

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».

Torino. Emergenza Covid19, nuovi provvedimenti della giunta comunale

Questa mattina la Giunta Comunale – a seguito della grave situazione emergenziale creata dal Covid 19 che ha imposto misure restrittive che impattano sull'economia cittadina – su proposta **dell'assessore al Commercio Alberto Sacco**, ha approvato **ulteriori provvedimenti in merito al pagamento del canone Cosap per le aree mercatali.**

Dal 23 marzo scorso lo svolgimento dei mercati settimanali è stato subordinato all'adozione e messa in opera di specifiche modalità di accesso scaglionato per evitare assembramenti. Tale provvedimento ha riguardato le forme di commercio di generi alimentari esercitate nei mercati cittadini all'aperto (sono considerati all'aperto anche i mercati provvisti di tettoia a propria copertura) e nelle aree di copertura commerciale previste dal Piano dei Mercati della Città.

A tal fine **l'Amministrazione comunale ha disposto l'esenzione del pagamento del canone** per tali operatori commerciali di generi alimentari e per i produttori agricoli titolari di concessione di posteggio **pluriennale relativamente alle giornate di divieto di esercizio dell'attività stabilite.**

La Città ricorda inoltre che chi lo desidera può effettuare

una donazione con bonifico bancario a favore del Comune di Torino, IBAN IT69L0200801033000104431330 con la causale "Torino Solidale art. 66 dl 18/2020". Inoltre, per le offerte di cibo o di altri beni di prima necessità è stato attivato l'indirizzo mail torinosolidale@comune.torino.it .

Fauna selvatica: Asti Agricoltura ringrazia la Provincia per le azioni intraprese

Continua l'infausto compito degli agricoltori di quantificare i danni provocati dalla fauna selvatica, in modo particolare da cinghiali e caprioli. I danni nell'ultimo anno sono aumentati a livello esponenziale, complici i vari lock-down (soprattutto quello primaverile dello scorso anno) che hanno favorito una maggiore proliferazione di questi animali, dovuta ad una quasi assente circolazione di mezzi e di persone.

Un grande problema non solamente per le colture agricole, ma anche per la viabilità su strada, la quale negli ultimi anni è stata teatro di parecchi incidenti, talvolta anche mortali.

I provvedimenti di chiusura stabiliti dal Governo per contrastare la pandemia hanno inoltre rallentato il controllo su questi ungulati e causato sospensioni all'attività venatoria, compreso il contenimento. Proprio da questa ultima attività è arrivata la risposta più concreta come si evince dai dati comunicati dalla Provincia di Asti, dai quali emerge che sono state organizzate più di 1000 battute di caccia specifiche che hanno portato all'abbattimento di 1431

cinghiali sul territorio astigiano nel 2020 e di altri 297 nei primi mesi del 2021.

Il presidente di **Asti Agricoltura Gabriele Baldi** ha elogiato questa lodevole iniziativa, ringraziando la Provincia di Asti per l'impegno profuso: *"Ringraziamo e ci complimentiamo con la Provincia per i risultati raggiunti e per altre iniziative atte a fronteggiare questo flagello, come ad esempio le gabbie per la cattura dei cinghiali di recente sperimentazione anche sul nostro territorio"*, ha affermato Baldi. *"Adesso non bisogna abbassare la guardia, ma anzi proseguire con quest'opera di abbattimento in modo ancora più massiccio e incisivo per riuscire a contenere questo problema e salvaguardare il nostro territorio"*.

"Siamo di fronte a una vera e propria emergenza che richiede la collaborazione di tutti gli attori locali in modo tale da dare una risposta immediata sia al comparto agricolo che a tutta la collettività", ha dichiarato il direttore di **Asti Agricoltura Mariagrazia Baravalle**. *"Chiediamo adeguati indennizzi per i danni diretti e indiretti che subiscono le aziende agricole e auspichiamo una semplificazione delle procedure per la valutazione dei danni e del conseguente tempestivo ristoro"*.

Filiera della carne di cinghiale

Nell'ottica di un eventuale coinvolgimento diretto dell'agricoltore, nei giorni scorsi si è parlato anche di filiera della carne di cinghiale. Durante un incontro (in videoconferenza) ci si è soffermati sulla necessità di coinvolgere anche macellai, agriturismi e ristoranti, tramite una promozione mirata prendendo spunto da altri progetti già preesistenti in Italia. Allo stato attuale permangono però ancora diversi ostacoli legati in parte alla difficoltà di

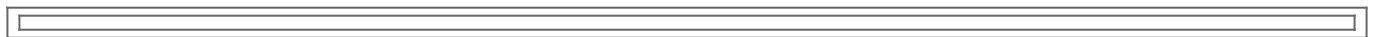
fare rientrare l'attività di macellazione e vendita di carne di fauna selvatica nell'ambito di un'attività agricola o connessa e, dall'altra, all'assenza ad oggi di una filiera che sia in grado soprattutto di acquistare e/o utilizzare il prodotto.

"E' evidente come siamo favorevoli ad ogni iniziativa che possa ridurre la pressione dei capi sul territorio portando nel contempo benefici agli agricoltori che, loro malgrado, sono coloro che 'sfamano' i cinghiali dal momento che questi ultimi si cibano del prodotto seminato dagli agricoltori medesimi", ha affermato il presidente Baldi.

Referendum sulla caccia

Posizione molto critica da parte di **Confagricoltura** in merito all'apertura da parte della Corte di Cassazione verso un eventuale iter che porterebbe alla promulgazione di un referendum abrogativo della legge sulla caccia (157/1992).

Secondo il direttore Baravalle: *"Se malauguratamente venisse abrogata la legge, si creerebbe un preoccupante vuoto normativo. Le imprese agricole sarebbero invase da una fauna selvatica completamente fuori controllo, con una crescita di rischi anche per i cittadini. E' necessario mettere da parte una mentalità ambientalistica troppo radicale e poco ragionata e rimettere al centro l'interazione tra natura ed economia, valorizzando contemporaneamente la biodiversità e le attività produttive locali che coesistono da sempre"*.



Confagricoltura Piemonte, Allasia: “Accendiamo le luci su un 2023 ancora incerto”

“Dal dopoguerra, non si ricorda un anno così difficile per l’agricoltura come il 2022 e il 2023 si aprirà con molte incertezze, complice il delicato momento geopolitico ed economico che stiamo vivendo”. Lo ha detto il presidente di Confagricoltura Piemonte Enrico Allasia esaminando le criticità che riguardano il settore in questo particolare momento storico: dai mutamenti climatici alla food security, dall’Europa alla Politica agricola comunitaria, dalla legge di bilancio al cuneo fiscale, dal caro energia e fertilizzanti alla proroga della moratoria dei prestiti per dare liquidità alle imprese.

“Il settore primario può crescere ancora, ma se non mettiamo in campo alcune misure urgenti sull’esempio di quanto hanno fatto altri governi in Europa, noi Italiani rischiamo più degli altri” ha proseguito Allasia, auspicando una frenata della spirale inflazionistica che sta mettendo a dura prova l’agricoltura piemontese.

In Piemonte, infatti, prosegue il calo delle imprese agricole, che negli ultimi cinque anni ha fatto registrare una contrazione di circa il 13%, passando **dalle 46.667 unità del 2018 alle 40.866 di quest’anno**. Rimane purtroppo stabile il numero dei giovani agricoltori, titolari del 14% delle aziende (n 6.041) censite in Regione, sintomo che non è applicata una politica sufficientemente favorevole all’insediamento degli Under 40. Si palesa quindi il serio rischio di interrompere un ricambio generazionale in grado di far eccellere nei prossimi anni, con innovazioni e nuove mentalità, il settore.

“Occorre tornare a pianificare e ripensare il modello agricolo alla luce di quanto sta accadendo, attuare un piano strategico per rafforzare le filiere italiane, considerando il fatto che

l'Italia riveste e dovrà rivestire ruoli sempre più importanti nei rapporti con il Bacino del Mediterraneo" ha concluso il presidente di **Confagricoltura Piemonte**, imprenditore del cuneese impegnato nella promozione del territorio attraverso una campagna di informazione trasparente e coerente con la storia e le tradizioni della terra.

L'export complessivo della Regione è cresciuto del **18,1%** (+14,5% l'agroalimentare) nei primi 9 mesi del 2022, per un valore di circa **49.9 miliardi di euro in più**: dati che posizionano il Piemonte sul quarto gradino della classifica delle Regioni italiane esportatrici.

"Continuare a sostenere l'eccellenza delle nostre produzioni è una priorità: internazionalizzazione, digitalizzazione e precision farming sono i segreti per un'economia competitiva e per far prosperare l'intero territorio" ha affermato il **direttore di Confagricoltura Piemonte Lella Bassignana**, ricordando che è necessaria una tutela delle produzioni del **"#madeinpiemonte"** e di tutti i settori.

In ultima battuta, l'**Organizzazione degli imprenditori agricoli** torna a ribadire l'importanza di riportare sotto controllo la popolazione dei **cinghiali selvatici**, primo vettore di trasmissione della **PSA** (Peste Suina Africana), per evitare di affossare ulteriormente la suinicoltura regionale, comparto caratterizzato da **1.400 aziende che allevano 1,4 milioni di capi**. La diffusione del virus ha spinto vari Paesi a limitare, e in alcuni casi a vietare, spesso ai fini speculativi, l'import di prodotti italiani derivati da carni suine. Stante questa situazione, l'emendamento sulle misure di contenimento della comunità di cinghiali in Italia approvato dalla commissione Bilancio della Camera è stato accolto favorevolmente dalla Confederazione. Altresì, la decisione del governo di procedere con un programma di abbattimenti la cui realizzazione sarà competenza del Comando unità per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare dei Carabinieri, risponde alle richieste avanzate da tempo.

Il sindaco metropolitano Lo Russo con l'ambasciatore russo in Italia Razov

Il sindaco metropolitano di Torino **Stefano Lo Russo** ha ricevuto l'ambasciatore russo in Italia Sergej Razov questa mattina giovedì 25 novembre nella sede della Città metropolitana di Torino in corso Inghilterra.

Una breve tappa subito prima del convegno organizzato nel vicino grattacielo Intesa San Paolo sul tema "L'innovazione come motore dello sviluppo delle relazioni economiche e commerciali tra la Russia, l'Italia e il Piemonte" alla presenza tra gli altri del presidente di Intesa San Paolo Gian Maria Gros-Pietro.

"C'è un'ottima e storica relazione con le città della Federazione Russa – ha commentato il sindaco Lo Russo – E' stato fatto tanto in passato e vogliamo continuare a fare altrettanto in futuro. Torino è una città che guarda al futuro con speranza".

"Abbiamo parlato di innovazione – aggiunge il sindaco – perchè Torino e il territorio hanno distretti protagonisti in questo settore, l'automotive e non solo. Abbiamo inoltre una forte e rinnovata attività di innovazione scientifica e tecnologica con le nostre università. Anche il carattere culturale non va sottovalutato: tutte attività dove è già attivo uno scambio con le città russe o potrebbe esserci presto in futuro".

Torino. Approvato dalla giunta il progetto per la manutenzione straordinaria dei mercati

su proposta dell'assessore al Commercio Alberto Sacco di concerto con l'assessore all'Urbanistica Antonino Iaria – ha approvato il progetto esecutivo per la manutenzione straordinaria dei mercati cittadini con l'obiettivo di assicurare adeguate condizioni igienico/sanitarie e di sicurezza nelle aree mercatali e nei mercati coperti.

Nello specifico le aree interessate dagli interventi saranno: **Casale Borromini** (creazione di un servizio igienico in sostituzione di quello esistente e relativo adeguamento dell'impiantistica; realizzazione di una linea di adduzione e scarico acqua ed elettrica per alimentazione banchi alimentari con pozzetti a scomparsa; rifacimento del plateatico in asfalto e ritracciatura degli stalli e dei parcheggi pertinenziali); **Guala** (realizzazione di un servizio igienico in sostituzione di quello esistente e relativo adeguamento dell'impiantistica e rifacimento di parte della pavimentazione in asfalto interessata dall'intervento); **San Secondo** (realizzazione del servizio igienico in sostituzione di quello esistente e relativo adeguamento dell'impiantistica e rifacimento di parte della pavimentazione in asfalto interessata dall'intervento); **Sebastopoli** (realizzazione di un nuovo servizio igienico e relativi impianti, realizzazione di una linea di adduzione e scarico acqua per alimentazione di

parte dei banchi alimentari – tra corso Agnelli e via Castagnevizza – con pozzetti a scomparsa, rifacimento parziale del plateatico in asfalto e ritracciatura degli stalli e dei parcheggi pertinenziali); **Porta Palazzo** (sostituzione di quota parte pozzetti elettrici a scomparsa e rimessa in quota o sostituzione di pietre smosse).

Inoltre, per mantenere le condizioni di sicurezza e igienico sanitarie, sono previsti interventi anche nelle seguenti aree mercatali: **Crocetta** (rifacimento parziale della pavimentazione in asfalto); **Don Grioli** (sostituzione di 2 pozzetti idrici), **Vigliani** (sostituzione di due pozzetti idrici); **Brunelleschi** (sostituzione di due pozzetti elettrici) ; **San Paolo/Racconigi** (sostituzione di due pozzetti idrici); **Di Nanni** (sostituzione di pietre smosse all'incrocio via San Bernardino con asfaltatura e rimessa in quota delle pietre smosse); **Svizzera** (rifacimento parziale della pavimentazione in asfalto); **Vittoria** (sostituzione di due pozzetti idrici); **Spezia** (rimessa in quota di pietre smosse).

I lavori saranno aggiudicati e avranno inizio nel 2020 per terminare l'anno successivo. La spesa totale per l'esecuzione delle opere, sulla base del Progetto Esecutivo, ammonta a seicentomila euro (Iva compresa), spesa che sarà coperta con un finanziamento da richiedere a un Istituto da stabilire secondo le disposizioni di legge.

Bus turistici “Chiesto l’80% di passeggeri”

Il positivo andamento dei contagi, l’accelerazione della campagna vaccinale, la diminuzione delle ospedalizzazioni non consentirebbero oggi di alzare la percentuale di riempimento dei bus turistici e di trasporto pubblico non di linea fino all’80%, così come sta avvenendo per il trasporto pubblico locale? Questa la domanda che il consigliere **Silvio Magliano** (Moderati) ha posto nell’ambito dei question time alla Giunta regionale.

“Proprio perché analogo coefficiente dell’80 % sia applicato da subito anche sui bus turistici – ha ribadito con una nota scritta l’assessore ai trasporti **Marco Gabusi** – le Regioni, tramite la Conferenza delle Regioni, hanno richiesto un provvedimento urgente del Governo affinché ci sia un’equiparazione dei diversi mezzi di trasporto e si metta fine a questa anomalia. Al momento, nessuna Regione è nelle condizioni di poter derogare a tale normativa in autonomia”.

“Dallo scorso 14 giugno – ha sottolineato il consigliere **Silvio Magliano** – il trasporto pubblico è tornato a viaggiare all’80% della sua capacità, così come la capienza massima consentita per autobus, tram, metro e treni è salita dal 50% all’80%. Durante l’epidemia l’attività dei bus turistici è stata ferma per lungo tempo e ciò ha causato ingenti perdite al settore. È dunque fondamentale aumentare la capienza massima dei passeggeri anche sui bus turistici al più presto, essendo il periodo estivo il momento di maggior operatività del settore”.

Durante il question time sono state discusse anche le interrogazioni di **Maurizio Marengo** (Pd) sul tema cellulari, mancanza di segnale nelle valli montane e collinari del cuneese; di **Francesca Frediani** (M4o) su Convocazione per

vaccinazioni over 70 in orario serale; di **Domenico Ravetti** (Pd) sul sostegno economico della Regione Piemonte al Festival dell'associazione Cultura – Identità “Noi che amiamo la Patria?.

Nomine, Consiglio regionale: pubblicati 5 bandi

La Commissione consultiva per le Nomine del Consiglio regionale ha pubblicato 5 nuovi bandi per diverse nomine. In particolare, si tratta di individuare tutti i componenti del nuovo Comitato diritti umani (20 membri esperti in materie di diritti umani e civili, 2 consiglieri regionali cessati dal mandato).

Ci sono poi due sostituzioni da effettuare, una come Revisore dei conti in Atc centrale, l'altra come componente del Coresa (Consiglio regionale sanità e assistenza).

Le altre nomine a bando riguardano un componente dell'ente di gestione dei Sacri Monti, un revisore del collegio Convitto municipale di Treviso (Casale Monferrato, Al), un componente Cda della fondazione Radici, un componente Cda fondazione Funivie Oropa e un componente del consiglio direttivo dell'associazione Abbonamento Musei.

Tutti i dettagli per i requisiti richiesti e le scadenze per la presentazione delle candidature sono stati pubblicati sul Bur e si possono trovare sul sito del Consiglio regionale cliccando [qui](#)

Ecco le nuove Linee guida per la riapertura in sicurezza dei rifugi alpini ed escursionistici

La Giunta regionale ha approvato, su proposta degli assessori alla Sanità **Luigi Icardi** e alla Montagna **Fabio Carosso**, le nuove **Linee guida per la riapertura in sicurezza dei rifugi alpini ed escursionistici**, che superano quelle nazionali in virtù delle specifiche esigenze di un territorio di media e alta montagna come il Piemonte.

*«Tuteliamo uno dei principali attori economici e culturali delle nostre montagne – **sottolinea il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio** – . Dal rifugio simbolo Capanna Margherita, con i suoi 4.554 il più alto d'Europa, sono molti i rifugi che senza la nostra regolamentazione non avrebbero potuto aprire o garantire un servizio adeguato».*

>

*«Le disposizioni nazionali non tenevano conto della specificità dei rifugi d'alta quota e non ne garantivano l'operatività – **sottolinea il vicepresidente e assessore alla Montagna Fabio Carosso** – . Per un territorio come il nostro i rifugi rappresentano un punto di riferimento fondamentale, non solo a livello turistico ma come garanzia di sicurezza. Attività di ristoro, ma anche e soprattutto un luogo in cui dare soccorso e riparo a chi è in situazione di pericolo. Con queste linee guida la Regione ha voluto sancire un principio*

culturale: i rifugi sono un vero e proprio “presidio della montagna”».

In **Piemonte** , lungo i suoi oltre **1.000 chilometri di Alpi** e **15.000 chilometri di sentieri** , sono presenti più di **200 rifugi escursionistici e alpini** che garantiscono **6.000 posti letto** e **centinaia di posti di lavoro** , ma soprattutto rendono vive e praticabili le nostre montagne.

La riapertura dei rifugi era consentita a partire dal 1 giugno. Tra gli aspetti più critici che le nuove linee guida regionali superano, rispetto alle disposizioni nazionali, c'è l' **eliminazione dell'obbligo di uso del sacco a pelo** (carico aggiuntivo di difficile gestione per chi affronta lunghe traversate o escursioni ad alta quota). Il gestore dovrà **garantire set monouso per lenzuola e coprifedera o biancheria lavabile a 90°C** , e la **sanificazione di coperte, piumini e ciabatte** . Solo nel caso in cui ciò non sia possibile, sarà richiesto l'uso del sacco a pelo e di federa e ciabatte personali da specificare preventivamente al momento della prenotazione.

Tenendo conto delle caratteristiche strutturali dei rifugi d'alta quota è stato, inoltre, **ridotto a un metro il distanziamento per i pernottamenti** .

Per sostenere la riapertura dei rifugi e l'adeguamento alle misure di sicurezza anti Covid-19, la Regione ha destinato un **contributo a fondo perduto di 2 mila euro** per ogni struttura nell'ambito del piano **“Riparti Piemonte”** .

Le nuove Linee guida regionali rappresentano un supporto in più e sono frutto di un importante confronto con chi

rappresenta il mondo dei rifugi.

*«Il Club Alpino Italiano – dichiara **Giacomo Benedetti, presidente Commissione Centrale Rifugi CAI** – esprime grande soddisfazione per questo provvedimento e ringrazia la Regione Piemonte, il suo Presidente e gli Assessori competenti per la grande sensibilità dimostrata e per il lavoro svolto. Il confronto con il CAI è stato intenso, proficuo e costruttivo ed ha consentito di ottenere un risultato che evidenzia ed esalta l'importantissimo ed irrinunciabile ruolo di "presidio del territorio" svolto dal rifugio alpino».*

*«Ritengo opportuno – continua **Bruno Vallepiano, presidente Associazione Grande Traversata delle Alpi (GTA)** – segnalare grande soddisfazione e un personale ringraziamento al Presidente e agli Assessori per l'impegno nel risolvere alcune problematiche essenziali di strutture ricettive inserite in un territorio meraviglioso, ma fragile».*

*«Il protocollo per i rifugi alpini ed escursionisti – rimarca **Guido Rocci, presidente Agrap – Associazione dei Rifugisti del Piemonte** – è il frutto più recente della collaborazione costruttiva che si è instaurata in questi ultimi mesi critici. La Regione Piemonte si può annoverare tra quelle che, con un atto di responsabilità, ha deciso di dialogare con la rappresentanza di categoria per risolvere, nel modo più naturale ed istituzionale, le lacune e criticità risultanti dalle linee guida nazionali».*

*«L'apertura della Capanna Regina Margherita, il rifugio più alto d'Europa a 4.554 metri sulla punta Gnifetti, avverrà – dichiara il gestore **Giuliano Masoni** – soprattutto grazie alla Regione Piemonte che, pur non azzerando le limitazioni legate all'attuale emergenza Covid, introduce parametri tali da permettere l'avvio della stagione. È soprattutto importante evidenziare come, per la prima volta, un rifugio non sia*

considerato solamente una attività commerciale bensì un “presidio di montagna”, evidenziandone l’indispensabile ruolo anche nell’ambito della sicurezza e del presidio territoriale».

«Accogliamo positivamente – commenta Lido Riba, presidente Uncem Piemonte – l’azione per consentire ai rifugi di lavorare efficacemente in questa estate di flussi che aumentano e che devono vedere gli operatori professionali di montagna protagonisti e capaci di accogliere escursionisti non solo dall’Italia».

Parchi: diventino aziende per sviluppare il turismo

Oltre alla tutela della biodiversità, i parchi piemontesi devono contribuire allo sviluppo turistico e trasformarsi in vere e proprie aziende sul territorio in grado di aprirsi all’esterno.

Lo ha spiegato l’assessore regionale ai Parchi, che questa mattina in Quinta commissione ha illustrato le materie di competenza contenute nel Documento di economia e finanza regionale (Defr) 2021-2023.

Centinaia di sentieri, paesaggi sorprendenti, luoghi senza tempo di avventura e di natura. In Piemonte ci sono 95 Aree protette regionali per una superficie complessiva di poco più di 193mila ettari gestiti da 11 enti strumentali e da enti locali.

Inoltre, la Regione Piemonte conta due Parchi nazionali: il Gran Paradiso e la Val Grande che interessano complessivamente una superficie di 48.500 ettari. L'assessore ha ricordato come il comparto sia gestito dalla Legge regionale n. 19 del 2009 e ha spiegato che nell'ultimo anno si è provveduto al rinnovo dei vari presidenti ad eccezione di quello del Parco del Po, che costituisce il tratto protetto più lungo dell'intero Piemonte, dal Torinese sino al confine con la Lombardia.

Tra gli altri obiettivi che si è prefissata la Giunta, c'è poi quello di ottimizzare la convivenza tra i parchi e la popolazione residente. Si proseguirà ancora con i progetti transfrontalieri come Alcotra (il cui acronimo si riferisce a Alpi latine cooperazione transfrontaliera), anche per l'utilizzo dei Fondi europei, limitatamente alle aree delle Province di Torino e Cuneo, mentre verrà sempre più incentivato e favorito il dialogo tra tutti i presidenti dei Parchi, con l'istituzione di un tavolo di confronto, e si investirà maggiormente nella comunicazione, partendo dal restyling dello specifico sito internet.

L'assessore, infine, si è soffermato sui danni causati dalla fauna selvatica, in particolare sulle presenze dei lupi, argomento sempre più al centro del dibattito per via delle problematiche legate alle predazioni. Si proseguirà con il progetto europeo Life Wolfalps, che mira a realizzare azioni coordinate per migliorare la coesistenza fra questo grande carnivoro e le attività umane a livello di popolazione alpina.

Il Piemonte segue poi attentamente il Piano lupo attualmente al vaglio della Conferenza Stato-Regioni. Per ottenere risarcimenti più rapidi, l'assessore ha poi ribadito la condizione di porre in atto le cosiddette "buone azioni", una serie di interventi di prevenzione come i recinti elettrificati per i quali sono stati stanziati 100mila euro.