

# Rassegna del 31/10/2014

## NESSUNA SEZIONE

|            |                    |    |                                                                                                                     |                  |   |
|------------|--------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|
| 24/10/2014 | Gazzetta d'Asti    | 18 | <u>Voucher da 10 mila euro per le pmi digitali</u>                                                                  | ...              | 1 |
| 24/10/2014 | La guida Cuneo     | 11 | <u>Confartigianato, i vent'anni del gruppo giovani</u><br><u>"Contro le difficoltà, vince la forza di innovare"</u> | ...              | 2 |
| 24/10/2014 | La guida Cuneo     | 53 | <u>Fiera del tartufo, invito alla visita</u>                                                                        | Lerda Elisabetta | 3 |
| 24/10/2014 | Provincia Granda   | 12 | <u>Confartigianato e i "Mestieri del gusto" con la</u><br><u>mostra fotografica dedicata al cibo</u>                | ...              | 5 |
| 27/10/2014 | Corriere di Novara | 20 | <u>Giovanardi alla guida di Confartigianato Piemonte</u><br><u>Orientale</u>                                        | ...              | 6 |
| 30/10/2014 | Eco di Biella      | 26 | <u>Bonus elettrico</u>                                                                                              | ...              | 7 |
| 30/10/2014 | EcoRisveglio       | 13 | <u>Attenti ai falsi amici di famiglia</u>                                                                           | Pasquali Carlo   | 8 |
| 31/10/2014 | Stampa Novara-Vco  | 42 | <u>Pasticcerie "fai da te" Allarme degli artigiani</u>                                                              | ...              | 9 |

## VOUCHER DA 10 MILA EURO PER LE PMI DIGITALI

Con il decreto 145/2013, il Ministero dello Sviluppo Economico concederà dei finanziamenti a fondo perduto fino al 50% delle spese ammissibili alle imprese che effettueranno degli investimenti digitali.

Il voucher da 10.000 euro potrà essere utilizzato per l'acquisto di software, hardware o servizi che consentano il miglioramento dell'efficienza aziendale, lo sviluppo di soluzioni di e-commerce, connettività a banda larga e ultralarga, il collegamento alla rete internet mediante la tecnologia satellitare e per finanziare la formazione qualificata del personale in campo ICT. Le domande andranno trasmesse in via telematica, attraverso una procedura che verrà resa disponibile dal Ministero a breve. Per maggiori info è possibile contattare : Confartigianato Asti – Ufficio Categorie Davide Marino  
Tel. 0141/5962 interno 18 Fax 0141/599702



## *Confartigianato, i vent'anni del gruppo giovani “Contro le difficoltà, vince la forza di innovare”*

**Cuneo** - (fb). Da vent'anni al fianco dei giovani artigiani per dare forza al comparto e creare sempre più rete per dare risposte alla crisi e alle difficoltà di lavorare oggi: sabato 11 il Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato Cuneo ha festeggiato il ventennale di fondazione con un convegno dedicato all'innovazione imprenditoriale, alla presenza anche del presidente regionale Daniele Casetta e di quello nazionale Marco Nardin, oltre a Paolo Manfredi (digital innovation manager di Confartigianato Imprese) e altri esperti del settore.

“Abbiamo voluto sottolineare l'importanza dell'anniversario - spiega Enrico Molineari, presidente in carica (nella foto con i 'past president' del gruppo e con il presidente Domenico Massimino) - puntando su una delle qualità che da

sempre contraddistingue la nostra categoria, cioè la naturale attitudine all'innovazione, per riflettere sull'attuale situazione del settore artigianale e approfondire gli strumenti e le soluzioni disponibili per aiutare le aziende ad affrontare il nostro immediato futuro, caratterizzato da profondi cambiamenti”.

C'è stata anche una condivisione di testimonianze, con alcuni giovani imprenditori artigiani cuneesi, come Andrea Valle (B.V. Veicoli Blindati di Beinette), Alberto Mandrile (Tecnoworld Group di Cuneo) e Danilo Parola (Play Adv di Centalino).

Sono poi intervenuti i presidenti che si sono susseguiti negli anni, raccontando anche qualche aneddoto della loro esperienza alla guida del gruppo: Luca Crosetto (1994-2001), Roberto Castellino

(2001-2005), Livio Boschetti (2005-2009) e Stefania Bongiovanni (2009-2013).

Per tutti, la vera “mission” del gruppo è e rimane “essere l'occasione di innovazione nel contesto associativo per dare futuro all'impresa”.

“L'associazione - ha detto Massimino - deve un sentito e autentico ringraziamento al Movimento Giovani Imprenditori: non solo si è rivelato un'ottima 'palestra' che ha permesso la crescita di molti dirigenti che continuano tutt'ora la loro azione sindacale all'interno della struttura, ma si è sempre dimostrato attento e puntuale rispetto alle esigenze e necessità degli imprenditori e ha rappresentato un collante tra gli imprenditori artigiani. L'augurio è che le attività del gruppo continuino con lo stesso impegno anche nei prossimi anni”.



# Fiera del tartufo, invito alla visita

Terzo week-end per la rassegna albese: tante le occasioni per incontrare i sapori di Langa e Roero, tra mercati, degustazioni, show cooking e festival, accompagnati da concerti e spettacoli

**Alba** - Terzo week-end per l'84ª edizione della Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba.

Ricchissimo, come di consueto, il carnet di eventi che animeranno il fine settimana della capitale storica ed economica delle Langhe.

Si parte **venerdì 24 ottobre** alle 17 con "Open Alba - Food, wine & music". Un'occasione ghiotta per incontrare e scoprire i sapori di Langhe e Roero, passeggiando per le vie del centro storico. Sessantuno gli esercizi coinvolti nell'iniziativa, all'interno dei quattro borghi: San Lorenzo, San Martino, Patin e Tesòr e Brichèt. Nei negozi aderenti sarà possibile degustare gratuitamente vini, dolci, confetture, salumi, formaggi, miele e tutte le migliori produzioni delle colline albesi, compiendo al contempo un viaggio culturale nelle filiere produttive e tra i personaggi della tradizione.

Alle 21, in piazza Vittorio Veneto, per la rassegna "Jazz & Co: degustazioni jazz", il Teatro Sociale ospita Rita Marcotulli al pianoforte, Filippo Cosentino alla chitarra classica e Carlo Gaia alla batteria.

**Sabato 25 ottobre**, giornata interamente dedicata all'enogastronomia del territorio.

Alle 9, nel cortile della Maddalena spalancano i battenti il Mercato mondiale del tartufo bianco d'Alba, luogo privilegiato per conoscere questo straordinario prodotto della terra. Ogni tartufo in vendita è controllato da una commissione di qualità prima dell'apertura al pubblico. Sempre nel cortile della Maddalena, negli stand della Rassegna gastronomica AlbaQualità, i visitatori possono, inoltre, scoprire i vini di Langhe e Roero, le raffinatezze della pasticceria artigianale, i formaggi, le paste all'uovo, i salumi e tutte le tipicità che hanno portato queste lande agli onori della cronaca in tutto il mondo.

Alle 9 in piazza Falcone, con "Raccontare l'artigianato", riflettori puntati sui metalli, sia comuni che preziosi, utilizzati dai maestri artigiani della Confartigianato Imprese Cuneo nelle proprie lavorazioni. Alle 11, nel cortile della Maddalena, show cooking di Davide Palluda, stella Michelin del ristorante All'Enoteca di Canale. Alle 11, con replica alle 15,30, sempre nel cortile della Maddalena, un giudice di analisi sensoriale del tartufo svelerà i mille segreti della sua arte, tra degustazioni olfattive e test sensoriali. Alle 16, show cooking di chef Rubio, all'anagrafe Gabriele Rubini, ex rugbista, chef televisivo del canale DMax. Alle 17, Stefano Paganini interpreta la nuova linea di prodotti di alta artigianalità 100% italiana "Casa Saclà". Alle 17,30 sarà l'ora della Wine Tasting Experience, degustazioni di Barolo e Barbaresco in compagnia di enologi e sommelier di grande esperienza.

Alle 19, ci si sposterà in piazza Risorgimento per il Festival della carne e del pan ed Langa: degustazioni di carne cruda, salsiccia, agnolotti, tagliata, focaccia, pane, pizze e torte, con l'Associazione Macellai Albesi e con i panificatori che producono Pan ed Langa.

**Domenica 26 ottobre**, dalle 8 le bancarelle dei venditori ambulanti animeranno vie e piazze del centro storico, mentre nel cortile della Maddalena si svolgerà il consueto Mercato mondiale del tartufo bianco.

Alle 10, in piazza Medford, si aprirà la "Giornata del cane da tartufo", rassegna dedicata al vero protagonista della ricerca del fungo ipogeo. Davvero curiosa la gara di "Cerca del tartufo su ring", mentre ai visitatori sarà offerta la possibilità di provare l'attitudine alla cerca del proprio cane, con gli addestratori professionali dell'Università dei cani da

tartufo di Roddi.

Sempre dalle 10, in piazza Risorgimento, proseguirà il Festival della carne e del pan ed Langa.

Due gli appuntamenti delle 11: nel cortile della Maddalena lo chef Diego Bongiovanni, impegnato in questi giorni con Antonella Clerici a "La prova del cuoco", presenta la sua "cucina ad effetti speciali", mentre nella chiesa di San Giuseppe l'ensemble barocco Festa Rustica propone il concerto "Quella pace gradita". Ingresso libero.

Grande attesa sarà per il Festival della bandiera Battista Destefanis - Memorial Fabrizio Pescarmona, in programma dalle 15 in piazza Risorgimento. Come ogni anno, la rassegna darà vita ad una vera e propria competizione, regolata e diretta da una giuria federale autorizzata dalla Fisb (Federazione italiana sbandieratori), che vedrà la partecipazione del gruppo Sbandieratori e Musicisti Città di Alba e di altre formazioni ospiti.

Alle 16,30, nel cortile della Maddalena, "Mani in pasta", corsi di cucina gratuiti per bambini e ragazzi dai 3 ai 14 anni. Alle 17, sempre nel cortile della Maddalena, sarà ospite della Fiera lo chef Ken Frank, una stella Michelin del ristorante La Toque di Napa, in California, considerato da Wine Spectator come uno dei venti migliori ristoranti d'America. Appassionato di cucina francese, che personalizza, il La Toque è anche la sede del Napa Truffle Festival, che si tiene ogni anno a gennaio.

**Elisabetta Lerda**







## Confartigianato e i “Mestieri del gusto” con la mostra fotografica dedicata al cibo

Confartigianato Imprese Cuneo conferma anche quest'anno la sua presenza a “Peccati di Gola”. Sarà presente innanzitutto con le numerose aziende associate appartenenti alle diverse categorie artigiane del settore, sia in Piazza delle Repubbliche con il “mondo del salato”, sia, grazie alla collaborazione con FlyFood, Confartigianato Cuneo presenterà “I mestieri del gusto”. In un'apposita area i visitatori potranno gustare le prelibatezze preparate dalle sapienti mani dei maestri artigiani cuneesi, molti dei quali fregiati del prestigioso marchio “Eccellenza Artigiana” dalla Regione Piemonte. Le iniziative sono state illustrate dal presidente di zona Roberto Ganzinelli e da quello provinciale Domenico Massimino. L'iniziativa “anticipa” le attività della Confartigianato del prossimo anno 2015, che l'associazione dedicherà - anche con riferimento a “Expo Milano 2015 - Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” - proprio al cibo. E ai prodotti della terra. Per accogliere i visitatori in fiera, Confartigianato Cuneo allestirà un'apposita mostra fotografica dedicata, ovviamente, al cibo. A fianco degli scatti dei fotografi cuneesi associati saranno anche presenti delle fotografie del mai dimenticato Paolo Bedino, gentilmente concesse dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, che ne ha acquisito l'archivio, in collaborazione con il settimanale cuneese La Guida.



## Giovanardi alla guida di Confartigianato Piemonte Orientale



■ (l.c.) Michele Giovanardi, imprenditore artigiano novarese con origini emiliane, è il nuovo presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale. Imprenditore del settore grafico è socio dell'azienda Areagrafica SNC con sede a Cerano. Nel suo ormai più che ventennale impegno nel sistema Confartigianato, Giovanardi ha ricoperto numerosi incarichi: è stato presidente del Gruppo Giovani Imprenditori a livello provinciale e regionale, membro di Giunta nazionale degli imprenditori under 40. E' stato vicepresidente vicario di Confartigianato Imprese Piemonte e riveste tuttora la carica di delegato di Categoria del settore Carta e Stampa di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale e di vicepresidente regionale di Confartigianato.




**Confartigianato**

## BONUS ELETTRICO

«Coloro che ne hanno i requisiti, con il bonus elettrico possono ottenere in media uno sconto del 20% e del 15% per il gas. Tali sconti – spiega Ezio Orcurto, Presidente Anap (Associazione nazionale anziani e pensionati) di Confartigianato Biella - sono peraltro richiesti solo da un terzo dei potenziali beneficiari, ovvero solo da un terzo di quelle famiglie che hanno i requisiti per accedere alle agevolazioni». «A metterlo in evidenza – continua Orcurto - è stata l'Autorità per l'energia elettrica il gas e il sistema idrico che, al fine di permettere un incremento della platea dei beneficiari, ha di conseguenza annunciato il lancio di una campagna informativa Rai in radio ed in televisione della durata di due settimane». Nel periodo degli spot informativi Rai sarà incrementato il numero di operatori che risponderà al numero verde dello Sportello del Consumatore che ricordiamo essere 800.166.654. Ricordiamo inoltre che, nel rispetto dei requisiti di accesso alle due misure agevolative, in media con il bonus elettrico si può ottenere uno sconto annuo del 20% e del 15% per il gas al netto delle imposte. Tra i requisiti da rispettare c'è quello dell'Isee che non deve superare i 7.500 euro oppure i 20 mila euro per le famiglie numerose, ovvero per quei nuclei familiari con più di tre figli. Sull'Isee, Indicatore della situazione economica equivalente, peraltro l'Autorità per l'energia elettrica il gas e il sistema idrico ha inviato nelle scorse settimane al Governo italiano ed al Parlamento una segnalazione in merito alla possibilità di valutare un allargamento la platea dei beneficiari attraverso una revisione dei criteri di accesso ai bonus luce e gas.





8

**Non abbassare la guardia** Le statistiche parlano di fenomeno contenuto, però...

# Attenti ai falsi amici di famiglia

## *Confartigianato, incontro sulle truffe*

DOMODOSSOLA - Tutta piena la sala riunioni della Confartigianato in via Dissegna dove l'Anap l'Associazione nazionale anziani e pensionati ha organizzato una decina di giorni fa un incontro con lo scopo di sensibilizzare, in modo particolare gli anziani, sul tema della sicurezza, fornendo loro informazioni e consigli utili per difendersi dai malintenzionati e di conseguenza evitare di incorrere in raggiri, truffe, ma anche furti e rapine.

Lo speciale appuntamento coordinato da **Fiorenzo Rabozzi**, il segretario del sodalizio (con lui il presidente **Pietro Cisari**) ha poi visto l'intervento delle tre locali

forze dell'ordine: il dottor **Nicola Alessandro Buono**, commissario di pubblica sicurezza, e i capitani **Sebastiano Runza** comandante della compagnia dei carabinieri e **Antonio Mangieri** di quella della Guardia di finanza.

Con esposizioni chiare ed esaurienti, hanno ricordato che bisogna soprattutto fare leva sulla prevenzione per impedire i reati, suggerendo alcune semplici regole di comportamento per evitare di finire nelle trappole di malintenzionati. Mai aprire a persone sconosciute anche se dicono di essere mandati da figli o parenti, neppure se si presentano, anche se muniti di tesserino, come tecnici dell'Enel e Telecom o impiegati dell'Inps, Asl e banche, perché nessun ufficio pubblico o società di servizi invia i propri dipendenti a domicilio.

Hanno inoltre ricordato i diversi trucchi che questi malfattori, sempre cortesi e persuasivi, ma allo stesso tempo decisi, mettono in opera per aggirare le persone. Le occasioni di potenziale pericolo sono ovunque e il consiglio finale è stato quello comportarsi sempre con molta prudenza e di rivolgersi sempre con fiducia alle Forze di polizia per segnalare comportamenti sospetti e per denunciare situazioni di pericolo. Con l'occasione è stato distribuito un opuscolo che riassume i comportamenti e i metodi che questi malviventi escogitano per rubare. In Ossola, rispetto alla media italiana, il problema è abbastanza contenuto, ma non per questo bisogna abbassare la guardia per non cadere in episodi di criminalità.

**Carlo Pasquali**



Un momento dell'incontro con i dirigenti locali delle forze dell'ordine per parlare delle tecniche di truffa

## Pasticcerie “fai da te” Allarme degli artigiani

«Attenti ai pasticcierei abusivi, non rispettano le regole e mettono a rischio la vostra salute».

L'allarme lo lancia l'associazione artigiana Cna Piemonte Nord: riguarda la pasticceria che, in tempo di crisi, viene realizzata in casa, al di fuori dei rigidi controlli richiesti dalla normativa, e venduta poi via Internet. Naturalmente i prezzi sono molto concorrenziali e danneggiano gli operatori del settore che lavorano con correttezza. Il fenomeno dei «pasticcini fai da te», venduti anche attraverso i social network, riguarda sia la pro-

vincia di Novara che quella del Vco. «Continuano ad arrivare nei nostri uffici le segnalazioni - osserva il direttore della Cna Piemonte Nord, Elio Medina - della presenta su Internet di siti, blog e profili Facebook che promuovono la vendita di prodotti di pasticceria fatti in casa, seppure in modo mascherato». L'associazione ha pertanto realizzato una locandina dal titolo inequivocabile: «Una torta bella rossa può portarti alla fossa», con l'immagine di una avvenente pasticciera «fai da te» molto somigliante alla strega della fiaba di Biancaneve mentre offre una torta particolarmente invitante. [M. G.]

