



I DATI Sono 776 le comunicazioni di inizio lavori al centro Operativo di Pescara

Agenzia delle Entrate: cresce il numero di ristrutturazioni

— PERUGIA —

CRESCERE, e in maniera sensibile, il numero dei contribuenti che in Umbria hanno deciso di ristrutturare nel mese di ottobre. Le 776 comunicazioni di inizio lavori inviate al Centro Operativo di Pescara sono il dato più alto dell'anno, con un incremento del 4,58 per cento rispetto al mese di settembre e dell'83 per cento rispetto ad

agosto, confermando la tendenza di un costante incremento del numero dei contribuenti umbri che intendono avvalersi della detrazione del 36 per cento.

ANALIZZANDO il dato per provincia, a Perugia, le 594 comunicazioni inviate denotano un leggero calo rispetto al mese di settembre, mentre le

182 dei ternani rappresentano un vero boom dell'anno, con un incremento del 44 per cento rispetto al mese precedente (126). Si ricorda che, dal 1 ottobre 2006, l'aliquota Iva diminuisce dal 20 al 10 per cento e, di conseguenza, scende anche la detrazione Irpef sulle spese sostenute per i lavori di ristrutturazione dell'abitazione, dal 41 al 36 per cento.

C. DEL LAGO

Elezioni all'Auser del Trasimeno

— C. DEL LAGO —

Martedì alle ore 14.30 al Centro sociale anziani di Castiglione del Lago (ex aeroporto) si terrà l'assemblea costituente del Coordinamento «Filo d'argento» -Auser Centri sociali Trasimeno. L'evento riveste articolare importanza per l'innovazione che rappresenta nella realtà regionale. Sarà presente il presidente Giancarlo Billi.



IL PANE Certificazione di qualità nei prodotti del Gruppo guidato da Torquato Novelli



— PERUGIA —

ALIQUEOTE

La Cisl chiede il confronto «Utile inserire la progressività»

«**BASTA AUMENTI**, serve una concertazione seria su alcune specifiche soluzioni, come le tariffe agevolate, le fasce sociali e il criterio della progressività». Parole di Ulderico Sbarra, segretario generale della Cisl di Perugia. Che parlare di fasce esenti e soprattutto di criterio di progressività. «Per questo — prosegue — riteniamo che sia utile intensificare e migliorare il confronto con le forze sociali per realizzare anche attraverso specifiche commissioni gli obiettivi di equità e solidarietà sottoscritti nell'accordo e togliere dall'incertezza e dalla preoccupazione centinaia di cittadini.

IL COMUNE di Perugia non perda dunque l'occasione di migliorare il confronto e la politica di concertazione, e quindi la possibilità di gestire in modo condiviso anche le politiche tariffarie. Per il momento sarebbe utile essere più prudenti nelle dichiarazioni e magari se si deve proprio parlare di Irpef, sarebbe meglio parlare di verifica sulla necessità dell'aumento ed eventualmente stabilire fasce esenti o criteri di progressività». A preoccupare la Cisl anche la cessione di immobili e terreni del comune di Perugia, da ultima la discarica di Pietramelina.

L'UMBRIA CHE VINCE

Il mercato premia il Gruppo Novelli

Nuove sfide dal pane al vino

di ILARIA BOSI

— SPOLETO —

IL GRUPPO NOVELLI chiude in crescita il 2006 e per il nuovo anno punta sulla produzione di un nuovo tipo di pane, gustoso e gradevole, ma dietetico. Si chiama i «Sapori del benessere» la nuova linea di panificazione che spesso si concretizzerà con la realizzazione di un nuovo e specifico impianto ad Amelia. La fase di sperimentazione, avviata da mesi a Roma, si è conclusa con successo. Il nuovo impianto verrà inaugurato a metà anno. «Il nuovo prodotto — assicura il presidente torquato Novelli — coniuga le caratteristiche tradizionali del pane con l'introduzione di nuovi ingredienti, come l'avena e altri cereali. Si punta soprattutto alla produzione di pane morbido e a lunga conservazione, che guardi con attenzione

alla salute».

E' QUELLO delle uova a marchio «Ovito» il settore del Gruppo Novelli che ha chiuso il 2006 con il trend di crescita migliore: +12%. «Si tratta di un dato significativo — spiega Novelli — che premia la qualità e la rapidità di distribuzione. Garantiamo in 24 ore la consegna delle uova, che partono subito dopo la raccolta». Uova fresche in tutta Italia: «Quest'anno abbiamo ulteriormente ampliato la rete di distribuzione, allar-

gando la nostra presenza in diverse regioni del nord Italia». Tra le novità di Ovito, ce n'è una su cui Novelli è pronto a scommettere: «Stiamo studiando nuovi prodotti che, puntando sulla genuinità, possano facilitare il compito di chi ha poco tempo per dedicarsi alla cucina: si tratta di torte pronte e altri preparati che presto metteremo sul mercato».

LA NOVITÀ più recente dello storico Gruppo rappresenta però la produzione di vino. La canti-

na Novelli, che avrà sede a Montefalco, aprirà ufficialmente i battenti tra aprile e maggio. Oltre al Rosso di Montefalco e al Sagrantino, punta a rilanciare il bianco del Trebbiano: «vogliamo farlo in maniera impegnativa e per questo abbiamo già dato incarico a un professore universitario di Milano per migliorare anche la qualità di questo vino. Il Trebbiano verrà prodotto dai vitigni spoletini di Cerquestrette, San Martino e Colli Martani».

UN'AZIENDA in salute, fa del personale la risorsa principale. Tra le sedi di Spoleto, Amelia, Roma, Latina, Terni e Montefalco cresce il numero dei dipendenti, che ha ampiamente superato quota seicento. Aperti anche nuovi uffici nella sede centrale di Terni. Il fatturato del «Gruppo» supera i cento milioni di euro.

EXPO TECNOCOM IN MOSTRA I PIÙ INNOVATIVI STRUMENTI DI PRODUZIONE

L'«arte bianca» del gelato a Umbriafiere

— BASTIA —

IL GELATO continua ad essere un prodotto ad alto indice di gradimento. E il dato di consumo pro-capite annuo (oltre 10 kg) stimola la creatività dei gelatieri che ogni due anni all'Expo Tecnocom di Bastia, la rassegna nazionale per i pubblici esercizi e i laboratori di «arte bianca», anticipano le tendenze del gusto delle prossime stagioni, presentando i nuovi gusti e proponendo nuovi abbinamenti.

La X edizione della rassegna si terrà all'Umbriafiere dal 14 al 17 gennaio, aprendo così il calendario delle grandi manifestazioni per il settore in Italia.

TRE PADIGLIONI espositivi, 400 stand con tecnologie, attrezzature e prodotti, la grande rassegna promossa dalla Confcommercio della provincia di Perugia ed organizzata dalla società operativa

Epta, vuole offrire al grande pubblico lo spettacolo dei tanti laboratori in funzione per la preparazione e degustazione del gelato artigianale, ma, soprattutto, offrire ai gelatieri artigiani l'opportunità di valorizzare sempre più la qualità e specificità del proprio prodotto, in modo che il consumatore ne percepisca l'alto valore aggiunto. Per i gelatieri artigiani, Expo Tecnocom 2007 ha così seleziona-

to una vasta panoramica di macchine, arredi, banchi e vetrine, semilavorati e tutto ciò che occorre per una produzione originale e sempre all'insegna della qualità.

IN ITALIA le gelaterie sono 21 mila, con 40 mila addetti. Nei consumi, gli italiani sono terzi al mondo con 10 kg pro-capite, dopo gli Stati Uniti (kg. 22,5) e Australia (kg. 18). Ma, nel farlo, gli italiani sono i gelatieri più bravi di tutti.