

CCIAA Cuneo: proseguono i webinar formativi in materia ambientale

Proseguono i seminari in modalità remota sui temi dell'ambiente e dell'economia circolare. Si inizia con il seminario sul Green Public Procurement, che si terrà online in forma di webinar il 10 giugno 2020 dalle ore 9:15 alle ore 13:15.

Gli acquisti pubblici verdi (Green Public Procurement – GPP) sono stati introdotti in ambito europeo come uno strumento per traghettare l'economia verso l'innovazione dei processi e dei prodotti, favorire la circolarità dei processi produttivi e, al contempo, la competitività delle imprese.

Dal 2016 l'Italia ha reso obbligatoria l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi che le pubbliche amministrazioni devono includere nelle procedure di gara. La Camera di commercio di Cuneo, con il coordinamento di Unioncamere Piemonte e con la collaborazione di Ecocerved Scarl, organizza un evento formativo online con l'obiettivo di informare le imprese che partecipano a gare pubbliche di cogliere le importanti opportunità offerte dal GPP.

La formazione è realizzata nell'ambito del progetto Enterprise Europe Network e del progetto del fondo perequativo sulla promozione dell'economia circolare. La formazione è destinata alle imprese del Piemonte.

CCIAA Torino: Al via la formazione Savor Piemonte per l'agroalimentare che vende all'estero

Canada, Stati Uniti, Thailandia, Singapore, Regno Unito, Svizzera, Danimarca, Repubblica Ceca, Francia e Germania: sono questi i paesi target al centro della programmazione del progetto Savor Piemonte, realizzato dalla Camera di commercio di Torino per le aziende piemontesi dei settori alimenti e bevande.

La prima fase del progetto prevede un'intensa programmazione di incontri di formazione **al via domani 23 settembre 2021**. Tra i temi trattati, l'analisi delle opportunità e la normativa alimentare in ciascun mercato, l'etichettatura e il packaging, gli adempimenti doganali, la comunicazione internazionale d'impresa. Già 120 imprese hanno aderito al programma, ma gli appuntamenti sono aperti gratuitamente a tutti. Obiettivo: creare un vero e proprio catalogo di eccellenze piemontesi agroalimentari da proporre ai più influenti buyer esteri.

*“Come Camera di commercio di Torino possiamo mettere a disposizione delle imprese non solo formazione e consulenza, ma anche un'ampia rete di contatti internazionali per guidarle alla conquista di nuovi mercati– spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – Invitiamo pertanto gli imprenditori agroalimentari, anche alla prima esperienza di export, a mettersi in gioco con noi, per soddisfare una domanda di Made in Italy che in questi anni non è mai venuta meno, nemmeno durante l'emergenza, e che continua*

a crescere: nel primo semestre 2021 l'incremento è stato di oltre il 50% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa".

Il mercato alimentare nel mondo

Secondo le recenti analisi condotte da Euromonitor International Ltd. (società leader nel campo delle ricerche di mercato), nel 2020 il valore del mercato globale dei prodotti alimentari confezionati e delle bevande ammontava a circa **3.521 miliardi di euro**.

Nello stesso anno, l'**Asia** rappresentava il **33,1%** del mercato globale con i suoi 1.164 miliardi di euro, seguita dall'Europa (Russia e Turchia incluse) con 1.012,3 miliardi di euro (28,8%), dal Nord America con 733,1 miliardi di euro (20,8%), dall'America Latina con 331,6 miliardi di euro (9,4%) e dall'Africa e Medio Oriente con 279,9 miliardi di euro (7,9%).

Asia, Europa e Nord America rimangono a tutt'oggi le aree maggiormente attrattive per le imprese operanti nel settore agroalimentare e che guardano all'estero per lo sviluppo del proprio business, nonché una destinazione privilegiata per i prodotti Made in Italy.

Il Piemonte

Le imprese piemontesi dell'industria alimentare e delle bevande esportano annualmente (anno 2020) merci **per 6 miliardi di euro**, di cui il 35% rappresentato dalle bevande. Nel primo semestre 2021 l'export ha già raggiunto i 3,1 miliardi di euro. Nel primo semestre 2021 il Piemonte ha esportato complessivamente merci per oltre 24 miliardi, registrando una crescita del +11% rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (I semestre 2016) Nel primo trimestre 2021 il Piemonte ha già esportato merci per oltre 1,5 miliardi, registrando una

crescita del **+50,7%** rispetto allo stesso periodo di 5 anni fa (II trimestre 2016) e del **+15,1%** rispetto al II trimestre 2020.

Il calendario degli incontri on-line

Giovedì 23 settembre 2021, ore 14:45

Focus **Canada e Stati Uniti** (parte prima: aspetti commerciali)

Giovedì 30 settembre 2021, ore 10:45

Focus **Thailandia e Singapore**

Giovedì 7 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Stati Uniti** (parte seconda: aspetti normativi)

Martedì 12 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Regno Unito e Svizzera**

Giovedì 14 ottobre 2021, ore 14:45

Focus **Danimarca e Repubblica Ceca**

Martedì 19 ottobre 2020, ore 14:45

I partner

Ampia la platea di partner qualificati che contribuiranno a supportare le imprese piemontesi durante tutto il percorso: dal **Laboratorio Chimico** della Camera di commercio di Torino, alle **Camere di Commercio Italiane all'Estero e Miste** ai principali centri di formazione universitaria piemontese. Per la prima volta riuniti in un unico progetto, **Politecnico di Torino, Università degli Studi di Torino e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo metteranno a disposizione delle imprese del territorio il proprio patrimonio di conoscenza e le proprie competenze tecniche per aiutarle a raggiungere in modo efficace i propri obiettivi di crescita internazionale.

Il salone dell'orientamento digitale si è concluso con un bilancio positivo

E' stato un successo il Salone dell'Orientamento Digitale 2020 che si è concluso sabato 21 novembre, al termine di un'intensa settimana di appuntamenti.

Un nuovo format con tante novità per incuriosire e stimolare l'attenzione dei ragazzi e, allo stesso tempo, essere facilmente fruibile dalle famiglie: sono bastati un computer, un tablet o un cellulare per avere accesso a tutto il panorama

scolastico e formativo della città, di cui hanno fatto parte anche alcuni istituti della prima cintura di Torino.

Lo dicono i numeri **oltre 7.600 partecipanti** (1816 ai laboratori – 99 classi terze delle scuole secondarie di primo grado -, 4.640 agli incontri con le istituzioni scolastiche e formative, 1015 ai 9 webinar tematici), **oltre 9.900 visualizzazioni** (950 utenti hanno visitato la pagina Web Radio#RestaAlSalone e 8.980 i 190 video caricati sul canale YouTube), a cui se ne **aggiungono altre 11.361** dei 24 video ammessi al contest '*Spazio alle professioni*', sempre sullo stesso canale, per un totale di **21.291** visitatori del sito.

L'evento, promosso dalla Città di Torino, in collaborazione con la Città Metropolitana, la Regione Piemonte e l'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte – Ambito territoriale di Torino, ha offerto, dal 16 al 21 novembre, un ricco panorama di iniziative e attività al mondo della scuola e alle famiglie per accompagnare le ragazze e i ragazzi dagli 11 ai 16 anni a scegliere il percorso di studi dopo la terza media.

All'iniziativa hanno aderito: 65 istituti torinesi (su 73), a cui si sono aggiunti 4 localizzati fuori Torino – attivano percorsi non presenti in città -. Ognuno ha avuto a disposizione uno stand digitale e una serie di materiali promozionali realizzati, soprattutto, dagli studenti per il Salone (virtual tour, laboratori sperimentali e lezioni di prova, video su mestiere e professioni, traduzione di materiali in lingue straniere). Complessivamente sono pervenuti agli organizzatori più di 150 video.

Dodici istituti hanno realizzato virtual tour con il tutoraggio di figure esperte (4 sessioni di formazione con una media di partecipanti di circa 80 studenti per incontro).

Le allieve e gli allievi hanno potuto accedere a contenuti audiovisivi relativi a lezioni di prova o a laboratori "virtuali" per conoscere le materie che caratterizzano i

diversi percorsi formativi e le famiglie hanno partecipato a webinar di approfondimento.

Sabato nel corso del webinar *'Testimonianze professionali'*, si è svolta la premiazione dei video che si sono aggiudicati i primi tre posti del **'Contest sulle professioni'** a cui, diversi istituti scolastici e formativi della città, hanno partecipato con 24 corti. I ragazzi e le ragazze hanno realizzato video interviste, caricate sul canale YouTube dedicato al contest e votate con i like.

Il primo premio è stato assegnato al filmato *'I ragazzi del Boselli alla scoperta della passione e dell'impegno dell'essere medico chirurgo'* realizzato da Gaia, Hamina e Sara, studentesse della classe 4L dell'omonimo istituto professionale. Sempre la 4L si è aggiudicata anche il terzo posto con il clip *'Scopriamo insieme la figura dell'infermiere'* girato da Anna, Aya, Alessandra, Hamina, Besalba, Miriam, Anna, Afnan, Selen e Manuela. Al secondo posto il video *'Lavorare con e le persone – intervista a una psicologa'* di Beatrice ed Eleonora, studentesse della classe 4S del Convitto Umberto I.

Alla premiazione ha partecipato Antonietta Di Martino, Assessora all'Istruzione della Città di Torino. *"Sono tre le consapevolezza che devono accompagnare le ragazze e i ragazzi nel loro percorso di studi – ha spiegato rivolgendosi agli allievi e i professori dei molti istituti presenti virtualmente alla cerimonia, ringraziandoli tutti per la grande collaborazione di questi giorni -. Innanzitutto contezza delle proprie attitudini e dei talenti, la scuola ha il compito attraverso la didattica orientativa di farli emergere, consapevolezza del percorso di studio da intraprendere e delle prospettive future, in particolare, gli sbocchi professionali o formativi ulteriori "*.

Il sito del Salone
www.comune.torino.it/saloneorientamentotorino, costituisce la

prima banca dati disponibile e aggiornata per le famiglie e per il mondo della scuola: offre un ventaglio di canali digitali dai siti web ai canali social, dai tour virtuali ai webinar con workshop e colloqui in modalità sincrona.

“Abbiamo raggiunto un obiettivo importante, creare una banca dati facilmente fruibile, anche dopo il Salone, in cui trovare tutte le informazioni sul sistema scolastico superiore e sui percorsi di studi a cui le ragazze e i ragazzi possono attingere prima di scegliere quello più adeguato ai propri talenti e ai propri desideri – ha sottolineato l’Assessora - . E’ uno strumento indispensabile, costruito con nuovi linguaggi e nuove tecnologie digitali, utile anche a coloro che si occupano di orientamento”.

Le informazioni sul sito sono presentate da quattro video, quante sono le **aree tematiche** che sintetizzano i numerosi percorsi scolastici e formativi: grafica, artistica, musicale e dello spettacolo; umanistica, sociale e dei servizi alla persona; scientifica, tecnologica, industriale e dell’artigianato; economica, linguistica, turistica e alberghiera.

Il Salone dell’Orientamento Digitale è stato preceduto da una serie di incontri preparatori rivolti alle famiglie e organizzati dalla Città di Torino, dal 9 al 13 novembre, nel corso dei quali sono stati presentati il programma della manifestazione, il sistema scolastico e formativo.

UP0: tablet e “saponette” wi-

fi per gli studenti

Per rispondere nel modo più efficace possibile ai bisogni delle studentesse e degli studenti per seguire l'attività didattica *online*, l'UPO ha condotto un'**indagine** sulla loro **dotazione tecnologica**.

I professori **Maurizio Lana**, **Roberto Barbato** e **Davide Porporato** hanno somministrato un questionario cui ha risposto oltre il 30% dei destinatari, una percentuale molto alta, che consente di prendere le misure necessarie per risolvere i problemi.

La quasi totalità degli iscritti (82,6%) riesce a collegarsi alle lezioni e agli esami *online*; solo una piccola parte (3,5%) non vi riesce in alcun modo, soprattutto perché non dispone di una connessione alla rete. Di norma ci si connette da casa, cosa che comporta la condivisione della connessione con altri familiari (talvolta con tre, anche con quattro altre persone). Solo il 12% degli studenti e delle studentesse ha una connessione tutta per sé. Usano di solito un pc o un notebook; solo il 14% utilizza uno *smartphone* o un *tablet*.

Più della metà degli utenti si connette con ADSL, che regge con difficoltà molteplici sessioni video contemporanee; il 26% si connette con fibra ottica; il 15% attraverso lo *smartphone*. Complessivamente si dichiarano soddisfatti della connessione usata; si lamentano soprattutto della sua instabilità e della difficoltà a riprenderla una volta che è caduta. Su coloro che hanno risposto al questionario, il 43% è soddisfatto delle videolezioni, il 38% abbastanza, il 19% è insoddisfatto.

In base a queste risposte, l'Ateneo ha deciso di impiegare il **fondo** stanziato dal Ministero in diverse forme. Innanzitutto si acquisteranno *tablet* e modem portatili wi-fi (le cosiddette "saponette"), da destinare a tutti coloro che si trovano in fasce deboli di reddito. Sarà ampliato il contratto con Google per fornire migliori servizi di videolezione; in particolare

si proverà un nuovo sistema basato su tecnologie Kaltura/Zoom. Si cercherà anche di attrezzare le aule principali di tutte le sedi per gestire professionalmente la teledidattica. Infine si acquisterà un software per la prenotazione e per la gestione delle lezioni in presenza, nonché per lo smaltimento delle code.

«Come abbiamo già dichiarato», commenta il **rettore, prof. Gian Carlo Avanzi**, «abbiamo intenzione di iniziare l'anno accademico a fine settembre con lezioni in presenza, da trasmettere in *streaming* o da registrare e caricare sulle piattaforme del Web. Per questo è necessario mettere ogni studente nelle condizioni ottimali per fruire della didattica in presenza o in remoto e garantire il diritto a seguire le lezioni. Al contempo, nella malaugurata ipotesi in cui si dovessero verificare nuove emergenze, saremo pronti ed efficaci a fronteggiarla nuovamente. Lo studente è sempre il primo dei nostri pensieri».

Alimentare, esperti di arte bianca: al via il nuovo corso di Cef Publishing

Durante questo anno e mezzo di pandemia e di conseguenti lockdown, gli italiani hanno cercato ristoro in cucina, dove hanno imparato a mettere letteralmente le mani in pasta, dedicandosi sempre più spesso alla produzione di pane, focacce e dolci

fatti in casa. Nel 2020 infatti gli italiani si sono scoperti, giocoforza, come chef domestici e lo hanno fatto anche con piacere e soddisfazione, un trend destinato a crescere anche nei prossimi anni nonostante le riaperture di ristoranti e bar.

In questo scenario favorevole al “fare”, all’acquisizione delle necessarie competenze tecniche e all’attenzione alle materie prime, al benessere e all’educazione alimentare, si inserisce il corso per Esperti di Arte Bianca proposto da Cef Publishing , corso che arricchisce il catalogo di offerte formative a distanza nell’area Food, per incontrare l’interesse di chi, anche partendo da una semplice passione, si veda proiettato in una dimensione professionale in questo ambito.

Cef è una società del Gruppo Ebanò fondata e guidato dal Presidente di Piccola Industria e Vice Presidente nazionale di Confindustria Carlo Robiglio. Il Gruppo, con 9 società controllate, 15 partnership produttive, più di 250 dipendenti e collaboratori, tramite la controllata Cef Publishing, è anche certificata dal programma Elite di Borsa Italiana per i requisiti di affidabilità e trasparenza richiesti dai principali investitori istituzionali. Ha vinto per la seconda volta consecutiva il “Best Managed Companies”, iniziativa promossa da Deloitte per supportare e premiare le aziende italiane eccellenti per capacità organizzativa.

Il corso offre la possibilità di acquisire le competenze necessarie per operare in una varietà ampia di realtà professionali: dalle aziende artigianali o industriali (dalle piccole panetterie ai grandi panifici), ai reparti panetteria e pasticceria di un supermercato, fino alle caffetterie e ai locali iperspecializzati in menù creativi che fanno del pane e dei prodotti da forno il proprio alimento centrale. E ancora aziende alimentari che producono e distribuiscono pane confezionato a lunga conservazione oppure prodotti da forno freschi o precotti e infine pizzerie dove mettere a frutto la

propria capacità come pizzaioli.

Partendo dall'analisi delle materie prime legate alla panificazione e al loro corretto uso, si arriva a padroneggiare le metodologie di impasto e lievitazione, le tecniche di produzione e cottura fino alla realizzazione di ricette tradizionali e innovative europee ed extra europee, per diventare esperti di Arte Bianca, competenti anche nella gestione di un'attività in proprio, grazie a moduli formativi sul food costing, strategie di marketing e digital marketing e a quelli per l'Haccp e per la Sicurezza sui luoghi di lavoro.

Composto da 12 unità didattiche, il corso si sviluppa sulla piattaforma Social Learning Cef, accessibile anche tramite app per mobile, per studiare in modo interattivo, inserendo segnalibri, video e commenti per condividerli con la comunità di apprendimento, svolgendo online esercizi di autovalutazione, eseguendo verifiche con puntuale feedback da parte dei docenti, confrontandosi con loro e con tutor di supporto. In più, il corso si avvale di contenuti video in realtà aumentata Ar fruibili attraverso l'app New learning Cef disponibile su Google play e Apple Store. Si tratta di video di approfondimento sulla didattica, messi a punto con la collaborazione preziosa di due nomi d'eccellenza nel campo della panificazione, autori dei testi e consulenti scientifici di tutto il corso: Piergiorgio Giorilli, autore di pubblicazione sul tema oltre che, tra gli altri titoli, fondatore e responsabile italiano della sezione Ambassadeurs du Pain Italia e Michela Giorilli, tecnico di laboratorio chimico biologico, docente ed esperta di prodotti da forno, membro fondatore e segretario della sezione Ambassadeurs du Pain Italia.

Inoltre videoricette realizzate per Corsicef da Sara Moalli. Food influencer, vincitrice dell'ottava edizione di Bake Off Italia, laureata in interior design a Milano coltiva da sempre la passione per la cucina e oltre a una spiccata dote per la

realizzazione di dolci e biscotti, ama mettere le “mani in pasta” e i lievitati per lei non hanno segreti. E per facilitare il corsista nella comprensione dei processi che stanno alla base della panificazione (fondamentali anche per la buona riuscita dei prodotti) si aggiungono videoclip con la partecipazione di Antonio Colasanto, dottorando in chimica degli alimenti all’Università del Piemonte Orientale e finalista nella decima edizione 2021 di Masterchef Italia.

Il programma che viene proposto dal Centro Europeo di Formazione garantisce la massima sicurezza e libertà di gestione dei tempi per i corsisti che possono organizzare lo studio parallelamente a eventuali impegni lavorativi. Sono infatti molti gli iscritti ai Corsi Cef che conciliano lo studio con il lavoro in prospettiva di un cambiamento professionale o di una scelta di aggiornamento continuo che possa pertanto migliorarne la posizione lavorativa.

Un’ulteriore opportunità di formazione quindi che, in linea con le reali richieste del mercato del lavoro, si rivolge sia a coloro che vogliono scegliere una opzione formativa altamente professionalizzante ottimizzando i tempi di apprendimento e mettere subito in pratica le competenze acquisite, sia per chi è un semplice appassionato della materia, ma desidera ugualmente approfondire le proprie conoscenze.

Alta formazione: Cnvv, Upo e

Foraz presentano la prima sessione dei corsi “Elective”

Confindustria Novara Vercelli Valsesia (Cnvv), Università del Piemonte Orientale (Upo) e Foraz, il consorzio interaziendale di formazione professionale che fa capo a Cnvv, hanno presentato la prima sessione di un nuovo ciclo di incontri di alta formazione dedicato a imprenditori e manager delle aziende del territorio.

«A pochi giorni dall'avvio del corso su Budget e sistema di Reporting economico-finanziario, che ha ottenuto un riscontro decisamente superiore alle previsioni – spiega il presidente di Cnvv, **Gianni Filippa** – abbiamo deciso di proporre alle nostre imprese la possibilità di partecipare al ciclo di corsi “Elective” organizzati dal Dipartimento di Studi per l'Economia e l'Impresa nell'ambito della Laurea magistrale in Management e Finanza e in Amministrazione, Controllo e Professione, durante i quali esperti del mondo dell'industria e delle professioni illustrano i temi e i trend più attuali e più all'avanguardia in vari ambiti operativi. Per la prima sessione sono stati individuati quattro percorsi, tutti caratterizzati da un'impostazione fortemente pragmatica».

Nella terza settimana di febbraio 2020 prenderanno il via i corsi “Excel, VBA and Access”, a cura di Fabio De Luca, Gianluca Fusai e Giuseppe Rossi, e “Amministrazione del personale”, a cura di Virginia Miazzi, mentre da metà marzo a metà aprile è in programma il corso “Valutare l'invalutabile: sistemi innovativi di valutazione del personale nelle aziende: modelli e casi pratici”, a cura di Antonio Barge e Silvio Savoia. Chiuderà la prima sessione di proposte formative il corso “Fintech”, a cura di Raffaele Zenti, in programma nel mese di maggio. Tutte le lezioni si terranno nella sede dell'Upo di via Perrone 18, a Novara. Ogni corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione. Le adesioni

dovranno pervenire richiedendo l'apposita scheda a:
foraz@foraz.it

Voucher libri, lo ottengono ma non lo usano

Su 9.077 nuclei familiari che nel 2016/2017 hanno ottenuto il "voucher" regionale per libri di testo, piano offerta formativa (Pof) e trasporti, 1.154 – ovvero il 12,7% – non ne hanno mai fatto uso: l'importo medio assegnato e non speso è stato di 746 euro. Ci sono inoltre 462 famiglie (pari al 5%), che hanno speso parzialmente il buono, in media 583 euro con un importo residuo inutilizzato di 259 euro.

Per cui su 7.320.606 euro stanziati per l'annualità 2016/17, quasi un milione, precisamente 993.945 euro, non è stato speso (13,5% della cifra).

Discorso simile vale per la borsa "IoStudio" erogata dallo stato per gli studenti delle scuole di II grado: l'11,8% non riscuote il bonifico.

È quanto emerge da uno studio dell'Istituto di Ricerche Economico Sociali del Piemonte (Ires), presentato lunedì 9 dicembre al Comitato per la qualità della normazione del Consiglio regionale (presieduto da **Alberto Avetta**, in sostituzione di **Paolo Bongioanni**).

Lo studio fa parte di una serie di indagini conoscitive che ogni anno l'Assemblea può richiedere all'istituto su materie di interesse regionale.

Per quanto riguarda il voucher regionale, chi ha condizioni economiche relativamente migliori ha più propensione a non spendere la cifra. Se

il 12,7% del totale dei richiedenti non lo ha mai utilizzato, questa percentuale sale al 15% tra quanti hanno un Isee compreso tra 7.500 euro e 11.979 euro e al 17% tra chi, in questa fascia Isee, ha un figlio unico.

Su un totale di 6,3 milioni di euro spesi sui voucher, il 51% è stato utilizzato per acquisti nel settore dell'elettronica (PC, tablet, lettori e-book, software), mentre circa 2/5 nei supermercati e nelle cartolibrerie.

Un dato che si spiega con l'importo medio nettamente più alto per spese di questo tipo. Nota dolente i trasporti dove, in media, sono stati spesi 148 euro.

In totale il voucher era spendibile in 140 esercizi, il 46% nella provincia di Torino e circa un quarto nella provincia di Cuneo. Decisamente più limitata la possibilità di usufruirne nelle altre province piemontesi.

Un dato che si sposa con l'esiguo numero di società di trasporti convenzionate: solo 7 delle 140 convenzioni sono attive con aziende di trasporti, 89 con Comuni e le restanti 44 con esercizi commerciali abilitati a rilasciare titoli di viaggio (edicole, tabaccherie, cartolibrerie).

Per questo l'istituto di ricerche ha sottolineato l'importanza di un impegno da parte della Regione nei confronti delle aziende.

All'incontro erano presenti i consiglieri **Angelo Dago** (Lega), **Alessandra Biletta** (Forza Italia) e **Giorgio Bertola** (M5S). Da tutte le forze politiche è stata fatta richiesta di un ulteriore approfondimento in materia nell'anno 2020.

UPO e Fase 2 emergenza COVID-19, le nuove disposizioni del Rettore

L'UPO ha recepito il DPCM dello scorso 26 aprile con cui il Governo ha introdotto ulteriori disposizioni e misure per il contenimento del contagio da Covid-19 e varato la cosiddetta "Fase 2".

In questa fase è ammessa la riapertura di alcune attività; sono consentiti in misura limitata alcuni spostamenti; rimane vietata ogni forma di assembramento e sospesa l'attività didattica in presenza negli istituti di formazione di ogni ordine e grado.

L'UPO sta dotando le strutture dei dispositivi di prevenzione e di sicurezza necessari (apparecchi per la rilevazione della temperatura, mascherine, guanti, disinfettanti, ecc.) e per sanificare a fondo gli ambienti prima della riapertura. È stato inoltre identificato un gruppo di lavoro composto da personale tecnico-amministrativo che avrà il compito di predisporre le linee guida e le operazioni necessarie per la ripresa.

In base a queste premesse il rettore Gian Carlo Avanzi e il direttore generale Andrea Turolla hanno disposto che l'attività didattica prosegue a distanza, come pure gli esami (da oggi sostenibili anche in forma scritta a distanza) e le tesi di laurea, di master e di dottorato; le strutture rimarranno chiuse al pubblico fino al 24 maggio e il pubblico esterno continuerà a rivolgersi agli uffici via email o telefono o in videoconferenza.

Alcune strutture saranno riaperte per consentire l'accesso ai soli laboratori di ricerca dal 4 maggio, coerentemente con le attività di sanificazione. Chi vi accederà dovrà avere DPI

idonei. Le biblioteche rimangono chiuse al pubblico, garantendo l'assistenza remota per l'accesso alle risorse elettroniche disponibili online.

L'attività amministrativa continua nella modalità di lavoro agile fino al 24 maggio. Restano invariate le aperture delle portinerie del Complesso Perrone a Novara, del DISIT ad Alessandria, del Complesso San Giuseppe a Vercelli, di Ipazia e di Palazzo Bellini a Novara; a queste strutture si aggiunge il DSF a Novara con orario 9.00 – 17.00.

In questo periodo l'UP0 provvederà a informare e a formare il proprio Personale sul comportamento igienico-sanitario nei luoghi di lavoro.

Biella. Al via il corso di formazione: “Finanziamenti europei, come utilizzarli”

Parte da Biella con un doppio appuntamento – giovedì 8 e venerdì 9 ottobre – il corso di formazione organizzato dalla Consulta europea del Consiglio regionale in collaborazione con l'Istituto Universitario di Studi Europei – Iuse, rivolto ad amministratori e funzionari degli enti locali del Piemonte sui finanziamenti diretti e strutturali dell'Unione europea.

Il corso è strutturato in due incontri in diretta streaming per ogni provincia, tenuti da docenti universitari, con l'obiettivo di fornire un quadro completo delle diverse tipologie di finanziamento per indirizzare gli enti locali ad utilizzarli correttamente a favore dei territori.

“Sono particolarmente contento che le prime due date siano

rivolte agli amministratori del Biellese – ha detto il consigliere segretario, delegato alla Consulta, **Michele Mosca** -, una provincia duramente ferita dal maltempo dei giorni scorsi, dove i problemi di dissesto idrogeologico sono da risolvere senza più indugi e non da rimandare al prossimo disastro. Questo corso è un’occasione importante per valutare al meglio quali sono i finanziamenti europei a disposizione degli enti locali per realizzare progetti che generino crescita e investimenti, necessari in particolare per i nostri territori montani”.

Si parlerà anche del Piano per la ripresa UE (Next Generation UE – Recovery Fund), messo a punto per fronteggiare le conseguenze economiche generate dall’emergenza Covid: un pacchetto di misure che prevede a favore delle amministrazioni locali un ingente afflusso di risorse sulla programmazione in corso dei fondi europei 2014-2020, attraverso lo strumento React-UE, anche in prospettiva del nuovo periodo di programmazione 2021-2027.

Il corso si concluderà il 20 novembre, la prossima settimana toccherà al Cuneese.

La notte europea dei ricercatori, 80 ore di live streaming

Oggi, mercoledì 25 novembre è stato presentato alla stampa il programma della **XV edizione della Notte Europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori**, l’evento promosso dalla Commissione Europea che coinvolge ogni anno migliaia di ricercatrici e ricercatori, atenei e istituzioni di ricerca in

tutti i paesi europei.

A Torino, dal **26 al 28 novembre** ricercatrici e ricercatori **incontreranno il pubblico on line**, negli spazi virtuali che abbiamo imparato a conoscere in questi mesi, con **conferenze, panel, spettacoli, laboratori, esperimenti, maratone, quiz e giochi**. In questa situazione straordinaria di emergenza sanitaria infatti, Torino ha accolto l'invito a fare la sua parte disegnando un evento responsabile.

In conferenza stampa sono intervenuti **Stefano Geuna**, Rettore dell'Università di Torino, **Guido Saracco**, Rettore del Politecnico di Torino, **Matteo Bagnasco**, Responsabile Obiettivo Cultura Fondazione Compagnia di San Paolo e **Marco Pironti**, Assessore all'Innovazione della Città di Torino. L'incontro è stato moderato dalla Prof.ssa **Maria Lodovica Gullino**, Vice-Rettrice per la valorizzazione del patrimonio umano e culturale dell'Università di Torino.

Il programma è stato presentato da **Alessia Dino** del Coordinamento Sharper Torino, Sezione Valorizzazione della Ricerca e Public Engagement dell'Università di Torino. In rappresentanza del gruppo di ricercatori **Ambassador della Notte** torinese sono intervenute **Silvia De Francia** (Dipartimento di Scienze Cliniche e Biologiche dell'Università di Torino) e **Francesca Vipiana** (Dipartimento di Elettronica e Telecomunicazioni del Politecnico di Torino).

Le ricercatrici e ricercatori coinvolti nella manifestazione sono oltre **500** per **7 giorni di programmazione**, **80 ore** di live streaming, **25 ore** di video *on demand*, **200 ore** di live chat e

300 classi coinvolte per **85 proposti** di attività per le scuole. Il ruolo che la ricerca sta svolgendo nella crisi globale in corso e nei molti settori messi in evidenza nei **17 obiettivi per la sostenibilità** lanciati dall'ONU nel 2015 e inseriti nell'**Agenda 2030** è cruciale.

La nuova **Notte Europea della Ricercatrici e dei Ricercatori** sarà inoltre uno **strumento di educazione**. Una programmazione specifica è stata pensata per le scuole primarie e secondarie, con giochi, quiz, esperimenti, conferenze e dibattiti proposti dalle ricercatrici e dai ricercatori dell'Università e del Politecnico di Torino, dei Centri di ricerca del territorio e dei Musei cittadini. Al grande pubblico sono dedicati format di informazione e intrattenimento ideati per l'occasione in collaborazione con artisti/e e professionisti/e della divulgazione scientifica. È previsto anche un gioco a premi – **La Notte dei Goal** – che invita il pubblico a mettersi alla prova sui temi dell'**Agenda 2030**.

“Ci apprestiamo a vivere una Notte Europea dei Ricercatori molto speciale: peculiare per la modalità di svolgimento e con un grande valenza pubblica” dichiara **Stefano Geuna**, Rettore dell'Università di Torino – *La pandemia in corso ha ribadito all'opinione pubblica quanto la ricerca sia fondamentale per garantire la quotidianità e lo stile di vita verso i quali abbiamo sviluppato radicate abitudini. La ricerca di soluzioni a questo momento critico ha messo in evidenza come tutta la ricerca, come tutte le discipline abbiano un ruolo determinante in questa direzione, specialmente quando si integrano e dialogano tra di loro. Questa Notte Europea dei Ricercatori, quindi, si svolge in un contesto di particolare attenzione al ruolo sociale della scienza, delle conoscenze e delle competenze. Soprattutto un contesto nel quale si attribuisce alla scoperta un valore inestimabile. Proprio questa rinnovata attenzione ai saperi scientifici ci responsabilizza più di prima nel comunicare ai cittadini le attività dei gruppi di ricerca e tanto eccellente lavoro*

appassionato nei laboratori universitari. C'è un valore anche educativo della divulgazione scientifica che deve essere riconosciuto come un nostro obiettivo primario. Perché la scienza offre una prospettiva ideale a chi abbia voglia di guardare al futuro.

*“Questa edizione della Notte Europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori – aggiunge **Guido Saracco**, Rettore del Politecnico di Torino – rappresenta uno sforzo mai compiuto prima per avvicinare il pubblico – soprattutto i ragazzi delle scuole di ogni ordine e grado – alla scienza, ai suoi obiettivi e ai suoi valori. Uno sforzo che rappresenta la volontà di superare la distanza fisica e l'isolamento sociale che questa pandemia ci obbliga a mantenere per continuare a trasmettere la fiducia nel futuro e l'importanza di lavorare insieme ad un progresso più sostenibile, requisito imprescindibile per qualsiasi ricercatore.”*

*“Nell'ambito nel nostro nuovo approccio ai progetti che guarda ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dell'agenda ONU 2030 – dichiara **Matteo Bagnasco**, Responsabile dell'Obiettivo CULTURA della Fondazione Compagnia di San Paolo – la Fondazione Compagnia di San Paolo ha radicato la convinzione che il sapere scientifico sia parte essenziale dell'esperienza culturale in considerazione del suo valore nel processo di formazione di una cittadinanza partecipe e consapevole. La notte dei ricercatori coinvolge migliaia di ricercatori e istituzioni di ricerca in tutti i paesi europei creando occasioni di incontro tra ricercatori e cittadini per diffondere la cultura scientifica e la conoscenza delle professioni della ricerca in un contesto informale e stimolante. Si tratta di un progetto di successo ormai giunto alla sua XXV edizione e che la Fondazione è lieta di sostenerne, anche in quest'anno particolare”.*

*“Se l’innovazione è il motore dello sviluppo di un territorio, la ricerca rappresenta il suo indispensabile carburante – afferma **Marco Pironti**, Assessore all’Innovazione della Città di Torino -. È responsabilità delle istituzioni essere parte di questo processo che è e deve rimanere virtuoso. Bisogna aumentare la consapevolezza del fondamentale ruolo scientifico, economico e sociale di coloro che con entusiasmo fanno ricerca. E soprattutto consentire loro di farla nelle migliori condizioni”.*

La Notte Europea delle Ricercatrici e dei Ricercatori 2020 è stata organizzata dall’Università e dal Politecnico di Torino con **Università di Scienze Gastronomiche, INFN-Sezione di Torino, ISTAT, INRIM – Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica, CNR-IPSP – Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante**; in collaborazione con **Salone Internazionale del Libro, Abbonamento Torino Musei e Torino Città Metropolitana**; con il sostegno della **Fondazione Compagnia di San Paolo**, nell’ambito del **Sistema Scienza Piemonte**. L’evento si svolge nell’ambito del progetto nazionale **Sharper – SHAring Researchers’ Passion for Evolving Responsibilities**, finanziato dalla Commissione Europea all’interno del Programma Quadro Europeo per la Ricerca e l’Innovazione HORIZON 2020.