

## Il Congresso regionale di Legacoop Piemonte

Il 9° Congresso regionale di Legacoop Piemonte, tenutosi a Torino il 17 febbraio scorso con la partecipazione di oltre 200 delegati provenienti da tutte le province piemontesi, si è concluso con la conferma di Giancarlo Gonella alla presidenza e di Pasquale Cifani alla vicepresidenza dell'associazione. L'assemblea ha poi eletto i rappresentanti al Congresso nazionale di Legacoop, che si terrà a Roma dal 7 al 9 marzo prossimo, e approvato un documento da sottoporre al dibattito. Nel documento, rispetto alle relazioni fra imprese cooperative, mutualità e mercato, Legacoop Piemonte rimarca la funzione insostituibile della cooperazione come soggetto sociale, oltre che economico, che vede la centralità del socio come valore assoluto di questo modello di impresa. «Anche perché» ha sottolineato nella sua relazione il presidente Gonella «a guardarci bene, non è vero che il mercato, lasciato in balia di se stesso, si dia regole. Anzi, il più delle volte crea monopoli, manipolazioni, chiusure, rendite di posizione. Il mercato, da solo, non si autodisciplina mai. E' la buona politica, spinta e sollecitata quando serve da una domanda che prende coscienza di sé e si organizza, che ha il dovere di farlo. La mitica "mano invisibile" può creare, come spesso ha fatto e fa, tanta ricchezza ma non determina la democrazia economica. Siamo dunque al fianco di coloro che intendono riformare il sistema dei cartelli tra imprese, di monopoli privati al posto di quelli pubblici, di professioni inaccessibili se non per via dinastico-ereditaria che ancora caratterizza il nostro Paese tenendolo, per questi aspetti, con un piede fuori dall'Europa».

Sul mercato c'è posto e un ruolo, ha sottolineato Gonella, per le imprese in forma cooperativa in qualità di moderno soggetto solidale e riformista che condivide il mercato accettandone la sfida, prova a migliorarlo promuovendo e sostenendo gli interessi e le ragioni di coloro che, se non stanno insieme, rischiano l'esclusione e la marginalità. Un moderno soggetto solidale e riformista che non si dimentica dei braccianti, ma che organizza anche ingegneri, architetti, medici; apre e gestisce distributori di benzina; si candida a vendere i farmaci da banco; apre ristoranti in Italia e all'estero; costruisce case e infrastrutture qui e nel mondo; si prende cura degli anziani e dei diversamente abili e più in generale della qualità della vita delle persone; concentra e valorizza l'offerta di prodotti agro-alimentari; che ha posizioni di leadership in più di un settore economico nazionale; che sa contribuire, e non è stato facile, alla riuscita delle Olimpiadi invernali di Torino 2006 con la realizzazione di gran parte degli impianti olimpici e di altre importanti opere; che restituisce all'Italia, in due anni, un teatro La Scala completamente ristrutturato e che, per restare in Piemonte e nei beni culturali e artistici, si occupa del restauro di Palazzo Reale di Torino e della Reggia di Venaria. «Un mercato di sole imprese lucrative non è né democratico né efficiente. Così come non lo sarebbe un mercato di sole imprese cooperative. Un mercato è democratico se è sempre aperto a nuovi soggetti e a nuovi bisogni, ovvero se i soggetti imprenditoriali che lo abitano sono capaci di venire incontro alle istanze di tutti» ha affermato Gonella.

La cooperazione italiana - tutta la cooperazione italiana, non solo quella ade-

rente a Legacoop - viene da uno dei periodi più dinamici della propria storia, che l'ha portata, con oltre 70 mila cooperative attive, a 9 milioni di soci, un milione di occupati ed oltre 100 miliardi di euro di giro d'affari. E tutto ciò malgrado la pesante e strumentale campagna di delegittimazione condotta da una parte dello schieramento politico di centro destra e dal governo Berlusconi.

L'unità del movimento cooperativo, il superamento delle vecchie divisioni ideologiche tra le cosiddette cooperative "rosse" e "bianche" è un tema sul quale Legacoop Piemonte richiama l'attenzione del Congresso nazionale: «Nella nostra regione» afferma Gonella «tra le due centrali cooperative, Lega e Confcooperative, esiste un ottimo rapporto. Abbiamo molti tavoli aperti e numerose collaborazioni: il quadro politico-ideologico che ci separava è un lontano ricordo. La percezione che la collettività e le comunità locali hanno della cooperazione prescinde largamente dalla tradizionale identità delle organizzazioni di rappresentanza cui le singole cooperative aderiscono. Auspichiamo che questo processo si amplii anche a livello nazionale, tanto più che le condizioni economiche impongono alle nostre imprese di cambiare mentalità. Per stare sul mercato serve un salto dimensionale di tutto il sistema delle cooperative. Fusioni, consorzi o associazioni temporanee: non sono importanti i modelli da seguire, decisivo è invece crescere, perché molte nostre imprese scontano ancora problemi di sottocapitalizzazione e versano in difficoltà nel reperire risorse finanziarie».

Impostazione ampiamente condivisa da Giovenale Gerbaudo, presidente di Confcooperative nel suo intervento al Congresso: «Auspico» ha dichiarato «la nascita di una sorta di "Costituente" per un nuovo movimento cooperativo scevro dal collaterale con il mondo politico e con i partiti, che i giovani non capiscono, e che sappia evitare i rischi di omologazione esaltando l'autonomia delle diverse esperienze». Il rapporto tra cooperazione e mercato, sottolinea ancora il documento congressuale, passa poi anche attraverso un progetto culturale che punti a razionalizzare, modernizzare e, in alcuni casi, "bonificare" le regole del gioco. Un rapporto, nel rispetto dei reciproci ruoli, che Legacoop vuole impostare con la pubblica amministrazione, sollecitandola nella produzione di regole e autorizzazioni più comprensibili, liberalizzatrici e più rapide. Regole che colpiscano anche le zone opache della cooperazione "spuria" dove si eludono le norme sul socio lavoratore, il rispetto dei contratti di lavoro e dove si annida l'evasione fiscale e contributiva: zone che rappresentano la vera e sleale minaccia alla competitività delle cooperative Legacoop. Occorre infine ricercare nuove aree dove innescare processi di scambio mutualistico, nuovi ambiti dove il modello cooperativo può risultare vincente, anche alla luce dei nuovi processi di liberalizzazione di molti settori economici. Senza dimenticare di costruire, con più coraggio che in passato, le nuove forme di "mutualità esterna", vale a dire i processi di integrazione tra cooperative, o anche solo di filiera e subfornitura tra cooperative più grandi e cooperative più piccole, che in una realtà come quella piemontese fatta di molte aziende di dimensioni contenute possono garantire stabilità dimensionale e maggiori certezze per il futuro.



Buon appetito

di EZIO TAMBURELLI

## Ristorante Imazio: vince l'esperienza L'esaltazione del cinghiale di qualità

Dal 1971, quindi da 36 anni, il «Ristorante Imazio» (sulla statale per Borgomanero, ai confini tra Cavallirio e Romagnano) è gestito da Edoardo Zanetta. Quando gli anni di lodevole attività sono così tanti testimoniano una certezza: è un locale valido. La cucina ideale è quella tradizionale, ricca di passato convertito con maestria ai tempi nostri.

Ma ad affascinarci è l'esaltazione che il ristorante ha fatto del cinghiale, la cui figura regge a pieno logo. Zanetta affianca il ristorante con un grande allevamento di cinghiali in libertà (tra i più affermati d'Italia) ed ovviamente delle carni genuine di questo porco solitario fa l'eccellenza del suo locale. Sentiamo Edoardo che regna tra cucina e sala.

«Nel mio locale la metà delle carni richieste è di cinghiale: è del tutto diversa dalle altre carni, è di fibra molto fine, è magra e priva di colesterolo. Mentre del maiale in cucina si usa ogni sua parte, del cinghiale il 55% è scarto, rimangono solo, come carni utili: i cosciotti, le bracioline e i salumi; il cinghiale non ha lardo».

I salumi? «Si ottiene un crudo (tipo Felino) a pasta grossa, che raggiunge il top dopo tre mesi di stagionatura, inoltre ricaviamo delle salsicce crude e piccole (monodose). Con il filetto ed il sottiletto prepariamo la mocetta di cinghiale: le carni vanno messe sotto sale per due settimane con infuso di vino rosso Nebbiolo e spezie, poi si passa alla stagionatura... e per questo, fortunatamente, io ho una cantina favolosa!».

Si usa sia il cinghiale sia il cinghiale? «Certo, l'adulto è per salumi e mocette; la coscia e la spalla sono trattate con vino e aromi, cotte al forno o in pentola, il carré è una gioia per il palato. Il cinghiale si può cucinare intero, allo spiedo o al forno, poi viene sezionato a tavola».

Quali sono i piatti più graditi? «Serviamo gli affettati di crudo e di filetto di mocetta; squisito il patè di fegato (antipasto). Il primo da segnalare è una pasta casereccia: papardelle con ragu di cinghiale (reale e mandibola). I secondi sono ricchi: rognoncini trifolati, fegato con cipolle (tipo valslesiano), carré interi cotti al forno e poi razionati al momento del servizio; eccezionali, secondo me, sono i bocconcini di cosciotto di cinghiale, sgrassati, cotti nel vino rosso e serviti con polenta (farina di fioretto o bramata); classico di brasato o stracotto: si usa il pezzo di spalla che viene cotto nel Nebbiolo delle nostre colline con verdure passate».

Il dolce? «E' ancora da inventare...».



Il dolce? «E' ancora da inventare...».

## Gala favoloso al San Rocco di Orta

ORTA - La quarta serata di gala dell'Esultanza dei sapori, oltre a essere stata un grande momento per il palato, ha pure assunto un aspetto brillante, di stile e di immagine, grazie alla partecipazione degli studenti dell'Alberghiero «Maggia» di Stresa. Al centro della scenografia il flambé: sono state fiammeggiate le banane, creando un'atmosfera da sogno. Anche il servizio ai tavoli e l'accoglienza hanno arricchito la cena che ha incontrato, da parte degli ospiti, elevatissimi consensi. Chef Paolo Viviani. Vini: Cannubi docg 2001 Marchesi di Barolo. L'iniziativa è stata a beneficio di Telethon.

Tra i personaggi più impegnati, due professori valslesiani: Daniele Preda e Riccardo Fava Camillo (nella foto alla lampada).

Il prossimo appuntamento è per sabato 9 marzo quando lo chef Viviani, a sorpresa, preparerà un ventaglio di suoi piatti realizzati al San Rocco.



Per contatti mail:  
tam\_tam@aliceposta.it

## Ronzani: abolito il ticket di 10 euro, è un fatto positivo

Il Senato nell'ambito dell'approvazione del decreto legge Milleproroghe ha abolito il ticket di 10 euro sulle visite specialistiche e le prestazioni diagnostiche introdotto con la legge Finanziaria di quest'anno. La decisione pone fine a una grave iniquità che oltre a pesare negativamente sulle persone e sulle famiglie favoriva la sanità privata. Per esempio nel caso di un test di gravidanza che fatto presso privati costava 10 euro con l'introduzione del ticket di 10 euro veniva a costare 16 euro nel settore pubblico perché ai 10 euro di ticket introdotti con la Finanziaria si aggiungevano i 6 euro di ticket necessari per effettuare quel test. La decisione è il risultato anche delle forti pressioni esercitate dalle Regioni nei confronti del Governo che avevano richiesto la soppressione di tale misura che giustamente era stata vissuta come un'ingiustizia. Considero invece sbagliato il fatto che il Governo abbia deciso di far carico alle Regioni della responsabilità di garantire in forme diverse dal ticket il gettito che sarebbe derivato dalla sua introduzione che per quanto riguarda la Regione Piemonte era valutabile in circa 60 milioni di euro col risultato di costringere le Regioni a finanziare con risorse proprie il mancato gettito o di pensare a una qualche forma di compartecipazione dei cittadini al finanziamento dello stesso. La Regione Piemonte, come hanno confermato la presidente Bresso e l'assessore Valpreda, si è mossa nella direzione opposta e si è posta l'obiettivo fin dall'inizio della legislatura di giungere a un superamento della politica dei ticket come dimostrano la decisione di eliminare quelli sui farmaci generici o a brevetto scaduto o di eliminarli per quei cittadini con più di 65 anni il cui reddito è inferiore a 15.000 euro annui nonché per i lavoratori disoccupati, i lavoratori in mobilità e quelli in cassa integrazione straordinaria. Dal settembre scorso si è inoltre deciso di abolire il ticket per i cittadini ultrasessantacinquenni con coniuge a carico e un reddito non superiore ai 18.200 euro l'anno.

La discussione sul bilancio e la legge Finanziaria regionale in corso in queste settimane è la sede idonea per decidere come affrontare e risolvere questi problemi.

WILMER RONZANI

## Turismo sostenibile: la guida «Dalle Terre d'Acqua fino al Monte Rosa»

Presentata ufficialmente venerdì 16 febbraio alla stampa la guida di turismo sostenibile *Dalle Terre d'Acqua fino al Monte Rosa*, volume realizzato con il finanziamento dell'Unione Europea nell'ambito del Docup 2000/2006 della Regione Piemonte. A illustrare la pubblicazione l'assessore all'Ambiente Francesco Borasio e il direttore del settore ambientale della Provincia Gabriele Varalda. La guida al turismo sostenibile nasce nell'ambito del progetto «Promozione sui mercati internazionali del turismo eco-compatibile e delle eccellenze ambientali nel territorio della provincia di Vercelli» che punta su una particolare strategia di marketing e comunicazione focalizzata a migliorare il rapporto utente-territorio, con il proposito di individuare nella valenza straordinaria delle risorse ambientali del territorio della provincia di Vercelli quell'elemento che possa costituire una leva motivazionale per il turista straniero a scegliere tale territorio/prodotto piuttosto che un altro territorio/prodotto (green marketing).

Attraverso un'adeguata strategia e una campagna di promozione e di informazione, improntata sulle eccellenze ambientali/turistiche del territorio provinciale, e rivolta a specifici mercati internazionali, si vuole informare ed educare il consumatore/turista del valore aggiunto, costituito dalle risorse naturali e paesistiche del territorio vercellese. L'informazione e la crescita di una sensibilità ambientale del turista migliora il rapporto utente-territorio e ne fa un elemento discriminante nelle scelte di consumo da parte del turista stesso. Borasio e Varalda hanno già avuto modo di far conoscere i contenuti della guida nel corso della decima edizione del Salone internazionale del Turismo di Tolone lo scorso 3 e 4 febbraio. Prossimo appuntamento a Monaco di Baviera, dal 23 al 25 febbraio, in occasione della Fiera del Turismo Verde-CBR.

«Il sistema turistico vercellese può dare un forte impulso al suo sviluppo grazie ad una maggiore diversificazione dei suoi prodotti ed alla promozione di un turismo sostenibile, di qualità e competitivo, nel rispetto della capacità di accoglienza delle sue zone naturali e culturali» ha commentato l'assessore Borasio.

## Convegno insegnanti di religione

Il CEC Don Bosco-Editrice Elledici in collaborazione con l'Ufficio Scuola della Diocesi di Torino e Regione Piemonte e le associazioni professionali AIMC e UCIIM organizza per giovedì 29 marzo, ore 9-12,30 e 14-16,30 al Teatro Don Bosco, corso Francia 214, Cascine Vica/Rivoli, il Convegno 2007 Insegnanti di religione Piemonte e Valle d'Aosta sul tema: «IDR: professionista e competente. Spiritualità e ascolto». L'edizione 2007 del convegno è incentrata sulla figura dell'insegnante di religione (IDR) come testimone di «umanità e umanizzazione» nella scuola, ma anche sui «molti volti della religiosità giovanile» alla luce dei nuovi dati dello IARD, l'istituto nazionale di ricerca sulla condizione giovanile. I convegni IDR sono un'iniziativa annuale del CEC (Centro Evangelizzazione e Catechesi) "Don Bosco"-Elledici a partire dal 2001.

Ecco il programma: 1. *Cristiani nella scuola*, la spiritualità dell'insegnante come testimonianza di umanità e di umanizzazione, prof. Enzo Biemmi direttore dell'I.S.S.R. di Verona (VR). Dibattito. 2. *Gesualdo Nosengo, un cristiano al servizio dell'educazione nella scuola*, Mons. Giuseppe Cavallotto Vescovo di Cuneo, già Rettore della Pontificia Università Urbaniana. Dibattito. Pausa pranzo. Ore 14 ripresa dei lavori. 3. *Religione e vita*, i molti volti della religiosità giovanile, dott. Riccardo Grassi ricercatore presso l'Istituto IARD. Dibattito. 4. *Comunicazioni*. Conclusione convegno, don Bruno Porta direttore Ufficio IRC Regione Piemonte.

**IGLOO Dancing**  
SABATO 24 febbraio  
Ballo liscio con orchestra  
**Roberto Perugino**  
a seguire  
Happy & Revival music  
con PETER dj  
Ingresso:  
uomini 7 euro  
donne 5 euro  
IGLOO Dancing - Varallo S. (VC) - Tel. 0163.51152 - www.igloo.it