

Detriti sulla Sp 255 della Val Clarea, strada momentaneamente chiusa

È momentaneamente chiusa al traffico la strada provinciale 255 della Val Clarea, che congiunge Giaglione con il fondovalle. Le forti piogge di ieri hanno causato una colata detritica che dall'alveo di un rio laterale si è riversata sulla strada. I mezzi della Città metropolitana di Torino e delle ditte incaricate sono intervenuti nella notte per aprire un varco e consentire il passaggio, al momento necessariamente limitato, ai mezzi di servizio. In queste ore stanno intervenendo i tecnici della Viabilità della Città metropolitana per verificare la situazione.

Dolcissimarte 2023. Torino rende omaggio all'eleganza pasticceria piemontese

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra 'Pasticceri in vetrina', 'Pasticcini in carrozza', 'Pane e cioccolato'. Da quest'anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

Dal 10 al 12 novembre, la città di Torino diventa la capitale della pasticceria artigianale di alta qualità con la seconda edizione di **DOLCISSIMArte**, la rassegna che celebra la maestria e l'eleganza dei **Maestri Pasticceri del Piemonte** con golosi appuntamenti aperti al pubblico.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte**, **DMO Visit Piemonte**, **Camera di commercio di Torino**, **Città di Torino**, **Turismo Torino**, **Unioncamere**, **FIPE** e **le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, **DOLCISSIMArte** chiama a raccolta i pasticceri di Torino e del Piemonte per far scoprire al pubblico un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

La tre giorni più dolce dell'anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in

diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un'esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia 'dolce' di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.

Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi:

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.

Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi. Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di

VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.

Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari, Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.

Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una

filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticceria, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolci". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. DOLCISSIMArte è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da

secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».

Tre giorni a tutto gusto per conoscere una pasticceria unica al mondo con tanti appuntamenti in città, tra 'Pasticceri in vetrina', 'Pasticcini in carrozza', 'Pane e cioccolato'. Da quest'anno anche i gelatieri entrano nel mondo DOLCISSIMArte.

Dal 10 al 12 novembre, la città di Torino diventa la capitale della pasticceria artigianale di alta qualità con la seconda edizione di **DOLCISSIMArte**, la rassegna che celebra la maestria e l'eleganza dei **Maestri Pasticceri del Piemonte** con golosi appuntamenti aperti al pubblico.

Organizzata da **ASCOM EPAT**, con il sostegno e la collaborazione di **Regione Piemonte, DMO Visit Piemonte, Camera di commercio di Torino, Città di Torino, Turismo Torino, Unioncamere, FIPE e le Amministrazioni locali dei territori coinvolti**, DOLCISSIMArte chiama a raccolta i pasticceri di Torino e del Piemonte per far scoprire al pubblico un'eccellenza dalla storia secolare, espressione di un saper fare unico con solide radici nella tradizione e grande voglia di sperimentare e innovare.

La tre giorni più dolce dell'anno vede i Maestri Pasticceri piemontesi impegnati in diverse iniziative.

PASTICCERI IN VETRINA

Venerdì 10, al pomeriggio, e sabato 11 novembre, tutto il giorno, un intrigante programma di esibizioni e show pastry prende vita nelle vetrine dei più prestigiosi negozi del centro di Torino. Un tour esperienziale in 12 famosi negozi, dove i maestri pasticceri si esibiscono con le loro preparazioni più apprezzate e le offrono in degustazione al pubblico.

PASTICCINI IN CARROZZA

Sabato 11 e domenica 12 novembre il caffè del mattino e del dopo pranzo diventano un'esperienza indimenticabile a bordo del tram gourmet, accompagnati da un Maestro Pasticcere e dalle sue creazioni, mentre le guide turistiche GIA Ascom rivelano la storia 'dolce' di Torino.

PANE E CIOCCOLATO

Sabato 11, al pomeriggio, i Maestri Panificatori e i Maestri Pasticceri preparano insieme una merenda golosa a base di pane e cioccolato per tutti i bambini, in piazza Castello.

E dalla pasticceria l'orizzonte si amplia alla **gelateria**. I Maestri Gelatieri Ascom Epat hanno infatti creato il gusto DOLCISSIMArte a base di zabaione e paste di meliga in omaggio ad una delle preparazioni più note della pasticceria piemontese.

DOLCISSIMArte racconta **una storia di eccellenza**, scritta dalla creatività e dal saper fare dei Maestri Pasticceri piemontesi. Una storia che affonda le radici nel

passato e che ancora oggi possiamo assaporare nelle pasticcerie storiche, molte delle quali hanno più di 200 anni. E accanto a queste, le nuove proposte dei Maestri Pasticceri che sperimentano e innovano una tradizione che non ha eguali.

Il settore della pasticceria ha voglia di farsi conoscere e di farsi apprezzare. Nel corso della **conferenza stampa-evento** di presentazione, nel prestigioso Salone delle Feste a Palazzo Madama, sono state, infatti, esposte circa **100 torte provenienti dai laboratori di ben 60 Maestri Pasticcieri del Piemonte**, per la delizia degli occhi e del palato. Accanto alla nutrita rappresentanza dei pasticceri torinesi, quest'anno è particolarmente importante la presenza dalle altre province piemontesi:

Alessandria, Asti, Biella, Cuneo e Vercelli non hanno mancato di far sentire tutta la loro passione e maestria con splendide preparazioni dolciarie.

Una vetrina d'onore per un segmento di economia importante per il territorio e che non ha mai cessato la sua attività, nemmeno durante le guerre o le peggiori crisi.

Alla presenza degli assessori regionali al Commercio e Turismo **Vittoria Poggio**, all'Agricoltura e Cibo **Marco Protopapa**, del Presidente del CdA di

VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di

Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo**

Chiavarino, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del

settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il

vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte

2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico

Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la

storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.

Importante anche la presenza degli sponsor: Inalpi Latterie prodotti alimentari,

Reuccio nocciola del Piemonte, Rossetto Puratos, Belcolade cioccolato belga, il

Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema

e Canavese, Agrimontana azienda agricola, Caffè Costadoro, Tenuta Roletto e

pastificio Perino.

DICHIARAZIONI

MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia

«La seconda edizione di DOLCISSIMArte è dedicata alla valorizzazione della pasticceria piemontese. Ascom Confcommercio Torino e provincia ed Epat hanno intuito che nel panorama di promozione dell'enogastronomia c'era ancora un grande spazio per il settore della pasticceria. Per questo motivo lo scorso anno abbiamo realizzato la prima edizione e grazie al successo avuto abbiamo consolidato l'evento e lo riproponiamo ampliato e arricchito.

Il Piemonte è leader nella pasticceria, soprattutto nelle produzioni 'mignon'. Per

questo ci impegniamo fortemente nel far conoscere sempre di più il nostro settore dolciario anche ai visitatori e ai turisti, che restano immancabilmente estasiati ad ogni assaggio delle nostre meravigliose produzioni».

VITTORIA POGGIO – Assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte

«Grazie a questa iniziativa mettiamo in vetrina non soltanto prodotti di eccellenza con storie secolari ma la qualità che è l'unico ingrediente non imitabile sul mercato globale. Se le nostre imprese artigiane riescono ad essere competitive, è proprio grazie alla lavorazione precisa, minuziosa, eseguita manualmente che accresce il valore del prodotto finale tanto da renderlo unico».

MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo

«La kermesse DOLCISSIMArte conferma il suo successo con una seconda edizione che esalta la pasticceria di qualità di Torino e del Piemonte e valorizza la grande professionalità dei maestri pasticceri anche per la scelta dei prodotti eccellenti certificati, che sono alla base delle preparazioni dolciarie e che in gran parte sono provenienti dal territorio piemontese. L'importanza dello sviluppo di una filiera agroalimentare di qualità, che trova il sostegno della Regione, è dimostrata da oltre 80 dolci del Piemonte riconosciuti Prodotti agroalimentari tradizionali».

PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO

«Anche nel mondo dell'arte pasticceria, Torino esprime il meglio di se stessa, imponendosi con autorevolezza nel gotha delle città italiane "regine dei dolci". L'abilità e preparazione dei Maestri Pasticceri Torinesi potrà essere apprezzata in un evento prestigioso, Dolcissima, organizzato dall'Ascom di Torino, manifestazione che risulta prima ed unica, nel suo genere, in Italia! Un ulteriore evento di classe che coinvolgerà i negozi della Città nell'offrire a cittadini e turisti la degustazione di leccornie impareggiabili».

GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino

«Siamo lieti di sostenere anche quest'anno l'edizione 2023 di DOLCISSIMArte, vetrina della migliore pasticceria locale, un'occasione per celebrare la capacità dei nostri produttori, che nel tempo hanno saputo affiancare all'abilità tradizionale innovative e inedite sperimentazioni. Molti pasticceri rientrano nella nostra selezione Maestri del Gusto di Torino e provincia e sono protagonisti in questa tre giorni tutta dedicata alla golosità e all'eccellenza».

BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte

«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione turistica in Italia e all'estero, nelle degustazioni e nei momenti conviviali. Le belle vetrine dei maestri artigiani nelle vie delle città del Piemonte sono

splendidi fiori all'occhiello e anche nei nostri ristoranti la creatività degli chef contribuisce a trasmettere la bontà del territorio attraverso dolci che rielaborano la tradizione. **DOLCISSIMArte** è un'iniziativa importante e di sicuro successo, un ulteriore palcoscenico per far conoscere un'arte in cui siamo maestri e per valorizzare e promuovere un settore che ha origini antiche e che raggiunge altissimi livelli di raffinatezza. Non ultimo, la manifestazione rappresenta un supporto per l'incremento economico delle imprese che operano nel comparto della pasticceria d'eccellenza».

GIOVANNI DELL'AGNESE – Vicepresidente EPAT , coordinamento pasticceri torinesi.

«Con questa manifestazione vogliamo far conoscere a tutti la pasticceria piemontese perché è proprio la nostra regione ad essere stata la culla di questa arte. I pasticceri di tutto il mondo vengono a Torino e in Piemonte per imparare le nostre ricette e per vedere le nostre esposizioni nelle vetrine. Possiamo vantare questo primato perché da sempre lavoriamo con 'rigore'. Il rigore delle ricette e dei dettagli: un mondo di sapere e di esperienza che noi pasticceri tramandiamo da secoli di generazione in generazione e ritroviamo nel cabaret della domenica».

Bandi strategici per l'agricoltura, Confagricoltura Piemonte: "Necessaria una sospensione"

Il 23 gennaio scorso, su sollecitazioni di **Confagricoltura Piemonte** e di altre Organizzazioni agricole, la **Regione Piemonte con il Settore Agricoltura**, ha convocato un incontro tecnico, in videoconferenza, per fornire alcuni chiarimenti in merito ai bandi dello Sviluppo rurale 2023 – 2027, riservati ai giovani agricoltori e ai piani di miglioramento per il settore primario.

"In primo luogo, il bando aperto l'11 dicembre 2023 senza una

consultazione preventiva del testo, ha richiesto, fin da subito, più interventi sulle funzionalità dell'applicativo fino alla prima decade di gennaio” evidenzia il **presidente di Confagricoltura Piemonte, Enrico Allasia** una volta raccolte specifiche informazioni dai tecnici delle sedi territoriali piemontesi.

“Nonostante ci siano stati forniti alcuni chiarimenti in uno specifico incontro tecnico, due aspetti rimangono problematici e da superare con soluzioni diverse da quelle prospettate dagli uffici assessorili” sottolinea Allasia.

Il primo è legato all'insediamento del giovane nei tre mesi successivi alla presentazione della domanda di sostegno. La procedura individuata, diversa da quella che è stata adottata nelle programmazioni precedenti, non prevede più la costituzione di un fascicolo temporaneo in cui inserire terreni e allevamenti provenienti dall'azienda cedente o dalle aziende cedenti. Pertanto, il **giovane** che si insedia nei 90 giorni successivi, presenta una domanda di sostegno priva o quasi della produzione standard e ciò comporta l'impossibilità di acquisire i 3 punti di priorità relativi al principio di selezione P05 – Dimensione economica dell'operazione, discriminando di fatto il suo progetto rispetto agli altri in quanto acquisirà una posizione in graduatoria più bassa e quindi, con ogni probabilità, non finanziabile.

L'altro elemento molto critico è, invece, costituito dal fatto che, contrariamente a quanto avveniva in passato, la cessione dell'azienda tra familiari nella misura del 30% al giovane (il 70% rimane al cedente per evitare eccessivo frazionamento) si applica esclusivamente nel caso in cui avvenga tra padre e figlio ed è invece impedito con gli altri gradi di parentela.

“Si tratta di un limite che, in numerosi casi, impedisce la

costituzione di nuove aziende da parte dei giovani” precisa il presidente della **Federazione degli imprenditori agricoli** piemontesi che prosegue sottolineando come un altro limite molto restrittivo sia quello che impedisce, per un’erronea interpretazione, di accedere ai sostegni previsti dagli interventi strutturali agli allevamenti in soccida.

“Anche su questo aspetto vogliamo un chiarimento” afferma Allasia che conclude invitando la Regione a verificare se sia possibile sospendere temporaneamente il bando in attesa che, tramite apposite riunioni con le Organizzazioni agricole, si riescano a ridefinire in modo diverso questi aspetti, essenziali per la buona riuscita del bando, tenendo anche conto che sarebbe quanto mai opportuno prevedere una congrua proroga dell’attuale scadenza, fissata al 14 marzo prossimo.

Cnvv attiva il nuovo servizio “Bilancio e gestione di impresa”

Confindustria Novara Vercelli Valsesia (Cnvv) ha attivato il nuovo servizio “Bilancio e gestione di impresa”, che fornisce consulenza sugli adeguati assetti organizzativi, amministrativi e contabili in seguito alle novità introdotte dal comma 2 dell’art. 2086 del Codice civile.

Il nuovo servizio verrà presentato nel corso del convegno “Gestione d’impresa: i principali strumenti operativi di monitoraggio per un adeguato assetto”, in programma giovedì 9 maggio 2024, alle 10, nella sede Cnvv di c.so Cavallotti 25 a Novara, con possibilità di partecipazione anche da remoto. L’incontro fornirà spunti pratici per istituire, mappare e controllare gli assetti organizzativi, amministrativi e contabili. Nel corso dei lavori verranno approfondite le

tematiche attinenti ai ruoli e responsabilità all'interno dell'azienda e alla programmazione e controllo di gestione, con specifico focus sulla "valigia degli attrezzi" che ogni impresa deve possedere per preservare la sua continuità e adempiere al dettato normativo.

«Da vari incontri con le aziende interessate – spiega il direttore di Cnvv, Carlo Mezzano – sono emerse esigenze sia di supporto operativo sulle tematiche tecniche (quali, ad esempio, la stesura del budget, la formazione del conto economico previsionale e l'analisi degli indici di bilancio) sia di formazione e confronto su argomenti quali il capitale umano, la cultura organizzativa e il passaggio generazionale. Dal 14 maggio 2024 sarà quindi operativo, in presenza oppure online, uno "sportello" con periodicità mensile nell'ambito del quale un professionista del settore risponderà ai quesiti delle aziende sulle suddette tematiche. Sono in programma anche due corsi di formazione, organizzati dal Foraz nelle mattinate del 22 maggio e del 5 giugno 2024, per approfondire i contenuti del convegno e le specifiche casistiche aziendali».

Durante i lavori del 9 maggio saranno analizzati il contesto normativo di riferimento; gli adeguati assetti organizzativi, amministrativi, contabili e i ruoli chiave; l'identificazione del kit di indicatori da monitorare; dal DSCR alla sostenibilità dei debiti, passando per il budget di tesoreria; la pianificazione e i suoi principi; il sistema di controllo: progettazione e punti di rilevanza. I relatori saranno Alessandra Zanaria, funzionario del servizio fiscale di Cnvv, dottore commercialista e revisore legale, Fabio Rizzato, professore associato dell'Università di Torino, dottore commercialista e revisore legale, e Luca La Bella, gestore della crisi di impresa, dottore commercialista e revisore Legale.

Per partecipare è necessario compilare una scheda di adesione richiedibile a gestionedimpresa@cnvv.it