

Rassegna del 29/11/2013

NESSUNA SEZIONE

22/11/2013	Azione - Eco di Galliate	13	<u>Festeggiato Sant'Omobono il patrono dei sarti</u>	...	1
22/11/2013	Bisalta	16	<u>Fiera di Sant'Andrea, il rilancio</u>	...	2
22/11/2013	Bisalta	22	<u>Dentro la crisi per uscirne: la Confartigianato a congresso</u>	...	3
22/11/2013	Nuova Provincia (Asti)	31	<u>Mario Sacco: "Siamo ancora in piena crisi"</u>	...	4
22/11/2013	Sesia	10	<u>Misia: bocciata la "patente a punti" in edilizia</u>	...	5
22/11/2013	Sesia	11	<u>"Mettersi in proprio": puntando su idee nuove</u>	...	6
28/11/2013	Corriere di Saluzzo	20	<u>370esima Festa di Sant'Egidio</u>	...	7
28/11/2013	Eco di Biella	25	<u>Assicurazioni e carrozzerie</u>	...	8
28/11/2013	Risveglio del Canavese	36	<u>Internet per l'artigianato</u>	...	9
29/11/2013	Stampa Torino Sette	29	<u>Dal 3 in mostra lo stile italiano</u>	...	10

1

Festeggiato Sant'Omobono il patrono dei sarti

Come tradizione, il 17 novembre, sarti artigiani e giovani imprenditori di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale hanno festeggiato la ricorrenza di Sant'Omobono, con la messa celebrata alle 10,30 nella chiesa di Sant'Eufemia a Novara da don Federico, cui ha fatto seguito il pranzo sociale.

Alla cerimonia erano presenti il direttore di Confartigianato Imprese, Amleto Impaloni, il past president del gruppo sarti e sarte di Confartigianato Imprese, Giancarlo De Console Baldino, i dirigenti di categoria Ezio Botto, Adriano Sonzini, Tarcisio Ruschetti e Michele Giovanardi e di ANAP Confartigianato, Aurelio Zelandi.

Nella chiesa di Sant'Eufemia è conservata la tela, opera del pittore oleggese Bartolomeo Vandoni, raffigurante sant'Omobono, fatta restaurare da Confartigianato Imprese Piemonte Orientale nel 1995, per il cinquantesimo di fondazione.

Omobono Tucenghi, sarto di Cremona, fu proclamato santo nel XII secolo. Patrono della città lombar-



Foto di gruppo per i sarti che hanno festeggiato il loro patrono

da, da sempre è celebrato a Novara dalla categoria dei sarti di Confartigianato a cui, dal 2005, si sono af-

fiancati i giovani imprenditori, che hanno riscoperto e attualizzato il forte messaggio etico del Santo.

2

L'iniziativa parte giovedì 21, con tanta musica e gastronomia, protagoniste «le trippe», sin al 25

Fiera di Sant'Andrea, il rilancio

Parte la storica «Fiera di Sant'Andrea», giunta alla seicentodiciassettesima edizione, rilanciata, in questi anni, da una, locale, affiatata ed efficiente, Associazione di commercianti.

Le iniziative partiranno alle 20 di giovedì 21, poco dopo il nostro arrivo in edicola, come l'anno scorso in «Palasagra» riscaldato, con parquet, in Piazza Pietro Toselli, davanti al Municipio. Porteranno il loro saluto le autorità ed i rappresentanti della «Confraternita della trippa» di Villanova Mondovì (da sempre tale cibo è quello principe dell'iniziativa, ideale nel clima che ormai porta i primi freddi, anche se sempre possibile è avere dei «menù» alternativi).

Alla cena (con prenotazione obbligatoria ai numeri 0171.383809, 349.0724884, 339.3596826), dal ricco menù (le trippe son servite in salame con salsa rustica e insalata d'arbere tiepida, timballo, zuppa, umido alla ligure, alla parmigiana, seguite da formaggi Carletti e dal dolce «fragolotto» con «martin sec», tutto, bevande incluse, a 18 euro), seguirà durante con «Sonia Castelli e la sua orchestra».

Venerdì 22, alle 20, il Comitato Artigiani organizza la «2 novembre fest», festa della birra in collaborazione con «La Saletta» (birra a caduta in barili di legno direttamente provenienti dalla Germania, un successo l'anno scorso, accompagnata da cena tipica bavarese con «polletto croccante, patate fritte, immanicabile «pretzel»), accompagnata dalla musica live dei «The Jack's Caravan» e seguita dal concerto dei «Soundsgood» (informazioni al 347.0398198).

Sabato 23, alle 20, sempre nel «Palasagra», il menù sarà di pe-

sce (ancora su prenotazione, a 18 euro, con carpaccio di spada, insalata di mare, seppioline con piselli, acquadelle fritte, risotto ai frutti di mare, pesce alla livornese, ancora «fragolotti» e formaggi Carletti, bevande incluse), seguita dalla musica occitano-provenzale de «Li De-startavelà».

Domenica 24, alle 12, a pranzo, toccherà al «Gran minestrone di trippa» (accompagnato da bocconcino, trippe alla parmigiana, formaggi del Caseificio Valle Josina, coupete, tipici dolci monregalesi, a 10 euro), con musica del «Luca Panama Group». Durante tutta la giornata vi sarà esposizione di macchine agricole, creazione di ambiente di aia contadina con animali domestici), esposizione di trattori d'epoca e di manufatti artigianali d'eccellenza (in collaborazione con la Confraternita di Cuneo), animazione di Daniela Mandrile e danze occitane con Manuel Ghibaud e Francesco Giusta, i giochi per i più piccoli del «Mago Fosforo», distribuzione di caldarroste e coupete, tisane offerte dall'AVIS, le prime letterine a Babbo Natale (nella sua casetta in Piazza Santa Maria, dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 16,30), esposizione di presepi nella Confraternita di San Pietro in Vincoli (dall'Arco del Ricetto, premiata alle 17,30), sculture in legno di «Barba Briosiu» (l'ormai notissimo «artista della motosega», che si esibirà dalle 14 vicino alla Confraternita)...

Come sempre si finirà lunedì 25, con la tradizionale «Fiera agricola», distribuzione di «coupete» e caldarroste, menù a base di trippe in tutti i ristoranti... Informazioni si possono avere sulla e-mail asspevecomm@gmail.com. **[ATos]**



UN'IMMAGINE DELLA FIERA DEL 2012



Il pranzo di commercianti, artigiani ed agricoltori alla Trattoria «Da Marisa», prima dei giorni «campali» della Sagra...



3

Appuntamento questa domenica a Fossano in frazione Cussanio, all'hotel ristorante Giardino dei Tigli

Dentro la crisi per uscirne: la Confartigianato a congresso

Vertici in carica sono Massimino, Bramardo e Ganzinelli

«Nella crisi, fuori dalla crisi». Protagonisti, naturalmente, sono gli artigiani, i veri capitani coraggiosi in tempi di imprese che, quando non delocalizzano, chiudono o si ridimensionano. Questo il tema del Congresso provinciale numero 36 di Confartigianato Cuneo, che si svolgerà domenica prossima a Fossano, nella sala convegni dell'hotel ristorante «Giardino dei Tigli» in frazione Cussanio. Completato il mosaico dei rinnovi delle cariche di zona presso le diverse Associazioni territoriali della Granda, l'appuntamento elettivo investe ora il livello provinciale, che dalla fine del 2009 è governato dal gruppo direttivo facente capo al presidente Domenico Massimino e ai due vice Graziella Bramardo e Roberto Ganzinelli.

L'avvio dei lavori sarà piuttosto mattiniero, iniziando le operazioni congressuali alle ore 8 in punto: la massima assemblea dell'Associazione di categoria sarà chiamata a eleggere i vertici della Confartigianato del Cuneese per il prossimo quadriennio: vale a dire, il presidente e vice, oltre ai componenti del collegio dei revisori dei conti e ai probiviri.

Un triumvirato, quello formato da Massimino, Bramardo e Ganzinelli, che - da fine 2009 a oggi - ha guidato l'Associazione più rappresentativa

nel periodo storicamente più difficile per un settore che ha sempre fatto un vero vanto della propria diversificazione e presenza diffusa in tutti gli ambiti settoriali e geografici. Diversificazione oggi messa a dura prova da una tassazione ostile non solo per il livello della pressione fiscale ma anche per le modalità di riscossione delle imposte, che soffiano con ancora più violenza sulla «bora» di una crisi trasversale che qui arriva solo adesso e che, imporrà, per il quadriennio a venire, investimenti sempre più robusti nelle politiche di filiera e di distretto.

Durante il Congresso, naturalmente, saranno anche tracciate le linee guida e gli indirizzi sui quali si dovrà concentrare l'azione di rappresentanza per i quattro anni a venire, nel rapporto con le Istituzioni pubbliche del territorio e con le altre forze economiche e sociali: si tratterà dunque di un importante momento di riflessione, analisi e confronto, utile e necessario per indirizzare strategie e attività. «Ringrazio i vertici cuneesi di Confartigianato - spiega il presidente di zona per Fossano, Gianfranco Canavesio - per la scelta della nostra Città, che intende giocare al centro delle iniziative di ripresa in senso non solo geografico, ma anche e soprattutto attraverso il ruolo forte dell'artigianato in tutte le sue componenti, forti di un bilancio occupazionale che, nella peggiore delle ipotesi, non è mai calato».

[AZor]



4

COSTIGLIOLE. IL PRESIDENTE DELLA CAMERA DI COMMERCIO OSPITE DEL LIONS CLUB

Mario Sacco: “Siamo ancora in piena crisi”

Le imprese sono in calo del 2% rispetto al 2012, Tiene il vitivinicolo, forti perdite nell'edilizia

DI MARTA MARTINER TESTA

«Non stiamo vedendo la luce alla fine del tunnel, siamo ancora in piena crisi». Sono le parole con cui il presidente della Camera di commercio di Asti Mario Sacco smorza qualunque entusiasmo circa una possibile ripresa economica già per il prossimo anno. «I dati di cui disponiamo spiccano per il segno "meno" e parlano di chiusure di aziende, disoccupazione, aumento della cassa integrazione straordinaria. Anche se sul nostro territorio c'è qualche settore che tiene, nonostante la crisi», ha detto Sacco nella serata di mercoledì ai soci del Lions Club di Costigliole guidato da Idolo Castagno, riunitisi negli splendidi locali del castello e in particolare dell'Icif, la scuola internazionale di cucina per stranieri che proprio all'interno del maniero ha la sua sede.

Tema affrontato durante la serata il "Panorama economico del tessuto produttivo astigiano e possibilità di una auspicabile ripresa". «Al 30 settembre sono 25.105 le aziende iscritte alla Camera di commercio di Asti, il 2% in meno rispetto all'anno precedente: sono 2 mila le imprese perse negli ultimi anni, un fenomeno che perdura da tempo. Un calo si rileva nel settore agricolo: perdiamo 500 aziende l'anno. Tiene però il set-

tore vitivinicolo: seppure è sceso il numero delle aziende, quelle attive si sono rafforzate, avendo puntato sulla trasformazione (l'imbottigliamento, ad esempio) e sull'internazionalizzazione - ha spiegato il presidente Sacco -. Forti perdite nel settore dell'edilizia: in un anno si sono persi mille posti di lavoro, secondo i dati della Cassa edile».

«Rimane la strada da seguire quella dell'export: per fare un esempio, si conta di chiudere l'anno con un aumento del 10% delle vendite di Asti Spumante - aggiunge Sacco, che rimarca alcuni degli interventi necessari per uscire dal difficile momento -. Un avvicinamento tra mondo della scuola e mondo del lavoro, affinché i giovani arrivino alle imprese con la necessaria formazione; la riduzione del carico fiscale; un taglio deciso ai costi della politica».

Intervento anche del presidente di Confartigianato Biagio Riccio; ed erano presenti alla serata anche gli amministratori del Comune di Costigliole, a partire dal sindaco Giovanni Borriero, con gli assessori Giorgio Gozzelino e Filippo Romagnolo, che ha aperto le sale del Piano nobile del castello per consentire agli ospiti la visita delle mostre artistiche allestite. E ad inizio serata i partecipanti all'incontro, che ha offerto anche la straordinaria occasione di gustare un raffinato menu preparato dagli chef dell'Icif, ricco dei sapori di stagione e del territorio, hanno potuto conoscere la prestigiosa scuola di cucina, visitando le aule didattiche fino alla pregevole enoteca che riservano le cantine del castello.



MARIO SACCO AL LIONS CLUB DI COSTIGLIOLE



Misia: Bocciata la "patente a punti" in edilizia

No secco all'istituzione di una "patente a punti" in edilizia, misura annunciata dal Governo per gestire la qualificazione delle imprese di costruzioni ai fini della loro partecipazione ad appalti e per accedere a finanziamenti pubblici. Confartigianato contesta il provvedimento, giudicandolo l'ennesimo balzello burocratico sulle spalle degli imprenditori edili, che duplica oneri economici e adempimenti amministrativi rispetto a quelli già esistenti e che alle aziende costerà non meno di 300 milioni di euro. «Inoltre - si legge in un comunicato - il meccanismo con il quale vengono attribuiti i punti della patente penalizza le piccole imprese, senza garantire maggiore efficienza nella gestione della sicurezza sul lavoro». Secondo Giuseppe Misia, direttore di Confartigianato Vercelli, «Si rischia di creare un nuovo Sismi, un sistema costoso e complesso, ma inefficace rispetto all'obiettivo che si prefigge. Un adempimento oneroso, inutile e complicato che rischia di dare il colpo di grazia alle imprese del settore costruzioni alle prese con una crisi profonda che, nel 2012, ha provocato la perdita di 122mila addetti e 61mila 844 aziende». Misia fa notare come «la sicurezza sul lavoro non si tutela con la burocrazia. La burocrazia finisce solo per creare un nuovo "carrozzone" finalizzato a fare cassa sulle spalle delle imprese, drenando almeno 300 milioni di euro».

Secondo Misia il Testo Unico contiene già le norme per garantire la sicurezza e per punire le violazioni. «Invece si continua a introdurre burocrazia, oneri procedurali ed economici, enti ai quali chiedere autorizzazioni. E la tanto annunciata semplificazione, che fine ha fatto?».



6

Ai neo imprenditori la Provincia consegna fondi e voucher per i servizi delle associazioni di categoria

“Mettersi in proprio”: puntando su idee nuove

Pannolini riciclabili, orto virtuale, produzione artigianale di liquori

«**S**enza di voi il vercellese sarebbe più povero. In questo periodo siamo abituati a esempi negativi, voi invece avete realizzato qualcosa di positivo». Le parole di Gian Mario Demaria, assessore provinciale alle attività economiche, hanno “benedetto” la consegna dei premi del concorso di idee innovative per aspiranti imprenditori. L’iniziativa era rivolta a chi, avendo elaborato un progetto, fosse alla ricerca di un aiuto per trasformarlo in impresa. I primi tre classificati beneficeranno di premi in denaro, da 2 a 4mila euro, oltre che un voucher (messo a disposizione anche per gli altri vincitori) per l’acquisto di servizi erogati dalle associazioni di categoria e dai professionisti dell’importo minimo di 2mila euro. Inoltre Edo Iussich, direttore del Consorzio dei Comuni, ha annunciato che «prima del nostro definitivo scioglimento nella

primavera 2014, cercheremo di mettere a disposizione 1 milione di euro». Un «gioco di squadra», che ha coinvolto Ascom, Confartigianato, Confesercenti, Cna, Confindustria, Cia, Coldiretti e Confagricoltura.

I vincitori sono: Maria Beatrice Bellani, di “M&B srl” una torrefazione di caffè con antica tecnica a legna e nuovi caffè aromatizzati; Deborah Capello con “Negozilio, il mio negozio a domicilio” che coprirà le frazioni dell’area di Crescentino e non solo; “Pensando ad un passato più sano, progettiamo un futuro più pulito” di Diletta Iperico che offrirà un servizio di fornitura, lavaggio, sterilizzazione e consegna a domicilio di pannolini in cotone riciclabili; “Eco-baita diffusa” di Matteo Giacobino, un portale per la gestione a scopi turistici delle baite valesiane; “Candida Centro Benessere” di Candida Irene Lantigua che aprirà un

centro di bellezza; “Dulcis in fundo” di Marta Beltrami e Karina Natalia Alves De Rocha che produrranno dolci personalizzati. Alessandro Piumatti Sabotero con “Mondomathis”, l’attivazione di una casa museo in Valsesia con vendita degli oggetti esposti; Simona Capuano con “Lavoro condiviso - tata condivisa”, che realizzerà una struttura per la custodia oraria dei bambini; “Macelleria Dimitri” di Antonio Dimitri, una macelleria con il servizio di brace a domicilio; “Carvè - arancello e limoncello di qualità” di Salvatore Varvaro e Giuseppe Cardascio che produrranno limoncello e liquori e il “Progetto pellet” di Cosimo Torregrossa. La sezione speciale è stata infine vinta dal progetto “Elicicoltura e orto virtuale” di Alessandra Tumminelli, Marzia Federico, Diego Esposto e Mirco Sciarrino che realizzeranno un allevamento di lumache e un orto virtuale.

ma.g.



Bellani



Iperico



Giacobino



Tumminelli, Federico, Esposto, Sciarrino



Lantigua



Beltrami



Capuano



Torregrossa



Varvaro e Cardascio



7

DRONERO Il programma 20132 si articola su tre giorni

370^a Festa di Sant'Egidio

Domenica 1 dicembre "sonata di Baudetta" dai campanili

DRONERO – Nel week-end prenderà il via la 370^a edizione dei festeggiamenti della Compagnia di Sant'Eligio di Dronero, fondata nel 1643 in onore del Santo Patrono protettori di orafi, metallurgici ed affini. Per il 2013 il programma della manifestazione si articola su tre giorni.

Venerdì 29 novembre, dalle ore 9 alle 12.30, visita delle scuole all'Azienda Falci s.r.l. e Afp.

Nel pomeriggio le visite alle "Falci" saranno aperte al pubblico. Alle ore 17, proiezione all'ex Tripoli del video "Il Ferro... Lavoro, emozioni e colori – Legami Preziosi", realizzato in collaborazione con la Confartigianato Cuneo.

Sabato 30 novembre, ore 9.30, saggio di forgiatura nel cortile del Convitto San Giuseppe, con la possibilità di provare in prima persona a forgiare il ferro. La dimostrazione verrà eseguita dalla "Scuola in Fucina" di Bienno. Dalle ore 14 alle 18, esposizioni delle attività artigianali in Via Roma, nel cortile del Convitto San Giuseppe e in piazza San Sebastiano. Saran-

no presenti coltellinai, fabbri, maniscalchi e orafi.

Esposizione di gioielli su modelli in costume d'epoca.

Alle ore 16.30, al Centro Giolitti, si terrà il convegno "Una nuova economia si dipana all'orizzonte: dalla crisi ad un nuovo spirito imprenditoriale, una sfida per le micro imprese", condotto dall'economista Marco Vitale.

Domenica 1 dicembre, per tutto il giorno, continua l'esposizione delle attività artigianali nel centro di Dronero, con intermezzi musicali a cura dell'Istituto Civico Musicale e mostra fotografica a cura di Fotoslow e Scuola Primaria. Alle ore 11, in Parrocchia, Messa Solenne in onore di Sant'Eligio, benedizione pergamene e, a mezzogiorno, "sonata di Baudetta", con i campanili droneresi in festa. Seguirà il "Gran Buffet" all'ex Tripoli. Alle 15 avverrà la premiazione con la consegna delle pergamene per i lavoratori che hanno conseguito 35 anni nel settore del ferro.

Info: 0171918595 - 3480158377.

r. b.



Confartigianato

ASSICURAZIONI E CARROZZERIE

«Sono a rischio la libertà di scelta dei cittadini e la sopravvivenza di 17mila imprese di carrozzeria». È l'allarme lanciato da Confartigianato in merito a due ipotesi di provvedimenti all'esame del Governo e del Parlamento e riguardanti la riforma della disciplina Rc Auto.

Il primo riguarda il pacchetto di norme nel settore assicurativo, il secondo si riferisce ad una risoluzione in discussione presso la Commissione Finanze della Camera. In entrambi, si renderebbe di fatto obbligatorio il risarcimento "in forma specifica", vale a dire far riparare il veicolo incidentato esclusivamente dalle officine di carrozzeria convenzionate con l'assicurazione.

«In tal modo - sottolinea Massimo Foscale, direttore di Confartigianato Biella - oltre a ledere la libertà di scelta dei consumatori, si metterebbero in ginocchio 2/3 delle imprese di carrozzeria indipendenti che non operano in convenzione con le compagnie di assicurazione».

La posizione è stata ribadita dai rappresentanti dei Carrozzeri di Confartigianato ed altre organizzazioni nel corso di un'Audizione presso la sesta Commissione Finanze della Camera.

«Confartigianato - continua Foscale - ha chiesto l'eliminazione dell'obbligo del risarcimento in forma specifica, sottolineando che esso impedirebbe agli automobilisti di esercitare la libera scelta di essere risarciti in denaro e di farsi riparare l'auto dall'officina di fiducia del carrozziere di fiducia». Inoltre è stato ribadito che l'obbligo del risarcimento in forma specifica è incostituzionale.



Internet per l'artigianato

Venerdì 29, alle 19,30, presentazione del volume "Internet per l'artigianato e la piccola impresa: il web per promuovere il prodotto e vendere meglio, in sicurezza" a cura di Cna. (g.r.)



I Love It Dal 3 in mostra lo stile italiano

Dopo il successo registrato nelle prime due edizioni e dopo la prima esperienza fuori dai confini nazionali con I Love IT Praga, a ottobre 2013, a Torino ritorna «I Love it-100%Stile Italiano», la mostra itinerante dell'artigianato di qualità che si svolgerà in piazza Castello 165, nella Sala mostre della Regione, **da martedì 3 al 22 dicembre.**

«I Love IT-100% Stile Italiano» è una mostra-evento nata dalla collaborazione tra Cna Torino, Casartigiani Torino e Confartigianato Imprese Torino, in occasione delle celebrazioni per il 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia ed ha già totalizzato nelle sue precedenti edizioni oltre 50 mila visitatori. La mostra sarà aperta tutti i giorni dalle ore 11 alle 19, dal lunedì alla domenica, a partire dal 3 dicembre e fino al 22 dicembre 2013.

