

Rassegna del 20/10/2015

NESSUNA SEZIONE

13/10/2015	Cuneo Sette	18	<u>La "Fiera del marrone" giunge alla 17esima edizione</u>	...	1
16/10/2015	Bisalta	8	<u>Fiera Nazionale del Marrone a Cuneo dal 16 al 18 ottobre</u>	...	3
16/10/2015	Bisalta	8	<u>Il mercato di Campagna Amica, le Fattorie didattiche e Campagna Amica nel piatto</u>	...	4
17/10/2015	Eco di Biella	10	<u>Confartigianato premia sei aziende alimentari del made in Biella</u>	...	5
17/10/2015	Nuova Provincia di Biella	19	<u>Confartigianato ha premiato sei aziende biellesi</u>	...	6
17/10/2015	Nuovo Braidese	14	<u>Opportunità per gli attori del comparto foreste</u>	...	8
19/10/2015	Notizia Oggi Borgosesia	4	<u>Borgosesia, chiude l'Agenzia delle entrate «Grave disagio per aziende e partite Iva»</u>	Chioso Michela	9
20/10/2015	CronacaQui Torino	15	<u>«Meglio renderli inagibili che pagare l'Imu» Tra i capannoni i "ruderi" crescono del 56%</u>	al.ba.	10
20/10/2015	Giornale Piemonte	8	<u>Effetto Imu, sempre più capannoni «fantasma»</u>	Sciullo Massimiliano	11
20/10/2015	Giornale Piemonte	9	<u>Le imprese reagiscono alla crisi: 600 in più per merito del turismo</u>	Sciullo Massimiliano	12
20/10/2015	Stampa Nord Ovest	61	<u>I 70 anni di Confartigianato</u>	...	14
20/10/2015	Stampa Novara-Vco	52	<u>Le lettere - La festa dei calzolari emblema artigiano</u>	...	15
20/10/2015	Stampa Torino	39	<u>Meglio un rudere che l'Imu</u>	Tropeano Maurizio	16

1

La “Fiera del marrone” giunge alla 17^a edizione

A Cuneo da venerdì 16 a domenica 18 ottobre

La Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 17esima edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio cuneese, e si svolgerà a dal 16 al 18 ottobre. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni. Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e ATL, riempiono per tre giorni il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa. Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti. L'edizione 2015 vede inoltre un atteso ritorno e una piacevole novità. La Fiera, dopo i lavori che hanno riportato agli originari splendori l'antica via Maestra, torna in via Roma, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada. Tra le novità, la collaborazione con l'AIFB-Associazione Italiana Food Blogger, che porta un cooking show nel cuore della manifestazione, la maestosa Piazza Galimberti, dove alcuni chef cucineranno in diretta alcune stuzzicanti ricette, per uno spettacolo tutto da gustare. Tutto questo rende la Fiera un evento unico. Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

INAUGURAZIONE

Venerdì 16 ore 17,30

Piazza Galimberti

Orario fiera

• Venerdì 16 e sabato 17 ottobre: dalle 10 alle 23

• Domenica 18 ottobre: dalle 10 alle 21.

Ingresso libero

Luoghi della fiera

• Piazza Europa

Le caldaroste: le castagne si possono cucinare in molte maniere, ma il modo migliore di gustarle è arrostirle sul fuoco vivo nelle classiche padelle con i buchi;

• Piazza Galimberti

L'Autunno da gustare: coldiretti Cuneo e Confartigianato Cuneo propongono a tutti i visitatori della Fiera una ristorazione di qualità, in cui protagoniste saranno le eccellenze autunnali del Cuneese, coltivate e lavorate dai produttori agricoli e dagli artigiani della nostra provincia. È una filiera a km0, tutta Cuneese, messa al servizio dei consumatori per non rinunciare, anche in strada, al cibo buono, sano e... gustoso!

• Via Roma

Casa delle Golosità: torna per la gioia dei palati più golosi il padiglione dedicato alle eccellenze gastronomiche del territorio.

Amici del Cioccolato: si conferma anche in questa edizione, come già negli anni passati, la presenza dell'Associazione "Amici del Cioccolato", che darà il via alla manifestazione con una grande opera. I maestri cioccolatieri attenderanno poi i visitatori della Fiera in via Roma per promuovere la lavorazione artigianale del cioccolato attraverso dimostrazioni al vivo.

Laboratori artigianali artistici: per coinvolgere grandi e piccini e accompagnarli alla scoperta delle meraviglie delle lavorazioni manuali, i maestri artigiani di Confartigianato Cuneo animeranno i laboratori didattici con dimostrazioni e permetteranno a tutti di cimentar-

si nella creazione di piccoli oggetti in ceramica e terracotta, coloratissime saponette e deliziosi profumi. Il "sapere" incontra il "saper fare" coniugando così i valori veraci dell'artigianato: impegno, passione, ingegno e creatività. Per info e prenotazioni: 0171 451128.

Area consorzi: un'area in Via Roma interamente dedicata ai Consorzi di Tutela e di Promozione dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio. Saranno presenti: Carota di San Rocco, Peperone Cuneo, Porro di Cervere, Cappone di Morozzo, Patata Bisalta, Patata di Entracque, Prodotti tipici Alta Val Tanaro, Mela di Val Bronda, L'Escaroun (salumi e carne di agnello-pecora sambucana) Demonte, Nocciola del Piemonte IGP - Alba, Assopiemonte (Bra DOP, Castelmagno Dop, Murazzano Dop, Raschera Dop, Robiola di Roccaverano Dop, Toma Piemontese Dop, Crudo di Cuneo Dop e Riso di Baraggia), Tutela della Razza Piemontese - Carrù, Aglio di Caraglio.

Coltivare il cibo - alla scoperta della campagna, con divertimento!: le Fattorie Didattiche del progetto Educazione alla Campagna Amica - Coldiretti, portano nelle strade di Cuneo divertimento e conoscenza per i più giovani. Si parla molto di cibi sani e genuini, ma i ragazzi conoscono la loro origine e i percorsi che li conducono dalla terra alla tavola? Per tutta la durata della manifestazione, Educazione alla Campagna Amica organizza diversi laboratori per scoprire la campagna, la vita e le attività che quotidianamente si svolgono in un'azienda agricola. Percorsi educativi e divertenti, dedicati ai più giovani ma pensati per tutta la famiglia. Per info e prenotazioni 0171 447 336248.

• Largo Audiffredi

Birre artigianali: un'eccellenza che sa abbinarsi con le proposte culinarie facendo riscoprire i



sapori originali delle birre a base di castagne.

- **Piazza Virginio**

Raccontare le eccellenze: promuovere l'artigianato partendo dai "materiali" che ne caratterizzano i manufatti. Ecco l'intento del progetto "Raccontare l'Artigianato", sviluppato dalla Confartigianato Imprese Cuneo con il contributo della Camera di Commercio e della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo. Un percorso che ha permesso la valorizzazione, la riscoperta e il rilancio di alcuni settori produttivi, delle relative imprese e del territorio collegato, generando inoltre un volano virtuoso dagli indubbi risvolti culturali. L'Associazione ha iniziato nel 2011 con la pietra, per poi proseguire nei successivi anni dedicati al legno (2012), alla ceramica e al vetro (2013), ai metalli (2014) per arrivare al corrente 2015 ispirato al cibo. Nel padiglione sarà quindi allestita una mostra che presenterà manufatti ed opere artistiche che ripercorrano gli "anni tematici" trascorsi.

Informazioni

Ufficio Turistico Comune di Cuneo c/o ATL del Cuneese: tel 0171 690217 - [accoglienza\(at\)cuneoholiday.com](mailto:accoglienza(at)cuneoholiday.com).

Ufficio Manifestazioni Comune di Cuneo: tel 0171 444285 - [manifestazioni\(at\)comune.cuneo.it](mailto:manifestazioni(at)comune.cuneo.it)

3

Una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, giunta alla diciassettesima edizione

Fiera Nazionale del Marrone a Cuneo dal 16 al 18 ottobre

La Fiera nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 17a edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle produzioni tipiche, delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio piemontese, delle Alpi e del Mare. Una manifestazione che fa della qualità la sua bandiera, dove i migliori prodotti certificati vengono presentati ai visitatori tra aromi prelibati e gustose degustazioni.

Centinaia di espositori, attentamente selezionati da un pool di esperti del Comune di Cuneo, Slow Food, Coldiretti, Confartigianato e ATL, riempiono per tre giorni il centro storico di Cuneo, invadendo di profumi, sapori e colori le principali piazze della parte antica della città, permettendo di gustare i migliori prodotti dell'Italia e dell'Europa.

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici la Fiera, attraverso le sue numerose sezioni (come la Casa delle Golosità, il laboratorio degli Amici del cioccolato, l'Autunno da gustare o il Padiglione delle eccellenze artigiane), offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui sono affiancati laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti.

Dal 2004 la titolarità della manifestazione è passa-

ta dall'Associazione per la valorizzazione della Castagna al Comune di Cuneo, permettendo così un maggior sostegno istituzionale. Nel 2005 la manifestazione ha ottenuto la qualifica di mostra mercato regionale e nel 2009 quella di mostra mercato nazionale.

La manifestazione qualifica e promuove il castagno da frutto e da legno, tutelando e incentivando la commercializzazione. Al contempo rappresenta anche un'imperdibile occasione per sostenere il turismo locale cuneese, valorizzando la bellezza della città di Cuneo e delle valli circostanti e pubblicizzando le specificità territoriali enogastronomiche.

La collaborazione con le associazioni di categoria è garanzia per la promozione del territorio, la valorizzazione delle produzioni locali e la crescita qualitativa degli espositori. Da cinque anni la sinergia con le associazioni di categoria interessate, Slow Food e l'A.T.L. del Cuneese, ha portato alla creazione di un disciplinare per la selezione delle aziende che premia le produzioni locali di qualità e tradizione garantendo così un continuo miglioramento degli spazi espositivi e creando le migliori condizioni commerciali per le aziende espositrici.

La diciassettesima edizione si svolgerà dal 16 al 18 ottobre 2015 con alcune importanti novità.

La prima è che, dopo molti anni, la manifestazione si svilupperà su soli 3 giorni (venerdì, sabato e domenica), al posto dei tradizionali 4, perdendo il giovedì per aprire ed inaugurare direttamente il venerdì. La seconda, un ritorno alle origini più che una vera e propria novità, è la presenza degli stand in via Roma. La Fiera, dopo i lavori che hanno riportato agli originari splendori l'antica via Maestra, torna infatti nell'arteria principale del centro storico, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada.

Tra le novità del 2015, anche la presenza in via Roma, per la prima volta, dell'Area Consorzi, uno spazio interamente dedicato ai Consorzi di Tutela e di Promozione dei prodotti tipici e tradizionali del nostro territorio, e dell'Area Francia, destinata ai sempre più numerosi espositori d'oltralpe che arricchiscono la Fiera con la loro partecipazione.

Infine, la diciassettesima edizione vede la collaborazione tra la Fiera e l'AIFB-Associazione Italiana Food Blogger-, che ha portato alla nascita del progetto FOOD BLOGGER PER IL MARRONE (#foodblogger-perilmarrone), volto a far conoscere il ruolo del comunicatore di cibo, che ne parla e ne scrive generando interazioni e seguito in

rete, fino a diventare "ambasciatore" e divulgatore del territorio sui social network.

Il progetto si compone di tre parti: una raccolta di ricette a tema - su castagne e marroni - alla quale contribuiranno food blogger da tutta Italia (che sarà consultabile gratuitamente sul sito della Fiera), un convegno ad ingresso libero dal titolo FOOD BLOGGER: ISTRUZIONI PER L'USO (venerdì 16 ottobre alle ore 18,30 in Sala san Giovanni) con ospiti scelti tra le istituzioni cuneesi e gli addetti ai lavori e un grande cooking show sul palco di Piazza Galimberti (sabato 17 ottobre alle ore 16) dove alcuni blogger cucineranno in diretta alcune stuzzicanti ricette, per uno spettacolo tutto da gustare. Con loro sul palco un ospite d'eccezione: Paolo Armando, la Tigre bianca di Cuneo protagonista della 4ª edizione di Masterchef.

Tutto questo rende la Fiera un evento unico. Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere una fine settimana immerso nella genuinità cuneese.



4

ALLA FIERA DEL MARRONE

Il mercato di Campagna Amica, le Fattorie didattiche e Campagna Amica nel piatto

Da venerdì 16 fino a domenica 18 ottobre, Coldiretti Cuneo partecipa alla 17a Fiera Nazionale del Marrone. Il cuore della progettualità di Campagna Amica sarà in Piazza Galimberti con il mercato di oltre cinquanta aziende - alcune saranno anche in Piazza Virginio - e con Campagna Amica nel piatto, il punto di ristoro che confluisce nel progetto "Agriarti", sviluppato da Coldiretti insieme a Confartigianato, già in occasione della Grande Fiera d'Estate, per valorizzare l'eccellenza agroalimentare e il sapere artigiano.

I visitatori potranno gustare e acquistare le produzioni tipiche della nostra agricoltura e quelle provenienti dalle province vicine: un connubio da non perdere, con i pregiati vini del territorio, i formaggi, gli yogurt, le carni e i salumi, gli ortaggi, la frutta fresca, le farine, i prodotti da forno, il miele e le confetture, lo zafferano, le trote e, naturalmente, la castagna Igp Cuneo. Oltre agli scoppiettanti mondaj, che saranno il leit motiv della kermesse, in via Roma, prenderà vita una prima assoluta: "l'isola dei Consorzi", con le realtà che rappresentano i produttori delle eccellenze cuneesi.

Ad arricchire l'evento, in alcuni punti di via Roma, nell'ambito della progettualità Educazione alla Campagna Amica, saranno allestite le Fattorie Didattiche e i laboratori dedicati ai bambini, per far scoprire loro come nasce il pane, come le api fanno il miele e vi saranno la filiera del latte con la

trasformazione in formaggio, e poi l'orto con la semina. Un piccolo mondo fatto su misura per le scolaresche ed i visitatori più piccoli, a tu per tu con chi vive ogni giorno il mestiere dell'agricoltura. Su una Via Roma, vestita di nuovo, si incontreranno i colori, i profumi e i sapori d'autunno: nell'anno dell'Expo, la qualità, il gusto e l'antica tradizione dei mondaj si sposeiranno con le eccellenze agricole di una terra generosa, in una manifestazione che cattura ogni anno l'attenzione di visitatori sia italiani sia provenienti da Francia, Olanda, Svizzera e Germania.



5

Confartigianato premia sei aziende alimentari del made in Biella

Sono sei le aziende artigiane biellesi del settore alimentare premiate, mercoledì, da Confartigianato nazionale nell'ambito del concorso "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione" indetto per celebrare l'eccellenza artigiana rigorosamente made in Italy. Ad ottenere l'attestato sono state le biellesi Black & White (per i canestrelli biellesi), Cioccolato Colle (per la crema spalmabile alla nocciola), Pasticceria Massera (per il torcetto), Rapa Giovanni (per il "ratafià"), De Mori (per il grissino) e Wecoffee (per il caffè biologico in eco packaging). La consegna degli attestati è avvenuta a Milano, all'Italian Makers Village di via Tortona, nel corso di una cerimonia alla presenza del presidente nazionale di Confartigianato, Giorgio Merletti, di quello di Confartigianato Biella, Cristiano Gatti, unitamente al direttore dell'associazione biellese, Massimo Foscale, nonché del direttore del Corriere della Sera, Luciano Fontana.



6

Confartigianato ha premiato sei aziende biellesi

Massimo Foscale: "Si sono distinte per la realizzazione e la diffusione dei loro prodotti e per la cura nella presentazione"
La consegna degli attestati è avvenuta a Milano, presso l'Italian Makers Village alla presenza del presidente Giorgio Merletti

BIELLA (ces) Confartigianato per il concorso "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione", per celebrare, in occasione di Expo 2015 l'Eccellenza Artigiana rigorosamente Made in Italy, ha conferito, nella giornata di mercoledì gli attestati di benemerita professionale a "sei" aziende biellesi del settore "food", che si sono particolarmente distinte per la realizzazione e diffusione di loro prodotti. La Giuria selezionatrice - continua Foscale (nella foto) - ha scelto con attenzione riferendosi non solo alla qualità del prodotto, ma anche alla tradizione della produzione, al confezionamento e quindi alla presentazione, dunque all'etica produttiva, a conferma dell'importanza del "valore artigiano".

La consegna degli attestati è avvenuta a Milano, presso l'Italian Makers Village (via Tortona 32), nel corso di una cerimonia alla presenza del Presidente nazionale Confartigianato Giorgio Merletti e del direttore del Corriere della Sera Luciano Fontana.

Ecco le azien-

te biellesi premiate: Black & White - Biella (i panestrelli biellesi); Cioccolato Colle - Biella (la crema spalmabile alla nocciola); Pasticceria Massera - Sala Biellese (il torcetto), Rapa Giovanni - Anforino Micca - il "ratafià" liquore piemontese) e Wecoffee - Biella - (caffè biologico in eco packaging)

I prodotti sono stati esposti dal 9 al 15 ottobre all'EXPO 2015, nello spazio espositivo "Convivio" situato nel Cardo Nord-Ovest di Padiglione Italia. La premiazione, ad onorare le Aziende biellesi cui è stato conferito l'ambito riconoscimento, erano presenti, oltre al presidente nazionale Confartigianato Giorgio Merletti anche Cristiano Gatti presidente di Confartigianato Biella, il direttore Massimo Foscale, il vice presidente Giuliano Figghera ed il Responsabile marketing Mario Errica.





SFILATA
Alcune immagini della premiazione delle sei aziende biellesi da parte di Confartigianato. [foto Sergio Figghera - Biella]



Il prestigioso riconoscimento è andato a Black & White, Cioccolato Colle, Pasticceria Massera, Rapa Giovanni e Wecoffee



Cna Imprese Cuneo

Opportunità per gli attori del comparto foreste

La Regione ritiene strategico attribuire un ruolo primario alle imprese per incentivare la crescita del Cluster Legno Piemonte e promuovere strumenti e progetti capaci di valorizzare il settore Legno -Foreste. A tal fine è stata prevista una serie di incontri informativi per divulgare l'iniziativa e le opportunità di finanziamento con l'obiettivo di informare e orientare le imprese sulle rilevanti risorse finalizzate a incentivare forme di cooperazione fra operatori del settore agricolo forestale e altri operatori del mondo produttivo, favorire la nascita e/o lo sviluppo di filiere, gestioni associate del patrimonio forestale, mercati locali, innovazioni di processi e/o di prodotto nonché collaborazioni fra piccoli operatori, attuare attività promozionali e attività di divulgazione e informazione al grande pubblico. Le iniziative si rivolgono ai diversi portatori di interesse del settore foresta-legno che operano per la gestione del patrimonio forestale, la raccolta della risorsa legno, la sua trasformazione, la progettazione in qualità di materiale da co-

struzione e la messa in opera. L'iniziativa è inoltre rivolta al mondo della ricerca, dell'industria delle macchine per la trasformazione del legno, agli enti di certificazione di prodotto e/o processo e alle associazioni di categoria dei soggetti indicati. Al fine di divulgare al meglio le importanti opportunità dell'iniziativa ma anche di raccogliere preliminarmente indicazioni e idee progettuali, sono previsti più incontri su tutto il territorio regionale. Tra gli appuntamenti stabiliti nel mese di ottobre si fa presente che il 21 ottobre 15.30 si svolgerà a Cuneo, presso la Camera di Commercio, Via E. Filiberto la sessione dedicata alla Provincia Granda. Gli incontri prevedono la presentazione degli obiettivi dell'iniziativa, le opportunità rese disponibili dal Psr 2014 -20 nell'ambito della Misura 16 «Cooperazione» e delle numerose sottomisure, gli ambiti progettuali e le azioni che potranno essere finanziate. Gli interessati sono invitati a descrivere sul modello allegato, idee progettuali.



Patrizia Dalmasso,
direttore Cna Cuneo



9

Borgosesia, chiude l'Agencia delle entrate «Grave disagio per aziende e partite Iva»

BORGOSIESIA (ces) Chiude i battenti l'Agencia delle entrate di Borgosesia chiude i battenti: arriva anche qui la scure del Governo che procede alla razionalizzazione degli spazi della pubblica amministrazione. L'ufficio di viale Varallo ha una dozzina di dipendenti che, se passerà il programma, saranno presumibilmente distaccati nelle sedi provinciali, probabilmente a Vercelli e Novara.

In tutto, l'Agencia delle entrate ha preannunciato la chiusura di 53 uffici territoriali, tra cui quelli piemontesi di Borgosesia e Borgomanero. Si tratta di un provvedimento che la direzione regionale dell'Agencia ha assunto nell'ambito del piano per la riduzione del 50 per cento degli attuali canoni di affitto.

Ma secondo le Federazioni regionali del Pubblico Impiego di Cgil Cisl Uil, la manovra non assolve precisi obblighi di legge: «Il decreto 66 del 2014, cui l'Agencia fa riferimento - dicono - non chiede di smantellare gli uffici, bensì un risparmio che può essere ottenuto senza chiudere neanche un ufficio. La scelta dell'Agencia, oltre a produrre risparmi

inesistenti, crea danno ai dipendenti, priva cittadini e istituzioni locali di importanti presidi di legalità e genera disagi all'utenza».

L'ufficio di Borgosesia, nello specifico, è diventato negli anni punto di riferimento per un'area molto ampia e popolata: ad esso si rivolgono quotidianamente non solo gli utenti provenienti dalla Valsesia ma anche quelli della Valsessera e del Triverese che, dopo essere stati privati dell'Ufficio territoriale di Ponzzone dalle precedenti riorganizzazioni, trovano più vantaggioso e rapido appoggiarsi a Borgosesia piuttosto che a Biella.

Oltre a dedicarsi alle attività di informazione e di assistenza, l'ufficio si occupa della gestione delle imposte dichiarate e dei controlli formali, servizi molto utili anche per gli imprenditori della zona: «Gli artigiani del comprensorio hanno uno stretto legame con l'Agencia delle entrate - sottolinea **Luigi Crosta** di Confartigianato Imprese Vercelli -. La chiusura dell'ufficio di Borgosesia comporta un grave disagio per i nostri associati e più in generale per il cosiddetto

“popolo delle partite Iva”. Non dobbiamo dimenticare che il comprensorio valsessiano e valsesserino è stato privato, negli anni, non solo dei servizi, ma anche delle infrastrutture: la rete viaria, ad esempio, dovrebbe essere potenziata o quantomeno svecchiata, non fosse altro per il fatto che il trasporto di passeggeri e merci avviene esclusivamente su gomma e per raggiungere il capoluogo, sia esso Vercelli o Biella, bisogna mettere in conto una perdita di tempo, oltre che di denaro».

Intanto il sindaco di Borgosesia **Gianluca Buonanno** ha preso contatti con la direzione provinciale di Vercelli e ha proposto, così come solo pochi mesi fa aveva fatto per la Camera di commercio, di accogliere negli stabili di proprietà dell'amministrazione comunale l'ufficio territoriale delle entrate.

Le rappresentanze sindacali, dal canto loro, hanno chiesto un confronto urgente alla presenza del vertice dell'Agencia, **Rossella Orlandi** precisando che «se la sua posizione non dovesse radicalmente modificarsi attiveranno ogni forma di protesta e mobilitazione».

Michela Chioso

Sindacati e associazioni di categoria si sono già mobilitate contro il piano di chiusure decise a livello nazionale. E il sindaco offre uno spazio in municipio

Allarme rosso per la sede di Borgosesia dell'Agencia delle entrate: l'ufficio di viale Varallo serve un'area che va fino a Trivero



CONFARTIGIANATO**«Meglio renderli inagibili che pagare l'Imu»
Tra i capannoni i "ruderì" crescono del 56%**

I proprietari di stabilimenti produttivi preferiscono rendere inagibili i propri immobili per evitare l'Imu. A sostenerlo è Confartigianato Torino: tra il 2011 e il 2014 - sottolinea l'associazione - 2014 le iscrizioni al catasto dei ruderi sono cresciute del 56%, passando da 278mila a 434mila. I proprietari, dunque, invece di investire per ristrutturare gli immobili, preferiscono vederli deteriorarsi piuttosto che affrontare spesa doppia, per la riqualificazione e per l'Imposta municipale sugli immobili. «A provocare la trasformazione di abitazioni funzionanti in edifici inagibili o

di immobili produttivi in immobili inagibili, scoperchiando i tetti - commenta Dino De Santis, presidente di Confartigianato Torino - è stata la crisi dell'intera filiera del mattone che va dall'edilizia all'immobiliare, ma soprattutto dalla pressione fiscale cresciuta a dismisura, che equipara l'immobile produttivo, anche quando produttivo non è, ad una abitazione». La scelta di abbandonare gli stabili è quindi «un'autodifesa rispetto ad un regime fiscale che fa pagare imposte su un reddito che non esiste».

[al.ba.]



11

LA DENUNCIA DI CONFARTIGIANATO TORINO Un fenomeno che sta dilagando

Effetto Imu, sempre più capannoni «fantasma»

I proprietari, piuttosto che pagare il balzello vessatorio, preferiscono ridurli a ruderi: +88,9% in quattro anni

Massimiliano Sciuolo

■ Piuttosto che pagare una tassa che viene ritenuta vessatoria, preferiscono ridurre in uno stato inutilizzabile il proprio bene immobiliare utilizzato per l'impresa. Un fenomeno sempre più diffuso, anche nel nostro territorio. Il trucco, per quanto estremo, è semplice: il titolare dell'azienda rende inagibile l'edificio in questione, potendolo così iscrivere al catasto sotto la categoria F/2, quella dei «ruderi». Via il tetto, per esempio e il gioco è fatto. Tra il 2011 e il 2014 le iscrizioni al catasto dei ruderi sono cresciute del 56%, passando da 278 mila a 434 mila. E anche nelle aree metropolitane si è registrato un incremento importante: soltanto a Torino, infatti, l'iscrizione nella categoria F/2 negli ultimi quattro anni è cresciuta addirittura del 88,9%.

Chi sceglie questa strada? I proprietari di seconde case o di immobili produttivi, che invece di investire in ristrutturazioni come avrebbero fatto prima del salasso Imu (che in poco più di un decennio è raddoppiata passando dallo 0,8% del Pil nel 2000 all'1,6% nel 2012), pre-

feriscono rendere inagibili i propri capannoni di lavoro, in attesa che riparta la domanda interna. D'altra parte la polemica si è accesa ormai da tempi non sospetti: in un momento in cui l'economia non gira (o comunque fatica a ripartire), l'obbligo per le attività produttive di dover pagare tasse anche su strutture che non rappresentano una ricchezza in sé, ma sono soprattutto uno strumento di lavoro, suona come una beffa più dolorosa anche del danno.

A lanciare l'allarme è Confartigianato Torino: «A provocare la trasformazione di abitazioni funzionanti in edifici inagibili o di immobili produttivi in immobili inagibili, scoperchiando i tetti - commenta Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino - è stata la crisi dell'intera filiera del mattone, che va dall'edilizia all'immobiliare, ma soprattutto dalla pressione fiscale cresciuta a dismisura che equipara l'immobile produttivo non è, ad una abitazione e che ha fatto diventare la categoria catastale F/2, quella dei ruderi, una meta ambita».

Infatti, nella maggior parte

dei Comuni gli immobili che rientrano nella categoria F/2 non pagano né Imu né Tasi, mentre in alcuni casi la base dell'Imu si dimezza. I proprietari, invece di investire in ristrutturazioni o di mantenere agibile il proprio immobile produttivo, hanno lasciato decadere gli immobili o reso volutamente inagibile il proprio capannone di lavoro fino a quando non hanno raggiunto i requisiti di legge e sono diventati irrecuperabili. «Si tratta di una forma di autodifesa rispetto ad un regime fiscale che fa pagare imposte su un reddito che non esiste. Confartigianato - continua De Santis - giudica positivi gli interventi a sostegno delle ristrutturazioni edilizie, compreso il bonus mobili, e delle riqualificazioni energetiche, richieste che abbiamo presentato al Governo e che sono state accolte nella Legge di Stabilità. Mancano ancora però una serie di interventi che le piccole imprese aspettano da tempo e per i quali Confartigianato Torino auspica l'inserimento nel corso del dibattito parlamentare: in particolare la deducibilità totale dell'Imu sugli immobili strumentali».

Twitter: @SciuRmax



TRUCCO

Per essere iscritti alla categoria del catasto che non prevede imposte, c'è chi scoperchia le strutture, rendendole di fatto inagibili



IL PIEMONTE CHE PRODUCE Terzo trimestre 2015

Le imprese reagiscono alla crisi: 600 in più per merito del turismo

*Solo la provincia di Vercelli accusa un calo di presenze
Tra i settori, quello della ricettività fa da locomotiva*

Massimiliano Sciuolo

■ Cresce ancora, il numero delle aziende che operano in Piemonte. Un segno di vitalità, nonostante gli anni difficili che il nostro territorio (e non solo) cerca di lasciarsi alle spalle. Secondo le stime di Unioncamere, infatti, nel corso del terzo trimestre le imprese nate in regione sono state 4.915, mentre quelle che hanno chiuso i battenti sono state 4.350

GEOGRAFIA

Novara ha visto la crescita più ampia, poi Cuneo e Alessandria

(al netto delle cancellazioni d'ufficio): il saldo, quindi, è positivo per 610 unità, per uno stock complessivo di 444 mila e 542 aziende. Una performance che dunque mostra un aumento dello 0,14%, leggermente superiore rispetto a quello mandato in archivio nello stesso periodo del 2014 (+0,11%), anche se inferiore rispetto a quello che è il dato nazionale (+0,33%).

“Il bilancio anagrafico delle imprese piemontesi è, ancora una volta, positivo: un'ulterio-

re conferma, questa, dei segnali di ripresa che stiamo rilevando su più fronti. Spicca, in particolare, il settore del turismo, a testimonianza della vocazione internazionale dei nostri territori - commenta Ferruccio Dardanello, presidente di Unioncamere Piemonte -. I nostri imprenditori stanno ritrovando fiducia e ottimismo, voglia di investire e di crescere: per farlo, hanno bisogno che le istituzioni collaborino per creare un Paese più moderno e digitalizzato, che sappia abbattere le barriere burocratiche che rappresentano un freno al loro saper fare”.

Scorrendo le cifre, infatti, si registrano risultati positivi in tutte le province piemontesi, ad eccezione di Vercelli, che ha registrato un tasso di (de) crescita pari al -0,13%. Novara, con un tasso del +0,26%, è la realtà territoriale che ha realizzato la crescita maggiore. Al secondo posto si colloca Cuneo, con un dato (+0,18%) superiore a quello medio piemontese, seguita da Alessandria (+0,16%), e Torino, che ha realizzato un risultato in linea con la media regionale (+0,14%). Con una crescita pari o inferiore ad un decimo di punto le altre realtà provinciali: Verbania

(+0,10%), Biella (+0,08%) e Asti (+0,05%).

Se l'analisi invece riguarda, la posta della geografia, la classe di natura giuridica delle aziende piemontesi, si osserva come - nel III trimestre 2015 - le società di capitale (+0,63%) abbiano realizzato il risultato più brillante, seguite dalle “altre forme” (+0,39%). Le ditte individuali sono cresciute a un tasso in linea con il dato medio regionale (+0,10%), mentre è risultata in leggera flessione la base imprenditoriale costituita dalle società di persone (-0,12%).

Valutando i tassi di variazione per settori di attività economica si osserva come, infine, nel III trimestre 2015 tutti i principali comparti produttivi siano stati caratterizzati dal segno positivo ad eccezione dell'agricoltura, settore che ha subito una flessione dello 0,11%. Il turismo (+1,10%) e gli altri servizi (+0,48%) hanno realizzato le dinamiche migliori. Il commercio ha registrato un tasso di variazione trimestrale dello stock d'impresе pari a +0,07%, mentre l'industria in senso stretto (+0,06%) e il comparto edile (+0,02%) hanno vissuto dinamiche più deboli.

Twitter: @SciuRmax





IL TURISMO TRAINO PER L'ECONOMIA

Cresce il numero delle imprese in Piemonte. Secondo le stime di Unioncamere, infatti, nel corso del terzo trimestre le imprese nate in regione sono state 4.915

Alessandria**I 70 anni di Confartigianato**

Nata nel 1945, l'anno prima della confederazione nazionale, la Confartigianato alessandrina celebra i suoi 70 anni. Venerdì, all'Ateneo Avogadro (aula magna di Mfn) l'economista Giulio Sapelli terrà una lectio magistralis.



LE LETTERE**La festa dei calzolai
emblema artigiano**

■ L'Università dei Calzolai di Novara insieme a Confartigianato Imprese Piemonte Orientale celebra il 25 ottobre la solenne ricorrenza dei Patroni della categoria, Crispino e Crispiniano. Calzolai artigiani, famigliari e autorità si ritroveranno alle 10,45 per la santa messa, celebrata nella chiesa di san Michele Arcangelo dell'ospedale Maggiore di Novara, seguirà alle 12 il momento conviviale e il rinfresco nella sede dell'Università dei Calzolai di Novara, in viale Ferrucci 23, con il discorso di benvenuto del presidente dell'Università dei calzolai, Giacomo Fiorello, e gli interventi di ospiti e autorità. Per l'occasione è aperto il museo del calzolaio dove è possibile ammirare gli attrezzi da lavoro, documenti e memorie dell'attività dei calzolai artigiani. La festa di quest'anno assume particolare rilevanza perché nel 2015 ricorrono diversi anniversari: l'avvio dell'attività dell'Università dei Calzolai (1185), l'inaugurazione della nuova sede dell'ospedale di San Giuliano a Novara, a lungo amministrato dai calzolai (1905) e i quarant'anni di presidenza di Giacomo Fiorello, ancora attualmente al vertice del sodalizio (1975).

RENZO FIAMMETTI

CONFARTIGIANATO NOVARA



IL BOOM: + 88,9%

Meglio un rudere che l'Imu

MAURIZIO TROPEANO

Meglio lasciar decadere la seconda o terza casa o gli immobili produttivi fino a vederli diventare ruderi piuttosto che pagare l'Imu ai Comuni. È una tendenza nazionale ma in provincia di Torino si è trasformata in boom. In quattro anni il numero delle iscrizioni di fabbricati al catasto nella categoria F2 è cresciuto dell'88,9% passando da 4739 unità collaterali censite del 2011 alle 8933 dell'anno scorso. A livello nazionale, invece, l'incremento è più contenuto e si ferma al 56%. Che cosa è successo? Nella maggior parte dei Comuni gli immobili che rientrano nella categoria F2 non pagano né Imu né Tasi, mentre in alcuni casi la base dell'Imu si dimezza. Dunque i «proprietari - racconta Dino De Santis, presidente di Confartigianato Torino - invece di investire in ristrutturazioni o di mantenere agibile il proprio immobile produttivo, hanno lasciato decadere gli immobili o reso volutamente inagibile il proprio capannone di lavoro fino a quando non hanno raggiunto i requisiti di legge e sono diventati irrecuperabili». E aggiunge: «Si tratta di un'autodifesa rispetto ad un regime fiscale che fa pagare imposte su un reddito che non esiste». Secondo Confartigianato si tratta di un fenomeno transitorio «in attesa che riparta la domanda interna» ma serve «la deducibilità totale dell'Imu sugli immobili strumentali».

