

Rassegna del 29/05/2014

NESSUNA SEZIONE

22/05/2014	Corriere di Novara	32	<u>A teatro per "Lavoro malgrado tutto"</u>	...	1
28/05/2014	Saviglianese	24	<u>Luca Crosetto: «Importante la stipula della convenzione con Confartigianato»</u>	...	2
28/05/2014	Unione Monregalese	26	<u>Confartigianato dona materiale didattico al "Garelli"</u>	...	4
29/05/2014	Eco di Biella	27	<u>A scuola d'impresa</u>	...	5
29/05/2014	Giornale Piemonte	9	<u>Da oggi le eccellenze della buona tavola brillano a Nizza</u>	...	6
29/05/2014	Stampa Torino	59	<u>Chieri, ripartono gli stage</u>	...	7

1

A teatro per "Lavoro malgrado tutto"

■ (c.p.) Uno spettacolo per sostenere le iniziative promosse sul territorio dalla Cooperativa sociale "Lavoro malgrado tutto" che da anni cerca di inserire nel mondo del lavoro persone disabili o in gravi difficoltà economiche. L'appuntamento è per domani, venerdì 23 maggio alle 21 al teatro Rosmini di via Fornari 16. Sul palco è di scena l'arte totale: suoni, gesti, immagini, moda e fashion che accompagneranno – in alcune esibizioni di moda, balletto, musica e fashion – rappresentazioni delle grandi storie della tradizione amorosa. Il canto quinto dell'"inferno di Dante (Paolo e Francesca), la Carmen e don Carlos, Romeo e Giulietta, Ulisse e le sirene. A sostenere l'iniziativa benefica Confartigianato Imprese Piemonte Orientale e l'assessorato comunale al Commercio e al Turismo. L'ingresso è ad offerta libera. Nel corso della serata alcuni provetti parrucchieri daranno un saggio della loro bravura presentando nuove acconciature.



2

MECCANIZZAZIONE Si è tenuta, a Savigliano, l'assemblea dei soci Arproma Luca Crosetto: «Importante la stipula della convenzione con Confartigianato»

«Se è evidente come la crisi che sta caratterizzando tutti i settori produttivi si stia facendo sentire anche nel nostro comparto, pure tra i più rilevanti a livello provinciale e nazionale, appare chiaro come per affrontare questo complesso momento storico sia strategico reagire "facendo rete" e mettendo a fattore comune esperienze e capacità progettuali». Con queste parole Luca Crosetto, presidente dell'Arproma (Associazione Revisori Produttori Macchine Agricole), ha commentato l'attuale situazione economica a margine dell'assemblea dei soci svoltasi, nelle scorse settimane, presso la sede di Confartigianato Savigliano.

Nata nel 1992 proprio per difendere, tutelare e valorizzare questo comparto, l'Arproma, specie negli ultimi anni, ha sviluppato numerose iniziative e progettualità per permettere ai propri soci di trovare nuovi modi e strumenti per posizionarsi e affermarsi sul mercato.

«Innovazione e collaborazione – prosegue Crosetto – sono certamente le parole chiave di questo processo. In piena continuità con il lavoro svolto fin dalla costituzione, abbiamo stipulato nuove ed interessanti convenzioni e collaborazioni, offrendo ai nostri associati molte opportunità e servizi a grande valore aggiunto. Quest'associazione offre un valido apporto in campo normativo, cura e coordina cor-

si e seminari di aggiornamento, redige un bollettino di informazione periodica ed organizza la partecipazione collettiva a manifestazioni fieristiche e missioni economiche all'estero».

Nel corso dell'assemblea è emerso forte l'interesse per operazioni di internazionalizzazione e le imprese vedono nell'apertura ai mercati esteri un'opportunità in più da sfruttare.

«Sempre maggiore deve essere l'attenzione per quanto accade oltre i confini nazionali – ha spiegato Crosetto, che, oltre a essere anche vice presidente provinciale vicario di Confartigianato Cuneo, da alcuni mesi ricopre la carica di vice presidente dell'Ueapme (Unione Europea dell'Artigianato e delle Piccole e Medie Imprese) – e cercare nuovi mercati all'estero permette di valorizzare ulteriormente le eccellenze dei nostri prodotti, espressione di quel "made in Italy" che tutto il mondo ci invidia».

Durante l'assemblea è stata infine presentata ufficialmente la recente sottoscrizione di un accordo tra Arproma e Confartigianato Imprese nazionale.

«Non nascondiamo l'orgoglio – ha continuato Crosetto – quando affermiamo che si tratta di un importante risultato per la nostra associazione. Già in passato, con la convenzione con Confartigianato Cuneo prima e con la revisione statutaria che ampliava il

nostro ambito di azione oltre i confini provinciali poi, Arproma si era confermata partner attento alle mutate esigenze delle imprese. Ora, questo accordo, che estende le nostre attività a tutto il territorio nazionale, sarà utile e propedeutico non solo per sviluppare ulteriormente i nostri progetti, ma anche per valorizzare il nostro ruolo di interlocutore specializzato e competente nei confronti del mondo delle imprese così come con organi ed enti pubblici ed istituzionali».

Il settore della meccanizzazione agricola riveste un ruolo importante per l'economia cuneese e nazionale.

Cuneo si colloca infatti al primo posto a livello nazionale in questo settore, peraltro molto sviluppato anche su scala nazionale: l'Italia risulta il secondo produttore al mondo dopo gli Stati Uniti. «L'augurio e la speranza – ha concluso Crosetto – è che si possa tornare a guardare con ottimismo anche a questo comparto, che affonda le sue tradizioni nella manualità e nell'ingegno di tanti piccoli imprenditori. Il mondo delle piccole e medie imprese è pronto, come sempre, a fare la sua parte per sostenere il sistema Paese. Spetta ora alla politica confermarsi attenta alle priorità delle imprese e attuare velocemente riforme e provvedimenti per il rilancio dell'economia italiana». ●

Pa.Bi.





Un momento dell'assemblea dei soci Arproma svoltasi nelle scorse settimane a Savigliano

Confartigianato dona materiale didattico al "Garelli"



Lo scorso 17 maggio una delegazione della Confartigianato Imprese Cuneo, rappresentata dal presidente di zona di Mondovì Roberto Ganzinelli e dal responsabile della categoria elettricisti Fernando Morena, ha consegnato all'I.P.S.I.A. "Garelli" di Mondovì due postazioni di lavoro, che saranno utilizzate durante la prova pratica dell'esame di qualifica di Operatore elettrico del prossimo mese di giugno. «Da sempre consideriamo di strategica importanza il supporto alle at-

tività degli Istituti scolastici e professionali», commenta il presidente Ganzinelli, «e collaboriamo attivamente e fattivamente con le Scuole, sviluppando azioni di orientamento che avvicinano i ragazzi al mondo del lavoro e dell'artigianato. L'intento è quello di trasmettere quella "passione" che anima i nostri imprenditori e che rappresenta il vero valore aggiunto delle nostre piccole e medie imprese, da sempre basi fondanti del nostro sistema economico».



A SCUOLA D'IMPRESA

«Confartigianato Biella – spiega Cristiano Gatti – sta portando in attuazione un progetto formativo, di pronta attuazione, che si caratterizza in una “reale” e “concreta” “scuola d’impresa”. Un progetto cui, da tempo, la nostra Organizzazione si sta dedicando per favorire ed accompagnare costantemente due “momenti” d’impresa: la fase quanto mai delicata di “start-up” dedicata ad aspiranti Imprenditori; la fase, non meno delicata, di continuità del “fare impresa” per tutti gli Imprenditori che, con senso di responsabilità, vogliono partecipare costantemente e più consapevolmente nei quotidiani percorsi di analisi e di verifica operativa delle loro aziende. Una doverosa premessa, non stiamo parlando di un corso, ma di una vera e propria “scuola d’impresa” che Confartigianato vuole offrire al mondo dell’imprenditoria in genere (artigiana – commerciale – turistica – industriale), proprio in un momento in cui alcuni fattori, come la recessione, una politica ottusa e disattenta e l’estrema difficoltà di restare sempre più visibili e ben posizionati sui mercati di appartenenza, stanno mettendo a dura prova la voglia di fare impresa e di essere imprenditori.” Contenuti formativi, programma ed informazioni contattando la Segreteria Organizzativa e Formazione ai seguenti recapiti: 015 / 8551710 – 8551772 – e-mail: biella@biella.confartigianato.it.



6

Da oggi le eccellenze della buona tavola brillano a Nizza

■ Da Cuneo a Nizza: la distanza geografica si annulla, nel nome della buona tavola e delle specialità più caratteristiche del nostro territorio, biglietto da visita non solo turistico, ma anche economico, visto che sono realizzate da alcune delle migliori aziende artigiane del settore. Protagonista di questo viaggio in due tappe è la Cna di Cuneo, che opera attraverso l'attività del suo progetto ribattezzato «Banca dei Sapori», in collaborazione con la Camera di Commercio di Cuneo e con la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo. Questo il marchio che ha accompagnato le pmi dedite all'agroalimentare nei tre giorni di «Degustibus», la manifestazione che con la sua quinta edizione è tornata ad animare le strade del capoluogo della Granda proprio lo scorso fine settimana. «Degustibus ha ottenuto un buon successo di pubblico - ricorda Patrizia Dalmasso, che di Cna Cuneo è il direttore - e si è

confermata una manifestazione che trasforma il centro di Cuneo in un vero e proprio tour turistico-itinerante di prodotti enogastronomici tipici del territorio, con l'intento di rafforzare l'identità del territorio piemontese e di tutto il territorio italiano in genere». «Anche quest'anno - aggiunge - si è raggiunto l'obiettivo di avvicinare gli utenti ai gusti della buona tavola attraverso degustazioni studiate ad hoc e assaporando prodotti di eccellenza e poco conosciuti del territorio, riscoprendo la cultura, le tradizioni ed i legami con il territorio italiano».

Ma non finisce qui. Dopo la provincia di Cuneo, il prossimo obiettivo è conquistare la Costa Azzurra, puntando su Nizza. L'appuntamento è per oggi: fino a domenica, lungo la promenade des Anglais, si terrà «L'Italie à table», salone della gastronomia arrivato alla sua decima edizione e già forte di un crescente gradimento nelle sue annate precedenti. L'entrata è libera,



con orario fissato per il pubblico dalle 10 alle 20. Grazie al sostegno del Ministero italiano per il commercio internazionale e della Municipalità di Nizza, «L'Italie à table» si propone ancora una volta come un evento enogastronomico che permette non solo di scoprire l'eccellenza della produzione

del nostro Paese, ma anche la sua cultura fatta di storia, qualità e origine certificata dei prodotti presentati. I produttori della penisola, in questi quattro giorni, porteranno direttamente sulle tavole dei francesi il meglio di questa rinomata gastronomia: dalle specialità più tipiche a quelle più rare. E accanto a quello del palato si potranno soddisfare anche altri appetiti, come per esempio il turismo e la conoscenza: grazie alla partecipazione di molte regioni sarà infatti possibile ottenere informazioni sulle possibilità di soggiorni, sui percorsi turistici e sulle destinazioni estive. La cerimonia ufficiale di inaugurazione dell'evento è fissata per domani alle 15. Parteciperanno Christian Éstrosi, sindaco di Nizza, Erica Ciotti, presidente del locale Conseil général, Ferruccio Dardanello, presidente di Unioncamere nazionale e della Camera di commercio di Cuneo e proprio Patrizia Dalmasso, che è anche presidente della Camera di commercio italiana a Nizza.



7



Chieri, ripartono gli stage

Riparte il progetto Chieri Attiva, sostenuto dal Comune e cofinanziato da CNA e Camera di Commercio di Torino. L'obiettivo è lanciare 30 stage retribuiti di sei mesi. Il primo incontro giovedì, alle 10, in sala Conceria. [F. GEN.]

