

Rassegna del 27/03/2015

NESSUNA SEZIONE

20/03/2015	Azione - Eco di Galliate	7	<u>"Nutrire il futuro" concorso per artigiani</u>	...	1
20/03/2015	Azione - Eco di Galliate	34	<u>"Nutrire il futuro", concorso per artigiani in vista di Expo</u>	...	2
20/03/2015	Azione - Eco di Galliate	35	<u>Incontro commerciale con operator Usa del settore agroalimentare</u>	...	3
20/03/2015	Bisalta	21	<u>Dopo un corso organizzato da Confartigianato Cuneo potranno costruire edifici a "energia quasi zero"</u>	...	4
23/03/2015	Corriere di Alba	8	<u>Tredici aziende "certificate" confartigianato</u>	...	5
26/03/2015	Corriere di Savigliano	7	<u>"Nessuna convenienza a lavorare con gli enti locali"</u>	...	6
26/03/2015	Eco di Biella	25	<u>Dagli States a Romagnano sesia per incontrare il gusto italiano</u>	...	7
26/03/2015	Notizia Oggi Borgosesia	26	<u>Villa Caccia accoglie produttori e compratori degli Stati Uniti Lunedì la fiera delle eccellenze agro-alimentari del territorio</u>	...	8

“Nutrire il futuro” concorso per artigiani

Nutrire il futuro, energie dalla tradizione, questo il tema del bando di concorso promosso da Confartigianato fra le imprese appartenenti al sistema Confederale e rivolto all'ormai imminente expo milanese, che aprirà i battenti il prossimo 1° maggio.

Attraverso il Concorso, cui sono chiamati gli artigiani italiani del manifatturiero e dell'enogastronomico, associati a Confartigianato, sarà individuata l'eccellenza della produzione artigianale italiana, messa in mostra nello spazio espositivo di Confartigianato all'interno del Padiglione Italia. Dalla selezione

uscirà il meglio della produzione artigianale italiana, capace di esprimere il vero valore artigiano, fatto di eccellenza, personalizzazione, identità e tracciabilità.

Il concorso mira a dare risalto e premiare le capacità dell'artigianato italiano di rinnovare le proprie tradizioni di lavoro con le tecnologie e materiali innovativi, di offrire una alternativa di qualità e flessibilità alle proposte standardizzate e seriali della grande industria, coniugando manualità, innovazione, creatività ed esperienza.

2

“Nutrire il futuro”, concorso per artigiani in vista di Expo

Nutrire il futuro, energie dalla tradizione, questo il tema del bando di concorso promosso da Confartigianato fra le imprese appartenenti al sistema Confederale e rivolto all'ormai imminente Expo milanese.

Interessati gli artigiani italiani del manifatturiero e dell'enogastronomico, associati a Confartigianato, tra i quali verranno selezionate le ec-

cellenze da mettere in mostra nello spazio espositivo di Confartigianato all'interno del Padiglione Italia.

Dalla selezione uscirà il meglio della produzione artigianale italiana, capace di esprimere il vero valore artigiano, fatto di eccellenza, personalizzazione, identità e tracciabilità.

Info sul sito di onartigianato.

Lunedì 23 al Museo di Villa Caccia

Incontro commerciale con operatori Usa del settore agroalimentare



Villa Caccia

Lunedì 23 marzo in Villa Caccia, si terrà un "incoming", un incontro promozionale tra imprese artigiane italiane e operatori "buyers" americani, evento promosso da Confartigianato Imprese in collaborazione con l'Ice, Agenzia nazionale per il commercio con l'estero. Sarà una prima esperienza che ha l'obiettivo di promuovere le imprese italiane del settore agroalimentare avviando un percorso di internazionalizzazione stabile e duraturo.

Il mercato americano è uno dei mercati più competitivi al mondo, che offre notevoli potenzialità economiche e commerciali e che, in particolar modo, presta attenzione ai prodotti agroalimentari italiani, percepiti come prodotti

salutari e di alta qualità.

Il progetto elabora un format a misura di piccole e micro imprese, che attraverso l'organizzazione di una missione incoming in Italia (a Novara e Bari) con una decina di operatori Usa presso i territori di origine delle imprese, comunica e promuove l'Italian Life Style, integrando le produzioni agroalimentari alle bellezze paesaggistiche e architettoniche.

Target dell'iniziativa sono le imprese italiane del settore agroalimentare con un potenziale di proiezione internazionale e capacità di operare su mercati esigenti e di grande potenziale.

Date le caratteristiche del mercato di riferimento e le modalità in cui l'azione pro-

gettuale è stata sviluppata, sono state coinvolte oltre quaranta imprese di una fascia di mercato di livello medio alto.

L'iniziativa è organizzata in Villa Caccia con il patrocinio e la collaborazione di Atl Novara, del Comune di Romagnano Sesia, Banca Popolare di Novara e del Museo storico etnografico di Romagnano.

Il programma di lunedì 23: dalle ore 9 arrivo degli operatori; saluto di benvenuto e visita guidata al Museo; alle 10,30 inizio incontri operatori italiani e americani; alle 13 degustazione prodotti del territorio a cura dello chef Gianluca Zanetta, Agriturismo La Capuccina, ripresa lavori alle 14 e conclusione alle ore 16.

4

Certificate le prime imprese secondo il "Protocollo ITACA"

Dopo un corso organizzato da Confartigianato Cuneo potranno costruire edifici a "energia quasi zero"

Sono 13 le prime imprese cuneesi che hanno concluso con successo il corso per la certificazione secondo il "Protocollo ITACA" organizzato da Confartigianato Imprese Cuneo.

Saranno inserite nell'Elenco nazionale delle Imprese Esperte per tale attestazione - l'acronimo significa "Istituto per l'Innovazione e la Trasparenza degli Appalti e la Compatibilità Ambientale" - che rappresenta un importante ed innovativo strumento per la certificazione del livello di sostenibilità ambientale degli edifici.

«Entro il 2020 le nuove costruzioni dovranno essere a "energia quasi zero". - spiega **Luciano Gandolfo**, rappresentante provinciale degli edili di Confartigianato Cuneo e vice presidente nazionale ANEPA (Associazione Nazionale Artigiani dell'Edilizia dei decoratori, dei Pittori e Attività Affini) - Recentemente è stato varato un Decre-

to dal nostro Consiglio dei Ministri che recepisce la Direttiva Europea in materia di prestazione energetica nell'edilizia. Entro il 2020, infatti, sono previste misure stringenti per il nostro settore: gli edifici dovranno essere a "energia quasi zero". Il provvedimento adotta a livello nazionale una metodologia di calcolo della prestazione energetica dell'edificio che tiene conto, tra l'altro, delle caratteristiche termiche dello stesso e degli impianti di climatizzazione e di produzione di acqua calda».

Il decreto, attraverso uno specifico Piano nazionale, individua le modalità per arrivare a tale traguardo e prevede un apposito sistema di certificazione della prestazione energetica degli edifici che comprende informazioni sul consumo energetico, oltre a raccomandazioni per il miglioramento in funzione dei costi.



Gli imprenditori che hanno ricevuto la certificazione Itaca



5

EDIFICI A "ENERGIA QUASI ZERO" TREDICI AZIENDE "CERTIFICATE" CONFARTIGIANATO

Sono 13 le prime imprese cuneesi che hanno concluso con successo il corso per la certificazione organizzato da Confartigianato Imprese Cuneo secondo il "Protocollo Itaca". L'acronimo significa "Istituto per l'Innovazione e la Trasparenza degli Appalti e la Compatibilità Ambientale" e rappresenta uno strumento per la certificazione del livello di sostenibilità ambientale degli edifici. Le aziende che hanno superato il corso saranno inserite nell'Elenco nazionale delle Imprese Esperte. Un'attestazione che, in vista dell'entrata in vigore delle severe norme in tema di risparmio energetico imposte dall'Unione Europea per il 2020, consentirà loro di certificare le loro realizzazioni, partecipare ai futuri bandi pubblici che lo richiederanno come requisito e anche di consigliare l'utente finale sulle soluzioni più adeguate per nuove costruzioni e ristrutturazioni di edifici. Nella nostra zona hanno ricevuto il riconoscimento (**foto**) le imprese braidesi Barbero Giovanni & Figlio Snc e Racca Geom. Roberto, la Massimino Costruzioni Srl di Clavesana, la Minazzo Costruzioni Sas e la Molineri Costruzioni Srl di Ceva e la Sarotto Srl di Narzole.



«Nessuna convenienza a lavorare con gli enti locali»

Commercianti e artigiani scettici sull'efficacia delle nuove modalità

Da martedì 31 marzo le fatture da inviare agli enti locali tra cui i Comuni e le Asl (le scuole sono già dotate da circa un anno di questa procedura) dovranno essere obbligatoriamente in formato digitale. Sparisce la fatturazione cartacea: una novità anche per il Comune di Savigliano che, fino ad ora, non ha mai ricevuto pagamenti di questo tipo e in questi giorni sta installando i programmi per la gestione.

«Per quanto riguarda i dipendenti pubblici – ci spiega l'assessore alla Finanza Marco Paonne – sono stati fatti diversi corsi d'aggiornamento per arrivare preparati al 31 marzo. Il Comune è pronto ma, essendo una cosa completamente nuova, ci vorranno alcune settimane per essere a pieno regime».

Chi lavora in collaborazione con la Pubblica Amministrazione deve quindi iscriversi all'inter-scambio, una piattaforma condivisa in cui le aziende o gli intermediari (come i commercialisti e le associazioni di categoria abilitate) inviano la copia digitale della fattura. Questa viene smistata e controllata dal sistema

che, in caso di conformità, si occupa di inoltrarla all'ente preposto; una volta ricevuta la fattura elettronica, all'ente spetterà il compito di dare mandato di pagamento secondo i tempi preposti. Un'innovazione non da poco che porterà un maggiore controllo su tutto ciò che verrà fatturato al comune ma anche grossi disagi per chi collabora da sempre con l'amministrazione.

Per supplire a questo, le associazioni di categoria come Confartigianato e Confcommercio si stanno organizzando per supportare le aziende del territorio.

«Come Confartigianato - ci spiegano dall'associazione di categoria degli artigiani – saremo operativi dal 1° aprile e forniremo il servizio a tutti coloro che ce lo chiederanno, associati e non associati. Offriremo la firma digitale e, di conseguenza, la conservazione dei documenti. Inoltre, stiamo studiando la possibilità di fornire i programmi specifici a chi ce lo richiederà».

«L'Ascom – ci spiega l'Associazione Commercianti – aiuterà gli associati anche nella gestione del Mepa, il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, un sito che permette l'incontro e la negoziazione online

di contratti di fornitura legalmente validi».

«Savigliano compra dal Mepa da mesi anche perché obbligata - spiega l'assessore -. Pur avendo ottimi intenti come l'eliminazione della collusione allontanando i rapporti tra dipendenti comunali e i fornitori, ha forse stretto troppo le maglie».

«Si tratta – ci spiegano le associazioni di categoria – di una "discriminazione" delle aziende: in molti casi non sarà più conveniente collaborare con le Amministrazioni dal momento che i costi per la fatturazione o per l'iscrizione al Mepa non verrebbero interamente coperti dai guadagni avuti dalle transazioni. Per quanto ci riguarda stiamo cercando di tenere i costi il più basso possibile e stiamo consigliando ai nostri associati di valutare bene i percorsi da intraprendere».

«Probabilmente – conclude Paonne - hanno ragione: da Roma avrebbero dovuto mettere una soglia minima di spesa per accedere al Mepa, ma si tratta di considerazioni personali. Ciò non toglie che un mercato libero verso la Pubblica Amministrazione potrebbe favorire le aziende savigliesi che, oltre a vendere a noi, hanno la possibilità di allargare i propri orizzonti vendendo a Comuni molto più lontani».

Si complicano i rapporti commerciali tra aziende e Comuni



7

L'INIZIATIVA**DAGLI STATES A ROMAGNANO SESIA PER INCONTRARE IL GUSTO ITALIANO**

Il progetto di incoming di Confartigianato con Ice e collaborazione di Ati Novara sull'agroalimentare in primo piano per acquirenti dagli Stati Uniti è stato un successo a Romagnano Sesia: pasticceria, ma anche cioccolato, riso, senza dimenticare il pane, grissini e molto altro del made in Italy agroalimentare che tanto successo riscuote sui mercati internazionali, in particolare Oltreoceano. Ed è proprio dagli States che sono arrivati, per una importante missione commerciale, operatori economici che hanno incontrato lunedì a Villa

Caccia aziende piemontesi, marchigiane, venete dell'Umbria fra cui anche alcune biellesi.

La qualità in tavola

Sicurezza agroalimentare, un convegno domani, venerdì, a Palazzo Lascaris, nell'aula consiliare della Regione a Torino dalle ore 8,30. Occorre garantire che i prodotti "targati" Piemonte siano buoni, gradevoli, speciali, unici, ma anche e soprattutto sicuri. Al mattino incontro istituzionale, al pomeriggio confronto con gli organi tecnici.



8

Villa Caccia accoglie produttori e compratori degli Stati Uniti Lunedì la fiera delle eccellenze agro-alimentari del territorio

ROMAGNANO (sdo) Dall'America a Romagnano per incontrare le aziende delle eccellenze alimentari. Si è svolta lunedì nella storica cornice di villa Caccia la fiera dedicata ai prodotti agro-alimentari della zona. Una trentina di imprese hanno preso parte alla giornata, proponendo ai compratori, una decina di aziende statunitensi, prodotti come riso, cioccolato, birra, grissini ed altre leccornie. L'evento è stato organizzato da Confartigianato con l'Atl di Novara.

«Per noi è stata un'occasione per far conoscere Romagnano - dice il sindaco **Cristina Baraggioni** - e per avviare una serie di rapporti che risulteranno importanti nei prossimi anni».

I buyers americani hanno incontrato una trentina di aziende. L'iniziativa è stata organizzata da Confartigianato con la collaborazione e il patrocinio di Atl Novara, del Comune di Romagnano Sesia, Banca Popolare di Novara e del Museo storico Etnografico Villa Caccia di Romagnano. Alla giornata hanno partecipato anche l'assessore ai Lavori Pubblici e al territorio **Giancarlo Medina**, l'assessore alla Comunicazione **Alessandro Carini**, i consiglieri **Monica Felappi** e **Gianmario Paracchini**. «Siamo onorati - ha commentato Baraggioni nel corso della giornata - di aver ospitato questo evento così importante per il nostro territorio e il suo artigianato di eccellenza. Romagnano ha storicamente avuto un ruolo importante di crocevia commerciale favorito dalla sua posizione geografica. Proprio ora che il mercato è diventato globale, ha bisogno delle attività locali che offrono eccellenza e specificità, caratteristiche che, ne sono certa, hanno interessato molto gli investitori americani. Per noi è stata un'occasione per far conoscere Romagnano e avviare una serie di rapporti che risulteranno importanti nei prossimi anni».



A sinistra, foto di gruppo alla fiera delle eccellenze a villa Caccia. Sopra lo stand della "Fonte" con al centro Cesare Gritti (fotoservizio Sandro Mori)

