

Rassegna del 06/09/2014

NESSUNA SEZIONE

02/09/2014	Nuova Provincia (Asti)	8	<u>Douja, non solo vino Spazio al buon cibo e agli</u> <u>urenti: attesi Cracco e Baglioni</u>	...	1
02/09/2014	Nuova Provincia (Asti)	9	<u>Grandi chef e tendone per mangiare in Douja</u>	...	3
05/09/2014	Novara Oggi	15	<u>Confartigianato on line</u>	...	4
06/09/2014	Giornale Piemonte	11	<u>1125 settembre a Cuneo un convegno sul Job Act</u>	...	5

1

Douja, non solo vino Spazio al buon cibo e agli eventi: attesi Cracco e Baglioni

DI ELISA FERRANDO

Tutto pronto per il cartellone 2014 della Douja d'Or, che si svolgerà da venerdì 12 a domenica 21 settembre al Palazzo dell'Enofila, in corso Felice Cavallotti. Un'edizione caratterizzata da un'importante novità, ovvero il "matrimonio" con il Festival Collisioni di Barolo, che porterà in Douja personaggi del calibro di Crlo Cracco e Claudio Baglioni. E che, come ha tenuto a precisare nella conferenza stampa di presentazione il presidente della Camera di Commercio Mario Sacco, «è straordinaria, nonostante le difficoltà, ovvero la crisi economica e il recente provvedimento del Governo Renzi che, dal 2015, taglia la principale fonte di sostentamento degli Enti camerali».

«Abbiamo riflettuto a lungo - ha spiegato Sacco - e alla fine non ce la siamo sentita di spegnere i riflettori sul vino e sull'enogastronomia di qualità, tanto più che siamo alla vigilia di importanti eventi, quali l'Expo 2015 di Milano e il Bicentenario di Don Bosco. Anzi, abbiamo rilanciato. Grazie al contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, che da sempre ci sostiene, alle associazioni di categoria e ai nuovi partner che hanno creduto in noi, siamo riusciti a comporre un programma di altissima qualità, facendo nel contempo economia di spesa».

Vediamo, quindi, il programma, partendo dai protagonisti della manifestazione, ovvero i 512 vini, provenienti da tutte le regioni italiane, diplomati al concorso nazionale organizzato con il supporto tecnico dell'Onav, tra cui le 43 etichette premiate con l'Oscar. Tutti vini che potranno essere degustati e acquistati a Palazzo dell'Enofila. Oltre alle etichette in concorso, ci sarà comunque spazio anche per i prodotti del territorio: la Douja dell'Asti con gli aperitivi alla frutta e le bollicine in purezza; la Douja della Barbera (115 etichette) e la Douja dell'Alta Langa brut Metodo classico, produzione di nicchia del Sud Pie-

monte (17 etichette) da degustare insieme a prodotti tipici preparati dall'Agenzia di formazione "Colline astigiane" (Scuola alberghiera).

Sempre in tema enogastronomico, torna anche la rassegna "Piatti & dolci d'autore", grazie alla partecipazione di dieci ristoranti aderenti all'associazione Albergatori & ristoratori astigiani, cui si affiancheranno sette pasticceri di Confartigianato. Il panorama di scelta si amplia poi con le dieci degustazioni "sotto le stelle" promosse dalle associazioni di categoria nel cortile dell'Enofila.

Dieci anche le serate di degustazione organizzate dall'Onav con abbinamenti e temi inediti; sempre nello spazio dell'Organizzazione, ogni pomeriggio da lunedì 15 a sabato 20 settembre, sarà in programma il viaggio tra vini e prodotti tipici condotto dalle Camere di Commercio del Piemonte. Il programma enogastronomico si completa poi con il mercatino delle eccellenze enogastronomiche "Asti fa goal" dove ognuna delle 27 aziende partecipanti, a turno, porterà le sue specialità agroalimentari. Inoltre ogni sera, nel cortile dell'Enofila (area portici), si potranno degustare gelati artigianali a base di vini Doc e Docg, ideati dai maestri gelatieri di Confartigianato.

Ricco anche il cartellone di eventi culturali ispirati al mondo del vino, con ospiti e relatori di valenza nazionale, tra cui il vice ministro alle Politiche agricole Andrea Olivero. Si parlerà ad esempio del ruolo dell'agricoltura in Piemonte, della recente assegnazione del Patrimonio Unesco e delle innovazioni tecnologiche legate alla filiera del vino. E ancora, l'associazione Astigiani presenterà il numero 9 della rivista, con un omaggio a Giorgio Faletti e Giacomo Bologna.

A livello culturale la grande novità è poi rappresentata dal Festival Collisioni, per la prima volta partner della manifestazione vinicola, che porterà alla Douja d'Or personaggi del calibro di Arisa, Carlo Cracco, Paolo Crepet, Enrico Ruggieri, Claudio Baglioni per

conversazioni, racconti e ricordi in musica dal 15 al 19 settembre con ingresso libero nella nuova area spettacoli dell'Enofila.

E ancora, andrà in scena "Zuppa di latte", spettacolo del Teatro degli Acerbi ispirato all'omonimo racconto di Carlin Petrini (il 20 settembre) e il concerto della Mondovi Band per la serata finale (21 settembre). Per gli amanti dell'arte, tappa fissa a Palazzo Mazzetti dove è allestita la mostra "Asti nel Seicento" e a Palazzo dell'Enofila dove si potrà ammirare la mostra "Di vigna in vignetta" a cura delle Donne del vino del Piemonte.

Non mancheranno le occasioni di riflessione sull'Educazione al bere corretto, in collaborazione con la Lilt e i Farmacisti astigiani, e uno spettacolo serale dedicato ai bambini e alle famiglie con la partecipazione dell'associazione Nasi Rossi (14 settembre).

Nell'ottica di garantire una manifestazione vivibile per tutti, in particolare alle famiglie, il presidente Sacco ha chiesto di estendere a tutta la città il divieto di vendere bottiglie di alcolici il sabato sera delle Sagre, divieto che l'anno scorso aveva interessato la Douja (a partire dalle 20), il festival delle Sagre e l'area attorno a Douja e piazza Campo del Palio. «Siccome era diventato pericoloso - ha affermato Sacco - la scorsa edizione abbiamo voluto dare l'esempio. Ma non basta. Per evitare di vanificare il risultato ho chiesto al sindaco Brignolo, tramite il Prefetto Faloni, di emettere un'ordinanza che vieti la vendita delle bottiglie in tutta la città».

Interpellato sull'argomento il sindaco Brignolo risponde: «La decisione su questo punto sarà presa in occasione del Tavolo dell'ordine e della sicurezza che si terrà nei prossimi giorni in Prefettura. Comunque posso già dire che non penso di estendere



l'ordinanza a tutta la città, sia perché alcune zone sarebbero comunque lontane dall'area della manifestazione sia perché non si riuscirebbero ad effettuare i controlli. L'idea è quella di estendere l'ordinanza alla zona Sud della città, o comunque ad un raggio d'azione che renda complicato, per chi va alle Sagre o alla Douja, acquistare altrove una bottiglia di alcoolici».

Per ulteriori informazioni sulla manifestazione: www.doujador.it.

PREMIO DOUJA D'OR 2014

21

LE REGIONI PARTECIPANTI

966

I VINI PRESENTATI

370

LE CASE PRODUTTRICI PARTECIPANTI

512

I VINI PREMIATI

269

LE CASE PRODUTTRICI PREMIATE

43

I VINI PREMIATI CON L'OSCAR

LA MANIFESTAZIONE

10

I GIORNI DI SVOLGIMENTO DELLA
MANIFESTAZIONE

5

LE DATE IN CUI SI SVOLGERANNO GLI
INCONTRI DEL FESTIVAL COLLISIONI



CALICI DI VINO.

Un momento di degustazione in occasione della Douja d'Or 2013

Grandi chef e tendone per mangiare in Douja

La Douja non è solo vino e ogni giorno vi sono ampie proposte gastronomiche di qualità per soddisfare l'appetito di chi va in giro per degustazioni. A partire da quelle di altissimo livello dei Piatti e Dolci d'Autore che vedono insieme gli chef dell'Associazione Albergatori e Ristoratori Astigiani con i maestri pasticceri e gelatieri di Confartigianato lavorare nelle cucine dell'Enofila per offrire in tre turni serali un piatto e un dolce al prezzo promozionale fisso di 16 euro. Per accedere all'area è però indispensabile avere la prenotazione dei posti: è possibile sceglierli e prenotarli via web sul sito www.astiturismo.it oppure agli sportelli Atl di piazza Alfieri. Venerdì 12 settembre, all'inaugurazione, sarà di scena il Ristorante Bandini e poi seguiranno, giorno dopo giorno, gli chef di Laura's Restaurant, del Podestà, del San Marco, del Bagatto, di Cà Vittoria, La Braja, della Grotta, dell'Ametista e gran chiusura con il Cascinalenuovo. Senza prenotazioni e in un'atmosfera da sagra paesana le offerte gastronomiche al padiglione del cortile, dove si avvicendano ai fornelli le associazioni di categoria astigiana. Ad aprire la carrellata venerdì 12 sarà Confagricoltura con agnolotti al burro e salvia, agnolotti al ragù, robiola di Cocconato, bunet e torta di nocciola e poi, via via, toccherà alla Cia con il tris di formaggi con marmellate di frutta, carne cruda di Fassone, dolci alla nocciola seguiti da Confapi con riso al Castelmagno e nocciola e tiramisù al gianduja. La Cna porterà in tavola polenta con funghi porcini e torta della Douja oltre ai gelati ai vini, l'Unione Industriale serve sformato di peperoni con fonduta di toma della Langa Astigiana e torta monferrina di mele e nocciola, segue la Confesercenti con lo stracotto di Fassone piemontese con polenta, panna cotta alla nocciola, Ascom con tris



di bruschette, straccetti di pollo al carpione e tortino di mele, Concooperative con gli agnolotti e costata di mele, Coldiretti con salsiccia con peperonata e dolci tipici e, infine, Confartigianato con lingua in salsa verde, tajarin al ragù di coniglio e semifreddo ai frutti di bosco. Piatti e vino doc e docg al costo variabile dai 3 ai 5 euro.

Specialità da mangiare di ogni tipo si possono trovare anche nell'ampia zona dedicata ad Asti fa goal, il mercatino dei produttori astigiani che presenta dal pane, grissini e dolci artigianali a mieli, barattoli di frutta e verdura trasformate, liquori, formaggi, salumi e tanto altro.

d.p.



CONFARTIGIANATO ON LINE

NOVARA (bec) Dal 1° settembre è online il nuovo sito di Confartigianato Fidi Piemonte e Nord Ovest scpa. Si tratta di un restyling completo del vecchio sito che risponde all'esigenza riscontrata tra i soci, gli amministratori e gli utenti della rete, di poter utilizzare un portale di più semplice e gradevole fruizione. Profondamente rinnovata risulta l'immagine online di Confidi grazie a una grafica più attuale e di semplice consultazione e lettura. E' stata modificata e implementata la mappa di navigazione, così come la classificazione di notizie, approfondimenti e schede, al fine di rendere immediatamente reperibili le informazioni di maggior interesse per le piccole e medie imprese. La navigazione, infatti, segue anche la classificazione per aree tematiche, superando così l'eccessiva frammentazione delle informazioni. Info: www.confartigianatofidi.it.

Confartigianato

Il 25 settembre a Cuneo un convegno sul Job Act

CUNEO. Confartigianato Cuneo accoglie con positività gli intenti del Governo in tema di riforme per rilanciare l'occupazione. «Bisogna liberare l'apprendistato da costi e vincoli introdotti dalla riforma Fornero, - commenta Domenico Massimino, presidente provinciale Confartigianato Cuneo - rilanciare l'alternanza scuola-lavoro, valorizzare le competenze, implementare in Italia l'esperienza del sistema di formazione "duale", efficace collegamento tra il mondo della scuola ed il mondo delle imprese che consente ai giovani di conseguire un titolo di studio imparando un mestiere. È questa la strada per affrontare il dramma della disoccupazione giovanile e potenziare la qualità manifatturiera made in Italy». «Bisogna utilizzare il Job Act - sottolinea Massimino - per definire un sistema di orientamento e di sostegno al lavoro che, al pari degli altri Paesi europei, offra ai giovani un percorso di continuità e coerenza tra istruzione, formazione, esperienze on the job e inserimento lavorativo con contratto di apprendistato». Proprio sul Job Act e sulle novità che introduce nel mondo del lavoro, Confartigianato Cuneo organizza, in collaborazione con GiGroup, un convegno e aperto a tutti gli imprenditori il prossimo 25 settembre, a partire dalle ore 20.00, presso lo Spazio Incontri della Fondazione CRC (Via Roma 15, Cuneo). Durante l'incontro, a partecipazione gratuita, ver-

ranno illustrate le principali novità del Job Act che, modificando gli istituti contrattuali del contratto a tempo determinato, della somministrazione a termine e dell'apprendistato, ha rimodulato il concetto di flessibilità in entrata nel mercato del lavoro italiano. Sono previsti gli interventi di Flavio Dessilani - Regional Business Director Piemonte e Liguria Gi Group e di Giampiero Falasca, avvocato Partner di DLA Piper Italy.

Le conclusioni saranno affidate a Domenico Massimino, presidente provinciale Confartigianato Imprese Cuneo; Nicola Galero, presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Cuneo; Giovanni Trombetta, presidente dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Cuneo. Particolare rilievo verrà dato al contratto di apprendistato, che trova proprio nelle imprese artigiane naturale e fisiologico sbocco, permettendo ai giovani di imparare "un mestiere" e realizzarsi professionalmente. «L'apprendistato - conclude Massimino - è lo strumento fondamentale per avvicinare i giovani al mondo del lavoro e per trasmettere le competenze tipiche delle attività che hanno fatto grande il made in Italy nel mondo. L'Italia deve investire su questo contratto che coniuga il sapere e il saper fare, e che ha formato generazioni di lavoratori ma è stato anche la "palestra" per migliaia di giovani che hanno creato a loro volta un'impresa».

