

Rassegna del 28/10/2016

NESSUNA SEZIONE

21/10/2016	Azione - Eco di Galliate	4	<u>"Cultura della tutela della salute e sicurezza sul lavoro", a Novara mostra e incontri</u>	...	1
21/10/2016	Azione - Eco di Galliate	4	<u>Infortuni sul lavoro in calo Si promuove la prevenzione</u>	Cito Marco	2
21/10/2016	Biellese	13	<u>Accordo tra Cna e Cooperjob</u>	...	3
21/10/2016	Bisalta	21	<u>Internazionalizzarsi per crescere, come impresa e come sistema</u>	...	4
27/10/2016	Eco di Biella	35	<u>Convegno a città studi</u>	...	6
27/10/2016	Eco di Biella	35	<u>Un buon giudizio</u>	...	7
27/10/2016	Risveglio del Canavese	45	<u>Un'App per i prodotti tipici</u>	Rossatto Gloria	8
28/10/2016	Stampa Torino Sette	33	<u>Ciocco-Gioiello</u>	...	9
28/10/2016	Stampa Torino Sette	38	<u>Insieme a seicento creativi emergenti paratissima vola "to the stars"</u>	jenny Dogliani	10

“Cultura della tutela della salute e sicurezza sul lavoro”, a Novara mostra e incontri

“Promuoviamo la cultura della tutela della salute e sicurezza negli ambienti di lavoro: un percorso per conoscere chi fa prevenzione nel territorio novarese”, questo il titolo della serie di eventi in programma a Novara in occasione della Campagna europea per la sicurezza sul lavoro.

Il via è **lunedì 24 ottobre** con l'apertura della mostra dedicata a enti e scuole presso la sede dell'Asl Novara in viale Roma 7 (palazzina A, ingresso A2, piano terra, visita libera negli orari di apertura al pubblico) dove saranno esposti pannelli per presentare il tema della campagna europea “ambienti sani e sicuri ad ogni età” e presenti gli enti e le associazioni che si occupano di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori per illustrare i progetti dedicati al mondo del lavoro e alla scuola.

Sempre **lunedì**, dalle 8,45 alle 17,30, nell'aula formazione dell'Asl di Novara, la giornata “Il lunedì del medico competente” con il corso “la promozione di stili di vita salutari: possibilità di intervento del medico competente e degli operatori sani-

tari negli ambienti di lavoro”.

Martedì 25 nella sala Manzoni in viale Manzoni dalle 8,45 alle 13 sarà il momento de “Il martedì delle aziende” con il corso “la promozione di stili di vita salutari negli ambienti di lavoro: dalla teoria alle possibilità di attuazione nella propria azienda” a cura di Confartigianato Form Novara Vco.

Mercoledì 26, giornata dedicata agli studenti del triennio della scuola secondaria di secondo grado con la visita guidata alla mostra e un momento di incontro per sensibilizzare gli studenti sulle tematiche attraverso testimonianze e attività ludico esperienziali.

Giovedì 27 in collaborazione con CPT e scuola Edile di Novara vi sarà il corso “la promozione di stile di vita salutari in edilizia: prime esperienze nel territorio novarese .

Venerdì 28 il corso “il comparto dell'agricoltura: attrezzature di lavoro e fitosanitari” dalle 8,45 alle 13 a cura di Confagricoltura Novara e Vco nell'aula formazione dell'Asl No. **ma.ci.**

2

Presentata a Novara la Campagna europea per la sicurezza sul lavoro

Infortunati sul lavoro in calo Si promuove la prevenzione

Trend in calo degli infortuni sul lavoro nel Novarese. Sono 2322 quelli denunciati da gennaio ad agosto 2016. Di questi tre sono stati mortali, 343 quelli cosiddetti in "itinerare" (ovvero subito nel tragitto percorso per giungere al lavoro) mentre 329 sono quelli occorsi a lavoratori stranieri. Le malattie professionali denunciate sono state 108 di cui 4 per tumori (8 quelle occorse a lavoratori stranieri).

Nel 2015 gli infortuni denunciati erano stati 3477 (3797 nel 2014) di cui 9 mortali (stesso dato nel 2014), 486 in itinerare (557 nel 2014) e 509 occorsi a lavoratori stranieri (554 nel 2014). Le malattie professionali nel 2015 sono invece state 164 (133 nel 2014) di cui 15 per tumori (16 nel 2014) mentre 11 hanno coinvolto lavoratori stranieri (5 nel 2014).

Questi dati sono stati forniti nel corso della presentazione alla stampa della Campagna europea per la sicurezza sul lavoro. I posti di lavoro sono in calo, è stato osservato, «ma è anche vero che nel Novarese la riduzione di infortuni è dovuta, più che altrove alla prevenzione» ha sottolineato Alessandra Lanza di Inail Piemonte.

Novara è partner nazionale della campagna europea caratterizzata dallo slogan "Non giocare con la tua vita o con quella degli altri: dai peso alla prevenzione" e in città si svolgeranno gli eventi da lunedì 24 a venerdì 28 ottobre.

L'iniziativa è promossa dallo Spresal (Servizio Prevenzione e Sicurezza degli ambienti di Lavoro) dell'Asl di Novara in col-

laborazione con Inail, Anmil, Confartigianato, Confagricoltura, Agripiemonteform, Sen, Cen, Ebap e Opra Piemonte e con il patrocinio del Ministero del Lavoro, Ministero dell'Istruzione, Ain, Api e Cna.

«L'attività di controllo e fondamentale, l'obiettivo è quello di promuovere la cultura della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro attraverso un percorso per conoscere chi fa prevenzione nel territorio novarese» ha commentato il prefetto di Novara Francesco Paolo Castaldo durante la presentazione dei diversi appuntamenti previsti, avvenuta martedì scorso nella sala della prefettura in piazza Matteotti a Novara.

«Solo facendo squadra si possono ottenere i risultati - ha commentato il direttore generale dell'Asl No Adriano Giacometto -. La prevenzione inizia dalle scuole, si tratta di un investimento a lungo termine».

«Informazione e formazione sono fondamentali per perseguire l'obiettivo comune della salvaguardia della salute nei luoghi di lavoro» ha aggiunto Maurizio Roceri, direttore del dipartimento di prevenzione Asl No.

«La prevenzione deve diventare uno stile di vita e per questo è corretto richiamare l'attenzione del territorio» ha quindi sottolineato il dottor Aniello Esposito, direttore Spresal Asl No mentre Roberta Grossi, dirigente medico Spresal ha evidenziato come sia fondamentale la «relazione fra enti, territorio e lavoratori per una prevenzione efficace».

marco cito



La presentazione in Prefettura a Novara

Nei primi otto mesi di quest'anno 2322 infortuni denunciati e solo tre morti. Nel 2015 vi furono 3477 infortuni e 9 morti

3

Accordo tra Cna e Cooperjob

IL LAVORO "SOMMINISTRATO" SU MISURA PER ARTIGIANI E PICCOLE E MEDIE IMPRESE



I responsabili di Cna e Cooperjob

Cna Biella (l'associazione degli artigiani e delle Pmi biellesi) ha siglato un accordo con Cooperjob che consente alle piccole imprese di accedere, in modo semplice e mirato, a uno strumento di reclutamento professionale abitualmente utilizzato da imprese più grandi e strutturate, cioè il lavoro somministrato, un servizio di fornitura professionale di manodopera a tempo determinato da utilizzare nei momenti di maggior necessità di incrementare il lavoro. Il presidente di Cna, Claudio Capellaro Siletti, e il direttore Luca Guzzo hanno spiegato il percorso di questo accordo: «L'idea è di proporre alle imprese un'alternativa per sopperire alla carenza di manodopera quando ci sono dei picchi di lavoro oppure quando l'artigiano vuole avvicinarsi a un nuovo processo o a un nuovo business: il nostro associato può rivolgersi a noi spiegando le sue necessità. Nel giro di 48 ore, tramite Cooperjob, avrà a disposizione un dipendente in grado di rispondere alle sue esigenze».

La somministrazione rappresenta uno strumento flessibile che solleva l'azienda dagli oneri dell'assunzione e dai problemi legati alla gestione del personale di cui si occupa l'Agenzia per il lavoro.

Cooperjob Spa è l'Agenzia per il Lavoro del Gruppo Cooperativo Cgm (Consorzio Gino Mattarelli) e rappresenta la più grande rete italiana di imprese sociali; nel Biellese opera per mezzo del Consorzio Sociale Il Filo da Tessere, realtà con una solida e forte identità per l'erogazione di servizi alla persona, per l'integrazione lavorativa e sociale di soggetti "deboli" e accreditato nell'ambito delle politiche attive del lavoro.



QUESTO L'IMPEGNO DELLA TAPPA DI CUNEO DEL ROADSHOW ICE

Internazionalizzarsi per crescere, come impresa e come sistema

Nel 21° secolo affrontare i mercati esteri è quasi obbligatorio anche per le Pmi, ma deve essere attentamente pianificata

Cuneo ha ospitato mercoledì scorso la tappa del Roadshow "Italia per le Imprese, con le PMI verso i mercati esteri" organizzato dall'ICE-Agenzia in collaborazione con Confartigianato Imprese - Associazione Artigiani della Provincia di Cuneo, partner territoriale dell'evento.

Questa tappa è esemplificativa del modello produttivo che contraddistingue il nostro sistema economico: alcune grandi realtà e numerose piccole e medie imprese, che creano prodotti di notevole qualità, ma talvolta stentano a superare i confini nazionali. Queste imprese rappresentano un bacino di grandi potenzialità, che meritano di essere opportunamente messe a frutto, fornendo loro conoscenze, strumenti, sostegni e certezze, per affrontare in modo adeguato e proficuo le sfide dell'internazionalizzazione.

A fornire il saluto di benvenuto è stato Domenico Massimino, Presidente Territoriale Confartigianato Imprese - Associazione Artigiani della Provincia di Cuneo che, con Marcello Gatto, Vicepresidente Vicario Camera di Commercio di Cuneo e Giuseppina De Santis, Assessore alle Attività Produttive Regione Piemonte, ha fornito una panoramica sul territorio e sul ruolo delle istituzioni private e pubbliche.

«In una fase come quella attuale, caratterizzata dal difficile e faticoso rilancio della domanda interna, l'idea di fare affari all'estero per gli imprenditori italiani è diventata ormai una strada quasi obbligata, an-

che per le piccole e medie imprese - ha esordito Massimino -. Chi decide di operare su altri mercati deve essere ben cosciente fin dal principio che ci si trova di fronte a sfide stimolanti, ma tuttavia complesse. Il processo di internazionalizzazione non si può dunque improvvisare, ma deve essere pianificato con la consulenza di esperti e il supporto di Istituzioni, Enti ed Associazioni che si occupano del settore».

In conclusione ha ribadito l'importanza di questi incontri: «Il Roadshow rappresenta quindi un momento strategico per l'avvicinamento delle nostre imprese all'export, un'importante opportunità di formazione e di condivisione. Punti di forza di questi momenti sono la grande sinergia e la collaborazione che si vengono a formare tra i vari soggetti coinvolti, per sviluppare progettualità utili a imprese e territorio».

La sessione tecnica si è quindi aperta con uno sguardo agli scenari internazionali, grazie al contributo di Alessandra Lanza - Partner Prometeia.

L'introduzione e la moderazione degli interventi di ICE-Sace-Simest è stata curata da Carlo Formosa, Direttore Centrale per l'internazionalizzazione del sistema Paese e le autonomie territoriali del MAECI: Il Roadshow "Italia per le Imprese, con le PMI verso i mercati esteri" è patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ed è promosso e sostenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico. Oltre all'ICE-Agenzia, a SACE e a SIMEST, l'evento si avvale della collaborazione di Confindustria, Unioncamere e di Rete Imprese Italia





Il folto pubblico intervenuto all'incontro



Presidente Domenico Massimino

6

CONVEGNO A CITTÀ STUDI

Il Consiglio di Amministrazione dell'Anap (Associazione nazionale anziani e pensionati) by Confartigianato Biella, seguendo le indicazioni del proprio Presidente Bruno Carraretto, ha manifestato pieno ed unanime interesse per partecipare, come partner ufficiale, al convegno provinciale dal titolo "Prendersi Cura della Persona Anziana" organizzato da Oasi, la nota Casa di Riposo con sede a Biella nel rione Chiavazza.

Il convegno si articolerà in due "parti" distinte; la "prima parte" dal titolo "L'attività fisica e l'alimentazione corretta... per affrontare e vivere serenamente, in ogni circostanza, la terza età" si avvarrà degli interventi di autorevoli relatori, professionisti e docenti universitari che in modo semplice ed avvincente illustreranno metodi ed azioni necessarie ed opportune per affrontare e vivere serenamente l'età anziana. Mentre nella "seconda parte", dal titolo "Novità - Sperimentazioni - Terapie complementari di supporto ai farmaci... le esperienze dell'Oasi, verranno illustrate con dovizia di particolari i successi riscontrati dalla Casa di Riposo Oasi negli ultimi tempi ed a totale beneficio dei loro ospiti.

Il Convegno si terrà venerdì 28 ottobre dalle 9 a Biella, presso l'Auditorium di Città degli Studi con ingresso libero aperto a tutta la popolazione biellese interessata (in particolar modo anziani e famiglie con anziani).



UN BUON GIUDIZIO

Ecco alcuni stralci tratti dalla relazione del Presidente Cna, Daniele Vaccarino, pronunciata all'Assemblea nazionale, che quest'anno si è tenuta alla Fiera d'Oltremare di Napoli. «Le misure per il 2017 sono particolarmente attese perché la nostra economia, che con fatica sta riemergendo dalle profondità della crisi, è ancora troppo lenta per uscire dalla palude degli zero-virgola. Imbrigliata dalla burocrazia, dalla esorbitante pressione fiscale, dalla diffusa illegalità ma tuttavia forte di un tessuto imprenditoriale vitale e da una ingente ricchezza privata. Ci attende un altro anno in salita la cui ripidità dipenderà anche dagli effetti della Manovra economica». «Diamo atto al Governo - ha detto ancora - di aver fatto un buon lavoro con il Disegno di legge di Bilancio. Il nostro giudizio è complessivamente positivo». E «Positivo certamente per l'impegno a negoziare tutti i margini di flessibilità con l'Europa per imprimere una intonazione espansiva alla politica di bilancio. Positivo per l'insieme delle misure che lo compongono». Ma il presidente non si è fermato qui: «Non possiamo che registrare con soddisfazione - ha detto - che nel disegno di legge sono state accolte gran parte delle richieste avanzate da anni dalla Cna. Siamo soddisfatti del rafforzamento delle agevolazioni per gli interventi di ristrutturazione edilizia e di riqualificazione energetica e del cosiddetto "super e iper-ammortamento. Così come per l'introduzione dell'Iri che finalmente consente ai piccoli di pagare sui redditi lasciati in azienda la stessa aliquota sinora riservata solo alle grandi imprese».



8

SCUOLA. Entro aprile il prodotto finito uscirà sul mercato per favorire le attività

Un'App per i prodotti tipici



La presentazione del progetto nell'ambito dell'attività di alternanza scuola-lavoro

LANZO — "L'appetito vien mangiando. Il gusto trova sempre persone che lo sanno apprezzare". Si presenta così "l'App" che gli studenti delle classi quarte e quinte dell'istituto alberghiero potranno contribuire a rendere viva e funzionale sui nostri smartphone e computer e che, se tutto va bene, potrebbe già essere attiva entro aprile del prossimo anno per favorire le attività sulle valli di Lanzo.

Martedì 18 ottobre nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola-Lavoro è stata presentata un'attività legata all'utilizzo delle piattaforme internet specializzate in enogastronomia e turismo.

«L'Impresa Sociale Ouverture - ha spiegato Antonio Trombetta - ha individuato e sostiene una start-up (hoc-Foodetector) che propone una piattaforma informatica geolocalizzata, multilingue, interattiva, per scoprire le specialità enogastronomiche di un territorio: un punto di incontro tra consumatori e attività che scommettono sui prodotti tipici, che si affaccia su di una nicchia di mercato, anche nazionale ed internazionale, attenta alla specificità e qualità dei prodotti, nonché al tessuto produttivo.

La proposta è quella di sperimentare le potenzialità del territorio lanzese creando in loco un circuito di relazioni virtuose tra giovani che censiscono le risorse, i produttori ed erogatori, le reti locali, istituzionali e non».

«Questa idea progettuale propone gratuitamente attività di alto livello sull'utilizzo delle piattaforme internet specializzate in

enogastronomia-turismo ai giovani in cerca di occupazione e professionalizzazione - spiega la professoressa Simonetta Bergagna, referente dell'Istituto per le attività di Alternanza Scuola-Lavoro. La proposta ai nostri allievi è di essere protagonisti nello sviluppo di una applicazione, in un'esperienza formativa professionale tesa al reperimento delle informazioni usate per la valorizzazione su piattaforme internet dei prodotti tipici locali. Ci è subito piaciuta l'idea di sperimentare le potenzialità nel territorio lanzese e soprattutto il riconoscimento del fatto che la scuola alberghiera è parte integrante della filiera del cibo».

E aggiunge: «Saranno selezionati 20 allievi, tra le classi quarte e quinte, che saranno formati all'utilizzo delle piattaforme internet. Dopo una prima formazione inerente il reperimento e l'inserimento dei dati fino ad arrivare alla logica di funzionamento delle maggiori piattaforme di promozione turistica-enogastronomica, come TripAdvisor o SlowFood.

La proposta ai nostri allievi è di fare un lavoro di studio e investigazione, prima in aula e poi sul campo, studiando il territorio, scoprendo quali sono i prodotti tipici, facendone una mappa, imparando a descriverli. Svolgere una ricerca di mercato di chi produce, chi commercializza e utilizza i prodotti tipici delle Valli. Saper fare le foto ad un piatto tipico e saperlo descrivere, che sfondo utilizzare fotografando un ristorante e altri piccoli accorgimenti, sono competenze altamente spendibili, un doma-

ni, finita la scuola. È una concreta occasione in cui l'alternanza Scuola-Lavoro mette in rapporto la scuola con il mondo del lavoro, in questo caso con una metodologia molto innovativa».

La finalità centrale del progetto - in collaborazione con l'Unione dei Comuni delle Valli di Lanzo, il Comune di Lanzo e con istituzioni come Gal e Cna, e dalle associazioni che sul territorio lavorano per favorire l'occupazione giovanile - è quella di contribuire allo sviluppo socio economico del territorio delle Valli, in particolare per il settore agroalimentare.

«Foodetector è un motore di ricerca per scoprire in pochi secondi le specialità enogastronomiche di un territorio, dove trovarle, provarle, gustarle - ha spiegato Luca Giliberti. La piattaforma Foodetector può creare valore economico offrendo strumenti basati sul web pensati per soddisfare i bisogni del consumatore privato o per il turista, ma anche per i ristoranti, i negozi e i produttori agroalimentari. Il mercato di riferimento è formato da 6 milioni di turisti che ogni anno in Italia uniscono l'esperienza alimentare alla scoperta dei territori e da tutte le attività commerciali che producono, utilizzano, vendono e mantengono vivo un insieme di più di 8 mila prodotti tipici e piatti regionali e alle 300 mila aziende che li producono, vendono e servono».

— GLORIA ROSSATTO



9

**CIOCCO-GIO-
IELLO.** Sarà il
cioccolato il fi-
lo conduttore
della mostra-
mercato di
Confartigiana-
to al Borgo
Medievale
(viale Virgilio

**107) da sabato 29 ottobre a
martedì 1 novembre, ore 10-
19.** Sui banchi, produttori del

Paniere della Provincia e di Cna, Mae-
stri del gusto. Poi, manufatti tessili,
gioielli e bijoux, mentre gli artigiani del
legno occuperanno il salone S.Giorgio.



A TORINO ESPOSIZIONI DA MERCOLEDÌ 2 A DOMENICA 6 NOVEMBRE
**INSIEME A SEICENTO CREATIVI EMERGENTI
 PARATISSIMA VOLA "TO THE STARS"**

JENNY DOGLIANI

Facendo leva sulle valenze astronomiche e astrologiche del numero 12 (vedi i segni zodiacali e le lunazioni dell'anno solare), la XII edizione di Paratissima rende omaggio al tema «To the stars». Ad animare gli spazi di Torino Esposizioni **da mercoledì 2 a domenica 6** (corso Massimo d'Azeglio 15, mer 18-24, gio-ven 15-24, sab 12-24, dom 10-22, tel. 011/2073075, 345/3183971, www.paratissima.it, ingresso 3 euro, abbonamento 5 giorni 5 euro, under 18 gratuito) sono seicento creativi emergenti, quattro premi, 220 opere di artisti affermati e dieci mostre.

LE SEZIONI. Otto le sezioni della manifestazione: in «Nophoto», dedicata alla fotografia, spiccano scatti di Franco Pagetti, realizzati ad Aleppo nel 2013, e del sudcoreano Daesung Lee, sul cambiamento climatico; «International» ospita opere di artisti cinesi, cubani e dei vincitori delle edizioni gemelle di Paratissima a Skopje, Lisbona e Cagliari; «Kids» propone laboratori e visite guidate realizzati in collaborazione con il planetario di Torino, «Learning by doing» incontri e workshop con artisti e giovani curatori, «G@p» gallerie emergenti che tentano di avvicinare i giovani al collezionismo con opere dal budget contenuto; poi la sezione dedicata alla videoarte e quelle riservate alle ideazioni autoprodotte di moda e design cui Confartigianato partecipa con «L'artigianato che sorprende» (esposizione di manufatti prodotti da cinque aziende, in vetro, cemento e altri materiali) e con le creazioni di Hussain Harba, cui è dedicata una sfilata sabato dalle 19 alle 20.

RICHIAMO SIDERALE. Ad approfondire il tema dell'edizione è la collettiva «Space Appeal. Il richiamo siderale», con una selezione di opere che spaziano dai poster della Nasa raffiguranti avveniristici viaggi cosmici alle fantascientifiche visioni dei dipinti di Karel Thole e delle fotografie di Michael Najjar, dalle stelle di Gilberto Zorio, proiezioni del cosmo e dell'infinito, alle geografie astrali di Enrico T. De Paris, all'uomo racchiuso dai Santissimi in una capsula iperbarica proiettata in un futuro intergalattico. Accanto a questa rassegna, le nove mostre ideate dai 17 allievi della terza edizione del corso per curatori N.I.C.E. (New Independent Curatorial Experience). Negli spazi di Torino Esposizioni, anche le incursioni teatrali del Torino Fringe Festival (www.torinofringe.it).

OFF. «P 360-Art in the city» propone un circuito di mostre "off" diffuse tra San Salvario, Vanchiglia e Borgo San Paolo in 49 sedi, tra cui Campus San Paolo e Art Hotel Olympic, a ciascuna delle quali sarà abbinato un artista fino al 30 novembre: è il frutto di un progetto ideato da Paratissima per promuovere la creatività emergente tutto l'anno.

© BY NC ND / AL CUN / DIRITTI RISERVATI



Otto sezioni e dieci mostre in un'edizione dedicata alle valenze siderali del numero 12
E ci sono anche 220 opere di artisti affermati



● A sinistra
Daesung Lee,
«Futuristic
Archaeology».
A destra
Raffaele
Fiorella, «Le
cose che non
accadono» (in
mostra a
Paratissima)

