

Rassegna del 22/10/2015

NESSUNA SEZIONE

16/10/2015	Guida	29	<u>Fiera nel segno della ripresa</u>	Borgetto Romano	1
16/10/2015	Guida	35	<u>Vetrina di eccellenze cuneesi</u>	...	2
16/10/2015	Guida	37	<u>Così il territorio si racconta</u>	Gga	3
16/10/2015	Guida	38	<u>Golosità, cioccolato e artigianato</u>	Gga	5
16/10/2015	Guida	39	<u>Mercato di Campagna Amica e laboratori</u>	Gga	6
17/10/2015	Corriere Eusebiano	1	<u>Autoriparazioni: accolti i rilievi di Confartigianato</u>	...	7
17/10/2015	Corriere Eusebiano	5	<u>Contraffazione: a rischio 1.191 aziende vercellesi</u>	...	8
21/10/2015	Unione Monregalese	15	<u>Il Biscottificio di Pamparato tra i campioni del cibo</u>	...	9
21/10/2015	Unione Monregalese	23	<u>«Il Festival quest'anno ai doglianesi è costato meno rispetto al 2014»</u>	...	10
22/10/2015	Giornale Piemonte	9	<u>IoLavoro, un'occasione per quattromila - IoLavoro 2015: tre giorni di tempo per conquistare 4000 posti di lavoro</u>	Sciullo Massimiliano	11
22/10/2015	Stampa Asti	40	<u>Oltre 800 mila euro investiti per le "sentinelle sulla città"</u>	Cavagnino Franco	13
22/10/2015	Stampa Cuneo	48	<u>Non ci sono soldi per le Luci di Natale Avviata raccolta fondi</u>	A.g.	14

1

Si è conclusa con un bilancio decisamente positivo la rassegna commerciale di Roccabruna

Fiera nel segno della ripresa

Non solo lamentele sulla crisi, ma moderato ottimismo sul futuro

Roccabruna - Un maggior numero di espositori, opportunamente collocati lungo la centrale via Marcabrun, un programma quanto mai ricco e accattivante di iniziative nel segno del folclore, della musica e della gastronomia e infine un autentico bagno di folla, hanno regalato un successo indiscutibile alla 13ª edizione della Fiera di valle e 38ª della Gran castagnata di Roccabruna.

Promossa dal Comune e dalla Confartigianato Cuneo, la manifestazione si avvale del contributo appassionato della Pro Loco e delle associazioni locali di volontariato che "la pensano, la organizzano, la montano, la smontano", come ha sottolineato il sindaco, Claudio Garnero.

La cerimonia inaugurale di sabato 10 ottobre, ha visto una presenza quanto mai qualificata di esponenti del mondo della politica, dell'amministrazione locale, della finanza, delle professioni. E per la prima volta, dopo parecchi anni, l'ormai consueto "lamento sulla crisi" ha lasciato il posto a uno sguardo di moderato ottimismo sul futuro.

"Probabilmente stiamo ripartendo - ha detto l'on. Mino Tarico - e la prossima legge di stabilità ne darà conferma con un'importante riduzione delle tasse e l'adozione di strumenti a sostegno delle imprese".

Anche l'assessore regionale, Alberto Valmaggia, pur richiamando il peso dei "debiti del passato" ancora da smaltire, ha fatto riferimento ad alcuni progetti, come la filiera del legno e dei prodotti agricoli, che potranno rappresentare un valore aggiunto per l'economia della montagna.

Da parte di Domenico Massimino, presidente provinciale di Confartigianato, l'apprezza-

mento per la manovra annunciata di sgravi fiscali, il superamento dei lacci della burocrazia, lo sforzo di concretizzare le riforme.

A riportare il discorso dal piano delle buone intenzioni a quello della realtà, ci ha pensato il presidente dell'Unione montana, Roberto Colombero, auspicando che "le riduzioni fiscali fatte a Roma non finiscano per pesare sui piccoli paesi come Canosio, Elva e Roccabruna: non ce la facciamo più ad andare avanti".

Una riflessione raccolta e ribadita anche dal sindaco, Claudio Garnero: "Non è più accettabile che lo Stato da una parte deleghi a noi nuove funzioni e dall'altra ci tagli i finanziamenti".

Altrettanto "pungente" l'intervento del rappresentante zonale di Confartigianato, Giorgio Verutti: "Sarà anche vero che ci sono segnali di ripresa, ma non dimentichiamo che la gente è parecchio stufa, soprattutto di una certa politica". E rivolto ai rappresentanti delle banche, da sempre sponsor della Fiera di valle, ha proseguito: "I soldi ci sono, bisogna trovare il sistema di farli girare".

A differenza di altre rassegne fieristiche, quella di Roccabruna si è ancora una volta caratterizzata per la "territorialità" con una presenza massiccia di imprese e aziende del Cuneese e della valle Maira.

Sotto il profilo della festa popolare, sono risultati particolarmente apprezzati dai visitatori i concerti dei "Live Oxxx" e delle Fisarmoniche del Monviso, la cena "Un bocon en compagnia" al palazzetto dello sport, l'esposizione sugli antichi mestieri, il raduno del Vespa club, il concerto della fanfara dei Bersaglieri, la distribuzione di bignette e mundaj.

Romano Borgetto



2

Vetrina di eccellenze cuneesi

In piazza Galimberti, piazza Virginio, via Roma, largo Audiffredi e piazza Europa centinaia di espositori. Eccellenze artigiane, Campagna Amica, laboratori, convegni, birrifici, caldarroste e tante golosità

Cuneo - (gga). La diciassettesima edizione si svolgerà dal 16 al 18 ottobre nelle strade e nelle piazze del centro storico di Cuneo. Piazza Galimberti e Piazza Virginio ospiteranno il numero maggiore di stand ed espositori ed i birrifici artigianali, che saranno presenti anche in piazzetta Audiffredi.

La diciassettesima edizione vedrà anche il ritorno della Fiera in via Roma, permettendo ai cuneesi e ai turisti, tra una degustazione e l'altra, di ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada.

Piazza Galimberti ospita gli stand delle eccellenze del cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della nostra provincia; inoltre Coldiretti Cu-

neo e Confartigianato Cuneo propongono a tutti i visitatori della Fiera una ristorazione di qualità, messa al servizio dei consumatori per non rinunciare, anche in strada, al cibo buono, sano e... gustoso!

In **piazza Galimberti** e in **piazza Europa** ci sarà, per tre giorni, profumo di caldarroste, arrostite sul fuoco vivo nelle classiche padelle con i buchi. Inoltre domenica 18 ottobre piazza Europa si trasformerà nel "villaggio delle Pro Loco".

In **via Roma** troveranno posto la Casa delle golosità e lo stand degli Amici del cioccolato, i laboratori del progetto Educazione alla Campagna Amica di Coldiretti, e due nuove sezioni: l'area consorzi, uno spazio interamente dedicato ai Consorzi di Tutela e di

Promozione dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio, e l'area Francia, destinata ai sempre più numerosi espositori d'oltralpe che arricchiscono la Fiera con la loro partecipazione.

In **piazza Virginio** ci sarà invece un'area dedicata progetto "Raccontare l'Artigianato" promosso da Confartigianato Imprese Cuneo, con il contributo della Camera di Commercio e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, per promuovere l'artigianato partendo dai "materiali" che ne caratterizzano i manufatti.

Nella **sede dell'Istituto Alberghiero**, venerdì e sabato mattina duecento studenti delle superiori parteciperanno ad un laboratorio sensoriale sul cibo promosso da Slow Food e Comune di Cuneo.



3

Così il territorio si racconta

Le dichiarazioni dell'amministrazione sulla manifestazione che quest'anno torna in via Roma
 "Con la Fiera il territorio si racconta, racconta la sua storia attraverso le specialità gastronomiche"

Cuneo - (gga). La Fiera del marrone, giunta quest'anno alla 17ª edizione, è considerata una delle più importanti manifestazioni a livello italiano dedicata alla castagna e rappresenta una vetrina unica delle eccellenze e delle tradizioni del nostro territorio. 250 aziende accuratamente selezionate da Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e Atl invaderanno il centro storico della città per tre giorni permettendo ai visitatori di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa.

Inoltre la Fiera è l'occasione per passeggiare nella rinnovata via maestra, con le sue facciate restaurate: «La novità di quest'anno è legata al contesto in cui si realizza - dichiara il sindaco **Federico Borna** -, perché per la prima volta la Fiera si svolgerà nel centro storico post-riqualificazione compiuta dall'amministrazione comunale, in una cornice, quindi, ancora più accogliente per presentare le inimitabili peculiarità del territorio. Dal punto di vista del gradimento del pubblico la manifestazione continua a essere una "corazzata", se pensiamo che lo scorso anno si sono sfiorate le 300.000 presenze in tre giorni. La Fiera ha una formula vincente, molto apprezzata dal grande pubblico, che le ha permesso di diventare un evento non più locale, bensì a carattere nazionale, che interessa tutto il nord-ovest del Paese e il sud della Francia. L'eccellenza del territorio nasce dalla tipologia dei terreni, ma anche dalla sapienza di chi coltiva e di chi trasforma e per questo motivo cerchiamo da sempre un coinvolgimento del mondo agricolo e dell'artigianato all'interno della manifestazione, grazie alla preziosa collaborazione di Coldiretti e Confartigianato. La Fiera del marrone non è soltanto occa-

sione di vendita del prodotto, ma un momento in cui un territorio si racconta, racconta la sua storia attraverso le specialità enogastronomiche».

«Un legame con il passato, un piacere per il presente e un'opportunità per il futuro. È questo la Fiera del marrone, giunta alla diciassettesima edizione, vetrina di eccellenza per la città di Cuneo e per tutto il territorio circostante, una manifestazione in cui l'amministrazione civica crede da sempre - afferma l'assessore alle manifestazioni **Paola Olivero** -. Cuneo quest'anno ha aderito alla Carta di Milano, un documento che rappresenta l'eredità culturale di Expo Milano 2015 e che richiama ogni cittadino, associazione, impresa o istituzione ad assumersi le proprie responsabilità per garantire alle generazioni future di poter godere del diritto al cibo. Un impegno morale per una maggiore attenzione e per attuare scelte e azioni conseguenti a garanzia della tutela del diritto al cibo. In questo senso la Fiera del marrone è esempio concreto di come la Città di Cuneo voglia perseguire questo obiettivo, dando ampio spazio alle realtà produttive del territorio, grazie al coinvolgimento di realtà come Confartigianato, Coldiretti e Slow Food, associazioni che fin dalle prime edizioni collaborano nell'organizzazione della manifestazione.

La nostra è una fiera che ha saputo fare delle tipicità enogastronomiche, delle aziende artigiane e agricole e delle Pro loco i propri fiori all'occhiello. Quest'anno, inoltre, siamo orgogliosi di offrire a cuneesi e turisti l'opportunità di percorrere la nuova via Roma pedonale, completamente rifatta, con possibilità di ammirare le facciate dei principali palazzi restaurate e riportate al loro antico splendore, per chi

lo desiderasse, anche con visite guidate gratuite. Non mancheranno momenti culturali come i concerti del conservatorio "Ghedini" di Cuneo e del gruppo corale "La baita", la mostra alla fondazione "Peano", il convegno sulla castanicoltura, la quale fino agli anni '60 del secolo scorso fu, per la città, una cospicua risorsa con interi capannoni poco oltre l'attuale piazza Europa. È una fiera per tutti i gusti e tutti i palati che fa rivivere, a quella che fu via Maestra, l'originale vocazione di piazza».

«Già da sindaco della città, fino al 2012 - aggiunge l'assessore regionale alla montagna, **Alberto Valmaggia** - con i colleghi amministratori ho sempre creduto nell'iniziativa. A proposito di Fiera, poi, voglio ricordare Edue Magnano, scomparso prematuramente nel 2005, che l'ha inventata in un periodo - la prima edizione è del 1999 - in cui nessuno avrebbe scommesso un centesimo sulla riuscita della manifestazione. Adesso il suo sogno si è avverato e rimane l'obiettivo di puntare ancora e sempre più in alto: per quel suo lavoro iniziale e per il futuro della provincia».

Nell'anno dell'Expo anche Cuneo dimostra che le eccellenze del territorio vanno a braccetto con la qualità dei prodotti esposti: «Un percorso che sicuramente i visitatori sapranno apprezzare. Inoltre, importante è la collaborazione con le associazioni di categoria sempre pronte a offrire il loro supporto per valorizzare la nostra "Granda". Infine, un consistente merito va all'Amministrazione comunale del capoluogo che ha creato le condizioni affinché l'iniziativa potesse diventare un punto di riferimento del settore a livello nazionale» afferma il viceministro cuneese delle politiche agricole, alimentari e forestali, **Andrea Olivero**.

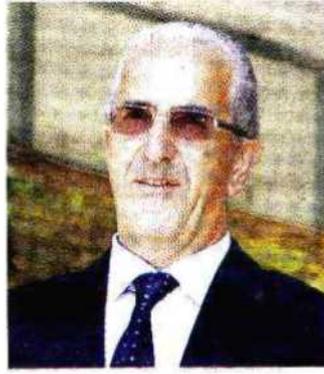




Federico Borgna



Paola Olivero



Alberto Valmaggia



Andrea Olivero

5

Golosità, cioccolato e artigianato

Nel segno delle tradizioni, in mostra le eccellenze artigiane e le materie prime che le caratterizzano; la Casa delle golosità e gli Amici del cioccolato; laboratori artigianali e artistici per i bambini

Cuneo - (gga). Anche quest'anno, tra i principali partner della Fiera c'è Confartigianato Cuneo, che porta in piazza il "saper fare" degli artigiani, coinvolgendo grandi e piccini con tane golosità e laboratori artigianali e artistici.

Torna, in via Roma, per la gioia dei palati più golosi la "Casa delle golosità", il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio. Che affondino le proprie radici nelle tradizioni cuneesi e piemontesi o che siano frutto di fantasiose creazioni, le prelibatezze presenti nella "casa" rappresentano al meglio l'arte e l'inventiva degli alimentaristi. Nell'anno di Expo, un'occasione in più per scoprire i prodotti di una terra generosa, miscelati con passione dalle sapienti mani degli alimentaristi.

Sempre in via Roma, si conferma un altro grande stand molto atteso dai più golosi: il padiglione dell'associa-

zione "Amici del Cioccolato" che darà il via alla manifestazione con una grande opera. I maestri cioccolatieri attendranno poi i visitatori della Fiera in via Roma per promuovere la lavorazione artigianale del cioccolato attraverso dimostrazioni al vivo.

Completano l'offerta di Confartigianato i **laboratori artigianali artistici**: i maestri artigiani accompagneranno i visitatori alla scoperta delle meraviglie delle lavorazioni manuali permettendo a grandi e piccini di cimentarsi nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, coloratissime saponette e deliziosi profumi. Il "saper fare" incontra il "saper fare" coniugando così i valori veri dell'artigianato: impegno, passione, ingegno e creatività (per informazioni: tel. 0171-451128).

Il viaggio alla scoperta delle eccellenze artigiane del ter-

ritorio continua in piazza Virgino: Confartigianato Cuneo, con il contributo della Camera di Commercio e della Fondazione Crc "Racconta l'artigianato" partendo dai materiali che ne caratterizzano i manufatti. Un percorso che ha permesso la valorizzazione, la riscoperta e il rilancio di alcuni settori produttivi, delle relative imprese e del territorio collegato, generando inoltre un volano virtuoso dagli indubbi risvolti culturali.

L'Associazione ha iniziato nel 2011 con la pietra, per poi proseguire nei successivi anni dedicati al legno (2012), alla ceramica e al vetro (2013), ai metalli (2014) per arrivare al corrente 2015 ispirato al cibo. Nel padiglione sarà quindi allestita una mostra che presenterà manufatti ed opere artistiche che ripercorrono gli "anni tematici" trascorsi.



6

Mercato di Campagna Amica e laboratori

Cinquanta stand del circuito di Coldiretti in piazza Galimberti e piazza Virginio; laboratori e attività per bambini alla scoperta della vita di campagna ma niente animali della fattoria

Cuneo - (gga). Da venerdì 16 fino a domenica 18 ottobre, Coldiretti Cuneo partecipa alla 17ª Fiera Nazionale del Marrone.

In piazza Galimberti e in piazza Virginio saranno oltre cinquanta le aziende aderenti a **Campagna Amica** che esporranno i loro prodotti agricoli e trasformati. I visitatori potranno gustare e acquistare le produzioni tipiche della nostra agricoltura e quelle provenienti dalle province vicine: un connubio da non perdere, con i pregiati vini del territorio, i formaggi, gli yogurt, le carni e i salumi, gli ortaggi, la frutta fresca, le farine, i prodotti da forno, il miele e le confetture, lo zafferano, le trote e, naturalmente, la castagna Igp Cuneo. Prodotti genuini garantiti sia dal contatto diretto tra consumatori e produttori, sia dalla etichettatura e dalla tracciabilità richiesta da Campagna Amica.

Oltre alla vendita diretta, con Campagna Amica nel piatto, il punto di ristoro che confluisce nel progetto

"Agriarti" sviluppato da Coldiretti e Confartigianato, sarà possibile anche assaggiare piatti sfiziosi preparati con i prodotti delle aziende aderenti al circuito.

Altri protagonisti di piazza Galimberti saranno gli scoppiettanti mondaj, leit motiv della kermesse. Sabato e domenica le caldaroste saranno anche presenti in piazza Europa, preparate dalla Pro Loco di Saliceto.

Ad arricchire l'evento, in alcuni punti strategici di via Roma, nell'ambito del progetto Educazione alla Campagna Amica, saranno allestite le **Fattorie Didattiche** con i **laboratori** dedicati ai bambini; quest'anno però niente animali della fattoria. Per tutta la durata della manifestazione Coldiretti propone una serie di attività per scoprire la campagna, la vita e le attività che si svolgono in un'azienda agricola: i bambini vedranno come nasce il pane, come le api fanno il miele, come si trasforma in latte in formag-

gio e come si cura un orto. Un percorso educativo e divertente fatto su misura per le scolaresche, i visitatori più piccoli e le loro famiglie, che si ritroveranno a tu per tu con chi vive ogni giorno il mestiere dell'agricoltura (per informazioni e prenotazioni: tel. 0171-447336248).

Inoltre in via Roma prenderà vita una prima assoluta: "l'isola dei Consorzi", un'area interamente dedicata alle realtà che rappresentano i produttori delle eccellenze cuneesi.

Passeggiando nella nuova via maestra si incontreranno i colori, i profumi e i sapori d'autunno: nell'anno dell'Expo e dell'alimentazione, la qualità, il gusto e l'antica tradizione dei mondaj si sposteranno con le eccellenze agricole di una terra generosa, in una manifestazione che cattura ogni anno l'attenzione di visitatori sia italiani sia provenienti da Francia, Olanda, Svizzera e Germania.



Autoriparazioni: accolti i rilievi di Confartigianato

L'aula di Montecitorio, nella seduta del 7 ottobre, ha approvato il disegno di legge Concorrenza nel quale sono contenute le norme in materia di Rc auto ed ha recepito le sollecitazioni della Confartigianato. In sostanza, la Camera ha confermato le modifiche già approvate dalle commissioni finanze e attività produttive. «E' stato ristabilito - spiega Giuseppe Misia, direttore di Confartigianato Imprese Vercelli - il principio in base al quale gli assicurati hanno diritto a ottenere il risarcimento per la riparazione a regola d'arte del veicolo danneggiato, avvalendosi di imprese di autoriparazione di propria fiducia. Inoltre, sono previste linee guida per la riparazione a regola d'arte condivise tra le associazioni nazionali del settore dell'autoriparazione, l'Associazione nazionale delle imprese assicurazioni, le associazioni dei consumatori». E ancora, i costi di installazione delle "scatole nere" e di ispezione del veicolo saranno a carico delle assicurazioni.



8

IL CASO / Un "mercato" mondiale da 200 miliardi

Contraffazione: a rischio 1.191 aziende vercellesi

Prosegue l'impegno progettuale di Confartigianato Imprese Piemonte a tutela delle imprese. Quest'anno l'incontro coi giornalisti è stato dedicato alle proposte per combattere un fenomeno che distrugge ricchezza e svisciva il made in Italy. Gli ultimi dati disponibili stimano in più di 200 miliardi di euro l'anno il volume complessivo del commercio mondiale di merci contraffatte ed è in continua crescita. Secondo le proiezioni Ocse e Fmi il valore della contraffazione potrebbe crescere del 74,5% nei prossimi dieci anni. In Italia, primo paese dell'Unione Europea per numero di articoli sequestrati, il ministero per lo sviluppo economico stima in 6 miliardi e 924 milioni il valore del mercato della contraffazione. La pressione della contraffazione ha aggravato le già difficili condizioni congiunturali delle imprese manifatturiere ed ha concorso a determinare, nel solo 2014, una flessione delle imprese artigiane pari al -2,1% (-1,7% in Piemonte).

«La contraffazione, l'abusivismo, il lavoro nero - commenta **Maurizio Besana**, presidente di Confartigianato Piemonte - sono

tante facce di un fenomeno che colpisce l'economia, i consumatori e mina alle radici l'appeal del made in Italy. L'economia irregolare riguarda tutta la società e tutta la produzione italiana di valore: dall'abbigliamento all'agroalimentare, dalla tecnologia ai gioielli. Non significa solo minor reddito per gli imprenditori onesti, ma anche migliaia di posti di lavoro in meno per i nostri giovani, ricchezza che alimenta organizzazioni malavitose, rischi per la salute e riduzione delle entrate fiscali che poi devono essere compensate dai contribuenti onesti.

Confartigianato Piemonte, in collaborazione con le forze dell'ordine, intende contrastare con ogni mezzo questo fenomeno attivando una campagna di sensibilizzazione dell'opinione pubblica e del mondo della scuola, e promuovendo una più efficace legislazione a tutela di imprese e consumatori».

La pressione della contraffazione ha aggravato le già difficili condizioni congiunturali delle imprese manifatturiere. Nel quinquennio 2009-2014 la perdita complessiva è stata pari al -9,9% equivalente a 7.052 imprese (in Piemonte

7,9% equivalente a 290 imprese).

Se i prodotti falsi fossero venduti nel mercato legale, secondo il Censis, si incrementerebbe il valore aggiunto italiano di 5,5 miliardi di euro. Questo determinerebbe 110mila posti di lavoro aggiuntivi. In Piemonte secondo questa stima, mancherebbero all'appello dai 9 ai 10mila posti di lavoro.

Come si evince dalla tabella pubblicata in questa stessa pagina, anche in provincia di Vercelli la situazione è seria, con quasi 1.200 aziende esposte al rischio di contraffazione.

Confartigianato
IMPRESE PIEMONTE

Imprese artigiane esposte alla contraffazione per provincia in Piemonte

Prov./Settore	tessile	abbigliamento	articoli in pelliccia	articoli di maglieria	cuoio, borse, ollereria e pellicce	calzature	gioielleria e pietre preziose	giocchi e giocattoli	profumi, cosmetici e saponi	occhiali - produzione lenti ed armature	artigianato esposto a contraffazione	Totale Manifatturiero	esposte in % manifatturiere	rank Italia
Alessandria	25	117	10	20	8	7	726	5	3	3	924	3.019	30,6	11
Asti	45	56	5	10	0	2	7	1	0	0	126	1.509	8,6	93
Biella	285	43	2	20	5	2	9	4	1	0	371	1.353	27,4	13
Cuneo	58	161	11	4	7	1	27	10	3	1	283	4.579	6,2	102
Novara	92	191	7	26	13	20	26	2	3	2	382	2.300	16,6	38
Torino	240	713	39	41	82	7	172	22	14	20	1.350	13.092	10,3	75
VCO	19	28	1	3	2	3	17	2	2	1	78	1.090	7,2	98
Vercelli	49	38	4	21	4	1	8	2	0	1	128	1.191	10,7	69
Piemonte	813	1347	79	145	121	43	992	48	26	28	3642	28.133	12,9	11
Italia	10.122	25.088	1.200	3.830	6.618	6.498	9.735	513	335	463	64.322	326.938	19,7	



milano Premiato da Confartigianato

Il Biscottificio di Pamparato tra i campioni del cibo



MILANO

(m.v.) - C'era il meglio della produzione alimentare artigiana nei 27 prodotti che hanno vinto il concorso Confartigianato Food Awards "Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione", sezione enogastronomica, promosso da Confartigianato per celebrare, in occasione di Expo 2015, l'eccellenza dell'artigianato made in Italy. Il 14 ottobre, presso Italian Makers Village, il fuori Expo di Confartigianato a Milano, si è svolta la premiazione dei 27 imprenditori selezionati. «L'Italia del buon cibo - sottolinea Domenico Massimino, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo - è tutta in questi prodotti artigiani che sono un piacere per il palato ed una gioia per la vista. E generano occupazione, reddito e ricchezza per il nostro Paese». Tra le imprese premiate, tre rappresentano le eccellenze della provincia di Cuneo: "Buono come il pane", Pasta di meliga - Montà; "Il biscottificio di Pamparato", Le Melighe - Pamparato; "Mauro Vini s.r.l.", Vino Droné - Dronero. Pamparato propone la ricetta tradizionale dei biscotti di meliga nella linea "Cuor di mais". Ogni prodotto viene lavorato in maniera ar-

tigianale utilizzando esclusivamente ingredienti selezionati e di alta qualità.

Mulattieri: «Un premio importante, ora difendiamo il marchio»

A margine del Consiglio comunale il sindaco di Pamparato, Fausto Mulattieri, è intervenuto sul riconoscimento al "Il biscottificio di Pamparato" riconoscendo l'importanza di un premio che «rafforza la determinazione a difendere questo nostro prodotto che è pure una nostra De.co.». Una presa di posizione forte, non casuale visto che all'orizzonte c'è sempre la spinosa "battaglia" per l'utilizzo del marchio. «Ancora in una recente intervista - incalza Mulattieri - i nuovi proprietari del marchio Barbero (la Delizie Bakery, società della famiglia Costamagna, ndr) vantavano che tra i vari brand si potevano trovare i biscotti di Pamparato. Ma quei biscotti sono prodotti a Garessio, non qui da noi. Visto che sta nascendo una bella tipicità locale, con tre produttori storici, ritengo questa pratica piuttosto scorretta. Ci opponiamo a questo modo di fare e ci riserviamo di approfondire la questione per un'azione forte».



10

dogliani L'Amministrazione comunale ha reso noto il rendiconto della kermesse dedicata a Tv e nuovi media

«Il Festival quest'anno ai doglianesi è costato meno rispetto al 2014»

(a.l.) - «Era uno dei nostri impegni in campagna elettorale e ora manteniamo la nostra promessa». Con queste parole il sindaco di Dogliani, Franco Paruzzo, ha reso noto il rendiconto finale dell'edizione 2015 del "Festival della Tv e dei nuovi media", un bilancio che, almeno per quanto riguarda i costi complessivi, non si discosta di molto dal 2014, con una spesa totale di circa 58 mila euro. «Ma alla comunità doglianesi - aggiunge il sindaco - questa edizione è costata quasi la metà dello scorso anno: al netto dei contributi ricevuti, infatti, la spesa sostenuta dal Comune è di 19.500 euro rispetto ai 37.500 dello scorso anno».

Quella dei costi del Festival della Tv è stata di recente materia di aspro confronto con la vecchia maggioranza guidata da Nicola Chionetti. «Non vogliamo però riaprire questo fronte di polemiche - dice Paruzzo -, ma semplicemente mettere a conoscenza di tutti i doglianesi il rendiconto finale di questa manifestazione, nell'ottica di un percorso di trasparenza che è alla base della nostra Amministrazione. La gestione è stata affidata alla "Dogliani Eventi", mentre il Comune ha dato supporto tecnico e logistico. Le spese sono state co-

perte in parte grazie a fondi comunali e in parte con contributi esterni. Dalla Confartigianato sono giunti 2 mila euro, più 1.000 euro erogati direttamente in servizi esterni. Altri 1.500 dall'Ascom e ulteriori 1.000 euro dal Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani. I privati hanno, invece, contribuito con 3.900 euro, mentre le Fondazioni Crc e Crt hanno supportato il "Festival" rispettivamente con 15 mila e 13 mila euro, suddivisi al 50% con "Fare Idee" per l'organizzazione».

«Ciò che è significativo - conclude il sindaco - è che, nonostante i costi non siano aumentati, l'evento ha presentato alcune importanti novità. Prima fra tutte il coinvolgimento di un maggior numero di ospiti, una novantina, rispetto ai 50 delle edizioni precedenti, e l'utilizzo di una location in più, piazza Carlo Alberto. Sono stati quattro giorni intensi, con ben 36 incontri: un'organizzazione che ha coinvolto oltre un centinaio di volontari, di cui 65 giovani. E il grande successo di pubblico ha premiato questi sforzi. Un bel incentivo a lavorare bene anche per il prossimo anno: lo stiamo già facendo. Appuntamento, dunque, dal 5 all'8 maggio, per l'edizione 2016».



IL REBUS DELL'OCCUPAZIONE

IoLavoro, un'occasione per quattromila

Massimiliano Sciuolo a pagina 9

IL REBUS DELL'OCCUPAZIONE Diciannovesima edizione

IoLavoro 2015: tre giorni di tempo per conquistare 4000 posti di lavoro

Sono 90 le aziende e le agenzie presenti al Lingotto per incontrare i candidati all'impiego. Partite anche le sfide per i Worldskills

Massimiliano Sciuolo

■ In un Paese in cui le persone cercano lavoro, esiste un luogo dove il lavoro cerca le persone. O almeno ci prova. Torna per la sua diciannovesima edizione "IoLavoro", la grande manifestazione - ospitata a Lingotto Fiere - che cerca di incrociare la domanda di occupazione e l'offerta di impiego. Dunque, candidati da una parte e imprese dall'altra. Le cifre, per l'edizione 2015, parlano di 90 tra aziende, agenzie per il lavoro e agenzie formative, pronte a mettere sul tavolo oltre 4000 opportunità.

Tanti i settori presenti: dall'Ict e digital all'automotive, passando per il metalmeccanico, il turistico alberghiero, il tour operator e ancora lusso, agroalimentare, elettronica, ristorazione, grande distribuzione e commercio, assicurazioni e finanza, materie plastiche e vigilanza, fundraising, facility management. A queste opportunità si aggiungono altre migliaia di proposte di lavoro in Francia e in Europa che sono offerte dalla rete Eures. Sono previsti inoltre un centinaio tra workshop, seminari ed eventi. Durante la manifestazione si possono inoltre incontrare gli enti di forma-

zione e conoscere la loro offerta formativa, consultare gli stand dei Servizi pubblici per il lavoro, iscriversi al programma Garanzia Giovani.

I lavori andranno avanti fino a domani, per una tre giorni che cercherà di confermarsi come stimolo utile per l'occupazione locale. E fin dalle prime ore di ieri, la presenza di candidati (giovani, ma non solo) tra gli stand era decisamente corposa. Chi curiosa, chi si mette in coda per un colloquio. Tante storie e tante capacità diverse. Per loro, tra le 4000 opportunità disponibili, ci sono 50 posti per ingegnere (ingegneri meccanici, elettronici, dell'energia solare, delle telecomunicazioni), oppure 100 posti per informatici (analista programmatore, sviluppatore software, front-end web developer, IT architect, operatore help desk, sviluppatore software e così via). Ci sono poi 30 posti per specialisti di vendita/store manager, 175 camerieri, bar manager, chef de rang, 65 posti tra housekeeping manager, direttori di albergo, addetti booking, 20 posti per medici e infermieri, 15 posti per orafi, 12 posti operatori help desk, 10 posti progettisti CAD, 6 posti tra direttori albergo/front office manager e housekeeping manager. A di-

mostrazione che la manifestazione, nata come stretta espressione del turismo e dei servizi, si sta ora evolvendo sempre più, allargando il proprio raggio d'azione. "L'appuntamento di questa edizione di IoLavoro è particolarmente importante - spiega Gianna Pentenero, assessore Regionale con deleghe a Istruzione, lavoro e formazione - perché mette insieme in un unico luogo l'incontro domanda/offerta e l'orientamento ai mestieri grazie allo svolgimento dei WorldSkills. Al Lingotto, quindi, il lavoro artigianale di nuova generazione si lega al nuovo apprendistato, così come trova spazio il miglioramento del rapporto tra domanda e offerta, secondo quanto previsto dal Jobs Act".

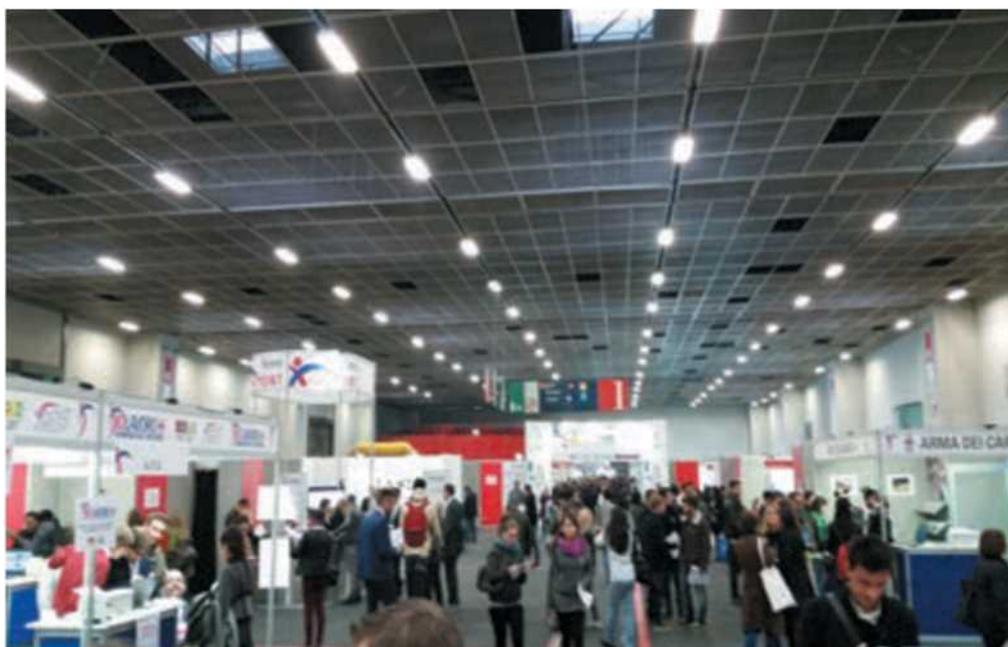
Proprio i WorldSkills si confermano come una caratteristica ormai entrata nella tradizione dell'appuntamento di IoLavoro. Una sfida, ma soprattutto



un'opportunità per avvicinare le nuove generazioni (quelle che qualcuno, improvvidamente, pochi anni fa aveva bollato come "choosy") a mestieri che sono antichi, ma sempre attuali. E che possono costituire ancora oggi un'opportunità professionale interessante. I mestieri in gara sono undici (acconciatore, cameriere, cuoco, estetista, grafico, meccanico, muratore, operatore socio sanitario, pasticcere, receptionist e sarto) e sono 96 gli studenti, apprendisti e lavoratori, dai 17 e i 24 anni, che si affrontano per tre giorni in prove di abilità per conquistare il diritto a partecipare ai campionati Europei dei Mestieri Euroskills di Göteborg in Svezia nel dicembre 2016 e ai campionati Nazionali dei Mestieri WorldSkills Italy di Bolzano a ottobre 2016, validi per l'accesso ai Campionati Mondiali di Abu Dhabi 2017. I vincitori potranno anche frequentare uno stage presso strutture e professionisti come Guido Gobino (pasticcere), Relais San Maurizio di Santo Stefano Belbo (estetista e hotel receptionist), Oscalito (sarto), Pininfarina (meccanico) e Laura Tonatto (grafico).

Confermate, infine, le sezioni di "ToLavoro-H", per le fasce deboli e disabili. E quella dedicata all'autoimprenditorialità.

Twitter: @SciuRmax



13

OGGI ALL'UNIVERSITA' PRESENTAZIONE DELLE NUOVE TELECAMERE PUBBLICHE E PER CONDOMINI

Oltre 800 mila euro investiti per le "sentinelle sulla città"

Ventuno nuovi occhi elettronici. Cotto: "Anche davanti alle scuole?"

FRANCO CAVAGNINO
ASTI

Telecamere e ancora telecamere: è «Apriamo gli occhi sulla città», campagna sulla sicurezza dell'Amministrazione comunale. Sarà illustrata oggi, alle 18, nella salone dell'università sotto l'egida del Comune e di Cna e Confartigianato che nell'iniziativa ci mettono del loro.

Oltre 700 mila euro

Oggi si saprà di più sulle 21 nuove telecamere entrate in funzione nella zona Sud-Ovest (Torretta, Lungo Borbore e corso Alba). A realizzare la rete di sorveglianza, la «Cosseta srl» di Tonco, vincitrice della gara d'appalto (445 mila euro più Iva, importo finanziato con fondi «Pisu»); l'impresa oltre al posizionamento degli occhi elettronici ha provveduto ad installare gli apparati di rete, il server di registrazione delle immagini e i monitor di controllo per le centrali di polizia e carabinieri. Altri 300 mila euro provenienti da extra oneri di urbanizzazione per interventi urbanistici tra corso Ales-



Nelle zone Sud Ovest di Asti (foto) vigilano 21 nuove telecamere

sandria e Praia, si utilizzeranno per sostituire le 43 telecamere esistenti, che si avvarranno di software intelligenti. Telecamere, come denunciato dal «Movimento 5 Stelle di Asti», in larghissima parte al momento non funzionanti e per la manutenzione delle quali, ricordano i «grillini», si sono spesi circa 20 mila euro all'anno.

Nei condomini

Al convegno di oggi interver-

ranno il vice prefetto Paolo Ponta, il sindaco Brignolo, il comandante della polizia municipale Riccardo Saracco, Pierangelo Binello (Confartigianato) e Stefano Frullini (Cna). Verrà anche presentata l'iniziativa, in collaborazione con «Cna» e «Confartigianato», delle «telecamere di condominio» che verranno installate da tecnici certificati dalle due associazioni. La dotazione base, costituita da una telecamera puntata

sull'ingresso principale e l'altra sul retro del palazzo, è acquistabile a 990 euro più Iva, da suddividere tra i proprietari, recuperabile con lo sconto fiscale per il 50% in 10 anni. Successivamente verrà anche attivato il «Controllo di vicinato» con i vicini di casa che si terranno informati su presenze sospette con una «app» per cellulari realizzata da Asp.

Domande

Le pone Mariangela Cotto («Noi per Asti») con un'interpellanza. In sintesi il consigliere chiede «se con l'accordo tra Comune, Confartigianato e Cna saranno previste telecamere agli ingressi delle scuole per contrastare episodi di bullismo, spaccio, furti. Se corrisponde al vero che nessuno dei 193 allievi del corso di polizia è destinato ad Asti e solo poche unità sono previste per un'altra città del Nord del Piemonte e se i poliziotti di quartiere esistono solo più sulla carta». Altro quesito: «Dopo il censimento del maggio 2015 è possibile conoscere quanti cittadini hanno dichiarato di possedere un'arma in casa?».



SAVIGLIANO, È APERTA A TUTTI

Non ci sono soldi per le luci di Natale Avviata raccolta fondi

Per scongiurare il rischio di trascorrere le festività natalizie senza luci, l'Associazione commercianti di Savigliano, in collaborazione con le altre associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, Confartigianato) e l'Ente Manifestazioni, ha lanciato una raccolta fondi aperta a tutti: chiunque può contribuire a sostenere le spese per le luminarie e la filodiffusione sotto i portici.

Spese che si assestano attorno ai ventimila euro e che, finora, erano state a completo carico di commercianti, Comune e Cassa di Risparmio di Savigliano.

«Con questa iniziativa – spiega Agostino Gribaudo, presidente dell'Ascom saviglianese – chiediamo ai cittadini di diventare protagonisti, contribuendo ad abbellire il centro durante il periodo di Natale. A tutti piace passeggiare in una piazza illuminata a festa e, mi auguro, che la gente sappia rispondere alla raccolta fondi con quell'orgoglio saviglianese che la contraddistingue».

Fino al 10 novembre

Per raccogliere i fondi c'è tempo fino al 10 novembre: entro quella data, per ragioni organizzative, è necessa-

rio ordinare gli addobbi e le luci. Al momento, se non si dovesse raggiungere la cifra, non esiste un piano alternativo: il Natale potrebbe essere davvero al buio.

L'idea di allargare la platea dei «contribuenti» delle luminarie era stata proposta a settembre in un primo incontro tra l'Ascom e l'Amministrazione: i commercianti chiesero un maggior sostegno da parte del Comune, che però rispose di dover utilizzare le risorse per «affrontare altre priorità più urgenti». La proposta venne poi discussa nella Consulta delle Attività produttive e condivisa con le altre associazioni di categoria: è stato deciso di estendere la raccolta fondi a tutti. I commercianti continueranno a pagare una quota a parte, mentre la Banca ha garantito il suo sostegno.

Dove fare le offerte

Oltre che nelle sedi delle associazioni di categoria, le offerte si raccolgono agli sportelli della Banca Crs di piazza del Popolo, nelle redazioni dei settimanali locali «Corriere di Savigliano» e «Saviglianese» oppure con un bonifico intestato a «Shooppi – Natale a Savigliano, l'accendiamo» (codice iban IT87K0630546851000010107369).

[A. G.]



**Agostino
Gribaudo**
Presidente
Ascom
Savigliano

