

Rassegna del 22/10/2016

NESSUNA SEZIONE

14/10/2016	Biellese	13	<u>Imprese verdi: biellesi al top</u>	Pacchioni Marialuisa	1
14/10/2016	Gazzetta d'Asti	26	<u>Il nuovo codice degli appalti</u>	...	2
15/10/2016	Corriere di Novara	11	<u>"Alla cura e al governo dei calzolai..."</u>	Mattioli Luca	3
21/10/2016	Giornale di Arona	18	<u>Consegnati oltre 4mila euro, ricavato di «Stelle e padelle», ad Amatrice</u>	...	4
21/10/2016	Monferrato	9	<u>Confartigianato, da lunedì nuova sede</u>	...	5
21/10/2016	Novara Oggi	10	<u>Infortuni sul lavoro in calo, ma questo non basta Al via i progetti della Settimana della prevenzione</u>	...	6
21/10/2016	Novara Oggi	10	<u>Estetica e acconciature: il benessere anche per i pazienti dell'Oncologia</u>	...	7
21/10/2016	Novara Oggi	19	<u>La festa dell'Università dei calzolai per i patroni</u>	...	8
22/10/2016	Stampa Cuneo	66	<u>La Fiera del tartufo unisce la cucina di Piemonte e Sicilia</u>	...	9

1

RAPPORTO CONFARTIGIANATO

Imprese verdi: biellesi al top

Le aziende artigiane sono quelle che più puntano alla riconversione ecologica

■ Sono 222.956 le imprese artigiane che in Italia operano nei settori della riparazione, manutenzione, riciclo e recupero (il 16,5 per cento dell'artigianato) e danno lavoro a 471.505 addetti.

Tra le province la quota più elevata di imprese artigiane interessate all'economia "circolare" si registra a Bolzano con l'88,2 per cento (2.083 imprese) e Cuneo con l'88 (3.118 imprese). Biella è tra le prime in Italia con l'incidenza dell'87,3 per cento, pari a 1.030 imprese che operano attivamente in questi ambiti.

I dati sono raccolti in un'indagine promossa dalla Direzione Politiche economiche di Confartigianato, condotta nella primavera scorsa, ed evidenziano che il 40,2 per cento delle micro e piccole imprese (fino a 20 addetti) del settore manifatturiero e dell'Ict si occupano di riparazione e il 15,8 per cento di rigenerazione dei prodotti. L'artigianato è protagonista dell'economia "circolare".

Con questa definizione si intende il sistema di lavorazione grazie al quale i manufatti mantengono il loro valore aggiunto il più a lungo possibile, minimizzando la produzione di rifiuti. Al termine del ciclo di vita, le risorse restano all'interno del sistema economico e vengono trasformate in modo da creare nuovo valore. E le micro e piccole imprese sono protagoniste di questo sistema.

La ricerca evidenzia anche che le imprese considerate "verdi", quelle che puntano alla riconversione ecologica, a Biella sono 227, con un'incidenza percentuale uguale a quella italiana (26,4 per cento sul totale delle imprese artigiane attive).

MARIALUISA PACCHIONI

Servizi e manifattura**LE IMPRESE GREEN CON DIPENDENTI**

Provincia	Manifatturiero		Servizi		Manifatturiero + servizi	
	Imprese green	% su imprese artigiane	Imprese green	% su imprese artigiane	Imprese green	% su imprese artigiane
Alessandria	361	31,4	287	23,0	648	27,0
Asti	166	32,2	135	22,9	301	27,2
Biella	128	30,8	99	22,3	227	26,4
Cuneo	540	32,0	418	23,1	958	27,4
Novara	276	31,3	231	22,5	507	26,6
Torino	1356	31,9	1473	22,6	2.829	26,2
Verbania	134	31,8	112	22,4	246	26,7
Vercelli	105	31,5	107	22,8	212	26,4
Italia	39.052	31,4	38.226	22,8	77.278	26,4

Le cifre**Economia circolare in Piemonte**

Posiz.	Provincia	Imprese artigiane economia circolare	% su totale artigianato	% artigianato su totale
46	Alessandria	1.941	16,7	80,2
28	Asti	1.097	17,5	80,2
5	Biella	1.030	18,8	87,3
4	Cuneo	3.118	17,1	88,0
30	Novara	1511	15,7	81,9
48	Torino	10.886	17,4	80,0
19	Verbania	784	17,9	83,8
12	Vercelli	790	16,3	84,6
	Italia	222.956	16,5	75,2

Elaborazione Ufficio Studi Confartigianato su dati Unioncamere-Infocamere



IL NUOVO CODICE DEGLI APPALTI

Martedì 4 ottobre si è tenuto ad Asti presso la Sala Nebiolo di Confartigianato il Convegno: Nuovo codice appalti – Le principali misure per artigiani e piccole imprese.

Buona la partecipazione da parte delle imprese, segno evidente che, nonostante la crisi che perdura ormai da quasi un decennio, l'argomento affrontato è di rilevante interesse.

Il relatore Dott. Marco Taricco della Soa Servizi di Bene Vagienna, preceduto da una breve introduzione istituzionale del Presidente di Confartigianato Biagio Riccio e del Direttore Giansecolo Bossi, ha affrontato molti argomenti: procedure di gara, subappalto, criteri di aggiudicazione, sistema di qualificazione Soa, soccorso istruttorio, avvalimento, contenzioso.

Non si escludono ulteriori momenti formativi di approfondimento successivi alla pubblicazione delle linee guida dell'Autorità Anticorruzione, in applicazione del Nuovo Codice Appalti.



3

“Alla cura e al governo dei calzolai...”

■ Aprirà i battenti lunedì 17 ottobre alle 11.30 nel salone “Amelio” dell’Archivio di Stato la mostra “Alla cura e al governo dei calzolai...”, che una delle istituzioni cittadine più antiche (affonda infatti le sue radici in epoca Comunale, tanto che le sue prime “tracce” risalgono alla fine del XII secolo) ha realizzato con il patrocinio di Provincia e Comune di Novara, della Camera di commercio e con la collaborazione di “Confartigianato Piemonte Orientale”. Un’iniziativa fortemente voluta da Giacomo Fiorello, da 41 anni presidente dell’“Università dei calzolai”, che consentirà al pubblico di prendere visione su «una serie di documenti storici - ha detto nel corso della conferenza stampa di presentazione - dove si parla tra l’altro dell’ospedale San Giuliano. Con il conferimento effettuato nel 2012, tutta una serie di documenti che avevamo nella nostra sede li abbiamo consegnati all’archivio, scongiurando così il pericolo che andassero perduti. Si tratta di una delle tante vicende - ha aggiunto - che molti non conoscono, ma che nel vero senso rappresentano un pezzo della storia della nostra città». «Un’antichissima corporazione, quella dei calzolai -



ha spiegato invece la direttrice dell’Archivio di Stato Maria Marcella Vallasca - che ebbe in passato un importante peso politico ed economico, contribuendo alla fondazione e dell’amministrazione dell’ospedale “San Giuliano”. Le carte che si trovano all’archivio costituiscono un’importante testimonianza per la storia del territorio». Parole di forte apprezzamento sono state espresse dagli altri presenti all’incontro, dall’assessore al Commercio Franco Caressa al presidente dell’Assemblea di Palazzo Cabrino Gerardo Murante, sino al presidente della Camera di commercio Maurizio Comoli, mentre per “Confartigianato Piemonte Orien-

tale” hanno brevemente preso la parola il presidente Michele Giovannardi, il direttore Amleto Impaloni e il funzionario Renzo Fiammetti. La mostra sarà visitabile sino al 22 ottobre, dalle 9 alle 15 con ingresso da via dell’Archivio 2. Per visite scolastiche ci si potrà prenotare telefonando allo 0321 398229. Nella giornata conclusiva, con inizio alle 16, sempre nel salone “Amelio”, a “Banda rappresentativa giovanile interprovinciale di Novara e Vercelli” diretta dal maestro Angelo Ruspa presenterà il concerto “Onore al presidente”, dedicato alla memoria di Giuseppe Regalli. Ingresso è libero.

Luca Mattioli



4

Consegnati oltre 4mila euro, ricavato di «Stelle e padelle», ad Amatrice

BORGOMANERO (zas) «Le associazioni di volontariato sono il vero motore della società, un serbatoio d'impegno che dobbiamo tutelare e preservare». **Sergio Bossi**, vicesindaco di Borgomanero ha aperto così la cerimonia di consegna, avvenuta nella mattinata di sabato 8 ottobre nella sala consiliare di palazzo Torielli, del ricavato della manifestazione "Stelle e padelle" tenutasi il 19 e 20 settembre scorso alla baita del gruppo alpini di via Caduti nei Lager nazisti. Le serate, organizzate dalla federazione italiana Cuochi di Novara e Vco, hanno fatto il classico pieno: in particolare martedì 20 settembre, oltre duecento persone si sono sedute per aiutare la popolazione di Amatrice (duramente colpita dal terremoto del 24 agosto scorso) e l'Auser cittadina.

A rappresentare gli abitanti di Amatrice, era presente l'ex consigliera comunale **Rita Verde Raspagliosi**, le cui origini riportano all'abitato laziale in provincia di Rieti. A questo proposito Bossi ha voluto sottolineare che «un gruppo di tecnici comunali è già partito per Castel San Giovanni: il loro compito sarà quello di attuare una serie di verifiche statiche ad alcuni edifici». **Andrea Cane** che con **Vittorio Stellin** rappresentavano la Federazione Italiana Cuochi Novara e Vco (Stellin è presidente), hanno illustrato il ricavato della serata «Millecentocinquan-

ta euro andranno ad Amatrice; duemiladuecentottantaquattro all'Auser cittadina e mille alla Federazione Cuochi Italiana per ulteriori interventi di solidarietà». Il ricavato totale della serata è dunque di 4.637 euro. In questo contesto è stato reso noto che **Laura Travaini**, scrittrice e segretaria dell'associazione "Scrittori e Sapori" ha fatto pervenire al Comune laziale duecento copie del volume "Curve di cioccolato", «Un gesto - ha detto - per allietare il cuore e la mente». Un grazie ai promotori della serata "Stelle e padelle" è arrivato anche dall'Auser, presente con **Maria Bonomi** e il dottor **Sergio Cavallaro** «Questi fondi - hanno evidenziato - serviranno per nuove attrezzature, visto anche che l'ambulatorio conta ben 28 medici specialistici che forniscono la loro opera gratuitamente». **Andrea Cane**, motore della iniziativa, ha voluto ringraziare i partner della manifestazione: Alpini in primis (presenti con **Renato Velati** e **Gigi Bertona**), i pasticceri e il presidente **Livio Duella**; confartigianato con **Andrea Favergioti**, **Giacomo Poletti**, Confesercenti e Coldiretti. Stellin ha sottolineato «la presenza, il mese scorso, della Federazione Italiana Cuochi ad Amatrice con tre punti che fornivano pasti alla popolazione». L'assegno di 1.350 euro è stato consegnato dallo stesso Stellin al vicesindaco Bossi.

5

Economia Il trasloco in via Del Carretto 10. Venerdì 28 l'inaugurazione **Confartigianato, da lunedì nuova sede**

►► **CASALE MONFERRATO**

(a.m.) - Confartigianato Casale cambia sede. Ieri, giovedì, l'associazione ha chiuso gli uffici di piazza Venezia 13 e riaprirà lunedì 24 nei nuovi spazi di via Galeotto Del Carretto 10. Nel nuovo sito troveranno spazio gli uffici di contabilità, quello del lavoro e quello di segreteria e contatto con gli altri enti oltre che al patronato. Al secondo piano del numero 10 di via Del Carretto sarà collocata anche la sede della cooperativa Artigiana di Garanzia per i servizi di finanziamento. «Una scelta - spiegano da Confartigianato - fatta per rendere il flusso degli



La nuova sede di Confartigianato Casale in via Del Carretto

utenti più fluido e meno problematico». La nuova sede, infatti, è completamente priva di barriere architettoniche e si trova a pochi passi dal centro storico di Casale e da piazza Castello. In programma per venerdì 28, alle ore 17, la cerimonia di inaugurazione.

Gli uffici, dunque, resteranno chiusi oggi, venerdì, per il trasloco ma da lunedì 24 riapriranno seguendo i consueti orari (dal lunedì al venerdì dalle 8,30 alle 13 e dalle 14 alle 17,30. Chiuso il venerdì pomeriggio). Non cambieranno i contatti: tel 0142781962; fax 0142781969; mail casale@confartigianato.it

6

Infortunati sul lavoro in calo, ma questo non basta Al via i progetti della Settimana della prevenzione

NOVARA (fex) Gli incidenti sul lavoro calano: due le morti bianche registrate dall'inizio dell'anno, entrambe avvenute sui cantieri della A4 (contro le 9 del 2015) e da 164 scendono a 108 le malattie professionali. «E' vero che questo trend è legato alla crisi occupazionale - commenta **Alessandra Lanza**, direttrice regionale di Inail - ma il calo è superiore in rapporto alla contrazione dei posti di lavoro, quindi possiamo affermare che Novara è una provincia virtuosa». Ma gli addetti ai lavori non si accontentano di certo.

Prende il via lunedì 24 ottobre la Settimana europea per sicurezza sul lavoro, rivolta ad aziende e scuole, con una serie di giornate dedicate al tema «Ambienti sani e sicuri ad ogni età». Le iniziative, fino al 28 ottobre, sono promosse dallo Spresal dell'Asl, in collaborazione con enti e associazioni che si occupano di sicurezza sul lavoro, per sensibilizzare e supportare la scuola, le aziende, i lavoratori, gli addetti aziendali sui temi relativi alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. L'evento si aprirà con una mostra allestita in viale Roma 7.

La Settimana si aprirà con il «lunedì del medico competente», grazie al corso «La promozione di stili di vita salutari: possibilità di intervento del medico competente e degli operatori sanitari negli ambienti di lavoro». Il 25 ottobre arriva il «martedì delle aziende», con il corso organizzato in collaborazione con Confartigianato imprese piemonte

orientale e Form Novara e Vco e Opra epab. Il 26 ottobre spazio ai più giovani con «I mercoledì delle scuole», dedicato agli allievi delle scuole superiori: potranno seguire un seminario al Fauser promosso da Anmil, incentrato anche sul tema della sicurezza nell'alternanza scuola-lavoro, oltre che un corso di formazione promosso da Confartigianato. Le giornate di giovedì e venerdì saranno, infine, dedicate all'edilizia e all'agricoltura. Per i corsi è obbligatoria l'iscrizione.



Gli infortuni denunciati nei primi otto mesi, nel Novarese, sono stati 2.322 contro i 3.477 del 2015. «Il trend è certamente positivo - commenta **Aniello Esposito**, direttore dello Spresal - ma è fondamentale creare la cultura della prevenzione, coinvolgendo anche le giovani generazioni, che rappresentano i lavoratori del futuro. Solo lavorando sulla prevenzione si può evitare che determinati episodi possano riaccadere».

7

Estetica e acconciature: il benessere anche per i pazienti dell'Oncologia

NOVARA (bec) Avviare, in collaborazione con la Regione, percorsi formativi dedicati all'estetica e agli acconciatori in oncologia per consentire il corretto trattamento delle pazienti oncologiche o con altre patologie che richiedano una preparazione specifica degli operatori; e istituire un registro regionale cui possano accedere solo gli operatori così qualificati. E' quanto si propone di realizzare il Comitato di coordinamento delle Confederazioni artigiane piemontesi, che si è riunito lunedì 17 ottobre a Torino per presentare il progetto «Benessere in oncologia». «Oggi» ha spiegato **Adriano Sonzini**, dirigente del settore Acconciatura ed estetica di Confartigianato - molte imprese del settore operano già in modo volontario nelle strutture ospedaliere: si tratta di passare da queste azioni volontarie alla creazione di una vera e propria rete oncologica di persone a vario titolo specializzate in grado di fornire supporto a chi si trova ad affrontare momenti difficili a cui bisogna dare continue speranze e strumenti per combattere queste malattie».

L'iniziativa è stata illustrata, tra gli altri, dai presidenti regionali Estetiste e Benessere e sanità di Confartigianato Stefania Baiolini ed Enrico Frea: l'istituzione di un vero e proprio percorso formativo svolto in collaborazione con medici e psicologi e di un registro regionale cui possano accedere solo operatori già qualificati. Non di rado il tumore è vissuto, da chi ne è colpito, come una sorta di "alieno" che si è insinuato nel corpo e, giorno dopo giorno, lo altera e lo divora. Fare quanto è possibile per aiutare il malato a mantenere l'aspetto corporeo è fondamentale per l'immagine che egli ha di sé e per il suo rapporto con gli altri, hanno sottolineato il direttore del dipartimento Rete oncologica Piemonte e Valle d'Aosta Oscar Berretto e la psicologa della Fondazione Faro Désirée Boschetti, mentre l'hair stylist Gloriana Ronda ha illustrato il corso di specializzazione per acconciatori oncologici, di cui è stata promotrice, realizzato in collaborazione con la Regione Liguria. «Questo progetto rappresenta una sfida da condividere e realizzare - ha concluso l'assessore regionale alla Formazione professionale, intervenuta anche a nome dell'assessore alla Sanità - e a tal fine potranno essere impegnati fondi comunitari».



La festa dell'Università dei calzolai per i patroni

NOVARA (bec) L'Università dei calzolai - insieme a Confartigianato Imprese Piemonte Orientale - celebra il 23 ottobre la solenne ricorrenza dei patroni della categoria, Crispino e Crispiniano. Calzolai artigiani, famigliari e autorità si ritroveranno alle 11 per la messa, celebrata nella chiesa di San Michele Arcangelo dell'ospedale, seguirà alle 12 il momento conviviale e il rinfresco nella sede dell'Università in viale Ferrucci 23, con il discorso di benvenuto del presidente **Giacomo Fiorello**.

WEEKEND NELLA CAPITALE DELLE LANGHE

La Fiera del tartufo unisce la cucina di Piemonte e Sicilia

Premio

Una giuria decreterà il miglior esemplare di trifola bianca

Migliaia di esemplari di tartufo, appena raccolti, che ogni sabato e domenica vengono messi in mostra e venduti dai trifolao di Langhe, Roero e Monferrato: è questo il Mercato del tartufo di Alba, la più grande esposizione al mondo del prezioso fungo ipogeo, che ogni anno è il cuore pulsante della Fiera albese e che anche questo fine settimana aprirà le sue porte ai visitatori (orario 9-20, ingresso 3 euro).

Nello stesso padiglione allestito nel cortile della Maddalena, lungo la centrale via Maestra, la rassegna AlbaQualità, con oltre cento espositori provenienti da tutta la Regione: gli stand offrono un panorama esaustivo e completo della qualità gastronomica e vitivinicola della zona, con particolare attenzione alle produzioni artigianali e innovative. Un'altra area è riservata, invece, alla ristorazione e alla degustazione dei grandi vini di Langhe e Roero, serviti da som-

melier Ais. Ma il Palatartufo è il luogo anche dove sperimentare e approfondire con le analisi sensoriali del tartufo (oggi e domani alle 11), le wine tasting experience (oggi alle 17,30 e domani alle 15,30) e gli show cooking: oggi alle 11 un confronto di eccellenze fra Sicilia e Piemonte, con Marco Failla, 28 anni, giovane chef ragusano del San Bartolo Resort di Vittoria che lavorerà con Romina Baratta in una «cucina a due mani». L'evento promosso da «Sicilia in Europa» prevede anche un momento di confronto tecnico, in particolare sui grani antichi e sul tartufo, oggi alle 15. Alle 18 toccherà a Massimo Camia dell'omonimo ristorante lamorrese salire sul palco e svelare i suoi trucchi al pubblico.

Show cooking e foodies moments proseguono anche domani: alle 11 con lo chef Davide Oldani, ideatore della cucina pop-alta qualità e accessibilità che ha aperto nel 2003 il suo ristorante, il D'O, a Cornaredo, in provincia di Milano, suo paese d'origine; alle 18 con Davide Palluda chef del ristorante All'Enoteca di Canale. Da segnare in agenda per domani, anche l'assegnazione alle 15 del riconoscimento «Tartufo Reale 2016»: un premio al miglior esemplare

di tartufo bianco d'Alba presentato ai giudici del tartufo in collaborazione con Reale Mutua, sponsor Ufficiale della 86ª Fiera.

All'uscita dal Mercato, in piazza Falcone, i visitatori troveranno uno stand dedicato a «Innovazione e tecnologia», settore scelto da Confartigianato Imprese Cuneo per proseguire, anche nel 2016, il progetto di valorizzazione dell'artigianato locale attraverso le risorse del territorio: imprenditori dinamici, volti al costante ammodernamento tecnologico, sia in ambiti tradizionali che innovativi, saranno testimoni del progresso economico della Granda (sabato e domenica 9-20 e poi di nuovo il prossimo weekend).

Infine, a fare da cornice al Tempio del tartufo i tanti mercati, un appuntamento tradizionale della Fiera e un'occasione per gustare le eccellenze agroalimentari e le produzioni artigianali del territorio: il grande mercato ambulante della Fiera nelle principali piazze e arterie di Alba è in programma tutte le domeniche tra le 9 e le 19,30; il mercato Km 0 «Campagna Amica» in piazza Medford apre ogni domenica alle 8 per proseguire fino a sera, mentre il Mercato della Terra Slow Food è visitabile ogni sabato mattina dalle 9 alle 13 e le domeniche dalle 9 alle 19,30.



