

Rassegna del 03/11/2013

NESSUNA SEZIONE

| | | | | | |
|------------|--------------------|----|---|-----|---|
| 03/11/2013 | Stampa Alessandria | 51 | <u>Il «Tacuej» dedicato ai cibi del Tortonese</u> | ... | 1 |
| 03/11/2013 | Stampa Cuneo | 67 | <u>Alba, alla Fiera oggi protagonista è la nocciola</u> | ... | 2 |
| 03/11/2013 | Stampa Novara-Vco | 68 | <u>Confartigianato Informa</u> | ... | 4 |
| 03/11/2013 | Stampa Novara-Vco | 68 | <u>I falegnami del futuro alla Bottega di mestiere</u> | ... | 5 |
| 03/11/2013 | Stampa Novara-Vco | 68 | <u>OSSERVATORIO TARES "Sui rifiuti aumenti eccessivi"</u> | ... | 6 |

1

CALENDARIO

**Il «Tacuej»
dedicato ai cibi
del Tortonese**

■ Il «Tacuej 'd Turtona», il tradizionale calendario tortonese giunto alla 19ª edizione, è stato presentato martedì nella sede della Libera Artigiani-Confartigianato, i cui associati da sempre si fanno carico dell'iniziativa. Il «Tacuej» sarà distribuito, dietro la corresponsione di un'offerta, a cura dei rappresentanti delle istituzioni benefiche del territorio (Piccolo Cottolengo, Confraternita di Misericordia, Centro Paolo VI di Casalnoceto e Fondazione San Carlo di Castelnuovo Scivvia). «Mangiarbere tortonese» è il titolo di quest'anno: un insolito viaggio alla ricerca del cibo e delle abitudini alimentari del Tortonese, attraverso i secoli. L'autore dei testi è il maestro Armando Bergaglio. [M. T. M.]

La "pendenza" del portico mette in allerta via Emilia

Benedetto di schiera: i conti di Giuseppe di "Toro d'Alba"

La tua casa a Prato Nevoso
Prezzi da 200.000 Euro - fino a 500.000 Euro - fino a 100.000 Euro

FORMULA AFFITTO-GARANTITO
AFFITTO CON OPZIONE D'ACQUISTO

Alba, alla Fiera oggi protagonista è la nocciola

APPUNTAMENTO CON LA KERMESSE DEL TARTUFO

Tartufo, ma non solo. Il quarto weekend della Fiera albese offre un programma ricco di appuntamenti golosi. Il tuber magnatum pico continua a fare la parte del leone, con il mercato mondiale allestito nel cortile della Maddalena, dove si possono trovare gli esemplari migliori a prezzi che oscillano tra i 250 e i 300 euro l'etto.

Anche il Palazzo del Gusto di piazza Medford è pronto ad accogliere i visitatori con i suoi approfondimenti culinari denominati «Foodies moments» e Wine Tasting Experience: laboratori originali, aperti anche ai più piccoli, per scoprire la straordinaria ricchezza dell'enogastronomia locale.

Ma oggi ad Alba con Langhe e Roero in piazza va in scena l'eccellenza di tutto il territorio della Granda: il pubblico potrà degustare e acquistare decine di prodotti in un percorso mirato tra le grandi qualità della provincia cuneese. Lungo via Cavour, nel cuore del centro storico, saranno di scena i formaggi - dal Raschera fino al Castelmagno e - i prodotti ortofrutticoli - dal porro di Cervere all'aglio - e alcune delle specialità dolciarie più conosciute - dalle praline alla tradizionale torta di nocciola, fino ai ricercati baci di Cherasco. E poi ancora: dal miele al salame, dal pane tradizionale alle tome e al brus, il centro storico sarà pervaso dai profumi delle varie specialità della Granda.

Novità di questa edizione, i piatti e i taglieri preparati da alcuni degli espositori: dai ravioli e i tajarin, ai taglieri di salumi e formaggi, si potranno degustare ottimi piatti concedendosi una pausa sfiziosa tra un acquisto e l'altro, dalle 10 alle 19. Ovviamente, accompagnati dai grandi vini del territorio, con la possibilità di degustare e

Langhe e Roero, con le migliori denominazioni e i produttori presenti direttamente a dialogare con turisti e appassionati.

In piazza Duomo, invece, l'ospite d'onore sarà anche oggi la Nocciola Piemonte Igp. Nell'accogliente Salotto dei Gusti e dei Profumi, ognuno potrà scoprire le caratteristiche superiori di gusto e sapore, le sue molteplici declinazioni, dal dolce al salato. Il percorso proposto permetterà di conoscere meglio le caratteristiche uniche e la qualità gustativa della Nocciola Piemonte IGP, nonché la resa nelle varie trasformazioni ed applicazioni culinarie.

La qualità superiore della nocciola, inequivocabilmente confermata dai test eseguiti dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia, permette al Piemonte e all'Alta Langa di fregiarsi del titolo di «Nocciola più buona del mondo».

«La presenza della Nocciola come protagonista di un evento nell'ambito della Fiera internazionale del Tartufo - dice Flavio Borgna, presidente dell'Ente Fiera della Nocciola e dei Prodotti Tipici dell'Alta Langa - è una importante occasione di valorizzazione per il prodotto stesso e il territorio da cui proviene, e si inserisce nel quadro promozionale che stiamo portando avanti come Ente Fiera con il supporto della Regione Piemonte: la nostra Nocciola Piemonte IGP sta diventando sempre più uno straordinario ambasciatore dell'eccellenza enogastronomica del Piemonte, insieme al Tartufo Bianco d'Alba».

E aggiunge: «Per le degustazioni guidate abbiamo il supporto qualificato e coreografico della Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Cortemilia e brinderemo con il Moscato dell'Enoteca Regionale del Moscato di Mango, altro prodotto straordinario delle nostre colline».

La Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba proseguirà fino al 17 novembre, proponendo ancora decine di eventi. Uno tra tutti, l'Asta mondiale del tartufo, che domenica 10 novembre collegherà in diretta il Castello di Grinzane Cavour e il cuore di Hong Kong per rilanci da capogiro.

Il 10 novembre
L'Asta mondiale
collegherà in diretta
Grinzane a Hong Kong

scegliere tra le oltre cento etichette che compongono l'Isola del vino di





CONFARTIGIANATO Informa



A cura di: **Confartigianato**
1870

LE SEDI CONFARTIGIANATO IMPRESE

ARONA
Via Roma 1
Tel 0322 233711 - Fax 0321 628637

BORGOMANERO
Via Matteotti 42
Tel 0322 837611 - Fax 0322 846219

CANNOBIO
Via Domenico Uccelli 41
Tel 0323 70468 - Fax 0323 738701

CASTELLETO TICINO
Via Sempione 159
Tel 0331 971353 - Fax 0331 919433

DOMODOSSOLA
Corso Disegno 20
Tel 0324 226711 - Fax 0324 481596

GALLIATE
Via Pietro Custodi 61
Tel 0321 864100 - Fax 0321 809609

GRAVELLONA TOCE
Via Liberazione 20/a
Tel 0323 869711 - Fax 0323 848578

NOVARA
Via San Francesco d'Assisi 3/fd
Tel 0321 661111 - Fax 0321 613958

OLEGGIO
Via don Minzoni 9
Tel 0321 969411 - Fax 0321 93392

OMEGNA
Piazza Mameli 1
Tel 0323 882711 - Fax 0323 882744

ROMAGNANO SESIA
Piazza Libertà 28
Tel / Fax 01 63 835496

SAN MAURIZIO D'ORAGLIO
Piazza Martiri della Libertà 3
Tel 0322 967217 - Fax 0322 950269

SANTA MARIA MAGGIORE
Via Domodossola 5
Tel 0324905684 - Fax 0324954179

STRESA
Via Carducci 4
Tel 0323 939311 - Fax 0323 30442

TRECASTE
Corso Roma 95/a
Tel 0321 784211 - Fax 0321 71486

VERBANIA
Corso Europa 27
Tel 0323 588611 - Fax 0323 501894

**CONFARTIGIANATO IMPRESE
PIEMONTE ORIENTALE**

CONFARTIGIANATO: BORSE DI STUDIO E PREMI DI LAUREA

**PER I FIGLI DEGLI ARTIGIANI ASSOCIATI E PER LAUREATI NOVARESI E DEL VCO.
PER LE MODALITÀ IL BANDO È ON LINE AL SITO WWW.ARTIGIANI.IT**

Importante opportunità per i figli degli artigiani associati a Confartigianato e per i giovani studenti universitari. Confartigianato Imprese promuove la quarta edizione delle borse di studio, riservate a figli di artigiani associati che hanno sostenuto la maturità nella scorsa sessione 2012/2013 e si sono iscritti a un corso di laurea nell'anno accademico 2013/ 2014. Le borse, 3 dell'importo ciascuna di 1.000 euro, sono intitolate alla memoria di Remo Zanetta e Franco Panarotto, direttori di Confartigianato che hanno contribuito con la loro professionalità e passione a fare grande e importante l'associazione. Ma riconoscimenti sono previsti anche per gli studenti universitari novaresi e del VCO che, in tesi di laurea magistrale (laurea in corso, anno accademico 2012/2013) affrontano i temi dell'artigianato delle nostre province. Tre i riconoscimenti, con una dotazione rispettivamente di 1.000, 750, 500 euro. Per il dettaglio delle domande e i termini di presentazione, ricordiamo che le domande scadono il 31 marzo 2014 per le borse di studio e il primo maggio 2014 per i premi di laurea. Il Bando - a cui si rimanda per le modalità di partecipazione - è on line al sito www.artigiani.it.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

FOTOGRAFI PROFESSIONISTI: SEMINARIO SUL RITRATTO A BAVENO

Il 18 novembre Confartigianato Imprese Piemonte Orientale promuove per i fotografi professionisti un workshop sul tema del ritratto, a Baveno nella sede della Camera di commercio del VCO a Villa Fedora, con inizio alle ore 9. Docente della giornata di lavoro sarà Paolo Manzini, fotografo di moda e advertising professionista, con sede a Roma dove dirige uno studio fotografico professionale per la realizzazione di set per la moda e la pubblicità. Il programma dettagliato del workshop prevede: **Introduzione, concept, piano di lavoro** (Rapporto con lo Staff, modella, makeup, hair, assistenti. Styling mood coerente), **Ipotesi di lavoro** (Illustrazione situazione sole, luce, nuvole, ambiente. Scatto degli iscritti con supporto/aiuto singolo a ciascuno dei partecipanti). Nel pomeriggio, dopo la pausa brunch: **Ipotesi di lavoro Studio** (Illustrazione di 1, 2, 3 set luci. Scatto degli iscritti con supporto/aiuto singolo a ciascuno dei partecipanti) **Post produzione** (In relazione al mood individuato per il servizio) **Esempi di fotoritocco**.

L'evento è realizzato in collaborazione con: Camera di Commercio del Verbanio Cusio Ossola; Acconciature "Spettiniamoci lui e lei" di Stefano Fodrini - Malesco; Vco Formazione - sede di Novara.

Informazioni e adesioni:
**Confartigianato Imprese
Piemonte Orientale**
(per il Novarese: 0321.661111,
per il VCO: 0323.588611).

CAREER DAY UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

CONFARTIGIANATO HA ILLUSTRATO AGLI STUDENTI LE OPPORTUNITÀ DI LAVORO NEL MONDO DELLA PICCOLA IMPRESA con il loro lavoro e la loro passione hanno fatto molto per Confartigianato e per la comunità del Novarese e del VCO. Tre premi per studenti delle nostre province che in tesi magistrale abbiano trattato temi dell'artigianato e della piccola impresa".

Il Career Day, giunto quest'anno alla sua settima edizione, è un appuntamento importante per studenti e imprese che hanno così modo di incontrarsi e conoscersi. "Consideriamo importante che mondo del lavoro e mondo del sapere si possano incontrare e dialogare" commenta Francesco Del Boca, presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale. Nel corso della giornata del 25 ottobre gli studenti e i laureandi della Facoltà di Economia hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà imprenditoriale delle nostre province fatta soprattutto di piccole imprese e imprese artigiane, e di proporre i propri curricula di studio in vista dell'ingresso nel mondo del lavoro. "Con l'occasione del Career day" ha spiegato ancora Del Boca "abbiamo illustrato anche la nuova edizione del Premio di Laurea che abbiamo voluto intitolare a Remo Zanetta e Franco Panarotto, direttori dell'associazione, che



L'Associazione in tempo reale in Internet all'indirizzo www.artigiani.it



5

I falegnami del futuro alla Bottega di mestiere

TIROCINI PROMOSSI DA CONFARTIGIANATO

Piccoli falegnami crescono. Si torna «a bottega», i giovani riscoprono mestieri dimenticati da tempo, ma sempre di grande attualità, in grado di dare loro soddisfazioni e gratificazioni umane, professionali ed economiche. Così anche un lavoro che ha un sapore antico, come il falegname, torna ad affascinare i ragazzi di oggi. Promossa da Confartigianato torna la «Bottega di mestiere» e dal 7 ottobre ha preso il via il secondo ciclo, dei tre complessivi, di tirocini delle «botteghe» nel settore del legno.

Nel Novarese sono dieci le aziende, tutte aderenti al sistema Confartigianato, che hanno attivato il programma Amva, ovvero Apprendistato e mestieri a vocazione artigianale realizzato in collaborazione da Italia Lavoro per conto del ministero del Lavoro e delle Politiche sociali per promuovere e valorizzare il lavoro artigianale e l'apprendistato.

«Il progetto prevede un tirocinio di sei mesi in un laboratorio di falegnameria, al fine di apprendere il mestiere artigianale - dice Roberto Ceffa, dirigente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale e capofila del programma delle Botteghe di mestiere - E' rivolto a ragazzi disoccupati, maggiorenni e con meno di 29 anni. Al secondo bando di selezione per dieci posti si sono iscritti 80 candidati provenienti da tutta Italia; per numero di domande ricevute la nostra "Bottega" è la seconda in Italia, confermando così l'interesse che i giovani hanno verso l'artigianato e la disponibilità che gli artigiani hanno verso progetti di formazione in bottega per trasmettere ai giovani i loro saperi». Altro che imparare l'arte e metterla da parte: qui si tratta di imparare un'arte, nel senso quasi letterale del termine, e la si mette in pratica subito.

Molte aziende artigiane, del settore del legno come di altri settori, soffrono oggi per una crisi di manodopera specializzata. Sovente queste attività sono condotte da persone anche avanti di età e rischiano anche di sparire



quando i titolari, per ovvie ragioni di età, devono lasciare il campo. Si perde così un patrimonio di conoscenze e di cultura che è unico. Nello stesso tempo si crea un vuoto economico quando un'azienda chiude o ha difficoltà a trovare giovani. Una contraddizione in tempi di crisi. Si aprono dunque molte prospettive per i giovani corsisti.

«Particolare valore al progetto sarà dato dalla collaborazione con il Comitato d'Amore di Casa Bossi - dicono a Confartigianato - che porterà futuri sviluppi per meglio articolare e definire l'idea di cantiere scuola che potrà essere alla base del recupero dell'immobile antonelliano nel cuore di Novara». Gli artigiani che accolgono i ragazzi nei loro laboratori sono tutte aziende di prestigio e spesso con una grande tradizione alle spalle. Il che è una ulteriore ga-

ranzia per questi giovani che una volta lasciata la «bottega» non faranno fatica a trovare lavoro o, se abbastanza intraprendenti, a mettersi anche in proprio.

Le aziende che partecipano al programma delle Botteghe di mestiere sono: Castano srl di Galliate, Roberto Baroni di Armeno, Benecchi srl di Galliate, Tiziano Bertolo di Novara, Delfino Bonetti di Casalvolone, Angelo Piaterra di Nebbiuno, Fernando Salsa di Bellinzago Novarese, Andrea Valazza di Boca, Pirali Serramenti di Armeno e Angelo Vandoni di Novara. I «magnifici nove», i giovani che «vanno a bottega» sono: Jared Chiesa, Daniele Esposito, Alessandro Gallazzi, Mattia Lai, Alessio Miramonti, Christian Siddi, Alberto Valesia, Ciro Volpe e Giovanni Tondina.

Alcuni dei giovani del corso falegnami.



OSSERVATORIO TARES

“Sui rifiuti aumenti eccessivi”

Nella migliore delle ipotesi la tassa rifiuti 2013 è uguale al 2012, o di poco inferiore. La segnalazione arriva da Confartigianato. «Ma è una falsa consolazione - dicono all'associazione artigiana - mancando ancora il consuntivo di dicembre: una condizione per tutti i contribuenti e che ci viene segnalata da un fabbro del Vco». Confartigianato prevede per l'anno in corso un aumento della tassa rifiuti in media del 50%. «Nei casi peggiori ci sono aumenti che toccano livelli elevatissimi - proseguono da Confartigianato - un bar pasticceria in provincia di Novara pagherà + 267% e un'officina meccanica di un artigiano novarese +327%; un altro si “fermerà” al 143% di aumento. Arincare le dosi di aumenti l'attesa del consuntivo di dicembre».

Sono solo le prime segnalazioni che artigiani, piccoli imprenditori e commercianti hanno trasmesso all'Osservatorio Tares creato da Confartigianato per monitorare l'impatto della nuova tassa rifiuti sulle piccole imprese. «I risultati sono allarmanti. Ci aspettavamo forti incrementi, ma in molti casi gli imprenditori si sono visti recapitare cartelle esorbitanti - commenta Francesco Del Boca presidente di Confartigianato Piemonte Orientale - non si può fare cassa sulla pelle delle famiglie e delle piccole imprese». A corroborare questo senso di stangata anche l'apparente agevolazione, la deduzione del 20% dell'Imu sui beni strumentali. «Compensa solo parzialmente gli aumenti delle rendite e delle aliquote decisi nel 2012 da Stato e Comuni - spiega Amleto Impaloni direttore di Confartigianato - tornando alla Tares l'aumento medio nel 2013 supera di gran lunga il 50% rispetto al 2012. Questi scenari ci fanno temere che tante imprese non possano andare avanti: da cinque anni il saldo iscrizioni/cessazioni è negativo e temiamo ci sia il segno meno anche quest'anno». Andare avanti è sempre più difficile. «Basta tasse, basta burocrazia - conclude Del Boca - occorre diminuire le tasse e il cuneo fiscale. Come Confartigianato riteniamo che la misura sia colma e non escludiamo azioni di mobilitazione».

