

La piattaforma tecnologica piemontese “COVID19” è stata pubblicata su Developers Italia

La **piattaforma Covid-19** realizzata dal CSI per la Regione Piemonte è ora disponibile su **Developers Italia**, il portale nazionale che ospita tutti i principali progetti tecnologici del nostro Paese.

Punto di riferimento per il software della Pubblica Amministrazione, su Developers Italia gli enti pubblici o le aziende che lavorano per loro possono trovare le risorse utili e la community per lo sviluppo dei servizi digitali nonché il catalogo del software pubblico.

Creata in collaborazione tra **AgiD** e il **Team per la trasformazione Digitale**, il portale ha infatti l’obiettivo di sviluppare i progetti digitali della pubblica amministrazione in modo più efficace e veloce, creando un ambiente aperto, in grado di promuovere l’interazione con gli sviluppatori del settore pubblico e privato.

“Siamo orgogliosi che la piattaforma Covid-19 realizzata dal CSI per affrontare l’emergenza coronavirus – ha dichiarato **Pietro Pacini**, Direttore Generale del CSI – sia entrata a far parte di questo catalogo nazionale. È una soluzione unica in Italia che vogliamo mettere a disposizione di altre amministrazioni e che può essere davvero di supporto nella gestione della pandemia. Ad oggi ci sono già state manifestazioni di interesse da parte di altre Regioni con le quali sono in corso degli approfondimenti”.

Ma cosa permette di fare in concreto la piattaforma Covid-19? Richiesta ed esitazione dei tamponi, registrazione dei test

sierologici sul personale scolastico, presa in carico dei pazienti, dimissioni, trasferimenti, gestione delle quarantene e degli isolamenti fiduciari, aggiornamento del diario clinico del paziente da parte di tutti coloro che agiscono sul territorio (Medici di Medica Generale, Unità Speciali di Continuità Assistenziale, Servizi di Igiene e Sanità Pubblica), tracciatura della catena dei contatti a rischio. Queste le principali funzionalità che consentono di fatto di gestire in tempo reale tutte le informazioni cliniche ed epidemiologiche in possesso dei vari attori coinvolti, dando loro la possibilità di analizzarle e decidere in tempi stretti.

Oggi la piattaforma in Piemonte è utilizzata da **18** Aziende Sanitarie regionali, **28** laboratori di analisi pubblici e privati convenzionati. Con credenziali di accesso rilasciate a più di **12.000** utenti, tra cui più di **2.500** operatori sanitari (tra cui gli operatori dei Servizi di Igiene e Sanità Pubblica – SISP), **4.900** Medici di medicina generale e Pediatri di libera scelta, circa **490** Medici USCA (Unità Speciali di Continuità Assistenziale), circa **1.300** Medici di Emergenza e Continuità assistenziale, **1.181** Sindaci, oltre **300** rappresentanti delle forze dell'ordine e **30** operatori dell'Unità di Crisi.

Sul piano tecnico la piattaforma si basa su infrastruttura **cloud** ed è completamente **open source**. “Da anni le nostre scelte tecnologiche – ha sottolineato **Pacini** – sono orientate all'adozione di software libero. Un modello di sviluppo efficace che abbiamo valorizzato dedicandogli uno dei nostri otto Centri di eccellenza aziendali per promuovere progetti di innovazione per i nostri clienti e per tutto il territorio. È notizia di questi giorni che il CSI è risultata **la prima azienda italiana certificata OpenChain**, perché risponde ai criteri di governance del software nel rispetto delle best practice dell'open source. Un altro importante passo in avanti nella realtà del software libero”.

Coronavirus, in Piemonte le lezioni ripartiranno il 9 marzo

Il presidente della Regione, sentito il Ministero della Salute, ha firmato l'ordinanza che prevede l'estensione fino al giorno 8 marzo incluso della sospensione, già prevista per il 2 e 3 marzo, dei servizi educativi dell'infanzia e delle scuole di ogni ordine e grado, nonché della frequenza delle attività scolastiche e di formazione superiore, corsi professionali ivi compresi i tirocini curriculari, master, università per anziani, con esclusione degli specializzandi nelle discipline mediche e chirurgiche e delle attività formative svolte a distanza.

A fronte della decisione di riapertura delle scuole decisa dal Governo a partire da oggi, rileva il presidente, la Regione Piemonte aveva ritenuto necessario un percorso più cauto e graduale per il proprio territorio, alla luce della sua posizione di confine e delle interconnessioni con la vicina Lombardia, l'area più colpita dal contagio da coronavirus.

Era stata così decisa la sola riapertura degli edifici scolastici oggi e domani per una igienizzazione straordinaria delle aule e degli ambienti comuni, ma anche per avere due giorni in più di tempo per valutare l'evolversi del contagio.

Nei giorni scorsi il presidente **aveva sperato di poter tornare da mercoledì a una situazione di normalità totale**, dando la possibilità a tutti gli studenti di riprendere regolarmente le

lezioni.

Oggi, però, ha **acquisito il parere dei sanitari dell'Unità di crisi**, che, "valutata la situazione epidemiologica non ancora stabilizzata del Piemonte, a fronte di una situazione con evolutività non prevedibile nelle regioni confinanti, considerato il doveroso criterio di cautela nei confronti della popolazione scolastica e dei relativi nuclei familiari" hanno comunicato alla Regione l'opportunità di sospendere l'attività scolastica per l'intera settimana.

A questa posizione si sono aggiunte **le considerazioni delle associazioni più rappresentative di medici e pediatri**, che hanno rimarcato la necessità di non abbassare la guardia contro il virus e di proseguire con lo stop delle lezioni scolastiche. Per questa ragione, spiega il presidente, **si è voluto continuare a essere prudenti, consapevoli che in gioco c'è la salute dei nostri figli.**

La data di ripresa delle attività didattiche ed educative è demandata ad un successivo provvedimento.

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, Citta`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'ecceellenza».

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, Citta`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'ecceellenza 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 DOP 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».

Mascherine della Regione lavabili e distribuite dal 4 maggio

Saranno lavabili i cinque milioni di mascherine che la Regione si appresta a distribuire gratuitamente ai cittadini piemontesi. Realizzate da aziende del territorio, potranno

essere riutilizzate: un'iniziativa che fa del Piemonte la prima regione a dotare la cittadinanza di mascherine non monouso".

Lo ha annunciato l'assessore alla Protezione civile **Marco Gabusi** nel corso dell'informativa sull'approvvigionamento dei dispositivi di protezione e sulle caratteristiche delle mascherine acquistate dalla Regione, svolta nella seduta congiunta della prima e della quarta Commissione, presieduta da **Carlo Riva Vercellotti** e **Alessandro Stecco**.

Nel corso del proprio intervento l'assessore ha sottolineato che al momento le forniture di dispositivi sono sufficienti e che i camici, di cui un arrivo è previsto intorno al 5 maggio, sono al momento quelli di cui la regione ha maggior carenza.

Rispondendo a **Paolo Ruzzola** (Fi) e ad **Andrea Cane** (Lega) sui tempi della distribuzione delle mascherine l'assessore ha affermato che "i primi due milioni di mascherine saranno distribuite entro il 4 maggio e il resto a cavallo del weekend successivo. Oltre che per i cittadini, è prevista una fornitura per le aziende del trasporto pubblico, dal momento che con il passaggio alla fase 2 saranno obbligatorie sui mezzi pubblici".

Alla domanda di **Mauro Salizzoni**, intervenuto per il Pd con **Domenico Ravetti**, **Domenico Rossi**, **Raffaele Gallo**, **Daniele Valle** e **Diego Sarno**, sulle modalità di distribuzione l'assessore ha dichiarato che "nella maggior parte dei casi avverrà porta a porta attraverso volontari incaricati dai Comuni. E, ove non sarà possibile, si procederà alla spedizione tramite Poste italiane".

Sull'analisi dei dati sui contagi nelle Rsa, chiesta da **Marco Grimaldi** (Luv) l'assessore ha affermato che essa andrà fatta quando si disporrà di risultati definitivi a fine pandemia, soprattutto per affrontare eventuali nuovi focolai che potrebbero verificarsi nel corso della fase 2.

Sarah Disabato, intervenuta per il M5s con **Ivano Martinetti**, infine, ha suggerito all'assessore l'opportunità che la Regione prenda in considerazione la possibilità di mettere a disposizione dei cittadini mascherine dotate di copertura trasparente all'altezza della bocca per consentire ai sordomuti di leggere le labbra.

Confagricoltura chiede lo stato di crisi per il maltempo

Confagricoltura ha chiesto alla Regione Piemonte di dichiarare lo stato di crisi per gli eventi calamitosi.

“Apprezziamo l'impegno delle istituzioni, a tutti i livelli, che sono impegnate con ogni mezzo per fronteggiare l'emergenza – ha dichiarato il presidente regionale di Confagricoltura Enrico Allasia– e riteniamo indispensabile che la Regione dichiari lo stato di crisi, per poter intraprendere immediatamente tutte le azioni necessarie per fornire aiuto alle aziende in difficoltà, sia per la gestione dell'emergenza, sia per la ripresa dell'attività agricola”.

Anche se non saranno raggiunti i livelli dell'alluvione del novembre 2016 – sottolinea Confagricoltura Piemonte – si presentano molte criticità con esondazioni, soprattutto nelle zone di pianura del sud Piemonte, e frane in quelle collinari, mentre in alta montagna permane un marcato pericolo di valanghe fino al fondovalle.

L'emergenza maltempo evidenzia ancora una volta la fragilità del territorio e la necessità di intervenire non più con

misure tampone, ma con piani prioritari per le popolazioni, oltre che per le aziende. Occorre rivedere i programmi di manutenzione dei corsi d'acqua per mettere in sicurezza intere aree, prevenendo ulteriori dissesti idrogeologici che causano purtroppo vittime e milioni di danni all'agricoltura.

“A una prima valutazione – precisa il direttore di Confagricoltura Piemonte Ercole Zuccaro – la situazione appare molto grave e si temono ulteriori peggioramenti: molte zone in provincia di Alessandria sono state sommerse dalle acque del Bormida e nel capoluogo il Tanaro è esondato. Nell'Astigiano hanno sofferto particolarmente i comuni a Sud della provincia.

Nel Canavese, al confine con la Valle d'Aosta, si registrano frane e smottamenti”.

Le sedi territoriali di Confagricoltura, al lavoro con oltre 50 tecnici per una prima analisi dei danni, rilevano che nella quasi totalità delle zone allagate in cui sono stati seminati grano e orzo si è perso tutto e prima di poter entrare nuovamente nei terreni per lavorarli, e quindi riseminare, occorrerà attendere la fine dell'inverno.

L'orticoltura conta danni al 100% per le verdure in campo, in particolare nelle province di Alessandria e Torino: verze, cavoli, cavolfiori, broccoli e spinaci, sono completamente persi. Totalmente allagati molti vivai, in particolare di pioppi, nella provincia di Cuneo.

Di seguito, nel dettaglio, la situazione rilevata dai tecnici di Confagricoltura nelle diverse province.

Provincia di Alessandria

Nel territorio della pianura casalese si registrano vasti allagamenti di campi senza danni alle strutture; rimangono da verificare i danni nelle zone di Coniolo e Terranova dove il Po è esondato. Danni ai pioppeti, ma non ai livelli del 2016. Sicuramente sarà necessario effettuare lavori di sistemazione e livellamento dei terreni.

Allagamenti anche nella zona collinare della Valle Cerrina con qualche piccola frana nella zona di Villadeati. Grande preoccupazione per le semine autunnali non ancora ultimate che difficilmente potranno essere realizzate.

Dalle verifiche effettuate nel Novese risulta che sono numerosi i seminativi e i prati allagati in diversi punti della pianura alessandrina. Alcune strade poderali e interpoderali sono state compromesse. Microfrane si segnalano in quasi tutte le aree viticole del Novese e del Gaviese. In particolare nel Comune di Gavi, la cascina Sciottra, dell'Azienda Agricola La Centuriona registra un danno rilevante, dovuto al collasso di una vasta area collinare di una decina di ettari che ha distrutto irrimediabilmente almeno 5 ettari di vigneto.

L'Acquese è una delle aree più colpite. Le aziende con terreni in pianura, alla destra e sinistra della Bormida, registrano allagamenti delle colture a seminativo (grano e orzo) e delle coltivazioni arboree a pioppeto, nocciolo e vivaio, con depositi di sedimenti vari da rimuovere. In tutte le zone collinari si sono verificate frane e smottamenti di ogni tipo, che interessano coltivazioni di vigneto, e compromissione di strade poderali. Ci sono ancora paesi e frazioni isolati per le strade interrotte dalle frane.

Si segnala in particolare una frana che ha interessato un fabbricato dell'azienda Marengo in Regione Conterio nel Comune di Strevi, che ha abbattuto un muro perimetrale devastando i vani abitati che sono stati prontamente evacuati nella giornata di sabato 23.

Nell'Ovadese oltre agli allagamenti e alle erosioni dei campi dovuti all'esondazione dei fiumi, rii, ruscelli e fossi, si sono accentuati i danni già provocati dall'ultimo evento alluvionale del 21 ottobre, anche con ulteriori frane e smottamenti dei terreni.

Il Tortonese si segnalano allagamenti diffusi, non tanto dovuti a esondazioni di torrenti, ruscelli, rii e rogge, quanto all'incapacità dei terreni di assorbire la notevole quantità di acqua caduta in poche ore. Ai danni dello scorso 21 ottobre si aggiungono, a livello strutturale, danni degli eventi degli ultimi giorni, con frane su vigneti e colture collinari, oltre a problemi di viabilità, specialmente interpodereale.

La zona attorno al capoluogo (Alessandria) è la più colpita; l'esondazione del fiume Bormida ha interessato i fabbricati di alcune imprese in sponda destra, nell'area immediatamente a valle del ponte per Spinetta Marengo (chiuso dal pomeriggio di sabato alle 18.00 di domenica 23 novembre).

I terreni lungo l'intera asta del fiume Tanaro fanno registrare allagamenti ed esondazioni di piccole rogge e rii dal confine con la provincia di Asti fino alla confluenza con il Po. Il bacino del Bormida lungo l'intera asta fluviale, dalla confluenza con il Tanaro in comune di Alessandria, scendendo verso la confluenza con l'Orba in comune di Castellazzo e nei comuni di Borgoratto, Gamalero, Castelospina, Sezzadio, Cassine, Castelnuovo Bormida, Rivalta Bormida, Strevi e Acqui Terme mostra vistosi allagamenti.

Data l'impraticabilità delle strade e dei terreni, la verifica e il conteggio dei danni sono ancora in corso, soprattutto nelle zone allagate dove l'acqua deve ancora ritirarsi completamente.

Provincia di Asti

Nella zona di Villanova e Villafranca si registrano allagamenti dei campi dovuti alla fuoriuscita di acqua da fossati di scolo dei terreni. I problemi riguardano sia le semine già effettuate, sia quelle future, ma anche l'impossibilità di distribuire in campo letami e liquami, con un conseguente eccessivo accumulo degli stessi nelle vasche di stoccaggio.

A causa dell'esondazione del Tanaro nell'area "dell'Isolone" (la parte di pianura più fertile della provincia, che ricade nel territorio nei comuni di Asti, Azzano, Rocca d'Arazzo e Castello di Annone), sono state allagate vaste aree golenali nei comuni di Rocchetta Tanaro e Cerro Tanaro.

Nel Comune di San Damiano sono state chiuse le strade confinanti con il Bobore.

Si segnalano allagamenti e smottamenti di media entità nella zona di Montechiaro d'Asti.

Si segnalano allagamenti e smottamenti di media entità nella zona di Costigliole.

Nella valle del fiume Belbo, comuni di Nizza e Canelli, si segnalano diversi problemi a carico delle strade comunali e provinciali per numerose frane e smottamenti. Si segnalano anche danni a causa delle inondazioni per la fuoriuscita del fiume Bormida, anche se meno gravi di quelli verificatisi nell'Acquese.

Provincia di Cuneo

Si contano numerosi e diffusi allagamenti di media o piccola entità, con la situazione più grave a Cardè dove la piena del Po e dei rii minori, a causa anche della mancata pulizia degli alvei, ha provocato l'allagamento dell'intero abitato. È stato necessario abbattere un ponte, che faceva da diga, per far defluire l'acqua.

Più ingenti, poi, i danni nelle zone collinari e pedemontane della Granda, nonostante la neve caduta sopra i 1.200 metri abbia fortunatamente mitigato le conseguenze. Si registrano frane diffuse negli appezzamenti condotti a nocciolato e a vigneto, che si aggiungono ai numerosi danni causati alla viabilità secondaria in tutta l'area del Monregalese e dell'Alta Langa, con la chiusura di diverse strade, dalle provinciali alle poderali. Gli smottamenti impediscono una regolare circolazione e, soprattutto, richiederanno importanti opere di ripristino per evitare problemi maggiori e permettere il normale accesso ai fondi.

Nelle aree di pianura il bilancio è particolarmente pesante per le colture seminatrici (cereali autunno-vernini e prati), le cui piantine hanno subito danni da asfissia per immersione. Diverse, poi, le aziende che non sono riuscite a seminare in tempo, a causa delle ripetute piogge del mese di novembre, e che quindi si troveranno costrette a variare piano colturale.

Su questa situazione grava anche il divieto di spandimento dei liquami che scatterà il prossimo 1° dicembre.

Bloccate, infine, anche tutte le operazioni di riconversione degli impianti e la messa a dimora di nuovi nocciuoli e varietà frutticole. Tra i danni indiretti da segnalare che l'autunno piovoso, in particolare, potrebbe avere serie ripercussioni sulla difesa fitosanitaria delle piante nei prossimi mesi.

Provincia di Torino

Si segnalano terreni allagati in vaste aree pianeggianti, un po' in tutta la provincia, con danni alle coltivazioni orticole in pieno campo: cavoli, cavolfiori, verze, broccoli, spinaci. Si registrano smottamenti nelle aree collinari, con particolari problemi nei comuni di Cavour, dove si registrano tre frane nelle zone Rocca e guado di Zucchea; in comune di Bricherasio, con frane in località Rivà, Via Molarosso, Strada Santa Caterina e Strada Canavero, dove le strade sono state chiuse al traffico. Si segnalano allagamenti della strada provinciale Bricherasio – Garzigliana, allagamenti in località Braide di Bricherasio.

Il fiume Chisola è esondato in più punti, causando danni alle coltivazioni di orzo, grano e loietto nei comuni di Volvera e None.

A Vigone si registrano allagamenti nelle località Quintanello, Fontanette, nell'area della circonvallazione e nell'area del cimitero di Cercenasco.

Allagamenti sono segnalati anche tra Villastellone, Santena, Poirino e Riva presso Chieri.

Preoccupa l'evoluzione del maltempo attesa per i prossimi giorni, soprattutto per la tenuta delle aree collinari del Canavese verso la Valle d'Aosta, dove si registrano già alcuni movimenti franosi.

Si segnalano inoltre forti criticità per le aziende di allevamento che da oltre un mese non riescono a distribuire nei campi gli effluenti zootecnici: fino a febbraio, per le limitazioni imposte dalle normative ambientali, non sarà più possibile effettuare le concimazioni con i liquami, ma a causa dell'allungamento dei tempi molte imprese si troveranno con le vasche di stoccaggio piene prima della scadenza prevista.

Province di Vercelli – Biella

Vaste zone allagate, in particolare nei comuni di Caresana, Asigliano, Motta de' Conti, dove i terreni dovranno essere ripristinati e livellati. Allagamenti anche nelle risaie, dove sono previste difficoltà a effettuare le semine per i sovesci. Frane e smottamenti sono segnalati in Valsesia e nel Biellese.

Province di Novara e Vco

I laghi d'Orta e Maggiore sono sopra il livello di guardia; si segnalano allagamenti delle risaie, con difficoltà a effettuare le semine per i sovesci.

Confagricoltura, un secolo di agricoltura e di storia italiana

La più antica Organizzazione agricola celebra il centenario alla presenza del Capo dello stato. Il presidente Giansanti: "Impresa, lavoro, ricerca e crescita i principi che da sempre

ci guidano verso il futuro”

“Tutela dell’impresa. Ovvero efficienza e competitività, orientamento verso la crescita e le innovazioni tecnologiche, stretto collegamento con le altre parti della filiera agroalimentare, per cogliere le aspettative dei consumatori in Italia e a livello internazionale. Ma anche protezione delle risorse naturali, responsabilità sociale, tutela dei lavoratori, benessere della collettività, per contribuire al progresso civile ed economico della comunità nazionale.

Questi i principi essenziali che hanno sempre ispirato l’azione sindacale di Confagricoltura da quel lontano 1920, in cui nacque a Roma la prima organizzazione degli agricoltori italiani a carattere generale, con una presenza diffusa su tutto il territorio nazionale e con funzione di sindacato datoriale”. Così il presidente di Confagricoltura Massimiliano Giansanti ha aperto a Roma, a Palazzo Colonna, le celebrazioni del Centenario alla presenza del Capo dello Stato Sergio Mattarella, del presidente del Consiglio Giuseppe Conte, dei ministri Teresa Bellanova e Stefano Patuanelli e della sindaca di Roma Virginia Raggi.

Dopo aver ringraziato chi lo ha preceduto alla guida dell’Organizzazione e tutti coloro che hanno dato il proprio contributo alla sua crescita, Giansanti ha ripercorso alcuni momenti salienti della storia e dello sviluppo del settore agricolo.

“Dopo i conflitti mondiali – ha ricordato Giansanti – le difficoltà furono superate grazie all’impegno rivolto all’aumento della produzione, per rispondere alla domanda dei consumatori. Con lo stesso impegno abbiamo risposto negli ultimi mesi alla sfida posta all’intera filiera agroalimentare, a causa dell’emergenza sanitaria: continuare a produrre, per rifornire i mercati e assicurare cibo agli italiani”.

Anche durante il lockdown il nostro Paese ha dato prova, ancora una volta, delle sue energie morali e civili, ha detto di recente il Presidente della Repubblica. E i fatti hanno dimostrato che l'Italia può fare affidamento su un solido sistema agroalimentare, di cui gli associati a Confagricoltura costituiscono una componente essenziale. Con le loro aziende collaborano oltre 520.000 lavoratori, che sviluppano più di 41.000.000 di giornate lavoro.

“Adesso è necessario dare supporto a queste imprese – ha ribadito Giansanti – per metterle nella condizione di continuare ad aumentare competitività e produzione. La quota di esportazioni di prodotti agroalimentari, che era di 44 miliardi di euro, è arrivata a superare per la prima volta la soglia del 10% dell'export totale in valore. Crescere è un impegno difficile. Per questo dobbiamo utilizzare al meglio le risorse importanti messe a disposizione dal governo italiano e dall'Unione europea”.

L'ambizione di Confagricoltura va ben oltre il recupero della situazione esistente prima della pandemia. Dobbiamo cogliere l'occasione per far crescere la produttività che ristagna da oltre un decennio, per rilanciare gli investimenti pubblici, per dare ai cittadini e alle imprese infrastrutture moderne, diffondere la digitalizzazione, a partire dalla pubblica Amministrazione, rispondere alle sfide urgenti poste dal cambiamento climatico.

Confagricoltura farà la propria parte, seguendo quelli che sono i principi guida dell'Organizzazione e dei suoi associati, da cento anni a questa parte.

“E' indispensabile, però – ha proseguito il Presidente – ridare piena dignità alla ricerca scientifica e riconoscere il valore della competenza e della professionalità. Coltivare le intelligenze dei molti nostri giovani eccellenti, e puntare su di loro, è una scelta essenziale per affrontare il futuro e le sfide che ci attendono. La scuola e la formazione continua sono fattori di sviluppo, perché il capitale umano è la prima

ricchezza delle nazioni più avanzate”.

I tre giovani imprenditori che hanno raccontato la loro storia hanno dato il senso della diversità e della fecondità del “capitale umano” in termini di spirito d’impresa, apertura all’innovazione e sensibilità sociale. E hanno dimostrato che, investendo sui giovani, il nostro Paese si assicura un futuro.

Sono Luca Travaglini – Planet Farms, con l’agricoltura verticale in Lombardia, esempio di innovazione e sostenibilità; Ariane Lotti – Tenuta San Carlo, che da New York è tornata alle radici familiari in Toscana per dare vita ad un’azienda biologica all’avanguardia; Francesco Cambria – Cottanera, che ha lasciato la toga per dedicarsi alla vitivinicoltura sull’Etna, raccogliendo il testimone del padre che, con coraggio, decise di piantare vigne sul vulcano quando ancora pochi ci credevano.

“Siamo consapevoli – ha concluso il Presidente di Confagricoltura – che la valenza del nostro lavoro vada al di là del profitto, che pure è fondamentale per garantire la continuità produttiva e l’occupazione. Da un secolo l’impegno costante dei nostri agricoltori è stato quello di rafforzare le imprese e contribuire al continuo miglioramento del sistema economico e della coesione sociale. Come agricoltori sappiamo bene che raccoglieremo domani ciò che abbiamo seminato oggi. Continueremo, perciò, a lavorare con il massimo impegno nelle nostre imprese, nel nostro sindacato e nella società. Forti di una fiducia incrollabile sul futuro del nostro Paese”.

SCHEMA IMPRENDITORI AGRICOLI

Luca Travaglini – Planet Farms

Milanese, laurea in economia alla Bocconi.

A 35 anni decide di cambiare vita in seguito a una brutta esperienza di salute.

Dopo 4 anni di intensa ricerca, nel 2018 fa nascere Planet Farms, che è innovazione, tradizione ed eccellenza, con un

sistema di coltivazione indoor che permette di controllare tutti i parametri fondamentali per la crescita degli ortaggi, a partire da acqua, luce, terra e aria.

I vantaggi che derivano da questa tecnologia sono molti, primo fra tutti il fatto di poter produrre ovunque, utilizzare il 97% di acqua in meno e garantire un prodotto in assenza totale di residui e fitofarmaci, fresco 365 giorni all'anno, indipendentemente dal fattore ambientale esterno.

Ariane Lotti – Tenuta San Carlo

Nata e cresciuta a New York, ma da quando ha 17 anni lavora, studia e fa ricerca in agricoltura per trovare modelli di agricoltura sostenibile.

Per necessità è tornata in Italia 6 anni fa, per gestire l'azienda di famiglia in Toscana, in provincia di Grosseto. I terreni erano stati comprati dal bisnonno nel 1936. Al suo arrivo, Ariane avvia un percorso di modernizzazione e sviluppo dell'impresa verso un modello nuovo: inizia la conversione al biologico, con tanta fatica. Avvia anche una linea di prodotti a marchio aziendale, sviluppando rapporti di filiera e facendo investimenti.

Oggi Tenuta San Carlo è la prima e unica azienda in Toscana che fa riso bio. La tenuta si estende su 480 ettari, metà nel Parco Regionale della Maremma, con seminativi, un piccolo allevamento di vacche maremmane, agriturismo e zone di pineta e di palude protette.

Francesco Cambria – Cottanera

Siciliano, dopo la laurea con lode in giurisprudenza si trasferisce a Milano e inizia a lavorare come avvocato in uno studio legale occupandosi di diritto penale societario.

Dieci anni fa cambia vita e torna in Sicilia, mettendo da parte la toga, ripartendo da zero e imparando a conoscere la vitivinicoltura da vicino, dove il padre, tra i primi, aveva creduto nelle potenzialità viticole dell'Etna, eliminando noccioleti e uliveti e piantando vigne.

Inizia una nuova avventura alla guida dell'azienda di

famiglia, insieme allo zio e ai fratelli, con tecniche di viticoltura che tutelano un terreno speciale come quello vulcanico e strutture uniche come i pietrai. Allo stesso tempo l'azienda punta sull'innovazione, lavorando per una viticoltura di frontiera.

Nel 2019 Francesco Cambria riceve dal Gambero Rosso il premio speciale "Viticoltore dell'anno".

Buoni spesa ai Comuni, Bussone (Uncem): "Enti piccoli potranno lavorare insieme"

Ringrazio il Ministro Boccia e il Capo Dipartimento Borrelli per aver accolto la nostra segnalazione, nell'Ordinanza sui buoni spesa, e di aver lasciato **ai Comuni una buona autonomia nel gestire la 'solidarietà alimentare'**, i buoni spesa previsti sabato sera dal Governo con **400 milioni di euro**.

Saranno i Sindaci a gestire gli aiuti e abbiamo fatto prevedere possano utilizzare, per supporto e operatività, i Consorzi o gli altri Enti che si occupano di socio-assistenziale.

Molti piccoli Comuni hanno la funzione sociale in forma associata, con l'Unione montana la Comunità montana".

Lo afferma Marco Bussone, Presidente nazionale Uncem.

L'80% del fondo, 320 milioni, è diviso fra tutti i Comuni in

proporzione alla popolazione. Gli altri 80 milioni seguono la geografia della povertà, e sono distribuiti in base a un parametro che misura la distanza fra il reddito medio pro capite di ogni Comune e il reddito medio pro capite nazionale. Nessun Comune, nemmeno il più piccolo potrà ricevere meno di 600 euro. Le tabelle si possono scaricare dal sito Uncem

I Comuni potranno usare questi soldi per l'acquisto di buoni spesa o per raccogliere direttamente generi alimentari di prima necessità da distribuire ai cittadini. I Comuni possono aprire dei conti correnti dedicati per raccogliere le donazioni per la solidarietà alimentare. tutta la gestione è affidata ai sindaci, a cui vengono lasciate le mani libere: anche per l'acquisto dei buoni spesa, che potrà essere effettuato rivolgendosi direttamente agli esercenti e alla grande distribuzione. "È importante permettere ai Sindaci, se lo vogliono – prosegue Bussone – di gestire in forma associata questa partita. I piccoli Comuni, in particolare con il personale in smart working, da soli non ce la fanno. I Sindaci possono usare il sistema del sociale, il terzo settore e anche le forme aggregative sovracomunali. Lo abbiamo chiesto e ottenuto per facilitare una missione complessa quanto urgente".

Confagricoltura: siccità record, in Canavese si sta già irrigando

Oggi 1° marzo si apre la stagione primaverile meteorologica, con prospettive allarmanti. Sulla base delle rilevazioni dell'Arpa – evidenzia in una nota Confagricoltura Piemonte –

la situazione è particolarmente critica su tutto il Piemonte. Il monitoraggio idrologico settimanale dei deflussi dei principali fiumi piemontesi indica livelli di deficit che vanno ben oltre la soglia critica. Il Po a Torino presenta un deficit del 57%, la Dora Baltea a Tavagnasco, ai confini con la Valle d'Aosta, è sotto il livello del 51%, l'Agogna a Momo, in provincia di Novara, del 78%, così come lo Scrivia a Serravalle, il Pellice a Villafranca Piemonte è all'87%, il Sangone a Torino del 92% e, dato più preoccupante in assoluto, il fiume Bormida a Cassine, in provincia di Alessandria, è in deficit del 95%.

*“Siamo estremamente preoccupati: se non arriverà qualche precipitazione – spiega **Ercole Zuccaro, direttore di Confagricoltura Piemonte** – sarà molto complicato effettuare le semine dell'orzo, degli erbai e soprattutto del mais. Senza un minimo di umidità i semi non riusciranno a germinare, col rischio di perdere completamente i raccolti”.*

Si spera nelle piogge, perché diversamente tra qualche settimana la situazione diventerà molto critica. *“Già oggi in Canavese in alcune aziende hanno attivato l'irrigazione a pioggia per assicurare un minimo di umidità necessaria per far nascere i prati appena seminati. Stiamo preparando i terreni per le semine – dichiara **Sergio Tos, agricoltore di Azeglio e presidente zonale di Confagricoltura per il Canavese** – ma non è pensabile di irrigare di qui fino al raccolto, sia perché, se non arriveranno precipitazioni, non ci sarà acqua disponibile, sia perché i costi sono proibitivi”.*

Siamo di fronte a una situazione mai vista prima d'ora, che sta mettendo in crisi soprattutto le imprese cerealicole. *“I costi energetici sono esorbitanti: **nell'arco di 12 mesi il gasolio per le lavorazioni agricole è aumentato di oltre 40%, l'urea per le concimazioni è rincarata del 300%** e adesso manca anche l'acqua: produrre in queste condizioni – dichiara **Tommaso Visca, presidente di Confagricoltura Torino** – vuol dire lavorare in perdita, ma se vogliamo continuare l'attività*

di allevamento è necessario garantire gli approvvigionamenti di alimenti per il bestiame, con costi sempre più pesanti da sostenere. È una situazione difficilissima da gestire”.

Le indicazioni della Società Meteorologica Italiana non sono confortanti: le previsioni sono di annuvolamenti tra venerdì e sabato; successivamente il flusso di aria umida orientale dovrebbe attenuarsi, con il ritorno di schiarite e temperature in aumento, che nel corso la prossima settimana porteranno i termometri, nelle ore più calde, oltre i 15 gradi.

Influenza: la spesa made in Piemonte per combattere i malanni di stagione

Aumentare le calorie consumate, iniziando la mattina con latte, miele o marmellata e portando poi a tavola soprattutto zuppe, verdure, legumi e frutta, aiuta a rafforzare, con l'apporto di vitamine, le difese immunitarie dal rischio dell'insorgenza dell'influenza favorita dal freddo gelido.

E' quanto consiglia la Coldiretti che ha elaborato la dieta antigelo per affrontare il brusco aumento dei casi di influenza con circa 374.000 casi nella seconda settimana che fanno salire quasi i 2,268 milioni il conto totale degli ammalati dall'inizio della sorveglianza.

Un aiuto a combattere i malanni di stagione arriva dai prodotti Made in Piemonte: un antico rimedio, tutt'ora valido, è quello di preparare latte e miele di castagno,

particolarmente prodotto nella fascia pedemontana piemontese, utile contro la tosse, il mal di gola e l'abbassamento della voce.

Questo miele, infatti, abbinando il potere lenitivo del fruttosio in esso contenuto ad infusi di erbe, sprigiona il suo potere antinfiammatorio ed antibatterico che può curare la raucedine efficacemente.

I kiwi, di cui il Piemonte ha un importante polo produttivo che abbraccia soprattutto le province di Cuneo, Torino e Vercelli per una superficie totale di quasi 5 mila ettari e una produzione di oltre 100 mila tonnellate all'anno, sono particolarmente indicati perché ricchi di vitamina C e sali minerali per cui hanno un effetto benefico contro i radicali liberi che annientano l'organismo e che sono prodotti in grande quantità nel periodo invernale.

Inoltre, per una dieta leggera senza affaticare l'organismo a digerire cibi complessi, è particolarmente indicato il riso di cui il Piemonte è la regione italiana con i numeri maggiori a livello produttivo contando 117 mila ettari, 8 milioni di quintali di produzione e oltre 2000 aziende.

E' ottimo da consumare semplicemente bollito, mentre all'inizio del Novecento era molto frequente l'uso di somministrare a malati e convalescenti l'acqua di riso, preparata facendo macerare per tre ore in mezzo litro d'acqua un pugno di chicchi, da far poi bollire un'ora prima di venire filtrata e bevuta.

“Col freddo – spiegano **Roberto Moncalvo** presidente di Coldiretti Piemonte e **Bruno Rivarossa** Delegato Confederale – il rischio è che ora ci sia un repentino innalzamento dei prezzi al dettaglio di frutta e verdura oltre al fatto che lo sbalzo termico improvviso ha, inevitabilmente, un impatto anche sull'aumento dei costi di riscaldamento delle produzioni in serra. Consigliamo – concludono Moncalvo e Rivarossa – di

fare la spesa anti influenza presso i mercati di Campagna Amica, diffusi in tutte le province piemontesi, per aver la sicurezza di acquistare prodotti freschi e genuini, di cui è possibile tracciare la provenienza”.

SAFE IN TOURISM: il Comune di Alghero presenta il nuovo progetto per la sicurezza e gestione dei flussi turistici

Per far fronte alle gravi conseguenze economiche e sociali dell'emergenza Covid-19, il Comune di Alghero, con specifica deliberazione della Giunta comunale, ha istituito **una unità operativa tecnica (UOT)** quale supporto all'Amministrazione comunale per elaborare soluzioni di contrasto della crisi, tanto nel breve che nel medio-lungo periodo.

Nasce così il **progetto SIT (Safe in Tourism) che sarà presentato sabato 27 giugno alle ore 10 nella sala stampa del Quarter ad Alghero**, una proposta progettuale che definisce **un modello avanzato per la sicurezza e gestione dei flussi turistici** legato ad analisi delle dinamiche territoriali con particolare riferimento agli aspetti della cyber e bio-security.

L'intento è realizzare **un vero e proprio laboratorio di Ricerca, Sviluppo e Sperimentazione** che funga da frontiera

avanzata nell'applicazione dell'innovazione tecnologica e scientifica alla **gestione dell'accoglienza turistica** facendo tesoro anche della lezione appresa durante l'emergenza sanitaria.

Nel progetto, a cui partecipano tra gli altri, **l'Università di Sassari, il CRS4 – Centro di Ricerca del Parco tecnologico della Sardegna, il Parco di Porto Conte, la Fondazione Links ed Espereal Technologies**, sono già stati inseriti approfondimenti su esperienze, piattaforme e tecnologie già operative in altri contesti.

“Con il progetto Safe in Tourism la Città di Alghero si candida a diventare un centro di competenza e laboratorio permanente sui temi della trasformazione digitale legata al settore del turismo – dichiara Mario Conoci, Sindaco di Alghero – A tal fine la collaborazione col Comune di Torino ha rappresentato un indispensabile presupposto grazie alle qualificate competenze ed al livello di qualità delle soluzioni innovative che lo stesso Comune di Torino ha già maturato al livello internazionale; un sentito ringraziamento pertanto all'Assessore Marco Pironti ed al responsabile del NIST Dott. Gianfranco Todesco per la grande disponibilità manifestata”.

Marco Pironti, Assessore all'Innovazione della Città di Torino sottolinea: *“Nell'ambito del rilancio turistico all'interno delle regole Covid la Città di Alghero ci ha chiesto una collaborazione per replicare, laddove possibile, il nostro approccio innovativo e sperimentale basato su intelligenza artificiale e big data analysis. L'intervento prevede un lavoro corale che coinvolgerà gli **uffici del mio Assessorato, il RIT (Reparto Investigazioni Tecnologiche) della Polizia***

Municipale, il Big Data Analysis Lab, la Drones Unit e la startup Espereal Technologies, una start-up innovativa con sedi a Torino e Cagliari che ha sperimentato la soluzione “Tellingstones” all’interno del nostro progetto Torino City Love, la nostra campagna orientata alla solidarietà digitale e di innovazione ai tempi del covid”.

“Tellingstones, letteralmente ‘pietre che raccontano’ è un sistema tecnologico-narrativo basato su un software residente in cloud e una meta-app già disponibile gratuitamente sugli store (Apple/Android) per rendere territori ed eventi più vivibili, sicuri e fruibili da parte di tutti – dichiara Antonio Serra, direttore di Espereal Technologies. La soluzione è stata adottata anche dal progetto europeo ToNite (Urban Innovative Action) che vede la Città di Torino impegnata sul tema della vivibilità urbana nelle ore notturne in aree attigue al Fiume Dora ponendo al centro le comunità locali in un’ottica d’innovazione sociale.

In sintesi, l’approccio adottato da **Safe in Tourism intende mettere a sistema l’accoglienza dei turisti con la vivibilità generale delle città, come parte integrante di un progetto/processo più ampio di Trasformazione Digitale dei territori.**

Tra le attività che porteranno ad applicazioni concrete già nel corso della stagione estiva 2020:

1. Il controllo del “distanziamento sociale”;
2. L’invio di avvisi “istituzionali” da parte della autorità preposte localmente e la generazione di alert

- di possibile rischio contagio;
3. La gestione di permessi di accesso e ticket digitali in ottica di “trattenimento” del turista;
 4. Riduzione drastica dei tempi di attesa con la visualizzazione delle code e la prenotazione anche a distanza di ristoranti, stabilimenti privati e servizi connessi di vario genere;
 5. La formazione sulle storytelling applicato all’engagement turistico basate sul metodo ‘tourist telling’.

Il progetto sarà annunciato sabato 27 giugno alle ore 10 nella sala stampa del Quarter ad Alghero in un evento “ibrido” on-line + off-line con l’obiettivo di presentare la proposta progettuale dell’UOT e l’accordo in via di definizione fra il Comune di Alghero e il Comune di Torino.

PROGRAMMA:

10.00 – 10.15 Introduzione e saluti istituzionali

Intervengono Mario Conoci (Sindaco Comune di Alghero) e Mariano Mariani (UOT)

10.15 – 10.30 L’Esperienza di Torino

Intervengono Marco Pironti (Assessore all’Innovazione e smart city Comune di Torino) e Gianfranco Todesco (NIST)

10.30 – 10.45 Progetto SIT

Intervengono Mariano Mariani (UOT) e Gavino Mariotti (UNISS)

10.45 – 11.00 Il progetto Citycard Tellingstones

Interviene Antonio Serra (Espereal Technologies)

11.00 Conclusioni