

# Rassegna del 12/11/2015

## NESSUNA SEZIONE

06/11/2015	Nuova Provincia (Asti)	20	<u>«Abbiamo la carne migliore del mondo»</u>	Zoccola manuela	1
06/11/2015	Panorama di Novi	7	<u>Piccole imprese, export record Brillano Piemonte e Alessandria</u>	...	3
12/11/2015	Giornale del piemonte	8	<u>Cna Cuneo Universo artigiano I Focus sui Balcani, per crescere con l'export</u>	...	4
12/11/2015	Stampa Biella	40	<u>In città per scoprire i segreti dell'alta moda Full immersion in sartoria per la stilista uzbeka</u>	E.b.	5
12/11/2015	Stampa Biella	47	<u>Cna Expone Le chitarre in vetrina</u>	...	6
12/11/2015	Stampa Novara-Vco	48	<u>Camera di commercio all'«Artigiano in fiera»</u>	f.ru.	7
12/11/2015	Stampa Vercelli	40	<u>Vercelli e la Cina, via alla collaborazione dopo gli incontri al Forum di Chengdou</u>	P.m.f.	8

1

# «ABBIAMO LA CARNE MIGLIORE DEL MONDO»

A pochi giorni di distanza dall'allarme lanciato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità sul rischio di ammalarsi di cancro mangiando carne rossa, crescono le reazioni, a livello locale, da parte di associazioni di categoria e addetti del settore. Se da un lato, ad oggi, non ci sono ancora dati precisi sull'eventuale calo di consumo e di vendite nell'Astigiano, dall'altro è pensiero comune dei rappresentanti di categoria che la notizia costituisca un "allarmismo ingiustificato" e che "la nostra carne, eccellente e sicura, non vada confusa con altri prodotti." Intanto alcuni di loro si preparano a dare battaglia in difesa di associati e filiera. Come afferma Gioacchino Falcone, direttore Confesercenti. «Premesso che la carne del territorio e quella italiana sono le più sicure in assoluto, grazie anche ai numerosi controlli, ho la sensazione che l'allarme in questione sia terrorismo mediatico, una "bufala." Come in tutte le cose, infatti, gli eccessi, si sa, non fanno bene, ma nell'ambito di un'alimentazione corretta ed equilibrata, la dieta mediterranea, che prevede anche carne rossa, non ha mai fatto male. Pertanto, se necessario, Confesercenti sarà a supporto delle nostre imprese e della carne rossa made in Italy: finalità per cui credo si farà una campagna nazionale». Ad annunciare, all'occorrenza, «azioni di contrasto, non solo locali, ma da ricondurre anche a livello regionale» è poi Giorgio Dabbene, direttore Cna, che commenta: «Bisogna stare molto attenti a certe affermazioni planetarie, perché possono mettere in crisi interi mercati. La notizia ci stupisce e ci rende perplessi. E' risaputo, infatti, che un'alimentazione completa e corretta deve essere diversificata, prevedendo di tutto un po' nella giusta misura e perseguendo la

qualità. Mi sembra un'affermazione troppo dirompente, che questo tipo di cibo vada eliminato. La nostra preoccupazione è proprio rispetto al fatto che sul territorio è fortemente radicata la tradizione dell'uso di carne rossa, tra l'altro, eccellente. E' importante dunque tutelare l'autenticità della razza bovina piemontese». Per Biagio Riccio, presidente Confartigianato, «si sta confondendo ciò che propina la grande distribuzione con il prodotto nostrano di eccellenza. Nello specifico - incalza - penso si tratti di una manovra strumentale, proprio nel momento in cui la carne piemontese sta trovando spazi di mercato al di fuori dei nostri confini regionali. Ritengo sia un'ingiustizia colossale, per cui molta gente si è indignata sui social network, mentre a livello governativo non ho sentito pronunciare una parola. Non dimentichiamo poi che finora tutte le problematiche legate in qualche modo alla carne hanno avuto origine sempre all'estero: dalla mucca pazza e la suina all'avaria». Invitando tutti alla prudenza rispetto "ad un allarmismo ingiustificato," Claudio Bruno, direttore Confcommercio, e Federcarni dichiarano: «Chi pensa che la carne rossa faccia male, dovrà ricredersi. In certe situazioni - aggiunge Bruno - l'informazione assume una rilevanza tale da condizionare il consumatore: per questo, ritengo che non si debbano gettare ombre su un prodotto come la carne rossa, oggi tra i più controllati e sicuri». Citando poi una ricerca americana (Penn State University) da cui è stato dimostrato «che mangiare fino a 150 gr di carne rossa al giorno abbassa la pressione sanguigna e riduce i rischi cardiovascolari - Bruno fa sapere - Confcommercio si sente in dovere di tutelare l'intera filiera del settore delle carni: dagli allevatori ai nostri

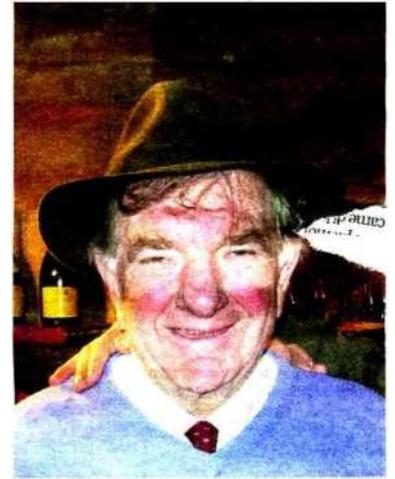
macellai, garanzia e punto di riferimento importante per il consumatore». Al riguardo, Ciccio Peraino, presidente provinciale Federcarni Confcommercio e titolare di una macelleria tradizionale, annota: «Questo tipo di informazione rischia di fare di tutta ta l'erba un fascio. Noi macellai non lo permetteremo, continuando a spiegare che la nostra bistecca è cosa ben diversa dal bacon piastrato, dai wurstel o da altri insaccati di vario genere e contenuto, che non fanno parte della nostra cultura né della dieta mediterranea».

A prendere la parola è proprio uno di loro ovvero Pietro Giolito, titolare delle macellerie Monferrato Carni, in via Carlo Alberto 10 e 138 a Nizza, che definendosi "il più vecchio macellaio del Piemonte" sostiene: «Alla gente bisogna dire di non avere paura, perché la nostra carne è la migliore al mondo. Dopo un'iniziale reazione populista, penso che chi conosce il prodotto di qualità, si serve da macellai professionisti e mangia carne nel giusto modo continuerà ad acquistarla e perfino di più. In quest'ottica, intanto, il 6 dicembre faremo una grande distribuzione in piazza di bue grasso, per dire alla gente che Nizza è sempre stata la città di fondo valle delle Langhe, dove gli animali mangiano fieno di alpeggio». Ritiene che non si debba generalizzare e che la qualità faccia la differenza Esteban Mazzeo, uno dei titolari del ristorante El Argentino, in via Collina Forni 3 a Montaldo Scarampi. «Per ora - riferisce - non è cambiato nulla in termini di consumi da parte della clientela. Penso che dietro questa faccenda ci siano in realtà tanti interessi. Per quanto mi riguarda, manterrò lo stesso menu, di cui la carne rossa è il punto di forza».





**STORICO MACEL-  
LAIO.** Pietro Gio-  
lito, titolare di una  
serie di macellerie a  
Nizza, si definisce il  
"più vecchio macel-  
laio del Piemonte".



### **POLEMICA**

Biagio Riccio, Confartigianato:  
«La gente comune si è indignata  
per queste notizie, ma dal Governo  
non si è levata una sola difesa»

## Piccole imprese, export record Brillano Piemonte e Alessandria

Export da record per le piccole imprese italiane: negli ultimi 4 trimestri ha toccato quota 113,8 miliardi, pari al 7,1% del Pil, con un aumento di 4,6 miliardi, vale a dire il 4,2% in più, rispetto all'anno precedente. Soltanto nei primi sei mesi del 2015 le esportazioni di prodotti realizzati dalle piccole aziende ammontano a 57,1 miliardi, in crescita di 2,6 miliardi (+4,9%) in confronto al primo semestre del 2014.

I risultati delle vendite all'estero ottenuti dai settori con la maggiore presenza di micro e piccole imprese emergono da un rapporto di Confartigianato.

I piccoli imprenditori sono campioni della qualità manifatturiera italiana e contribuiscono a mantenere in attivo la nostra bilancia commerciale. L'Expo di Milano ha potenziato la propensione delle imprese artigiane a lavorare sui mercati esteri. C'è ancora molto da fare per rilanciare la nostra economia e rivitalizzare i consumi interni, la Legge di stabilità ha aperto la strada che ora va percorsa con decisione soprattutto sul fronte della diminuzione del carico fiscale sulle imprese.

Nel 2014, l'Italia è al primo posto tra i Paesi dell'Unione europea per il maggior valore di

prodotti delle piccole imprese esportati negli Stati Uniti (8,4 miliardi), a Hong Kong (3,8 miliardi), in Giappone (2,5 miliardi), negli Emirati Arabi (2,2 miliardi), in Corea del Sud (1,4 miliardi).

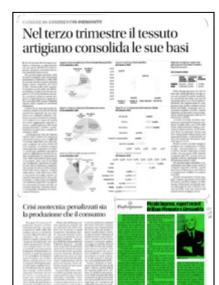
Fashion, food e furniture, le tre F del made in Italy, sono sempre le più apprezzate nel mondo.

Nel primo semestre di quest'anno, infatti, a tenere alta la bandiera made in Italy nel mondo sono soprattutto i prodotti alimentari che, rispetto al 2014, mostrano un aumento del 6,7% del valore delle esportazioni. Bene anche i settori dei mobili (+5,7%), degli articoli in pelle (+4,5%) e dell'abbigliamento (+3,7%).

A livello provinciale la migliore performance per le vendite all'estero di made in Italy proveniente dalle piccole imprese è quella di Alessandria che, tra il primo semestre 2014 e i primi sei mesi del 2015, ha visto crescere le esportazioni del 35,5%. Al secondo posto della classifica provinciale per il maggiore incremento di export si colloca Napoli (+16,4%), seguono Belluno (+14,4%), Treviso (10,5%), Torino (9,6%), Modena (9,2%), Salerno (9,2%), Vicenza (8,8%), Lecco (8%).



Adelio Ferrari



4

⇒ **Cna Cuneo** Universo artigiano

## Focus sui Balcani, per crescere con l'export

■ Nuovi orizzonti internazionali, si aprono per le piccole e medie imprese dell'artigianato. Compresa quella che opera sul territorio del Cuneese. Si avvicina, infatti, l'appuntamento con l'evento che è stato ribattezzato dagli organizzatori come «Focus Balcani»: l'incontro è previsto per il prossimo martedì, 17 novembre e i lavori cominceranno per le 9.30 presso gli spazi della Camera di Commercio di Cuneo di via Emanuele Filiberto 3. Un momento di studio e approfondimento che vede Unicredit nel ruolo di promotore.

«Crescita economica e opportunità per le imprese» è lo slo-



gan che si accompagna all'evento, che si propone di fornire strumenti preziosi per sostenere il tessuto imprenditoriale ita-

liano nelle scelte di internazionalizzazione. «Bisogna mettere a fattor comune alcuni valori importanti per le scelte di ingresso in nuovi mercati esteri», commenta Patrizia Dalmaso, direttore di Cna Cuneo, presentando l'incontro della prossima settimana: «la profonda conoscenza del mercato locale da parte di chi opera nel Paese può essere preziosa, così come l'aggiornamento del contesto operativo».

Nel corso del Forum, saranno approfonditi i più importanti trend macroeconomici, le specificità e le opportunità del Paese in questione, i principali accorgimenti legali e gli impatti

fiscali più strettamente connessi all'export e ad altre forme più dirette di investimento.

Secondo la scaletta fissata dagli organizzatori, al termine degli interventi le imprese potranno confrontarsi con i relatori, facendo domande e approfondendo gli aspetti che li hanno toccati maggiormente da vicino. Per chi fosse interessato, inoltre, è possibile chiedere informazioni telefonando al numero 011.19419989 oppure al 335.7421988. È disponibile anche un indirizzo di posta elettronica, per chi volesse avere maggiori approfondimenti: si tratta di [giuseppe.mussetta@unicredit.eu](mailto:giuseppe.mussetta@unicredit.eu).

## STAGE IN ITALIA CON L'UNIONE EUROPEA

## In città per scoprire i segreti dell'alta moda Full immersion in sartoria per la stilista uzbeka



FOTO MICHELETTI

Indira Isaieva nella sartoria di NanaB con Francesca Brunello

L'eccellenza del Made in Biella è pronta a sbarcare a Tashkent, la capitale dell'Uzbekistan. Il merito è di Indira Isaieva, stilista uzbeka che ha scelto di venire in città per cogliere i segreti della qualità e del saper fare biellese. L'occasione le è stata fornita dall'Unione Europea che, in collaborazione con la Camera di Commercio di Milano, ha premiato una giovane donna asiatica che si fosse distinta per le sue qualità sartoriali. Indira ha avuto la possibilità di scegliere per questa «full immersion» nel mondo della moda, una destinazione in tutta Europa e la decisione è ricaduta sull'Italia: «Per me è un grande onore rappresentare il mio Paese in questo viaggio - dice la stilista -. Ho scelto l'Italia perché nessuno è bravo come voi nel disegnare abiti. Quello che mi interessava però era approfondire la mia conoscenza nella città dove vengono creati i tessuti dell'alta moda. Individuata Biella ho cercato un atelier che realizzasse capi di sartoria si-

mili a quelli che realizzo in Uzbekistan. Ho scelto la sartoria di Francesca Brunello».

### Big del settore

Fashion designer di 37 anni, Francesca vanta un curriculum di tutto rispetto: dopo aver frequentato la scuola di taglio e confezionamento «Sistem Line Mode», ha registrato il suo marchio «NanaB». I suoi capi sono stati presentati dagli stilisti di Zegna ed Agnona all'Accademia nazionale dei sartori di Roma che l'hanno nominata Maestro Accademico. Le sue creazioni hanno sfilato insieme a Versace su passerelle nazionali ed estere. Francesca inoltre è l'unica biellese ad essersi aggiudicata il marchio Slow Fashion 100% qualità italiana, assegnato dalla Cna: il più alto riconoscimento che possa essere conferito a chi produce artigianalmente e con tessuti italiani abiti sartoriali. «Indira si è appassionata molto alle passamanerie e alle rifiniture dei nostri abiti - conclude Brunello -. Quest'incontro è destinato a produrre grandi risultati». [E. B.]



6

## Cna Expone

---

### Le chitarre in vetrina

Lo spazio «Cna Expone» in via Italia 70 a Biella, allestito per valorizzare il lavoro degli artigiani biellesi, sabato alle 16,30 ospiterà la presentazione degli strumenti musicali della Liuteria Guarnieri di Vigliano. Alessio Guarnieri propone tre chitarre acustiche, spiegandone le caratteristiche e le fasi costruttive, che verranno poi suonate da Riki Massini, accompagnato alle percussioni e al basso da Giuseppe Amato Raines.



7

Verbania

**Camera di commercio  
all'«Artigiano in fiera»**

■ La Camera di commercio del Vco ha prorogato fino a lunedì il termine delle iscrizioni per la partecipazione delle imprese artigiane e agricole all'Artigiano in Fiera la rassegna che si terrà a Milano-Rho da sabato 5 a domenica 13 dicembre. L'iscrizione alla collettiva regionale piemontese permetterà una riduzione dei costi, grazie alle risorse che vengono stanziare dal Sistema camerale e dalla Regione. [F. RU.]



8

IL 22 ATTESA LA VISITA DI RAPPRESENTANTI DI PENGZHOU

## Vercelli e la Cina, via alla collaborazione dopo gli incontri al Forum di Chengdou

Un ponte tra l'Italia, Vercelli e la Cina è nato dal viaggio nella Repubblica cinese, ad ottobre, della delegazione guidata dal sindaco Maura Forte. Un patto di collaborazione che spazierà dal commercio al turismo, dall'arte alla scuola, fino alle discipline sportive e alla cultura. E' stata fruttuosa la partecipazione «vercellese» al forum economico di Chengdou nella Regione del Sichuan. «E' nato un percorso di condivisione con diverse realtà cinesi - sottolinea il sindaco -. Nelle città che abbiamo visitato, si è parlato di col-

laborazione a più livelli. In particolare gli sviluppi economici e industriali che un territorio come Vercelli può offrire al mercato cinese». Al Forum Internazionale di Chengdou, il gruppo vercellese era l'unico rappresentante dell'Italia, insieme con Sergio Maffettone, console generale d'Italia a Chongqing: «Città dalle grandi potenzialità - ha spiegato il console - oltreché importante polo commerciale internazionale: la Cina è grande e c'è posto per tutti, basta saper cogliere l'occasione. Vercelli, ora, ha questa opportunità».



L'accordo siglato dal sindaco

### Delegazione dall'Asia

Tra i molti obiettivi raggiunti, i patti stretti con due città, Pengzhou e HuiDong: «Il 22 e 23 novembre arriverà in città proprio una delegazione di Pengzhou per continuare il discorso iniziato in Cina - spiega il sindaco -. In quest'occasione verrà coinvolto anche il comparto produttivo, da Confindustria a Confartigianato e gli imprenditori. In questa fase i cinesi sembrano decisamente interessati ai prodotti italiani doc». Oltre che dal sindaco, la delegazione vercellese era formata da Carlo Olmo, maestro della Kwoon Tai, Angela Oliviero, il soprano Serena Rubini, l'artista locale Roberto Gianinetti e Cinzia Alitto, rappresentante del Governo. Con loro in veste di accompagnatore e interprete Paolo Hu, presidente della comunità cinese del Piemonte. [P.M.F.]

