Rassegna del 02/11/2016

NESSUNA SEZIONE

28/10/2016	Corriere di Chieri	17	Quando il design è un amico in casa	Rende Francesco	1
01/11/2016	Monferrato	6	Confartigianato, nuova sede	Cane Chiara	2
01/11/2016	Nuova Provincia (Asti)	10	Economia e modifiche costituzionali		3
02/11/2016	Stampa Cuneo	40	Tartufo, già 65 mila gourmet in Fiera	Fiori Roberto	4
02/11/2016	Stampa Cuneo	43	Premiate 32 imprese per fedeltà associativa		5
02/11/2016	Stampa Novara-Vco	41	Al Cim cresce l'occupazione Più di 700 gli addetti	Giordani Marcello	6

Quando il design è un amico in casa

Evento questa sera allo Spazio Gusto Si presenta il "dosa-riso" da premio

Come applicare il "design" alla vita quotidiana? E' quello che TURN, associazione che dal 2005 ha radunato diversi designer piemontesi (architetti, progettisti, artigiani, esperti di comunicazione) e Confartigianato Imprese, cercheranno di spiegare alle 18 di oggi, venerdi, allo Spazio Gusto di via Vittorio Emanuele II 40.

TURN si impegna e lavora per dimostrare con incontri e manifestazioni come il "design" non sia costo, ma un valore aggiunto per distinguersi in un mercato sempre più agguerrito.

Protagonista della serata odierna sarà il "Rice Moments" un dosa-riso premiato nel 2015 con il secondo posto al concorso Switch to Food - La Forma del Cibo, bandito da Confartigianato Imprese Torino, e poi esposto all'Italian Makers Village dell'Expo di Milano.

E' stato anche uno dei progetti che nel 2015 ha permesso alla città metropolitana di Torino di essere eletta Creative City Unesco per il Design, dimostrando come il territorio torinese sia stato in grado di allargare la propria identità, unendo al profilo industriale nuove vocazioni nel campo della ricerca e delle tecnologie.

Quella chierese è la terza e ultima tappa di una serie di incontri che ha come obiettivo quello di raccontare come da un foglio bianco si possa, attraverso un'idea, disegnare un oggetto e poi realizzarlo, fino a renderlo di uso quotidiano.

Nello specifico, Rice Moments è un dosa-riso che non pesa il cibo, ma crea le porzioni con le immagini.

Basterà riempirlo fino a colmare la forma del cuore per avere la dose per due (cena romantica), l'immagine della casa (pranzo in famiglia), o una tavola con sei commensali, rappresentati dalle fresature semicircolari sul bordo dell'oggetto.

Questo permette di massimizzare il coinvolgimento sen-

soriale: vedo i chicchi di riso che cadono nel contenitore e riempono la forma che rappresenta la dose di cui ho bisogno, spiano il riso toccandolo e inizio a pregustare il cibo che andrò a mangiare.

A spiegare il progetto che ha portato alla creazione del Rice Moments saranno lo studio torinese Ardes Progetti, l'azienda artigiana Falegnameria Bongiovanni (che lo ha realizzato) e l'azienda vercellese Cascina Oschiena, che con i suoi chef mostrerà come dosare il riso e lo cucinerà per offrirlo in degustazione al pubblico.

Francesco Rende



Il "Dosa riso" artistico



Evento In via Del Carretto con 7 dipendenti per gli oltre 400 assistiti

Confartigianato, nuova sede

Inaugurata venerdì: «Una realtà con numeri solidi»

▶▶ CASALE MONFERRATO

Una nuova sede più centrale e strutturata per l'Associazione Confartigianato di Casale Monferrato che, da una settimana, riceve negli uffici di via Del Carretto 10. I nuovi locali, situati al secondo piano dell'edificio che ospita anche la Camera del Lavoro, si estendono su di una superficie di 120 metri quadrati accogliendo, al loro interno, 7 impiegate al servizio degli oltre 400 assistiti, e sono aperti dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13 e, dal lunedì al giovedì, dalle ore 14 alle ore 17,30.

L'inaugurazione

Al taglio del nastro, avvenuto venerdì, accanto al vicesindaco Angelo Di Cosmo, c'erano la parlamentare Cristina Bargero, il presidente di Camera di Commercio di Alessandria Gian Paolo Coscia con il consigliere Piero Martinotti, il presidente provinciale Confartigianato Adelio Ferrari con il segretario Piero Gulminetti, il presidente di zona nonché presidente della Cooperativa Artigiana di Garanzia Renato Brunello con il segretario Mirco Capra e il consigliere regionale Massimo Vittorio Berutti. La centralità della nuova sede Confartigianato è vista dal vicesindaco Di Cosmo come «una rinnovata occasione per risultare maggiormente efficiente nel garantire servizi». Così invece la Bargero: «Le piccole e medie imprese rappresentano il 98% del Pil, l'economia prevalente del Paese e, per questo, vi è molta

attenzione da parte del governo. In particolare nuove regole e migliori agevolazioni sono state pensate per superare gli attuali problemi nella gestione dei sistemi Confidi, il Consorzio di Garanzia Collettiva dei Fidi che svolge attività di prestazione di garanzie per agevolare le imprese nell'accesso ai finanziamenti a breve, medio e lungo termine, destinati alle attività economiche e produttive». Di «tessuto vero della nostra economia» ha parlato Berutti, mentre Brunello. A chiusura degli interventi Ferrari ha aggiunto: «La Confartigianato offre quotidianamente un lavoro costante e perseverante garantendo, ai suoi assistiti, non solo servizi tecnici, ma divenendo anche punto di ascolto per la risoluzione delle diverse problematiche che insorgono nelle attività lavorative. Una delle nostre caratteristiche è quella di saperci autoriformare senza imposizioni calate dall'alto. La Confartigianato di Casale Monferrato - ha detto - continua a mantenersi costante nel numero degli assistiti, ovvero le nuove aperture di partita Iva compensano le chiusure; a prevalere sono gli edili con le piccole botteghe che, complessivamente, a livello provinciale negli ultimi tre anni, fanno attestare il peso di Confartigianato Casale pari al 5%, determinando una controtendenza, là dove la dimensione non sempre è risultata allineata». Tra i presenti all'inaugurazione anche l'ex presidente provinciale Paolo Filippi.

Chiara Cane



Il vice sindaco di Casale, Di Cosmo, durante il taglio del nastro

CONFERENZA

Economia e modifiche costituzionali

Martedi 8 novembre, alle 18 nella sala consiliare della Provincia (piazza Alfieri 33), si terrà una serata di approfondimento sul tema "Artigianato, economia e ... modifiche costituzionali". A promuoverla l'associazione di categoria Confartigianato Asti, in collaborazione con Gei Legal e Cassa di Risparmio di Bra, sul tema del referendum del 4 dicembre. «Non volendo entrare nel merito del sì e del no - spiega il presidente provinciale di Confartigianato, Biagio Riccio - crediamo sia giusto informare le persone in materia di aggiornamento della nostra Costituzione, evitando di dare consigli elettorali ma affrontando e spiegando concretamente come la proposta attuale incida nei confronti dei cittadini e delle attività produttive».

Alla presenza del presidente Riccio e dell'ex presidnte nazionale Confartigianato Ivano Spallanzani, la serata sarà introdotta dall'avvocato Giuseppe Ferrari, professore ordinario di Diritto costituzionale dell'Università Bocconi e vedrà la partecipazione dei docenti ordinari di Diritto Costituzionale Pasquale Costanzo (Università di Genova) e Mario Dogliani (Università di Torino). Le conclusioni saranno affidate a Gianni Emilio Iacobelli, founding partner Gei Legal.



Alba: i numeri dei primi quattro fine settimana

Tartufo, già 65 mila gourmet in Fiera

Nel weekend si è registrato il tutto esaurito grazie a turisti dall'estero e dal Nord Italia

ROBERTO FIORI

Terminato il lungo ponte di Ognissanti, la Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba è arrivata al giro di boa con il vento in poppa. Grazie ai 25 mila ingressi registrati da sabato a ieri, nei primi quattro weekend della kermesse i padiglioni del Palatartufo hanno superato la cifra record di 65 mila visitatori che hanno varcato la soglia per immergersi in un mondo di profumi e sapori, ma anche per assistere agli show cooking e alle wine experience. Come i 40 giovani degustatori inglesi tra i 20 e i 30 anni che ieri sono arrivati espressamente da Londra per assistere a un seminario di analisi sensoriale del «tuber».

«Gluten free»

Ieri, però, la Fiera è stata anche «gluten free». Sul palco del Truffle Show si sono alternati lo chef Marco Ferrarini, conduttore televisivo e autore di libri con ricette «sglutinate» che ha condotto un laboratorio per creare la pasta fresca senza glutine, e Alice Gorgatti, architetto, blogger e cuoca per passione che ha proposto gli gnocchi ripieni con polvere di tartufo. «Un modo per ribadire ancora di più che la Fiera albese è per tutti i palati - dice la presidente dell'Ente Fiera, Liliana Allena -. Le nuove necessità alimentari sono sempre più diffuse e dare loro spazio non è solo una questione di tendenza, ma serve per ribadire che la cucina per gli intolleranti può essere gourmet e intrigante come quella tradizionale».

E se in piazza Duomo la nocciola dolce e gentile di Langa è stata la grande protagonista del Salotto del gusto e dei profumi e i prodotti tipici della Granda selezionati da Go Wine si sono gemellati con la focaccia di Recco e con l'olio Dop del Cilento, il ponte del primo novembre si è confermato come il maggior catalizzatore di turisti italiani. «Sono arrivati visitatori dalla Corea del Sud, dalla Francia e dalla Svizzera, ma per la maggior parte sono giunti dal Nord Italia: milanesi, brianzoli, bresciani, genovesi hanno animato il lungo weekend e fatto registrare l'ennesimo tutto esaurito in alberghi e ristoranti» dicono gli organizzatori.

L'Asta mondiale

Ora mancano ancora quattro weekend: sabato e domenica il Salotto in piazza Duomo sarà riservato al cioccolato artigianale cuneese, coordinato da Confartigianato. In quello successivo, si riaccenderanno i riflettori sull'Asta mondiale del tartufo, che quest'anno metterà in collegamento il castello di Grinzane Cavour e l'americana Philadelphia.

© BY N C ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il Palatartufo ha già registrato migliaia di ingressi



Confartigianato

Premiate 32 imprese per fedeltà associativa

Sono 32 le imprese premiate dal distretto di Confartigianato delle zone di Borgo, Cuneo e Dronero per i 35 anni di fedeltà associativa. La cerimonia si è svolta l'altra sera, al Filatoio di Caraglio. Due i riconoscimenti speciali, consegnati a Nello Giordano, autoriparatore di Cuneo, iscritto alla Confartigianato da 50 anni, e all'Ottico Rosso di Cuneo, la cui iscrizione risale a 60 anni fa. [MT.B.]



Centro intermodale

Al Cim cresce l'occupazione Più di 700 gli addetti

MARCELLO GIORDANI NOVARA

Occupazione in crescita al Cim di Novara. Sono più di 700 le persone operano quotidianamente all'interno dell'interporto nell'ambito delle 37 società insediate; a queste si possono aggiungere gli autisti dei 400 mezzi che in media transitano ogni giorno al terminal novarese. Ad illustrare la situazione è il presidente Maurizio Comoli: «Per più del 50% si tratta di personale dipendente, di cui quasi il 40% è donna: una quota rilevante, in crescita e che raggiunge circa il 50% se si escludono le attività terminalistiche. E' un personale giovane e qualificato: oltre il 70% dei dipendenti è sotto i 45 anni di età e possiede un grado di istruzione superiore (di cui più del 20% con laurea o master)». Sono alcuni dei dati emersi dal sondaggio sull'occupazione dell'interporto, condotto da Cim attraverso un questionario a tutte le società insediate, i cui risultati sono stati presentati in occasione dell'iniziativa «Imprese e autotrasporto sicuro e sostenibile», organizzata da Confartigianato Piemonte Orientale, in collaborazione con Cim, Borgo Agnello e HRX Driving School. Gli addetti del Cim risiedono in gran parte in zona: il 43% del personale dipendente a Novara e il 28% in provincia. L'interporto novarese, per volume di traffico intermodale generato, è secondo in Italia dopo Verona, nonostante l'estensione inferiore rispetto alla media nazionale: 850 mila metri quadrati, mentre la superficie mediamente occupata da un interporto è di oltre 2 milioni di metri. «I dati dimostrano il raggiungimento di un risultato importante sia in termini quantitativi sia qualitativi con rilevanti e immediate ricadute sul nostro territorio. afferma Comoli - Questo è il riflesso della crescita notevole negli ultimi 10 anni del numero degli operatori presenti: erano 4 nel 2006».

BYNCND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

