

# Ecco cosa prevede il nuovo Dpcm

Il Consiglio dei Ministri, su proposta del Presidente Giuseppe Conte e del Ministro della salute Roberto Speranza, ha approvato un decreto-legge che introduce modificazioni urgenti della legislazione emergenziale per fronteggiare i rischi sanitari connessi alla diffusione del virus COVID-19.

Il testo estende il limite massimo di vigenza dei decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) attuativi delle norme emergenziali, portandolo dagli attuali trenta a cinquanta giorni.

Inoltre, si stabilisce che:

- dal **21 dicembre 2020 al 6 gennaio 2021** saranno **vietati gli spostamenti tra Regioni** diverse (compresi quelli da o verso le province autonome di Trento e Bolzano), ad eccezione degli spostamenti motivati da comprovate esigenze lavorative, situazioni di necessità o motivi di salute;
- il **25 e il 26 dicembre 2020 e il 1° gennaio 2021** saranno **vietati anche gli spostamenti tra Comuni diversi**, con le stesse eccezioni (comprovate esigenze lavorative, situazioni di necessità o motivi di salute);
- sarà sempre possibile, **anche dal 21 dicembre al 6 gennaio, rientrare alla propria residenza, domicilio o abitazione;**
- dal **21 dicembre 2020 al 6 gennaio 2021** sarà **vietato spostarsi nelle seconde case** che si trovino in una Regione o Provincia autonoma diversa dalla propria. Il 25 e 26 dicembre 2020 e il 1° gennaio 2021 il divieto varrà anche per le seconde case situate in un Comune diverso dal proprio.

Infine, le nuove norme stabiliscono che i DPCM emergenziali,

indipendentemente dalla classificazione in livelli di rischio e di scenario delle diverse Regioni e Province autonome, possano disporre, nel periodo dal 21 dicembre 2020 al 6 gennaio 2021, su tutto il territorio nazionale, specifiche misure tra quelle già previste elencate dalle norme primarie.

---

## **Torino. Importanti investimenti per il territorio nella seconda variazione al DUP**

Il Consiglio metropolitano ha approvato all'unanimità la seconda variazione al DUP, il Documento unico di programmazione, che integra il programma triennale delle opere, prevedendo sia l'importo che le spese di progettazione.

Illustrando la Deliberazione, il Vicesindaco metropolitano Marco Marocco ha citato alcune delle opere previste nel programma triennale: il nuovo ponte sul Po sulla Strada Provinciale 92 nei Comuni di Castiglione e Settimo Torinese, il ripristino del ponte della Provinciale 178 sulla Dora nel Comune di Alpignano, il nuovo ponte sulla Provinciale 122 sul Po a Carignano, la manutenzione del ponte della Provinciale 107 sul Po a Verrua Savoia, il nuovo ponte della Provinciale 565 sul Chiusella nei Comuni di Baldissero Canavese e Strambinello (ponte Preti).

Il Vicesindaco metropolitano ha poi fatto riferimento alle opere finanziate con l'applicazione dell'avanzo di amministrazione 2019. Per quanto riguarda le opere viarie, nell'elenco figurano ad esempio la nuova rotatoria di

**Vestignè, l'adeguamento degli incroci sulla ex Statale 590 nei Comuni di Lauriano, Monteu da Po e Cavagnolo.**

In materia di edilizia scolastica il Vicesindaco ha citato quali esempi dell'impegno della Città metropolitana la manutenzione e l'efficientamento di numerosi impianti termici scolastici, la razionalizzazione e messa in sicurezza dell'istituto Bosso-Monti, la manutenzione straordinaria delle coperture e dei servizi igienici del Monti-Vittone di Chieri, la messa in sicurezza della copertura della palestra dell'istituto Majorana di Moncalieri, la manutenzione delle coperture e l'adeguamento delle cucine del "Bobbio" di Carignano e la messa in sicurezza del Liceo Scientifico Cattaneo di Torino.

Qualora le necessarie figure professionali interne all'Ente non risultino sufficienti a completare le progettazioni in tempi compatibili con il rapido avvio delle gare, si dovrà prevedere il ricorso a figure professionali esterne.

Il **Consigliere delegato ai lavori pubblici, Fabio Bianco**, ha sottolineato l'impegno dell'amministrazione a reperire i fondi per i lavori di **manutenzione di strade e plessi scolastici**. Ha poi ringraziato tecnici e dirigenti delle **Direzioni Edilizia Scolastica 1 e 2 e Viabilità 1 e 2** per il lavoro di **progettazione** che stanno portando avanti da alcuni mesi, per consentire di aprire i cantieri in tempi rapidi, anche e soprattutto in vista dell'inizio dell'anno scolastico 2020-2021. La Deliberazione, ha sottolineato Bianco, è il risultato positivo e concreto del lavoro di analisi delle esigenze delle comunità locali e dei progetti compiuto dalle **Commissioni consiliari competenti**.

Tra le altre Deliberazioni approvate dal Consiglio vi sono:

– la ratifica del **Decreto della Sindaca metropolitana** concernente la **seconda variazione al Bilancio di previsione 2020-2022**

- la **salvaguardia degli equilibri di bilancio 2020**, con l'approvazione del **riequilibrio** e la **variazione di assestamento generale di bilancio**
  - l'**acquisizione al patrimonio immobiliare della Città metropolitana** di una villa a San Giusto Canavese **confiscata ad un esponente della criminalità organizzata**
  - l'aggiornamento dell'**agenda operativa annuale del Piano strategico della Città metropolitana**
  - l'**adesione** e l'approvazione dello Statuto del **comitato Ico Valley- Human Digital Hub**, che recupererà spazi negli ex stabilimenti Olivetti di Ivrea per metterli a disposizione delle PMI e delle aziende artigiane
  - le linee di indirizzo per l'**Agenda per lo sviluppo sostenibile della Città metropolitana di Torino e del suo territorio** ai sensi dell'accordo sottoscritto con il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare
  - l'ordine del giorno proposto dalla **Consigliera Maria Grazia Grippo del gruppo della lista Città di città**, con cui si impegna la Sindaca metropolitana Chiara Appendino ad aprire un'interlocuzione con i Comuni che impongono la **tassa di soggiorno**, affinché prendano in considerazione l'ipotesi di **sospendere la riscossione del tributo**.
- 

**La solidarietà del presidente  
Allasia al personale che**

# **opera nelle carceri**

**Nessun indulto ed amnistia, ma pene esemplari per chi provoca rivolte**

Quello che è successo in questi ultimi giorni in molte carceri italiane ed anche piemontesi è semplicemente surreale, è una situazione assurda e pericolosa. Desidero esprimere solidarietà alla Polizia Penitenziaria, a tutto il personale delle strutture detentive, nonché ai volontari, per una situazione che va monitorata senza che sia assolutamente sottovalutata.

La mia solidarietà va estesa anche a tutte le Forze di Polizia che, oltre all'aggravio già creato dalle necessità di controllo per le nuove norme sull'intero territorio nazionale, hanno coadiuvato la Polizia Penitenziaria a fronteggiare i duri attacchi da parte dei detenuti. Credo che la questione Coronavirus sia un classico pretesto per chiedere un alleggerimento delle misure detentive, per spalancare le porte degli istituti di pena.

Nessun indulto ed amnistia quindi, mi auguro anzi che il governo riveda il sistema carcerario per garantire un maggior numero di forze dell'ordine per la tutela della sicurezza all'interno delle strutture. Mi auguro che vengano inflitte pene esemplari straordinarie e immediate contro chi provoca le rivolte nei penitenziari.

---

## **L'India guarda a Torino per**

# sviluppare il comparto siderurgico

L'Unione Industriali Torino ha accolto stamani una delegazione della **Repubblica Federale dell'India**, guidata dall'**ambasciatrice Neena Malhotra** e composta da imprenditori e rappresentanti del Ministero dell'energia indiano, in visita nella sede di via Fanti per approfondire alcune tematiche relative al **settore siderurgico secondario**, in particolare riguardanti gli ambiti della rilaminazione e delle fonderie.

Focus dell'incontro, lo **scambio di conoscenze** con il sistema industriale torinese e l'individuazione di possibili **opportunità di business** congiunto, attraverso lo sviluppo di relazioni dirette con quelle aziende del territorio che abbiano le caratteristiche per proporsi quali fornitori di impianti, know-how e nuove tecnologie.

La mattinata, conclusa da una serie di incontri B2B, è inoltre stata caratterizzata da un workshop realizzato in collaborazione con la Federation of Indian Chambers of Commerce & Industry, al quale, in rappresentanza della siderurgia torinese, è intervenuta con una testimonianza la AFV Acciaierie Beltrame spa.

L'appuntamento nasce nell'ambito del progetto "Energy Efficiency Industry & Data" che supporta il Bureau of Energy Efficiency (BEE) e il Ministero dell'energia indiano (MoP) nel rafforzare le capacità delle aziende del settore siderurgico che non partecipano all'emission trading (Perform Achieve and Trade- PAT) ad implementare tecnologie ad alta efficienza energetica e sostenere il miglioramento dei processi industriali.

---

# Torino. Insediato il Comitato di monitoraggio dell'ambito territoriale T02, ecco i Comuni interessati

Il Comitato di monitoraggio dell'Ambito territoriale To2 per la gestione in forma associata della distribuzione del gas naturale, si è riunito e ha eletto il presidente, il sindaco di **Druento Carlo Vietti**.

A dicembre 2019 la Città metropolitana di Torino, in qualità di stazione appaltante, ha firmato il contratto di servizio per la distribuzione del gas naturale nell'Ambito territoriale "Torino 2 – Impianto di Torino" per i successivi 12 anni, aggiudicando ufficialmente a Italgas Reti spa la gara per la gestione del servizio nell'Ambito territoriale T02 che comprende 49 Comuni della prima e seconda cintura del capoluogo subalpino, con 190.000 utenze finali.

I Comuni interessati (Alpignano, Balangero, Beinasco, Borgaro Torinese, Bruino, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Caselette, Caselle Torinese, Chieri, Ciriè, Coassolo Torinese, Collegno, Druento, Fiano, Germagnano, Givoletto, Grosso, La Cassa, La Loggia, Lanzo Torinese, Leinì, Mathi, Mappano, Nole, Orbassano, Pecetto Torinese, Pianezza, Pino Torinese, Piossasco, Reano, Robassomero, Rosta, San Francesco al Campo, San Gillio, San Maurizio Canavese, Sangano, Santena, Trana, Trofarello, Val della Torre, Vallo Torinese, Varisella, Venaria Reale, Villanova Canavese, Villarbasse, Villastellone, Vinovo) si sono convenzionati per la gestione associata dell'affidamento del servizio e la distribuzione del gas

naturale, e nella convenzione hanno previsto l'istituzione di un Comitato di monitoraggio, costituito da 15 rappresentanti (di cui tre per ogni Zona omogenea interessata dal servizio, oltre a rappresentanti della Città metropolitana) che ha compiti di vigilanza e controllo sulla conduzione del servizio .

Il Comitato di monitoraggio si è riunito per eleggere il presidente e per mettere a punto il regolamento. Fra le funzioni svolte dall'organo di controllo vi sono tutte quelle che riguardano lo svolgimento del servizio di distribuzione, le reti e degli impianti, la qualità e la sicurezza del servizio, gli investimenti energetici.

“Il Comitato di monitoraggio è un tassello importante nella gestione della distribuzione del metano sul nostro territorio” commenta Marco Marocco, vicesindaco della Città metropolitana di Torino. “Garantisce ai cittadini il controllo su un servizio che va in direzione della salvaguardia dell'ambiente e della riduzione degli inquinanti.

“Mettere insieme 49 comuni è una bella sfida” aggiunge il sindaco di Druento Carlo Vietti, presidente del Comitato di monitoraggio “Anche perché questa è l'unica gara in Italia ad oggi conclusa in tutti i suoi aspetti. I ringraziamenti vanno in primis alla Città metropolitana perché, per prima, ha accompagnato i Comuni in una procedura così complessa. Anche l'affidamento a Italgas risponde bene all'idea di un servizio da e per il territorio: è nata infatti a Torino 180 anni fa, è una realtà affidabile e storicamente legata al territorio”.

---



# CCIAA Cuneo: Marta Bassino testimonial del cuneese

Lunedì 22 novembre 2021, presso il Salone d'Onore della Camera di Commercio di Cuneo, è stato ufficializzato un nuovo rapporto di collaborazione tra il territorio Cuneese e l'atleta della Federazione Italiana di Sci Alpino Marta Bassino.

Partner del progetto di promozione sono la Camera di Commercio di Cuneo, la Fondazione CRC, l'Associazione per il Turismo WOW che si aggiungono ad ATL del Cuneese, Cuneo Neve ed Ente Gestione Aree Protette delle Alpi Marittime già uniti dal 2020 con un progetto di sponsorizzazione dell'atleta volto alla promozione delle Alpi di Cuneo. Il nuovo protocollo d'intesa mira in particolar modo al sostegno delle terre colpite dalla tempesta Alex nell'ottobre 2020, nell'ottica di un tangibile rilancio economico e turistico.

A dare ufficialmente il via alla collaborazione, il Presidente della Camera di Commercio di Cuneo, Mauro Gola: "L'essere riusciti a mettere insieme così tanti soggetti e istituzioni per condividere un progetto di questa importanza è un grande risultato. Il lavoro di squadra divide i compiti e moltiplica il successo e sono sicuro che insieme ai nostri partner sapremo utilizzare in maniera ottimale la splendida immagine di Marta Bassino per valorizzare nel miglior modo possibile i territori feriti dalla pandemia e dall'alluvione dell'ottobre 2020".

"Il volto di Marta Bassino, giovane campionessa cuneese impegnata nella rosa della Nazionale Italiana di sci alpino ci sta aiutando, da un anno a questa parte, a far conoscere e riconoscere la nostra amata terra in Italia e all'estero – ha dichiarato il Presidente dell'ATL del Cuneese, Mauro Bernardi – In un momento così particolare, unire le forze per la

ripresa turistica ed economica del territorio è senz'altro un messaggio positivo che vogliamo trasmettere. Questo progetto abbina l'immagine vivace della campionessa azzurra alle mille opportunità di praticare attività outdoor nelle nostre vallate. L'ATL ha creduto sin da subito nelle potenzialità di Marta e siamo orgogliosi che, attraverso questa operazione, si rafforzi il suo ruolo di ambasciatrice della sua terra natia."

"Il turismo outdoor rappresenta un asse di sviluppo fondamentale per il futuro della nostra provincia, che può vantare un'offerta davvero unica in tutte le stagioni. La possibilità di legare la promozione di questo territorio, che porta ancora i segni degli eventi alluvionali dell'autunno 2020, all'immagine di Marta Bassino, campionessa cuneese ormai nota in tutto il mondo e particolarmente legata alla sua terra, rappresenta un'occasione unica che la Fondazione CRC è particolarmente felice di poter cogliere. Un grazie sentito va a Marta e ai tanti enti che condividono con noi questa avventura, consentendo di costruire insieme un progetto di promozione turistica che porterà frutti davvero importanti" ha commentato Ezio Raviola, Vice Presidente della Fondazione CRC.

Secondo Beppe Artuffo, Presidente dell'Associazione per il Turismo Outdoor "WOW": "Il Cuneese ha una forte vocazione alle vacanze attive e alla pratica degli sport in palestre naturali di ineguagliabile bellezza: poter abbinare ai nostri paesaggi anche l'immagine di un'atleta vincente non può che essere positivo e promettente."

"È con un'emozione speciale che oggi rinnoviamo il progetto di collaborazione con l'atleta cuneese. – ha asserito il Presidente di Cuneo Neve, Roberto Gosso – Dopo una splendida annata, Marta è diventata la prima sciatrice italiana a salire sul podio di Coppa in cinque discipline differenti e siede tra le grandi campionesse internazionali. Questo per noi è motivo di orgoglio, perché come ha ricordato lei stessa, è sulle piste delle Stazioni di Cuneo Neve che ha iniziato a sciare ed è qui che torna ogni anno ad allenarsi. Consapevoli che i podi

conquistati non siano un punto d'arrivo, ma un trampolino verso nuovi e ambiziosi traguardi, la accompagneremo e saremo al suo fianco nelle prossime stagioni”.

“Sono felice perché questo progetto nato lo scorso anno con l'ATL del Cuneese e Cuneo Neve non solo prosegue, ma si allarga con il coinvolgimento di altri partner importanti quali la Camera di Commercio di Cuneo, la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e l'Associazione per il Turismo WOW – ha affermato il Presidente dell'Ente Aree Protette Alpi Marittime, Piermario Giordano – Marta Bassino è un talento naturale affezionata alle nostre montagne, che frequenta dalla tenera età con la famiglia. Insieme, e nel nome di Marta Bassino, possiamo continuare a far crescere e valorizzare il nostro bel territorio.”

“Questo progetto è senza dubbio molto importante per me e sono fiera di farne parte. – dichiara l'atleta del Centro Sportivo Esercito Marta Bassino – Il legame che ho con la mia terra è da sempre molto forte e sono orgogliosa di continuare ad essere la testimonial del territorio cuneese. La mia volontà è quella di contribuire in maniera concreta alla valorizzazione del territorio, delle stazioni sciistiche e dei parchi che ne fanno parte. Dopo questo momento difficile, mi impegnerò per farci tornare “Grandi” insieme.”

---

**Dolcissimarte 2023. Torino  
rende omaggio all'eleganza**

# **pasticcera piemontese**

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

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

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

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

## **PASTICCERI IN VETRINA**

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

## **PASTICCINI IN CARROZZA**

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

## **PANE E CIOCCOLATO**

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

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

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

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

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

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

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

VisitPiemonte **Beppe Carlevaris**, del segretario generale della Camera di commercio di Torino **Guido Bolatto**, dell'assessore al Commercio del Comune di Torino **Paolo**

**Chiavarino**, delle istituzioni dei territori coinvolti e degli stakeholder del settore, la presidente di Ascom Confcommercio Torino **Maria Luisa Coppa** e il

vicepresidente di EPAT Ascom **Giovanni Dell'Agnese** hanno presentato DOLCISSIMArte 2023, seguito dal talk con Barbara Ronchi della Rocca e il critico enogastronomico Alessandro Felis, moderati dal giornalista Beppe Ganfolfo, che hanno illustrato la storia della pasticceria tra laboratori reali e forni di casa.

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

## **DICHIARAZIONI**

### **MARIA LUISA COPPA – Presidente ASCOM Confcommercio Torino e provincia**

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

*riproponiamo ampliato e arricchito.*

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

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

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

**MARCO PROTOPAPA – Assessore regionale all'Agricoltura e al Cibo**

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

**PAOLO CHIAVARINO – ASSESSORE AL COMMERCIO DEL COMUNE DI TORINO**

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

**GUIDO BOLATTO – Segretario Generale della Camera di commercio di Torino**

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

**BEPPE CARLEVARIS – Presidente del CdA di Visit Piemonte**

*«L'arte della pasticceria piemontese è un tassello importante dell'enogastronomia della nostra regione ed elemento immancabile nei nostri eventi di promozione*

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

*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».*

---

# **Semaforo verde: fine del blocco fino agli euro 5 diesel**

Arpa Piemonte ha aggiornato stamane il livello del semaforo che disciplina le limitazioni al traffico previste dal protocollo operativo per l'attuazione delle misure urgenti antismog, il provvedimento entra in vigore, come tutti sappiamo, dopo lo sforamento per oltre quattro giorni dei limiti alle polveri sottili. Per i 33 comuni dell'agglomerato di Torino il semaforo aveva raggiunto il livello rosso.

Dunque semaforo verde a partire da giovedì 30 dicembre, fino al prossimo aggiornamento della mappa, consultabile alla pagina, rientrano le limitazioni alla circolazione degli autoveicoli che comprendevano i diesel fino alla categoria euro 5, rimangono in vigore solo quelle permanenti.

Tutti i limiti previsti dal protocollo e dal semaforo sono alla pagina

---

## **Enrico Molineri eletto nuovo presidente di Confartigianato Cuneo**

Proseguono le Assemblee degli Associati delle Zone di Confartigianato Cuneo, primo "passo" dell'iter di riunioni elettive propedeutiche al rinnovo dei Dirigenti Artigiani.

Nelle votazioni per la Zona di Ceva, svoltesi il 29 e 30

aprile, in seguito all'Assemblea degli Associati – organizzata il 28 aprile in modalità “on-line” – è stato eletto quale presidente di Zona Enrico Molineri (titolare della “Molineri Costruzioni” di Ceva).

Sarà affiancato dai vicepresidenti Giorgio Merlino (vicario, della “Merlino Pubblicità” di Ceva) e Rosalba Murialdo (acconciatrice di Mombarcaro).

Enrico Molineri è da anni attivo componente della vita associativa di Confartigianato. In passato ha ricoperto anche l'incarico di Presidente territoriale e vicepresidente regionale del Movimento Giovani Imprenditori. Attualmente riveste il ruolo di Vicerappresentante vicario territoriale degli Edili di Confartigianato Cuneo e di Membro del Collegio dei Revisori dei Conti di Confartigianato Cuneo. Negli ultimi due mandati ha affiancato il presidente uscente Sergio Rizzo nella guida della Zona di Ceva quale vicepresidente vicario.

«In questi anni – commenta il presidente uscente Rizzo – si è riusciti a fare molto, grazie all'impegno dei dirigenti artigiani, che costituiscono componente fondamentale ed essenziale della nostra Associazione. Inoltre, specie nel nostro territorio, caratterizzato da criticità morfologiche e infrastrutturali, si è avviato un positivo dialogo con Comuni ed Enti locali. Voglio esprimere la mia gratitudine ai colleghi e al personale della struttura Confartigianato per il grande supporto ricevuto».

«Ringrazio i colleghi imprenditori per la fiducia accordatami – commenta il neopresidente Molineri – e mi impegno ad affrontare con entusiasmo questo ruolo, importate collettore tra le esigenze e le problematiche delle imprese del territorio. Mi auguro che con la nuova squadra del Consiglio direttivo zonale che si andrà presto a costituire si riusciranno a sviluppare progetti e iniziative in favore del comparto artigiano locale».

Nella stessa occasione sono stati anche eletti i delegati

zonali dei “Gruppi di opinione”. Per il Movimento Donne Impresa confermata Rosalba Murialdo, affiancata dalla vicedelegata Patrizia Merlino. Nuovo delegato del Movimento Giovani Imprenditori Matteo Granito, affiancato quale vicedelegato da Enrico Molineri.

Prossimo “step”, propedeutico alla formazione del Consiglio della Zona di Ceva, l’elezione dei rappresentanti zonali di categoria, che avverrà in modalità on-line, attraverso una piattaforma web dedicata.

«Prosegue – ha concluso il presidente territoriale di Confartigianato Imprese Cuneo Luca Crosetto – un importante processo di democrazia, che esprime al meglio la trasparenza del nostro Sistema e dà valore alla partecipazione e all’impegno dei tanti imprenditori che mettono a disposizione della nostra Associazione competenze, passione e orgoglio di rappresentare l’artigianato e le PMI cuneesi».

---

## **Aumentano a dismisura i danni da cinghiali, Confagricoltura Piemonte chiede l’intervento dei prefetti**

Ogni anno, con l’avvio delle semine primaverili, si registrano attacchi sempre più massicci di cinghiali alle coltivazioni, in particolare delle zone contigue ai parchi e nelle aree vicine alle zone boscate con la presenza di incolti.

È una situazione sempre più pesante, che provoca frustrazione ed esasperazione tra gli agricoltori che vedono i loro

raccolti distrutti, con scarse possibilità di ottenere un risarcimento dei danni. *“Infatti, per un’interpretazione discutibile della normativa comunitaria, la Regione Piemonte nel 2015 ha equiparato il risarcimento dei danni a un contributo che come tale è soggetto alla normativa sugli aiuti di Stato – chiarisce il direttore di Confagricoltura Piemonte **Ercole Zuccaro** – che fissa un tetto di 25mila euro in tre anni per questo tipo di interventi”*. Così molte imprese sono ci trovano a dover subire i danni senza poter ottenere i risarcimenti, alimentando a loro spese la selvatica a spese.

*“Ci troviamo in una situazione paradossale – dichiara il presidente Confagricoltura Piemonte **Enrico Allasia** – che, con una lunga serie di distinguo politici, mancanza di risorse e conflitti di competenze crea un danno enorme all’attività d’impresa e rischi sempre più elevati per quanto riguarda la diffusione della peste suina africana, di cui i cinghiali sono vettori, come purtroppo è già dimostrato in molte aree del Nord Europa. Abbiamo chiesto, per l’ennesima volta, l’intervento delle autorità competenti e ora – annuncia Allasia – **ci siamo rivolti ai prefetti delle province piemontesi, affinché, come rappresentanti del governo a livello territoriale, assumano il coordinamento delle iniziative tra i vari enti per porre un freno a questo scempio”***.

Confagricoltura sottolinea che “con l’idea bizzarra che le campagne siano di tutti si distruggono le proprietà private, si vanifica il lavoro degli agricoltori e si creano danni irreparabili alle imprese. Pochi si indignano per i danni prodotti dei cinghiali alle coltivazioni di mais – aggiunge Confagricoltura – mentre sarebbe decisamente più alta l’attenzione se una mandria di cinghiali entrasse indisturbata in un supermercato o in un qualsiasi altro stabilimento produttivo.

*“Occorre rendersi conto della situazione e affrontare il problema con senso di responsabilità, prima che si arrivi a un*

*punto di non ritorno – conclude Allasia – anche perché ogni anno abbiamo **oltre 5.000 segnalazioni di danni ai coltivi in Piemonte e più di 1.100 incidenti stradali**, alcuni dei quali purtroppo mortali. Quanto dobbiamo ancora attendere perché si affronti in modo risolutivo la questione?”.*