

Rassegna del 12/11/2013

NESSUNA SEZIONE

02/11/2013	Sette Giorni a Tortona	3	<u>Presentato il Tacuèi 'd turtona X014</u>	...	1
05/11/2013	Gazzetta d'Alba	39	<u>Artigiani braidesi in festa</u>	Burdese Franco	2
08/11/2013	Corriere di Chieri	22	<u>Artigianato d'arte e design: tre giorni con "ArTò"</u>	...	3
08/11/2013	Novara Oggi	16	<u>Tassa rifiuti: per gli artigiani aumenti anche dei 327%</u>	...	4
10/11/2013	Ancora	43	<u>Le eccellenze artigiane in piazza San Domenico</u>	...	5
12/11/2013	Stampa Biella	47	<u>Alla Cna debutta li gruppo degli edili</u>	...	6

Presentato il Tacuèi 'd Turtona 2014

Martedì sera Armando Bergaglio autore ormai storico del Tacuèi 'd Turtona coadiuvato dal professor Ugo Rozzo e da Chiara Parente hanno piacevolmente intrattenuto il folto pubblico presente alla tradizionale riunione con il quale la Confartigianato tortonese consegna simbolicamente ad alcune associazioni di volontariato il calendario da loro edito che quest'anno ha per tema "Mangiarbere Tortonese". Di questo pubblichiamo l'introduzione.

La storia di un paese è la storia di ciò che si mangia, ha scritto uno storico. Se guardiamo quello che si mangia da noi, attraverso i prodotti della nostra agricoltura, si ha un immediato riscontro con le peculiarità del territorio tortonese: la pianura orticola e cerealicola, la collina vitivinicola e la montagna con pascoli, allevamento del bestiame, formaggi e tartufi.

La nostra è sempre stata una terra generosa, grazie anche all'operosità dei nostri contadini. Ancora negli ultimi decenni dell'Ottocento da noi si coltivava il riso, poi disincentivato dalle autorità per ragioni igieniche. Nei secoli del Medio Evo era presente l'ulivo (poi scomparso, per mutamenti climatici, anche se oggi è ritornato, ma forse è solo più una moda). Negli statuti quattrocenteschi di Garbagna, oltre al mulino,

al forno comune ed all'ospizio, si trovava anche un frantoio per le olive, per la produzione di olio. Nel 1556, in occasione del pantagruelico pranzo per l'incoronazione di Papa Pio V (allora tortonese), si trovano nel menu ben 11 piatti a base di olive di Tortona servite in salamoia con zucchero.

Chi, un tempo, passava dalle nostre parti faceva il pieno di prodotti alimentari o venivano richiesti da località anche lontane. Papa Paolo III, con il suo corteo, diretto a Nizza per mettere d'accordo i due potenti di allora, Carlo V e Francesco I, il 4 maggio 1538 giungeva a Voghera "che fa buon vino". Il mattino dopo era a Tortona "che fa ottimo vino". Il Cardinal Gambara, vescovo della città, "fece un bellissimo preparazione di buoni vini et altre cose, massime di capponi e di formaggi". Nel proseguire il viaggio il corteo papale arrivò ad Alessandria "che non fa buoni vini". A Cassine trovarono vinetti appetitosi e alla sera alloggiarono ad Acqui, "città che fa buon vino, et qui sono belli et buoni bagni". Conclusione: solo a Tortona fu trovato "ottimo vino".

Un altro papa, Pio VII, diretto a Roma, nel 1814 fu ospite del Barone Garofoli e nella memoria del cerimoniere mons. Remotti, si legge che quando il papa beveva tutti si inginocchiavano, quindi, nel lasciare Casa Garofoli, disse che da tempo non

aveva mangiato così bene.

Verso la fine dell'800 arrivavano i primi turisti, cui una guida tortonese consigliava (e dava istruzioni) per le cure dell'acqua (solforosa), del latte e dell'uva. Anche se, nei secoli passati, nelle botteghe si potevano trovare prodotti raffinati (caviale, salmone, bottarga) il mangiare quotidiano era a volte ai limiti della sopravvivenza (e questo spiega i frequenti "furti di campagna"), se poi si era in tempo di carestia o di guerra e le forze più valide erano sottratte ai lavori dei campi, (ma anche nel dopoguerra) la situazione poteva diventare drammatica.

Ancora qualche decennio fa, dopo la fine della prima guerra mondiale, il sindaco di Tortona disponeva che chi intendeva consumare il pasto nelle trattorie o ristoranti, doveva portare con sé il pane. Chi è meno giovane, poi, ricorderà la borsa nera o quel rischioso scambio di prodotti con i Genovesi, che arrivavano con l'olio o col caffè e se ne tornavano con la farina. Ed è significativo un detto popolare in voga in quegli anni. Oggi nelle sagre paesane è sopravvissuto il "polentone", (a Caldirola "e brö" 'd Carvò), mentre a Tortona con "Assaggiator-tona, Saperi e sapori" si celebrano le tradizioni e le potenzialità gastronomiche del nostro territorio.

Armando Bergaglio



2

Venerdì una serata di intrattenimento con l'orchestra-spettacolo "Mirko Casadei". Domenica le premiazioni dei soci

Artigiani braidesi in festa

Due giorni di festa per celebrare il forte legame che unisce gli artigiani alla loro associazione. La Confartigianato, zona di Bra, si sta preparando per la tradizionale manifestazione che come ogni anno vedrà la premiazione di numerosi associati, oltre a momenti conviviali.

Un primo momento di intrattenimento avrà luogo **enerdì 8 novembre** nel palazzetto dello sport *Brasport* di via Gabotto dove alle 21 inizierà il concerto-spettacolo dell'orchestra *Mirko Casadei*.

La festa entrerà nel vivo nella mattinata di **domenica 10 novembre** con la celebrazione della Messa alle 9 nel santuario della Madonna dei fiori, con la benedizione dello stendardo e delle medaglie da consegnare alle ditte artigiane benemerite. Alle 10 nella sala conferenze *Montà* dell'*hotel Cavalieri* di Bra, al cospetto delle autorità civili, militari e di categoria saranno premiate 17 ditte artigiane della zona. Saranno inoltre consegnati due premi speciali: l'*Artigiandor*, riservato a chi si è distinto per particolari meriti a favore della comunità e del mondo artigiano, e il premio *Artigiani senza confini*, destinato a chi ha contribuito a

far conoscere i manufatti e la professionalità del comparto nel mondo.

Saranno insigniti di un riconoscimento particolare anche sette artigiani della zona. L'*Artigiandor* di quest'anno ha un sapore particolare perché assegnato al commendatore Giacomo Pirra, che per 20 anni ininterrotti è stato presidente del sodalizio artigianale braidese.

Il premio *Artigiani senza confini* verrà assegnato alla ditta di costruzioni meccaniche agricole *Bonino sas*.

Alle 12.30 è previsto l'aperitivo offerto dalla Confartigianato imprese di Bra, a cui sociale pres-

guirà il pranzo presso il ristorante *Principe*.

«La nostra festa», afferma il presidente della zona di Bra di Confartigianato, Andrea Lamberti, «è diventata una preziosa occasione non solo per ringraziare i nostri colleghi che con dedizione e senso del dovere hanno dato un grande contributo allo sviluppo sociale ed economico della nostra zona, ma anche per dimostrare a quanti interverranno la coesione che nel corso degli anni ha sempre caratterizzato la nostra associazione».

Franco Burdese



Andrea Lamberti



Giacomo Pirra



■ Giunge alla sesta edizione *ArTò*, il Salone dell'artigianato d'arte e del design quotidiano, organizzato da GL events Italia-Lingotto Fiere, con il patrocinio e il sostegno della Regione Piemonte.

La mostra-mercato inaugura venerdì prossimo 8 novembre al Lingotto Fiere di Torino, e sarà aperta al pubblico fino a domenica 10. Tre giorni in cui il Padiglione 5 si trasformerà in una vetrina d'eccellenza per le realtà italiane del settore, che hanno nella creatività e nell'originalità i loro tratti distintivi. Curiosi e appassionati potranno scoprire e acquistare prodotti dal design unico ed esclusivo, ma adatti alla vita di tutti i giorni. Mo-

AL LINGOTTO Artigianato d'arte e design: tre giorni con 'ArTò'

bili, complementi d'arredo, gioielli, accessori, tutti realizzati con tecniche che uniscono i materiali più tradizionali con quelli più innovativi e attuali, dal legno al vetro, dal ferro alla ceramica, da materie prime pregiate come oro e argento ai tessuti per creare abiti eleganti e alla moda. Quest'anno l'area espositiva propone un percorso di visita nuovo, offrendo al pubblico la possibilità di fare un vero e proprio giro d'Italia artigianale.

Non mancheranno, come ogni anno, le attività a corolla-

rio della parte espositiva. I laboratori tematici, dedicati a studenti e appassionati, quest'anno saranno incentrati su lavorazione di ceramica e legno e sulla bigiotteria. Confermato inoltre l'appuntamento quotidiano con le sfilate presentate da Elia Tarantino, dove si potrà ammirare in passerella le creazioni di moda, accessori, gioielleria e bigiotteria degli artigiani presenti al Salone.

Orario: venerdì e domenica dalle 10 alle 20, sabato dalle 10 alle 22. Biglietto intero 5 euro, ridotto con coupon scaricabile dal sito 3, ridotto speciale a 2 per gli utenti GTT, ingresso gratuito per chi presenta il biglietto di Artissima.

carrozzeria porcellani
Vaccinazioni al via
SERVIZIO FINANZIARIO ASSICURATIVO
BA.SI.MI
SCONTO 30%

Tassa rifiuti: per gli artigiani aumenti anche del 327%

NOVARA (bec) Nella migliore delle ipotesi la tassa rifiuti 2012 è uguale a quella 2013, o addirittura di poco inferiore ma è una falsa consolazione mancando ancora all'appello il consuntivo di dicembre. Nei casi peggiori ci sono aumenti che toccano livelli elevatissimi: un bar pasticceria in provincia di Novara + 267%, e una officina meccanica di un artigiano novarese + 327%, mentre un suo collega è andata meglio, "solo" un aumento del 143%. E anche per questi, a rincarare la dose già massiccia di aumenti, è atteso il consuntivo di dicembre.

Sono le prime segnalazioni che artigiani, commercianti e piccoli imprenditori hanno trasmesso all'Osservatorio Tares creato da Confartigianato Imprese Piemonte Orientale per monitorare l'impatto della nuova

tassa rifiuti sulle piccole imprese. «Ci aspettavamo forti incrementi ma in molti casi gli imprenditori si sono visti recapitare cartelle esorbitanti, incrementi percentuali a tre cifre che purtroppo non sono l'eccezione - è il primo commento del presidente di Confartigianato **Francesco Del Boca** - Abbiamo sempre denunciato come non si possa fare cassa sulla pelle delle famiglie e delle piccole imprese ma rileviamo come questo stia accadendo, E il futuro non ci lascia tranquilli: dal prossimo anno la Tares lascerà il posto a nuove tasse, in fase di definizione con la legge di stabilità: al di là delle promesse di riduzione della pressione fiscale, ci attendiamo un ulteriore giro di vite a causa di meccanismi che devono ancora entrare in vigore ma le aspettative non sono certo ottimistiche».

“Ovada in mostra” il 9 e 10 novembre

Le eccellenze artigiane in piazza San Domenico

Ovada. Sabato 9 e domenica 10 novembre si terrà la quinta edizione di “Ovada in mostra”, con le eccellenze artigiane cittadine, e della zona, in vetrina. Un appuntamento che si rinnova, da settembre a novembre per quanto riguarda il periodo e nella centralissima piazza San Domenico per la location. Altra novità assoluta, la concomitanza dell'importante evento per la giornata di domenica con l'iniziativa “Vino e tartufi”, che si svolgerà nel centro storico cittadino, a cura della Pro Loco di Ovada e del Monferrato Ovadese.

Saranno presenti all'interno della tensostruttura di piazza San Domenico, cuore del centro storico, una trentina di aziende artigiane della zona di Ovadese. Un'ottima occasione, da parte dei visitatori, per conoscere e apprezzare le professionalità e le capacità degli artigiani e delle imprese locali. Sarà attivo, per tutto il periodo della mostra, un colle-

gamento wifi libero a disposizione sia delle aziende che dei visitatori.

L'inaugurazione di “Ovada in mostra” è prevista per le ore 10 di sabato 9 novembre. L'orario di apertura degli stands artigianali va dalle ore 10 sino alle 20. “Ovada in mostra” è giunta alla quinta edizione – dice il presidente zonale di Confartigianato (associazione di categoria che organizza la manifestazione, assieme alla Confederazione Nazionale Artigiani) Giorgio Lottero. “Una edizione che cade in un anno di difficoltà e di crisi economica è un segnale importante che dimostra la vitalità delle nostre imprese e di tutto l'ovadese. Inoltre vorrei sottolineare l'importanza del connubio di “Ovada in mostra” con “Vino e tartufi”, molto significativo.

Per la prima volta possiamo dire che si è fatto sistema, si sono uniti due eventi per promuovere Ovada, la zona e le sue eccellenze.”

ARTIGIANI. STASERA LA RIUNIONE

Alla Cna debutta il gruppo degli edili

Hanno raccolto le problematiche e i malumori della categoria, sollecitando gli associati a riunirsi in un primo incontro per capire cosa fare, per analizzare le criticità e capire se l'associazione può offrire appoggio e servizi mirati.

Prende forma il gruppo edili di Cna che questa sera si ritrova nella sede di via Repubblica per dare il via a nuove sinergie. «Ci sono categorie già organizzate da tempo - spiega Luca Guzzo, direttore di Cna - I parrucchieri e le estetiste, gli autotrasportatori, gli installatori. Sull'edilizia non eravamo mai riusciti a creare una squadra ma i tempi sono cambiati ed è emersa questa esigenza».

L'intento è di cercare di «fare gruppo», di trovare insieme delle soluzioni, anche piccole, che aiutino davvero gli imprenditori a resistere e ad an-



Il direttore Luca Guzzo

dare avanti nella loro impresa. Il tentativo di fare qualcosa di serio tutti insieme, con i pensieri, le idee e le opinioni di tutti.

L'appuntamento è alle 20,30: sono invitati costruttori edili, decoratori, piastrellisti, serramentisti, riquadratori e carpentieri associati. Coordineranno l'incontro Alberto Antonello, Roberto Puozzo e Lino Vivi.

