

Rassegna del 13/11/2014

NESSUNA SEZIONE

06/11/2014	Nuova Gazzetta di Saluzzo	33	<u>Crudo Cuneo Dop "peccato di gola'</u>	Cogno Elio	1
08/11/2014	Corriere Eusebiano	10	<u>Merci falsificate Frode miliardaria</u>	...	2
12/11/2014	EcoRisveglio	40	<u>Stage in falegnameria per 30 giovani agognini</u>	...	3
12/11/2014	Unione Monregalese	4	<u>Vecchio continente usurato</u>	...	4
13/11/2014	Eco di Biella	28	<u>Compensare debiti e crediti</u>	...	5
13/11/2014	Eco di Biella	28	<u>Si toglie e si taglia</u>	...	6
13/11/2014	Giornale Piemonte	9	<u>Arte bianca: si rinnova l'appuntamento dedicato agli studenti che vogliono imparare un mestiere antico e attuale</u>	...	7
13/11/2014	Giornale Piemonte	9	<u>La Banca dei Sapori, da una Costa all'altra</u>	...	8

1

■ **LAGNASCO** | CONTINUA LA PROMOZIONE SUL TERRITORIO

Crudo Cuneo Dop "peccato di gola"

LAGNASCO

Elio Cogno

Continua a vele spiegate la promozione del Crudo Cuneo Dop: dopo la Fiera del Marro-ne di Cuneo e il Salone del Gu-sto di Torino, il prosciutto lag-naschese approva a Peccati di Gola a Mondovì.

»Dio fece il cibo ma certamen-te il diavolo ha fatto il Crudo di Cuneo dop»: scherzano i pro- duttori.

I visitatori a partire dalle poche ore successive all'inaugurazio- ne di venerdì 31 ottobre hanno preso d'assalto lo stand promo- zionale del Crudo di Cuneo, dove hanno potuto utilizzare i primi ticket-degustazione riti- rati all'ingresso.

Il "passaparola del gusto" tra i visitatori ha fatto sì che nelle giornate successive di sabato e domenica si continuasse la co- da davanti allo stand, dove i vi- sитatori oltre alla degustazione hanno ricevuto in omaggio an- che un buono sconto del valore di 2 euro sull'acquisto di 150 grammi di prodotto.

Il rappresentante della ditta

Carni Dock è entusiasta: «Nel monregalese il prodotto non era ancora molto conosciuto e la scelta di partecipare a questa importante vetrina del gusto, ci ha dato questa importante possibilità, che a vedere dai ri- scontri dei visitatori presso lo stand sembra essere positiva». Il Crudo di Cuneo Dop insieme ad un'altra specialità, la Baro- letta, pancetta cotta al Barolo è stato anche protagonista nella giornata del 2 novembre, nella sala conferenze delle Osterie dei Golosi, sempre nella ten- sostruttura di piazza della Re- pubblica, dell'evento "Espe- rienze sensoriali - La colazione del contadino" a cura di The Cheese Storyteller e Universi- tà dei Mestieri di Agenform, in collaborazione con Confarti- gianato Cuneo.

Le prossime tappe saranno alla Fiera del Porro di Cervere, presente alla cena delle eccel- lenze del 21 novembre, a Tut- tomele a Cavour e infine colla- borerà con la Uir negli appun- tamenti di Golosaria, la mani- festazine di Paolo Massobrio allo studio Superpiù di Mila- no.



■ La lunga fila di persone allo stand della Carni Dock a Mondovì

■ **IL CASO / «Servono più garanzie»**

Merci falsificate Frode miliardaria

La multinazionale del “falso” fattura 200 miliardi l'anno in tutto il mondo, ma la cifra è destinata a crescere del 74,5% in dieci anni, in linea con la dinamica del commercio internazionale. La contraffazione è un affare di dimensioni globali che in Italia vale 6.924 milioni, pari allo 0,45% del Pil. Il nostro Paese è il primo in Europa per quantità di merce sequestrata: tra il 2008 e il 2013 si sono registrati 99.748 sequestri per 334,5 milioni di pezzi contraffatti del valore complessivo di 3.789 milioni.

Secondo il rapporto di Confartigianato, infatti, i settori più esposti alla contraffazione sono quelli del tessile, abbigliamento, calzature, occhialeria, cosmetici, giocattoli che rappresentano l'89,2% del valore delle merci sequestrate tra il 2008 e il 2013. E proprio in questi settori di punta del made in Italy - in cui operano 64.322 imprese artigiane con 194.555 addetti - negli ultimi 5 anni le imprese artigiane sono state decimate, con una perdita di 7.052 aziende, pari ad un calo del 9,9%. Soltanto nell'ultimo anno le imprese artigiane di questi settori “invasi” dai falsi sono diminuite del 2,1%. La rilevazione di Confartigianato mostra che la Cina guida la classifica dei Paesi di provenienza di merce contraffatta con una quota del 66,1% dei prodotti sequestrati dalle autorità italiane. La contraffazione presenta alcuni casi di specializzazione settoriale: ad esempio per profumi e cosmetici la principale fonte di provenienza è la Turchia (51,2%), per i prodotti alimentari l'Egitto (34,3%).

«Un fenomeno criminale di dimensioni globali come la contraffazione - avverte **Roberto Forte** presidente di Confartigianato Vercelli - va combattuto con armi globali. Serve un'azione congiunta di tutti i livelli di Governo, in Italia, in Europa e a livello internazionale. L'azione repressiva, la collaborazione tra le forze dell'ordine di tutti i Paesi, devono essere accompagnate da attività di prevenzione e da iniziative legislative a tutela dell'origine e della qualità dei prodotti, a cominciare dall'approvazione di una regolamentazione europea, come quella sul *made in*, che obblighi a indicare l'origine dei prodotti e garantirne la piena tracciabilità».



3

Formazione Ultimo ciclo di “Bottega di mestiere” promosso da Confartigianato anche nel Borgomanerese

Stage in falegnameria per 30 giovani agognini

BORGOMANERO - Trenta giovani borgomaneresi hanno portato a termine un ambizioso percorso di formazione nelle falegnamerie del territorio. Si è chiuso lunedì 27 ottobre, con la consegna degli attestati il terzo e ultimo ciclo del progetto Bottega di mestiere settore legno, promosso da Confartigianato attraverso il programma “Attività e mestieri a vocazione artigianale” di Italia Lavoro. E anche in questa tornata di formazione sono state protagoniste aziende di Borgomanerese e Cusio.

Tra le imprese ospitanti c'erano infatti Andrea Valazza di Boca, Pirali Serramenti in legno di Armeno, Baroni Roberto di Armeno. «Come imprese partecipanti al progetto siamo soddisfatti dell'esito di questo terzo ciclo di tirocini e dell'intero progetto che, avviato quasi due anni fa ha portato trenta ragazzi ad avvicinarsi al mondo del lavoro attraverso tirocini nelle nostre falegnamerie» dice a nome di tutte le aziende coinvolte **Roberto Ceffa**, delegato della sezione “legno” di Confartigianato imprese Piemonte Orientale e capofila del progetto.



**il prossimo
incontro,
venerdì**

Vecchio continente usurato

Chi sta meglio in Europa?

I "Nodi di oggi" proseguono venerdì 14 novembre col terzo incontro ordinario su "Vecchio continente usurato. Chi sta meglio in Europa?" con Gaia Paradiso (Università Cattolica di Milano), Franco Parola (Coldiretti Cuneo) e Giuseppe Andreis (Acli Cuneo). Sarà uno sguardo articolato sulle debolezze e le risorse di una Europa a tante velocità. Infine venerdì 21 novembre "L'Europa delle genti. C'è posto per tutti, mentre i popoli migrano?" con Renè Manenti (Centro Studi Emigrazione Roma), Adriana Longoni (già funzionario UE ed A.P.I.C.E.), Massimo Tarasco (Acli Piemonte) e Giovenale Gerbaudo (presidente onorario del Centro per la Cultura Cooperativa). Un nervo scoperto nell'opinione pubblica, sulle migrazioni dal sud e dall'est, con cui l'Europa deve misurarsi.

L'iniziativa dei "Nodi di oggi" è promossa dall'Azione Cattolica diocesana, dalle Acli, dall'UCIIM, dalla Coldiretti, da CGIL, da CISL, da UIL, da Confcooperative, da Confartigianato, da Confcommercio, da Italia Nostra Mondovì, dalla Pastorale sociale e del lavoro della diocesi e da L'Antenna Missiomondo, con il patrocinio della Città di Mondovì e con il sostegno della Banca Alpi Marittime (BAM).



COMPENSARE DEBITI E CREDITI

«Prendiamo atto dei miglioramenti nella soluzione del problema del pagamento dei debiti pregressi della PA. Gli strumenti messi in campo dai Governi Letta e Renzi hanno ridotto lo stock di crediti insoluti. Ora l'azzeramento di quanto dovuto alle imprese deve restare nell'agenda delle priorità dell'Esecutivo». E' il commento di Confartigianato ai dati sul pagamento dei debiti della Pa resi noti oggi dal Ministero dell'Economia.

«Una volta risolto definitivamente il problema dei debiti accumulati in questi anni per evitare che il fenomeno si ripeta occorre finalmente adottare la compensazione diretta e universale tra i debiti e i crediti verso la PA».

«La compensazione, prevista tra i criteri della legge delega di riforma fiscale - spiega Confartigianato - rappresenta la strada più semplice per restituire risorse e serenità agli imprenditori. Confartigianato la indica da tempo. Si tratta di fare leva proprio sulla doppia veste dello Stato: esattore e pagatore, consentendo agli imprenditori la compensazione tra i crediti che vantano nei confronti della Pubblica amministrazione con le imposte e i contributi da pagare al Fisco. Parliamo di una somma di 26 miliardi che equivale ai versamenti allo Stato effettuati in un anno dalle imprese fornitrici di beni e servizi alla Pa. Questa operazione equivarrebbe a una iniezione di liquidità, servirebbe ad allentare la morsa che schiaccia gli imprenditori e aprirebbe finalmente la stagione di rapporti di fiducia tra Stato, Regioni, Enti locali e imprese».



SI TOGLIE E SI TAGLIA

Sotto l'albero di Natale 3 milioni di imprese italiane troveranno una brutta sorpresa: l'aumento dell'Irap. Per reperire i fondi necessari a ridurre questa imposta alle imprese con dipendenti a tempo indeterminato, infatti, la legge di stabilità annulla la riduzione del 10 per cento della stessa Irap, valida però per tutti, promessa lo scorso aprile. Una promessa sulla quale contavano anche le imprese più piccole senza dipendenti, ora non solo escluse dal provvedimento ma sottoposte ad un aumento dell'aliquota dal 3,5 al 3,9 per cento. Una disparità di trattamento che veramente non si riesce a capire. Tutte le imprese aspirano alla riduzione dell'Irap, una imposta odiosa, da anni candidata all'abolizione, della quale però è difficile liberarsi anche perché in buona parte finanzia la spesa sanitaria. Gradualmente, però, si potrebbe arrivare all'obiettivo e, nella scorsa primavera sembrava che si volesse procedere lungo questa strada. Si è partiti invece con il piede sbagliato: non si può cominciare la riforma dividendo le imprese tra "figli" e "figliastri". Per questo la Cna ha avanzato al Governo e al Parlamento una proposta per evitare di svantaggiare oltre tre milioni di imprenditori: un significativo innalzamento della franchigia Irap, oggi fissata a 10.500 euro, fino a 25.000, un provvedimento che, secondo le stime dei nostri tecnici, permetterebbe alle micro imprese di risparmiare quasi un miliardo e trecento milioni, senza considerare il tutto come un privilegio, ma di una correzione parziale di un'ingiustizia fiscale. Insomma, non è certo con le politiche del "togli e taglia" che si aiutano le imprese.



Arte bianca: si rinnova l'appuntamento dedicato agli studenti che vogliono imparare un mestiere antico e attuale

Da più di vent'anni è attiva una collaborazione tra le organizzazioni di categoria e l'I.S. di Mondovì, la Scuola associata di Barge e di Dronero per l'organizzazione di periodi di stage formativi, invernali ed estivi, per studenti di cucina, sala, arte bianca e reception. Proprio la sezione «Arte bianca» dedicata alla panificazione e della pasticceria, ha registrato negli ultimi anni un consistente incremento di iscrizioni. I prossimi turni di stage saranno i seguenti: dal 2 febbraio al 15 febbraio 2015 I.S.S. Virginio Bellisario di Mondovì, dal 16 febbraio al 1 marzo 2015 I.S.S. Giolitti Bellisario di Mondovì e scuola associata Giacomo Paire di Barge. La Cna di Cuneo chiede pertanto che eventuali ditte interessate ad ospitare studenti in stage formativo contattino l'Associazione per venire messe in contatto con gli istituti coinvolti.



8

⇒ **Cna Cuneo** Eccellenza del territorio

La Banca dei Sapori, da una Costa all'altra

■ Il gusto non conosce confini. Ma nemmeno sosta: ne sa qualcosa la Banca dei Sapori, il progetto che Cna di Cuneo sostiene ormai da tempo, con l'obiettivo di promuovere in tutto il mondo le eccellenze dell'eno-gastronomia del territorio. L'ultima tappa in ordine di tempo è stata in Costa d'Avorio, ad Abidjan, dove le imprese cuneesi hanno sostenuto una serie di incontri con potenziali buyer, mettendo sul tavolo quelle che sono le loro carte migliori. «È stato un successo - sottolinea Patrizia Dalmaso, direttore di Cna Cuneo - con grande soddisfazione espressa da parte dei partecipanti. Ora attendiamo



un seguito legato a questi incontri, con ordinativi per le nostre aziende».

Ma quello dei sapori tipici è un percorso lungo, che abbraccia davvero gli angoli del mondo più distanti tra loro. E se prima

della Costa d'Avorio il calendario di eventi aveva proposto la manifestazione «Peccati di gola», a Mondovì, in questo fine settimana toccherà alla Costa Azzurra, con la manifestazione ospitata a Mandelieu-La Napoule da venerdì a domenica. Un'altra occasione internazionale, dunque, per far conoscere a nuovi potenziali clienti quelle che sono le produzioni tipiche di un territorio che ha fatto dei sapori (ma non solo) uno dei biglietti da visita più efficaci sui mercati stranieri, oltre che italiani. «Le attività sono sempre guidate dalla voglia e dall'obiettivo di dare la massi-

ma visibilità ai nostri produttori e alle loro eccellenze. Proprio ciò che è stata anche la missione in Costa d'Avorio. E che dopo l'appuntamento in Costa Azzurra proseguirà con la Fiera fredda, ospitata a Borgo San Dalmazzo». E altri appuntamenti sono già fissati in agenda, in attesa solo dell'ufficialità. Intanto, proprio il territorio cuneese e proprio la Banca dei Sapori saranno protagonisti del nuovo accordo - presentato proprio nei giorni scorsi - con il portale BookingPiemonte.it, che permetterà ai turisti in arrivo nella nostra regione di conoscere anche le migliori produzioni artigiane.

