

Rassegna del 28/08/2014

NESSUNA SEZIONE

28/08/2014	Giornale Piemonte	9	<u>Una legge (e un elenco) per chi lavora nei beni culturali</u>	...	1
28/08/2014	Stampa Aosta	52	<u>"Chocolathuile" ritorna con maestria e inventiva</u>	F.S.	2

1

⇒ **Artigianato** Cna Cuneo

Una legge (e un elenco) per chi lavora nei beni culturali

■ Dalla Gazzetta ufficiale arrivano buone notizie per una categoria che da tempo aspettava una legittimazione nero su bianco, che ne riconoscesse ruolo, competenze e unicità. Si tratta di tutte quelle figure professionali che orbitano intorno al concetto di «beni culturali» e che, da pochi giorni, vedono una legge che ne disciplina il riconoscimento e che ne istituisce specifici elenchi nazionali. La legge in questione è il Codice dei beni culturali e del paesaggio (d.lgs. 42/2004), che all'articolo 9-bis stabilisce che «gli interventi operativi di tutela, protezione, conservazione, valorizzazione e fruizione dei beni culturali vengano affidati, secondo le rispettive competenze, alla responsabilità e all'attuazione di archeologi, archivisti, bibliotecari, demotnoantropologi, antropologi fisici, restauratori di beni culturali e collaboratori restauratori di beni culturali, esperti di diagnostica e di scienze e tecnologia applicate ai beni culturali e storici dell'arte, in possesso di adeguata formazione ed esperienza professionale, nonché alla responsabilità e all'attuazione degli operatori delle altre professioni già regolamentate».

Insomma, certi lavori li può fare solo chi sa farli per davvero e può

certificare di averne le capacità. Ma non solo: come si diceva, presto saranno allestiti anche degli elenchi professionali appositi: in particolare, presso il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, nasceranno gli elenchi nazionali degli operatori di queste professioni. Per quanto riguarda invece le modalità di tenuta degli stessi albi, il tutto è demandato a un decreto ministeriale, che dovrà essere emanato entro 6 mesi dalla data di entrata in vigore della legge. Dunque entro febbraio. Sono già comunque escluse da questa particolare categoria tutte quelle attività (intellettuali) riservate per legge agli iscritti in albi o elenchi delle professioni sanitarie e dei mestieri artigianali, commerciali e di pubblico esercizio disciplinati da apposite normative. Chi non farà parte dei nuovi elenchi, ovviamente, potrà continuare a esercitare la propria professione, ma non potrà partecipare a gare d'appalto bandite da enti pubblici. «Si tratta di un passo avanti importante - commenta Patrizia Dalmasso, direttore di Cna Cuneo - che anche sul nostro territorio riconosce la giusta dignità a professionisti di qualità. E, soprattutto, li mette al riparo da concorrenze meno qualificate».



2

“Chocolathuile” ritorna con maestria e inventiva

Quarta edizione.

Un fine settimana che celebra l'alimento simbolo di golosità

Tagliatelle al cacao con ragù di cinghiale, bocconcini di manzo al cioccolato con granella di nocciole tostate e polenta, soffice al cioccolato dal cuore fondente su crema al rosmarino. Questi alcuni dei piatti, rigorosamente arricchiti dal cioccolato, proposti dai ristoranti di La Thuile in occasione della 4ª edizione di «Chocolathuile». La kermesse, organizzata dal Comune con il Consorzio Operatori turistici, l'Office du Tourisme, la Confederazione nazionale artigiano e Piccola e Media Impresa, Ieam Cioccolato, l'Associazione maestri cioccolatieri e la pasticceria Chocolat di La Thuile, da domani a domenica riunirà in paese maestri cioccolatari provenienti da tutta Italia, gourmet, maestri pasticceri, artisti, ristoratori, nonché curiosi e appassionati dell'alimento simbolo di golosità. L'evento, che anche quest'anno vedrà la speciale partecipazione di Luca Gardini, pluripremiato sommelier e ambasciatore del Vino Made in Italy, offre tre giorni di appuntamenti intorno tema del cioccolato a 360°.

Ogni giorno dalle 10 apriranno la «Fabbrica di ciocco-

lato», dove verrà svolta la lavorazione del cacao (dalle fave al prodotto finito) e il «Choco world educational», viaggio alla scoperta delle origini del cacao e del cioccolato, con esempi di filiera corta e testimonianze dall'America Latina.

Sabato e domenica alle 11,30 sono in programma le conferenze di Francesco De Dominicis, medico dell'Unione Cna Alimentare Bologna, che parlerà di cioccolato, salute e nutrizione illustrando le origini del cioccolato, la produzione e i vari tipi di cacao, la lavorazione delle diverse tipologie di prodotto e altre curiosità. Sempre De Dominicis guiderà, sabato alle 17 e domenica alle 15,15, le attività nella Scuola di degustazione. Nel weekend, dalle 16 alle 18, sarà anche attivo il «Laboratorio baby», uno spazio dedicato ai bambini che, affiancati da personale specializzato, potranno cimentarsi nella realizzazione di cioccolatini e lavoretti con il cioccolato. In piazza, durante i 3 giorni della manifestazione, gli chef di «Chocolathuile» prepareranno alle 12 e alle 18,45 piatti a base di cioccolato, mentre per chi vuole conoscere da vicino tradizione e innovazione del cioccolato ci sono le «Choco gourmet dimostrazioni»: sabato e domenica spazio alla lavorazione delle praline (alle 11), ai cioccolati abbinati ai migliori caffè al mondo (alle 14,30), alla torta Sacher (alle 15) e a speciali abbinamenti con vini e distillati (alle 18). [F. S.]



Da domani
Uno dei tanti stand ricchi di golosità al cioccolato che animano la vetrina di «Chocolathuile» a cui partecipano gourmet e maestri pasticceri di tutta Italia

