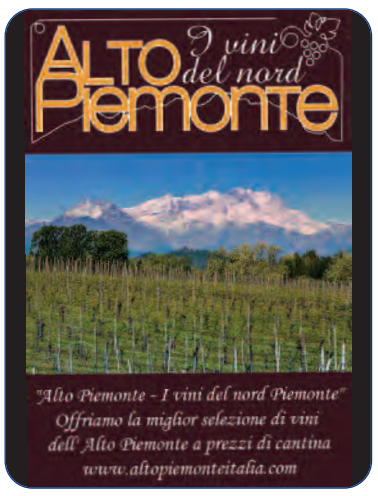
Copia gratuita
WWW.LOPINIONISTANEWS.IT - FACEBOOK.COM/LOPINIONISTANEWS - INSTAGRAM:GIORNALE_LOPINIONISTA - YOUTUBE:LOPINIONISTA WEB TV
N°7 - Settembre 2018

L'OpinionistA

Distribuito porta a porta nei negozi, nei locali pubblici e nelle edicole di: Novara Centro, Oleggio, Cameri, Bellinzago, Fara, Sizzano, Carpignano, Ghemme, Romagnano, Borgomanero, Arona, Borgo Ticino, Gattinara, Borgosesia e Varallo



GATTINARA

Festa dell'Uva 2018

«Quest'anno, tra le persone che hanno sempre dato se stessi per far si che tutto funzionasse in Gattinara mancherà una persona la cui bontà era nota a tutti. Il suo sorriso lo portiamo però nel cuore ed è per questo che, quest'anno, la Festa dell'uva è dedicata al nostro amico, **Romeo Forti**».

SALUTE

Allarme Dottor Google

«Ormai i dati sono chiari e recenti, piu' dell'80% degli italiani si rivolge al Dottor Google per avere informazioni sulla **salute dei propri figli**. Ma il dato che piu' preoccupa e' che meno del 9% di questi pazienti, genitori di bambini, ne parla con il proprio medico».

Cari come il fuoco

Da anni in molti si chiedono se i costi della politica e dei politici valgano il lavoro che svolgono. Effettivamente i costi sostenuti dai contribuenti per i parlamentari della Repubblica sono esorbitanti e spesso non all'altezza delle attese come risultati raggiunti. Anzi le aspettative dei cittadini sovente vengono completamente disattese da coloro che dovrebbero rappresentare il volere popolare. I tempi di lavoro quotidiano del nostro Parlamento il più delle volte non raggiungono in media le due ore giornaliere ed i risultati delle leggi approvate rispetto alle proposte formulate sono addirittura ridicole. Su oltre 1.000 presentate, sono meno di 10 quelle che vedono la luce. Per definizione della Costituzione il Parlamento Italiano é formato da 945 membri elettivi, 630 Deputati e 315 Senatori. A questi vanno aggiunti i Senatori a vita e gli ex Presidenti della Repubblica. Come si può vedere una bella truppa con al seguito segretari, portaborse, addetti stampa e quant'altro. Tutti spesati profumatamente e con una molteplicità di benefit incomprensibili, visti gli emolumenti. Tutti quanti costano al contribuente circa **1.500 milioni ogni anno**. Ma entriamo nel dettaglio, ad ogni parlamentare viene corrisposta un indennità di carica di circa **5.000** euro mensili per 12 mensilità. A questa va aggiunta una diaria di

circa **3.500 euro** per il soggiorno a Roma. Inoltre abbiamo un ulteriore rimborso spese documentate di circa **3.700 euro**, di cui un 50% per collaboratori, consulenze, gestione dell'ufficio, ecc, ed un altro 50% a titolo forfettario. Inoltre sono muniti di tessere per la **libera circolazione** autostradale, ferroviaria, marittima ed aerea. Senza contare un **benefit** per gli spostamenti dalla residenza all'aeroporto più vicino. Viene corrisposta una cifra per le **spese telefoniche** che raggiunge i 3.000 euro annui, ma consoliamoci non gli viene fornito il cellulare. Hanno un sistema sanitario integrativo per il quale versano una quota della loro indennità che si aggira intorno ai **500 euro** lordi. Per non parlare dell'assegno di fine mandato e della pensione. Come potete ben vedere sono profumatamente pagati per il lavoro che svolgono. E allora perché non si lavora dal lunedì mattina al venerdì sera? Ma spesso si inizia il martedì pomeriggio e si termina con il giovedì? Si, giustamente devono svolgere la propria attività sul proprio territorio di competenza e dove sono stati eletti, ma chi é pagato così tanto per lavorare così poco? E perché, se vengono chiesti enormi sacrifici a lavoratori e pensionati, per loro non se ne vedono. Almeno fossimo contenti dei nostri politici! Invece siamo sempre alla ricerca spasmodica di chi mantiene le promesse fatte in campagna elettorale. Non possiamo che consolarci dicendo: chi é causa del proprio mal, pianga se stesso. Quindi in conclusione, li abbiamo voluti e adesso ce li dobbiamo tenere. L'unica speranza che abbiamo é che questa sia la volta buona che si veda qualcosa di concreto.

Rossano Canetta

NUOVE OPERE

La Pedemontana Anas

«Previsto un tratto in trincea, tratti in rilevato, uno scavallo della ferrovia Arona-Santhiá e **un ponte sul Sesia** di 800 metri a 9 campate. Saranno realizzati un collegamento con la A26 con svincolo a Ghemme e ulteriori svincoli a Gattinara, Roasio e Masserano». Lavori al via l'anno prossimo.

L'OpinionistA

WEB TV UFFICIALE
Festa dell'Uva di Gattinara
Canale Youtube: L'opinionista Web TV

Redazionale

Case a Capo Verde: qualità/prezzo top

Per chi è alla ricerca di un investimento immobiliare in una località incantevole, ancora poco conosciuta ma già orientata ad accogliere un sempre maggiore flusso turistico, l'isola di Maio, nell'arcipelago di Capo Verde, è perfetta.

Maio è un piccolo paradiso ancora incontaminato, nella cui quiete è possibile rilassarsi ed osservare le numerose e differenti specie animali, quali uccelli esotici e tartarughe. Merito, innanzitutto della posizione geografica favorevole di quest'isola, immersa in acque turchesi e cristalline, orlata di spiagge bianche ed al contempo ancora poco conosciuta e turisticamente vergine, rispetto alle altre isole dell'arcipelago africano. Inoltre, è caratterizzata dalle saline, i cui bagliori gialli, turchesi, rosa e viola che vibrano sul pelo dell'acqua dell'oceano sono uno spettacolo davvero suggestivo. Contemporaneamente, Maio è strutturata per accogliere confortevolmente visitatori e turisti occidentali. Infatti, la politica riformistica del suo Governo, dagli anni 90' ad oggi, ha liberalizzato alcuni settori dell'economia, stimolando così l'iniziativa privata e l'afflusso di investimenti stranieri. Quest'ultimi, ad esempio, hanno permesso la realizzazione di molte infrastrutture fondamentali, come l'aeroporto e l'ospedale. Inoltre, a riprova della lungimiranza del Governo, il protocollo firmato a Roma nel 1997 con lo Stato italiano ha sugellato la promozione e la protezione degli investimenti, assicurando tutti gli effetti del diritto di proprietà nella Repubblica di Capo Verde per tutti i cittadini Italiani e degli altri Paesi della Comunità Europea. Acquistare un immobile in questo grazioso paradiso di Capo Verde è molto vantaggioso, grazie agli accordi internazionali stipulati tra l'Italia e la solida Repubblica Democratica Presidenziale capoverdiana ed alle diverse agevolazioni che quest'ultima ha messo in campo con l'obbiettivo di favorire lo sviluppo economico e la crescita turistica del territorio. Oggi, comprare un immobile a Capo Verde - oltre ad essere un investimento tutelato e più che vantaggioso - è anche molto semplice grazie alla professionalità ed alla lunga esperienza di L&F Immobiliare. Infatti, la ditta italiana ha progettato e realizzato numerosi piani di costruzione sull'isola, tutti caratterizzati dall'attenzione ai minimi dettagli e sempre con l'obbiettivo di soddisfare le differenti esigenze funzionali ed estetiche del Cliente. Inoltre, la società si segnala per l'edificazione nei modi e nelle tempistiche concordate e per l'utilizzo in loco sia di maestranze italiane altamente specializzate che di imprese costruttrici locali affermate e competenti. È nato così, ad esempio, l'esclusivo Residence Ponta Preta Village un'oasi di benessere, attigua alla graziosa capitale in stile coloniale Vila do Maio, dotata di ogni comfort e composta da 34 appartamenti e da cinque alloggi singoli. Il costo di una casa è decisamente inferiore rispetto al prezzo dello stesso immobile in Europa; basti pensare che il costo una casa di circa 50 metri quadri varia dai 40.000 mila euro ai 70.000 euro, mentre, per una villa vista mare generalmente si parte dai 130.000 euro. A fronte di questa spesa, la rendita netta ricavata dalla locazione turistica/residenziale degli immobili va dal 5% al 10% annuale ed in molti casi è garantita da contratti turistici vuoto per pieno, con le spese di manutenzione, luce, acqua, gas completamente a carico del gestore delle rendite.

Per ulteriori informazioni:
L&F Immobiliare
Gaetano: 347 - 3597292
Livio: 347 - 6340600
Numero Capo Verde +238 9999688
Facebook:
- Capo verde LF immobiliare

VI PRESENTIAMO ALCUNI DEI NOSTRI FANTASTICI CORSI

Active Pilates 390 Calorie,

è una ginnastica che insegna ad assumere una corretta postura e a dare maggiore armonia e fluidità nei movimenti. L'obiettivo è di rendere le persone consapevoli di se stesse, del proprio corpo e della propria mente per unirli in una singola, dinamica e funzionale entità.

Zumba Fintness 600 Calorie,

è una lezione di fitness di gruppo che utilizza i ritmi e i movimenti della musica afro-caraibica, mixati con i movimenti tradizionali dell'aerobica, ha come obiettivo principale di creare un alto consumo calorico

Active Spinning 520 Calorie,

una speciale bike sulla quale pedalare in gruppo a tempo di musica. Ottimo e divertente allenamento cardiovascolare.

Active Joga 180 Calorie,

rende possibile a tutti, benefici fisici e mentali attraverso un allenamento olistico dove si migliorano tono e forza muscolare, flessibilità, equilibrio, mobilità articolare, controllo del r espiro, coordinamento e allineamento posturale. Il tutto in modo sicuro e progressivo. L'atmosfera energica, fluida e non competitiva permetterà a chiunque, nel rispetto della propria condizione, di crescere in salute e attingere a una conoscenza di sé e della realtà spirituale.

Active Fit Box 470 Calorie,

la Fit Box o aerobica boxata è un utile metodo per curare il fisico e una valida opportunità per imparare le tecniche delle arti marziali in un clima di totale spensieratezza. Lo scopo della disciplina non è quello di colpire e neutralizzare l'avversario: calci e pugni, infatti, si arrestano sul sacco. L'obiettivo della Fit Boxe è quello di essere praticabile a ogni età.

Active Cross BodyFit,

è un programma di allenamento che ha lo scopo di allenare in un modo più divertente e in gruppo. E' un allenamento intensivo, funzionale e cardiovascolare, concentrato nei muscoli delle gambe, glutei e addominali.

Active Power Pump Evolution 500 Calorie,

lezioni di tonificazione di gruppo con l'uso di manubri e bilanciere. Power Pump Evolution è un programma di allenamento basato sul condizionamento muscolare globale e funzionale ai movimenti propedeutici per gli esercizi che lo caratterizzano. Oggi le conoscenze, l'esperienza e l'evoluzione dell'allenamento hanno permesso di poter realizzare un programma innovativo che tiene in considerazione le basi e principi del Pump classico integrato da concetti, strategie e un'organizzazione del lavoro che lo rende attuale, semplice e totalmente rinnovato nel suo format.

VIENI A TROVARCI SU www.fitactive.it

TROVI PIU' DI 20 PALESTRE IN TUTTA ITALIA!

FITACTIVEFITNESSPERTUTTI

FitActive_il_fitness_per_tutti

Redazionale

"Mambo": spopola il Sushi take away. Titolare e chef Tony Dimartino

Il Sushi, cucinato come indica la vera tradizione giapponese, prende piede a Varallo grazie al valsesiano Tony Dimartino, che ne appreso l'arte e i segreti alla scuola del grande chef nipponico Tatsumoto Katsuya.

Tony Dimartino coltiva la passione per la cultura giapponese da quando aveva 10 anni. Inizia tutto guardando una foto di un maestro giapponese, che ha suscitato in lui qualcosa di profondo. Da li partono le prime ricerche se pur ancora bambino leggendo libri, enciclopedie e con l'arrivo d'internet, facendo ricerche ancora più vaste. Di martino ricorda anche di aver vissuto un periodo, quando arrivava a casa da scuola e si rinchiudeva in soffitta creando una specie di luogo simile a una casa tradizionale giapponese, con luci soffuse, pareti in legno e carta semitrasparente, costruendo anche la pavimentazione adeguata, appendendo alle pareti quadretti con foto ritagliate dai vari libri e musica zen diffusa, in pratica il suo luogo ideale. Cresce e l'attenzione si sposta verso il cibo, con la diffusione del Sushi ha iniziato la ricerca di un maestro che gli insegnasse a cucinare, ma purtroppo era una realtà lontana, perché a quei tempi era difficile spostarsi per andare a Milano. Da qui, forte della volontà rafforzata da bambino ha iniziato il suo percorso da autodidatta fino al giorno in cui ha deciso di contattare quello che attualmente è il suo maestro e ormai amico, Tatsumoto Katsuya chef sushi giapponese, tra i migliori in Italia. Sono stati otto lunghi anni di gavetta, è stata dura convincere Sensei (il maestro) che dentro di se aveva questo talento. Alla fine ha vinto! Con un grande sorriso, parlando del suo maestro Tatsumoto Katsuya dice: «Abbiamo collaborato tanto insieme, ho imparato tutti i segreti per una cucina giapponese di alto livello, mi ha fatto vivere un sogno, preparare Sushi in una delle isole più belle d'Italia e del mondo come Panarea, dove ogni giorno arrivavano molti turisti e personaggi famosi, mi ha fatto conoscere realtà diverse e per questo voglio dire grazie al mio Sensei! - prosegue -L'arrivo degli All you can eat cinesi, per il mercato del sushi non è stato di certo a favore per i giapponesi, compresi cuochi come me che hanno seguito la scuola giapponese di Tatsumoto. Credo che ci siano delle regole da seguire, ci sono cinesi che le seguono ma si contano sulle dita, il resto tutta cucina fusion occidentalizzata. Il Sushi dev'essere fatto con attenzione, amore, utilizzando materie prime di alto livello. Non è soltanto arrotolare del riso con un po' di pesce attorno a un'alga – evidenzia Dimartino - Ci sono tanti passaggi, iniziando dal riso, taglio del pesce, condimento, ma la prima cosa in assoluto da fare è l'abbattimento termico del pesce, perché c'è il rischio che il germe chiamato Anisakis possa essere ingerito e causare danni di una certa importanza. Poi il sushi che vediamo in Italia non è come quello che mangiamo in Giappone». Il valsesiano ha lavorato come chef a domicilio in numerosi contesti privati e nei locali del territorio; di recente inaugurazione è la sua attività di sushi take-away in Contrada del Vino, in via Orgiazzi 10, nel cuore del centro storico varallino. Il negozio è ispirato ai sushi bar giapponesi: un luogo raccolto, di piccola metratura, in cui ordinare il proprio sushi fatto ingredienti di alta qualità e con le tecniche tradizionali nipponiche, scegliendo di gustarlo "al volo" all'interno, sugli sgabelli oppure altrove, in casa propria o da amici, come si fa regolarmente con le pizze o con i prodotti culinari cinesi. «Quello che voglio portare con la mia cucina è un messaggio importante, facendo conoscere il Sushi tradizionale, perché va bene l'evoluzione anche in cucina ma è molto importante anche mantenere la tradizione – sottolinea Dimartino - Non prediligo il Sushi elaborato, anzi cerco sempre di far gustare ai miei amici e clienti, quello più semplice e tradizionale. Ogni ingrediente ha un sapore e bisogna gustarlo anche accompagnato con un buon vino bianco o sakè oppure alla giapponese, con una tazza di the verde, tutto questo serve anche a immergersi in quel meraviglioso mondo – in conclusione - Il sushi prima si mangia con gli occhi, poi con la bocca».

Mambo - Tony Sushi
Via Orgiazzi 10, Contrada del vino, Varallo (Vc)
Per ordinazioni: 348 – 7901480
Da martedì alla domenica.
Orario: 12 - 15; 17.30 - 22

Boom di pizzerie al taglio e take-away

In particolare, nel quinquennio, in Piemonte sono passate da 2.400 a 2.722 (+13,4%), in Liguria da 1.092 a 1.265 (+15,8%) e in Valle dìAosta da 52 a 59 (+13,5%); in tutta l'Italia da 33.836 a 39.522 (+16,8%). Delle imprese di questo comparto, che comprende rosticcerie, frigittorie ed esercizi di kebab, quelle di stranieri erano 975 in Piemonte, 359 in Liguria e 14 in Valle d'Aosta.Sono diventate più di 4.000 le pizzerie a taglio e i take-away nelle tre regioni del Nord Ovest. Lo rivelano Unioncamere e Infocamere, aggiungendo che sono aumentate di 502 e del 14,16% negli ultimi cinque anni. Al 30 giugno scorso, infatti, le Camere di commercio ne avevano registrate esattamente 4.046, mentre erano 3.544 alla stessa data del 2013. Disaggregando i dati per provincia, emerge che alla fine del primo semestre 2018 Torino aveva 1.624 pizzerie a taglio ed esercizi di take-away (1.437 cinque anni prima), Genova 756 (617), Cuneo 246 (200), Asti 136 (110), La Spezia 176 (156), Biella 101 (86), Novara 229 (215), Alessandria 216 (202), Verbania 75 (61), Imperia 104 (92), Vercelli 95 (89) e Savona 229 (227). Come rilevato da Unioncamere e Infocamere, "i negozi di questo tipo rappresentano ancora la prima forma di investimento per le comunità straniere e, in particolare, per quelle extra-Ue, che nell'ultimo quinquennio ne hanno aperti oltre 2.000, portando il loro totale a quasi 9.000. Il maggior numero di imprenditori extracomunitari del settore sono egiziani, seguiti da pakistani e turchi.

BORGOSESIA

Partorire in Valsesia non è così scontato

Messa una pezza alla carenza di personale nel Punto Nascite locale

L'Asl retrocede sui due mesi di chiusura del Punto nascite e riapre quest'ultimo grazie all'intesa con la società Medical Line Consulting che garantisce per il periodo-ponte il personale necessario. Infatti, alla fine di luglio, l'Azienda sanitaria locale aveva annunciato la sospensione dei servizi del reparto maternità dell'ospedale borgosesiano fino al 30 settembre 2018, a causa del mancato reperimento del personale in sostituzione dei dipendenti in ferie. Per scongiurare una simile interruzione del servizio, numerosi sindaci valsesiani, tra cui Paolo Tiramani di Borgosesia, Eraldo Botta di Varallo Roberto Beatrice di Grignasco e Roberto Veggi di Alagna Valsesia, muniti di sedie, avevano piantonato il Punto nascite di Borgosesia durante l'intera giornata ed hanno tappezzato l'area di locandine che illustrano così la problematica: " Punto nascite chiuso per ferie dal 1° agosto al 30 settembre. Pura follia. La Regione dov'è? ". Dopo un confronto con il Direttore generale Asl, la dottoressa Chiara Serpieri, era poi emersa una soluzione, seppure temporanea: una ditta esterna che sostituisca il personale in ferie. L'Asl ha proceduto su tale strada ed ha individuato la Medical Line Consulting. Quest'ultima, dunque, si occuperà del Reparto maternità fino alla fine di settembre. Sicuramente, la chiusura per ferie del Punto nascite - l'unico della Valsesia - non ha influito positivamente sulla sua immagine e può suscitare nelle future mamme un senso di insicurezza che potrebbe portarle a scegliere un'altra struttura, con il timore di dover fare i conti con nuove chiusure momentanee. Sarebbe questo un bel peccato, in quanto il reparto di Ostetricia e Ginecologia del nosocomio borgosesiano è un'eccellenza regionale. Il Primario del reparto, il dottor Enrico Negrone, recentemente ha illustrato nel complesso l'attività del Punta nascita di Borgosesia, che garantisce alla donna, prima e dopo il parto, tutta l'assistenza possibile per far sì che uno dei momenti più belli della vita possa essere vissuto il più possibile come un evento naturale. La problematica è che dal 2010 con degli accordi fra Stato e Regioni si sono poste delle soglie di chiusura dei punti nascita, in particolare se le nascite effettive non superano le 500 unità. Se nel 2012 i parti sono stati di 632 annui, vi è un calo costante di anno in anno e nel 2017 sono nati 360 bambini. Questo calo è dovuto, ha spiegato il dottor Negrone, in buona parte a un calo delle nascite generalizzato in tutta Italia, e in parte ad una mancanza di buona presentazione all'esterno dell'ospedale della qualità e del buon servizio di questa struttura. Il dott. Negrone ha anche fatto notare come in una valle quale la Valsesia, l'Ospedale di Borgosesia copra territori relativamente distanti come ad esempio Alagna percorribile in circa 60 minuti.

BORGOSESIA

Maestre vs Decreto Dignità

A Roma per protesta contro i licenziamenti

L'11 settembre 2018 a Montecitorio, a Roma, vi sarà una manifestazione a cui parteciperanno diverse docenti borgosesiane che aderiscono allo Sciopero Generale del Comparto Scuola. Per illustrare i motivi della protesta, spiegano in una nota diffusa pubblicamente dal Coordinamento DMA Piemonte e firmata da Carla Traverso, Rossella Zeppi, Cristina Zedde: " Noi docenti abilitati uniti in difesa del nostro diritto calpestato da 20 anni di malagestione politica chiediamo che venga rispettato il diritto che ci appartiene da sempre. Per far capire al governo che non ci arrendiamo saremo a Roma l'11 settembre. Davanti a Montecitorio manifesteremo il nostro dissenso nei confronti del DECRETO DIGNITA' che licenzia 7.000 docenti già assunti a tempo indeterminato (e ritenuti idonei da commissioni istituite dallo stesso Miur) e ne declassa altre centinaia di migliaia, togliendo loro la dignità di un lavoro stabile. Difenderemo l'emendamento De Petris approvato al Senato e sosterremo quelli da noi presentati congiuntamente ad ANIEF respinti alla Camera. La manifestazione vedrà la presenza di tutte le regioni italiane. Tutti i docenti abilitati di ogni ordine e grado saranno incatenati fra loro, come simbolo del destino ingiusto che li accomuna. Sarà inoltre previsto un flash mob con tanto di cappio bianco al collo, simbolo dei licenziamenti e dei declassamenti che il governo intende portare avanti con il Decreto Dignità. Noi chiediamo giustizia, rivendichiamo quel diritto che ci spetta da sempre: apertura gae e conferma ruoli dei docenti che hanno superato anno di prova. È ora di dire basta!

LA RUBRICA DEL SINDACO

Il Sindaco Daniele Baglione: «Settembre, riparto con tanta energia»

Daniele Baglione

Settembre è da sempre un mese cardine, si entra infatti nell'autunno ed i progetti su cui si è lavorato nel corso della prima parte dell'anno prendono forma e sostanza.
Quali sono dunque i punti salienti che verranno affrontati nei prossimi mesi?
Molti sono i fronti aperti, si va dalla tutela assoluta dei servizi sanitari presenti sul nostro territorio, allo sviluppo di progetti turistici, alla realizzazione di importanti opere di miglioramento della nostra Città fino al continuo sviluppo con attori importanti quali Università e mondo imprenditoriale.
I servizi sanitari che interessano tutto il vercellese fino all'alta Valsesia, saranno il primo punto che ci vedrà impegnati in prima persona: innanzitutto per per difendere il nostro diritto alla salute, messo sempre più a rischio da scelte poco oculate che non tutelano adeguatamente un territorio come il nostro e poi, per proporre soluzioni concrete su cui sto lavorando da tempo insieme al Comitato Rinascita Sanità che possano garantire un futuro sostenibile a tutto il nostro servizio sanitario locale.
Sul tema dello sviluppo turistico, da tempo stiamo lavorando in stretta sinergia con i tour operator e i Comuni a noi vicini come Alagna, Varallo e Orta, per sviluppare insieme il Progetto "Perle dell'Alto Piemonte" che vedrà sempre più il nostro territorio proporsi a livello mondiale come meta turistica d'eccellenza. Su questo punto, la Città di Gattinara ha aperto canali importanti anche con altre realtà delle Langhe, come la Città di Barolo, con cui si è avviato un percorso di amicizia e collaborazione che porterà a nuove iniziative nei prossimi mesi.
In autunno continueranno poi gli interventi per rendere Gattinara sempre più bella ed accogliente, in particolare, terminati i lavori di sistemazione dei Corsi prenderà il via il rifacimento dei marciapiedi e la sistemazione di tutta l'area attorno a Piazza Paolotti e all'ex Cinema Italia e, contestualmente, continueranno le asfaltature di strade e marciapiedi in tutta la Città secondo un programma dettagliato che porterà nei prossimi mesi ed anni, alla sistemazione di tutte le zone che necessitano di manutenzione straordinaria.
Sempre nell'ottica di collaborare con ogni istituzione presente sul territorio avvieremo lo sviluppo di un progetto legato ai nostri pregiati vigneti in stretta sinergia con il Politecnico di Torino e finalizzeremo l'inserimento delle nostre aree industriali in un portale informatico realizzato da Confindustria che consentirà di proporle a livello nazionale e internazionale.

Naturalmente, questi sono solamente alcuni dei tanti Progetti a cui si sta lavorando.
In un Mondo in continuo movimento non possiamo infatti permetterci di fermarci e le idee, le iniziative e le proposte che portiamo avanti sono innumerevoli grazie anche alle tante persone che ci danno una mano a continuare su un percorso di sviluppo della nostra Città e del nostro territorio iniziato da tempo e su cui intendo personalmente proseguire ed investire ogni energia che ho a disposizione.

> *«I servizi sanitari che interessano tutto il vercellese fino all'alta Valsesia, saranno il primo punto che ci vedrà impegnati in prima persona: innanzitutto per per difendere il nostro diritto alla salute, messo sempre più a rischio da scelte poco oculate che non tutelano adeguatamente un territorio come il nostro»*

Se vivi un territorio, vuoi che sia bello e funzionante: Noi facciamo di tutto per garantire che questa intenzione diventi sempre più una realtà e sono certo che, insieme, ce la faremo!

Il Sindaco Daniele Baglione

ORARIO CONTINUATO
Lun - Ven: 9:00 - 19:00
Sabato: 9:00 - 12:30
Farmacia San Bernardo

SERVIZI:
- Test per le intolleranze alimentari e consulenza nutrizionale GRATUITA
- Autodiagnosi e Misurazione della Pressione
- Noleggio di Bilancia per neonati, Tiralatte ed Aerosol
- Distributore esterno di Dispositivi Medici attivo 24 h
- Bilancia Pesapersone di alta precisione
- Possibile consegna a domicilio GRATUITA
- Parcheggio GRATUITO riservato alla clientela
- Area bimbi
- Stampa di referti medici

INOLTRE:
- Farmaci dispensati dal SSN e Farmaci da banco
- Farmaci Veterinari
- Elettrocardiogramma
- Ricco assortimento di cosmetici naturali
- Linea completa di profumi
- Make up di alta qualità - Tinture per capelli
- Foratura Orecchio
- Rimedi omeopatici
- Apparecchi elettromedicali

Corso Garibaldi 179 -13045 Gattinara - Tel. 0163 600168
Web: www.farmaciasanbernardo.net - email: info@farmaciasanbernardo.net
Facebook: https://www.facebook.com/farmacia.S.Bernardo2016/

ediland impresa edile s.r.l.
SERVIZI PER L'EDILIZIA
Impresa qualificata UNI EN ISO 9001:2008
Viale Antonelli, 49/51
28078 Romagnano Sesia(NO)
Telefono e Fax 0163 833034
cell. 338.5986528
edilandsrlcostruzioni@gmail.com
P.Iva e C.F. 02175620034
Costruzioni - Ristrutturazioni - Costruzione e Rifacimento Coperture
Sistemi di Isolamento a Cappotto - Opere di Bonifica Amianto

ROMAGNANO S.

Sei in Baraggia. La camminata con degustazione prodotti

Partenza il 30 settembre da San Germano, Poianino, Strona e Storni

Rossana Fornara

Torna il tradizionale appuntamento "Sei in Baraggia" dedicato all'ambiente della Baraggia ed ai prodotti tipici delle colline novaresi. La manifestazione annuale viene organizzata grazie alla sinergia tra l'Ente di gestione delle aree protette del Ticino e del lago Maggiore e i Comuni di Romagnano Sesia (capofila), Cavaglio, Cavallirio, Cureggio, Ghemme, Fontaneto D'Agogna e Prato Sesia. Inoltre, la festa vede la partecipazione dell'azienda turistica locale novarese (Atl) ed ha il patrocinio della Regione. Il programma è il seguente: domenica 30 settembre, ritrovo ore 10 nei quattro punti d'incontro - ovvero: San Germano, Poianino, Cascine Strona e Cascina Storni - per la passeggiata accompagnati dalle guide della Riserva Naturale. Ore 11.30 arrivo all'area della Festa e saluto dei sindaci e dei rappresentanti degli enti partecipanti. ore 12.30 pranzo con degustazioni dei prodotti tipici delle colline novaresi. al pomeriggio: country music con i "Lake 47". Inoltre, ci sarà la possibilità di effettuare un'escursione in mountain bike con Bike ride di Borgomanero ed una passeggiata a cavallo con Horse time Asd di Romagnano. Gli organizzatori raccomandano di indossare scarpe comode e di portare con sè una coperta per pic-nic. inoltre, si evidenzia che, in caso di maltempo la manifestazione sarà annullata. Ad essersi occupata dell'organizzazione della manfestazione per il Comune romagnanese capofila dell'iniziativa è l'assessore comunale Rossana Fornara: "La festa aveva preso vita sotto l'amministrazione del compianto sindaco Bacchetta e negli anni si è sviluppata, coinvolgendo numerosi Comuni del territorio - illustra - Quest'anno siamo in sette, perchè si è aggiunto Prato Sesia e la formula che proponiamo è quella tradizionale della passegiata mattutina, che nel corso degli anni, ha riscosso molto successo - in conclusione - Ringrazio di cuore tutti coloro che hanno collaborato per la progettazione di Sei in Baraggia 2018".

> *« La festa aveva preso vita sotto l'amministrazione del sindaco Bacchetta e negli anni si è sviluppata, coinvolgendo numerosi Comuni »*

ROMAGNANO S.

Vince la timidezza cantando

Debora Regis vince il concorso "Voci nuove"

Debora Regis

Debora Regis, classe 1990, di professione parrucchiera, vince il concorso Voci nuove di Omegna, con madrina della serata la ex cantante dei Matia Bazar, Roberta Faccani. "E' stato emozionante salire sul palco e vincere", dice Debora, "Con gli altri concorrenti c'è stato subito un feeling che ci ha portato a sentirci molto bene durante l'esibizione", continua Debora, inoltre : "Quando canto vinco la mia timidezza e sento che anche i problemi spariscono". Una voce unica dai ritmi del blues e del soul, quella di Debora, che si è esibita in casa, a Romagnano Sesia, paese dove abita, a luglio durante la festa di san Silvano in un brano soul, ed è stata a lungo applaudita, com'è accaduto anche ad Omegna. Un gran successo dunque, raggiunto dopo 10 anni di studio intenso e impegno, di cui 2 di lirico, presso La Gatta e La volpe di Verbania, dove le sue insegnanti si sono mostrate più che soddisfatte di questa timida allieva. Debora ci confessa che l'hanno fatta crescere molto artisticamente Debora coltiva la passione del canto da quando aveva 4 anni, età in cui, avrebbe voluto iscriversi allo Zecchino d'Oro, ma ha desistito, complice la timidezza."Per chi vuole intraprende il percorso del canto consiglio di studiare tanta musica e tecniche. Nel futuro spero tanto di continuare nel mondo della musica e il mio sogno è diventare insegnante di canto. Ultima cosa sto cercando una Band o da formare o già formata il genere che spazia dagli anni 80/90, dance, e Blues and soul".

Devika Vandone

ROMAGNANO S.

"Immersioni nelle colline novaresi". Un territorio sempre più artistico

"Il nostro paese, come ormai da tempo abbiamo dimostrato con diverse iniziative, attrae interesse e può offrire spunti interessanti. Inoltre è stata fondamentale la serietà, l'impegno e la costanza con la quale abbiamo lavorato nei progetti".

Alessandro Carini

Romagnano Sesia e il territorio circostante potrebbero essere al centro di un progetto ambizioso finalizzato alla ricerca e alla produzione d'avanguardia nel campo delle arti performative. "Immersioni nelle colline novaresi" intende cogliere una sfida: valorizzare un territorio poco conosciuto, senza emergenze particolarmente rilevanti, ma con risorse e potenzialità, sperimentando un linguaggio artistico e performativo innovativo e d'avanguardia. In altri termini è occasione per promuovere le realtà esistenti, con un approccio innovativo e tecnologicamente avanzato. "L'intento – spiegano i responsabili di Dramatrà Impresa Sociale che seguono il progetto - è quello di creare le condizioni affinché artisti, esperti internazionali di teatro immersivo, professionisti di visite teatrali e urban games, registi e sceneggiatori, performer, sviluppatori nell'ambito delle nuove tecnologie e imprenditori della cultura possano collaborare in un progetto artistico finalizzato alla produzione di attività ludiche e/o performative nelle quali si fondono linguaggi, strumenti e metodi delle performing arts, del teatro immersivo, dell'animazione dei luoghi di cultura grazie alle visite teatrali e non da ultimo, delle nuove tecnologie". "Immersioni nelle colline novaresi" combina due principali elementi: la capacità di leggere e raccontare il territorio e le sue storie e i nuovi linguaggi espressivi e artistici del teatro immersivo, delle visite teatrali e delle nuove tecnologie. Le peculiarità del contesto territoriale, gli aspetti artistici, storici, etnografici, le tradizioni, i prodotti e le storie popolari delle colline novaresi costituiscono base fondamentale per la costruzione del percorso progettuale. Proseguono gli organizzatori: "Esperti dei vari linguaggi con imprenditori della cultura, performer e artisti avranno modo di confrontarsi e sperimentare la fusione, l'interazione di questi mezzi espressivi contemporanei durante un periodo di Residenza, presso Romagnano Sesia, per arrivare alla definizione, in base alle storie locali precedentemente raccolte, di un format immersivo originale, un pilot, che racconti il territorio e le sue caratteristiche in maniera innovativa e accattivante. Tale format verrà messo in scena e sottoposto all'analisi di esperti e non esperti per valutarne le caratteristiche, l'efficacia espressiva ed attrattiva e, una volta apportate le eventuali modifiche, declinato in attività performative originali che descrivono il territorio in una rassegna di appuntamenti dal titolo, appunto, Immersioni nelle colline novaresi". "Un progetto importante per Romagnano e il nostro territorio – spiega l'assessore all'Istruzione Alessandro Carini che ha intessuto i rapporti e seguito la fase di progettazione - Il nostro paese, come ormai da tempo abbiamo dimostrato con diverse iniziative, attrae interesse e può offrire spunti interessanti. Inoltre è stata fondamentale la serietà, l'impegno e la costanza con la quale abbiamo lavorato nei progetti creando le condizioni per svolgere iniziative di alto livello. Romagnano, con questa partnership che si è instaurata con professionisti del settore, potrebbe ospitare personalità nazionali e internazionali provenienti persino da New York. Il progetto, oltre ad avere una valenza di promozione turistica ha altresì valore innovativo di marketing e formazione aziendale, come già sperimentato e consolidato in altre realtà territoriali internazionali (USA - Live in Theater). Ringrazio i ragazzi di Dramatrà - Città in Scena per la fiducia che hanno riposto nel nostro Comune. Ora dobbiamo solo incrociare le dite e sperare nel finanziamento richiesto in modo da partire nella prossima primavera".

Redazionale

Studio Associato Cerri & Gamalero.
Contratti di locazione turistica. Le norme e il regime fiscale

Le locazioni turistiche riguardano le locazioni di immobili concessi per periodi brevi o lunghi atte a soddisfare esigenze abitative transitorie e/o per finalità turistiche. Esse si limitano al mero godimento temporaneo del bene e non anche alla fornitura di servizi accessori alla persona, riscontrabili nelle strutture ricettive alberghiere o extra-alberghiere (fornitura di pasti, pulizia locali durante il soggiorno, ect..), per i quali vige espresso divieto.

Carlo Cerri e Paolo Gamalero

Il contratto di locazione turistica, definito anche "puro" o "transitorio", è regolato dagli articoli 1571 e seguenti del Codice Civile, dall'art. 1, comma 2 lett. c), della Legge 9 dicembre 1998 n. 431, dall'art. 53 del Decreto Legislativo 23 maggio 2011 n. 79 ("Codice del Turismo"); le locazioni turistiche di breve durata, inferiori a 30 giorni e sottoscritte tra privati, sono invece disciplinate dall'art. 4 del Decreto Legge n. 50/2017 convertito con Legge n. 96/2017. I contratti in parola devono essere obbligatoriamente redatto in forma scritta a pena di nullità, a norma della Legge 431/1998 e devono contenere tutti i dati e le condizioni inerenti all'immobile e ai contraenti, l'importo del canone di affitto, nonché l'eventuale caparra o cauzione versata, le spese incluse o escluse nel costo della locazione (utenze, condominali, pulizie etc..) e i termini di consegna e restituzione delle chiavi. Per le locazioni ad uso turistico con una durata inferiore a 30 giorni non vi è l'obbligo della registrazione del contratto, mentre per quelle di durata superiore vige l'obbligo di registrazione presso l'Agenzia delle Entrate, ai sensi del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131 – Tariffa Parte II – art. 2-bis. Con la Circolare n. 26/E del 2011, l'Agenzia delle Entrate ha chiarito che il limite di durata dei trenta giorni deve essere determinato considerando la totalità dei rapporti di locazione, anche di durata inferiore ai trenta giorni, intercorsi nell'anno con il medesimo locatario: ciò significa che scatterà l'obbligo di registrazione con il medesimo locatario nel solo caso che durante l'anno solare si superino i 30 giorni di locazione complessivamente, anche non consecutivi. I redditi percepiti da tali tipologie di locazioni devono essere riportati ai fini Irpef in dichiarazione dei redditi nel quadro RB (Redditi Fondiari ai sensi dell'art. 25, comma 1, del TUIR), potendo beneficiare di una deduzione forfettaria del reddito pari al 5%. Recentemente, con il D.L. 50/2017, è stato definitivamente chiarito che i redditi derivanti dalla locazione di immobili per finalità turistiche o transitorie possono essere assoggettati al regime agevolato della "Cedolare Secca", con il vincolo che l'affitto avvenga tra soggetti privati e che l'immobile sia concesso in locazione ad esclusivo uso abitativo; l'aliquota da applicare per i contratti in cedolare è pari al 21% sull'importo complessivo dei canoni (l'Agenzia delle Entrate aveva già chiarito, con la già citata Circolare n. 26/E del 2011, che il regime agevolato della Cedolare Secca è ammesso anche in presenza di locazioni turistiche o di locazioni di porzioni o singole stanze dell'abitazione). Si ricorda che l'adesione al regime agevolato rimane opzionale, pertanto in sede di dichiarazione dei redditi il proprietario potrà scegliere anche il regime ordinario Irpef. Al momento del pagamento del canone pattuito deve essere rilasciata una ricevuta non fiscale, solo se richiesta dall'ospite, come chiarito dall'art. 22, comma 6 del D.P.R. n. 633/1972. Sulle ricevute, da consegnare al cliente, dovrà essere apposta una marca da bollo dell'importo di €uro 2,00 nel caso in cui l'importo percepito superi i 77,47 €uro, mentre sulla copia che rimane al proprietario si dovrà annotare la dicitura "bollo apposto sull'orginale". Anche per i canoni percepiti per il tramite di piattaforme di booking (come Airbnb ad esempio) vige l'obbligo rilasciare la ricevuta non fiscale solo se richiesta dal cliente. La ricevuta dovrà contenere l'importo al lordo delle commissioni del sito. Coloro che usufruiscono, come locatori, dei servizi di intermediazione sulle piattaforme booking, subiranno direttamente la ritenuta del 21%, come previsto dal D.L. 50/2017, relativamente alla cedolare secca e che varrà come acconto in sede di dichiarazione dei redditi. Il D.L. 50/2017 ha autorizzato i Comuni dal 1° giugno 2017 a richiedere la riscossione dell'imposta di soggiorno da parte dei soggetti che concedono in locazione un immobile per finalità turistiche, pertanto sarà necessario informarsi presso il Comune competente territorialmente per conoscere se vi sono delibere in tal senso. Si ricorda, infine, che è previsto l'obbligo di iscrizione al portale della Polizia di Stato "AlloggiatiWeb" per trasmettere i nominativi degli ospiti, entro le 24 ore dall'arrivo degli stessi, ai sensi dell'art. 109 del TULPS. Le violazioni saranno punite con l'arresto fino a tre mesi o con l'ammenda fino a 206 Euro.

Studio Associato Dott. Cerri Carlo - Rag. Gamalero Paolo
Corso Roma, 73 Romagnano S.
Tel. 0163-82.61.86
Fax 0163 82.07.07
studio@cerrigamalero.it

BORGO TICINO - LA RUBRICA DEL SINDACO

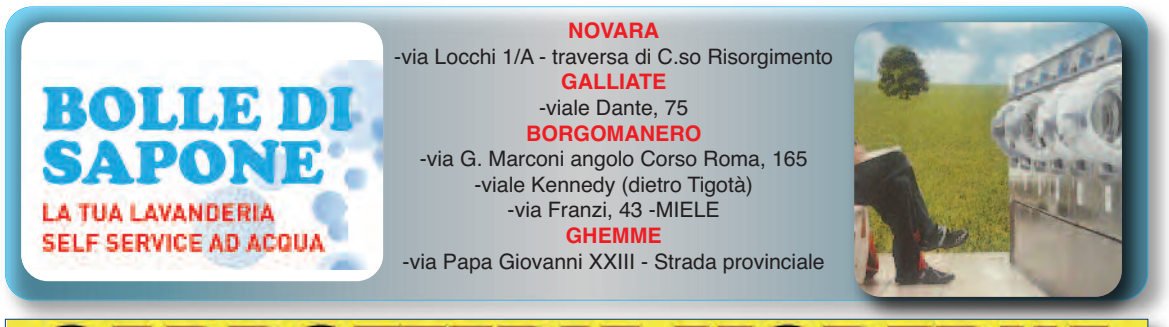
«Strade asfaltate, costo zero»

Rifatto il look di molte vie, senza spese per il Comune, grazie ad un accordo con Telecom.

Alessandro Marchese

È stata un'estate intensa e densa di eventi a Borgo Ticino. Come amministrazione abbiamo patrocinato tutte le iniziative promosse dalle varie associazioni. A partire dalla Festa delle Regioni e delle Nazioni, passando alle feste delle frazioni di Gagnago e Campagnola. Come Amministrazione abbiamo organizzato la commemorazione dei 12 Martiri che quest'anno ha visto anche il ritorno di una gara ciclistica storica che aveva avuto un'interruzione di 18 anni. L'evento legato a questa commemorazione, denominato dalla nostra Amministrazione "Borgo Ticino " Luogo di Memoria " sta riscuotendo un' ampia partecipazione da parte di associazioni e altre Amministrazioni invitate e dei cittadini. Non solo di eventi è stata caratterizzata quest'estate ma anche dalla riconferma di servizi destinati alle famiglie tra cui il più importante, il centro estivo comunale da noi istituito, che ha ospitato fino a 70 bambini : un servizio che si è dimostrato di grande utilità per le famiglie. Per quanto riguarda i lavori, grazie ad un accordo raggiunto con Telecom Italia, sono state asfaltate molte strade praticamente a costo zero; sono stati inoltre investiti circa 140.000 € per la sostituzione dei serramenti delle scuola secondaria di primo grado. In previsione dell'arrivo dell'autunno le novità non mancheranno, considerato che sono in fase di ultimazione i lavori di completamento della nuova sala consiliare e Pinacoteca, oltre che i nuovi uffici comunali la cui inaugurazione è prevista nella seconda decade di ottobre.Tutto prosegue in linea con le promesse fatte in campagna elettorale.

Alessandro Marchese
Sindaco di Borgo Ticino



LA RUBRICA DEL SINDACO

Il Sindaco Alberto Gusmeroli: «Turismo + 8,5% nel 2018 e Bandiera blu. Avanti tutta»

Alberto Gusmeroli

Con grande orgoglio ed emozione annuncio che i dati del primo semestre del 2018 evidenziano, dopo una crescita del 19,7% del turismo ottenuta nel 2017, un ulteriore incremento dell'8,5% delle presenze in Città rispetto all'anno precedente.Questo risultato eccezionale testimonia la cura, l'impegno e l'attenzione costante profusi da tutti per rendere sempre più attraente, viva, pulita e accogliente la Città. L'Amministrazione tutta, che non si è mai risparmiata in termini di tempo, energie, idee e coraggio, non può che essere orgogliosa di questo importante traguardo che conferma anche la bontà e il valore di molte scelte attuate nell'ottica di rendere la Città sempre più fruibile, a molti livelli, da parte dei cittadini e dei turisti. Numerose le iniziative da citare. Fra le tante, la recente inaugurazione della pista ciclabile di sei chilometri complessivi, la panchina da duecentocinquanta posti sul lungolago Marconi, anch'esso rimesso a nuovo con una pavimentazione in porfido, la nuova illuminazione a led, nuove rotonde per gestire al meglio il traffico. Fra le ultime iniziative che hanno visto una straordinaria partecipazione di pubblico, lo spettacolare fine settimana dedicato alle Frecce Tricolori, che hanno portato in Città quasi 100.000 persone, lo spettacolo pirotecnico e musicale LUMINA, la grande musica nella meravigliosa cornice della Rocca di Arona con artisti di calibro internazionale. Inoltre, il grande traguardo della Bandiera Blu nelle nostre splendide acque, certificate come pulite e sicure, sarà un'ulteriore spinta per il turismo. Insieme alle iniziative sempre ricche e interessanti organizzate dall'Associazione ProLoco, da Confartigianato Piemonte e dalle varie associazioni del territorio, il calendario di eventi culturali, turistici e musicali non si ferma certo qui, ma era doveroso (e ci rende orgogliosi!) fornire un primo resoconto dei lavori e dei traguardi ottenuti quest'anno, che dona nuova linfa e speranza per il futuro nostro, dei nostri cittadini, dei giovani e dei turisti. L'incremento delle presenze turistiche in Città è un risultato che significa soprattutto crescita economica, lavoro e occupazione, oltre che bellezza, arte, valorizzazione di tutto ciò che di meraviglioso la nostra Città e la nostra zona dei laghi possono offrire!

Alberto Gusmeroli
Sindaco di Arona e Deputato in Parlamento

Redazionale

Pro Loco. Flora, acqua e design con Trifolia

Presenti produttori di bonsai e piante carnivore, erbacee perenni, di dahlie, di bulbose rare, di rose inglesi e molto altro

Camilla Botteselle

Arona, ospita nel terzo week end di Settembre TRIFOLIA Arona 2018, la 4 edizione della Mostra Mercato di piante e fiori particolari, in una splendida location: i giardini a lago della città. Il tema è il connubio tra acqua, flora e design, ed è la philosophy degli organizzatori (Associazione Turistica Pro Loco Arona) che da quattro anni lavorano a questo nuovo progetto, novità assoluta per Arona. Saranno presenti espositori, collezionisti e produttori di bonsai e piante carnivore, erbacee perenni, di dahlie, di bulbose rare e insolite, di rose inglesi americane, hydrangee, piante mediterranee, aromatiche, lavande, piante alpine, bordure all'inglese, piante per il sole e piante per l'ombra, per il giardino e per il terrazzo. Vivaisti di eccellenza provenienti da diverse parti d'Italia, che producono piante rare e insolite attraverso una ricerca continua, propongono il meglio della loro produzione e sono a disposizione per utili consigli.
Trifolia si distingue però anche per l'offerta selezionata di attrezzature ed accessori per il giardinaggio, curiosità artigiane ed antichi mestieri. Inoltre, tutta da gustare è la piccola area dedicata alle eccellenze gastronomiche di produttori a km 0, con una scelta di tipicità "green" dolci e salate, da assaggiare e da acquistare. Altrettanto di charme è il gazebo in legno dedicato al "Wedding" nella quale artigiani del settore propongono delicate tendenze per un matrimonio a tema floreale. Fiore all'occhiello dell'evento il "Tri Design", i Temporary Gardens "vista lago" allestiti all'interno della mostra da Architetti Paesaggisti e propongono concetti non consueti di progettare e vivere il verde. Da quest'anno la Mostra ha il Patrocinio dell'Ordine degli Architetti della Provincia di Novara e Verbano Cusio Ossola e la collaborazione nella realizzazione di due incontri con proiezioni da parte di Progettisti del Verde.
A completare la nostra Mostra un programma di laboratori ed incontri, una Lectio Magistralis e i consigli degli esperti. Il Laboratorio per bambini, ormai consueto, di Nicoletta Caccia, che quest'anno insegnerà a dipingere con i colori naturali ed a usare i materiali naturali in modo creativo, e racconterà come "realizzare" un kokedama, domenica mattina e pomeriggio.Gradito ospite sarà l'aronese Professor Fantini che presenterà il suo libro "Erbe, arbusti e alberi per il corpo e lo spirito", sabato pomeriggio (ore 17) Imperdibile per la sua collocazione a bordo lago, inserita nella cornice naturale dei giardini, Trifolia Arona accoglie i visitatori in un clima avvolgente, divertente, unico.Un vero e proprio KM quadrato a tema flora, acqua e design!

Attesi 80mila visitatori "enogastronomici"

Venerdì 7, sabato 8 e domenica 9 settembre, occhi puntati su Gattinara per la tradizionale kermesse enogastronomica

La Festa dell'uva impazza in città con numerosi appuntamenti da venerdì 7 a domenica 9 settembre. La grande kermesse enogastronomica prende il via in centro storico con la tradizionale **sfilata** inaugurale del Gruppo twirling accompagnato dal Corpo musicale di Santa Cecilia, insieme ai rappresentanti delle taverne, ai bimbi degli asili, alle autorità e alle band itineranti. Quest'anno le **taverne** allestite nelle vie del centro sono 27: Cantina sociale, Alberghiero, La tresca, Botte mojito divino, Pro loco di Lenta, Riso Goio Dop, Taverna Malmustùs, Ustaria " La lienda ", Chiosco dai pestafum, 17 ubriachi, Taverna Barlet, Le belle

Gigognin, Ustaria Dal boch, Chiosco Bogia not, Taverna dla piazza, Chiosco dasprai, Taverna Gandalf, Taverna Drollu, Taverna del vecio, Taverna del bacalà, Gli amici di Carlo, Toro club, Taverna Pestafiocca, Taverna la travà, Taverna tirabuson, Pro loco di Rovasenda e taverna Il chiosso. Ciascuna propone una **differente specialità culinaria**: ad esempio vi sono le degustazioni di piatti tipici, la paniscia, i mojito al Gattinara, la frittura di pesce, i risotti tipici, la lingua in salsa verde, il brasato al Nebbiolo con polenta, le rane fritte, il baccalà con polenta, il tapulone d'asino e molto altro. Protagonista indiscusso è il prodotto principe del territorio, ovvero il vino Gattinara Docg e per l'occasione le numerose cantine che lo producono, 14 in totale, a cui si aggiunge l'Enoteca regionale di Gattinara, sono aperte ed offrono degustazioni ed abbinamenti enogastronomici. Inoltre, il pubblico può scegliere tra 19 **ristoranti** con vari menù a tema e potranno pernottare in città, con nove differenti location tra cui scegliere, tra **alberghi, affitta-camere e bed &breakfast**. Ed ancora, la manifestazione è sempre accompagnata dalla **musica**, durante tutti e tre i giorni, con sei diverse band itineranti e numerosi concerti dislocati nei diversi punti della città, tra cui il concerto del Corpo musicale di Santa Cecilia e le differenti esibizioni cover. Tra gli appuntamenti collaterali vi sono il raduno dei camper, il baby lunapark, la ruota panoramica ed anche una rievocazione medioevale nella chiesa di San Francesco. La Festa dell'uva, infine, vede anche quest'anno la **premiazione del concorso "Iron grape"** dedicato ai produttori del Gattinara Docg, con la consegna della scultura - premio " Iron grape " realizzata dall'artigiano gattinarese Ruben Bertoldo. La manifestazione termina nella notte tra domenica 9 e lunedì 10, con l'ultimo concerto conclusivo in piazza Italia. Il Comune segnala le **aree parcheggio** verso cui indirizzare i visitatori e organizza un servizio navetta gratuita dalla zona parking collocata nell'area industriale, in via Ottaviano, fino all'ingresso del centro storico, teatro della kermesse. «La Festa dell'uva giunge quest'anno alla sua 36ª edizione ed è pronta a regalare spensieratezza, sorrisi e divertimento a tutti - evidenzia il primo cittadino **Daniele Baglione** - Gattinara e il suo prodotto d'eccellenza, il vino docg, saranno in vetrina per tre giorni mostrando ai nostri ospiti quanto è bello e accogliente il nostro territorio. Ogni anno sempre più visitatori scelgono di vivere insieme a noi l'atmosfera magica che la nostra manifestazione sa trasmettere, unendo con spensieratezza e semplicità grandi e piccini. Le famiglie, fulcro della nostra società e punto di riferimento per i nostri bambini, il futuro del nostro paese, immergendosi nell'atmosfera della festa troveranno ancora una volta in Gattinara e nei gattinaresi un luogo ed un popolo accogliente e pronto a trasmettere allegria». Baglione precisa inoltre: «Abbiamo preparato un programma ricco di eventi e di spettacoli per accogliere nel miglior modo possibile le migliaia di persone che ogni anno riempiono le vie della nostra città. Il messaggio che lancia la Festa dell'uva è: uniti si vince. La nostra comunità è vincente perché è unita e coraggiosa e questo è ciò che gli amici che ci vengono a trovare anche da molto lontano avvertono entrando in Gattinara. Un enorme ringraziamento va a tutti coloro che danno il loro contributo ogni anno affinché la Festa dell'Uva possa continuare a migliorare: la Pro loco, le tante associazioni, le tabine, le taverne, le numerose attività commerciali e artigianali e tutti i singoli che si impegnano per rendere possibile e unico questo evento. Quest'anno, tra le persone che hanno sempre dato se stessi per far si che tutto funzionasse in Gattinara mancherà una persona la cui bontà era nota a tutti. Il suo sorriso lo portiamo però nel cuore ed è per questo che, quest'anno, la Festa dell'uva è dedicata al nostro amico, **Romeo Forti**».

L'OpinionistA

Web TV ufficiale della Festa dell'uva "Cin Cin Gattinara"

L'Opinionista WEB TV, il Comune di Gattinara e la Pro loco di Gattinara propongono 3 puntate dalla Festa dell'Uva di Gattinara 2018.

Puntata 1 - venerdì 7 settembre, ore 22.00; Puntata 2 - sabato 8 settembre ore 21; Puntata 3 domenica 9 settembre ore 21. Le puntate "Cin cin Gattinar" sono trasmesse sul sito **www.lopinionistanews.it**, sul canale L'Opinionista Web Tv (Youtube), sul **sito ufficiale della Festa dell'Uva di Gattinara**, sulla pagina **Facebook** L'Opinionista e sulla pagina facebook ufficiale della Festa dell'Uva di Gattinara. Saranno poi fruibili in qualunque momento e gratuitamente da ww.lopinionista-news.it. In collaborazione con **Personal Reporter** condurremo gli spettatori della WEB TV alla scoperta delle taverne, delle mostre e attività della città del vino, per fare vivere sapori, colori, musica ed immagini di una delle kermesse più coinvolgenti dell'Alto Piemonte! Attraverso le televisioni di ultima generazione e quindi in tutti i locali pubblici che le utilizzano, è possibile accedere al canale Youtube gratuitamente e seguire la puntata. Naturalmente anche tramite TUTTI i device ovvero i cellulari e ipad, è accessibile il canale.

Premio alla migliore taverna: decide il pubblico votando

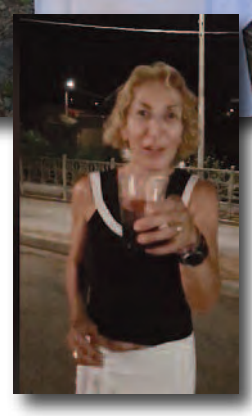
Le taverne sono l'anima della kermesse: per votare la migliore, si compila il coupon durante la festa

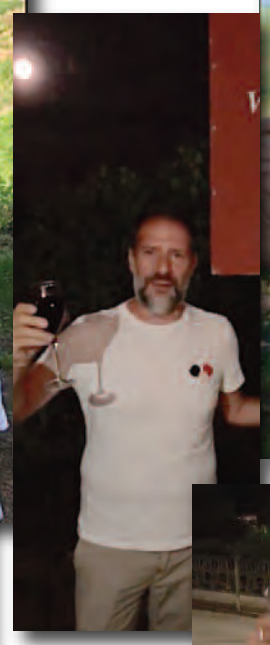
Premio alla migliore taverna: il Comune e la Pro loco hanno deciso di istituire un riconoscimento per il chiosco più caratteristico che sarà allestito in occasione della prossima Festa dell'uva, da venerdì 7 a domenica 9. Il sindaco Daniele Baglione ha sottolineato: "Le taverne rappresentano da sempre l'anima della festa, per tale motivo, l'organizzazione ha deciso quest'anno di premiare la miglior taverna. A decidere quale sarà la regina delle taverne saranno i visitatori che, con il loro voto, sceglieranno la taverna che ha maggiormente incontrato il loro gradimento ed interesse durante le tre giornate di festa". Sarà possibile reperire il coupon per votare direttamente nelle taverne o nell'Enoteca regionale e il premio sarà consegnato al termine della 36esima edizione della kermesse.

Gattinara challenge: il video virale che spopola sul web

Brindare con un bicchiere di Gattinara fa tendenza su Facebook, grazie alle videoclip amatoriale del sindaco

Impazza in città e si estende oltre i suoi confini, il " Gattinara challenge " lanciato dal sindaco Daniele Baglione. La simpatica e coinvolgente iniziativa consiste nel creare un breve video, in cui si brinda con un bicchiere di Gattinara e si invitano le persone a partecipare alla prossima Festa dell'uva dal 7 al 9 settembre. Inoltre, a chiusura del video, si nominano altre tre persone che dovranno ciascuna realizzare il proprio video "Gattinara challenge". La clip viene poi pubblicata su Facebook, dove viene condivisa con i tre amici a cui si è scelto di " passare il testimone " nel creare il proprio video. Tra i primi a realizzare quest'ultimo, Baglione, che ha scelto la location della Torre delle castelle e dei vigneti del Gattinara per produrre il proprio " challenge ". Il coinvolgimento dei gattinaresi è stato immediato: in molti, con il proprio smartphone, si sono cimentati nella realizzazione del filmato del brindisi.





UILA
UNIONE ITALIANA DEI LAVORATORI AGROALIMENTARI
Segreteria Teritoriale di Vercelli, Novara, Biella e Verbania

Dalla Terra alla Tavola...
difendiamo tutti i lavoratori
dell'industria alimentare e dell'agricoltura

Rivolgendosi alla UILA
avrete massima assistenza e disponibilità
oltre che le risposte a tutte le Vostre domande

Contattaci al 345.462.0460

Dopo la panchina gigante Big Bench, posate le Panchine DiVine

Panchine artistiche e particolari per attirare il pubblico: Gattinara replica con le Panchine DiVine di Ruben Bertoldo

Dove, se non nella Città del Vino si possono posare "Panchine DiVine"? A Gattinara sono state posate in questi giorni alcune Panchine d'artista che richiamano i nostri pregiati vigneti.
Dopo la Big Bench (la panchina gigante alla Torre delle Castelle), ecco arrivare le panchine celebrative dell'uva realizzate dall'artista gattinarese Ruben Bertoldo, già autore di alcune opere in mostra nelle principali rotonde della città.
Sono realizzate in acciaio corten e, pur essendo ognuna diversa dall'altra, hanno la particolarità di richiamare tutte i vigneti e i grappoli d'uva tanto rinomati con i quali si produce il famoso Vino Gattinara D.o.c.g.
«Sono particolarmente felice di poter collaborare con Ruben – commenta il Sindaco di Gattinara, Daniele Baglione – non è scontato poter posare nella propria Città elementi di arredo urbano così particolari e che danno un tocco di unicità. Gattinara è conosciuta nel Mondo per il nostro prodotto d'eccellenza, il Vino, il richiamare i vigneti anche sulle panchine posate sui corsi principali sta a richiamare il forte legame tra la Città e la viticoltura».
L'idea, lanciata nei mesi scorsi dal Sindaco, ha l'obiettivo di fare risaltare, ancora di più, l'eccellenza del nostro territorio in linea con le diverse iniziative di promozione territoriale avviate dal Comune in questi anni.

Master Pizza
Pizzeria con forno a legna
IMPASTI SPECIALI
Pasta di Kamut, Canapa, Integrale
Carbone vegetale, 5 Cereali
e SENZA GLUTINE AiC Associazione Italiana Celiachia
Fritto misto, Fritto di Calamari e Patatine
Veniteci a trovare!
Le vostre pizze preferite,
anche con il servizio in sala!
Viale Piemonte 50 - 13045 Gattinara (VC)-0163.600065 MASTER PIZZA

GHEMME - LA RUBRICA DEL SINDACO

Il sindaco Davide Temporelli: «Entro l'inverno la nuova area ecologica diventa realtà»

Davide Temporelli

Le prospettive di crescita del Comune di Ghemme sono legate al Piano di Riequlibrio pluriennale approvato con delibera n°26/2017/PRSP del 01/02/2017 dalla Corte dei Conti Sezione Regionale del Piemonte che, l'attuale Amministrazione ha dovuto, suo malgrado, affrontare per mantenere i servizi in essere alla popolazione Ghemmese e ridare una prospettiva di crescita alla comunità. Tale piano si chiuderà col bilancio del 2020 se gli impegni presi per un percorso di risanamento dei conti verranno mantenuti. Con queste premesse non è per nulla facile intervenire con progetti a medio e lungo termine in quanto la capacità di indebitamento del Comune è pari a zero. Nonostante questo, alcuni progetti stanno andando avanti ed altri verranno affrontanti nel medio termine in modo da realizzare gli interventi che l'attuale amministrazione si è impegnata a realizzare durante il proprio mandato. Entro l'inverno partirà la nuova area ecologica in Regione Croce che segnerà la dismissione del vecchio centro di raccolta temporaneo sito in Via Vittorio Veneto. Al suo posto verrà realizzato un parcheggio a servizio del polo scolastico. Abbiamo messo la basi per una nuova riqualificazione dell'illuminazione pubblica che vorremmo realizzare entro la primavera prossima. Attraverso un finanziamento Regionale è stata realizzata la verifica sismica sulle scuole, questo intervento ci darà la possibilità di partecipare ad altri bandi per rendere le nostre scuole più sicure. Al più presto si realizzerà un intervento su alcune strade rurali attraverso il PSR 4.5.1 (Piano Sviluppo Rurale) con il quale il Consorzio Strade Vicinali ha ottenuto circa 65.000 euro di finanziamento da investire. Infine stiamo lavorando per l'apertura della RAF disabili sita in Via Roma che darà la possibilità ad ospitare dieci disabili gravi sul nostro territorio, l'iter è già stato avviato e con la Coop vincitrice dell'appalto, si spera di aprire dopo quattordici anni di attesa. Ci sarà un intervento di riqualificazione sulla Caserma dei Carabinieri grazie al decisivo apporto finanziario dei privati. Entro la fine del 2018 l'iter per la Variante strutturale al Piano Regolatore dovrebbe finire, permettendo uno sviluppo più organico e funzionale alle caratteristiche del paese sia per i privati che per le imprese che vorranno investire a Ghemme.Il futuro prossimo, ci vedrà più impegnati nelle manutenzioni ordinarie su un patrimonio Comunale, molto consistente ma vetusto, sovradimensionato alla popolazione attuale che richiede massicci impegni di spesa. Risorse che il Comune di Ghemme non ha, che dovrà reperire anche con l'aiuto del settore privato, sarà una nuova sfida tutta da giocare.

Davide Temporelli
Sindaco di Ghemme

Studio Dott. Gian Mario Rabaglioni
Commercialista - Revisore Legale

Servizi per Imprese e Privati

Consulenza Fiscale e Tributaria - Elaborazione Dichiarazione Redditi
Modello Unico - Modello 730 - ISEE - RED - IMU - Successioni
Servizi Colf e Badanti - Consulenza Societaria - Fatturazione Elettronica
Servizi di Dimissioni On Line - Consulenza e Servizi in Agricoltura
Servizi per Disoccupazione Agricola - Servizi Patronato
Informativa e Consenso al Trattamento dei Dati Personali
per Servizio e Tutela Privacy

Ghemme - Piazza Castello, 18 - Tel. **0163 842637**
Fax 0163 841998 - @email studiorabaglioni@gmail.com

Redazionale

Ungaro e Cavallito Assicurazioni. Le Aziende vitivinicole sono in una "botte di ferro"

"Universo agricoltura" garantisce indennizzi per la rottura della bottiglie, per l'etichettatura difettosa, le perdite di vini in bottiglia e relativi vetri e tappi, per il trasporto dei grappoli d'uva e per la contaminazione accidentale.

Luigi Cavallito

La tutela delle aziende vitivinicole - grazie ad apposite polizze assicurative - riveste un'attenzione particolare per l'Allianz di Novara - Ungaro e Cavallito Assicurazioni. Ciò non solo perché l'agenzia si trova ad operare nel territorio delle Colline Novaresi fortemente caratterizzato dalla produzione enologica di alta qualità, con differenti produzioni docg e doc; infatti, a fare porre all'agenzia un occhio di riguardo per il settore sono anche motivazioni affettive e familiari, in quanto il padre di Luigi Cavallito, è il grande enologo Gustavo Cavallito. Motivo in più, per l'Agenzia, per offrire alle aziende produttrici di vino, un servizio di tutela che gli consenta di essere - è proprio il caso di dirlo - in una "botte di ferro". A partire da Universo Agricoltura, la nuova offerta dedicata al settore vitivinicolo, ovvero una polizza modulare e multisezione (Incendio –Furto – RCT/O) rivolto a tutte le aziende agricole compresa l'attività agrituristica. Recentemente è stato arricchito il contenuto tecnico dell'offerta prevedendo delle nuove garanzie e criteri di indennizzo ad hoc per il prodotto Vino. Questo perché, l'anno scorso, per il settore vitivinicolo italiano si è chiuso con un tasso di crescita dell'export e dei consumi interni e ciò si riflette positivamente sul profilo di rischiosità di default del settore che risulta oggi vicino a quello pre crisi. Tra i vantaggi, gli imprenditori agricoli trovano così in Allianz un partner in ogni fase di lavorazione del vino: dalla raccolta dell'uva, all'invecchiamento fino all'imbottigliamento e vendita. L'Italia ha guadagnato il primato in Europa per numero di vini con indicazione geografica (73 Docg, 332 Doc e 118 Igt) e dal 2015 è diventata la maggiore produttrice mondiale di vino con 47,4 Milioni di ettolitri. Il fatturato del vino nel si è attestato al livello record di circa 9,7 Miliardi di Euro con una crescita rispetto l'anno precedente di circa il 3%. Allianz, dunque, è fermamente convinta di entrare in un settore in crescita provando ad offrire all'imprenditoria agricola moderna le migliori soluzioni assicurative. Nel concreto, le nuove condizioni per il settore vitivinicolo riguardano la rottura delle bottiglie: la Società indennizza i danni materiali e diretti subiti dai vini in bottiglia a seguito di rottura e/o cedimento accidentale dei supporti e/o scaffalature di stoccaggio. Etichettatura difettosa: la Società indennizza le spese sostenute per rietichettare e reimbottigliare le merci assicurate, non ancora spedite al giorno del sinistro, resesi necessarie a seguito di errato allineamento "bottiglia – etichetta" a causa di guasto meccanico dei macchinari costituenti le linee di confezionamento, oppure carente o eccessivo apporto di sostanza incollante. Inoltre Allianz indennizza le perdite di vini in bottiglia e relativi vetri e tappi non riutilizzabili a seguito di espulsione repentina dei tappi, quando l'evento sia riscontrabile su una pluralità di bottiglie. Trasporto grappoli d'uva: si intendono garantite eventuali perdite o danneggiamenti ai grappoli d'uva dopo la raccolta, causati da urto, collisione o ribaltamento durante il trasporto, effettuato con carri trainati da veicoli, dal punto di raccolta al luogo di stoccaggio o lavorazione, sempreché il tutto avvenga: sui terreni o nell'area privata di proprietà od in uso all'Assicurato; su strade pubbliche, nel limite di 30Km dal punto di raccolta alla cantina. Contaminazione accidentale: la Società, indennizza i danni alle merci assicurate conseguenti a perdite dinatura accidentale per contaminazione e/o inquinamento in azienda, oppure per carente igienizzazione dei beccucci di imbottigliamento.

Agenzia Allianz di Novara. Ungaro e Cavallito Assicurazioni
Novara - via Palestro 1 - 0321628394
Ghemme - via Silvio Pellico 13 - 0163842007
Facebook.com/allianzagenziaungarocavallitonovara
Mail: ungarocavallito@gmail.com

A NOVARA dal 1980
NUOVA SEDE
ISTITUTO GALILEO GALILEI
obiettivo DIPLOMA
per tutti gli indirizzi di Studio
RECUPERO anni scolastici
Corsi DIURNI e SERALI
REGALATI IL FUTURO !!
OBIETTIVO DIPLOMA
1-2-3 ANNI
PERITO TECNICO - RAGIONIERE AFM
GEOMETRA CAT - LICEO
SERVIZI SOCIOSANITARI - ODONTOTECNICO
TEL. 0321 611070
NUOVA SEDE
Via PASSALACQUA, 28
(angolo Baluardo La Marmora)
NOVARA
www.scuolagalileogalilei.it

Redazionale

ALPI. Partito il ciclo di appuntamenti sul tema autonomia differenziata del Piemonte

Ottima partecipazione al Forum di Omegna per la prima tappa del tour di incontri organizzato da ALPI, "per informare i cittadini circa gli aspetti dell'autonomia che ci riguardano da vicino e per raccogliere le istanze del territorio in questo primo decisivo step". Valsesia, Valstrona, Vergante, VCO, Novarese: queste principalmente le aree di provenienza del pubblico intervenuto.

Omegna, 30/08/2018

Ad aprire il convegno il Sindaco Paolo Marchioni che ha illustrato la situazione del VCO, il cui futuro è ad oggi sospeso tra il Referendum per il passaggio alla Lombardia e la prospettiva di nuove corpose competenze (e relative risorse) definite dall'ottenimento dell'autonomia piemontese. Il Presidente di ALPI e Consigliere Regionale Luca Bona ha successivamente illustrato i campi d'intervento di un Piemonte autonomo, snocciolando numerosi dati (PIL, disoccupazione, ...) che evidenziano come la nostra Regione sia tristemente relegata al ruolo di fanalino di coda nell'area "locomotiva" del Paese. "È questo il momento giusto per mettere insieme le diverse sensibilità: imprese, associazioni, amministratori e cittadini, scavalcando le divisioni ideologiche e guardando al bene delle nostre Comunità.

Nei prossimi giorni ripartiranno i lavori in Consiglio e la questione primaria sul tavolo è proprio l'Autonomia. Se sapremo fare quadrato potremo portare istanze mirate e su misura per risollevare il nostro territorio e garantirne una gestione efficiente: penso al VCO ma anche a Novara, in una logica di area vasta - anche transregionale - che veda il Lago Maggiore come suo perno".
Da questo lunedì partirà ufficialmente l'iter di Regione Piemonte verso la contrattazione dell'Autonomia Differenziata.
"Vogliamo che entro settembre il Consiglio Regionale approvi l'atto per istituire i tavoli tematici, a partire da infrastrutture e sanità" conclude Bona. L'incontro si è concluso con un momento di approfondimento dedicato alle domande del pubblico in sala.
"Porteremo questi temi in diverse città" commenta Andrea Giacomini, Presidente della delegazione cusiana di ALPI e Consigliere Comunale di Orta San Giulio "ad ogni incontro daremo la possibilità alle persone di chiedere chiarimenti o sottolineare gli aspetti più critici e ne terremo grande considerazione, perché siamo convinti che questo sia un processo che deve essere guidato dal basso". Per informazioni sui prossimi incontri, l'indirizzo email dell'associazione: info@assoalpi.org

Luca Gagliardi

L'OpinionistA è letto anche in Lombardia, in collaborazione con Logos!

NUOVE OPERE PUBBLICHE

La nuova Pedemontana Anas: opera milionaria che prende il via nel 2019

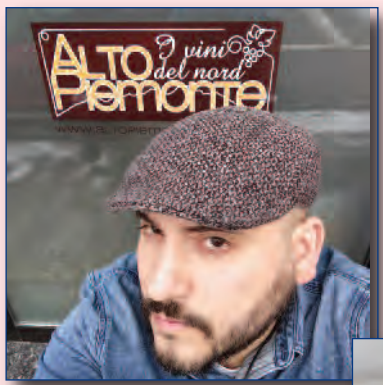
Previsto un tratto in trincea, tratti in rilevato, uno scavallo della ferrovia Arona-Santhiá, alcuni ponti su torrenti, un ponte sul Sesia di 800 metri a 9 campate, un collegamento con la A26 con svincolo di interconnessione a Ghemme e ulteriori svincoli a Gattinara, Roasio e Masserano.

La Pedemontana verrà realizzata l'anno prossimo e sarà pronta nel 2022. Questa è la tabella di marcia prospettata a Biella dalla Regione, che ha annunciato il completamento del progetto definitivo. della Pedemontana, la superstrada Masserano - Ghemme, con svincoli a Roasio e Gattinara. La Pedemontana sarà lunga 13,7 chilometri ed avrà due carreggiate con due corsie per senso di marcia. Previsto un tratto in trincea, tratti in rilevato, uno scavallo della ferrovia Arona-Santhiá, alcuni ponti su torrenti e un ponte sul Sesia di 800 metri a 9 campate. Saranno realizzati un collegamento con la A26 con svincolo di interconnessione a Ghemme e ulteriori svincoli a Gattinara, Roasio e Masserano. Per realizzare i rilevati serviranno 2 mila 800 metri cubi di terra inerte, prelevati da cinque siti ubicati tra le province di Biella e Vercelli. Per la realizzazione si prevedono circa 4 anni, preceduti dalle attività propedeutiche come espropri, risoluzione di interferenze e verifiche archeologiche. L'opera è finanziata dal decreto "Sblocca Italia" con uno stanziamento di 80 milioni, mentre altri 124 milioni arrivano dai Fondi di sviluppo e coesione 2014 - 2020 di competenza della Regione. L'opera verrà realizzata, non appena approvata dagli organi governativi entro quattro anni e prevede un'arteria stradale a due corsie per senso di marcia. Il tratto gattinarese sarà il più impegnativo in quanto prevede il raccordo con la A26 a Ghemme / Romagnano con un ponte di 800 metri e una barriera di esazione per chi entra o esce in A26. Ma le novità non finiscono qui, grazie alla mediazione di Comune e Provincia si sono ottenute una serie di opere accessorie che offriranno al territorio gattinarese nuovi stimoli e possibilità. È prevista la realizzazione di un raccordo tra la zona produttiva, ovvero il centro intermodale e la zona industriale, e lo svincolo della superstrada, che sarà collocato a sud del santuario di Rado a Gattinara: il percorso sarà ad est rispetto alla città e questo permetterà di avere una circolazione che non disturberà la cittadina pur consentendo un traffico sostenuto. Inoltre è stata segnalata un'altra opera che verrà realizzata contestualmente alla Pedemontana, ovvero una pista ciclopedonale parallela al percorso della nuova superstrada. Se tutto verrà realizzato nei tempi previsti, entro il 2022 potrebbe esserci una nuova opportunità di crescita e sviluppo.

Redazionale

www.altopiemonteitalia.com Tutti i vini dell'Alto Piemonte in un click

"Alto Piemonte" oltre ad esser un territorio unico e complesso capace di regalare vini autentici, veri e propri ready-made, è anche il nome della prima piattaforma web dedicata alla vendita online di oltre 100 etichette prodotte in questa magica cornice del Nord Piemonte in cui si esprimono insieme al Nebbiolo, la Croatina, l'uva Rara e la Vespolina.



Gian Franco Reino

L'artefice del progetto si chiama **Gian Franco Reino**. La sua prima versione beta nasceva nel 2014 dopo diverse esperienze lavorative all'estero e sul campo, nel commercio, a Novara. Ma facciamo un passio indietro. Già negli anni in cui il Nebbiolo alias Spanna o Prünent nella Val d'Ossola, non era sulla cresta dell'onda come oggi, Gian Franco era sul fronte e guardava l'orizzonte sperando di aumentare il proprio lavoro sfruttando le caratteristiche dei vini che nascono a destra e sinistra del Sesia contraddistinti da almeno una dozzina di suoli diversi composti da tufi, porfidi, scisti cristallini, calcari dolomitici, arenarie, vulcaniti, silicee, quarzi, sabbie e graniti dai pH acidi (dai 4 ai 2,9). La voglia di indipendenza di Gian Franco è tanta da spingerlo ad accelerare, rincorrere ed esercitare la sua passione per queste colline a tal punto da iniziare a sognare ed immaginare uno spazio tutto suo per valorizzare la sua terra di origine già rinomata per il riso e il gorgonzola. Nasceva cosi Alto Piemonte .E oggi grazie alla velocità nella comunicazione e al cambiamento dei gusti del mercato rivolti a consumi di vino più sottili e leggeri uniti ad un sempre più frequente acquisto via web, soprattutto mobile, Gian Franco ha deciso di rilanciare a se stesso la sfida Alto Piemonte ottimizzando le sue energie, selezionando i propri collaboratori e fornitori per proporsi con una veste grafica nuova, moderna, chiara ed accattivante. L'obiettivo è uno solo: la vendita dei vini unita alla promozione e valorizzazione del territorio proprio per il verticalismo tematico di Alto Piemonte - I vini del nord Piemonte. Le etichette proposte coprono tutte le fasce di prezzo e le 10 denominazioni della zona: le DOCG Gattinara e Ghemme insieme alle DOC Boca, Bramaterra, Colline Novaresi, Coste della Sesia, Fara, Lessona, Sizzano e Valli Ossolane. E tutte sono squisitamente catalogate e raccontate con approfondite schede tecniche create da esperti sommelier con consigli sugli abbinamenti ai piatti della tradizione. Si tratta del primo sito e-commerce tematico e funzionale all'esperienza tutto dedicato a vini di un solo territorio che vuole interagire direttamente con i millennials e certamente con il pubblico degli addetti al settore senza dimenticarsi del target dei curiosi e gourmet più classici, che amano la buona cucina abbinata a buoni vini ben presentati. E Gian Franco sa bene che non basta avere a portafoglio il 90% dei vini dell'Alto Piemonte a buon prezzo per esser un punto di riferimento. Servono le storie, tempo e la fiducia dei clienti. Clienti da trovare sui Social media e con DEM dedicate, piani di sconto ed offerte dedicate. Un marketing mix efficace insomma arricchito dagli appunti di viaggi di giornalisti del settore, blogger e speaker radiofonici di spicco che contribuiscono con i loro racconti ad aumentare la value e l'autorevolezza del portale scrivendo sul vino e le sensazioni fortemente connotate con il paesaggio. Anche se la serietà del lavoro è già confermata dalla fornitura, con una piccola distribuzione sul territorio nazionale, ad enoteche e ristoranti.

L'Alto Piemonte in tutte le sue forme e colori è dunque servito un in click: www.altopiemonteitalia.com. Non resta che navigare e scegliere i vini da regalare, da concedersi in una festa o ad ogni pasto selezionati e consigliati dallo staff di Gian Franco Reino.

Informazioni:
www.altopiemonteitalia.com
info@altopiemonteitalia.com
Telefono: +39 3406408075
Facebook: @altopiemonte
Instagram: @altopiemonte

LA RUBRICA DI CONFARTIGIANATO

"Ripartiamo dalla voglia di fare dei nostri giovani, uomini e donne"

Il Presidente Michele Giovanardi: "Scontiamo ambienti e situazioni non certo favorevoli alle imprese, soprattutto alle piccole imprese, ad esempio l'onere dell'energia, luce e gas, che sono fattori di limitazione dell'attività di impresa"

Michele Giovanardi

La ripresa post-ferie estive è segnata da momenti di incertezza. "Ritengo che la ripresa confermi le difficoltà che già hanno caratterizzato i mesi precedenti. Da troppo tempo paghiamo una crisi lunghissima e definiamo positivamente il periodo che attraversiamo se riusciamo a contenere il numero delle imprese, piccole imprese soprattutto, che cessano l'attività. In dieci anni di crisi, il Novarese ha perso 1600 imprese artigiani e oltre quattromila posti di lavoro, numeri che ci devono spronare quotidianamente a lavorare e a creare occasioni di fare impresa, consolidando quelle esistenti" spiega Michele Giovanardi, presidente di Confartigianato Imprese Piemonte Orientale.

"Scontiamo ambienti e situazioni non certo favorevoli alle imprese, soprattutto alle piccole imprese" prosegue Giovanardi "Ad esempio l'onere dell'energia, luce e gas, che sono fattori di limitazione dell'attività di impresa. Il fisco 'gonfia' bollette elettriche delle piccole imprese: paghiamo l' energia 2 miliardi in più della media Ue, nel 3° trimestre rincari del 7,6%, si tratta di una vera zavorra sulla produttività".

"E non dimentichiamo il credito. A maggio 2018, su scala nazionale i prestiti alle imprese crescono dell'1,2% rallentando rispetto al +2,1% di aprile 2018. La crescita è trainata dal +1,5% delle imprese medio-grandi (era +0,3% quasi un anno prima, a giugno 2017) mentre, al contrario, i prestiti alle imprese con meno di 20 addetti ristagnano (-0,1%, era -1,3% a giugno 2017), dopo esser tornato temporaneamente in territorio positivo ad aprile 2018: era da sei anni e mezzo (79 mesi) che il trend del credito alle piccole imprese non registrava un aumento tendenziale. Un indirizzo negativo che non fa ben sperare per il prossimo quadrimestre di fine anno" ha affermato il presidente Giovanardi..

"Noi scegliamo di mettere l'imprenditore al centro e di ripartire dalla voglia di fare dei nostri giovani, donne e uomini. A settembre, promuoveremo a Varallo un importante convegno proprio per "mettere al centro l'imprenditore" e aiutare a fare impresa in questi tempi difficili" dice Giovanardi "Attraverso il nostro Consorzio Cenpi, che funziona come un gruppo di acquisto, realizziamo l'acquisto di energia e gas per imprese e privati, a costi competitivi, un modo concreto per continuare a lavorare, fare impresa, crescere".

Altra cosa rilevante è far dialogare insieme le varie componenti della società, per trovare insieme nuove opportunità di sviluppo e di crescita. "A fine settembre dedicheremo un convegno a Novara, nell'aula magna dell'ITI Fauser, al tema dell'autotrasporto. Un settore strategico per il nostro Paese e per il nostro modello di sviluppo, un settore che è cambiato e che nei prossimi anni subirà una trasformazione profonda. Il Fauser alla logistica e al trasporto ha dedicato una nuova specializzazione per i suoi studenti: è il luogo e l'opportunità migliore per confrontarci fra scuola, università, imprese, istituzioni sul futuro non solo del nostro territorio ma anche dei nostri giovani" afferma Giovanardi.

"Guardiamo al territorio ma non perdiamo di vista il mondo. Proseguiremo nella collaborazione con ICE Agenzia per trovare nuovi sbocchi commerciali per le imprese novaresi, del vco e del vercellese".

"Insomma: un autunno ancora difficile, soprattutto per il Novarese, che stenta più di altri territori nella ripresa, ma che ci vede impegnati – come associazione – nel costruire e rendere solide opportunità di lavoro e sviluppo" conclude il presidente Giovanardi.

Confartigianato Imprese Piemonte Orientale

Redazionale

Dottor Carlo Battellino, medico - dentista. "Chi mastica bene, vive e pensa meglio"

Un'indagine condotta da Doxa per conto dell'Accademia Italiana di Odontoiatria Protesica ha fotografato la situazione reale nel Paese

Dott. Carlo Battellino

Solo il 30% degli italiani tra i 40 e i 75 anni può vantare di avere ancora tutti i denti naturali. Gli altri, meno fortunati, sono circa 19 milioni e, in un caso su quattro, hanno perso almeno 8 denti.
La perdita di denti, parziale o totale, è un fenomeno con un notevole impatto socio-sanitario e se non opportunamente trattata, ripristinando gli elementi dentari mancanti, può avere serie ripercussioni sulla capacità masticatoria ma anche sulla vita di relazione, sulla salute globale della persona, specie se anziana, e sulle sue funzioni cognitive.
La perdita dei denti naturali è un fenomeno diffuso tra gli italiani di età oltre i 40 anni, al punto da poterlo definire un vero problema di salute pubblica. Paradossalmente, chi ha meno denti si sottopone anche con minore frequenza a visite di controllo e uno su tre non è interviene per ripristinare gli elementi mancanti. Nel complesso, sebbene la maggioranza degli interpellati dichiari che la perdita della dentatura si possa prevenire, i comportamenti adottati sono poco efficaci: uno su cinque ritiene sufficiente un'attenta igiene orale e sani stili di vita, senza doversi sottoporre a periodiche visite di controllo, uno su sei non va dal dentista da oltre un anno e uno su tre vi si reca solo se ha una criticità da risolvere. Oltre un quarto dei soggetti che hanno sperimentato la perdita di elementi dentari non si è rivolto al dentista per reintegrarli con una protesi per diverse ragioni fra cui il non averne "sentito la necessità", ma anche per gli aspetti economici e il timore di provare dolore, inoltre più aumentano gli anni e più si tende a trascurare il problema.

Molteplici le conseguenze di carattere fisico ma anche psicologico: difficoltà di masticazione, senso di vergogna per il brutto sorriso, problemi digestivi, tendenza all'isolamento, minore autostima e difficoltà nel parlare , disturbi mentali e cognitivi . Nel 2003 l'OMS, Organizzazione Mondiale della Sanità, ha dichiarato che lo stato di salute orale rappresenta un elemento determinante nel mantenimento del benessere generale, riconoscendo per la prima volta l'influenza che l'apparato masticatorio può esercitare sul resto dell'organismo.La riabilitazione protesica di pazienti con mancanza parziale o totale di denti rappresenta quindi un intervento indispensabile non solo per contribuire a un bel sorriso e a migliori condizioni di

nutrizione, ma anche per rallentare i processi d'invecchiamento del sistema nervoso centrale negli anziani. Il rapporto cioè tra masticazione e funzioni cerebrali superiori sarebbe comprovato. Oggi sappiamo che l'atto masticatorio in sé favorisce l'afflusso di sangue al cervello ed agisce quindi positivamente su memoria, apprendimento e stato di veglia. Una masticazione ridotta, invece, costituisce un fattore di rischio per lo sviluppo di deficit cognitivi (memoria), demenza e sindromi depressive. Inoltre la riduzione di capacità masticatoria, la presenza di denti affetti da infezione gengivale o di protesi instabili che irritano la mucosa, inducono a variazioni di dieta nel tentativo di evitare verdura cruda, frutta e carne, cioè i cibi più impegnativi per la masticazione allo scopo di introdurre una dieta impoverita dal punto di vista dell'apporto di vitamine, proteine, con il risultato di peggiorare ulteriormente le condizioni generali dell'organismo.

Studio dentistico Battellino Dott. Carlo Via 1°maggio 28, Romagnano Sesia (No)
Tel. 0163-835497
E-mail: studiobatt@libero.it

PEDIATRIA

80% si informa su Google

Gli italiani si rivolgono al Dottor Google per avere informazioni sulla salute propria o dei propri figli

Il Censis aveva gia' sollevato la questione ricordando che sono 15 milioni gli italiani che, in caso di piccoli disturbi (dal mal di testa al raffreddore), cercano informazioni sul web. Ma 8,8 milioni sono stati vittime di fake news nel corso dell'anno. In particolare, sono 3,5 milioni i genitori che si sono imbattuti in indicazioni mediche sbagliate. Sale al 36,9% il numero dei millennials che usano autonomamente il web per trovare informazioni su come curare i piccoli disturbi. Tutte le patologie passano sotto la lente di ingrandimento del noto motore di ricerca, "da quelle piu' frequenti a quelle piu' rare. Nel 2017, 4 milioni e mezzo di visitatori lo hanno consultato. Le patologie rare, ad esempio, sono molto visitate. Oggi la maggioranza degli italiani si rivolge prima di tutto e soprattutto a Google per avere informazioni sulla salute. I rischi piu' gravi che corrono gli italiani sono connessi alle cosiddette fake news. Il pediatra deve via via assumere sempre di più un ruolo di counselor per i genitori senza mai ignorare questo problema. Il nodo della questione, secondo il direttore del Dipartimento di Medicina Pediatrica dell'Ospedale Bambino Gesù, dottor Alberto Giovanni Ugazio, è che "oggi nessun medico è formato per questo compito, che tra l'altro è stato molto rapido come insorgenza. Occorre una formazione che prepari il medico a dialogare con i pazienti, a dialogare con i genitori. Naturalmente si deve trattare di un dialogo diverso da quello che c'è stato in passato. Non più affermazioni direttive di chi sa, ma un dialogo basato sull'empatia e sull'autorevolezza. Ci sono valanghe di fake news ogni giorno ed e' impossibile fare un censimento. È più facile fare un censimento delle stelle che fare un censimento delle fake news".

Dott. Fisioterapista Edoardo Squintone
Tel. 346-6717471
dott.ft.squintone@gmail.com

HOCKEY

Novara e Vercelli mettono da parte le rivalità e lavorano insieme

Due città divise da venti chilometri e da un fiume, da una parte la paniscia dall' altra la panissa, in una la Basilica di San Gaudenzio mentre nell' altra la Cattedrale di Sant' Eusebio ma soprattutto tra Novara e Vercelli una rivalità sportiva storica a livello calcistico ma soprattutto nell'Hockey su Pista, uno sport che per queste città ha rappresentato per molti anni un vero e proprio fiore all'occhiello.

Sicuramente negli anni 80 pensare a un qualsiasi tipo di collaborazione sarebbe stato utopistico ma oggi dopo la scomparsa del glorioso Hockey Novara capace di vincere 32 scudetti, con la relativa nascita di nuove realtà e un Amatori Vercelli che solo negli ultimi anni è ritornato nell' Hockey che conta dopo alcuni anni di anonimato, quella che sembrava una pazzia si è realizzata per il rilancio di questo sport nella nostra zona soprattutto a livello giovanile. Ed è così che quasi per caso Amatori Vercelli e Polisportiva San Giacomo Novara hanno intrapreso due anni fa una collaborazione, andando oltre all' antagonismo e alle situazioni "conflittuali" con l' intento di riorganizzare insieme un importante settore giovanile. Come si dice l' unione fa la forza e così dopo un primo anno di apprendistato in cui un' unica squadra formata da bambini di entrambe le società ha disputato un campionato non agonistico Under 11 ecco nella stagione 2017 / 2018 arrivare una svolta per alcuni aspetti storica: due formazioni, una under 13 e l' altra under 15, giocare un campionato con i colori del Vercelli ma con molti atleti novaresi. Una collaborazione che ha permesso di ottenere ottimi risultati tanto da portare l' under 13 a conquistare, senza mai perdere una partita, il primo posto nel proprio girone di campionato e coppa Italia, approdando così alle finali nazionali tra le otto migliori formazioni di categoria, facendosi sfuggire per un soffio le semifinali. Un progetto che per la stagione 2018/2019 si è ulteriormente ampliato sia da un punto di vista numerico andando ad iscrivere quattro squadre ai campionati giovanili, due come San Giacomo e altrettante come Vercelli, così da allinearsi alle più strutturate società italiane di Hockey su Pista, sia da un punto di vista qualitativo con l' inserimento di nuovi importanti tecnici come Franco Amato, una vera e propria icona di questo sport e Andrea Ortogni per anni uno dei migliori numeri uno e attuale preparatore proprio dei portieri della nazionale italiana senior allenata da Massimo Mariotti. Le due società, prime in Italia nell' Hockey, hanno così creato ufficialmente un paternariato per consolidare anche da un punto di vista regolamentare questa collaborazione. Un cammino che quindi sta trovando importanti conferme come lo stesso presidente della Polisportiva San Giacomo Sergio Ferrarotti ci tiene a sottolineare:" Abbiamo inserito l' Hockey su Pista nella nostra polisportiva due anni fa e da subito c' è stata la possibilità di iniziare a collaborare con l' Amatori Vercelli in quella che per molti era una situazione quasi paradossale ma che abbiamo deciso di percorrere per una crescita dei ragazzi, andando anche a fare alcune rinunce come società ma devo dire che ne è valsa la pena avendo trovato oltre il Sesia persone collaborative che hanno l' unico scopo di far crescere questo sport che per molti anni è stato trascurato soprattutto a livello giovanile. Molto importante sarà l' attività nelle scuole dove stiamo ponendo particolare attenzione. E' chiaro che la rivalità che c' è stata non può essere messa da parte tanto che ancora oggi tra dirigenti e genitori nostri e del Vercelli ci scappa qualche presa in giro ma con il giusto spirito con cui stiamo percorrendo insieme questo percorso." Fa eco il presidente dell' Amatori Salvatore Tarsia:" Siamo molto contenti anche se per molti andare a lavorare insieme ad una società di Novara può sembrare strano. Il settore giovanile grazie a questa unione stà crescendo sia a livello numerico che a livello qualitativo e direi che possiamo ritenerci soddisfatti in un periodo per noi positivo essendo ritornati con la prima squadra in serie A1 che deve rappresentare, così come per l' altra formazione senior di serie B, uno stimolo per i più piccoli e proprio per questo motivo abbiamo voluto inserire giocatori giovani che grazie ai più "esperti" possono solo crescere". Il lavoro intrapreso dalla San Giacomo e dall' Amatori Vercelli sicuramente non è semplice ma l' inizio è di quelli incoraggianti ed è la dimostrazione che spesso mettersi insieme per un bene comune può essere una mossa intelligente al di là di rivalità che nessuno potrà giustamente mai cancellare ma a cui si può andare oltre se si vogliono raggiungere importanti obbiettivi.

Moreno Spina

LA RUBRICA AMBIENTALE

«Se il mondo vivesse come gli statunitensi... .....servirebbero 5 Pianeta Terra per soddisfarne i bisogni»

Primo Agosto 2018 è la data in cui si sono esaurite le risorse naturali che l'umanità ha a disposizione per il 2018: frutta e verdura, carne e pesce, acqua, legna e cotone.

Gian Carlo Locarni

L'Earth Overshoot Day la giornata in cui l'uomo inizia a sovrasfruttare il pianeta che lo ospita, aggravando un debito con la natura che si riflette anche sul cambiamento climatico. A calcolare la data della giornata, che ogni anno ricorre prima poiché aumentano i consumi mondiali, è il Global Footprint Network, un'organizzazione internazionale di ricerca, secondo cui per soddisfare la domanda di risorse naturali occorrerebbero 1,7 Terre. La Terra ha iniziato ad essere in debito negli anni Settanta. Ma nel mondo non tutti attingono alle risorse disponibili nella stessa misura, e spesso si sfruttano le ricchezze altrui. Se l'intera popolazione globale vivesse come gli statunitensi, servirebbero 5 Terre per soddisfarne i bisogni; 4,1 Terre se tutti avessero lo stile di vita degli australiani, 3,5 dei sudcoreani, 3,3 dei russi, 3 dei tedeschi e così via. L'Italia, nella classifica dei più voraci di natura, è decima: se tutti vivessero come noi, servirebbero 2,6 Pianeti per alimentarsi. L'86% degli abitanti del mondo vive in un Paese che è in debito ecologico. Dal lato opposto ci sono Stati come l'India che si fermano allo 0,7%: se tutti consumassero come gli indiani, le risorse naturali sarebbero più che sufficienti. La soluzione è allora quella di porre dei limiti, per far sì che la data dell'Earth Overshoot Day si sposti sempre più avanti fino a tornare al 31 dicembre. Secondo il Global Footprint Network i campi d'azione sono quattro: città, energia, cibo e popolazione. Se dimezzassimo il tempo passato al volante e sostituissimo un terzo degli spostamenti in auto con i mezzi pubblici, guadagneremmo 12 giorni. Decarbonizzare l'economia tagliando della metà le emissioni del settore energetico regalerebbe 93 giorni, mentre dimezzare lo spreco di cibo e adottare una dieta più sostenibile darebbe altri 38 giorni. Ultimo punto è il controllo della crescita demografica. Occorre far rallentare l'aumento della popolazione mondiale, che dal 1970 ad oggi è raddoppiata.

Una reale regolamentazione ambientale con dei parametri di rispetto pattuiti a livello internazionale porterebbe il pianeta ad avere maggiori possibilità per lo sviluppo eco sostenibile delle risorse.

Gian Carlo Locarni
giancarlo.locarni@gmail.com

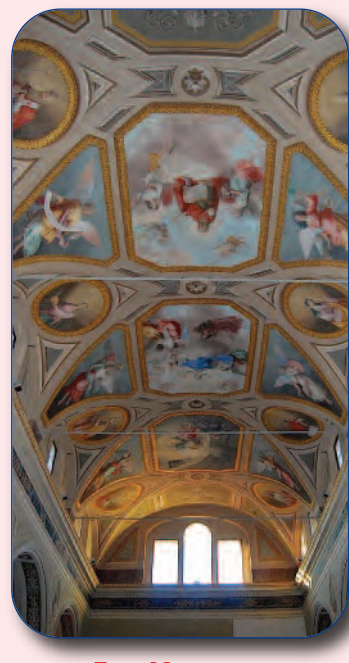
Redazionale

Arteficio di Bramante Silvana. Esperienza e passione per la conservazione e i restauri delle opere

La bottega di Silvana Bramante, con sede a Fara Novarese, è un punto di riferimento per il mondo dell'arte e del restauro e l'importanza del suo lavoro, caratterizzato da un elevato standard qualitativo, è stato riconosciuto dalla Regione Piemonte che le ha conferito il certificato di "Eccellenza artigiana".

Silvana Bramante

Ghemme - Chiesa Parrocchiale



Fara Novarese - Chiesa Parrocchiale

Maggiora - Chiesa Parrocchiale

Ha curato i restauri delle decorazioni e degli stucchi del Teatro Coccia di Novara, degli affreschi e tele nella chiesa parrocchiale di Biandrate, di Maggiora, di Fara Novarese; degli affreschi nella chiesa cimiteriale di San Pietro a Fara Novarese; delle decorazioni e degli stucchi del coro e del presbiterio della chiesa parrocchiale di Ghemme e della pala d'altare con l'Assunta del Pianca; ed ancora, ha restaurato gli affreschi e gli stucchi della Chiesa di San Vittore all'Isola Superiore dei Pescatori, nel comune di Stresa: sono solo alcuni dei numerosi interventi che Silvana Bramante ha eseguito nei trent'anni di attività sul territorio. Per questo motivo, la sua bottega si segnala come un eccellente faro per il mondo della conservazione e del restauro delle opere d'arte, tant'è che è stata insignita del prestigioso certificato di "Eccellenza artigiana" del Piemonte. «Decisi di voler intraprendere la strada del restauro sin dalle scuole superiori – sottolinea Silvana Bramante - Ovvero da quando, durante una gita scolastica a Firenze, nell'Opificio delle Pietre Dure, rimasi colpita nel vedere opere devastate riprendere vita». I successivi anni hanno visto l'impegno di Bramante nella formazione ed acquisizione di tutte le nozioni teoriche e tecniche necessarie ad acquisire le competenze nel settore. In quest'ottica ha lavorato intensamente a fianco di importanti ed affermati restauratori, carpendo tutti i " segreti del mestiere ". Nel 1987 decise di aprire la propria ditta, avviando così la propria attività di restauratrice indipendente. In più di trent'anni di operatività sul territorio, Silvana Bramante ha firmato numerosi interventi conservativi e di restauro e grazie a lei alcune tra le più prestigiose ed eccellenti opere del Novarese e della Valsesia possono oggi essere apprezzate in tutta la loro straordinaria bellezza. Infatti, oltre al restauro di dipinti su tela, su tavola e su muro (affreschi), l'artigiana cura il restauro di manufatti lapidei (ad esempio di stucchi e statue) e di opere d'arte in genere (quali manufatti lignei ed in terracotta policroma, manufatti in gesso e scagliola policroma, cornici, dorature e molto altro), al servizio della committenza privata e degli enti pubblici - tra cui Comuni, Chiese e Riserve speciali (Sacri Monti) - per i quali opera sotto l'egida della Direzione dei Funzionari ministeriali della Soprintendenza piemontese. Infine, la bottega di Silvana Bramante si segnala per la realizzazione, su commissione, di decorazioni "ex novo", trompe l'oeil e molto altro ancora.

Isola dei Pescatori - Cappella San Carlo

Arteficio di Bramante Silvana
Conservazione e restauri opere d'arte
Via Marconi 20,
28073 Fara Novarese (NO)
Tel. 3357369379
silvanabramante@alice.it –arteficio@pec.it
www.arteficiorestauri.com

TRADIZIONE

La Valsesia festeggia il 650°compleanno della Beata Panacea

Tanti i festeggiamenti fino alla fine settembre ed inoltre una grande rappresentazione teatrale nel castello di Ghemme

Parole chiave del programma religioso e profano sono: "Scurolo", da cui discende la Beata il 10 settembre alla Chiesa accompagnata dal Coro e dall'organista Fabio Spadaro, "filmati" che riguardano i trasporti e che saranno animati dal Coro Anima, "Veglia di Preghiera", che si svolgerà mercoledì 12, e una giornata dedicata ai giovani (in particolare agli studenti delle scuole medie che insceneranno una recita sul testo di Alussa Crespi) e agli ammalati, con la presenza dell'Oftal, rispettivamente il giovedì e il venerdì, per arrivare al 15, giornata di partenza della Pastorella per Quarona, dove, prima don Piero Villa (parroco di Ghemme), poi le autorità, poi don Matteo Borroni (parroco di Quarona) e infine, in serata, il vescovo monsignor Franco Giulio Brambilla, ne daranno Solenne ingresso in città. Il cuore artistico del programma del trasporto, sarà sabato 22 settembre, quando, dalle ore 15, ci sarà una rappresentazione della vita della Beata Panacea, in quattro cortili all'interno del Castello di Ghemme. In ogni cortile ci saranno delle scene realizzate da attori impegnati in fermi immagine e un narratore. Il pubblico sarà diviso in gruppi di 30 persone e sarà guidato attraverso il Castello dal primo cortile all'ultimo. Il testo è tratto dal libro La Beata Panasia di Alessandro Crespi. Il direttore artistico dell'associazione Teatromalia, Pierluigi Zuin, afferma:" "Il culto della Beata è popolare e inossidabile oserei dire", e ancora :"L'idea della rappresentazione è di Emanuela Andorno che ha coinvolto me e l'associazione, è stato semplice cercare chi poteva collaborare alla realizzazione; avevamo in mente una partecipazione corale in cui tutti gli abitanti di Ghemme, ci sarebbe piaciuto che tutti quelli che volevano mettersi in gioco potessero partecipare e testimoniare il loro legame alla Beata. Si sono unite subito alcune persone in rappresentanza delle loro associazioni quali: Gianni Ferrari della Pro Loco, Franca Urani di Noi del Castello, Argentina Caliano dell'Oratorio Beata Panacea, Massimo Quercioli dell'associazione Carnevale di Ghemme. Insieme abbiamo coinvolto 47 attori (29 adulti e 18 tra bambini e ragazzi), 4 narratori, una ventina di persone per accoglienza del pubblico, divisione in gruppi e relativo accompagnamento. Ci saranno circa 70 persone presenti quel sabato e impegnate per la nostra Beata. I narratori saranno Alessandra Cavanna, Giuliana Cura della Boca, Emanuela Andorno e Mauro Imazio Agabio. Il parroco, don Piero Villa, invece, afferma che: " soffermarsi sui momenti significativi della vita della Beata ci porta a riflettere sulla testimonianza di costanza, fede e carità".
L'aspetto religioso del trasporto della Beata, riguarda in primo luogo l'invito alla cittadinanza a: "Vestire a festa il paese per la Santa Patrona", grazie alle riproduzioni dell'immagine, realizzate dalla signora Zerboni, pittrice e poetessa ghemmese, da esporre alle finestre e ai balconi delle abitazioni.

Devika Vandone

SINDACATO

Modello redditi. C'è ancora tempo per la dichiarazione dei redditi

Si è conclusa la campagna di raccolta 730 ma è ancora possibile fare la dichiarazione dei redditi grazie al modello Redditi (ex Unico).

Luca Bottaro

Anche se è durata qualche settimana in più, anche quest'anno, il periodo per la presentazione dei 730 è giunto al termine nello scorso fine luglio. Riceviamo però continuamente chiamate di persone che hanno dimenticato di dichiarare parti importanti del proprio dichiarativo o che si sono totalmente dimenticate di presentare la dichiarazione dei redditi.

Nessun problema. Si perché, se nel primo caso, si può chiedere al proprio CAF di fare un integrazione della dichiarazione presentata in primavera (si può fare fino alla fine di ottobre), nel secondo, si può rimediare se ci si attiva per tempo.

Oltre al modello 730 in Italia è prevista anche la possibilità di presentare il modello Unico (dal 2018 chiamato Redditi) fino a fine settembre.

Il modello Redditi (ex Unico) è una dichiarazione dei redditi rivolta a dichiarare dei redditi in situazioni particolari come ad esempio di chi deve fare la dichiarazione dei redditi per un famigliare defunto ma che può essere presentata anche da chi non ha precedentemente presentato la dichiarazione attraverso il modello 730 ed era obbligato a farlo o solamente ne aveva la convenienza per via dei molti oneri deducibili e/o detraibili per l'anno di riferimento.

La principale diversità per il contribuente/dichiarante tra il modello 730 e il modello ex Unico è che con il primo vi è un rimborso/prelievo del dovuto direttamente dalla busta paga (se il dichiarante ha un sostituto d'imposta o in alternativa tramite l'agenzia delle entrate in assenza del sostituto) nello stesso anno della dichiarazione, mentre con il secondo se si è in presenza di un credito di imposta il recupero non avviene ma il credito viene riportato all'anno successivo. Se si è invece in presenza di un debito da parte del dichiarante lo stesso dovrà farne fronte con il pagamento di un F24.

Quindi l'invito è di fare molta attenzione perché da qualche anno a questa parte i controlli sulle omesse dichiarazioni sono stati intensificati e entro fine anno potrebbe esservi recapitata a casa una busta dell'agenzia delle entrate avvisandovi che non avete presentato alcuna dichiarazione che in realtà avreste avuto l'obbligo di presentare e se non vi metterete in regola vi arriverà un bella cartella esattoriale con annesse multa e interessi sul quanto avreste dovuto pagare senza poter scontare alcun onere.

Luca Bottaro, Segretario Generale Territoriale di Vercelli, Novara, Biella e Verbania

Giornale L'Opinionista
Mensile cartaceo gratuito, Quotidiano on line e Web TV
Sede: via Gallarini 3, Ghemme
Registrazione Tribunale N. 639 del 20.11.2017
Partita Iva: 02534130030
Telefono: 0163 086688
Direttore Responsabile: Sabrina Marrano
Edizioni Tipografia Commerciale Srl Cillavegna
Sito web: www.lopinionistanews.it
Facebook: L'Opinionista / Instagram: lopinionista_giornale / youTube L'opinionista web tv
E-Mail: direttore@lopinionistanews.it / redazione@lopinionistanews.it / riccardoreina@lopinionistanews.it / antonellagalasso@lopinionistanews.it / morenospina@lopinionistanews.it / lucagagliardi@lopinionistanews.it/ pamelaromanello@lopinionistanews.it/ simona.todescato@lopinionistanews.it
Grafica: Alessandro Gibellino
Per acquisto Spazi pubblicitari: 0163 - 086688
commerciale@lopinionistanews.it

Ferro e Metalli snc

Commercio Rottami - Servizio Recupero Rifiuti

Attestato DNV

Consorziato con: Rilegno

Servizio recupero rifiuti dell'attività di costruzione e demolizione.

Aperto da lunedì a venerdì: h 8.00 - 12.00 / 13.00 - 17.00; sabato: h 8.00 - 12.00

Via Ticino, 223 - 28066 Galliate (NO) - Tel. e fax: 0321.807955

e-mail: ferro_e_metalli@teletu.it - visitate il nostro sito: www.ferroemetalli.it