

Rassegna del 29/10/2015

NESSUNA SEZIONE

28/10/2015	Eco del Chisone	7	<u>A pinerolo corso di somministrazione</u>	...	1
29/10/2015	CronacaQui Torino	5	<u>«I nostri prodotti sono certificati Scegliete bene cosa si mangia»</u>	al.ba.	2
29/10/2015	Giornale Piemonte	8	<u>Arriva Ecom, la nuova piattaforma che aiuta gli artigiani a vendere grazie alla Rete</u>	Msci	3
29/10/2015	Giornale Piemonte	9	<u>«I marchi di qualità sono la migliore garanzia»</u>	Msci	4
29/10/2015	Stampa Cuneo	55	<u>Fossano fa belle e sicure le scuole</u>	E.gir.	5

1

A Pinerolo corso di somministrazione

Partirà il 17 novembre, nella sede Cna Commercio di Pinerolo in via Chiappero 15, il corso per l'accesso all'attività di somministrazione e commercio merceologico alimentare. Dura 100 ore e le lezioni si terranno indicativamente il martedì, mercoledì e giovedì, dalle 18,30 alle 22,30. Quota di iscrizione 650 euro (esente Iva) per gli associati Cna. Info e adesioni: Ecipa Piemonte, 011 519.9799 o 0121.040.200, email ecipa@ecipapiemonte.it, pbudino@cna-to.it.



2

LE REAZIONI

Gli allevatori e la Confartigianato: le aziende italiane sicure «I nostri prodotti sono certificati Scegliete bene cosa si mangia»

→ Gli allevatori piemontesi non percepiscono ripercussioni dopo l'intervento dell'Oms sulle carni lavorate. «L'allevamento della razza piemontese - ha detto Andrea Quaglino, direttore dell'Anaborapi, associazione che riunisce gli allevatori - è in una fase buona perché, attraverso la certificazione, la nostra carne viene riconosciuta e acquistata a livello della macelleria tradizionale e della grande distribuzione».

A ognuno il suo punto di vista. Ma gli allevatori piemontesi non sembrano troppo preoccupati. Secondo Quaglino, «ogni cosa va contestualizzata. Non è possibile fare di tutte le erbe un fascio e mettere le situazioni italiane alla stregua degli allevamenti industriali statunitensi. Nei Paesi ricchi abbiamo consumi di carne molto differenziati: in Argentina, Nuova Zelanda e Australia si consumano 70 chili di carne rossa pro capite, qui ci fermiamo a 18. Di carne non mangiamone tanta, ma quando la mangiamo che sia di qualità, certificata e italiana».

Sulla questione è intervenuta anche Confartigianato: «Come sempre, quando si parla di



Gli allevatori difendono la produzione piemontese

alimentazione, è indispensabile controllare la qualità dei prodotti e scegliere in modo corretto», ha detto il presidente dell'associazione torinese, Dino De Santis. «Per difendere la propria salute - ha aggiunto - bisogna sapere e scegliere bene cosa si mangia. Le aziende artigiane italiane utilizzano metodi di produzione e di conservazione tradizionali e naturali che niente hanno a che vedere con l'uso massiccio di additivi e conservanti artificiali diffuso in altri ambienti produttivi. Le nuove norme

sull'etichettatura forniscono ampie garanzie al consumatore ed è possibile acquistare in sicurezza insaccati, salumi e carne rossa trattata, a patto che questa carne sia lavorata in modo corretto». De Santis ha concluso dicendo che «prima di lanciare allarmismi che possono danneggiare gravemente le aziende artigiane che lavorano con metodi naturali, occorre ricordare che l'Italia è leader nell'Ue per quantità di prodotti difesi da marchi di qualità».

[al.ba.]



3

Arriva Ecom, la nuova piattaforma che aiuta gli artigiani a vendere grazie alla Rete

■ Anche il mondo dell'artigianato è pronto a sbarcare sulle rive (in buona parte ancora inesplorate) dell'e-commerce. Il mezzo ideale per raggiungerle, però, non è una zattera fragile e insicura: piuttosto si tratta di Ecom, una piattaforma online creata su misura per le piccole imprese per la promozione e la vendita tramite Internet di qualsiasi prodotto e servizio.

Un'idea che sarà presentata ufficialmente questa sera, ma che ha già saputo fare proseliti. In particolare sono a oggi trenta gli artigiani che hanno aperto (o collegato) il proprio negozio online su Ecom e che, di conseguenza, stanno già beneficiando di tutti i relativi vantaggi: si va infatti dall'inserimento illimitato di articoli e prodotti al sistema automatico del calcolo della valuta, fino alla gestione autonoma e semplificata dei contenuti in multilingua e alla gestione autonoma dei pagamenti e delle spedizioni.

«Aprire un negozio online su Ecom è molto semplice e veloce - spiegano i responsabili dell'iniziativa, dagli uffici di Cna Torino - : addirittura nel giro di 48 ore si può già iniziare a vendere. Per la sua gestione, inoltre, ci si può avvalere della consulenza di un gruppo di giovani professionisti della comunicazione for-



mati grazie ad un progetto Innovaper-Cna».

Per le prime 20 aziende che aderiranno all'iniziativa la consulenza è compresa nel costo di avvio. E chi ha un negozio su Ecom o prevede di aprirlo entro Natale, potrà inoltre partecipare a «La Migliore Vetrina Digitale dell'Anno», in cui Cna Torino premierà gli artigiani che meglio avranno saputo sfruttare le potenzialità di Ecom.

MSci



4

CONFARTIGIANATO TORINO

«I marchi di qualità sono la migliore garanzia»

Non si placa la polemica sulle carni. De Santis: «Solo noi possiamo vantare tanta sicurezza»

■ Non si placa, ormai a 48 ore di distanza, l'eco dell'allarme (e relative polemiche) sui rischi legati al consumo di carne rossa e delle sue lavorazioni. A difendere la bontà dei prodotti nostrani arriva anche Confartigianato Torino: «Come sempre, quando si parla di alimentazione, è indispensabile controllare la qualità dei prodotti e scegliere in modo corretto, utilizzando tutte le informazioni disponibili anche grazie alle regole sulle nuove etichette», dice il presidente, Dino De Santis. «Per difendere la propria salute - sottolinea ancora De Santis - bisogna sapere e scegliere bene cosa si mangia. Le aziende artigiane italiane utilizzano metodi di produzione e di conservazione tradizionali e naturali che niente hanno a che vedere con l'uso massiccio di additivi e conservanti artificiali diffuso in altri ambiti produttivi. Le nuove norme sull'etichettatura forniscono ampie garanzie al consumatore ed è possibile acquistare in sicurezza insaccati, salumi e carne rossa trattata, a patto che questa carne sia lavorata in modo corretto». Anzi, accanto alla cosiddetta tradizione in materia di lavorazioni, un'ulteriore prova di quanto i rischi siano molto relativi, dalle nostre parti, è legata ai marchi di qualità, che si sono affermati in tempi non sospetti, rispetto agli allarmi dell'Oms. «A certificare l'alta qualità del cibo made in Italy - ribadisce il presidente di Confartigianato Torino - è anche il numero di specialità alimentari italiane riconosciute e tutelate dall'Unione Europea con i marchi DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita), che impongono il rispetto di disciplinari di tutela della lavorazione e provenienza delle materie prime. Prima di lanciare allarmismi che possono danneggiare gravemente le aziende artigiane che lavorano con metodi naturali, occorre ricordare che l'Italia è leader nell'Ue per quantità di prodotti difesi da questi marchi di qualità. Per quanto riguarda le carni fresche sono 5 e per le preparazioni di carne (salumi e insaccati) sono ben 37».

MSci

5

IL SINDACO HA RESO PUBBLICI I LAVORI PREVISTI ENTRO IL 2020

Fossano fa belle e sicure le scuole

Manutenzione straordinaria nella sede di via Dante della scuola media «Sacco-Boetto-Pagliari» a Fossano, per la copertura e la messa in sicurezza del cornicione dell'edificio. «Il cantiere è controllato dal personale della Soprintendenza regionale dei beni architettonici», dice l'assessore all'edilizia scolastica Enrico Castellano.

Si stanno installando un sostegno metallico e una rete contenitiva per le lastre che rischiano di staccarsi dal cornicione, oltre alla rimozione e ripristino del tetto in coppi e listelli. Tutto finanziato con fondi comunali e affidato alla ditta Roberto Basso di Narzole.

Nei giorni scorsi, la ri-tinteggiatura della Media di piazza don Picco era stata al centro di polemiche: i lavori erano stati assegnati a un'impresa di Bergamo, che aveva proposto un ribasso del 50%, facendo risparmiare alle casse dell'amministrazione quasi 7 mila euro. Confartigianato aveva chiesto al Comune di adottare altre modalità di affidamento dei lavori, per tutelare le aziende locali.

Il sindaco Davide Sordella ha pubblicato, sulla sua pagina Facebook, la «Fossano 2020 map»: mostra tutti gli interventi in corso e in fase di progettazione nel 2016, tra l'ampliamento della scuola dell'infanzia intitolata a Rodari. [E. GIR.]



COSTANZA BONO

In via Dante sono già state montate le impalcature

