

# Rassegna del 04/09/2016

## NESSUNA SEZIONE

04/09/2016	Stampa Cuneo	39	<u>"Macchine agricole Settore in crisi che va sostenuto"</u>	...	1
04/09/2016	Stampa Cuneo	55	<u>Una vetrina da 40.000 mq</u>	...	2
04/09/2016	Stampa Cuneo	57	<u>Convegni, master, seminari, spettacoli e la festa per i settant'anni della Vespa</u>	...	4
04/09/2016	Stampa Cuneo	58	<u>Salumi, formaggi, carne, dolci, frutta Trionfa l'eccellenza gastronomica</u>	...	5
04/09/2016	Stampa Torino	47	<u>I fondi per gli artigiani rimasti nel cassetto</u>	Laugeri Claudio	7

1

## Saluzzo, appello

### “Macchine agricole Settore in crisi che va sostenuto”

Un tavolo di confronto in Regione per superare la crisi delle imprese che producono macchinari per l'agricoltura. L'ha chiesto ieri mattina, all'inaugurazione della 69ª edizione della Mostra della Meccanica agricola di Saluzzo, il presidente di Arproma (Associazione revisori e produttori macchine agricole) e vicepresidente di Confartigianato Luca Crosetto, alla presenza dell'assessore regionale Giorgio Ferrero, del ministro Enrico Costa e del viceministro all'Agricoltura Andrea Olivero.

«Ci siamo rivolti alla politica - ha spiegato - per segnalare il momento non esaltante del mondo legato alla meccanizzazione. I problemi del settore agricolo, ad esempio del comparto del latte, hanno causato grandi difficoltà per la vendita alle aziende locali e per l'esportazione. La nostra provincia è la seconda o la terza come numero di imprenditori del settore e come fatturato. In Piemonte si contano 250 ditte con 2500 addetti ed un indotto di 5 mila persone. A rendere ancor più fosco il quadro, c'è il Psr in ritardo, così gli agricoltori che volevano acquistare nuove apparecchiature stanno aspettando. La crisi si può superare, ma dobbiamo affrontarla insieme attraverso il confronto».

[A. G.]



**Luca  
Crosetto**

© BY NC ND ALL RIGHTS RESERVED



2

FINO ALL'11 SETTEMBRE L'AREA MIAC DI CUNEO OSPITA LA 41<sup>A</sup> ESPOSIZIONE NAZIONALE

# Una vetrina da 40.000 mq

## Tante proposte Nel percorso si trovano soluzioni per la casa benessere e tempo libero

Un evento dai grandi numeri con la passione di chi cura i particolari. È la 41<sup>a</sup> edizione della Grande Fiera d'Estate aperta, fino all'11 settembre, nell'area Miac a Cuneo.

I numeri: 85.000 visitatori attesi, 6 aree tematiche, 40.000 mq di area fieristica, 1.000 stand, 500 espositori e oltre 20.000 mq di parcheggio gratuito.

Nata 40 anni fa come mostra della Pro loco, nel 2009 ha ottenuto il titolo di manifestazione di carattere nazionale. La GFE è una vetrina d'eccellenza dei principali settori economici e offre la possibilità di «toccare con mano» le innovazioni proposte dalle ditte espositrici. È un appuntamento fisso per pubblico da tutto il Nord Ovest e dalla Francia

«Una Fiera con nuovi contenuti, nati dall'osservazione delle tendenze 2016 - sottolinea Massimo Barolo, amministratore unico di Al.Fiere Eventi -, e che guarda avanti, al progetto di piazza d'Armi. Ringraziamo il nostro staff per il prezioso lavoro e perché, pur nelle difficoltà di questi tempi, riesce sempre a trovare lo stimolo per lavorare con ottimismo».

Nel percorso fieristico i visitatori trovano: soluzioni per edilizia, risparmio energetico, impiantistica e servizi; arredo e complementi per la propria casa e l'ufficio, innovazioni per il benessere e la cura della persona, articoli per la casa e il tempo libero, oggettistica e accessori. Nell'area esterna, macchine e attrezzature tecnologiche per le aziende, veicoli commerciali, strutture prefabbricate e arredo giardino. Presenti, alla 41<sup>a</sup> GFE, partner storici: Confartigianato Cuneo con il progetto «Innovazione e nuove tecnologie», Coldiretti che festeggia i suoi primi 70 anni di attività, l'Atl del Cuneese con uno stand dedicato al cicloturismo, la Città di Cuneo che ha realizzato una mostra sui 70 anni del voto alle donne, Promocuneo con i costumi della rievocazione storica dell'innalzamento al grado di città di Cuneo, Inps. New entry: Cgil e UniCusano, università telematica con sede a Mondovì. Unicredit si riconferma, anche quest'anno, Banca di riferimento della manifestazione.

La Fiera è aperta: feriali dalle 17 alle 24, sabato dalle 14 alle 24 e domenica dalle 10 alle 24 (l'ultima domenica fino alle 21). Le casse chiudono un'ora prima. La domenica mattina, ingresso libero fino alle 14 accreditandosi sul sito [www.grandefieradestate.com](http://www.grandefieradestate.com), nella sezione visitatori. Ingresso 5 euro, gratis fino a 13 anni, ridotto a 3,50 per studenti e over 70 e 50% di cashback pagando con l'app Satispay.





4

## Convegni, master, seminari, spettacoli e la festa per i settant'anni della Vespa

La 41ª Grande Fiera d'Estate prevede appuntamenti per grandi e bambini che arricchiscono l'offerta delle aziende espositrici. Oggi, dalle 11 alle 18, ci sarà il «Vespa in Fiera». Grazie alla collaborazione tra Vespa Club Italia e tutti i club della provincia di Cuneo, molti vespisti raggiungeranno l'area Miac per festeggiare i 70 anni della Vespa.

L'11 settembre, dalle 16,30 alle 18,30 nell'area benessere della GFE, «PsyPiù in Fiera con lo Yoga della Risata». Il gruppo di psicologhe PsyPiù proporrà due workshop che saranno l'occasione per sperimentare i benefici dello Yoga della risata.

Tutte le sere e i pomeriggi di sabato e domenica, nell'Area 103 il direttore artistico della nota emittente radiofonica, Mario Piccioni, e il suo staff hanno organizzato eventi per tutti i gusti e per tutte le età.

Il programma dell'Area 103: stasera alle 21,30 spettacolo danze orientali, a cura di Emanuela Fonti. Domani, alle 22, country music show con dj Bob e i suoi ballerini;

martedì, sempre alle 22, spettacolo di magia con Guglielmo Wilson. Mercoledì (alle 22), sfilata di abiti da sposa, pellicce e costumi; giovedì, sempre alle 22, serata Kizomba, con i maestri Max e Ste; venerdì (alle 22) «Mille voci in una voce» con Luca Virago; sabato, 10 settembre alle 15,30, intrattenimento bimbi e, in serata (alle 22) «Talent alla GFE», riservato a giovani cantanti; domenica, 11 settembre, intrattenimento bimbi dalle 15 e, alle 18, Closing party con dj set. In fierasi terranno anche tre convegni tecnici.

Il primo sarà il 6 settembre dalle 16 alle 21. Si tratta del 7° Master di Formazione Tecnica CAE. Si parlerà di soluzioni d'isolamento acustico e termico, di sostenibilità degli interventi nelle nuove costruzioni, ristrutturazioni e risanamento conservativo.

L'appuntamento è organizzato dal Gruppo CAE, presieduto da Monica Macagno, con il patrocinio del Collegio dei Geometri e dei Geometri laureati della

provincia di Cuneo e di Confartigianato Cuneo e la collaborazione delle ditte «Isolmant» e «Lape».

Il secondo appuntamento sarà il 7 settembre dalle 16,30 alle 19,30 con «Il mondo delle imprese e le coperture assicurative del ramo vita: una visione d'insieme tra passato e futuro».

L'appuntamento è promosso da Cattolica Assicurazione e Canavese Assicurazioni in collaborazione con l'Ordine dei Dottori Commercialisti ed esperti contabili della provincia di Cuneo. Si parlerà degli aspetti giuridici e fiscali del TFR, dei falsi miti e veri vantaggi della tutela dei dipendenti e della «long term care» collettiva, un'opportunità per stare al passo con l'Europa.

Terzo e ultimo convegno l'8 settembre dalle 15 alle 19 con il seminario «Il sistema finestra: montaggio e sicurezza negli edifici ad alta efficienza energetica». È promosso da Casa Clima Network Piemonte e Valle d'Aosta, in collaborazione con le ditte Simar, E.di.com Forgia e Cobola. Si parlerà di sistemi costruttivi e materiali per la realizzazione dell'involucro NZEB (Near Zero Energy Building) e l'isolamento.



5

TANTI I PUNTI RISTORO ALLESTITI IN FIERA. LE NOVITÀ PER VEGETARIANI E VEGANI

# Salumi, formaggi, carne, dolci, frutta Trionfa l'eccellenza gastronomica

L'attenzione al buon cibo è da sempre un punto di forza della Grande Fiera d'Estate, che permette un'ampia e variegata possibilità di scelta, mantenendo un eccellente rapporto qualità-prezzo. La novità dell'edizione 2016 è «Un piatto e via» nel padiglione Tekno, modo semplice e veloce di gustare ricette sane e tipiche del territorio, con un servizio curato dal gruppo «Fly Catering» in collaborazione con il progetto «AgriArti» di Confartigianato e Coldiretti che fornisce gli ingredienti a chilometro zero.

Nella stessa zona, punto di ristoro storico è invece quello con le pizze, piadine, panini, focacce, grigliate e kebab della «Paninoteca-Piadineria» di Piero Soria.

Nell'area Arredo & Complementi ci sono il bar e la gelateria del Picchio Rosso di Roata Chiusani di Centallo e nell'area esterna, il ristorante «Piace Carrù» con menù tipici e piatti alla carta.

Altra grande novità della 41ª edizione è la «Piazza del Gusto», area tematica dove tredici aziende d'eccellenza del territorio propongono un ricco percorso di degustazioni e la possibilità di acquistare prodotti di qualità. Dal dolce al salato, un'infinità di sapori uno diverso dall'altro, per conquistare anche i palati più esigenti. «Naturalmente Buona Bio» di Revello è un'azienda agricola che offre il meglio della frutta essiccata, composte e succhi di frutta, miele e yogurt di capra, tutti rigorosamente prodotti biologici. La «Costa dei campi» di Imperia propone, oltre all'olio extra vergine d'oliva, monocultivar di olive taggiasche, polpa di olive taggiasche e olive taggiasche in salamoia, pesto e piante aromatiche. Da Sampyre, l'azienda agricola Pranou espone in fiera le trote allevate e trasformate direttamente, con filetti freschi e affumicati, salame e salsiccia di trota. Da Murazzano, la Cascina Masueria è presente con le nocchie Igp Piemonte in guscio, sgusciate, granella, farina, pasta di nocchie, crema gianduja e semilavorati.

Nel padiglione c'è poi l'enoteca San Martino di

Saluzzo, che da oltre 15 anni vende all'ingrosso e al dettaglio vini italiani ed esteri. Ogni giorno, l'azienda ospiterà nello stand produttori del territorio che proporranno in degustazione vini Doc, Docg e Igt, una garanzia di qualità assoluta. Da Pianfei, Samantha Baghino partecipa con «Erbe di Montagna»: dal laboratorio artigianale alla fiera, tantissime erbe aromatiche, spezie, sali, tè, tisane, miele, funghi, sughi e risotti disidratati. E ancora la forneria artigianale «Cavanna» di Villar San Costanzo, con le migliori farine classiche e speciali macinate a pietra naturale da cui nascono differenti biscotti artigianali (tradizionali, dietetici, senza latte, senza zucchero). La storica azienda «Galup» di Pinerolo, che dal 1922 produce panettoni e ghiottonerie tipiche della pasticceria artigianale, presenta prodotti genuini realiz-

## Enoteca

### Produttori del territorio propongono in degustazione vini Doc, Docg e Igt

zati con materie prime selezionate e certificate.

Il punto vendita «Naturale & Vegano» si rivolge a vegetariani, vegani e intolleranti con prodotti naturali, biologici, km zero e unici. La pasticceria Brignone di Dronero offre ai visitatori la sua specialità dei «Droneresi», deliziosi dolcetti nella versione classica al rum, oppure con crema di cioccolato gianduja. Non manca un angolo dedicato agli insaccati e si trova alla salumeria «Fratelli Riberi» di Fossano, con la specialità del «giambon», prosciutto cotto artigianale, salami, salsiccia e molto altro. L'azienda risicola Allocco «Riso di Bra» produce e lavora riso artigianale coltivato a Bra, prodotto unico tra le eccellenze della produzione risicola nazionale. Ai latticini ci pensa il caseificio Valle Stura di Genola, con latte e panna di «filiere corte», offerti ai visitatori in degustazione.





## Il pasticcio delle attestazioni di qualità

# I fondi per gli artigiani rimasti nel cassetto

I certificatori non hanno interesse a promuoverli

### il caso/2

CLAUDIO LAUGERI

**L'**idea era ottima. E pure ben finanziata. I soldi c'erano, ma sono rimasti in cassa. Complice la burocrazia. Così, il risultato e il vantaggio per la comunità vengono dimezzati: su 900 mila euro stanziati da fine ottobre 2012 al dicembre 2014, soltanto 425 mila sono stati spesi. Il resto fa la mufa in un capitolo di spesa del bilancio regionale, in attesa di qualche idea per il rilancio dell'iniziativa.

#### La qualità

È la direzione del futuro. Chiunque offra un servizio, deve garantirlo. E le certificazioni di qualità dovrebbero servire proprio a questo. Il condizionale è d'obbligo, come pure è ormai obbligata la via della certificazione. Ma costa. Per questo, l'Unione Europea propone aiuti finanziari ai vari Paesi. Nel 2012, anche la Regione Piemonte avvia un piano di aiuti fino alla fine del 2014. I fondi (900 mila euro) vengono affidati

alla Direzione regionale Attività Produttive. È previsto un contributo del 60 per cento fino a un massimo di mille e 700 euro per ciascuna certificazione, che di solito costa dai mille ai duemila euro, a seconda delle caratteristiche dell'azienda.

Anziché gestire la questione in modo diretto, però, l'ufficio decide di coinvolgere gli Enti Certificatori attraverso una convenzione. Pochi accettano, ma diventano l'unico canale per poter far ottenere i contributi agli artigiani. E nemmeno sono obbligati dal bando (anche se una interpretazione successiva della Regione lo sostiene) a proporre la sovvenzione. Risultato: ci sono enti Enti Certificatori con mille e 200 clienti, che hanno fatto ottenere il contributo soltanto a una dozzina di artigiani.

#### Il meccanismo

Forse ci hanno pensato dopo, ma di certo i certificatori avevano poco interesse a «spingere» l'iniziativa. Facciamo due conti. Se una pratica costa mille euro e la Regione ne offre 600 di contributo, l'Ente ne riceve subito soltanto 400. Dall'artigiano. Gli altri arriveranno dalla Regione, chissà quando. Certo, se il cliente è nuovo,

l'Ente Certificatore ha la possibilità di aumentare le tariffe, rimanendo pur sempre appetibile rispetto ai concorrenti. Molti artigiani non sono stati avvisati dell'opportunità di ottenere un contributo e alcuni hanno messo nero su bianco il proprio disappunto, scrivendo agli Enti e (in copia) alla Regione.

#### Interrogazione

L'argomento è finito in Consiglio regionale. Nella riunione del 19 luglio, l'assessore Giuseppina De Santis ha risposto alla consigliera Claudia Porchietto: «Tutte le irregolarità segnalate agli Uffici risultano essere sanate». Ma non è così. E lo sanno bene alla Direzione regionale Attività Produttive, che soltanto una settimana prima (il 12 luglio) aveva ricevuto l'ennesima mail (in copia) di un artigiano che lamentava un mancato contributo per oltre 800 euro. Mai contattato dalla Regione per sapere se il problema fosse stato risolto. E il futuro? «Non bisogna fare una tragedia di ciò che non funziona. Tutto è migliorabile e questo è il nostro obiettivo. Cercheremo di capire che cosa non ha funzionato e valuteremo come muoverci», dice l'assessore De Santis.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI







**La Regione**  
Le sovvenzioni  
agli artigiani  
sono rimaste per  
metà nelle casse  
della Regione

**900**

**mila euro**

È lo stanziamento della  
Regione dal 2012 al 2014  
per le certificazioni di  
qualità degli artigiani

REPORTERS