

City to city: un laboratorio di inclusione dei rifugiati nelle città italiane

Ha inizio oggi a Torino la **City to city visit**, due-giorni di incontri fra i sei Comuni italiani – **Bari, Milano, Napoli, Palermo, Roma e Torino** – che insieme all'UNHCR, Agenzia ONU per i rifugiati, hanno elaborato e sottoscritto nel febbraio 2022 la *Carta per l'Integrazione* delle persone rifugiate.

Se la *Carta per l'Integrazione* mira a potenziare la collaborazione fra le città sull'inclusione dei rifugiati, l'evento **City to city**, che si chiude domani a Milano, è un laboratorio che risponde esattamente a questo obiettivo. E lo fa promuovendo la condivisione e lo scambio di esperienze positive, servizi e strumenti sviluppati sui territori sui temi dell'accoglienza, delle soluzioni abitative post-accoglienza, dell'accesso al welfare locale, della necessità di favorire una rapida acquisizione dei documenti, della promozione della salute, dell'empowerment e della partecipazione dei rifugiati, della coesione sociale e della sostenibilità dei progetti.

Secondo i dati ufficiali più aggiornati, sono oltre **422.000** in Italia le persone sfollate forzatamente dal proprio Paese (148.000 mila titolari di protezione internazionale, 114.000 richiedenti asilo e 160.000 ucraini titolari di protezione temporanea. I processi di inclusione delle persone rifugiate sono i pilastri per la crescita del sistema d'asilo in Italia, e i Comuni italiani ricoprono ruolo chiave per

garantire il successo dell'integrazione.

“I Comuni italiani sono alleati importanti di UNHCR, sono agenti cruciali, incubatori di innovazione e buone pratiche a sostegno dell'integrazione delle persone rifugiate, e la City to city è un vero e proprio laboratorio che permette alle città che aderiscono di arricchirsi delle esperienze altrui e di essere motori di inclusione sociale ed economica, in costante e quotidiana collaborazione con l'UNHCR che è da sempre al loro fianco per costruire una società più aperta e solidale.” Afferma **Chiara Cardoletti, Rappresentante UNHCR per l'Italia, la Santa Sede e San Marino.**

Fondamentale, nello sviluppo degli impegni previsti dalla *Carta per l'Integrazione*, è il ruolo dello **Spazio Comune**, programma che prevede la presenza nelle città firmatarie di centri multifunzionali dove sono concentrati i servizi fondamentali per l'integrazione delle persone rifugiate, spazi aperti e facilmente accessibili dove i rifugiati possono trovare risposte ai propri bisogni di integrazione nelle comunità che li accolgono. Questi centri polifunzionali sono il cuore di questa prima occasione di scambio fra i Comuni italiani rappresentata dalla City to City. I partecipanti visiteranno i centri già operanti a Torino e Milano, ne discuteranno la progettualità e le sfide, in un'ottica di apprendimento e scambio.

“Di fronte alle difficoltà di uomini, donne, bambini che abbandonano il proprio paese in cerca di un futuro migliore non si può rimanere indifferenti, a partire dalle istituzioni. Come Amministrazione abbiamo potenziato le politiche di accoglienza, in particolare per quanto riguarda i minori stranieri non accompagnati e i progetti di inclusione. Siamo molto contenti che le buone pratiche della nostra città siano

protagoniste della City to city visit e ci auguriamo che possa essere una proficua occasione di scambio e confronto su questi temi così importanti per tutti i partecipanti” dichiara **Stefano Lo Russo, Sindaco della Città di Torino.**

“L’adesione alla Carta per l’integrazione, per Torino come per le altre città, non ha rappresentato solo un impegno ideale, ma si è tradotta in atti concreti. Il progressivo consolidamento dello Spazio comune di via Bologna ne è un esempio. La giornata di oggi dimostra un ulteriore elemento di valore della Carta: il fatto che spinge le amministrazioni cittadine a dialogare, confrontarsi, scambiarsi esperienze, migliorare le proprie politiche di accoglienza. In definitiva, a proporsi concretamente come attori essenziali dei processi di inclusione delle persone rifugiate” sottolinea **Jacopo Rosatelli, Assessore al Welfare, Diritti e Pari opportunità della Città di Torino.**

La City to city visit si aprirà a Palazzo Civico di **Torino** alle 14.30 di **martedì 21 novembre**. Seguirà alle ore 16 la visita allo Spazio Comune della città, presso il Servizio Stranieri, in via Bologna 49/A. Il giorno seguente, **mercoledì 22 novembre**, la City to city si sposta a **Milano**, iniziando i lavori alle ore 10 presso WeMi inclusione, in via Don Carlo San Martino 10. Alle ore 13 la visit proseguirà al Consolato del Canada a Milano, in via Verziere 11, dove, alle 15.30, si chiuderà la prima City to city.

Partecipa alla due-giorni anche la città di Bologna, che potrebbe presto aderire alla Carta. Oltre ad assessori e dirigenti delle città coinvolte, parteciperanno fra gli altri il **Sindaco di Torino, Stefano Lo Russo**, il **Direttore Centrale per le politiche migratorie – Autorità FAMI del Ministero**

dell'Interno, Vice-Capo Dipartimento, Prefetto Maria Forte, il Sindaco di Prato e Delegato ANCI immigrazione, Matteo Biffoni e Maxime Nicolas David Therien, Console del Canada a Milano.

La Carta per l'integrazione dei rifugiati è disponibile qui

Le esigenze dei territori emergono dal confronto su nuovo piano strategico metropolitano

Il programma di lavoro per l'**aggiornamento del Piano Strategico Metropolitano** ha vissuto stamani uno dei suoi momenti centrali con l'**incontro pubblico di ascolto** che rappresenta uno snodo essenziale di un **percorso partecipativo** che sta coinvolgendo gli **amministratori locali**, i **corpi intermedi**, le **associazioni di categoria, ricreative, culturali, sportive**, ma anche i singoli **cittadini**. La **fase di ascolto e condivisione** del processo di aggiornamento del PSM ha lo scopo di far emergere e raccogliere le **idee** e i **contributi del territorio**, attraverso la pianificazione di **incontri organizzati per Zone omogenee** e di successivi **incontri tematici di approfondimento**. A seguire sono previste la fase di **redazione del Piano 2024-2026** e la successiva **adozione da parte del Consiglio metropolitano**, da completare entro il

dicembre 2023.

L'obiettivo dell'incontro del 10 novembre, introdotto e chiuso dalla **Consigliera metropolitana Sonia Cambursano**, delegata alle attività produttive, allo sviluppo economico, al turismo e alla pianificazione strategica, era quello di avviare una **riflessione collettiva**, per definire un **quadro condiviso dello stato di fatto e delle esigenze** che la nuova pianificazione dovrà affrontare. La Consigliera Cambursano ha sottolineato che "la Città metropolitana adotta una metodologia che prevede la **co-progettazione** e la **co-pianificazione delle scelte strategiche con i territori**. Non vogliamo assolutamente far calare dall'alto opzioni e scelte che hanno conseguenze dirette sulla vita quotidiana delle persone e delle comunità in cui vivono e lavorano".

L'evento tenutosi stamani è partito da un confronto sugli **esiti del Piano strategico 2021-2023**, per poi avviare una **ricognizione delle nuove esigenze** a cui la prossima programmazione dovrebbe rispondere. L'incontro è stato strutturato suddividendo il pubblico in **sei tavoli tematici** relativi agli **assi strategici del PSM**: l'**asse 1** dedicato a **digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura**, l'**asse 2** sulla **rivoluzione verde** e la **transizione ecologica**, l'**asse 3** sulla **mobilità sostenibile**, l'**asse 4** su **istruzione e ricerca**, l'**asse 5** su **inclusione, coesione e attrattività**, l'**asse 6** sulla **salute**. Le sessioni di discussione sono state facilitate da **esperti**, che hanno riportato nella **sessione plenaria** conclusiva i risultati del confronto ai tavoli.

Dal confronto sull'**Asse 1** è emersa l'esigenza di considerare la **digitalizzazione** come uno strumento fondamentale per lo sviluppo economico e sociale dei territori e un'occasione per valorizzarne le **peculiarità**. Il potenziamento delle **infrastrutture per la connessione telematica** e la promozione della digitalizzazione possono incrementare l'**attrattività del territorio**, sia per le aziende che per le risorse umane potenzialmente interessate ad insediarsi.

Sui temi dell'**Asse 2** l'attenzione dei partecipanti si è incentrata sulla difesa della **qualità delle risorse idriche e atmosferiche** e della **biodiversità**. È stato posto l'accento sull'importanza delle **infrastrutture verdi**, tema su cui occorre sensibilizzare gli amministratori locali. In una logica di co-progettazione degli strumenti di pianificazione i rappresentanti degli imprenditori del settore delle costruzioni hanno sottolineato l'esigenza di un **aggiornamento delle normative riguardanti la rigenerazione urbana e il risparmio energetico**. Anche il tema delle **comunità energetiche** sconta un vuoto normativo che ne pregiudica lo sviluppo e la diffusione nei territori. In questo senso è emersa una fiducia nel **ruolo di coordinamento** che potrà svolgere la **Città metropolitana**, intesa da molti come una potenziale cabina di regia di molti progetti territoriali.

Intermodalità, uso alternativo dei mezzi, governance del sistema del trasporto pubblico locale sono i temi emersi dal confronto sull'**Asse 3**, anche in questo caso con un appello alla Città metropolitana, affinché svolga un ruolo di regia, anche e soprattutto nella comunicazione verso i cittadini, per informarli e spiegare nuove opportunità per una modalità sostenibile.

In merito all'**Asse 4**, già oggetto di analisi sulla tendenza al **declino demografico** e sulle sue implicazioni sul sistema scolastico e formativo, è stata ribadita l'esigenza di **ricalibrare il dimensionamento scolastico**, per trovare un punto di equilibrio nell'intero territorio metropolitano. Anche il **disagio sociale** in aumento è un tema segnalato durante il confronto. La positività emersa è riferita alla crescente **apertura delle istituzioni scolastiche alle vocazioni territoriali** e al **dialogo con la società e il sistema produttivo**. La formazione green è accolta con entusiasmo dai giovani, mentre sono state segnalate criticità in merito all'utilizzo delle risorse del **PNRR** da parte delle scuole e delle istituzioni. È stata inoltre richiamata l'esigenza di un **coordinamento tra le**

politiche per l'istruzione e quelle relative al trasporto pubblico locale, così come la necessità di una raccolta di dati e di analisi sul fenomeno della **dispersione scolastica**. La discussione sull'**Asse 5** ha fatto emergere la richiesta di un maggiore coinvolgimento degli stakeholder presenti sul territorio, per la programmazione di **politiche di contrasto alle crescenti diseguaglianze** e per la **costruzione di una cittadinanza attiva**. Il ruolo immaginato per la Città metropolitana delinea la creazione di un **centro di competenze sul Welfare locale**, capace di accompagnare l'individuazione di obiettivi chiari e monitorabili, con una forte attenzione ai giovani e alle questioni di genere. La rete che può essere promossa e coordinata dalla Città metropolitana deve scattare innanzitutto una **fotografia del territorio in termini di inclusione** e poi contribuire ad **evitare doppioni nella programmazione dei servizi** e a **coprire le zone marginali non servite**. Gli interlocutori che hanno partecipato alla fase di ascolto auspicano un sempre maggiore **raccordo tra Terzo Settore, uffici giudiziari e organismi impegnati per la pubblica tutela**, anche per ampliare la platea dei reati le cui vittime vengono tutelate. L'innovazione nei servizi sociali territoriali deve passare attraverso l'**accompagnamento delle persone all'utilizzo delle modalità di fruizione digitali**, ma anche alla promozione del confronto sulle **possibili modifiche alla normativa in materia**. Alla Città metropolitana si chiede infine di promuovere l'**accesso alla casa anche fuori della conurbazione torinese**, garantendo un adeguato livello di servizi alla cittadinanza.

Sull'**Asse 6** tra gli spunti di riflessione emersi figura la trasversalità tra gli assi: ad esempio nel **rappporto tra politiche per la salute e politiche sociali**, ma anche su temi come le **case di comunità** e l'**incremento della popolazione anziana e straniera**, che devono trovare risposte anche nelle politiche sanitarie. Gli esempi concreti sono le **reti di senior housing** e spazi più adatti

ai pazienti negli ospedali e nelle case di comunità. Una **corretta relazione pubblico-privato** è vista come positiva, mentre il **volontariato** è considerato una risorsa fondamentale soprattutto nei piccoli Comuni. La promozione di una **sana alimentazione**, le **mense ospedaliere gestite con ingredienti di qualità**, il **legame tra salute e ambiente**, i **servizi e i presidi sanitari per le aree interne** sono altri temi emersi dal confronto.

Mobilizzazione Cgil e Uil per cambiare la legge di bilancio

Per cambiare la proposta di Legge di Bilancio e le politiche economiche e sociali messe in campo dal Governo, a sostegno delle piattaforme sindacali unitarie presentate, CGIL e UIL hanno deciso di dare vita a un percorso comune di mobilitazione **con scioperi di 8 ore o per l'intero turno**.

CGIL e UIL chiedono che il Governo e le Istituzioni territoriali assumano provvedimenti, a partire da quelli in materia di lavoro (salari, contratti, precarietà) e di politiche industriali, sicurezza sul lavoro, fisco, previdenza e rivalutazione delle pensioni, istruzione e sanità, necessari a ridurre le diseguaglianze e a rilanciare la crescita.

In Piemonte lo sciopero si svolgerà nella giornata del **24 novembre** e sarà accompagnato da cinque manifestazioni a **Torino, Alessandria, Asti, Cuneo e Novara**. I territori di Verbania, Biella e Vercelli parteciperanno a Novara.

Venerdì 17 novembre sciopereranno, su tutto il territorio nazionale, le lavoratrici e i lavoratori del comparto pubblico, di istruzione e ricerca, del settore del trasporto, dell'igiene ambientale, delle poste e dei consorzi di bonifica, **con manifestazioni territoriali a Torino, Alessandria, Cuneo e Novara.**

Ragioni, obiettivi e modalità della mobilitazione saranno illustrati dai Segretari Generali di CGIL e UIL Piemonte, **Giorgio Airaudo** e **Gianni Cortese**, durante una **conferenza stampa** che si svolgerà **mercoledì 22 novembre** alle ore **11.00**, presso il salone "Pia Lai" Cgil, via Pedrotti 5 a Torino.

CNVV: “Imprese e accesso al credito: il nuovo paradigma ESG”

Mercoledì 22 novembre 2023, alle 16, nell'auditorium "Gaudenzio Cattaneo" dell'Università del Piemonte Orientale, in Via Perrone 18 a Novara, Confindustria Novara Vercelli Valsesia (Cnvv), in collaborazione con Banco BPM, H&D Esg, Studio Notarile Auteri e M Investigation, organizza il convegno "Imprese e accesso al credito: il nuovo paradigma ESG". Nel corso dei lavori, che saranno introdotti dai saluti del rettore, Giancarlo Avanzi, del presidente di Cnvv, Gianni Filippa, e del presidente della Camera di Commercio Monte Rosa Laghi Alto Piemonte, Fabio Ravanelli, verrà fatto il punto sulla crescente rilevanza dell'impegno per la sostenibilità

all'interno dei parametri di definizione del merito di credito per le aziende, in particolare per le Pmi che devono fare fronte alle richieste sempre più vincolanti da parte dei grandi clienti e delle filiere di appartenenza.

L'acronimo ESG (Environment, Social, Governance) individua gli indicatori di natura non finanziaria che misurano l'impatto ambientale (E), il rispetto dei valori sociali (S) e gli aspetti di buona gestione (G) di una organizzazione, che rappresentano una percentuale crescente di quello che viene considerato, anche dai mercati finanziari, il "valore aziendale" futuro. I fattori Esg sono un elemento di analisi sempre più importante per la valutazione del merito creditizio e costituiscono elementi di rating sempre più precisi per le imprese, anche per effetto delle nuove direttive europee CsrD (Corporate Sustainability Reporting Directive) e CsDD (Corporate Sustainability Due Diligence Directive).

La prima parte del convegno sarà caratterizzata dagli interventi di Davide Maggi (Università del Piemonte Orientale), sul tema "ESG e transizione sostenibile: una sfida per le imprese", di Massimo Pasquali (responsabile Aziende Banco BPM), sul tema "Politiche creditizie interne, richieste BCE, prodotti finanziari Green, rating ESG, KPI di performance", e di Massimo Nissoli e Rubens Bernascone, rispettivamente Amministratore unico e Sustainability Strategist di H&D ESG, che spiegheranno "Come definire un percorso di sostenibilità concreto e misurabile per rispondere alle nuove richieste in ambito ESG da parte di clienti e mondo finanziario".

La seconda parte dei lavori, coordinata da Fabio Auteri (Studio Notarile Auteri), sarà dedicata alle testimonianze dirette di alcune Pmi del territorio, che presenteranno i loro "business case": per il settore moda Silvia Vaona, amministratore delegato di Sylvie srl, relazionerà sul tema "Misurare e dimostrare il proprio impegno nella riduzione delle emissioni di CO2"; per il settore alimenti e bevande Roberto Francoli, amministratore delegato di Distillerie Fratelli Francoli Spa, parlerà di "Sostenibilità: un percorso iniziato 35 anni fa"; per il settore stampaggio materie plastiche Giorgio Baldini, Ceo di Setvis Fisat srl, illustrerà "Sostenibilità finanziaria ed economia circolare come leve di competitività di mercato"; per il settore rubinetteria e

valvolame Filippo Medana e Leonardo Visca (Medana e Visca srl), spiegheranno “Cosa vuol dire essere un “fornitore premium” di un grande gruppo e quali sono le richieste in ambito ESG”.

La partecipazione all'incontro è libera, ma è necessario iscriversi inviando una mail con i propri recapiti a esg@cnvv.it

Welfare di comunità: un'opportunità per le persone e il territorio Al via un ciclo di formazione per i Comuni

Esplorare le dinamiche e le opportunità offerte dalla normativa in ambito di welfare aziendale e le misure a impatto positivo sul territorio e sulle comunità locali: questo il tema al centro del convegno “Il Welfare municipale circolare: promuovere l'innovazione e l'integrazione nel territorio” promosso da Leganet in collaborazione con Ali-Autonomie locali italiane e Città metropolitana di Torino che martedì 7 novembre ha radunato numerosi sindaci e amministratori locali nella sede di corso Inghilterra 7 a Torino. Giuseppe Catizone a nome di Leganet ha sottolineato come il welfare circolare sia un beneficio per le persone e per il territorio e Alessandro Broccatelli, presidente Leganet, ha sottolineato come spesso sindaci e amministratori locali si trovino nella condizione di inventare soluzioni per amministrare, e quanto il welfare di comunità si riveli una proposta concreta per risolvere problemi dell'agire quotidiano.

“Il convegno” ha detto il vicesindaco metropolitano Jacopo Suppo “è il primo di una serie di incontri tra pubblici amministratori dedicati ai temi sociali, in un periodo di cambiamento molto marcato, nel quale le comunità locali vivono crescenti difficoltà. Parlare di welfare municipale circolare ci serve a sottolineare l'alleanza tra pubbliche amministrazioni, imprese private e terzo settore, tesa allo sviluppo locale. Lo sviluppo economico si ottiene solo se è anche sviluppo sociale. Economia circolare, servizi

territoriali di qualità e cura nei confronti delle persone più fragili, questa l'idea di società che ci deve guidare".

Sullo sviluppo economico che deve andare di pari passo con lo sviluppo sociale nelle politiche di un ente come la Città metropolitana di Torino hanno insistito nei loro interventi anche le consigliere Valentina Cera e Sonia Cambursano, delegate rispettivamente alle politiche sociali e allo sviluppo economico, rivendicando l'importanza della loro intensa collaborazione sul piano politico e tecnico e sottolineando il ruolo fondamentale dell'Ente di area vasta nel sostenere e accompagnare soprattutto i piccoli Comuni nella loro attività amministrativa. Il progetto InnoSocialMetro di Città metropolitana di Torino, ad esempio, offre contributi per un milione e mezzo di euro alle micro e piccole imprese che fanno proprio innovazione sociale.

Dagli esperti di Gowelfare.it sono arrivati modelli ed esempi per mettere in relazione anche i piccoli esercenti del territorio per le ricadute locali delle politiche di welfare aziendale.

Affidate a Elena Piastra, sindaca di Settimo Torinese e presidente di Ali Piemonte, le conclusioni: ha ribadito il ruolo determinante delle amministrazioni locali nell'implementare efficacemente le politiche di welfare.

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, 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'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».

Camera di commercio: 1 milione e 700mila euro per finanziare le iniziative di sviluppo del territorio

Al via **mercoledì 15 novembre** il bando da **1.700.000 euro** proposto dalla Camera di commercio di Torino per la realizzazione di iniziative di promozione del territorio. I beneficiari possono essere enti no profit quali associazioni, fondazioni, comitati, enti pubblici, università, centri di ricerca pubblici, consorzi e società consortili a prevalente partecipazione pubblica o agenzie formative.

*“Con un cospicuo investimento, pari a **1.700.000** euro, rinnoviamo anche quest’anno il nostro impegno per sostenere la realizzazione di iniziative di promozione che abbiano concrete ricadute sul territorio sulla base di specifici requisiti – spiega **Dario Gallina**, Presidente della Camera di commercio di Torino. – Obiettivo per noi incoraggiare la progettazione e la realizzazione di idee nuove per lo sviluppo del sistema economico”.*

Le iniziative proposte dovranno riguardare la promozione del territorio e favorire l’attrazione, la qualificazione e il potenziamento del sistema economico provinciale. Tra i requisiti richiesti ci sono, infatti, l’incidenza diretta e duratura sul territorio, l’innovazione, la novità del progetto, l’intersectorialità, l’interdisciplinarità, la sperimentazione, l’inclusione di collaborazioni con enti pubblici e soggetti operanti in altri territori, l’incremento e lo sviluppo del patrimonio di competenze, la capacità di creare partnership, la valorizzazione dell’immagine del territorio, la promozione dell’imprenditorialità anche su mercati internazionali.

Le domande dovranno pervenire all’ente camerale **entro giovedì 30 novembre 2023 alle 12.15**. Il Disciplinare tecnico che regola l’erogazione dei contributi e le modalità operative per l’invio della richiesta si trovano sul sito della Camera di commercio **www.to.camcom.it/contributi-iniziativa-di-terzi**.

Confagricoltura: Piemonte sempre più green e sostenibile ma il futuro è incerto

Durante la conferenza stampa che si è svolta questa mattina (7 novembre) nella sede di Confagricoltura Piemonte, il presidente regionale Enrico Allasia e il direttore Lella Bassignana hanno analizzato i principali comparti produttivi dell'agricoltura piemontese, partendo dalla considerazione di fondo che il cambiamento climatico è ormai una realtà con la quale occorrerà sempre più confrontarsi.

Per questa ragione è stato dato spazio a una accurata analisi dell'andamento agro-meteoclimatico esposta dal dott. Federico Spanna del Settore fitosanitario della Regione, che ha evidenziato come, ancora una volta, la stagione invernale particolarmente siccitosa con limitate precipitazioni, abbia condizionato lo sviluppo delle colture nei mesi seguenti. Solo dal mese di maggio alcune provincie del Piemonte sono state interessate da rovesci che hanno favorito la ripresa vegetativa e garantito lo sviluppo delle coltivazioni autunno-vernine, salvando quelle primaverili. L'estate è stata poi caratterizzata da valori termici molto alti, anche oltre i 40°C, che hanno avuto una influenza negativa sui processi fotosintetici e fisiologici delle piante tradottasi in minore produttività generale e frequenti attacchi da parte di fitopatogeni. Da evidenziare l'andamento disomogeneo delle produzioni anche all'interno della stessa provincia, che però non ha inciso in modo significativo sulla qualità delle produzioni, risultata alla fine buona e comunque superiore alla precedente annata, che ha costituito per molti versi un estremo negativo.

Per quanto riguarda il mercato permangono le preoccupazioni legate al calo generalizzato dei consumi, soprattutto per il vino e la frutta, dovuto anche al riaccendersi dell'inflazione degli ultimi mesi e al generale aumento dei costi per beni e servizi. A tal proposito, è intervenuto il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti in collegamento da Roma: *"Gli agricoltori sono imprescindibili per la tenuta ambientale, sociale ed economica del territorio: è necessario scardinare l'atteggiamento ostile di chi non conosce o riporta il sentito dire, dando l'idea che il settore primario italiano contribuisca al consumo del suolo, al depauperamento delle risorse e via dicendo. Il sistema di regole europee ci impone di produrre ma con grandi limitazioni, le stesse che però non vengono applicate ad altri Paesi del Mondo, che in maniera piuttosto aggressiva si affacciano ai mercati senza tutelare consumatori e aree rurali"*.

La mattinata è proseguita con un focus sull'ambito zootecnico, nel quale persiste una certa preoccupazione per gli allevamenti di bovini, che risentono del calo di prezzi e consumi. La più penalizzata è la razza Piemontese, che meriterebbe un piano di valorizzazione e rilancio decisamente importante.

Sulla suinicoltura grava invece ancora il problema della Peste suina africana, una seria minaccia per gli allevamenti che, nella peggiore delle ipotesi, potrebbe causare il blocco delle esportazioni, l'abbattimento di suini e la contrazione delle attività di allevamento e di trasformazione.

"Il settore agricolo piemontese si è dimostrato finora intelligente e resiliente, capace di adattarsi alle modifiche dettate da molteplici fattori" evidenzia **Enrico Allasia, presidente della Federazione del Piemonte**. *"Gli imprenditori affrontano ogni giorno scelte di grande valore strategico per il futuro: diversificando le attività in azienda garantiscono*

la loro sopravvivenza e soprattutto la sicurezza di quanto c'è di più prezioso in Italia: prodotti genuini e di alto valore nutritivo" conclude.

Il direttore Lella Bassignana ha ulteriormente sottolineato il contributo ecosistemico dell'agricoltura in termini di contrasto al cambiamento climatico: *"Ci impegneremo puntualmente per la valorizzazione delle nostre produzioni e per un'agricoltura che sia sostenibile sotto il profilo economico e ambientale".*

Innovazione più expertise: è scoccata la scintilla

Nell'evento Match Your Future, organizzato dal Consorzio Univer, le idee innovative di dieci start up hanno incontrato l'expertise delle aziende del Piemonte.

Incontrarsi, presentarsi, conoscersi, piacersi e immaginare un futuro insieme. La meccanica è simile a quella della nascita di una relazione di coppia, ma stavolta i protagonisti erano aziende: da un lato, le dieci start up vincitrici del programma di accelerazione Bravo Innovation Hub di Invitalia. Dall'altro, oltre quaranta imprese iscritte alla Confindustria di Novara, Vercelli e Valsesia o al Polo Clever, il polo d'innovazione della Regione Piemonte specializzato nel settore Energy and Clean Technologies.

Perché questo incontro.

A esporre le finalità dell'evento, è stato Davide Vidotto, Procuratore del Consorzio Univer: *«Abbiamo scelto di*

organizzare questo momento d'incontro perché siamo convinti che possa dare origine a partnership di valore. Come Consorzio Univer, infatti, siamo in contatto con molte eccellenze professionali: tante aziende operanti nel nostro territorio, che fanno parte di Confindustria Novara Vercelli Valsesia. Siamo certi che la "cultura del fare" di queste realtà possa decisamente contribuire a fare decollare sul piano industriale le idee delle start up: si tratta di dieci giovani strutture che abbiamo seguito con grande interesse durante il programma Bravo Innovation Hub, voluto dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy e da Invitalia, per offrire percorsi di accelerazione alle imprese più innovative sui temi dell'efficienza energetica e delle fonti rinnovabili».

Si fa presto a dire start up.

Si fa presto, ma spesso si fa anche confusione. Nel caso dell'evento Match Your Future, hanno preso parte solo Start Up Innovative: questa è proprio la sigla con cui sono iscritte al Registro delle Imprese. Ciò significa che sono imprese giovani (esistenti da non più di 5 anni), ad alto contenuto tecnologico, con forti potenzialità di crescita, che possono rappresentare un punto chiave nella politica industriale italiana. Dunque, per Decreto Legge del 2012, vengono supportate durante il loro ciclo di vita (nascita, crescita, maturità) con iniziative di sostegno da parte dello Stato. Nello specifico, per partecipare al Bravo Innovation Hub nella sezione "New Energy, Green e Clean Tech", le start up hanno dovuto presentare idee green. Capaci di salvaguardare il pianeta, produrre ricchezza, generare un impatto positivo sulla società: dall'uso efficiente delle risorse naturali, alla gestione dei rifiuti, alla creazione di meccanismi di economia circolare. Il tutto, nell'ottica di favorire la transizione ecologica, incoraggiare l'occupazione, promuovere una strategia di crescita sostenibile.

Plastica ottenuta da scarti del pesce, pale eoliche potenziate, vernici che purificano l'aria. E molto altro

ancora.

Le start up che si sono presentate hanno evidenziato, per così dire, un diverso grado di maturazione: alcune già ben organizzate e avviate, altre ancora in fase di strutturazione operativa. Tutte però hanno mostrato interesse verso partnership di carattere strategico con aziende del territorio piemontese: da intendersi in senso industriale, commerciale o logistico.

Clentech. Si occupa dell'igienizzazione degli ambienti interni, mediante una polvere con cui è possibile realizzare vernici, tessuti e smalti con proprietà fotocatalitiche in grado di ossidare gli inquinanti presenti sulle superfici e degradarli in sostanze inerti.

Sunspeker. Grazie alla tecnologia brevettata "See Beyond", Sunspeker crea un adesivo permeabile alla luce. Adesivo personalizzabile che avvolge i pannelli solari e salvaguardia l'impatto estetico, armonizzando i pannelli stessi col panorama circostante.

Green Independence. Si pone come obiettivo quello di democratizzare l'accesso alle energie rinnovabili, grazie alla tecnologia New Artificial Leaf. Che immagazzina in modo efficiente l'energia solare, trasformando direttamente le acque reflue in idrogeno verde.

Hyper Wind. Si occupa di energia eolica. In particolare, mediante la tecnologia brevettata Active Flow Control, migliora l'aerodinamica delle turbine, facendo sì che producano più energia a parità di condizioni di vento e dimensioni del rotore.

Plastiz. Start up che opera in un'ottica di economia circolare, è specializzata nel rigenerare materie plastiche che sarebbero perlopiù disperse in natura, conferite in discarica o combuste.

Tramite un macchinario innovativo, la plastica viene riciclata in pannelli da arredamento per il settore del design.

Relicta. Produce un materiale bioplastico idrosolubile, ottenuto dagli scarti della lavorazione del pesce. Si tratta di un film plastico trasparente e inodore, adatto a soluzioni di imballaggio. Che, grazie alla sua composizione, è compostabile, biodegradabile e solubile in acqua.

Aroundrs. Punta a rivoluzionare il mondo del food packaging, eliminando la cultura dell'usa e getta. E promuovendo la diffusione di contenitori smart, riutilizzabili, per l'asporto e il delivery.

HYP-ER_OBJECTS. Startup che sviluppa sistemi di recupero dell'energia, specializzata nell'aumentare l'autonomia delle batterie dei carrelli elevatori. Ciò avviene grazie al dispositivo P.E.R.S., Pressure Energy Recovery System, in futuro utilizzabile anche sugli ascensori.

Rombo AI. Ha sviluppato una tecnologia che, tramite Intelligenza Artificiale, permette analisi di laboratorio veloci, precise ed economiche. Ad esempio, l'analisi del greggio nelle raffinerie che solitamente ha una durata di 2-4 settimane, viene realizzata dall'algoritmo in soli 15 minuti, senza l'intervento umano di un chimico.

Saba Technology. Realizza un innovativo generatore di energia basato sulla dinamica del magnetismo. Il sistema è composto da vari magneti che, con le loro caratteristiche, innescano i trasformatori che generano energia. Il sistema è adatto alle macchine termodinamiche ma può essere esteso ad altri settori: ad esempio, l'automotive e le colture idroponiche.

Non un traguardo ma un punto di partenza.

Nell'idea del Consorzio Univer, l'evento Match Your Future non costituisce l'ultima tappa di un percorso, quello iniziato con l'assegnazione del premio Bravo Innovation Hub. La volontà è quella di sfruttare questo incontro tra start up e aziende del territorio per portare avanti un programma di lungo periodo. Lo confermano le parole dell'Ing. Carlo Piazza, presidente del Consorzio Univer: «*Il nostro obiettivo è promuovere un percorso di Open Innovation su larga scala, con tante azioni*

di raccordo tra la realtà accademica e quella imprenditoriale, così da ottenere un risultato concreto nel tessuto sociale piemontese. In ciò, il supporto della Confindustria Novara Vercelli Valsesia e della Camera di Commercio di Vercelli ha un ruolo fondamentale. Vogliamo mettere a sistema le capacità e le risorse del nostro territorio, creando partnership tra soggetti pubblici e privati: il potenziale è enorme e, guardando all'immediato futuro, comprenderà lo sfruttamento intelligente dei bandi FERS della Regione Piemonte e dei finanziamenti derivanti dal PNRR».

Dove rivedere la presentazione delle start up.

Chi non avesse avuto modo di presenziare alla diretta dell'evento, può recuperare sul sito consorzioniver.it, nella sezione news (Follow up evento MATCH YOUR FUTURE del 26 ottobre 2023), il video di presentazione e un documento a slide in cui ogni start up racconta sé stessa: la propria idea imprenditoriale, il piano di sviluppo, il tipo di azienda che cerca per costruire una collaborazione di successo e reciproco beneficio.

Morti sul lavoro, in Piemonte edilizia e agricoltura i più colpiti

Edilizia e agricoltura sono i settori più a rischio infortuni, mentre la cultura della prevenzione viene meno soprattutto nelle microimprese.

È quanto è emerso nella terza Commissione (presidente **Claudio Leone**) durante l'audizione degli Spresal delle Aziende sanitarie locali, dell'Ispettorato del Lavoro e dell'Inail in

merito all'indagine conoscitiva richiesta dall'Ufficio di presidenza del Consiglio regionale. L'obiettivo è elaborare una programmazione delle politiche regionali per migliorare la prevenzione e diffondere la cultura della sicurezza sui posti di lavoro. In Piemonte nel 2022, ci sono stati 50 infortuni mortali, mentre al 31 luglio di quest'anno erano già 42 le persone decedute sul posto di lavoro.

Nel corso dei vari interventi ci si è soffermati sulla novità del 2023 dei piani mirati di prevenzione, con lo scopo di diffondere nelle aziende le buone pratiche di sicurezza. Ma, come ribadito in più occasioni, uno dei problemi più evidenti da superare rimane quello della carenza di personale per pensionamenti e trasferimenti dei medici del lavoro e dei tecnici della prevenzione. In Piemonte esiste una sola scuola di specializzazione per i medici del lavoro.

Il territorio biellese è emblematico per la forte impronta data dalle microimprese, che sono il 95 per cento del totale, ed è soprattutto in questi limitati contesti lavorativi che si fa fatica a diffondere la cultura della prevenzione.

Mentre nel Cuneese sono soprattutto le aziende agricole esposte al forte rischio di incidenti, nel corso dell'audizione si è fatto cenno anche alle malattie professionali, dai tumori dell'apparato respiratorio alle lesioni per il sovraccarico dell'apparato muscolo-scheletrico, e agli infortuni nel contesto dell'alternanza scuola-lavoro.

Pier Luigi Pavanelli dello Spresal della Città di Torino si è soffermato sull'introduzione del codice degli appalti con l'importante sottoscrizione del protocollo d'intesa tra tutti i soggetti istituzionali dopo il tragico crollo della gru in via Genova nel dicembre del 2021.

Da parte dell'Inail c'è stato il forte richiamo agli investimenti per la sicurezza, che passa anche dalla collaborazione tra tutti i soggetti e lo scambio dei dati tra

enti diversi.

Sergio Fossati, capo dell'Ispettorato territoriale del lavoro per il Piemonte Sud (Cuneo, Asti e Alessandria) ha sottolineato che nell'area di sua competenza quest'anno sono state effettuate 564 ispezioni, accertando 1059 violazioni.

Per delucidazioni sono intervenuti **Francesca Frediani** (M4o), **Diego Sarno** (Pd), **Silvana Accossato** (Luv), e **Sarah Disabato** (M5s).