

Rassegna del 14/10/2016

NESSUNA SEZIONE

07/10/2016	Bisalta	21	<u>Roadshow per le imprese su internazionalizzazione Italia</u>	...	1
07/10/2016	Gazzetta d'Asti	24	<u>Contributi per partecipare a "AF L'Artigiano in Fiera 2016"</u>	...	2
07/10/2016	Sesia	10	<u>Qui c'è ancora voglia di fare impresa</u>	...	3
12/10/2016	Corriere di Savigliano	6	<u>I mestieri hanno conquistato le piazze</u>	...	5
12/10/2016	Unione Monregalese	13	<u>"Nell'Europa dei soldi è quasi tutto da riscrivere?"</u>	...	6
13/10/2016	Eco di Biella	28	<u>Una legge da aggiornare</u>	...	7
13/10/2016	Eco di Biella	28	<u>Cambiano le regole</u>	...	8
14/10/2016	Stampa Asti	47	<u>Il festival della biodanza per "scoprirsì" in armonia</u>	Fassio Valentina	9
14/10/2016	Stampa Cuneo	61	<u>Da 18 anni la Fiera del Marrone</u>	...	11
14/10/2016	Stampa Cuneo	63	<u>Una filiera integrata del gusto per scoprire i prodotti di stagione, tracciati e controllati</u>	...	13
14/10/2016	Stampa Cuneo	65	<u>Esibizioni di chef concerti, convegni laboratori didattici</u>	...	14

1

Roadshow per le imprese su internazionalizzazione Italia

L'iniziativa si terrà mercoledì 19 ottobre presso il Centro Incontri della Provincia di Cuneo in corso Dante Alighieri 41. Le istituzioni pubbliche, le organizzazioni private delle imprese e i principali player della finanza incontrano le aziende sui temi dell'internazionalizzazione nel corso di un roadshow promosso e sostenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico e organizzato dall'ICE-Agenzia in collaborazione con Confartigianato Imprese - Associazione Artigiani della Provincia di Cuneo, partner territoriale dell'evento.

Il format prevede, dalle 9.30 alle 11.30, una sessione plenaria con ospiti di rilievo del mondo istituzionale e finanziario che illustreranno gli strumenti e le strategie a sostegno delle imprese sui mercati globali.

A seguire, dalle 13.00 alle 18:00, gli imprenditori potranno incontrare i rappresentanti di tutte le organizzazioni presenti, tra cui: Ministero dello Sviluppo Economico, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, SACE, SIMEST, ICE-Agenzia, Unioncamere, Regione, Confindustria, Rete Imprese Italia, Alleanza delle Cooperative, nonché i rappresentanti delle organizzazioni territoriali che collaborano all'iniziativa. Per info dott.ssa Roberta Rallo 0171 451738 – rallo.r@confcooperative.it - Area Sindacale - Servizio Europrogetti e Formazione.



DOMANDE ENTRO IL 31 OTTOBRE CONTRIBUTI PER PARTECIPARE A "AF L'ARTIGIANO IN FIERA 2016"

La Camera di Commercio di Asti promuove la partecipazione delle imprese della provincia a "AF L'Artigiano in Fiera 2016", nell'ambito della collettiva Piemonte organizzata in collaborazione con Unioncamere Piemonte e Regione Piemonte. L'evento, che nel 2016 ha raccolto oltre 3200 espositori da 115 Paesi del Mondo, si terrà dal 3 dicembre all'11 dicembre al polo fieristico di Milano Rho-Però.

Possono presentare domanda di partecipazione le aziende che producono abbigliamento e accessori, articoli da regalo e oggettistica, gioielleria e oreficeria, mobili e complementi d'arredo, prodotti enogastronomici e che risultano in regola con il pagamento del diritto annuale dell'ultimo triennio.

E' previsto un contributo commisurato alla dimensione dello stand fino ad un massimo di euro 500 lordi per ciascuna impresa. Il contributo sarà concesso fino ad esaurimento delle risorse disponibili in base all'ordine cronologico di arrivo delle domande di partecipazione. Le imprese interessate possono scaricare il modulo di adesione dal sito www.at.camcom.gov.it ed inviarlo alla Camera di Commercio di Asti tramite posta certificata (segreteria@at.legalmail.camcom.it) entro il 31 ottobre 2016.

Per informazioni: U.O. Informazione e Sviluppo economico - Camera di Commercio di Asti - 0141535275 - studi@at.camcom.it



3

La Cna festeggia i 40 anni di fondazione (nacque nel 1976) e premia presidenti, dipendenti e soci "storici"

Qui c'è ancora voglia di fare impresa

Il 24 gennaio 1976, in una giornata fredda e nebbiosa, due artigiani e un impiegato, Damiano Rodi, Aldo Massa e Giancarlo Pedron, si recarono nello studio di un notaio, in rappresentanza a numerosi artigiani vercellesi dotati di forti ideali. Il clima di quel tempo, frenetico e con tante idee e buoni propositi da realizzare, permise ai tre idealisti di porre il primo mattone della casa degli artigiani, la Cna. Quello stesso giorno, Rodi, Massa e Pedron diventarono rispettivamente il primo presidente, il primo vice e il primo segretario dell'associazione artigiani del vercellese e Valsesia.

Sono trascorsi 40 anni da quel giorno e, per ricordarne l'importanza, la Cna di Vercelli ha voluto premiare i numerosi presidenti che si sono succeduti nel corso degli anni, i segretari e i soci onorevoli, nonché gli imprenditori associati, nell'atmosfera antica del piccolo studio al chiostro di Sant'Andrea.

La serata si è rivelata molto intensa, con interviste ai soci e ai direttori, interventi da parte della presidenza, e stralci di comicità a opera degli attori Bruna Vero e Daniele Conserva, che hanno recitato alcuni intermezzi teatrali scritti da Gianni Lucini.

Presenti in sala, oltre agli invitati e agli ospiti, Alberto Peterlin, direttore Cna, che ha condotto la premiazione, Elio Medina, direttore Cna Piemonte Nord, Donato Telesca, presidente Cna Piemonte Nord, Francesco Lobascio, vicepresidente Cna Piemonte Nord e presidente dell'area Vercelli, Fausto Sgro, presidente dell'area

Verbano Cusio Ossola, Fabrizio Actis, presidente regionale Cna.

Ad aprire l'incontro le parole di Ignazio Pasquino, membro storico della Cna (da quasi 40 anni), che ha ricordato l'importante data del 1976 e quanto è stato costruito nel corso degli anni, non solo in ambito lavorativo ed economico ma anche in ambito affettivo e di amicizia.

«Quegli anni hanno lasciato in me un rapporto solido, umano, fantastico - ha dichiarato durante l'intervento della serata - che nessuno potrà mai distruggere. C'è sempre stato un forte senso di comunità fra gli artigiani, soprattutto durante i momenti di crisi. Ma da noi, per fortuna, c'è ancora voglia di fare impresa».

E' intervenuto anche l'assessore all'Artigianato e al commercio del Comune di Vercelli, Mario Cometti, che ha sottolineato quanto la Cna, insieme ad altre realtà associative, sia importante sulla tutela effettiva della territorialità, e di quanto essa rappresenti un punto di riferimento per il tessuto connettivo dell'artigianato e delle piccole e medie imprese, e quindi dell'economia locale. «Durante il mio mandato - ha spiegato - ho cercato di essere portatore di un tavolo di lavoro, dove la Cna ha avuto un ruolo chiave nell'evidenziare le esigenze dei diversi settori. Se noi forniamo gli strumenti di conoscenza e attiviamo un processo di crescita delle aziende, porteremo a un sicuro miglioramento delle stesse».

A dirigere le interviste, Maria Grazia Pedrini, responsabile dell'area sindacale.

Tra gli ospiti, Giorgio Bragato, presidente Cna Alessandria, Claudio Cappellaro Siletti, presidente Cna Biella, Luca Guzzo, direttore Cna Biella, Filippo Provenzano, segretario regionale Cna Piemonte, Paolo Alberti, segretario Cna Torino, Alessandro Ciccioni, presidente della Camera di commercio Vercelli-Biella, e Luigi Crosta, funzionario di Confartigianato Vercelli.

Prima della premiazione, Alberto Peterlin ha ricordato coloro che hanno presieduto la Cna nel corso degli anni passati, lasciando un ricordo indelebile nonché delle solide basi sulle quali si è poi costruito tanto. Tra questi, Luigi Costa e Aldo Massa.

Numerosi i presidenti premiati, dal primo nel 1976 all'ultimo nel 2015: Damiano Rodi, Riccardo Conti, Antonio Finocchiaro, Paolo Costa, Francesco Deinnocenti, Fabrizio Actis e Francesco Lobascio. Riconoscimenti dovuti anche a Ignazio Pasquino, che è stato segretario Cna Vercelli per sette anni, poi diventato funzionario della cooperativa di garanzia; ai dipendenti Isabella Arisio, Maria Teresa Robbio ed Emanuela Cirio; infine, ai tanti artigiani e imprenditori che hanno avuto stretti legami con Cna: Antonio Marino, Maffeo Sguotti, Graziella Bianchi, Domenico Merlin, Salvatore Rovatti, Michele D'onghia, Mario Pasteris, Gianpiero Perino, Dora Di Nunzio, Carlo Negro, Antonio Moroni, Mario Visentin, Vincenzo Lucà, Piero Rista, Giancarlo Roggero, Biagio Sebasta, Gianmario De Grandi, Leandro Valeri.

Margherita Acs



Antonio Marino



Dora Di Nunzio



Antonio Moroni



Emanuela Cirio



Biagio Sebasta



Isabella Arisio



Fabrizio Actis





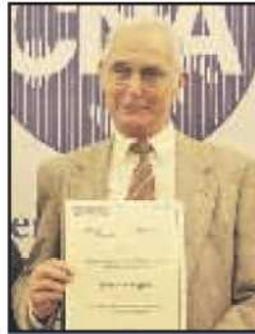
Maria Teresa Robbio



Francesco Deinnocenti



Franco Lobascio



Giancarlo Roggero



Gianmario Degrandi



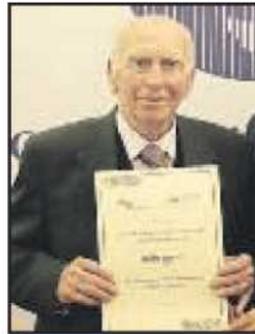
Riccardo Conti



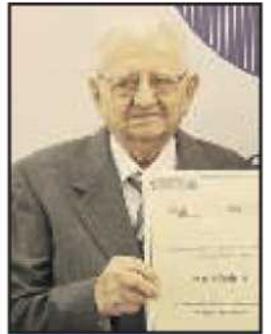
Leandro Valeri



Graziella Bianchi



Maffeo Sguotti



Mario Pasteris



I figli di Domenico Merlin



Ignazio Pasquino e Fabrizio Actis



Gianpiero Perino e Salvatore Rovatti



Mario Visentin



Michele D'Onghia



Carlo Negro



Pietro Rista



Vincenzo Lucà

5

Successo per l'evento con la partecipazione di centinaia di espositori e "piccole canaglie"

I mestieri hanno conquistato le piazze

di francesco gerbaldo

Nonostante previsioni meteo sfavorevoli, la rassegna "Mestieri a Cielo Aperto" di domenica ha avuto un buon riscontro da parte degli oltre 100 stand di commercianti, agricoltori e artigiani che hanno affollato il centro storico.

«Siamo molto soddisfatti della riuscita della giornata – afferma Livio Raballo, direttore dell'Ascom che ha organizzato l'evento –: l'afflusso di gente è stato ottimo e ho sentito i commercianti molto soddisfatti».

Fiore all'occhiello della giornata, la presenza del mercatino delle "Piccole canaglie" con i bambini dai 5 a 13 anni che hanno esposto e venduto gli oggetti di cui non avevano più bisogno. Gli oltre 130 giovani hanno trovato spazio sia nel concentrico che sull'area rialzata di piazza del Polo. Pagando la simbolica cifra di 1 euro. I neo commercianti hanno portato a casa, oltre al diritto al posto di vendita, anche la "Licenza di Piccola Cagnaglia – commerciante per un giorno", un panino ed una bibita.

Piazza del Popolo è stata utilizzata, come tutti gli anni, anche dalle concessionarie che hanno presentato le auto della stagione e dai negozi che hanno esposto novità e offerte a prezzi vantaggiosi.

Piazza Santa Rosa, invece, è stata dedicata a Coldiretti che ha organizzato il mercatino di "Campagna Amica", e a Confartigianato che ha proposto il "Vil-

laggio Artigiano" con un percorso dedicato alla bellezza dove si sono presentati i parrucchieri e le esteliste savigliesi.

Al pomeriggio il comparto bellezza di Confartigianato si è anche esibito in un flash mob: una cinquantina di persone si sono ritrovate in e, accompagnati dalla musica e dalla voce di Simone Morero di Voci Erranti, hanno avuto la possibilità di abbracciarsi. «L'appuntamento musicale del pomeriggio è stato accolto molto positivamente dagli intervenuti – spiega Michele Giacosa, presidente della sezione savigliese di Confartigianato –: un modo simpatico e allegro per dare un importante messaggio sul benessere interiore».

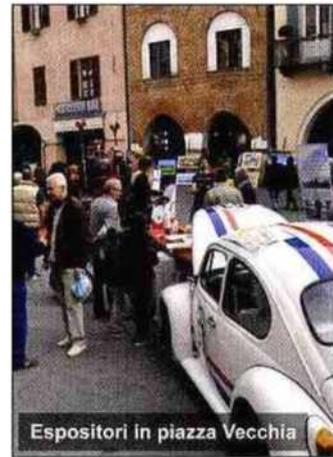
«"Mestieri a Cielo Aperto" – prosegue Raballo – si conferma una manifestazione che la città ama molto. Quest'anno con l'introduzione del "Villaggio benessere", l'interazione con "Otto-brando" e i mosaici esposti in piazza Cavour dall'Ashas il richiamo è stato ancor maggiore».

Tra i principali sponsor della giornata, oltre alla Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, anche il Canile "Pinco Pallino" che ha organizzato "Animals Fashion Show" che ha radunato diversi cani e moltissimi bambini.

«Nelle prossime settimane inizieremo a lavorare sulla prossima edizione: vogliamo farle fare un salto di qualità, per rinnovarla in maniera positiva», conclude Raballo.



Piccole Canaglie con il presidente Ascom Gribaudo e l'assessore Curti



Espositori in piazza Vecchia



mondovì Mercoledì 19 ottobre 2° incontro de "I Nodi di oggi"

MONDOVI

L'iniziativa "I Nodi di oggi" (Cinque incontri con i protagonisti), in sala "Baretti" a Mondovì Breo, prosegue mercoledì 19 ottobre (ore 9-12) con a tema "L'euro, le banche, i bilanci e le incertezze degli Stati dell'Unione. Nell'Europa dei soldi è quasi tutto da riscrivere?": coordinati dal giornalista Raffaele Sasso, intervengono Domenico Moro (Unione europea dei Federalisti), Ferruccio

“Nell’Europa dei soldi è quasi tutto da riscrivere?”

Dardanello (presidente di Camera di Commercio di Cuneo e di UnionCamere nazionale) e Michele Tridente (Azione Cattolica, presidenza nazionale). Gli incontri "I Nodi di oggi" sono promossi da una serie di Associazioni (Commissione diocesana

per la Pastorale sociale, Cives Spazio Formazione Sociale dell'Università Cattolica, Azione Cattolica diocesana, Acli, Uciim, Confcooperative, CGIL, Cisl, Uil, Camera di Commercio, Coldiretti, Confartigianato, Associazione italiana di Cultura clas-

sica, L'Antenna Missiomondo e Caritas diocesana), con patrocinio del Comune di Mondovì e con contributo della Fondazione CRC e della Banca Alpi Marittime. E sono destinati in particolare agli studenti degli ultimi anni delle Superiori.





UNA LEGGE DA AGGIORNARE

Massimo Foscale, direttore di Confartigianato Biella, spiega che «la legge disciplinante l'attività di odontotecnico risale al 1928. È giunto il momento di aggiornarla e di istituire la figura professionale sanitaria di odontotecnico, attraverso un percorso formativo che preveda esclusivamente la laurea triennale quale unico requisito di accesso, e con la definizione di precisi compiti nel rapporto di collaborazione con il medico odontoiatra». Foscale sottolinea che «un provvedimento normativo in questa direzione, rappresenterebbe lo strumento normativo opportuno per dare risposte agli odontotecnici italiani, 23.000 addetti operanti in 13.000 laboratori, che da tempo chiedono di ricondurre l'attività nell'ambito delle professioni sanitarie». «Abbiamo bisogno – continua Foscale – di una legge che stabilisca e riconosca il ruolo dell'odontotecnico, le loro nuove competenze e le loro responsabilità e che contribuisca a combattere il fenomeno dell'abusivismo, definendo con chiarezza l'ambito di attività dell'odontotecnico rispetto al ruolo svolto dall'odontoiatra, il tutto in un'ottica di trasparenza nei confronti del cittadino/paziente». «Questa proposta – conclude Foscale – che sta portando avanti il Gruppo Nazionale Odontotecnici by Confartigianato nelle sedi ministeriali opportune, risolverebbe le criticità che bloccano l'iter normativo per il riconoscimento della professione sanitaria di odontotecnico. Finalmente, così, gli odontotecnici potrebbero allinearsi a quanto già avviene in numerosi Paesi europei, acquisendo, non in ultimo, la tessera professionale europea che consente di svolgere liberamente l'attività nell'Ue».





CAMBIANO LE REGOLE

Lo scorso 8 ottobre è stato pubblicato dal Ministero il decreto che dà il via al nuovo adempimento riguardante le cosiddette "prestazioni di lavoro accessorio", ovvero i buoni lavoro che vengono riconosciuti da tutti come "voucher". A decorrere quindi dall'8 ottobre 2016, i committenti imprenditori, anche agricoli, e i professionisti che intendono ricorrere alle prestazioni di lavoro accessorio (buoni lavoro), sono tenuti ad effettuare almeno 60 minuti prima dell'inizio della prestazione, i seguenti adempimenti:

- inoltrare l'allegata comunicazione di attivazione dei buoni alla Direzione Territoriale del lavoro competente (D.T.L.), tramite posta elettronica (certificata se possibile);
 - attivare i buoni tramite la consueta procedura on-line dell'INPS o call-center.
- Nella comunicazione alla D.T.L. che andrà inoltrata all'indirizzo di posta elettronica dti.biella-vercelli@pec.lavoro.gov.it vanno indicati:
- i dati anagrafici o il codice fiscale del lavoratore
 - il luogo dove avverrà la prestazione
 - il giorno, l'ora di inizio e di fine della prestazione

Per gli imprenditori agricoli la comunicazione dovrà essere riferita ad un arco temporale non superiore a tre giorni. In caso di violazioni inerenti i suddetti obblighi di comunicazione, è prevista l'applicazione della sanzione da 400 a 2.400 euro (con un minimo effettivo di 800 euro), in relazione a ciascun lavoratore per cui è stata omessa la comunicazione. I nostri uffici sono a disposizione per fornire ogni ulteriore indicazione nel merito.



9

Tre giorni di ballo e approfondimenti

Il festival della biodanza per “scoprirsì” in armonia

Laboratori, conferenze e stage promuovono benessere e natura

VALENTINA FASSIO
ASTI

Tre giorni per scoprire la biodanza: da oggi a domenica, con il festival organizzato dall'associazione L'Airone.

Ideata dall'educatore, psicologo e antropologo cileno Rolando Toro, la biodanza si basa sulla mediazione corporea e sul movimento per migliorare e rinforzare modalità relazionali e comunicative, per combattere lo stress, vivere con maggior profondità l'incontro con se stessi, gli altri e la natura.

Il programma

Il festival offre l'opportunità di scoprire la biodanza con laboratori, stage e sessioni di danza con musica (in via Scarampi), ma anche conferenze e incontri (nella sede dell'associazione L'Airone di via Duca d'Aosta). Si potrà provare la biodanza come promozione del benessere, con progetti rivolti a grandi e bambini. Il festival si apre oggi nella Sala Nebiolo di Confartigianato, con il convegno «Lavorare con l'affettività per migliorare la qualità del clima organizzativo e istituzionale» (dalle 16,30). In apertura i saluti di Giansecondo Bossi (direttore Confartigianato), Pierluigi Ferrenti e Giuseppe Inquartana (responsabile organizzazione Aics Nazionale e presidente Aics Asti). Si parlerà di associazione Biodanza Italia, di Biodanza istituzionale: le esperienze internazionali con Susanna Ponzone e Jose Antonio Garro, di «Biodanza nelle organizzazioni, esperienze nei sindacati e Asl» con Rosanna Voglino e Daniela Rao, del progetto «Benessere a scuola» con Paola Gianuzzi, Silvia Martini e Angela Pintore, associazione Biodanza Italia. Modera Paolo Monticone. Prenotazioni: 348/8749495; 347/7610062.

BY NC ND ALI CUMI DIRITTI RISERVATI



Biodanza
Un
«esercizio»
per
migliorare
le capacità
di relazione
con gli altri
e la natura
La Biodanza
è proposta
dall'
associazione
l'Airone



11

CUNEO OSPITA LA RASSEGNA NAZIONALE

Da 18 anni la Fiera del Marrone

Tante eccellenze Nei tre giorni un viaggio fra degustazioni, laboratori, bancarelle, spettacoli, eventi e tradizioni

La Fiera nazionale del Marrone compie 18 anni: è tra le più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica di eccellenze e antiche tradizioni del Cuneese, affiancate dal meglio delle produzioni agricole italiane e della Francia. Quest'anno la formula è più breve (tre giorni, da oggi a domenica, dalle 10 fino alle 23 mentre l'ultimo giorno fino alle 21) e sono 178 gli espositori attentamente selezionati da Comune, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e Atl.

Grazie alla Fiera nazionale Cuneo sarà da scoprire a piedi, girando tra le piazze della città (Europa, Virginio, Galimberti, Audiffredi) e via Roma chiusa al traffico e trasformata in un grande museo a cielo aperto con i palazzi medievali restaurati, scoprendo scorci suggestivi e bancarelle, tra assaggi, degustazioni, laboratori, prodotti della tradizione, tutti legati ai sapori e ai colori dell'autunno.

Tanti gli spazi dedicati alla Castagna Cu-

neo Igp, la più antica denominazione di origine protetta di eccellenze della Granda. Un frutto che si potrà assaggiare in tutti i modi immaginabili e declinazioni possibili: birre, marmellate, miele, torte, poi marron glacé e soprattutto il sacchetto di caldarroste, che costa anche quest'anno 2,50 euro, malgrado una produzione più scarsa rispetto al 2015 e anche più tardiva.

Ma oltre ai momenti esclusivamente gastronomici la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano iniziative culturali, poi le proposte turistiche per i visitatori anche dall'estero che in questi giorni hanno l'occasione di scoprire Cuneo e i suoi tesori. E ancora mostre, spettacoli e concerti, una corsa ciclistica, convegni, musei e chiese aperti con visite guidate, la sesta edizione del torneo «Scacco al marrone» e la quarta dei «Carnets de Voyage di Terra Madre». Quindi la tradizionale «Adunata degli uomini di mondo», cioè chi, come Totò, ha fatto il militare a Cuneo.

Un'offerta davvero variegata, che rende la Fiera un evento irrinunciabile per gli intenditori e per chiunque vuole provare a immergersi nella genuinità cuneese, che in questa stagione dà veramente il meglio.





13

Una filiera integrata del gusto per scoprire i prodotti di stagione, tracciati e controllati

Un autunno tutto da gustare alla Fiera del Marrone nelle centinaia di bancarelle, stand enogastronomici e anche nei ristoranti del centro storico. In piazza Galimberti, Coldiretti e Confartigianato offriranno ai visitatori una ristorazione di qualità, con protagoniste eccellenze autunnali del Cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della Granda. Una filiera a «km 0» che si potrà trovare anche nei gazebo di Campagna Amica, della Coldiretti con aziende che venderanno i propri prodotti locali, di stagione, tracciati e controllati.

Al loro fianco la Compagnia dei Sapori, un'associazione nazionale che ricerca, realizza e promuove strumenti utili che producono e valorizzano cibo di qualità: imprese agricole e artigiane, enti e consorzi, per un'unica filiera integrata del gusto. E ancora gli associati alla Confederazione italiana agricoltori (Cia), con un'interessante gamma di prodotti d'eccellenza nel campo della birra e del vino, del formaggio e degli estratti delle piante.

Tra piazza Galimberti e piazza Europa decine di postazioni di cottura e distribuzione dei mondaj, fino al Palamarrone con eventi di cucina, sfide esilaranti di show cooking, laboratori didattici e immancabili degustazioni. Le Pro loco della Granda, inoltre, prepareranno piatti a base dei prodotti tipici dei rispettivi territori e cercheranno di ricreare l'atmosfera caratteristica delle tante sagre di paese. Per i palati più golosi, in via Roma, la «Casa delle Golosità» tra prelibatezze della tradizione e nuove creazioni, oltre agli «Amici del Cioccolato», maestri cioccolatieri che daranno il via alla manifestazione realizzando una grande opera d'arte interamente di cioccolato. E ancora l'Area Francese con le realtà enogastronomiche artigianali e prodotti tipici delle città di Vence, Hyères e della Vallée d'Ubaye.

Per i più piccoli, all'istituto Alberghiero di via Savigliano, un percorso ideato da Slow Food ed intitolato «Alle origini del gusto: la sensorialità del cibo». Bambini e ragazzi avranno l'opportunità di allenare i propri sensi e ac-

quisire un primo «vocabolario» di degustazione, dalla presentazione fino al consumo in diretta del cibo di qualità. I ristoratori artigiani del consorzio «MangiArti», inoltre, proporranno le ricette della tradizione cuneese, con piatti e menù a base di castagne. Hanno aderito all'iniziativa i locali Convivium, Torrismondi, Osteria Due Grappoli, Lovera, Senza Fretta, 4 Ciance, San Michele, Nuovo Zuavo, Osteria della Chiocciola e Trattoria Roma.

Per turisti e visitatori, «Sapori del Cuneese» è la possibilità di tour che il club «In terre di Granda» propone a gruppi e singoli alla scoperta dei segreti enogastronomici della città: laboratori, lezioni di cucina, degustazioni presso agriturismi e produttori locali per godersi un'esperienza «km 0». Il consorzio Conitours organizza, invece, il weekend «Gustare il sapore di un tempo, scoprendo Cuneo e le sue valli». Una bella occasione per camminare nella rinnovata via Roma, sotto i portici e scoprire gli eleganti caffè, gustare i sapori tipici dell'autunno e i prodotti delle vallate, provare il piacere di raccogliere le castagne tra i colori della natura e osservare gli strumenti agricoli della tradizione popolare. Per informazioni e prenotazioni 0171/692606.



TANTI APPUNTAMENTI COLLATERALI

Esibizioni di chef concerti, convegni laboratori didattici

Domenica. Previsti tre percorsi da 200, 135 e 68 km per chi vuole cimentarsi con la bici

Non solo vendita e degustazioni di prodotti. La Fiera cuneese propone anche tanti eventi collaterali per tutti i gusti e in particolare laboratori didattici per i bambini. Per quanto riguarda questo tipo di appuntamenti alla diciottesima edizione della Fiera nazionale del Marrone si parte oggi alle 9 con «Giovane e Castanicoltore». Si tratta di una serie di interviste con protagoniste le nuove generazioni di coltivatori di castagne, quelle che utilizzano metodi innovativi. L'appuntamento è nella sede della facoltà di Agraria dell'Università, in piazza Torino 3. Alle 18, nel Palamarrone, uno dei volti più amati delle trasmissioni tv dedicate all'enogastronomia, «Masterchef», il cuneese Paolo Armando, terrà uno show cooking alla presenza di noti foodblogger.

La prima giornata della fiera si chiuderà con il concerto «Giovani, tradizioni e Crossover. Il Conservatorio incontra Folkestra&Folkoro», spettacolo realizzato in collaborazione con la Fondazione Cardinali. Appuntamento al teatro Toselli alle 21: l'ingresso è libero fino a esaurimento posti (i tagliandi sono in distribuzione alla sede del Conservatorio).

Domani, alle 9,30, nello spazio incontri della Fondazione Cassa di risparmio di Cuneo, Slow Food propone «Il pane della montagna», ovvero il castagno come volano del rilancio economico dei territori d'alta quota.

Nel pomeriggio, dalle 15 alle 19,30 nel Palamarrone, altro appuntamento ispirato a un programma tv: è «Sfida mystery box» con Diego Bongiovanni dalla «Prova del cuoco», in onda su Rai Uno, che coinvolgerà il pubblico affidandogli le votazioni. Sempre alle 15 si aprirà la mostra dei reportage, curata da Ivana Mulatero, «TorinoCuneoVualà. I carnets de Voyage di Terra Madre». L'esposizione sarà ospitata, fino al 6 novembre, alla Fondazione Peano, a Cuneo, in corso Francia.

La seconda giornata si concluderà con la rassegna corale, curata da «La Bai-

ta» con i cori di Parigi e Sovizo, e il premio «Uomo dell'anno», indetto dall'associazione Uomini di mondo che riunisce tutti colori che hanno fatto il militare a Cuneo (o hanno prestato servizio, ad esempio nella Croce rossa) come recita una famosa battuta di Totò. Appuntamento alle 21 nel teatro Toselli, ingresso libero. Domenica, dalle 7, la 6ª «Randonnee del Marrone», la ciclistica non competitiva con 3 percorsi (200, 135 e 68 km) che parte dal parco fluviale. Dalle 8,30, torneo «Scacco al marrone» in Municipio, omologato dalla Federazione e valido per il campionato regionale semi-lampo.

Domenica, alle 9,45, 17ª adunata degli «Uomini di mondo», in piazza ex foro Boario, con partecipanti da tutta Italia, e, alle 10,30, sfida gastronomica tra gli studenti dell'Alberghiero di Dronero sotto il Palamarrone.

La giornata si concluderà con il convegno, alle 16,30 nel Palamarrone: «Prodotti del territorio, alimentazione sana, naturale e senza glutine» con il direttore della Nutrizione dell'ospedale di Cuneo, Giuseppe Malfi. A fine pomeriggio, show-cooking con Paolo Armando e l'associazione Cuochi Provincia Granda.

E poi tanti laboratori didattici per i più piccoli. In piazza Virginio, Coldiretti propone «Coltivare il cibo», un viaggio alla scoperta della campagna. È attivo oggi, domani e domenica dalle 8 alle 20. Sempre in piazza Virginio, laboratori artigianali e artistici di Confartigianato nei quali i bambini potranno cimentarsi in piccoli lavoretti dedicati al tema della castagna. Sono aperti oggi e domani dalle 8 alle 23 e domenica dalle 8 alle 20. Nel Palamarrone in piazza Europa sarà Confcommercio a proporre momenti formativi e manuali per i più piccoli, mentre alla Casa del Fiume, in via porta Mondovì, chi ha tra i 3 e gli 11 anni potrà imparare a lavorare e decorare la creta. Per partecipare è necessario iscriversi (5 euro) telefonando allo 0171444501 o scrivendo a parcofluviale@comune.cuneo.it. Il laboratorio «Creta mon amour» è in programma oggi alle 16,45-18,45, domani 14,30-16,30 e 17-19; domenica 10-12, 14,30-16,30 e 17-19.

