



Missione in Canada, ma il ministro è marchigiano

DURANTE la sua recente missione in Canada, a Montreal, il direttore di Confcommercio Amerigo Varotti ha incontrato il nuovo Ministro della Giustizia e il Procuratore Generale del Canada, David Lametti (insieme in foto), nominato dal Primo Ministro Trudeau lo scorso

14 gennaio. «L'incontro è stato sorprendente - dice Varotti - Lametti è nato in Canada da immigrati italiani provenienti da Fabriano. Conosce bene la nostra Provincia perché ha zie che vivono a Pergola e Pesaro dove peraltro viene saltuariamente al mare. Ho invitato il Mini-

stro Lametti a ritornare nella nostra Provincia e gli ho consegnato un libro di fotografia sulle "nostre" Marche in occasione del concerto che l'Alma - Associazione Lauretana Marchigiani in Canada e la Camera di Commercio delle Marche hanno organizzato a Montreal».

PREVENZIONE

La sicurezza non va in vacanza

Un convegno sul rischio infortuni nei luoghi di lavoro

SI INTITOLA «La sicurezza non va in vacanza» il nuovo progetto di prevenzione dell'Inail Direzione Territoriale di Pesaro e Urbino e dell'Ops Organismo Paritetico Turismo e Commercio di Pesaro Urbino, in collaborazione con l'Asur Marche Area Vasta 1,

PAGINA REALIZZATA CON LA COLLABORAZIONE DI CONFCOMMERCIO DI PESARO E URBINO

l'Ispettorato Territoriale del Lavoro e con l'Osservatorio Olympus dell'Università di Urbino. Un convegno gratuito, previa iscrizione entro il 28 marzo, che si terrà il giorno 8 aprile 2019 dalle ore 9.00 alle ore 12.00 nella Sala Convegni di Intesa SanPaolo in via Gagarin, 216 - Pesaro. «Il settore del turismo -

spiegano gli organizzatori - per la nostra provincia un elemento di fondamentale importanza a livello economico e tantissime sono le attività che si sviluppano offrendo lavoro e opportunità alla collettività. Per la sua tipica configurazione però la tutela della salute e della sicurezza in ambiente lavorativo richiede un'attenzione maggiore. Obiettivo finale del progetto è quello d'innalzare il livello di consapevolezza dei rischi presenti sul luogo di lavoro, da parte dei lavoratori e dei datori di lavoro operanti nel settore del turismo, per contenere il numero degli infortuni e delle malattie professionali, realizzando la promozione della salute e della sicurezza in modo tale che ogni soggetto del sistema lavoro sia protagonista nell'attuazione delle misure di prevenzione e sicurezza».



L'EVENTO è rivolto ai gestori e datori di lavoro del settore turistico alberghiero, ai Consulenti del Lavoro e della Sicurezza agli RLS e RLST. Per il convegno sono stati richiesti crediti formativi per Consulenti del lavoro iscritti all'Ordine Professionale.

L'ingresso è gratuito previa iscrizione da inoltrare entro il 28/03/2019 all'indirizzo mail: p.patrignani@inail.it Infotel: Paola Patrignani tel.0721380277; Arianna Balestrieri tel 0721698229; Loredana Longhin tel 0721420224.

Weekend gastronomici

Le ultime tappe di marzo

LA 36ESIMA edizione dei Weekend Gastronomici di Primavera riparte domenica 31 marzo tra bellissimi itinerari all'interno della nostra Provincia e altrettanti ristoranti che aspettano nuovi clienti con menù davvero gustosi. Domenica 31 marzo l'appuntamento è da: Antica Osteria da Oreste di Casinina di Auditore (tel. 0722/629900); Hostaria del Castello di Gradara (tel. 0541/964125); La Cantinaza di Colli al Metauro - Montemaggiore al Metauro (tel. 0721/895904); La Tagliata di Colli al Metauro - Serrungarina (tel. 0721/893009). Sabato 6 aprile invece menù gustosi nei ristoranti: Montenerone da Carletto di Piobbico (tel. 0722/986282) e Vecchio Montefeltro di Carpegna (tel. 0722/77136), mentre domenica 7 aprile vi aspettano i ristoranti: Amabile di Frontone (tel. 0721/786309); Birra al pozzo di Acqualagna (tel. 0721/700084); Caffè del Corso di Fossombrone (tel. 0721/715121); Il Parco di Novafeltria (tel. 0541/922018); La Celletta Country House di Coldelce di Vallefoglia (tel. 0721/495130); La Palomba di Mondavio (tel. 0721/97105); Nenè di urbino (tel. 0722/2996) e Piccolo Mondo di Mombaroccio (tel. 0721/470170). I menù completi si trovano sul sito: www.ascompesaro.it e sulla pagina Facebook Confcommercio Pesaro e Urbino.

I consulenti di Conf-Arte a disposizione dei creativi

ATTIVITÀ imprenditoriali e/o professionali nei lavori intellettuali e creativi, nel mondo dell'arte, dello spettacolo e della cultura: queste le nuove protagoniste di Confcommercio Pesaro e Urbino/Marche Nord. Si chiama Conf-Arte la nuova iniziativa di Confcommercio Marche Nord, uno strumento per la promozione del nostro territorio e patrimonio artistico-culturale che insieme al progetto "Itinerario della Bellezza", si fa ambasciatore di bellezza in tutto il mondo. Apripista dell'iniziativa, l'incontro in casa Confcommercio, organizzato da Terziario Donna Pesaro e Urbino, rivolto a tutte le "Donne Artiste" della nostra Provincia che ci ha permesso di conoscere le esigenze di questo mondo creativo.

CONF-ARTE Confcommercio si pone come obiettivo quello di rappresentare e fornire assistenza, consulenza e promozione agli imprenditori e liberi professionisti nel mondo dell'editoria, dello spettacolo, della grafica pubblicitaria, del design, i creatori d'arte e cultura, gli artisti interpreti ed esecutori: ossia tutti coloro che sono impegnati nei lavori intellettuali; gli autori di opere d'ingegno e quanti, ai diversi livelli del sistema dell'arte, mass-mediale e scientifico, operano nel settore della conoscenza e della produzione creativa.

Tax credit, si avvicina il Click day «Massimo sostegno alle aziende»



di ANGELO SERRA*

TRA POCCHI giorni scatterà il click day per poter ottenere il credito d'imposta previsto dal «tax credit» per le imprese turistiche, per i lavori effettuati nelle strutture ricettive nell'anno 2018. Il click day, però, è uno strumento pessimo a fronte di un'ottima iniziativa quale è il tax credit per le

imprese turistiche. Per questo la Confcommercio di Pesaro e Urbino si è impegnata ancora di più a dare il massimo sostegno alle aziende. Nelle settimane scorse abbiamo ampiamente pubblicizzato questo strumento, il 15 marzo ne abbiamo parlato in un apposito Seminario a Pesaro. Siamo anche in questa occasione vicini ed a fianco delle imprese con la nostra struttura di consulenza. Accanto a questo strumento facciamo pressioni affinché la giunta regionale delle Marche stanzi ulteriori ingenti risorse per corrispondere alle richieste presentate dalle imprese turistiche ed accolte in graduatoria dalla regione. Gli imprenditori turistici marchigiani (e molti della nostra Provincia) hanno infatti accolto l'invito ad investire per riqualificare ed ammodernare la nostra offerta. Anche per adeguarsi ai cluster previsti dalla Regione. Ora però devono essere finanziati! In tempi rapidi e non in qualche anno. E' una questione di serietà e correttezza.

* Presidente provinciale Confcommercio

Attivato un corso di norcineria grazie al finanziamento europeo

L'OCCUPAZIONE nell'agroalimentare è in aumento e sono sempre più le imprese che stanno nascendo in questo settore. Su questo scenario la Regione Marche, tramite il Fondo Sociale Europeo, ha finanziato percorsi formativi nella filiera agroalimentare e nello specifico Formaconf ha ottenuto il finanziamento per l'attivazione di un corso di «Norcineria». Il Norcino è un vero e proprio artista nella lavorazione delle carni suine, un produttore di salumi che ne cura la realizzazione a tutto tondo, a partire dalla scelta della carne, la sua lavorazione e la sua stagionatura. Si tratta di un corso totalmente gratuito, finanziato dal Fondo Sociale Europeo, rivolto ai disoccupati residenti nella Regione Marche. Il corso ha una durata di 300 ore di cui 90 sono di stage in azienda. I tecnici che verranno formati, impareranno un mestiere molto specifico e richiesto nel mercato del lavoro. Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato di Specializzazione spendibile in Norcinerie e macellerie tradizionali; prosciuttifici, salumifici e industrie alimentari di trasformazione delle carni suine, oltre che naturalmente in strutture commerciali di medie e grandi dimensioni. Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì da aprile a giugno 2019 (compreso lo stage in azienda) nelle sedi di Formaconf, in strada delle Marche 58, Pesaro e presso il laboratorio di cucina professionale a Morciola di Vallefoglia. Le domande di iscrizione al corso possono essere inviate tramite PEC a formaconf@pec.it oppure spedite a mezzo raccomandata A/R a Formaconf, Strada Delle Marche 58, 61122 Pesaro (PU) entro e non oltre il 25 marzo. Farà fede il timbro postale. È possibile scaricare il bando completo e la domanda di ammissione al corso sul nostro sito internet www.formaconf.it Infotel. Segreteria organizzativa n. 0721/371195 l.santi@formaconf.it / segreteria@formaconf.it