

# Rassegna del 18/10/2016

## NESSUNA SEZIONE

10/10/2016	Corriere di Novara	20	<u>Mega distretto turistico italo-svizzero</u>	Rampinini Mauro	1
11/10/2016	Cuneo Sette	16	<u>Castagna protagonista</u>	...	2
11/10/2016	Piazza Grande	20	<u>A Mondovì torna Peccati di Gola dal 29 ottobre al primo novembre</u>	...	3
15/10/2016	Nuova Provincia di Biella	11	<u>Essere imprenditore al femminile</u>	...	4
15/10/2016	Nuova Provincia di Biella	12	<u>Agenda digitale, l'assessore Fulvia Zago risponde al commento di Paolo Mander</u>	...	5
15/10/2016	Valle' Notizie	13	<u>La prima Giornata dell'Artigiano ha riempito piazza Chanoux</u>	Guscelli Roberto	6
17/10/2016	Eco di Biella	17	<u>Conferenza Cna</u>	...	8
17/10/2016	Eco di Biella	21	<u>Dal 2010 in campo per lo sviluppo</u>	...	9
18/10/2016	Repubblica Torino	9	<u>Master per parrucchieri e estetiste "La bellezza cura contro il cancro" - Parrucchieri e estetisti a lezione: il cancro sicuro con la bellezza</u>	Strippoli Sara	10
18/10/2016	Stampa Alessandria	43	<u>Le parrucchiere Gualco al lavoro insieme dall'86</u>	Fortunato Gino	12
18/10/2016	Stampa Biella	40	<u>"Bando di concorso su misura" Fratelli d'Italia contro la giunta - Fdi: "Agenda digitale, tutto previsto"</u>	Pasquarelli Daniele	13
18/10/2016	Stampa Biella	40	<u>Selezione decisa dalla Partita Iva</u>	...	15
18/10/2016	Stampa Torino	51	<u>Settimo ritira il ricorso al Tar E' il via libera per Mappano Comune</u>	Bergamini Nadia	16

1

PRESENTATO IL PROGETTO DA 2 MILIONI DI EURO NELL'AMBITO DELLA REDISTRIBUZIONE DEI FONDI INTERREG

# Mega distretto turistico italo-svizzero

*Italia e Canton Ticino uniti: dagli attracchi "intelligenti" alla competitività d'impresa*

**VERBANIA** Finanziare il pontile d'attracco per natanti del teatro Maggiore nell'ambito del progetto italo-svizzero "competitività delle imprese" per il quale il partner pubblico svizzero, l'associazione intercomunale Regione Locarnese e Valle Maggia, ha già stanziato 580mila franchi. Il destino del progetto, presentato nei giorni scorsi in municipio a Verbania, dipende però dall'accoglimento o meno della richiesta di 2 milioni di euro nell'ambito della redistribuzione dei fondi Interreg presentata dai partner italiani. Che sono l'Unione dei Comuni del Lago Maggiore, il Comune di Verbania, quello di Luino e una serie di operatori turistici privati italiani e svizzeri, fra i quali la famiglia Borromeo. Somma che verrebbe investita in un mega distretto turistico che riunisca l'intero bacino del Lago Maggiore – piemontese, lombardo e svizzero – e zone limitrofe fino a Varallo Pombia per promuovere i territori, con relative attrattive naturali e culturali, come un mercato unico. Per centrare l'obiettivo occorre farsi inserire nell'elenco dei progetti preselezionati che verrà definito a dicembre per concorrere all'assegnazione dei contributi ad aprile-mag-

gio 2017. «Eravamo partiti dall'idea di censire gli attracchi, pubblici e privati con l'intento di presentare un progetto relativo alla sola mobilità ma i partner svizzeri ci hanno stimolati ad allargare il discorso alla competitività d'impresa», ha spiegato l'altro giorno all'illustrazione del progetto l'assessore al Bilancio, Cinzia Vallone. Gli attracchi "intelligenti", dotati di pannelli informativi sugli eventi culturali, tutti gli appuntamenti ludico ricreativi, le mete naturalistiche, artistico architettoniche saranno solo il punto di partenza. «Se ci promuoviamo come Lago Maggiore, le potenzialità del nostro mercato turistico aumentano notevolmente. Giù oggi non ci promuoviamo tanto come singoli comuni ma come territorio identificabile con il Lago Maggiore, si tratta di farlo in modo più organico», ha aggiunto Giandomenico Albertella. Tra i partner privati c'è il Lago Maggiore Fun, l'associazione che, tra le altre cose, promuove la Sip Line Lago Maggiore di Aurano. Aderisce all'iniziativa anche l'Associazione Terre Alte che, da quest'anno promuove gli itinerari della Linea Cadorna cui aderiscono Aurano, Vignone, Mergozzo ai

quali il Comune di Verbania ha messo a disposizione, quest'estate, lo stabile dell'ex-Ossolana, tra la Casa della Resistenza e i campeggi della piana di Fondotoce. Al progetto collaborano anche le università del Piemonte Orientale, di Milano Bicocca e il dipartimento Design del Politecnico di Milano. Non è detto che, anche in caso d'accoglimento, la richiesta verrà accettata integralmente. «Potremmo ottenere da un minimo di 500mila ad un massimo di 2 milioni», ha avvertito Marco Cerutti, si Confartigianato Novara e Vco, l'associazione imprenditoriale che ha istruito la pratica e seguirà l'iter. Vallone ha concluso: «Al di là del progetto in sé, è importante che Italia e Canton Ticino lavorino a progetti comuni. Un segnale politico importante, dopo il recente referendum d'oltreconfine».

Al momento, va detto, senza effetti pratici, visto che senza l'ok di Berna, difficile da ipotizzare, il governo di Bellinzona non può inserire nella propria costituzione l'obbligo per i datori di lavori elvetici, a parità di qualifica, di assumere dei ticinesi anziché degli italiani residenti nelle zone di confine.

**Mauro Rampinini**



# Castagna protagonista

*Fiera Nazionale del Marrone giunge alla 18esima edizione*

## CUNEO

La Fiera nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 18a 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 offre ampio spazio anche all'artigianato d'eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti. Dal 2004 la titolarità della manifestazione è passata 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 vallate 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 sei 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 Fiera ritorna nello splendore dell'antica via Maestra, ora Via Roma, da dove si potranno ammirare gli stupendi palazzi medioevali rimessi a nuovo e l'incantevole bellezza della strada. Tra le novità il Palamarrone in Piazza Europa con show cooking, laboratori didattici, food blogger e la partecipazione degli chef Paolo Armando e Diego Bongiovanni; l'area tematica di Piazza Virginio dove sono concentrate le attività di ristorazione e somministrazione. 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.



# A Mondovì torna Peccati di Gola dal 29 ottobre al primo novembre

**I**n attesa di un articolo più approfondito ecco le novità di questa edizione di Peccati di Gola con le aree tematiche e il programma

La rassegna è ormai alle porte perchè si svolgerà dal 29 ottobre al 1° novembre.

## LE AREE TEMATICHE

Con il nuovo format, annunciato nei mesi estivi, l'area espositiva e di ristorazione abbandonerà la tensostruttura di Piazza della Repubblica, per articolarsi nelle piazze e nelle vie del centro storico e del rione Piazza, che si trasformeranno in un'ampia vetrina per le eccellenze agroalimentari del territorio piemontese.

La parte espositiva della manifestazione si snoderà dunque tra Corso Statuto, Piazza Martiri della Libertà, Piazza Cesare Battisti, Piazza Roma, Piazza San Pietro, Via Sant'Agostino, Piazza Moizo, Piazza Santa Maria Maggiore, Piazza Maggiore e Via Delle Scuole.

I visitatori potranno organizzare il percorso come desiderano, seguendo le indicazioni e la mappa forniti nei punti informativi dove sarà possibile inoltre acquistare, al costo di 5€, la Peccati di Gola Card, una speciale carta che include un viaggio andata e ritorno con la funicolare, gli ingressi ai monumenti del Sistema Urbano Integrato Mondovì Città d'arte e cultura, un ingresso gratuito al Cinema Baretto di Mondovì e una riduzione per il Cineparking (validi fino al 31 dicembre 2016) e una serie di sconti alle Osterie dei Golosi, nei negozi aderenti all'iniziativa.

### Piazza Cesare Battisti: il tartufo

Piazza Cesare Battisti si conferma il tempio del tartufo e ospiterà la XIX Fiera Regionale del Tartufo con la partecipazione dei Trifolao dell'Associazione Ceibano Monregalese, del Centro Nazionale Studi Tartufi e dei negozi locali specializzati in tartufi e nella loro lavorazione.

### Corso Statuto: l'Expo

Corso Statuto ospiterà l'Expo del Gusto: una vetrina delle eccellenze agroali-



Un invito a "peccare"

mentari del territorio dove incontrare i produttori locali tra cui le aziende di Confartigianato Cuneo, partner della manifestazione, che sarà presente inoltre con uno stand istituzionale dedicato all'artigianato artistico e alle attività dell'Associazione.

### Via Sant'Agostino: Birropolis e Mangiamac

Via Sant'Agostino accoglierà, novità di quest'anno, i birrifici artigianali del territorio con Birropolis, l'evento dedicato alla birra che, nel 2014 e nel 2015, ha portato a Mondovì i produttori locali e numerose aziende provenienti da tutta Europa. Birropolis entra dunque a far parte delle iniziative di Peccati di Gola grazie alla neonata collaborazione con l'Associazione Culture Food Events. Altra grande novità è Mangiamac, lo spazio dedicato allo street food alla piemontese: in via S. Agostino si potranno gustare i piatti preparati al momento sui caratteristici food Ape Truck, simbolo del cibo da strada.



4

**FORMAZIONE** Il corso si svolgerà a novembre nei locali del Fila Museum

## Essere imprenditore al femminile

**BIELLA** (psx) Si terrà questo novembre il primo corso della provincia di Biella sulle tecniche e strategie di mentalità imprenditoriale dedicato totalmente al pubblico femminile. L'iniziativa è organizzata da Peperosa Visual Design, studio di comunicazione e di formazione interamente gestito da donne e si terrà nella città di Biella. L'evento sarà suddiviso in due appuntamenti di tre ore ciascuno, più precisamente sarà il 3 e il 17 novembre prossimo a partire dalle 18,30 e fino alle 21,30. L'intero corso

di mentalità imprenditoriale sarà tenuto dalle giornaliste, scrittrici e formatrici biellesi Carla Fiorio e Debora Ferrero. Luogo di incontro saranno i locali della Fondazione Fila Museum a Biella, di via Garibaldi. L'iniziativa ha come obiettivo quello di trasferire varie strategie e tecniche in ambito imprenditoriale per allenare gli atteggiamenti comportamentali utili a dare efficacia al proprio percorso imprenditoriale. Il costo del corso è di 180 euro, tutto incluso, che si può però ridurre fino a 135 euro se si è

membri di una delle numerose associazioni che aderiscono alla convenzione stipulata per il corso, tra cui troviamo CNA Biella, ASCOM Biella, Rete al Femminile, Confesercenti Biella, Confartigianato Biella, OADI PROMOBIELLA, W@W Italia e Fondazione Fila Museum.

Per ulteriori informazioni e eventuali iscrizioni è possibile contattare Peperosa Visual Design scrivendo alla mail [HYPERLINK "mailto:info@peperosadesign.it?subject=corso BUSINESS MINDSET WOMAN"](mailto:info@peperosadesign.it).



5

## Agenda digitale, l'assessore Fulvia Zago risponde al commento di Paolo Mander

*Riceviamo e volentieri pubblichiamo:*

Gentile Paolo Mander, i giornali ci hanno trattato bene, ma in alcuni casi non hanno evidenziato alcuni aspetti. Ringraziandola per averli segnalati, mi permetta di rimediare.

Non è "solo" il Comune di Biella e la Camera di Commercio. Agenda Digitale è un consorzio fatto da 19 enti ed aziende tra pubblico e privato. Nello specifico, l'azione #Biellaeccelle che lei cita coinvolge il Comune di Biella, la Camera di Commercio, l'Unione Industriale, la CNA, la Provincia, le Scuole biellesi in rete e la Banca Sella.

La fabbrica di cassette Ikea ha un nome. Si chiama Manuex ed impiega 240 persone. L'azienda si è insediata assieme ad altre 6 (per un totale di 304 persone impiegate a dicembre 2015) tra gli anni 2009 e 2013 grazie al lavoro che il distretto Biella ha fatto nel-



l'ambito del marchio "Biella, Produces"

Non nego che i soldi servano. Tale lavoro ha subito negli anni 2014 e 2015 un brusco

rallentamento per mancanza di fondi. Consci di non reinventare nulla di nuovo, ci proponiamo di valorizzarlo. Lo strumento è l'ufficio #finanzia-Biella che ora, a responsabile assegnato, è pienamente operativo.

L'efficienza svizzera è un obiettivo difficile. Nessun sacro fuoco, cerchiamo solo di lavorare seriamente. Abbiamo una squadra di alto livello e tanta voglia di migliorare.

Quello che ci siamo ripromessi di evitare sono i grossi errori territoriali del passato: i progetti di questo tenore non devono più naufragare nei campanilismi.

Per ogni approfondimento sulle cifre, rinvio al piano degli insediamenti che è sempre online qui: <https://sites.google.com/.../agendadigitale.../biellaeccelle>

Un caro saluto.

**Fulvia Zago**  
(Presidente ADBiella)



6

# La prima Giornata dell'Artigiano ha riempito piazza Chanoux

**AOSTA** (gre) Una giornata nella quale il mondo dell'artigianato produttivo valdostano e della piccola e media impresa è stato protagonista indiscusso. Sabato scorso, 8 ottobre, più di quaranta tra fotografi, fabbri, falegnami, grafici, estetiste, pizzaioli, giardinieri e tanti altri artigiani hanno partecipato portando in piazza Chanoux ad Aosta capacità, professionalità, passione e dedizione al lavoro.

La Giornata dell'Artigiano è stata organizzata dalle associazioni di categoria valdostane Cna e Confartigianato, dall'Ordine degli Architetti insieme alla Chambre Valdôtaine, con il supporto di Valfidi, Ebava, Cnos-Fap e Banca di credito cooperativo valdostano e con il patrocinio del Comune. «Sono molto soddisfatto per la risposta positiva arrivata dai tanti artigiani presenti e dal numero pubblico che ha dimostrato grande interesse per l'iniziativa. - commenta il presidente di Cna Valle d'Aosta Salvatore Addario - Trattandosi della prima edizione di una manifestazione che nella nostra regione non era mai stata proposta in precedenza, non possiamo che rallegrarci: abbiamo trasmesso un messaggio positivo, gettando le basi perché questo evento possa essere riproposto e crescere nei prossimi anni. In un periodo difficile per tanti motivi, i nostri artigiani hanno bisogno di essere valorizzati e sostenuti sempre di più».

«Questa prima giornata dedicata agli artigiani valdostani si chiude certamente con un bilancio positivo. - sottolinea Nicola Rosset, presidente della Chambre Valdôtaine - La sfida per il futuro è adesso quella di crescere, e

*per farlo credo sia necessario pensare a nuove sinergie, ad iniziative trasversali che coinvolgendo anche altri settori economici, possano dare ulteriore visibilità e prestigio alla professionalità e alle competenze dei nostri artigiani in un'ottica di sistema».*

Tanti sono stati gli artigiani che hanno animato la giornata, e tra questi Massimiliano Fedrizzi, responsabile per l'edilizia di Maisonéco con sede in località Les Iles di Pollein. Il settore è quello delle case eco sostenibili di paglia, sane e confortevoli, costruite utilizzando materiali naturali presenti sul territorio e messi in opera da tecnici specializzati. «Queste abitazioni risultano adatte anche le condizioni climatiche della Valle d'Aosta. - assicura Massimiliano Fedrizzi - La parte strutturale è costruita in legno e la paglia ha solo la funzione di isolante termico, mentre le fondamenta sono in calcestruzzo».

Julien Cerisey, titolare di L'Estrabocon - Segheria mobile di Saint-Oyen, spiega che la sua ditta «si occupa della trasformazione di tronchi, oltre a falegnameria spicciola, quindi tavole da esterno, panche e fontane». Da soli tre mesi Julien Cerisey si è messo in gioco e l'entusiasmo e la voglia di fare è tanta. «A noi si rivolgono i privati per il taglio delle piante - racconta Julien Cerisey - dato che ho anche il patentino da boscaiolo. Pertanto con la mia segheria mobile posso recarmi sul posto, abbattere l'albero e farne immediatamente tavole, il tutto a chilometro zero e valorizzando il materiale locale».

Sandra Di Vona è titolare della Sil, specializzata in consulenza e assistenza in materia di sicurez-

za, lavoro e igiene alimentare con sede ad Aosta. «A noi si rivolgono attività di tutti i settori - precisa Sandra Di Vona - dato che in molti hanno bisogno del nostro aiuto per capire una materia complessa. Inoltre abbiamo l'occorrenza per la sicurezza, dagli estintori alle ricariche».

Lo stand della Tipografia Pesando di via Lys ad Aosta colpisce l'attenzione dei visitatori per una stupenda immagine delle montagne valdostane sul muro. «E' una stampa tratta da una foto digitale, - dice Stefano Comporetto, dipendente dell'azienda - queste "decorazioni murarie" sono una novità ma l'interesse è già notevole. Possono essere utilizzate anche in un locale con foto a piacimento del proprietario, e senza sporcare né spaccare. In due giorni il lavoro è fatto».

La prima Giornata dell'Artigiano non ha dimenticato i colleghi di Amatrice: le associazioni hanno infatti promosso una raccolta fondi da destinare ad imprese artigiane che lavorano nel paese colpito dal sisma. Per l'occasione, al fine di incentivare le offerte, il Pastificio Porté di Aosta ha preparato e distribuito più di cento chilogrammi di pasta, tra pasta di semola di grano duro lunga e corta, pasta integrale, pasta con farina di castagne, di khorasan e di grano saraceno. Alla raccolta ha contribuito anche la pizzeria Anema e Core di Quart, cucinando nel forno a legna appositamente portato in piazza Chanoux più di quattrocento pizze, utilizzando circa cento chilogrammi di farina e circa sessanta di mozzarella. Nel corso della giornata sono così stati raccolti quasi duemila euro.

**Roberto Guscelli**





Sabato scorso, 8 ottobre, piazza Chanoux era affollata di artigiani e di pubblico e, da sinistra, Massimiliano Fedrizzi di Maisonéco e Sandra Di Vona della Sil



A fianco,  
da sinistra,  
Christian Macri  
della Tipografia  
Pesando  
con i dipenden-  
ti Liviu Farcas  
e Stefano  
Comparetto  
e, sotto,  
Julien Cerisey  
e Nicolò  
Carpentieri  
della segheria  
mobile  
L'Estrabocon



**IN BREVE****Conferenza Cna**

Mercoledì prossimo, nella sede di Cna Biella, in collaborazione con CooperJob, Consorzio Sociale "Il filo da tessere" e Confcooperative Piemonte Nord, avrà luogo una conferenza durante la quale verrà presentato l'accordo di collaborazione che permetterà alle imprese artigiane e a tutte le micro e piccole imprese di accedere con semplicità a uno strumento di reclutamento aziendale abitualmente utilizzato da imprese più grandi e strutturate: il "lavoro somministrato", servizio di fornitura professionale di manodopera a tempo determinato che vede coinvolti l'agenzia per il lavoro fornitrice, l'azienda cliente e il lavoratore. Nell'occasione interverranno Claudio Capellaro Siletti (presidente Cna Biella), Enrico Pesce (presidente del Consorzio Sociale "Il Filo da Tessere") e, per CooperJob, il direttore del Cda, Mauro Ponzi, il direttore generale, Marco De Stefani, e il responsabile di filiale Thierry Stroppa.



9

**GAL MONTAGNE BIELLESI: CHE COS'È**

## Dal 2010 in campo per lo sviluppo

Gal Montagne Biellesi, acronimo di Gruppo di azione locale, è una società mista pubblico privata. Si occupa dal 2010 di gestire i fondi comunitari del Piano di Sviluppo Rurale 2007/2013. Il 26 luglio del 2016 la Regione Piemonte ha ufficializzato la candidatura del Gal Montagne Biellesi per la gestione della programmazione dei fondi comunitari anche per il periodo 2014-2020.

Il Gal Montagne Biellesi è com-

posto dai rappresentanti delle tre aree geografiche definite dalle Unioni Montane Valle Elvo, Valle Cervo-La Bursh, Del Biellese Orientale e delle Prealpi Biellesi; dalla Provincia di Biella, dalla Camera di Commercio di Biella, da Biverbanca, dalle Associazioni di categoria locali (Ascom, Confesercenti, Confartigianato, Cna, Coldiretti), dalle rappresentanze del sistema cooperativo locale e non (Legacoop Piemonte e Confcooperative)

e, infine, da un ramo d'azienda di un'importante realtà tessile locale quale la EZ Real Estate. L'obiettivo del GAL Montagne Biellesi è la valorizzazione delle peculiarità territoriali più importanti del territorio rurale biellese, bisognose di sostegno per riuscire a diventare vero motore di sviluppo locale. L'azione si articola su tre linee di intervento ben delineate: filiera produttive, turismo sostenibile e servizi essenziali.



## La storia/L'iniziativa

### Master per parrucchieri e estetiste "La bellezza cura contro il cancro"

SARA STRIPPOLI A PAGINA IX



Bertetto, direttore Rete antitumori: "È provato che un umore migliore, aumenta le difese"

# Parrucchieri e estetisti a lezione: il cancro si cura con la bellezza

Al via il nuovo master: "Benessere in oncologia" organizzato da associazioni artigiane e Regione

## PSICOLOGIA

Agli allievi dei corsi saranno date anche nozioni di psicologia

SARA STRIPPOLI

**N**ON solo la sensibilità dei volontari ormai abituati a capire che una paziente oncologica può ritrovare un sorriso se si guarda allo specchio e si vede ancora bella, nonostante la malattia. L'obiettivo è formare chi con le donne ha rapporti quotidiani, un parrucchiere o un'estetista, ad intervenire con il giusto trucco, con una messa in piega azzeccata, con la parrucca adatta se cadono i capelli, con un tocco che sappia nascondere un volto anemico. Con tutti quei suggerimenti, insomma, che possono rivelarsi utilissimi quando una patologia come il cancro - ma non solo quello - irrompe nella vita quotidiana e la stravolge. Le tre confederazioni dell'artigianato, Confartigianato, Cna e Casartigiani Piemonte hanno compreso il messaggio e ieri a

Palazzo Lascaris hanno presentato il progetto "Benessere in oncologia", ovvero come insegnare ad estetisti e parrucchieri a prendersi cura di una persona colpita da un tumore. Un master concordato con la Regione, a cui possono accedere solo operatori già qualificati, è lo strumento per creare professionisti competenti, anche dal punto di vista psicologico, ad instaurare relazioni con persone in condizione di fragilità.

«Finora questo compito era lasciato ai volontari delle associazioni - dice il direttore della Rete oncologica del Piemonte Oscar Bertetto - ma è ormai scientificamente provato che sia un umore migliore, che la positività incidono molto per far crescere le difese immunitarie. Al contrario, uno stato depressivo di certo le peggiora». Ecco perché, insiste l'oncologo «iniziative come queste sono molto importanti». Entrare allora dal parrucchiere, andare dall'estetista e trovare persone formate a conoscere l'evoluzione della malattia, a sapere quali prodotti è bene usare e quali è meglio evitare, a capire che un po' di fard sulla guance aiuta a favorire il processo di guarigione, è un passo avanti deciso verso un percorso comune di cura.

Che cosa vuol dire diventare un

operatore specializzato lo chiariscono la presidente regionale delle estetiste di Confartigianato Piemonte e Monica Percelsi, presidente regionale delle estetiste del Cna: «L'operatore specializzato valorizza l'immagine che il paziente ha di sé. Lo strumento sono l'ascolto, il trattamento e la motivazione. La finalità è preservare la dignità e l'identità della persona, motivandola e sostenendola psicologicamente». I professionisti della bellezza lasciano così il ruolo tradizionale che li relega nel mondo scintillante del beauty, e provano ad assumere un compito sociale. Oggi molti operatori entrano già in ospedale come volontari, ma è tempo di passare dall'eccezione alla regola: «Si tratta adesso di creare una vera rete oncologica composta di persone in grado di fornire un supporto alle persone che si trovano ad affrontare un momento così difficile della loro vita», è la sintesi di Fabrizio Actis, presidente del comitato di coordinamento delle Confederazioni Artigiane piemontesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**L'ESPERIMENTO**  
Tra le cure possibili è  
già in funzione  
un casco speciale per  
chi è in chemioterapia

12

## La storia

GINO FORTUNATO  
NOVI LIGURE

«Il segreto del successo nel lavoro? Saperlo riconoscere fin da giovanissime, amarlo e insegnarlo». Parola di Monica e Nadia Gualco, sorelle e «acconciatrici» di Novi, fresche di nomina di Artigiane dell'anno - premio Lino Persano, riconoscimento inventato dalle associazioni di categoria, Confartigianato e Cna. «Chiamateci pure "parrucchiere" - spiega la Monica -: siamo nate e sempre crediamo in questa qualifica, anche se oggi si usa definirci "acconciatrici" o altro, sinonimi che comunque non cambiano la sostanza di questo lavoro».

Fianco a fianco da 30 anni, dal 16 ottobre del 1986, Nadia e Monica sono cresciute anche professionalmente insieme, condividendo una missione che interpretano come un'opera in continua evoluzione. «Fare la parrucchiera era un sogno che avevo fin da bambina - racconta Monica Gualco -. Frequentai l'accademia professionale per parrucchieri ad Alessandria (Gapas) e a neanche 16 anni cominciai da apprendista a Pozzolo. Nadia frequentò la stessa accademia, ma a Torino. Coinvolsi mia sorella minore e aprimmo il negozio a Novi rilevando quello di un'altra parrucchiera, nella stessa sede di oggi. Allora era molto più piccolo perché la legge ci consentiva

### Nel salone

Nadia e Monica Gualco nel loro negozio «Sono rimaste con noi molte clienti della prima ora che diedero fiducia a 2 ragazzine»



## Sorelle novesi premiate con l'«Artigiano dell'anno»

# Le parrucchiere Gualco al lavoro insieme dall'86

solo un ristretto numero di metri quadri. Gli inizi? Molto duri. Le clienti vedevano due ragazzine e nutrivano qualche diffidenza che comunque si dissipò prestissimo. Ancora oggi abbiamo molte delle clienti di 30 anni fa».

Tante soddisfazioni, ma anche continui sacrifici. «Fare questo mestiere significa tenersi sempre aggiornate - aggiunge Nadia Gualco -. Insieme abbiamo frequentato corsi di aggiornamento a Parigi, Londra,

New York per conoscere tutte le tendenze del capello, oltre che a Milano e Roma. Anzi, tra poco ne cominceremo un altro a Milano per il lancio della moda invernale. Insegnare? Beh, lo facciamo "sul campo" con le nostre dipendenti, non avremmo tempo per creare una scuola. Per ora. Questo è un lavoro che ci tiene molto impegnate».

Ci sono poi le celebrità che si rivolgono con fiducia a Nadia e Monica. «Diciamo, massima privacy per le nostre attuali

clienti - conclude la signora Nadia - ma grazie a mia sorella che si dedica con rigore al negozio, ho avuto la possibilità di partecipare come assistente alla trasmissione "Torno sabato 3" di Giorgio Panariello, per le acconciature del corpo di ballo. Un'esperienza fantastica che mi ha permesso di conoscere anche eccezionali personaggi come , Claudio Baglioni, Milly Carlucci, Carlo Pistarino Federica Fontana».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



13

**È guerra sulla selezione di una consulente**

# “Bando di concorso su misura” Fratelli d'Italia contro la giunta

Delmastro svela in anticipo la vincitrice. Il Comune: “Massima trasparenza”

■ Fratelli d'Italia attacca la giunta Cavicchioli e svela in anticipo la vincitrice del bando che ha assegnato l'incarico di consulenza per Agenda digitale, il progetto voluto dal Comune per favorire l'innovazione. Un concorso pubblicato il 12 settembre, ma di cui Andrea Delmastro ha saputo prevedere l'esito già il giorno prima, spedendo una mail certificata. Il Comune ribatte: «Delmastro ci offende, è tutto in regola».

Daniele Pasquarelli A PAGINA 40

**Concorso pubblicato dalla Cna e finanziato con 15 mila euro**

## Fdi: “Agenda digitale, tutto previsto”

Andrea Delmastro anticipa l'esito del bando che assegna l'incarico di consulente

■ DANIELE PASQUARELLI  
BIELLA

Vedo, prevedo, stravedo. Dai cieli disegnati da Walt Disney alla sede di Fratelli d'Italia svolazza sulla scopa Amelia, la strega che ammalia. A vestirne i panni, il consigliere comunale di minoranza Andrea Delmastro in compagnia dei colleghi di partito Livia Caldesi e Davide Zappalà.

«L'11 settembre scorso alle 11,37 ho spedito una mail ad una casella di posta certificata Pec, in modo da convalidare data e ora - racconta Delmastro -. Nello scritto, annuncio che il giorno seguente cioè il 12 settembre o comunque in settimana sarebbe stato pubblicato un bando dalla Cna per conto del Patto di Battistero, progetto comunale conosciuto come Agenda digitale, per il conferimento di una consulenza. E che lo stesso bando sarebbe stato vinto dalla signora Laura Gnemmi. Le mie previsioni si sono rivelate azzeccate, il 7 ottobre è stato siglato il verbale del bando e oggi la signora Gnemmi ha firmato i documenti in Comune».

Andrea Delmastro sventola fotocopie del dossier «Agenda digitale» (nel caso specifico vale 15 mila euro messi a disposizione da Banca Sella) che distribuisce a riprova delle sue affermazioni. Più che la ramazzata di una strega con la palla di vetro, è il classico «sì-luro» della politica diretto contro la giunta Cavicchioli.

«Non conosco la signora Gnemmi, ma per mesi e sotto-lineo mesi, ne ho seguito le tracce in Comune - aggiunge -. A dirigenti, impiegati e portinai ho chiesto chi fosse e perché interagisse con i dipendenti a nome della Pubblica Amministrazione. Nessuno ha saputo rispondermi e non ho trovato nulla che la legasse con un contratto d'impiego al Comune. Deduco che abbia lavorato gratis. Il giorno 10 settembre ricevo una lettera anonima in cui mi si racconta: lei cerca chi è la signora Gnemmi, io le dico che vincerà un bando pubblicato dalla Cna. Così ho riportato tutto nella mail certificata».

Il consigliere è un fiume in piena: «È evidente che l'amministrazione guidata dal sin-

daco Cavicchioli ha fatto in modo di allestire un bando ad hoc per regolarizzare una persona che in precedenza ha prestato opera gratuita in Comune. Aggiungiamoci la questione Cassisa, professionista pagato dall'operazione crowdfunding Funivie di Oropa e l'ampliamento della giunta e ci troviamo di fronte ad un'amministrazione che stravolge il messaggio evangelico raddoppiando gli assessori e moltiplicando i consulenti. Questo sistema non appartiene a queste latitudini: non accetto che un domani debba dire a mia figlia di non partecipare ad un bando perché a Biella si sa già chi vince. Chiedo alla parte “sana” del Pd di prendere le distanze da que-



sto modus operandi e al sindaco di annullare il bando, pubblicarne un altro dandogli la massima pubblicità. Se poi vincerà di nuovo la signora Gnemmi, non ci sarà nulla da dire».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



**Nel mirino  
la giunta**  
Fratelli d'Italia  
al completo:  
Livia Caldesi  
Sandro  
Delmastro e  
Davide  
Zappalà  
accusano  
sindaco e  
giunta di aver  
allestito un  
bando ad-hoc

## Selezione decisa dalla Partita Iva

■ Laura Gnemmi è una stimata professionista che ha già lavorato per l'Atl e anche per conto del consorzio Gal. Il 12 settembre la Cna pubblica un bando per l'affidamento di «un incarico di collaborazione autonoma per la realizzazione della misura #finanziabile». Il bando resta pubblicato fino al 28 dello stesso mese e alla candidatura della dottoressa si aggiunge quella di una professionista in capo ad un'azienda iscritta al Mepa, il Mercato elettronico della pubblica amministrazione che raggruppa le imprese da cui le amministrazioni abilitate possono acquistare, per valori inferiori alla soglia comunitaria, i beni e servizi offerti da fornitori abilitati a presentare i propri cataloghi. Ma la seconda candidata presenta una partita Iva in capo ad una società di capitali e non «personale». E quindi viene estromessa



16

Verso l'autonomia amministrativa

# Settimo ritira il ricorso al Tar È il via libera per Mappano Comune

**il caso**

NADIA BERGAMINI

**P**er Mappano la strada è ormai in discesa. Nei prossimi giorni cadrà, infatti, il veto che ha inchiodato al 2013 la legge regionale costitutiva del nuovo Comune. Veto creato da Settimo, che ieri ha annunciato di aver risolto con la Regione i contenziosi che avevano portato l'amministrazione guidata dal sindaco, Fabrizio Puppo, al ricorso al Tar.

## Le motivazioni

Tre erano sostanzialmente le questioni in ballo che Settimo poneva. Innanzitutto, mantenere la proprietà dello scolmatore, costruito con notevole esborso di fondi e finito nei confini del nuovo Comune che avrebbe dovuto gestire una infrastruttura di cui per altro non aveva neppure necessità. Poi, certo non meno importante, la spinosa questione del parco intercomunale «Tangenziale Verde» realizzato sulle aree Borsetto, per cui il Comune di Puppo chiedeva l'attiva-

zione di un vincolo regionale per evitare future possibili speculazioni edilizie. Ultimo punto, chiudere un contenzioso economico con la Regione, fermo dal 2008.

Su tutte le questioni e dopo numerosi incontri, adesso c'è l'intesa. «Ora l'accordo con la Regione c'è - spiega l'assessore settimese, Sergio Bisacca -. A breve firmeremo un protocollo d'intesa che risolverà definitivamente la questione. A questo punto il Comune di Settimo non avrà più motivo di mantenere in piedi quel ricorso. Potrà così riprendere l'iter per la costituzione del Comune di Mappano e potrà essere nominato il commissario prefettizio e indette le elezioni del nuovo Comune». Intanto la Città Metropolitana sta gestendo da tempo un tavolo con tutti i Comuni (Borgaro, Caselle, Leini oltre Settimo) che dovrà portare ad un atto ufficiale entro i primi di novembre con il quale verranno definite le "regole" del divorzio.

## Le preoccupazioni

Sono state avanzate ieri da Api, Confesercenti, Confartigianato e Camera di Commercio di Torino per i costi a quanto pare notevoli, che le attività piccole e grandi presenti nel

nuovo Comune (circa 600) dovranno affrontare per i cambi necessari. Si parla di cifre non indifferenti: 10 mila euro in media. Ecco perché le categorie produttive chiederanno nei prossimi giorni un incontro alla Regione e se non ci saranno rassicurazioni confortanti altri ricorsi potrebbero cadere sulla strada per l'autonomia di Mappano.

## Un caso unico

È un iter complicato e unico nel suo genere: da quattro Comuni se ne crea uno nuovo. Una municipalità voluta dai quasi 8 mila residenti con un referendum. In ballo, però, ci sono ancora molte questioni da risolvere. Tant'è che i Comuni cedenti hanno addirittura incaricato un professore universitario per dirimerle. «Siamo soddisfatti del fatto che almeno la vicenda legale - commenta Luca Baracco, sindaco di Caselle, Comune che perde 5 mila abitanti e l'anno prossimo torna a votare con il turno unico - sia ormai quasi definita e per questo ringraziamo la Regione per il suo impegno. Per il resto aspettiamo il documento della Città Metropolitana».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



**Approvato da un referendum**

L'autonomia amministrativa di Mappano, ora sotto quattro diversi Comuni (Settimo, Leini, Borgaro e Caselle) è stata votata dai residenti del paese con un referendum

**Fabrizio Puppo**

Sindaco di Settimo  
«Abbiamo risolto i problemi, non c'era più motivo di mantenere in piedi il ricorso al Tar»

**7 mila abitanti**

È la popolazione di Mappano, divisa su quattro Comuni (Leini, Borgaro, Caselle e Settimo)