

Rassegna del 22/05/2014

NESSUNA SEZIONE

22/05/2014	Giornale Piemonte	9	<u>«Sulla Tasi si crea solo altro caos»</u>	...	1
22/05/2014	Giornale Piemonte	9	<u>Sapori protagonisti, tra la Granda e Nizza</u>	Sciullo Massimiliano	2
22/05/2014	Stampa Asti	51	<u>"All'incontro noi non ci saremo"</u>	...	3
22/05/2014	Stampa Cuneo	67	<u>A Dogliani festa al sapore di "ciliegia"</u>	...	4

«Sulla Tasi si crea solo altro caos»

■ Ancora burocrazia, ancora incertezza ad agitare il sonno delle aziende. L'ultimo tema, arcinoto, è quello della Tasi. Con tutti i dubbi e i possibili rinvii (con distinguo) che si porta dietro. Il giudizio, da parte di Confartigianato Torino, è estremamente negativo. «L'intenzione del Governo di intervenire per prorogare la scadenza di pagamento della prima rata della Tasi per i soli Comuni che entro il 23 maggio non avranno deliberato, sebbene eviti di far pagare acconti quando il tributo non è dovuto, non risolve le difficoltà connesse al calcolo ed al versamento dell'imposta da effettuarsi in pochi giorni lavorativi - dice Di-

no De Santis, presidente della territoriale torinese -. La mancanza di una proroga generalizzata del pagamento della prima rata Tasi denota una grave sottovalutazione, da parte del Governo, dei problemi gravanti su cittadini, imprese e su tutti gli operatori professionali che li assistono in fase di prima applicazione della nuova imposta Tasi». «Le difficoltà operative - conclude - scaturiscono dalla miriade di aliquote d'imposta applicabili alle diverse tipologie di immobili ma, ancor di più, nella determinazione delle detrazioni. Per questo è necessario prorogare la scadenza per tutti i contribuenti».



2

Sapori protagonisti, tra la Granda e Nizza

Da Degustibus a L'Italie à table, tanti gli appuntamenti per le nostre eccellenze

■ Altro che crisi di liquidità e credit crunch. C'è una banca che non smette mai di condividere il proprio patrimonio con il territorio di riferimento: è la Banca dei Sapori, il progetto attivato da Cna Cuneo che, in collaborazione con Camera di Commercio di Cuneo e Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, si propone di mettere a disposizione delle imprese del territorio un rete in grado di facilitare l'accesso a mercati delle pmi. E così, da domani, la fitta agenda di appuntamenti finalizzata a promuovere le eccellenze della Granda tocca proprio il capoluogo della provincia: a Cuneo, fino a domenica, si tiene infatti la quinta edizione di «Degustibus». Dopo il successo degli scorsi anni, anche questa edizione si svilupperà seguendo il percorso di corso Nizza, la direttrice principale del capoluogo provinciale, candidandosi così a rappresentare un momento promozionale volto a favorire il contatto diretto tra produttori e consumatori, far conoscere le aziende agricole ed artigiane e valorizzare l'origine e la qualità delle produzioni tipiche con priorità ai prodotti locali di eccellenza enogastronomica. «Gli eventi di promozione si moltiplicano - dichiara Patrizia Dalmasso, direttore di Cna Cuneo - e vedranno il loro culmine nella settimana italiana in Costa d'Avorio. Cna Cuneo si è distinta fin dalla sua fondazione nella proposizione alle aziende associate del comparto alimentare di modelli di business

finalizzati all'internazionalizzazione dei processi commerciali».

Le iniziative esplorative dei mercati esteri troveranno nel 2014 una prima importante occasione di business proprio nella Settimana Italiana evento che si terrà in Costa d'Avorio e servirà come vero e proprio test commerciale per una serie di prodotti del territorio grazie alla disponibilità di un parterre di imprese che in questi giorni sista consolidando e che contribuiranno alla buona riuscita del progetto. E Settimana italiana non sarà solo un'occasione di verifica dei gusti della popolazione estera, ma un vero e proprio insieme di occasioni commerciali in grado di verificare nel pubblico e tra gli operatori del settore della media e grande distribuzione le potenzialità del gusto italiano. «In collaborazione con il Consorzio Export Italian Food - continua Dalmasso - si stanno ponendo le basi per esportare i prodotti del territorio attraverso alcuni canali che potrebbero rappresentare una finestra interessante sui Paesi emergenti che risultano non solo un enorme mercato sotto certi versi inesplorato, ma anche molto attratti dal Food made in Italy».

In Costa d'Avorio, dunque, per un mese saranno presenti all'interno dei centri commerciali dei veri e propri «corners» dedicati alla vendita e degustazione dei prodotti tipici italiani, ma ci sarà anche una settimana dedicata agli incontri B2B con ristoratori e operatori commer-

ciali della grande distribuzione locale, utili a verificare l'interesse e le possibilità future di inserimento e consolidamento nei mercati locali delle imprese e dei loro prodotti. Non mancheranno infine le serate a tema nel corso delle quali rinomati Chef italiani andranno a preparare i prodotti italiani secondo declinazioni di alto livello, rapportati all'élite della clientela dei migliori Hotel presenti presso la capitale economica della Costa d'Avorio.

Ma la Banca dei Sapori non termina certo qui le proprie attività. E da Cuneo si passa in territorio francese, più precisamente a Nizza. Cna Cuneo sarà fra i protagonisti più attesi (per il successo e il gradimento riscossi dalle precedenti partecipazioni) del salone della gastronomia «L'Italie à table», giunto alla decima edizione, con l'appas-

sionata organizzazione della Camera di commercio italiana nella capitale della Costa Azzurra. L'appuntamento per i nizzardi e per le migliaia di turisti che popolano la città in ogni periodo dell'anno è fissato da giovedì 29 maggio a domenica primo giugno lungo la promenade des Anglais, con entrata libera dalle 10 alle 20. La cerimonia ufficiale di inaugurazione della manifestazione tutta tricolore sarà alle 15 di venerdì 30 maggio.

MSci



3

“All’incontro noi non ci saremo”

Che cosa volete fare per migliorare la qualità della vita a Costigliole? L'invito arriva da Confartigianato Asti che, come era già successo cinque anni fa, si propone di mettere a confronto i due candidati sindaco di Costigliole Giovanni Borriero (lista Borriero) e Bruna Poggio (Insieme per Costigliole d'Asti) su idee e progetti per ciò che concerne le attività economiche, la sanità e lo sviluppo. L'incontro è fissato per stasera, alle 21, nel salone parrocchiale vicino alla chiesa solo che la lista «Insieme per Costigliole d'Asti» che fa capo a Bruna Poggio ha già fatto sapere che non sarà presente: «Apprezziamo la vostra correttezza nel comunicarci l'incontro - si legge tra l'altro nella lettera comunicata a Confartigianato e agli organi di stampa - tuttavia considerati i modi e i tempi ristretti con cui siamo stati invitati e visto che da tempo abbiamo programmato il calendario degli incontri sul territorio comunale, riteniamo di non disattendere le aspettative dei costigliolesi e di non venire meno all'appuntamento già fissato in teatro comunale...A nostro avviso certi eventi non si organizzano in zona Cesarini ma si pianificano con largo anticipo. Le azioni strategiche dell'ultimo minuto fanno molto pensare i cittadini e tutti noi» [E. sc.]



DOMENICA TORNA «L'ANTICA FIERA»

A Dogliani festa al sapore di “ciliegia”

Un paese per tutte le stagioni. In autunno offre buon vino e zuppa calda, in primavera il delizioso sapore delle ciliegie coltivate sulle colline delle Langhe. Dogliani, più che terra di vino, è terra del gusto. Quello delle cose buone della terra. Ed è con questo spirito che da sedici anni il paese ha ripreso un'antica usanza, quella di festeggiare l'arrivo della bella stagione celebrandone i frutti.

Con «l'antica Fiera della ciliegia», che si terrà domenica, per le contrade di Dogliani Borgo e Castello. Dietro le quinte l'Ufficio Commercio del Comune in collaborazione con Confartigianato Dogliani e Pro loco. Per le strade bancarelle, di preziosi manufatti di artigiani locali, e angoli dedicati alla degustazione delle eccellenze del territorio, dove la ciliegia sarà grande, ma non unica, protagonista.

Le tracce di questo evento sono secolari, quelle ufficiali, negli archivi storici del comune, risalgono al 1897. Della fiera si discusse nel giugno di quell'anno, in Consiglio comunale, le cronache riportano dibattiti sulla proposta di spostare le date di alcuni eventi del paese, fra questi anche la fiera del goloso frutto rosso. L'evento è stato ripreso 16 anni fa, e dal 2011 il governo piemontese le attribuisce la qualifica di Fiera regionale. Si distingue, dalle altre kermesse del territorio, per la valorizzazione di un'altra antica tradizione doglianesa, non culinaria né vinicola. È la tradizione artigiana, altro

fiore all'occhiello che ha reso famoso il paese della bassa Langa.

Un esempio per tutti la lavorazione del cotto, tanta cara all'architetto Giovanni Battista Schellino che la usò in gran parte delle sue opere realizzate a Dogliani. Per questa ragione a Dogliani Castello, la parte alta del paese, viene allestita «Manufatti d'autore», uno spazio espositivo dedicato all'artigianato locale.

Lungo le vie medioevali del borgo falegnami, restauratori, vasai, scultori, fabbri, ceramisti, artisti nella lavorazione della creta, delle pietre e dei marmi. Ma anche sarti, vetrai, pittori, incisori, stampatori, liutai e fotografi. L'elenco è lungo e non esclude alcuna categoria dell'artigianato, comprese quelle dei produttori.

Nel cortile del Castello dei Perno di Caldera sarà anche possibile assistere direttamente all'antica forgiatura del ferro.

Per i golosi il ristorante il Verso del

Tanti appuntamenti Spazi dedicati all'artigianato, mostre e cucina di Langa

Ghiottone, ripropone «la ciliegia e la tradizione». Nell'antico vicolo di via de Magistris, si potranno gustare piatti a tema, a pranzo e a cena, dedicati alla ciliegia. È necessaria la prenota-

zione allo 0173 742074.

Nella parte bassa del paese, il Borgo, la fiera commerciale e il mercato ambulante, in piazza Confraternita i produttori locali. L'area degustazione sarà allestita in piazza Cesare Battisti. Un vero e proprio «angolo dei sapori locali» con la raviolata della Cucina delle Langhe, i salumi, la battuta, la tagliata alla piastra, con carni di razza piemontese a marchio Coalvi della Bovinlanga, il formaggio, i dolci e il vino Dogliani della Bottega del vino.

La kermesse offre anche un ricco percorso di mostre e rassegne. Nel museo degli ex voto «opere d'arte e copie di autori famosi», mostra di Rosy Pandolfo e Mauro Gerbi che verrà inaugurata sabato 24 maggio e si chiuderà il 22 giugno. In località Biarella, nella residenza Anni Azzurri il raduno delle auto d'epoca degli anni 40 e 50, realizzata in collaborazione con il Circolo delle Langhe Auto Mostre Storiche di Alba. E poi un omaggio, alla fioritura degli alberi da ciliegio ritratti con spirito orientale.

La mostra, allestita per tutto il giorno nella galleria Spazio Arte 24, è denominata C.h.e.r.r.i.e.s. Per rendere più agevole la visita alle esposizioni, il comune ha messo a disposizione un servizio di bus navetta gratuito che collegherà il borgo al castello.

Dunque una festa dedicata al palato ma anche l'occasione per visitare un suggestivo angolo di Langa.



