

Rassegna del 10/12/2016

NESSUNA SEZIONE

03/12/2016	Corriere di Novara	27	<u>Confartigianato Imprese, incarichi nazionali per Giovanardi e Besana</u>	...	1
03/12/2016	Corriere di Novara	30	<u>Migliorare la sicurezza alimentare: accordo in Regione</u>	...	2
09/12/2016	Sentinella del Canavese	11	<u>Seicento candidati per dieci posti</u>	Massia Lydia	3

1

Confartigianato Imprese, incarichi nazionali per Giovanardi e Besana

■ Michele Giovanardi (*a sinistra*), presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale, è stato eletto componente della Giunta esecutiva nazionale di Confartigianato Imprese. L'elezione è avvenuta nell'ambito dell'assemblea di Confartigianato che ha riletto per acclamazione Giorgio Merletti alla presidenza della Confederazione per il quadriennio 2016-2020. Michele Giovanardi, imprenditore del settore grafico, è presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale dal 2014, dopo un lungo impegno nel movimento dei Giovani Imprenditori a livello provinciale, regionale e naziona-

le.

Maurizio Besana (*a destra*), fotografo artigiano con studio a Santa Maria Maggiore, e vicepresidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale è stato invece nominato il 28 novembre scorso presidente nazionale di Confartigianato comunicazione. Il presidente Besana, dopo la nomina, ha identificato in una stretta collaborazione tra le categorie della comunicazione – fotografia, ICT e grafica – lo strumento per migliorare la rappresentanza delle imprese in questo settore.

l.c.



2

TRA ASSESSORATO ALLA SANITA', ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E ORGANIZZAZIONI DEI CONSUMATORI

Migliorare la sicurezza alimentare: accordo in Regione

■ Migliorare la sicurezza alimentare, scegliere alimenti di qualità, fare attenzione alla loro conservazione: sono i principali obiettivi dell'accordo sottoscritto giovedì tra la Regione Piemonte, assessorato alla Sanità, le associazioni di categoria (Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato, Cna) e le organizzazioni dei consumatori (Movimento consumatori Torino, Adoc Piemonte, Adiconsum, Federcosumatori, Codacons, Acu).

La sorveglianza sanitaria sulle malattie trasmesse da alimenti evidenzia episodi di intossicazione di carattere domestico sui quali, essendo a valle del sistema di produzione e commercio degli alimenti vigilato dagli organi di controllo, non si può intervenire intensificando o migliorando i controlli ufficiali.

Per cercare di ridurre e minimizzare i rischi alimentari in ambito familiare occorre agire sui comportamenti dei consumatori, a partire dal momento della spesa, del trasporto e della conservazione domestica, fino al momento della preparazione e del consumo.

La rete degli esercenti al dettaglio e delle botteghe artigiane alimentari rappresenta un importante punto di contatto per i consumatori che, spesso, si rivolgono a loro non soltanto per acquistare prodotti ma anche per avere consigli, nell'ambito di un rapporto di tipo fiduciario. I contatti tra acquirenti ed esercenti consentono di instaurare un dialogo con la

popolazione che può essere efficace non solo per rafforzare il ruolo del commercio al dettaglio ma anche per promuovere corretti stili di vita a vantaggio della salute dei consumatori.

L'assessore alla Sanità ha evidenziato che la sottoscrizione di un accordo tra sanità, commercio, artigianato ed organizzazioni dei consumatori rafforza l'orientamento sui corretti stili di vita che ispira il Piano regionale della prevenzione approvato dalla Giunta regionale lo scorso anno.

Come sottolineato dall'assessore, gli obiettivi sono chiari ed occorre avere una forte determinazione nel raggiungerli, anche attraverso messaggi adeguati ai cittadini.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità sostiene da tempo la necessità di educare gli addetti alla manipolazione degli alimenti sulle loro responsabilità per la sicurezza alimentare.

Fin dal 2001, con l'iniziativa dei "5 punti chiave per alimenti più sicuri", che si può sintetizzare con i seguenti messaggi: 1. Abituatevi alla pulizia; 2. Separate gli alimenti crudi da quelli cotti; 3. Fate cuocere bene gli alimenti; 4. Tenete gli alimenti alla giusta temperatura; 5. Utilizzate solo acqua e materie prime sicure.

Il prossimo passaggio è l'avvio di corsi di formazione per gli esercenti ed il lancio di una campagna di informazione programmata per l'inizio del mese di febbraio.

I.c.



La firma dell'accordo



3

Seicento candidati per dieci posti

Lavoro. A Parella la Manital cerca i primi addetti per le botteghe artigiane del progetto Vistaterra

di **Lydia Massia**

► PARELLA

In 600 da tutto il Canavese, ma anche dal Biellese e dalla provincia di Torino si sono candidati per un lavoro al castello e all'agriparco di Parella, ma i posti disponibili erano solo dieci: profili commerciali con un contratto inizialmente a tempo determinato di addetti alla vendita nella corte dei mercanti. Ovvero, nelle dieci botteghe artigiane e nell'enoteca, allestite nelle ex scuderie del maniero, che fu di proprietà dei conti di San Martino. Altre selezioni verranno avviate nei prossimi mesi, fino ad un massimo di 100 posti, quando Vistaterra, il progetto integrato di marketing territoriale ed incoming turistico, sarà a pieno regime. Lo sviluppo è previsto nell'arco di quattro anni, con l'obiettivo di intercettare 800mila turisti l'anno. Quelli che in Canavese passavano senza fermarsi.

A candidarsi sono stati soprattutto giovani. Molti in possesso di una diploma alberghiero e con una buona conoscenza dell'inglese, come veniva richiesto per alcuni profili. Poi si contano sommelier, che si so-

no offerti per la gestione dell'enoteca, che agirà come una succursale della banca del vino, emanazione di Slow food, partner del progetto con l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo. I candidati inoltre dovevano avere una conoscenza approfondita dei prodotti della gastronomia canavesana, la capacità di utilizzo di strumenti gestionali e la conoscenza dei principi del visual merchandising.

Vistaterra si presenta

Intanto per il prossimo sabato 17 dicembre Vistaterra viene presentato agli addetti ai lavori in una giornata declinata con visite al castello, per vedere da vicino i restauri, al parco, con la vigna coltivata ad Erbaluce docg, alla corte interna, che ospita le botteghe e l'enoteca. Il maniero, che Manital ha acquistato all'asta nel 2011, è diventato un hotel di charme, con spa, e centro congressi. Verrà inaugurato anche il primo dei 18 sentieri, compreso nella rete Vigneti e ville: Manital ha mappato 180 chilometri di sentieri che si snodano intorno al castello, percorribili a piedi, in canoa, a cavallo. L'apertura al

pubblico al momento non è stata resa nota. Ma non manca molto. Ed un po' di suspense aggiunge curiosità all'evento.

Il progetto Vistaterra

Quaranta milioni di euro tra restauri del castello e realizzazione dell'agriparco con un biolago balneabile, e garden center, dove un tempo c'erano i vivai dell'Olivetti. Tutto questo punta a valorizzare il Canavese creando un'economia di filiera ecosostenibile. Il progetto è ambizioso. Entro tre anni, secondo Manital, andrà a regime con un fatturato previsto di 17 milioni di euro. Graziano Cima-dom, fondatore e presidente di Manital che ha voluto con forza Vistaterra, spiega: «Crediamo molto in questo progetto, nella convinzione che sia un'iniziativa in grado di ridare slancio all'economia del territorio, di supportare la nascita di una filiera e di essere al contempo sostenibile e redditizia». Vistaterra resterà controllata da Manital anche se, a livello di singole società operative a capo delle diverse attività del progetto di impresa, il capitale potrebbe essere aperto a futuri partner.



Una delle sale affrescate del castello di Parella dopo i restauri