



# ASCOM news

Dir. Resp.: Dott. Luigi Barbero - Aut Trib. di Alba n. 432 del 03/09/1985 | INFORMATORE Ascom News n° 2 - anno 2025  
A cura dell'ASCOM Zona di Bra | via Euclide Milano 8, Bra (CN) | Tel. 0172 41.30.30 | info@ascombra.it



**FAR CRESCERE UN PAESE  
NON È UN'IMPRESA,  
SONO TANTE.**

### CONTABILITÀ e GESTIONE DEL PERSONALE

- Legge di Bilancio: novità fiscali per le persone fisiche
- Novità in ambito fiscale e contabile
- Novità su gestione del personale e paghe
- Novità in ambito amministrativo

### BANDI e CONTRIBUTI a fondo perduto

- Fondo unico competitività – plafond artigianato 2024

### IGIENE e SICUREZZA sul lavoro

- Sicurezza alimentare: come strumenti e tecnologia possono aiutare a mantenerla
- Legionella: valutazione e gestione del rischio

### PATRONATO, PENSIONI e PREVIDENZA

- Pensioni, quattordicesima a luglio 2025
- Congedo parentale, tre mesi pagati all'80%: le novità della Legge di Bilancio 2025

### FORMAZIONE ed aggiornamento

- Nuovo Accordo Stato-Regioni sulla Formazione in Salute e Sicurezza

### Area SOCIO

- Sportello Innovazione Ascom Bra
- Satsipay: sconto del 10% sulle commissioni per i soci Ascom Bra!
- Nuove convenzioni per i soci Ascom Bra

### TERRITORIO ed EVENTI

- A.C. Bra in Serie C, la città si veste di giallorosso
- CER - Comunità energetica rinnovabile del Roero
- La Salsiccia di Bra conquista i palati!

---

# CONTABILITÀ e GESTIONE del PERSONALE



# IL COWORKING DI BRA



IL TUO SPAZIO DI  
LAVORO CONDIVISO  
A PARTIRE DA 150€  
AL MESE

Ci trovi a Bra, in Via Piave 47 (CN)

PER INFO | 0172 41.30.30 | [info@coworkingbra.it](mailto:info@coworkingbra.it)

# Novità in ambito fiscale e contabile

## Scadenze e adempimenti

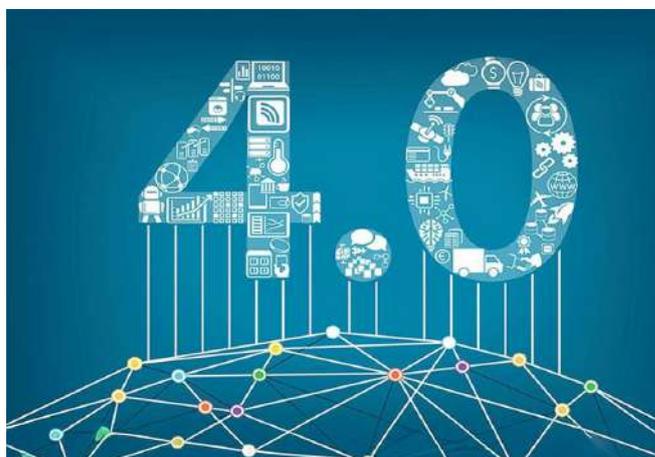
- **Acconto IRPEF 730:** la scadenza ordinaria per versare l'acconto resta il 30 giugno 2025, nonostante il decreto fiscale abbia prorogato alcune scadenze per le Partite IVA
- **Proroga versamenti INPS:** i contributi INPS per artigiani e commercianti (in regime ISA o forfettario) sono posticipati dal 30 giugno al 21 luglio 2025

## Normativa e proposte

- **Decreto fiscale 2025:** pubblicato in Gazzetta Ufficiale, introduce novità sul trattamento fiscale delle spese per lavoratori dipendenti e autonomi, e sui termini per versamenti da modelli ISA e forfettari
- **Concordato preventivo biennale:** il DL 81/2025 riformula le regole, uniformando la posizione del professionista a quella dell'associazione/studio
- **Reverse charge e appalti:** estensione del reverse charge anche ad appalti e subappalti nel trasporto merci
- **Split payment:** da 1° luglio 2025, le società quotate escono dal meccanismo dello split payment, tornando alla liquidazione IVA tradizionale con i fornitori

## Agevolazioni e contributi

- **Credito d'imposta 4.0:** esaurite le risorse per i beni strumentali materiali al 18 giugno Albo imprese culturali e creative (ICC): norme operative in arrivo, con registro nazionale pronto a breve
- **Deduzione professionisti:** maxi deduzione (20-30%) prevista per assunzioni indicate nel modello Redditi PF 2025



UFFICIO CONTABILITÀ ASCOM BRA  
0172 413030 | [contabilita@ascombra.it](mailto:contabilita@ascombra.it)

# Novità su gestione del personale e paghe

## Spese di trasferta: obbligo di pagamenti tracciabili

- Dal 1° gennaio 2025, le spese per vitto, alloggio, viaggio e trasporto (escluse attività pubbliche di linea) devono essere rimborsate tramite **strumenti tracciabili** (bonifici, carte, ecc.). In caso contrario, il rimborso diventa imponibile e si perdono le deduzioni anche ai fini IRAP
- **Impatto gestionali**: aggiornamento delle policy interne, introduzione di carte aziendali o sistemi digitali per le note spese.

## Contributi previdenziali e nuovo cuneo fiscale

Dal 2025, per redditi fino a 35 000 € RAL:

- Niente più riduzione contributiva quindi **aliquote contributive invariati** (9,19% per privati, 8,80% per pubblici)
- Le **imposte IRPEF** restano al 23/35/43%, ma confermato il trattamento integrativo da 100 €/mese e bonus figli/famiglia

UFFICIO PAGHE ASCOM BRA  
0172 413030 | [paghe@ascombra.it](mailto:paghe@ascombra.it)



**ASCOM**  
CONFCOMMERIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ZONA DI BRA

Trasforma la  
tua idea in un  
**PROGETTO  
CONCRETO!**

Scopri il servizio gratuito di  
consulenza *alla* **CREAZIONE  
D'IMPRESA** e *al* **LAVORO  
AUTONOMO** in Piemonte

Tel. 0172 413030 | Email [gavino.bo@ascombra.it](mailto:gavino.bo@ascombra.it)

# NOVITÀ - Consulenza amministrativa

## Locazioni: aggiornamenti ISTAT – Aprile 2025

Si informa che, ai fini dell'adeguamento dei canoni di locazione relativi a immobili ad uso commerciale o abitativo, è stata rilevata la seguente variazione dell'indice ISTAT, in conformità a quanto previsto dalla Legge 392/78:

- La variazione annuale da aprile 2024 ad aprile 2025 è pari all'1,7% (75% = 1,275%);
- La variazione biennale da aprile 2023 ad aprile 2025 è pari al 2,4% (75% = 1,800%).



## Strutture ricettive e locazioni turistiche – Entro il 30 giugno occorre inviare all'Agenzia Entrate la dichiarazione dell'imposta di soggiorno

Entro il 30 giugno 2025, i gestori di strutture ricettive e di locazioni turistiche sono tenuti a trasmettere all'Agenzia delle Entrate la dichiarazione dell'imposta di soggiorno relativa all'anno 2024, anche nel caso in cui sia già stata inviata al Comune. La trasmissione deve avvenire esclusivamente per via telematica. La mancata presentazione o la presentazione incompleta o inesatta da parte del responsabile comporta l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria, pari dal 100% al 200% dell'importo dovuto.

**ASCOM BRA  
SEMPRE CON TE!**

Buongiorno,  
vorrei parlare con  
l'ufficio Contabilità

Buongiorno Anna,  
come posso esserle  
utile?

**SCANSIONA IL QR  
CODE E INIZIA LA  
CHAT CON ASCOM  
BRA**

**OPPURE MANDA UN  
MESSAGGIO SU  
WHATSAPP ALLO  
0172.413030**



# GIP

DAL 1983

## LA NOSTRA COMPETENZA AL TUO SERVIZIO

UN'AMPIA GAMMA DI ATTIVITÀ A SUPPORTO DEL TUO CORE BUSINESS



SOFT FACILITY



SERVIZI DI PULIZIA



LOGISTICA INTEGRATA



OPERE DI SANIFICAZIONE



SERVIZI DI SUPPORTO



PORTIERATO E VIGILANZA



MANUTENZIONE DEL VERDE



PULIZIA TECNICA SU IMPIANTI

---

# **BANDI e CONTRIBUTI a fondo perduto**

## Fondo unico competitività – plafond artigianato 2024

Codice fondo 346 - Anno 2024 - In vigore dal 15/07/2025 - Sospeso dal 20/03/2025

**Sintesi bando:** Supporto agli investimenti e sostegno all'accesso al credito delle MPMI artigiane (micro, piccole e medie imprese)

**Beneficiari:** Micro, piccole e medie imprese (MPMI), già in possesso dell'annotazione della qualifica artigiana sul Registro delle Imprese della CCIAA.

Le imprese devono risultare iscritte al Registro Imprese della CCIAA; avere almeno un'unità locale operativa attiva in Piemonte o dimostrarne la nuova attivazione in visura camerale alla conclusione del progetto; in possesso di codice ATECO 2007 prevalente indicato in visura camerale, che rispetti le limitazioni ed esclusioni riportate nell'Allegato 1, ad eccezione delle nuove attività, che dovranno dimostrarne la validità in visura camerale a conclusione del progetto.

Investimenti: Sono ammissibili gli interventi finalizzati alla realizzazione di progetti di investimento, sviluppo, consolidamento e per le connesse necessità di scorte, di importo minimo pari a:

- € 25.000 per micro e piccole imprese;
- € 250.000 per le medie imprese.

Sono ammesse le spese "sostenute" successivamente alla data di invio della domanda, ad eccezione delle imprese/ditte costituite da meno di 6 mesi rispetto alla data di presentazione della domanda, per le quali sono ammissibili le spese sostenute entro i 6 mesi antecedenti la data di presentazione della domanda, per un importo pari o inferiore al 30% del totale dei costi ritenuti ammissibili, tra i seguenti:

### a) Spese principali:

- a.1) Macchinari e impianti di servizio ai macchinari , attrezzature;
- a.2) hardware e software;
- a.3) mobili, arredi, macchine d'ufficio, altri beni, strumentali al progetto di investimento;
- a.4) automezzi per trasporto di cose alimentati a combustibili tradizionali o a combustibili alternativi;
- a.5) opere edili;
- a.6) brevetti, marchi, licenze, diritti d'autore;
- a.7) sistemi e certificazioni aziendali che riguardino la qualità della lavorazione, il rispetto per l'ambiente e la sicurezza e la salute dei lavoratori;
- a.8) certificazioni di prodotto non obbligatorie rilasciate da Organismi di certificazione adeguatamente accreditati.

### b) Spese con limitazione:

- b.1) Acquisto e/o costruzione di immobili da destinare all'attività d'impresa (per un importo non superiore al totale delle "spese principali");
- b.2) "avviamento d'azienda " per un importo non superiore al al 35% del totale delle "spese principali";

# BANDI e contributi

## Fondo unico competitività – plafond artigianato 2024

b.3) scorte (materie prime, semilavorati, prodotti finiti, merci), per un importo non superiore al 20% del totale delle "spese principali";

b.4) spese per servizi, per un importo non superiore al 25% del totale delle "spese principali" (consulenze aziendali, formazione del personale, intermediazione immobiliare; costi di pubblicità e marketing, compresa la realizzazione e/o il potenziamento della propria presenza su internet attraverso siti e/o e-commerce, spese per partecipazione a fiere (plateatico e allestimento stand), locazione di immobili per l'attività di impresa (sono considerati finanziabili esclusivamente i canoni di locazione pagati dalla data di presentazione della domanda fino al termine di realizzazione del progetto), locazione operativa (noleggio) di beni e servizi;

p.5) spese generali, per un importo non superiore al 5% del totale delle "spese principali". Per "spese generali" si intende, a titolo esemplificativo e non esaustivo utenze (acqua, gas, elettricità, telefonia etc); cancelleria; spese per manutenzioni ordinarie; commissioni di garanzia, per un limite massimo di 1.500,00 euro.

**Sintesi incentivo:** Finanziamento agevolato e contribuito a fondo perduto

**Incentivo:** Finanziamento con il concorso di risorse regionali a tasso zero 35% del totale delle "spese principali"; Finanziamento minimo (inteso come cofinanziamento complessivo):

- € 25.000,00 per le micro e piccole imprese;
- € 250.000,00 per le medie imprese.

**Quota massima di intervento con risorse regionali:**

- € 500.000,00 per le micro imprese;
- € 1.000.000,00 per le piccole imprese;
- € 1.500.000,00 per le medie imprese;

La percentuale massima di intervento con risorse regionali è pari al 70% del finanziamento complessivo concedibile.

NB: Nel caso in cui venga selezionato un Confidi come cofinanziatore, l'importo massimo del cofinanziamento complessivo è pari a 150.000,00 euro. Di conseguenza, la quota massima di intervento con risorse regionali è pari a 105.000 euro.

Contributo a fondo perduto concesso con le seguenti percentuali e soglie massime:

- micro imprese: 10% della quota pubblica di finanziamento;
- piccole imprese: 8% della quota pubblica di finanziamento;
- medie imprese: 4% della quota pubblica di finanziamento.

Oltre alle soglie sopra elencate, i contributi sono erogati anche nel rispetto dei limiti previsti dal Regolamento (UE) n. 1407/2013 – De minimis e nel rispetto delle regole di cumulo previste dal bando.

Per informazioni  
UFFICIO CREDITO AGEVOLATO  
Tel. 0172 413030  
creditoagevolato@ascombra.it



# TURISMO ALPMED

331 9879633 | [info@bookingpiemonte.it](mailto:info@bookingpiemonte.it)



---

# **IGIENE e SICUREZZA sul lavoro**

# Sicurezza alimentare

*Come strumenti e tecnologia possono aiutare a mantenerla*



**Pane di Bra  
e i prodotti della  
nostra tradizione,  
naturalmente  
buoni.**

**CONSORZIO DI TUTELA E PROMOZIONE PANE DI BRA**  
0172 413030 | Piazza Giolitti, 8 - 12042 - Bra (CN)

Ogni anno, circa 600 milioni di persone in tutto il mondo si ammalano a causa di cibo contaminato. Tra le cause principali vi è la contaminazione crociata, che si verifica quando microrganismi come batteri o virus vengono trasferiti da un alimento all'altro. Per ridurre questo rischio, è essenziale adottare misure di sicurezza rigorose nella manipolazione e conservazione degli alimenti. La contaminazione crociata è particolarmente frequente in ambienti dove vengono manipolati alimenti crudi come carne, pollame, frutti di mare e uova. Questi prodotti devono essere sempre separati dagli altri alimenti per evitare la diffusione di agenti patogeni. Anche gli utensili come coltelli e taglieri devono essere sostituiti o puliti immediatamente dopo il contatto con alimenti crudi per prevenire la contaminazione.

## Tecnologie intelligenti per la sicurezza alimentare

L'adozione di macchinari avanzati e innovativi è oggi una necessità imprescindibile per le aziende del settore alimentare. L'efficienza produttiva, la riduzione degli sprechi e il rispetto delle normative igieniche e ambientali sono obiettivi che possono essere raggiunti solo grazie all'utilizzo di tecnologie all'avanguardia. Investire in impianti di qualità rappresenta, quindi, una scelta strategica per garantire il successo e la sostenibilità nel lungo termine.

## Sicurezza alimentare, attenzione ai fornitori

Nel contesto della sicurezza alimentare, la valutazione della qualità dei fornitori è un obbligo imposto dal Regolamento Haccp. La valutazione dei fornitori non è solo una formalità, ma un adempimento essenziale, soprattutto per l'ottenimento di certificazioni nel settore come BRC, IFS e ISO 22000. È importante specificare che tali procedure di valutazione non devono essere applicate esclusivamente ai fornitori di materie prime o alimenti, ma anche a quelli che forniscono attrezzature in contatto con gli alimenti, i cosiddetti MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti). La corretta valutazione dei fornitori e la gestione delle merci in entrata sono elementi fondamentali del Piano di autocontrollo di un'azienda alimentare e devono essere documentati rigorosamente nel Manuale Haccp.

**IGIENE e H.A.C.C.P**  
**Dott.ssa Rigo Simonetta**

0172 41.30.30  
s.rigo@safetyinside.it

# LEGIONELLA

## Valutazione e gestione del rischio



La Legionella è un batterio ampiamente diffuso nei sistemi idrici delle strutture turistico-recettive. La prevenzione risulta pertanto fondamentale. Le linee guida ministeriali individuano nella prevenzione lo strumento più efficace nel contenere la diffusione della malattia. Ma prevenire serve anche per evitare ricadute in termini di salute pubblica e di immagine aziendale. Il Protocollo di Controllo del Rischio legionellosi si divide in 3 fasi sequenziali e correlate tra loro: la valutazione del rischio, la gestione del rischio e la comunicazione del rischio.

La valutazione del rischio è un'indagine utile all'analisi della struttura e degli impianti presenti. Sulla sua base viene redatto un piano di autocontrollo, documento relativo alla specifica realtà aziendale. Il gestore deve effettuare con periodicità biennale, o preferibilmente annuale, la valutazione del rischio legionellosi.

Il primo passo da compiere è l'analisi della struttura. Un'attenta valutazione del rischio parte: da un'ispezione degli impianti a rischio, dall'analisi degli schemi di impianto aggiornati, se presenti.

I principali fattori di rischio dello sviluppo batterico sono: l'acqua stagnante, la temperatura dell'acqua compresa tra +25°C e +45°C e la disponibilità di «nutrimento» per il batterio. Altri fattori di rischio sono: tubazioni con flusso minimo o assente (situazione che si verifica, ad esempio, nelle strutture a funzionamento stagionale o quando si usa meno di altre una determinata fonte di erogazione), caratteristiche dell'acqua di approvvigionamento, caratteristiche dell'impianto (età, dimensioni, complessità dell'impianto), presenza e concentrazione di legionella, evidenziata da analisi microbiologiche.

Gli impianti critici sono: gli impianti idrosanitari, le piscine, gli idromassaggi, le fontane ornamentali, gli impianti termali, le torri di raffreddamento e gli impianti di condizionamento dell'aria (se adottano l'umidificazione dell'aria).

Per la gestione del rischio è fondamentale adottare le corrette misure preventive. Se le misure di controllo non possono essere subito messe in atto e si valuti la presenza di un potenziale rischio, occorre effettuare un campionamento per ricerca di Legionella nel più breve tempo possibile. In base alla carica di Legionella riscontrata occorre intraprendere delle azioni correttive.

I **metodi di prevenzione e controllo della contaminazione** del sistema idrico sono distinti in misure a breve termine e misure a lungo termine.

Le misure a breve termine sono buone pratiche di manutenzione di un impianto idrico per prevenire e contenere la contaminazione. Si tratta di decalcificare gli elementi meno usurati e successivamente disinfettarli con soluzione di cloro e di sostituire invece gli elementi più usurati, come filtri, rompigitto, soffioni, tubi flessibili. Maggiore è la durezza dell'acqua, più frequenti dovranno essere questi interventi.

# LEGIONELLA

## Valutazione e gestione del rischio

Sono misure a lungo termine, ad esempio, la filtrazione al punto di utilizzo, il trattamento termico e lo shock termico, l'irraggiamento UV, la clorazione, l'ozonizzazione, l'impiego di biossido di cloro, il perossido di idrogeno (acqua ossigenata) e lo ione argento.

Ognuno dei metodi indicati ha vantaggi e svantaggi. Occorre valutare caso per caso e individuare la soluzione più adatta alle esigenze aziendali.

La prevenzione è uno strumento fondamentale, non ci si stanca mai di ripetere; l'obiettivo, infatti, è contenere la colonizzazione negli impianti nei limiti previsti. L'eliminazione di Legionella è di fatto un risultato irraggiungibile. L'importante è:

- condurre un'attenta valutazione del rischio
- applicare tutte le misure di prevenzione
- eseguire regolari interventi di manutenzione
- campionare l'impianto
- intervenire, come indicato nelle linee guida, in caso di esiti analitici non conformi.



**CONSORZIO LA ZIZZOLA**  
*i negozi del centro  
commerciale naturale  
di Bra*

**PER MAGGIORI  
INFORMAZIONI**

**0172 413030**



**Sommariva del Bosco**  
Porta del Roero

**CONSORZIO 4 CANTONI**

**SOMMARIVA DEL BOSCO**  
Porta del Roero

**PER MAGGIORI  
INFORMAZIONI**  
**0172 413030**

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI**  
rivolgersi all'ufficio

**IGIENE e H.A.C.C.P**  
**Dott.ssa Rigo Simonetta**

0172 41.30.30  
s.rigo@safetyinside.it



**UN'ECCELLENZA  
DEL TERRITORIO:**

È un prodotto tradizionale ed esclusivo  
della salumeria braidese  
riconosciuta nell'Atlante dei Prodotti  
Agroalimentari tradizionali del Piemonte

**CONSORZIO SALCICCIA DI BRA**  
info@salsicciadibra.it | 0172 413030



## LO SAI CHE ...

- 1)** Se hai almeno un lavoratore dipendente con qualsiasi tipologia contrattuale devi provvedere all'elaborazione del Documento di Valutazione dei Rischi ed ai relativi aggiornamenti?
- 2)** Devi provvedere alla nomina del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione all'interno della tua attività?
- 3)** Devi formare in materia di salute e sicurezza sul lavoro i tuoi lavoratori dipendenti entro 60 giorni dall'assunzione?
- 4)** Devi effettuare la sorveglianza sanitaria ai tuoi lavoratori dipendenti?

**INFO**

MADDALENA GASTALDI | 353 4518167 | [m.gastaldi@safetyinside.it](mailto:m.gastaldi@safetyinside.it)



**50%**  
DETRAZIONE  
FISCALE

## FOTOVOLTAICO: IL NOSTRO SERVIZIO "CHIAVI IN MANO"

- SOPRALLUOGO E CONSULENZA
- ANALISI DEI CONSUMI E PIANO DI RIENTRO DELL'INVESTIMENTO
- INSTALLAZIONE IN 2/3 GIORNI
- PROGETTO E DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
- GESTIONE ITER BUROCRATICO DI CONNESSIONE E GSE



**5%**  
SCONTO  
PER I SOCI

## OLTRE ALLA DETRAZIONE DEL 50% AVRAI LO SCONTO DEL 5% SUI NOSTRI SERVIZI:

- FOTOVOLTAICI CON ACCUMULO E WALLBOX DI RICARICA ELETTRICA
- AUTOMAZIONE CANCELLI E PORTONI BASCULANTI E SEZIONALI
- ANTIFURTI E VIDEOSORVEGLIANZA TVCC



**RICHIEDI UN  
PREVENTIVO**



CONTATTI:  
+39 0173 619057  
info@bielettra.com



SITO WEB :  
WWW.BIELETTA.COM



INDIRIZZO:  
VIA MASTRI CESTAI, 7  
12040 CORNELIANO  
D'ALBA (CN)

---

# PATRONATO, PENSIONI e PREVIDENZA



**VALUTA CON NOI  
LA **SOLUZIONE MIGLIORE**  
PER LA TUA PENSIONE!**

*Rivolgiti a noi per una **consulenza**  
e per la **presentazione della domanda***

**CHIAMACI PER UN APPUNTAMENTO!**

**UFFICIO 50 e Più Enasco ASCOM BRA**  
**0172 41.30.30 | [enasco@ascombra.it](mailto:enasco@ascombra.it)**

# Pensioni, quattordicesima a luglio 2025

Dal 1° luglio l'INPS corrisponderà ai pensionati la cosiddetta "quattordicesima" ovvero quella somma aggiuntiva annuale prevista dalla legge 127/2007.

La quattordicesima mensilità è una somma aggiuntiva corrisposta dall'INPS ai pensionati con almeno 64 anni di età, che soddisfano precisi requisiti reddituali, generalmente erogata insieme alla mensilità di luglio (o di dicembre). Introdotta per legge nel 2007, è stata successivamente confermata dalla Legge di Bilancio 2017, che ha introdotto una sostanziale novità: la quattordicesima sarà erogata anche ai pensionati con un reddito compreso tra 11.766,30 euro e 15.688,40 euro annui (tra 1,5 e 2 volte il trattamento minimo). Per i pensionati che superano i 11.766,30 euro, la nuova riforma prevede un importo aggiuntivo parziale fino a concorrenza del predetto limite maggiorato.



La misura della somma aggiuntiva è indicata nella seguente tabella:

Anni di contribuzione per lavoratori dipendenti	Anni di contribuzione per lavoratori autonomi	Pensione fino a 1,5 volte il trattamento minimo (per il 2025: 11.766,30 euro)	Pensione da 1,5 a 2 volte il trattamento minimo (per il 2025: 15.688,40 euro)
Fino a 15	Fino a 18	437 euro	336 euro
Oltre 15 fino a 25	Oltre 18 fino a 28	546 euro	420 euro
Oltre 25	Oltre 28	655 euro	504 euro

**Quali sono i requisiti?** I requisiti per ottenere la quattordicesima sono:

- di tipo economico, in quanto la pensione deve rientrare in determinate soglie;
- di età, in quanto la quattordicesima spetta solo dopo aver compiuto i 64 anni.

La somma aggiuntiva, spetterà ai pensionati che hanno compiuto e che compiranno 64 anni al 31 luglio e che hanno un reddito complessivo individuale annuo fino a 11.766,30 euro, nel conteggio non è importante il reddito del coniuge né i beni che non danno reddito. Nella determinazione del reddito è rilevante il solo reddito personale composto dalla stessa pensione e dai redditi di qualsiasi altra natura, anche quelli sottoposti a imposta sostitutiva o ritenuta alla fonte.

Per maggiori informazioni **UFFICIO 50ePiù Ascom Bra**  
0172 41.30.30 | [enasco@ascombra.it](mailto:enasco@ascombra.it)

# Congedo parentale, tre mesi pagati all'80%: le novità della Legge di Bilancio 2025

A partire dal 2025, i genitori lavoratori dipendenti che usufruiscono del congedo parentale entro i 6 anni di vita del bambino (o 6 anni dall'ingresso in famiglia in caso di adozione/affidamento) possono beneficiare di un'indennità più alta. La nuova legge prevede che per tre mesi in totale, anche non consecutivi, il congedo parentale sia retribuito all'80% dello stipendio.

L'elevazione dell'indennità riguarda esclusivamente i lavoratori dipendenti, restando escluse tutte le altre categorie di lavoratori (lavoratori autonomi, lavoratori iscritti alla Gestione Separata). Conseguentemente, se un genitore è lavoratore dipendente e l'altro appartiene ad altra categoria lavorativa, l'elevazione dell'indennità all'80% della retribuzione per i mesi di congedo parentale spetta solo al genitore lavoratore dipendente.

Per i dipendenti del settore pubblico il riconoscimento del diritto al congedo parentale e l'erogazione della prestazione sono a cura dell'Amministrazione pubblica, secondo le indicazioni fornite dalla stessa.

I tre mesi all'80% non sono aggiuntivi rispetto ai 10/11 mesi complessivi già previsti per il congedo parentale, ma rappresentano solo un aumento della retribuzione per tre di questi mesi.

I tre mesi retribuiti meglio possono essere divisi tra i due genitori o utilizzati da uno solo, e valgono anche se il congedo viene preso a ore, a giorni o in modalità continuativa.



## Congedo parentale: il nuovo quadro

Nello specifico, il nuovo quadro delle indennità si articola come segue:

- un mese è indennizzato all'80% della retribuzione, entro i 6 anni di vita o entro 6 anni dall'ingresso in famiglia in caso di adozione o di affidamento (legge di Bilancio 2023);
- un ulteriore mese è indennizzato all'80% della retribuzione, entro i 6 anni di vita o entro 6 anni dall'ingresso in famiglia in caso di adozione o di affidamento del minore (legge di Bilancio 2024 e 2025);
- un ulteriore mese è indennizzato all'80% della retribuzione, entro i 6 anni di vita o entro 6 anni dall'ingresso in famiglia in caso di adozione o di affidamento del minore (legge di Bilancio 2025);
- sei mesi sono indennizzati al 30%, a prescindere dalla situazione reddituale;
- i rimanenti due mesi non sono indennizzati, salvo il caso in cui il richiedente abbia un reddito sotto la soglia prevista dall'articolo 34, comma 3, del T.U.

**Per maggiori informazioni**  
**UFFICIO 50ePiù Ascom Bra**  
**0172 41.30.30 | [enasco@ascombra.it](mailto:enasco@ascombra.it)**

# Congedo parentale, tre mesi pagati all'80%: le novità della Legge di Bilancio 2025

## Cosa cambia con le novità 2025

Con questa nuova articolazione, ciascun nucleo genitoriale può contare su tre mesi di congedo parentale retribuiti all'80%, fruibili in modo flessibile: individualmente da ciascun genitore, in forma alternata o anche contemporaneamente.

Si ricorda che, come previsto dall'articolo 32 del T.U., il limite massimo di congedo parentale per ogni coppia genitoriale è di dieci mesi (elevabili a undici mesi nel caso in cui il padre si astenga per un periodo intero o frazionato non inferiore a tre mesi), da fruire entro i 12 anni di vita del figlio o dall'ingresso in famiglia del minore, di cui:

- alla madre spetta un periodo indennizzabile di tre mesi non trasferibili all'altro genitore;
- al padre spetta un periodo indennizzabile di tre mesi non trasferibili all'altro genitore;
- a entrambi i genitori spetta anche un ulteriore periodo indennizzabile della durata complessiva di tre mesi, da fruire in modalità ripartita tra gli stessi.

Per maggiori informazioni **UFFICIO 50ePiù Ascom Bra**  
0172 41.30.30 | [enasco@ascombra.it](mailto:enasco@ascombra.it)



---

# FORMAZIONE ed aggiornamento

# NUOVO ACCORDO STATO-REGIONE

*Formazione in salute e sicurezza: cambiano tempi e modalità per le aziende*



**ASCOM  
FORM**

## PROGRAMMA DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO 2025

✓ Per la sicurezza sul lavoro, non affidarti a chiunque

Il 24 maggio 2025 è entrato ufficialmente in vigore il nuovo Accordo Stato-Regioni sulla formazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, pubblicato in Gazzetta Ufficiale lo stesso giorno. Questo importante provvedimento ridefinisce in maniera significativa contenuti, durate e modalità formative per tutte le figure aziendali coinvolte nella sicurezza sul lavoro.

### **Formazione dei lavoratori: obbligo immediato**

Tra le novità di maggiore impatto operativo, si evidenzia un cambiamento sostanziale rispetto al precedente accordo, ora abrogato: la formazione dei lavoratori (generale + specifica) deve essere erogata immediatamente all'assunzione, e non più entro i 60 giorni dalla data di inizio del rapporto di lavoro.

Si tratta di una modifica che avrà ripercussioni rilevanti sull'organizzazione interna delle aziende, rendendo necessario un adeguamento tempestivo dei processi di inserimento del personale.

### **Comunicazione ad ASCOM FORM per la gestione tempestiva delle nuove assunzioni**

Alla luce di questa nuova disposizione, ASCOM BRA invita tutte le aziende associate a comunicare tempestivamente ad ASCOM FORM ogni nuovo inserimento di personale. Questo permetterà di pianificare ed erogare la formazione obbligatoria nel più breve tempo possibile, assicurando la conformità con quanto previsto dalla normativa vigente.

### **Verifica dell'assetto formativo aziendale e rafforzamento dei controlli ispettivi**

Il nuovo Accordo introduce modifiche che coinvolgono tutte le figure aziendali previste dal sistema della sicurezza, rendendo necessaria una verifica completa e aggiornata dell'assetto formativo di ogni impresa. In particolare, si segnala un rafforzamento delle attività ispettive da parte degli organi di controllo, con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro (I.T.L.) in prima linea.

ASCOM FORM BRA è a disposizione per supportare le aziende in questo delicato passaggio, offrendo consulenza personalizzata e aggiornamenti continui su obblighi normativi e opportunità formative.

**ASCOM FORM - Piazza Giolitti 8, Bra (CN) | 0172 41.30.30 int 6  
Cravero | Cabutto - [info@ascomform.it](mailto:info@ascomform.it)**

**FORMAZIONE ed aggiornamento**

*Per il tuo business*

**SOLUZIONI**

**SU MISURA**

**CONNETTIVITÀ E CENTRALINI TELEFONICI IN CLOUD**  
Fibra FTTCab, FTTH e FWA

**Soluzioni ICT**  
Cyber Security, ITC, Hosting & Data Center

**Sensori IOT, Sicurezza e Videosorveglianza**  
Sensori IOT, Impianti di Allarme e Videosorveglianza

**SCEGLI ELSY PER TUTTI I TUOI SERVIZI DIGITALI**

---

# AREA SOCIO

## Satispay: sconto del 10% sulle commissioni per i soci

### ASCOM BRA: AGEVOLAZIONE ESCLUSIVA PER I SOCI, SCONTO DEL 10% SULLE COMMISSIONI SATISPAY!

Dal 7 aprile verrà applicata una commissione dell'1% su qualunque transazione, anche sotto i 10 €. Tuttavia, saranno necessari almeno due mesi prima che il passaggio coinvolga tutti gli esercizi che accettano Satispay come metodo di pagamento.

Alberto Dalmasso, co-founder e Ceo di Satispay, spiega che, di fatto, l'introduzione di tale novità non implica una perdita per gli esercenti: "Le transazioni medie con Satispay su Cuneo sono di 12 euro. Fino ad oggi le commissioni dai 10 euro erano di 20 centesimi, che sono ben più dell'1% su 12 euro. Senza contare che in quell'1 per cento ci sono tanti servizi nuovi".

Relativamente all'introduzione di tale misura, grazie all'accordo tra Confcommercio Ascom Bra e Satispay, i soci Ascom potranno beneficiare di un'interessante agevolazione: "La commissione per tutti i soci Confcommercio che utilizzano Satispay sarà dello 0.9%, con uno sconto, quindi, del 10%".

Pertabaccai ed edicolanti, invece, la commissione non sarà dell'1%. Essi pagheranno, infatti, lo 0,5%, così come per i benzinai o gestori di distributori, per cui la commissione sarà dello 0,3%. "Una scelta dettata dall'obiettivo di incentivare la digitalizzazione dei pagamenti anche nei settori caratterizzati da margini più ridotti e la cui attività principale sia il commercio di generi di monopolio", spiega Dalmasso.

Le condizioni di cui sopra sono valide esclusivamente per i Soci 2025 di ASCOM BRA e verranno immediatamente attivate al riscontro del versamento della quota associativa ed alla compilazione di questo form: <https://lp.satispay.com/confcommercio-cuneo>



Satispay ha inoltre annunciato l'introduzione di una nuova misura volta a supportare il commercio locale. Come? Attraverso un programma punti rivolto alla sua community che verrà rilasciato gratuitamente agli utenti nelle prossime settimane.

Si tratta di un progetto nato per incentivare gli acquisti nei negozi aderenti e sostenere le economie dei territori premiando ogni acquisto pagato con Satispay con dei punti che potranno essere trasformati in sconti, finanziati da Satispay e utilizzabili in tutti gli esercizi commerciali convenzionati.

Si tratta del più vantaggioso programma di loyalty in Italia per rete e tipologia di accettazione, che coinvolge centinaia di migliaia di attività indipendenti oltre ai pagamenti di bollettini, ricariche telefoniche e gift card.

Nelle province di Cremona e Vicenza, dove i test sono stati condotti negli ultimi mesi, il programma Punti Satispay ha permesso di registrare una crescita delle transazioni complessive di oltre il 25%. L'iniziativa, infatti, è infatti ideata per portare un grande vantaggio anche al commercio locale, coerentemente alla missione dell'azienda.

**SPORTELLO SOCI Ascom Bra**  
0172 41.30.30 | [associati@ascombra.it](mailto:associati@ascombra.it)



# AUTOTEAM<sup>S.R.L.</sup>

CONSULENZA E PRATICHE AUTOMOBILISTICHE

**Formazione,  
pratiche auto e assistenza:  
siamo la guida di chi guida.**



## AUTOTEAM ACADEMY

**SCOPRI I CORSI DI FORMAZIONE  
PER L'AUTOTRASPORTO**

**Per informazioni  
ti aspettiamo sul  
canale Whatsapp**



## Le nostre sedi

Torino | Grinzane Cavour  
Alba | Asti | Bra | Vado Ligure

[info@agenziaautoteam.it](mailto:info@agenziaautoteam.it)

[www.agenziaautoteam.it](http://www.agenziaautoteam.it)

## SPORTELLO INNOVAZIONE ASCOM BRA



Presso l'Ascom di Bra è attivo uno dei presidi più avanzati e concreti nel supporto all'innovazione delle piccole e medie imprese: lo Sportello Innovazione, attivato in collaborazione con EDI - Ecosistema Digitale per l'Innovazione, l'Innovation Hub di Confcommercio-Imprese per l'Italia. Un'iniziativa strategica che rientra nel più ampio quadro del Piano Nazionale Impresa 4.0, volto ad accompagnare le PMI italiane nella trasformazione digitale e sostenibile.

In un mercato sempre più competitivo, veloce e interconnesso, la capacità di utilizzare strumenti digitali non è più un'opzione, ma una condizione imprescindibile per restare sul mercato e crescere. Social network, motori di ricerca, software gestionali, piattaforme e-commerce e strumenti di sicurezza informatica sono diventati alleati indispensabili per ogni imprenditore moderno. Ma il cambiamento richiede competenze, investimenti mirati e un supporto concreto. Ed è qui che entra in gioco lo sportello SPIN di Bra.

### Il progetto EDI: un ecosistema per l'innovazione

EDI rappresenta un punto di riferimento nazionale per tutte le imprese del sistema Confcommercio che desiderano intraprendere un percorso di trasformazione digitale. Il suo modello d'intervento integra tecnologia, organizzazione aziendale e cultura d'impresa, in un'ottica di accompagnamento individuale. Non si tratta, quindi, solo di fornire strumenti, ma anche di formare, orientare e costruire strategie personalizzate.

La rete di Sportelli Innovazione (SPIN) è il cuore operativo di questo ecosistema. Diffusi in tutto il territorio italiano, questi presidi locali offrono alle imprese servizi innovativi e consulenze gratuite su tematiche chiave come cybersicurezza, tecnologie digitali per il turismo, sostenibilità e accesso al credito, e posizionamento online. È proprio quest'ultimo l'ambito d'intervento principale dello sportello attivo presso la sede di Ascom Bra.



**ASCOM**  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ZONA DI BRA

anno 2024  
SCAN ME

**SOCIO ASCOM BRA**  
Mario Rossi  
Azienda SRL

## LA SALUTE DEI NOSTRI ASSOCIATI AL PRIMO POSTO!

*Un mondo di **sconti** e **vantaggi** per prenderti cura della **Tua Salute***

---

**SPORTELLO SOCI ASCOM BRA**  
0172 413030 | [associati@ascombra.it](mailto:associati@ascombra.it) | [associati.ascombra.it](http://associati.ascombra.it)



**spin**  
SPORTELLO INNOVAZIONE  
EDI CONFCOMMERCIO

**ASCOM**  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ZONA DI BRA

**edi**  
ECOSISTEMA DIGITALE  
PER L'INNOVAZIONE

## SPORTELLO DIGITALE ASCOM BRA

Scopri tutte le opportunità per  
**FAR DECOLLARE LA TUA IMPRESA!**

# **RICHIEDI ORA IL TUO CHECK UP DIGITALE!**

PER INFO Sportello Digitale Ascom Bra | 0172 413030 | [digital@ascombra.it](mailto:digital@ascombra.it)

## NUOVE CONVENZIONI PER I SOCI

### CONVENZIONE ASCOM BRA - MOST' Innovation For Wine

MOST' è la nuova piattaforma per la gestione, conservazione e distribuzione del vino che, attraverso servizi di logistica e stoccaggio a impatto zero, promuove la sostenibilità e l'efficienza energetica all'interno di un territorio di eccellenza vinicola e paesaggistica: Langhe, Roero e Monferrato.

**MOST'**  
INNOVATION FOR WINE

L'ecosistema MOST' è davvero pensato e progettato attorno al vino: le infrastrutture fisiche e informatiche dell'azienda sono costruite attorno alle esigenze peculiari della produzione e distribuzione vinicola. Tutto è pensato e progettato "a misura di bottiglia".

Ascom Bra, grazie alla convenzione stipulata con questa realtà, con sede a Pocapaglia, dà la possibilità ai propri associati di accedere ad offerte vantaggiose di seguito elencate:

Listino business per aziende associate:

Prima presa gratuita Bottiglia da 0,750 L 0,1€/mese

Box da 6 bottiglie: 0,3€/mese

Pallet standard carico collo unico: 10€/mese

Listino privati riservato ai soci Ascom:

Cantina fino a 50 bottiglie: 5,99€/mese (sconto 40%)

Riserva fino a 200 bottiglie: 21,99€/mese (sconto 40%)

Grand cru fino a 500 bottiglie: 49,99€/mese (sconto 40%)

Per maggiori informazioni in merito alla convenzione contatta Most' al numero 0172 1860100 o via mail all'indirizzo [info@most.wine](mailto:info@most.wine)

### CONVENZIONE ASCOM BRA-TEKFIRE: sconti riservati ai soci Ascom Bra!

Ascom Bra, grazie alla convenzione con Tekfire, azienda che vanta più di 30 anni di esperienza nella vendita ed installazione di materiali, attrezzature antincendio ed antinfortunistica, offre la possibilità ai propri associati di accedere a sconti esclusivi e vantaggiosi!

Di seguito alcuni prodotti sui quali può essere applicato uno sconto del 10% presentando la tessera digitale Ascom Bra:

- Estintore a polvere kg. 6 34A 233BC EN 3.7 comprensivo del cartellino di verifica
- Piantana OCTAGON180 rossa RAL 3002 completa di asta e cartello metallico con etichetta
- Piantana OCTAGON180 cromata completa di asta e cartello metallico con etichetta
- Cartellonistica in alluminio
- Coperta antifiamma in busta

I soci Ascom Bra, inoltre, hanno la possibilità di ricevere uno sconto del 10% sulla manutenzione degli estintori (da svolgersi ogni 6 mesi come da DPR 547 ART.27.04.55 art. 34 e successive modifiche). L'intervento comprende: uscita in luogo del tecnico, controllo dell'efficienza degli estintori, controllo degli organi principali di erogazione e di tenuta, controllo dello stato di conservazione dell'agente estinguente, controllo manometri di carica e valvole di sicurezza, aggiornamento e/o sostituzione del cartellino di verifica.

Per maggiori informazioni relative alla convenzione contatta gli uffici Tekfire tramite la sezione "contatti" sul sito Tekfire.



**AREA SOCIO**

# NUOVE CONVENZIONI PER I SOCI

## CONVENZIONE ASCOM BRA - ASCENSORI ROSSINI

Risparmia sulla manutenzione del tuo ascensore con la convenzione tra Ascom Bra ed Ascensori Rossini

Ascensori Rossini, azienda nata a Vicoforte (CN) nel 1963, a partire da maggio 2024 opera nel territorio braidese con un punto vendita in Via Audisio 9, per offrire con maggiore tempestività il proprio servizio anche nell'area Roero-Langhe.

L'azienda mette a disposizione di tutti i soci Ascom Bra il proprio know how per effettuare un Check Up dell'impianto e proporre un'offerta dedicata!

Come? Tramite una convenzione che consiste in un sopralluogo gratuito, al termine del quale sarà elaborata un'analisi tecnica dello stato dell'impianto. A seguito del check up, che comprende anche un'approfondita analisi documentale, verrà eventualmente proposta un'offerta per la manutenzione comprendente almeno 6 mesi di canoni gratuiti.



## CONVENZIONE ASCOM BRA-SC TREK: attività di team building outdoor



SC Trek è un tour operator outdoor che organizza team building nella natura, come escursioni, ciaspolate, attività in e-bike, prove di arrampicata.

Tra le attività più richieste vi è l'iniziativa Photohike: un'attività esperienziale outdoor che unisce natura e fotografia, adatta a chiunque in buona salute, declinata in chiave di attività incentive grazie a un divertente contest, che stimola la collaborazione e la competizione.

Al piacere di fare una facile escursione e prendersi una pausa dalla routine e dalla vita lavorativa viene affiancato un divertente contest fotografico, con condivisione di facili insegnamenti per migliorare le proprie fotografie utilizzando lo smartphone.

Ascom Bra, grazie alla convenzione stipulata con SC Trek, dà ai propri associati la possibilità di ottenere uno sconto del 10% sull'acquisto di un'attività di team building outdoor confermata entro dicembre 2025.

**UFFICIO MARKETING ASCOM BRA**  
0172 41.30.30 | [marketing@ascombra.it](mailto:marketing@ascombra.it)

## SALDI ESTIVI 2025

### partenza ufficiale il 5 luglio

È stata definita la data di inizio delle vendite di fine stagione per l'estate 2025: i saldi partiranno ufficialmente sabato 5 luglio. La decisione è stata presa in seguito alla riunione della Commissione Sviluppo Economico della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, tenutasi il 14 ottobre 2024, e conferma quanto previsto dall'accordo quadro approvato il 24 marzo 2011, nonché dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 3-8048 del 12 dicembre 2018.

Come stabilito dalla normativa regionale (articolo 14 della Legge Regionale n. 28 del 12 novembre 1999), il periodo dei saldi estivi ha una durata complessiva di otto settimane. Tali settimane non devono necessariamente essere consecutive.

La programmazione temporale, ovvero la definizione di come distribuire queste otto settimane all'interno del calendario, è affidata ai singoli Comuni. Gli esercizi commerciali sono tenuti a rispettare le date stabilite dal proprio Comune di riferimento.

È importante ricordare anche un altro aspetto previsto dalla legge: nei trenta giorni che precedono l'inizio dei saldi è vietato effettuare vendite promozionali.

Tale disposizione, contenuta nell'articolo 14 bis della stessa legge regionale, è pensata per garantire maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori e per evitare confusioni tra promozioni e sconti stagionali.



---

# TERRITORIO ed EVENTI

## A.C. Bra IN SERIE C la città si veste di giallorosso

La città di Bra continua a festeggiare uno dei momenti più significativi della sua storia sportiva recente. A poco più di due mesi dalla promozione in Serie C dell'A.C. Bra Calcio, il club guidato dal presidente Giacomo Germanetti, insieme alla comunità cittadina, prosegue nelle celebrazioni per un traguardo che ha riempito d'orgoglio tifosi e cittadini.

In un clima di entusiasmo e partecipazione collettiva, prende vita l'iniziativa "Vetrine braidesi in giallorosso", frutto della stretta sinergia tra la società sportiva e la Confcommercio Ascom Bra. Un progetto pensato per coinvolgere attivamente il cuore pulsante dell'economia locale, ovvero il commercio cittadino, in un'azione simbolica ma significativa: colorare di giallorosso le vetrine dei negozi della città, per omaggiare la squadra che ha riportato Bra tra i professionisti.

Per l'occasione, è stato ideato e prodotto, un gagliardetto celebrativo, che richiama i colori sociali dell'A.C. Bra e riporta la grafica dedicata alla vittoria del campionato di Serie D 2024/2025. Questo speciale emblema sarà esposto nei più di 150 esercizi commerciali associati a Confcommercio Ascom Bra, aderenti all'iniziativa.

Le vetrine cittadine rimarranno vestite a festa per l'intero periodo che copre le ultime due settimane di giugno e la prima settimana di luglio, offrendo ai passanti un colpo d'occhio emozionante e sentito, che testimonia quanto il successo sportivo della squadra abbia saputo unire l'intera comunità braidese.

*"Abbiamo voluto coinvolgere il settore del commercio e dei pubblici esercizi di Bra – ha spiegato Luigi Barbero, direttore generale di Confcommercio Ascom Bra – per condividere ed esaltare l'impresa storica compiuta dal Bra Calcio. Con la promozione in Serie C, la squadra onorerà il nome di Bra non solo sul piano sportivo, ma anche in ambito nazionale.*

Siamo contenti ed estremamente orgogliosi di quanto fatto dai giallorossi, che ora avranno l'occasione di portare il nostro nome in altre regioni italiane, generando un'importante visibilità per il nostro territorio e per le sue potenzialità. Abbiamo già avviato un confronto con il presidente Germanetti – prosegue Barbero – per la costruzione di un progetto che possa fungere da veicolo di promozione turistica ed enogastronomica per la nostra città. Ancora una volta, rivolgo grandi complimenti alla dirigenza, allo staff tecnico e naturalmente a tutta la squadra".

Una festa che non si esaurisce sul campo da gioco, ma che si estende alle strade, alle vetrine, al cuore della città: il Bra Calcio torna tra i professionisti e Bra intera risponde con fierezza, entusiasmo e tanta, tanta passione giallorossa.





# ENERGIA CONDIVISA, RISPARMIO GARANTITO

Scopri la Comunità Energetica Rinnovabile del Roero:  
vantaggi per imprese e cittadini.

**GIOVEDÌ 3 LUGLIO ORE 15.00**

Sala Conferenze Confcommercio Ascom Bra  
Via Euclide Milano 8, Bra (2° piano)

Saluti Istituzionali:

Luigi Barbero, Direttore Confcommercio Ascom Bra

Presentazione progetto:

Daniela Demaria, Presidente CER Roero

**INGRESSO LIBERO**

**PER MAGGIORI INFORMAZIONI**

UFFICIO MARKETING ASCOM BRA | 0172413030 | [info@ascombra.it](mailto:info@ascombra.it)

## CER - Comunità energetiche rinnovabili del Roero



Le **Comunità Energetiche Rinnovabili** (CER) sono un insieme di soggetti che producono, consumano e condividono energia elettrica da fonti rinnovabili all'interno di un territorio delimitato ricevendo incentivi economici di diverso tipo dal Gestore dei Servizi Energetici.

Le Comunità Energetiche Rinnovabili (CER) sono un concetto innovativo che può coinvolgere ad esempio cittadini, piccole e medie imprese (non le grandi aziende), enti territoriali e autorità locali, comprese le amministrazioni comunali, le cooperative e gli enti di protezione ambientale.

Una CER è un insieme di soggetti che condividono l'energia elettrica prodotta da impianti rinnovabili situati all'interno di un territorio delimitato da una cosiddetta cabina primaria. Questi soggetti possono essere produttori, consumatori o sia produttori che consumatori (in tal caso si parla di prosumer) e la condivisione avviene grazie alla rete nazionale di distribuzione elettrica, senza bisogno di collegamenti appositi e senza che ciascuno debba cambiare operatore.

Cabina primaria: si tratta di un impianto elettrico che ha la funzione di trasformare l'energia elettrica in ingresso ad alta tensione in energia a media tensione in base alla zona geografica da alimentare; in altre parole, la cabina primaria è il punto di ingresso dell'energia elettrica nella rete di distribuzione.

Sebbene la CER possa realizzare ed essere proprietaria di propri impianti, nella forma più semplice chi realizza un impianto può metterlo a disposizione e l'energia che non utilizza in autoconsumo la mette a disposizione degli altri membri: l'energia scambiata riceverà una tariffa incentivante da dividere tra i membri della comunità (secondo un regolamento che è da approvare di comune accordo tra tutti i soci).

Ma gli incentivi non sono che la punta dell'iceberg delle possibilità che può sbloccare una CER. In pratica, una CER permette di utilizzare l'energia rinnovabile localmente, riducendo la dipendenza dalle fonti esterne rappresentando un passo importante verso un futuro senza emissioni di carbonio.



# La salsiccia di Bra conquista i palati



## Italian Oyster Fest

BRA, 20 maggio 2025 – L'eccellenza gastronomica piemontese torna a farsi notare a livello nazionale grazie a un connubio audace e sorprendente: ostrica e salsiccia di Bra, protagoniste assolute dell'edizione 2025 dell'Italian Oyster Fest di La Spezia, il primo festival italiano interamente dedicato alla filiera dell'ostrica nostrana.

Nel cuore del Golfo dei Poeti, tra chef visionari, degustazioni gourmet e sperimentazioni sensoriali, è stata proprio la salsiccia di Bra, prodotto simbolo del nostro territorio, a ricevere l'attenzione di pubblico e critica, reinterpretata in modo creativo dalla chef Caterina Quaglia.

## La salsiccia di Bra protagonista dell'innovazione culinaria

Caterina Quaglia, esponente di spicco dell'associazione "Lady Shape" dell'Unione Cuochi Italiani e già nota per la sua grande esperienza culinaria, ha portato in scena una creazione insolita ed audace: ostrica cruda su tartare di salsiccia di Bra con tartufo nero del Monferrato e olio agrumato agli agrumi misti.

Una sfida gustativa che ha saputo valorizzare l'unicità della salsiccia di Bra, la cui lavorazione esclusivamente a base di carne bovina la rende adatta al consumo crudo, offrendo una consistenza delicata e un gusto elegante, perfetto per dialogare con la salinità marina dell'ostrica.

"Era una sfida difficile: tre ingredienti forti e crudi, ma quando si conoscono a fondo i prodotti del territorio e si ha il coraggio di osare, si può creare qualcosa di unico" Chef Caterina Quaglia

Il risultato? Un'esplosione armonica di sapori, in cui la dolcezza della carne bovina cruda, il profumo inebriante del tartufo e la freschezza degli agrumi si sposano con l'intensità iodica dell'ostrica.

L'incontro tra eccellenze italiane

Il successo della proposta della chef Quaglia testimonia il potenziale delle collaborazioni tra eccellenze regionali. In questo caso, la salsiccia di Bra, ambasciatrice della tradizione gastronomica piemontese, ha trovato un alleato inaspettato nell'ostrica spezzina, dando vita a un piatto che unisce la terra della città di Bra al mare della Liguria in un abbraccio contemporaneo e sorprendente.

Il piatto ha colpito anche gli esperti del settore, come i produttori spezzini di ostriche e il pubblico presente all'Arena Gourmet condotta dal food teller Fabio Bongiorno, confermandosi una delle creazioni più apprezzate del festival.

### Perché la salsiccia di Bra è così speciale?

La salsiccia di Bra, riconosciuta come prodotto tipico di eccellenza del Piemonte, è frutto di una tradizione secolare che risale all'Ottocento. Composta da carne bovina magra, spesso arricchita da una piccola parte di grasso suino (per legge solo nella versione destinata alla cottura), viene consumata cruda ed è amata per il suo gusto morbido, speziato e delicato.

Il fatto che sia pronta al consumo crudo la rende una scelta perfetta per la cucina creativa e contemporanea, come dimostrato proprio all'Italian Oyster Fest, dove ha dimostrato di reggere il confronto con ingredienti di mare, creando ponti gastronomici inediti.

### Un invito a valorizzare i sapori locali

La partecipazione della salsiccia di Bra all'Italian Oyster Fest, grazie alla collaborazione con l'ente del turismo Langhe, Monferrato e Roero, L'ASCOM di Bra e il consorzio della Salsiccia di Bra, rappresenta un'occasione preziosa di visibilità per il territorio braidese e per tutti i produttori locali. Eventi di questo calibro non solo promuovono la cultura culinaria italiana, ma offrono anche spunti per innovare la tradizione senza dimenticarne le radici.

L'ASCOM Bra continua a sostenere iniziative che valorizzino i prodotti locali, favorendo il dialogo tra territori e promuovendo l'eccellenza agroalimentare attraverso collaborazioni creative e sostenibili.

*"La salsiccia di Bra è un simbolo della nostra identità gastronomica e vedere che riesce ad affascinare anche nel contesto di un festival nazionale dedicato all'ostrica ci rende orgogliosi e ancora più motivati a promuoverla."*



## CONSORZIO MACELLAI BRAIDESI

Per informazioni contattare la  
Segreteria di Direzione allo 0172 413030 int. 4



# La salsiccia di Bra conquista i palati

## La pizza più buona del mondo? È quella con la salsiccia di Bra

È la salsiccia di Bra uno degli ingredienti principe della "Mole Vesuviana", la pizza con cui **Michela Carbone** di Pianezza ha vinto il campionato mondiale della pizza 2025, che si è disputato a Rimini. Un nome che richiama le origini della ragazza e il luogo in cui è cresciuta. I suoi genitori aprirono una pizzeria 24 anni fa ad Alpignano (Torino), appena giunti da Napoli, e oggi vi lavorano anche i figli. Il più giovane, Alessio, frequenta l'istituto alberghiero, mentre Pasquale, esperto di vini e responsabile di sala in un locale di Torino, ha affiancato la sorella nel concorso di Rimini. La categoria in cui hanno trionfato, infatti, è quella Pizza&vino e la vittoria è arrivata abbinando alla Mole Vesuviana un Carema riserva 2019.

Negli ingredienti che Michela ha selezionato per la sua pizza c'è un mix di territori, come spiega lei stessa: «Ci sono due prodotti della Campania, la crema di friarielli e una sbriciolata di tarallo napoletano, con mandorle e pepe, e due prodotti del Piemonte, la salsiccia di Bra e il Plaisentif, il famoso formaggio delle viole».



## "The World's 50 Best Restaurants 2025"



La salsiccia di Bra conquista il mondo ai **"The World's 50 Best Restaurants 2025"**

Un evento di risonanza mondiale ha illuminato la Reggia di Venaria, a Torino, con l'edizione 2025 di The World's 50 Best Restaurants. I 50 migliori chef si sono dati appuntamento in questo luogo simbolo del patrimonio italiano per celebrare l'eccellenza della gastronomia globale.

Tra i protagonisti del menù degustazione, uno dei gioielli del nostro territorio: la salsiccia di Bra. Apprezzata per la sua qualità, freschezza e tradizione artigianale, è stata accolta con entusiasmo dagli chef internazionali, confermando la sua unicità e versatilità in cucina.

Oggi possiamo dirlo con orgoglio: la salsiccia di Bra è ufficialmente un prodotto internazionale.



# MEDICAL CENTER

la Tua Salute, la Nostra Priorità



## PRENOTA ORA LA TUA VISITA

# GENETICA, PREVENZIONE E CULTURA DEL BENESSERE

Il Poliambulatorio Medico Specialistico **MEDICAL CENTER** di Bra offre prestazioni sanitarie di **alta qualità**, basate sul principio della **prevenzione** e della **cura personalizzata**.

### COSA OFFRIAMO?



**PIÙ DI 30**  
SPECIALIZZAZIONI



**PIÙ DI 50**  
MEDICI SPECIALISTICI



Tel. 0172 1915244 | Email [info@medicalcenter.cn.it](mailto:info@medicalcenter.cn.it)

## FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



### CORSI DI SPECIALIZZAZIONE POST DIPLOMA BIENNALI GRATUITI IN SVILUPPO SOFTWARE, TURISMO ED EVENTI CULTURALI

# ITS POSSIBILE!

### La **scuola** che ti prepara al **lavoro!**

90% DI IMPIEGO  
POST CORSI  
DEGLI  
STUDENTI

GRANDE  
ALTERNANZA  
SCUOLA  
LAVORO

DOCENZA  
GESTITA  
DA  
PROFESSIONISTI

ALTA  
FORMAZIONE  
TECNICA E  
PROFESSIONALE

DIPLOMA  
TECNICO  
SUPERIORE  
RICONOSCIUTO

Per maggiori informazioni **SCAN ME**



ITS TURISMO  
E ATTIVITÀ  
CULTURALI  
[its-turismopiemonte.it](http://its-turismopiemonte.it)



SEDE DI BRA PER LE PROVINCE DI CUNEO E ASTI



# ASCOM

news



**CONFCOMMERCIO ASCOM BRA**

Via Euclide Milano, 8 - Bra (CN) | 0172 41.30.30 | info@ascombra.it | www.ascombra.it