

# Rassegna del 07/11/2014

## NESSUNA SEZIONE

|            |                   |    |   |                      |   |
|------------|-------------------|----|---|----------------------|---|
| 31/10/2014 | La guida Cuneo    | 27 | <u>Showcooking, il cibo è da vicino</u>   | ...                  | 1 |
| 31/10/2014 | Panorama di Novi  | 6  | <u>Il lavoro artigiano modello imprenditoriale del futuro</u>   | ...                  | 2 |
| 04/11/2014 | Biellesse         | 12 | <u>Cna di Biella e Asti insieme</u>   | ...                  | 3 |
| 06/11/2014 | Eco di Biella     | 33 | <u>Cna Biella e Asti associate verso contratto di rete</u>  | ...                  | 4 |
| 06/11/2014 | Eco di Biella     | 38 | <u>Obiettivo: fotovoltaico</u>  | ...                  | 5 |
| 07/11/2014 | CronacaQui Torino | 15 | <u>«Lavanderie a gettoni? Concorrenza sleale»</u>   | Al.ba.               | 6 |
| 07/11/2014 | Giornale Piemonte | 9  | <u>Strategie per la ripresa design e artigiani, matrimonio possibile - Design e artigiani: ecco cosa vien fuori</u> | Sciullo Massimiliano | 7 |

1

# Showcooking, il cibo è da vicino

Appuntamenti nel segno del gusto con esperti e appassionati, ma anche Esperienze Sensoriali e una nuova versione delle cene di "Peccati di gola", oltre all'incontro con Imperia e i suoi oli

**Mondovì** - (fb). Tra le novità dell'edizione 2014 della kermesse monregalese dedicata al gusto, ci sono momenti di attenzione ai fenomeni di tendenza nel mondo della cucina e del gusto, con momenti di confronto per gli appassionati della cucina. Quest'anno, infatti, debuttano a "Peccati di gola" gli showcooking (in collaborazione con Guido Tommasi editore) in cui chef e pasticceri di fama internazionale si esibiscono nella preparazione delle loro ricette. Il teatro delle performance sarà piazza Maggiore, con una moderna cucina casalinga, per ricreare un ambiente domestico. Le proposte vanno dal dolce al salato, dalle ricette tradizionali a quelle più moderne: sabato 1° alle 12 c'è Joëlle Néderlants, belga, autrice di "Cioccolatini"; alle 17 Irene Berni, blogger e autrice di "Quello che piace a Irene", piatti semplici e decorazioni; domenica 2 l'appuntamento è alle 17 con "il pane senza impasto" di Jim Lahey, pasticciere newyorkese che ha imparato l'arte di fare il pane e i prodotti da forno in Italia per poi diventare celebre in tutto il mondo, che svela i segreti del suo pane fatto... in pentola.

A "Peccati di gola", poi, grazie alle Esperienze Sensoriali si assaggiano i cibi e si impara a conoscere da vicino la qualità dei prodotti artigianali del territorio: sei incontri in piazza della Repubblica (prenotandosi gratuitamente alle casse), con degustazioni a cura di The Cheese Storyteller e Università dei Mestieri di Agenform, in collaborazione con Confartigianato Cuneo.

Il primo appuntamento è venerdì 31 alle 17 con "Formaggio & friends": Bra Tenere e Bra duro Dop a confronto, in abbinamento con i prodotti d'eccellenza di Confartigianato Cuneo. Sabato 1° novembre le esperienze sensoriali raddoppiano: alle 11 "Mozzarelliamo", filatura dal vivo di mozzarella con assaggi in abbinamento al salame di bufala; alle 16 "Le magie del casaro", laboratorio, con Raschera Dop di pianura e d'alpeggio con succo di melagrana artigianale. Tre gli appuntamenti di domenica 2: alle 11 "La colazione del contadino", degustazione di Crudo Cuneo Dop, salame crudo e pancetta al Barolo con pane e calice di vino; alle 14 torna l'appuntamento con "Formaggio & friends" (Robiola di Roccaverano Dop e Murazzano Dop); alle 16 appuntamento con il trio formaggi, salumi e vino.

In piazza della Repubblica, all'interno della sala dedicata alle Esperienze Sensoriali, sono inoltre in programma due dibattiti, per discutere dell'impatto delle tecnologie digitali nel mondo dell'agricoltura e dell'enogastronomia: venerdì 31 alle 15 "Il digitale e l'agricoltura", sabato 1° "Il digitale e il cibo".

Una conferma, poi, è quella delle cene di "Peccati di gola", che però acquisiscono una formula nuova nelle "cene peccaminose": tre serate in tre luoghi (Istituto per i servizi alberghieri e della ristorazione "Giovanni Giolitti", Cantine Bonaparte e ristorante Il Baluardo) per un viaggio nei templi del gusto monregalese, per conoscere e apprezzare

realità diverse accomunate dalla passione per i profumi e i sapori della buona tavola. Il territorio e suoi prodotti sono i protagonisti dei menu proposti, appositamente studiati dagli chef per il pubblico di "Peccati di gola". Dopo l'anteprima di giovedì 30 all'Alberghiero con "Giovani sapori monregalesi", venerdì 31 c'è "Peccati di tradizione con gusto" alle Cantine Bonaparte con lo chef "Ezzelino", portabandiera della tradizione culinaria piemontese. Domenica 2, lo chef stellato Marc Lanteri farà gli onori di casa al Baluardo di piazza d'Armi, proponendo la sua cucina di confine, con stili e tradizioni franco-piemontesi.

E tra i confini, un ultimo aspetto da non perdere a "Peccati di gola": grazie alla collaborazione tra le Camere di commercio di Cuneo e di Imperia, la manifestazione monregalese dedica alla Riviera di Ponente uno spazio speciale in piazza della Repubblica, dove i visitatori avranno la possibilità di scoprire i prodotti tipici liguri, dall'olio extravergine al pane.

Alpi del Mare a tavola, quindi, per uno scambio che porterà la Granda e Mondovì a "Olioliva", la festa dell'olio nuovo, a metà novembre.





## IL LAVORO ARTIGIANO MODELLO IMPRENDITORIALE DEL FUTURO

Ha elementi di dinamismo,  
capacità progettuale,  
massima duttilità e  
flessibilità nelle scelte



Il Presidente Adelio Ferrari

La ripresa è vicina? Ci sono settori che iniziano a riprendersi? Stiamo uscendo dal tunnel? Sono sempre le stesse le domande dovunque: durante le riunioni in Associazione, negli incontri con i giornalisti, in Camera di Commercio ai diversi tavoli istituzionali. Rispondere non è facile, specie se rimarremo aggrappati ai decimali del nostro Pil, senza renderci conto che si tratta di un vecchio rito ormai poco aderente ai nuovi scenari di uno sviluppo basato su innovazione e globalizzazione. Nel corso dell'Assemblea Nazionale di Confartigianato Imprese del giugno scorso, si è riflettuto su come la crisi abbia cambiato il sistema delle piccole imprese: si sta sempre di più affermando l'importanza del *valore del prodotto e della relazione tra l'imprenditore ed il cliente*, che rappresentano le caratteristiche fondanti del lavoro artigiano. Siamo di fronte

ad un passaggio radicale: il digitale e le altre tecnologie stanno cambiando rapidamente il modo di produrre, non solo per gli aspetti relativi alla comunicazione, ma anche valorizzando la *progettazione condivisa* e la *produzione personalizzata*. Ed è proprio il "lavoro artigiano", che riassume in sé elementi di dinamismo, capacità progettuale, massima duttilità e flessibilità nelle scelte, il modello imprenditoriale del futuro. Solo grazie alle piccole imprese del comparto artigiano, la manifattura italiana può avviarsi verso una rinascita forte e strutturale. Dobbiamo ribadire con forza che non bastano più i proclami della politica, ma bisogna passare ai fatti; diamo alle imprese meno incombenze burocratiche, aiutiamo le imprese a crescere, agevolando l'accesso al credito e rendiamo meno opprimente la pressione fiscale.



## Cna di Biella e Asti insieme

**I Presidenti delle Cna di Biella e Asti, rispettivamente Claudio Capellaro Siletti e Guido Migliarino alla presenza dei colleghi imprenditori delle reciproche Presidenze nonché dei Direttori Luca Guzzo e Giorgio Dabbene, hanno siglato l'impegno a collaborare congiuntamente nelle attività di assistenza politico sindacale e a fornire servizi e consulenze condivise al fine di portare tangibili benefici alle imprese associate dei territori di Biella e Asti.**





### STORICO ACCORDO

## CNA BIELLA E ASTI ASSOCIATE VERSO CONTRATTO DI RETE

I presidenti delle Cna di Biella e Asti, rispettivamente Claudio Capellaro Siletti e Guido Migliarino (nella foto con i direttori), a seguito di mandato ricevuto dalle proprie direzioni, alla presenza dei colleghi imprenditori delle reciproche presidenze nonché dei direttori Luca Guzzo e Giorgio Dabbene, nei giorni scorsi hanno siglato l'impegno a collaborare congiuntamente nelle attività di assistenza politico sindacale e a fornire servizi e consulenze condivise al fine di portare tangibili benefici alle imprese associate dei territori di Biella e Asti. «Nei prossimi mesi - dice una nota Cna - prenderanno vita quindi attività ed azioni comuni di due associazioni che, unite, vantano oltre 3.000 aziende associate, 2.100 pensionati, 70 dipendenti e collaboratori. Si sta ora ragionando per riuscire a concretizzare un contratto di rete», come hanno fatto le Confartigianato di Biella, Asti e Torino. Storicamente le Cna di Biella e Asti sono quasi simili sia in termini associativi che di erogazione dei servizi e questo ha favorito la sinergia, mentre i contatti con le più vicine Novara e Vercelli non hanno concretizzato l'iniziativa.





## OBIETTIVO: FOTOVOLTAICO

La sinergia tra Confartigianato e Punto Fotovoltaico si basa su di una collaborazione attiva nella gestione di qualsiasi richiesta afferente il risparmio energetico proveniente da aziende e privati. Punto Fotovoltaico S.p.a. viene fondata nel 2007 a Massazza da Tommaso Lascaro e Alessia Narchiali, oggi rispettivamente Presidente e Amministratore Delegato della società. L'azienda è diventata, in pochi anni, una realtà nazionale che, con la forza di un unico brand, propone soluzioni per il risparmio energetico grazie a impianti fotovoltaici, solari termici, di climatizzazione, mini eolici o attraverso soluzioni tecnologiche all'avanguardia. Produrre da fonti rinnovabili, consumare con sistemi ad alta efficienza, risparmiare coibentando gli edifici e isolando termicamente pareti, solette e controsoffitti, ma anche gestire con la domotica una "casa intelligente" o vivere in abitazioni ecologiche: questo il mix di soluzioni che Punto Fotovoltaico propone per costruire concretamente "la casa delle nuove energie". Le opportunità che si collegano a questa importante collaborazione si basano su aspetti di carattere tecnico, informativo, formativo e commerciale. In modo particolare, gli argomenti che oggi destano il maggiore interesse per impiantisti, aziende e privati e che saranno trattati nel corso di un seminario che si terrà giovedì 6 Novembre alle 18, presso la sede centrale di Confartigianato a Biella, sono i seguenti: reali possibilità attrattive del fotovoltaico negli attuali scenari di mercato; le nuove tecnologie ed i principali sistemi di risparmio; l'attuale detraibilità fiscale collegabile al risparmio energetico; conto termico; domotica oggi.



6

**LA POLEMICA** Duro attacco della Cna contro i centri self service: «Non rispettano la legge, esercizio abusivo»

## «Lavanderie a gettoni? Concorrenza sleale»

→ Le lavanderie a gettone fanno «concorrenza sleale» a quelle tradizionali e la loro attività si configura come «un esercizio abusivo». È il duro attacco della Cna torinese, la Confederazione nazionale dell'artigianato, nei confronti delle lavanderie self service che stanno spuntando un po' ovunque, in città e provincia. Le lavanderie artigiane lamentano «il dilagare del fenomeno delle lavanderie a gettone o self service che non rispettano la legge». A questi esercizi commerciali - ricorda Cna - non si applica la normativa relativa alla legge del 2006 che disciplina l'attività professionale di tintolavanderia e, per operare, sono tenuti solo all'obbligo di iscrizione al registro delle imprese e all'ottenimento dell'autorizzazione da parte del Comune in cui si esercita l'attività.

La Cna rileva che le lavanderie self service sono in pratica delle semplici attività di noleggio attrezzature, uno spazio allestito con lavatrici ed essiccatoi, utilizzati direttamente dalla clientela tramite l'acquisto

di appositi gettoni ed eventualmente dei detersivi. Un servizio importante verso un particolare tipo di utenza, sottolinea l'associazione, secondo la quale, «in molti casi, purtroppo, l'esercizio di tale attività si discosta dal modello sopra descritto, essendo spesso presente un addetto che fornisce assistenza ai clienti, proponendo servizi di stireria, di ritiro e consegna capi a domicilio, oltre a numerosi altri tipi di servizi per i quali vige proprio la legge del 2006».

«Si tratta dunque, oltre che di una forma di concorrenza sleale per le aziende di tintolavanderia, di un esercizio abusivo di attività», attaccano gli artigiani. Che ricordano anche come le sanzioni per chi viola questa legge vadano da 1.500 a 5mila euro. Resta aperto il tema dei controlli. Secondo la Cna è compito dei Comuni, che tuttavia «non lo fanno». Cna «denuncia la mancanza di queste verifiche - conclude l'associazione - e chiede alle Amministrazioni locali di attivarsi con urgenza».

*[al.ba.]*

## STRATEGIE PER LA RIPRESA

## DESIGN E ARTIGIANI, MATRIMONIO POSSIBILE

Torino si conferma «città laboratorio» dove si può sperimentare il futuro. Per la prima volta si sono messi insieme le piccole aziende e i professionisti. E Paratissima presenta i risultati

■ La tradizione abbraccia il futuro, per dare forma a nuove ipotesi di sviluppo. Torino si conferma un «laboratorio» e mai come questa volta la definizione è calzante: per la prima volta, infatti, si è tentato di mettere insieme il saper fare degli artigiani con la visione dei designer. L'obiettivo: ideare prodotti nuovi, che non stessero sotto una teca, ma pronti a essere messi in commercio. Il risultato di tutto questo (il progetto si chiama «Work & Shop») è visibile, in questi giorni, a Paratissima.

Massimiliano Sciuolo a pagina 9

**WORK & SHOP** Strategie per la ripresa

# Design e artigiani: ecco cosa vien fuori

*Presentati i risultati del progetto che ha fatto incontrare professionisti e piccole aziende*

**Massimiliano Sciuolo**

■ L'artigiano? Non ha il tempo per dedicarsi alla ricerca dello stile. Il designer? Un sognatore, che favoleggia e fantastica, ma che non ha il sufficiente senso pratico per realizzare le proprie intuizioni. Ci ha pensato «Work & Shop» ad annullare questa distanza che pareva incolumabile: il progetto, partito lo scorso anno grazie a Turn (un network di professionisti creativi di Torino e dintorni) e Confartigianato Torino, ha creato undici coppie - un designer e un artigiano - dando loro l'obiettivo di conoscersi, confrontarsi e quindi dare vita a un prodotto. Un oggetto che fosse l'unione dei due diversi ambiti di competenza e che potesse così creare una doppia occasione di sviluppo, sia produttivo che ovviamente commerciale. Insomma: non teorie campate in aria, ma «cose» che possano un domani essere realizzate in scala e quindi vendute.

Il risultato è sotto gli occhi di tutti, proprio in questi giorni, grazie alle vetrine di Paratissima (manifestazione che si sta svolgendo a Torino Esposizioni): nello stand di Turn ci sono infatti i dieci prototipi ottenuti da Work & Shop, più un undice-

simo che però richiede ancora qualche elaborazione e dunque è presente in forma virtuale e provvisoria, ma non ancora concreta. Idee, intuizioni, visioni. Ma soprattutto un filo rosso che unisce la ricerca e il saper fare anche a una dimensione decisamente ecosostenibile: il requisito di base con cui designer e artigiani si sono trovati a fare i conti, infatti, era quello che prevedeva l'uso di materiali di recupero, frutto degli scarti della normale attività della bottega coinvolta nella

## DIECI (PIÙ UNO)

Sono undici le «coppie» che



## presentano il risultato della loro collaborazione a Paratissima 2014

coppia. Ecco perché, accanto al loro valore intrinseco, i prodotti che si presentano alla platea hanno anche un interesse in più: rappresentano una dimostrazione plastica che, soprattutto in tempi di crisi, è possibile fare tesoro anche di ciò che un tempo si sarebbe buttato via, trasformandolo in una nuova risorsa. Da rifiuto a fonte di reddito. E hai detto niente.

Curiosando si scopre veramente di tutto. Per esempio c'è «Glassoft» (realizzato dalla coppia Studio ACD Alberto Caramello - Chiara Ferraris art & fun), una resina sintetica morbida ottenuta dagli scarti della lavorazione del vetro e che può essere utilizzata in molti ambiti, dal complemento d'arredo alla creazione di accessori per la persona. Oppure c'è «Econcentrico» (Acquacalda-design - Ramella Pairin marmi e graniti), un agglomerato di quarzo bianco che si trasforma in una serie di contenitori modulari e concentrici (tipo vasetto, insomma, ma non solo). «Tac clo», invece (RKBO - Il Picchio) sfrutta il legno d'abete, la corda di canapa o il cotone per creare un tavolo smontabile, ideale per esempio per fare picnic. Si chiama invece «Takuma» (Ardes - Misere falegnami) il portaoggetti di massello di recupero con base magnetica e in grado di contenere biro, smarphone e altro ancora. Ma ci sono anche gioielli in argento («Fatti a mani» di Marita - L'Arte nell'oro), oppure il piano in vetro stratificato di Nicolò Azzara ed Edile vetro. Da Mna Studio e la Vetreria è nato un materiale «ibrido», che mescolando vetro e altri elementi si propone agli arredatori di interni come componente non convenzionale. Si chiama «100% Tissu» invece il barattolo contenente tutto il materiale necessario a produrre carta da avanzi di stoffa (Officine sistemiche - Grillo Torino) mentre Andrea Scarpellini design e Vibel Group hanno ideato «Riz», una scaffalatura multiuso (anche cantinetta porta bottiglie, volendo) ottenuta da scarti di acciaio, ferro e cartone. Studioata e N2R propongono invece «Infinita», un tubo fatto di pvc illuminato con il led, mentre «Trama» è la linea di vasi o lampade in juta realizzate dall'abbinata YetMatilde e Decorazioni Artistiche Laura.

Il progetto Work&Shop gode anche del contributo della Camera di Commercio di Torino.

**Twitter: @SciuRmax**