abitazioni) per via della recessione, ma nemmeno che in virtù dell'aumento della "raccolta differenziata", il costo per lo smaltimento degli stessi è fortemente diminuito. Malgrado ciò la Tarsu si sta rivelando come una "stangata" senza precedenti con un aumento medio stimato per le imprese superiore al 20 per cento».

Conclude Gatti: «Perché tanti aumenti? La Tares dovrà assicurare un gettito in grado di coprire interamente il servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti, vincolo non previsto con l'applicazione della Tarsu. In secondo luogo, si prevede una maggiorazione su tutti gli immobili (con un certo aumento al metro quadrato) con la quale si andranno a finanziare i servizi indivisibili dei Comuni (illuminazione pubblica, pulizia e manutenzione strade). Tutto comprensibile, ciò non toglie che a farne le spese sono sempre, oltre ai privati, le piccole aziende e, questo, sia chiaro, non è più sopportabile e la Confartigianato si batterà con ogni mezzo per rimuovere le assurdità di chi fa certe leggi nel nostro Paese». **MARIALUISA PACCHIONI**





5

Confartigianato. Aliquote per capannoni e laboratori sempre più alte Sos imprese: Imu e Tares le "uccidono"

Federica Ferrando

Fanno raddrizzare i capelli a tutti gli italiani. Di cosa stiamo parlando? Dell'Imu e della Tares, più conosciute a tutti come la vecchia Ici e la tassa sui rifiuti. Due nomi spesso protagonisti nelle discussioni politiche: soprattutto l'Imu, tema ardente dell'ultima settimana a Montecitorio.

Dopo un'estenuante altalena di Imu sì o Imu no il governo ha trovato una soluzione e sottoscritto: Imu sì, per capannoni e laboratori.

Una scelta attentamente scrutata e analizzata da Confartigianato che, tirando le prime fila, ha fatto i conti sugli oneri sopportati dalle imprese e ha rilevato che da gennaio 2013 l'imposta municipale sui capannoni e laboratori delle imprese è più costosa: il prelievo Imu è incrementato dell'8,3%, pari a 491,2 milioni di euro di maggiori tasse per le aziende italiane.

"Gli imprenditori" - commenta il presidente di Confartigianato Alessandria Adelio Ferrari - "non possono sopportare ulteriori aumenti di pressione fiscale, né l'incertezza su tempi e modalità di applicazione dei tributi. Per quanto riguarda l'Imu va bene l'esenzione approvata dal governo, ma non è giusto che gli immobili produttivi siano trattati alla

stregua delle seconde case: i nostri laboratori vanno esentati dall'imposta perché sono la nostra prima casa".

La pressione fiscale aumenta se all'Imu si aggiunge la Tares, anche lei in continuo aumento: tra marzo 2012 e marzo 2013 +4,9%, tra marzo 2008 e marzo 2013 +22,1% e, addirittura, negli ultimi 10 anni +56,6%.

Per alcune tipologie di imprese l'applicazione della Tares sarebbe un vero disastro: è il

caso, delle attività artigiane di pizza al taglio operanti in piccoli Comuni che attualmente applicano la Tarsu e che, con l'introduzione della Tares, subirebbero rincari del 301,1%.

Non andrebbe meglio per i laboratori artigiani di pasticceria, che pagherebbero il 181,7% in più. Aumenti significativi anche per i piccoli produttori di pane e pasta che, nel passaggio da Tarsu a Tares, sarebbero costretti a sborsare il 93,6% in più.



6

Ancora tre giorni per la 38ª edizione, che punta su tradizione e innovazione

Fine settimana in Fiera

Fino a domenica sera, la grande kermesse al Miac

Cuneo - Appuntamento fino a domenica sera tra i padiglioni e gli stand della 38ª Grande Fiera d'Estate 2013, che propone al pubblico (cuneese, ma non solo) i prodotti e i servizi delle 500 imprese che hanno scelto la kermesse al Miac.

Il percorso, su una lunghezza di circa 3,5 chilometri, attraversa prima l'area istituzionale (dove ci sono anche baby parking e sala convegni), poi l'ampio spazio del Tekno (con tanti prodotti, tra cui casa ed energia), l'area Arredo e complemento, quelle Expo e Sapore e salute (un po' "il negozio della Fiera"), autoveicoli e aree esterne, fino a ristorante e area spettacoli.

Fin dall'inaugurazione, gli organizzatori e i rappresentanti del mondo istituzionale ed economico intervenuti (a tagliare il nastro della kermesse, venerdì 30, è stato Ferruccio Dardanello, presidente nazionale Unioncamere) hanno sottolineato l'importanza della sfida imprenditoriale, del saper fare impresa e del saper fare rete, accanto alla qualità e al servizio come elementi irrinunciabili per superare gli ostacoli di questa fase economica e per imboccare nuove strade di sviluppo, per "farcela".

Se n'è discusso anche martedì, nell'incontro "Idee e opportunità per un mondo del lavoro che cambia: storie di chi ha trovato o inventato nuove strade e progetti



per provare a competere", con testimonianze di giovani imprenditori e di realtà che scommettono sulle start up. Strade nuove e nuove direzioni, al di fuori dei confini regionali (con la presenza anche della "piazza delle Camere di commercio": Trapani, Cagliari, Sassari, Foggia, Perugia, Imperia, Asti e Ancona) e degli schemi già sperimentati, anche in ottica "social" (interesse, ad esempio, per il Facecoop di Confcooperative Cuneo).

Tra le iniziative del fine settimana, venerdì 6 alle 21 nell'area convegni "Il mecenatismo come ultima frontiera del marketing. Beni artistici e culturali: con la crisi chi ci pensa?", incontro organizzato da Alfiere Eventi; venerdì alle 21, nel padiglione spettacoli, la sfilata "Moda sartoriale, le eccellenze in passerella" organizzata da Confartigianato Cuneo, molto attesa dal pubblico della Fiera, dagli abiti da sposa alle pellicce agli accessori,

presentata da Elia Tarantino; sabato 7 alle 16.30 un altro spettacolo per i bambini, dopo la presenza di Peppa Pig domenica scorsa: il teatro con pupazzi "Pimpa - Cappuccetto Rosso" (eventuali offerte vengono devolute al Comitato collaborazione medica per la campagna "Sorrisi per madri africane"); tra i momenti tecnici nell'area convegni, venerdì alle 18 "Conto termico: incentivi per il riscaldamento a biomassa" e sabato alle 18 "Risparmio energetico e fonti rinnovabili nell'edilizia residenziale" (con Envira Engineering).

Gli orari per l'ingresso alla Grande Fiera d'Estate (6,50 euro il biglietto; ridotto 5 euro; gratis fino a 13 anni) sono venerdì dalle 17 alle 24, sabato dalle 10 alle 24, domenica dalle 10 alle 23; servizio gratuito navette dal centro cittadino (per informazioni: tel. 0171-1865110 www.grandefieradestate.com).

Fabrizio Brignone



«Un successo la Mostra dell'Artigianato, necessario più tempo per organizzarla»

MONDOVI - Il presidente dell'associazione "La Funicolare" ha accettato di rispondere ad una serie di domande sulla Mostra dell'Artigianato 2013 organizzata per la prima volta dal sodalizio di esercenti e commercianti monregalesi. Eccola di seguito.

Presidente, è stata una Mostra allestita nel giro di poche settimane, che bilancio fate?

Decisamente positivo, abbiamo riscontrato una grande affluenza di pubblico che ha prodotto una buona ricaduta economica sul territorio. Particolare soddisfazione per aver scoperto un'intera Città unita nel segno della Mostra, ribadisco ancora una volta che solo grazie alla collaborazione di varie "figure" è stata possibile la realizzazione e la riuscita dell'evento. Il mio giudizio è confortato dai numerosi apprezzamenti giunti da parte di visitatori e cittadini monregalesi che ringrazio.

Ci sono punti da riorganizzare e migliorare e altri da confermare. Quali sono? L'aggettivo "artistico" che caratterizza la Mostra dell'estate cuneese è stato rispettato secondo lei?

Tra le conferme, le magnifiche strutture interne di Mondovì Piazza (Palazzo di Città, Museo della Ceramica, Circolo di Lettura, la novità rappresentata dall'ex Monte di Pietà), gli intrattenimenti musicali al Belvedere, le "Mostre nella Mostra" ed i laboratori. Da puntare su una riorganizzazione di alcune zone espositive, su tutte quella di Via Vico. Migliorare ancora l'angolo Belvedere, creare ulteriore attrazione nelle vie intensificando gli spazi

espositivi a livello stradale, in maniera da permettere nuovi percorsi, accontentando le diverse esigenze dei visitatori. Una Mostra da vivere, non solo da visitare, puntando anche sull'intrattenimento ed il folklore. L'aggettivo "artistico" è stato rispettato ad un livello sufficiente ma, proprio per questo, con grandi margini di miglioramento. Vorremmo portare a Mondovì artisti di livello nazionale ed internazionale. Un desiderio realizzabile grazie ad un grande lavoro effettuato in simbiosi con gli stessi espositori.

L'associazione che rappresenta ha fatto il possibile in poco tempo. Su queste colonne lo abbiamo ripetuto più volte, ma di cosa ha realmente bisogno la "Funicolare"?

Di tempo! Il mio più grande rammarico sono le numerose idee nate durante la programmazione di questa Mostra, ma impossibili da realizzare in appena un mese.

La serata con la presentazione del Torino Calcio è stato l'appuntamento con il maggior afflusso di visitatori. Pensa che l'organizzazione di eventi in contemporanea con la Mostra sia la strada giusta?

Absolutamente sì. La presentazione ufficiale del Torino è un evento che ha consentito alla gente di vivere e conoscere la Città. A nostro avviso la Mostra deve innalzare ulteriormente un livello artistico già degno di nota, unendo tale esigenza alla volontà di far conoscere ed apprezzare la nostra Città. La vera sfida deve essere di far tornare il visitatore della Mostra anche quando la Mostra non c'è...



Imu su immobili produttivi: nel 2012 è costata alle imprese 9,3 miliardi

■ 9,3 miliardi: è quanto hanno pagato nel 2012 gli imprenditori italiani per l'Imu sugli immobili produttivi. Una somma pari al 39,1% del totale dei 23,7 miliardi di gettito Imu dello scorso anno. Ma da gennaio 2013 l'imposta municipale sui capannoni delle imprese è più costosa: infatti l'aumento automatico da 60 a 65 del moltiplicatore da applicare alle rendite catastali per gli immobili produttivi, scattato da inizio anno, ha fatto lievitare il prelievo Imu dell'8,3%, pari a 491,2 milioni di euro di maggiori tasse per le aziende italiane. In vista delle decisioni del Governo su Imu e Tares, Confartigianato ha calcolato l'impatto dei due tributi su imprese e famiglie. E si scopre che, rispetto all'Ici, l'imposta municipale sugli immobili ha generato un maggiore prelievo fiscale di 14,5

miliardi sui contribuenti italiani.

A pagare di più, nel passaggio da Ici a Imu, sono stati gli imprenditori. Infatti il 50,6% dei Comuni italiani ha aumentato l'aliquota base da applicare agli immobili produttivi, il 47,9% ha mantenuto l'aliquota base del 7,6 per mille e soltanto l'1,6% dei Comuni l'ha ridotta: con il risultato che l'aliquota media nazionale applicata agli immobili produttivi è pari al 9,4 per mille, a fronte del valore base del 7,6 per mille.

Se l'Imu ha aumentato il prelievo fiscale sulle imprese, le cose non sembrano migliorare con la Tares. Secondo Confartigianato, l'applicazione del nuovo tributo su rifiuti e servizi provocherà un aumento medio di 26 euro per abitante, pari al 17,6% in più rispetto a quanto avviene con l'applicazione degli at-

tuali tributi sui rifiuti: Tarsu e Tia.

I rincari derivanti dalla Tares andrebbero a sommarsi ai continui aumenti registrati in questi anni dalle tariffe dei rifiuti: tra marzo 2012 e marzo 2013 sono cresciute del 4,9%, tra marzo 2008 e marzo 2013 gli aumenti sono stati del 22,1% e, addirittura, negli ultimi 10 anni hanno raggiunto il + 56,6%.

Per alcune tipologie di imprese, l'applicazione della Tares sarebbe un vero e proprio salasso: è il caso delle attività artigiane di pizza al taglio operanti in piccoli Comuni che attualmente applicano la Tarsu e che, con l'introduzione della Tares, subirebbero rincari del 301,1%. Non andrebbe meglio per i laboratori artigiani di pasticceria che pagherebbero il 181,7% in più. Aumenti significativi anche per i piccoli produttori

di pane e pasta che nel passaggio da Tarsu a Tares sarebbero costretti a sborsare il 93,6% in più.

«Gli imprenditori - commenta il Presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale Francesco Del Boca - non possono sopportare ulteriori aumenti di pressione fiscale, né l'incertezza su tempi e modalità di applicazione dei tributi. Per quanto riguarda l'Imu non è giusto che gli immobili produttivi siano trattati alla stregua delle seconde case: i nostri laboratori vanno esentati dall'imposta perché sono la nostra prima casa. In definitiva, su Imu e Tares vanno trovate soluzioni che, oltre ad evitare l'inasprimento della tassazione, siano capaci di garantire la semplificazione impositiva e amministrativa».

l.c.



ARTIGIANI

No al Sistri costoso e inefficiente

Gli autotrasportatori non possono applicare un sistema di tracciabilità dei rifiuti che in questi anni ha ampiamente dimostrato di non funzionare. Soprattutto è assurdo che il Sistri sia obbligatorio per le aziende italiane di autotrasporto e non per quelle straniere che operano nel nostro Paese. Nell'attuale momento di crisi economica, le imprese non hanno certo bisogno di altri problemi come quelli che provoca il Sistri. E' viva la preoccupazione delle imprese di autotrasporto merci per la decisione del Governo di confermare l'entrata in vigore, dal primo ottobre, del sistema telematico di tracciabilità destinato alle imprese che trasportano rifiuti pericolosi. Non si è voluto tener conto dei risultati negativi dei test di funzionamento effettuati in passato, che hanno evidenziato i deficit tecnici e le inefficienze dei dispositivi previsti dal Sistri (chiavette Usb, black box). E ora le nostre aziende finiranno per dover subire di nuovo costi e inefficienze di un sistema che, oltre ad essere economicamente oneroso, non garantisce alcun risultato per il suo obiettivo principale, vale a dire la battaglia contro lo smaltimento illegale dei rifiuti pericolosi. Al danno si aggiunge la beffa del diverso trattamento per gli autotrasportatori italiani e per quelli con sede all'estero ma operanti in Italia e che non sono obbligati ad aderire al Sistri. In questo modo saranno indubbiamente favoriti sul mercato nazionale rispetto alle nostre aziende italiane gravate da costosi adempimenti prescritti dalla tracciabilità telematica dei rifiuti. Nei prossimi giorni Confartigianato in sede nazionale incontrerà tutte le associazioni dell'autotrasporto per decidere insieme iniziative contro l'applicazione del Sistri alle imprese di autotrasporto.

● **Massimo Foscale**

Direttore di Confartigianato Biella

