



ASCOM news

Dir. Resp.: Dott. Luigi Barbero - Aut Trib. di Alba n. 432 del 03/09/1985 | INFORMATORE Ascom News n° 4 - anno 2025
A cura dell'ASCOM Zona di Bra | via Euclide Milano 8, Bra (CN) | Tel. 0172 41.30.30 | info@ascombra.it

L'unione
fa la forza!

CONTABILITÀ e GESTIONE DEL PERSONALE

- Decreto Fiscale 2025 – novità operative e termini fiscali
- Revisione legale: nuovi principi di gestione della qualità
- Modifiche CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro)
- Bonus “Giorgetti” - incentivo al posticipo del pensionamento
- Riforma della disabilità – certificato medico introduttivo

BANDI e CONTRIBUTI a fondo perduto

- Fondo MPMI (micro, piccole e medie imprese)

IGIENE e SICUREZZA sul lavoro

- Nuovi limiti di taluni CONSERVANTI in salumi e formaggi
- Prodotti di salumeria, pubblicate le nuove regole per la produzione e vendita

PATRONATO, PENSIONI e PREVIDENZA

- Pensione supplementare: cos'è e chi ne ha diritto
- Trattamento minimo delle pensioni: requisiti e condizioni
- ADI: contributo straordinario in caso di sospensione

FORMAZIONE ed aggiornamento

- Formazione preasuntiva su salute e sicurezza
- Corsi Sicurezza rimborsati Enti Bilaterali
- Formazione continua per gli occupati
- Formazione a costo zero con Fondo For.Te.

Area SOCIO

- Accordo ASCOM BRA - CER: energia condivisa per un futuro sostenibile
- Convenzioni locali: MEDICINA E BENESSERE
- Convenzioni locali: TEMPO LIBERO, SERVIZI INFORMATICI, SETTORE AUTO...
- Pagamento compensi Nuovo Imaie Scadenza 31 ottobre 2025

TERRITORIO ed EVENTI

- Il Successo di Bra's a Cheese 2025
- Confcommercio lancia il “programma 2025–2030”: tra crisi demografica e nuova identità culturale
- Commercio e lavoro: il territorio celebra esperienza e dedizione
- SOS Bra Chiama Bra: il progetto “Aggiungi un PASTO a tavola”

CONTABILITÀ e GESTIONE del PERSONALE

Decreto Fiscale 2025 – novità operative e termini fiscali

Con la conversione in legge del **Decreto Fiscale 2025 (Legge 108/2025)** sono intervenute diverse modifiche e integrazioni in materia tributaria che hanno effetti operativi anche lato contabilità. Rivista Personale Enti Locali

Tra le misure più rilevanti:

- Differimento dei termini per il versamento del primo acconto 2025 e del saldo 2024 per i soggetti in regime ISA o forfettari: il termine ordinario viene spostato al 20 agosto 2025 con maggiorazione dello 0,4 %.
- Modifiche al trattamento fiscale di alcune spese per lavoratori dipendenti e autonomi.
- Nuove condizioni e modalità per accessi, motivazioni obbligatorie nei verbali degli atti ispettivi, e maggiore trasparenza nei processi di controllo.

Revisione legale: nuovi principi di gestione della qualità (ISQM Italia / ISA Italia 220)

Dal 1° gennaio 2025 è in vigore **il principio ISQM Italia 1** (per la firma della qualità nelle società di revisione).

I principi ISQM Italia 2 e ISA Italia 220 (Revisione legale: gestione della qualità a livello di incarico) avranno decorrenza per i bilanci con periodi amministrativi che iniziano in data pari o successiva al 1° gennaio 2025, salvo adozione anticipata volontaria.

L'obiettivo è **innalzare le regole di qualità nell'attività di revisione**, rafforzando controlli, responsabilità, procedure di supervisione interna e gestione dei rischi di revisione.

UFFICIO CONTABILITÀ ASCOM BRA
0172 413030 | contabilita@ascombra.it



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

Modifiche CCNL (Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro)



Alcuni CCNL prevedono variazioni a partire dal 1° ottobre 2025:

- Agenzie di somministrazione / formazione: adeguamenti informatici e revisione modulistica.
- CCNL Centri elaborazione dati / assistenza sanitaria integrativa: contributo annuale fissato a 234 € totali (17 €/mese a carico datore di lavoro, 2,50 €/mese a carico lavoratore) per determinate categorie di lavoratori.
- CCNL Cemento, Calce (industria): trattenuta contrattuale straordinaria di 30 € in ottobre per i lavoratori non iscritti al sindacato (che non abbiano manifestato diniego, entro scadenza) per il rinnovo contrattuale.

È necessario adeguare i calcoli contributivi / trattenute per i dipendenti coinvolti dai CCNL aggiornati. Occorre anche verificare iscrizioni sindacali e manifestazioni di diniego da parte dei lavoratori nel caso del contributo straordinario.

Altre novità...

- Detrazioni, bonus, agevolazioni familiari e previdenziali confermate o ridiscusse per il 2025/2026 (come il bonus bebè, bonus mamme)
- Questioni interpretative su compatibilità di contratti, somministrazione e normative europee



UFFICIO CONTABILITÀ ASCOM BRA
0172 413030 | contabilita@ascombra.it

Bonus “Giorgetti” / incentivo al posticipo del pensionamento

Dal 1° settembre 2025 entra in vigore il **bonus Giorgetti**, che consente ai lavoratori dipendenti che maturano entro il 31 dicembre 2025 i requisiti per pensione anticipata (o Quota 103) di rinunciare alla quota contributiva IVS che graverebbe su di loro (circa 9,19 %) e ottenere tale importo in busta paga come importo “esente”.

Occorre predisporre le procedure interne per riconoscere il bonus in busta paga (verifica requisiti, calcolo, esenzione IRPEF). **Il bonus non concorre al reddito da lavoro dipendente.**



UFFICIO PAGHE ASCOM BRA
0172 413030 | paghe@ascombra.it



ASCOM
CONFCOMMERCIO
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

Riforma della disabilità – certificato medico introduttivo

Dal 30 settembre 2025 parte la seconda fase sperimentale del nuovo modello per l'**accertamento della disabilità**: in alcune province (Alessandria, Genova, Isernia, Lecce, Macerata, Matera, Palermo, Teramo, Vicenza, e in parte Valle d'Aosta / Trento) l'avvio del procedimento dovrà avvenire esclusivamente tramite invio telematico del "certificato medico introduttivo" all'INPS. Nei casi di dipendenti con disabilità, occorrerà adeguarsi alle nuove modalità operative per l'**invio del certificato**. I medici certificatori dovranno essere profilati per accedere al canale telematico.



UFFICIO PAGHE ASCOM BRA | 0172 413030 | paghe@ascombra.it

**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

WWW.GIPGROUP.IT

BANDI e CONTRIBUTI a fondo perduto

Fondo MPMI

micro piccole e medie imprese

Obiettivo:

Sostenere investimenti di micro, piccole e medie imprese commerciali per lo sviluppo, consolidamento e innovazione.

Beneficiari:

Imprese commerciali con codici ATECO specifici (es. commercio, ristorazione, discoteche night-club)

Spese ammissibili:

Macchinari, attrezzature, hardware/software, arredi, opere edili, brevetti/licenze, immobili, scorte, servizi (marketing, consulenza, locazione), spese generali (fino al 5 %)

Importi minimi:

- € 25.000 per micro/piccole imprese
- € 250.000 per le medie imprese

Agevolazioni:

- Finanziamento agevolato al tasso zero (fino al 100% delle spese ammissibili)
- Contributo a fondo perduto: 10 % per micro, 8 % per piccole, 4 % per medie imprese
- Il contributo deve rispettare i limiti "de minimis" dell'UE

Per info e presentazione della domanda

UFFICIO CREDITO AGEVOLATO
0172 413030 | creditoagevolato@ascombra.it





 **TURISMO**
ALPMED

331 9879633 | info@bookingpiemonte.it

IGIENE e SICUREZZA sul lavoro

Nuovi limiti di taluni CONSERVANTI in salumi e formaggi

Dal 9 ottobre 2025, è entrato in vigore il nuovo Regolamento Ue 2023/2108 che **riduce la concentrazione massima di nitrati e nitriti nei salumi, nei formaggi e nei prodotti da pesca**. I nuovi limiti sono stati studiati per **ridurre l'esposizione di consumatori e consumatrici alle nitrosammine, sostanze cancerogene che si formano nell'organismo a partire dai nitriti**. I nitriti (E 249, E 250) e i nitrati (E 251, E 252) sono additivi largamente utilizzati soprattutto nell'industria delle carni trasformate (salumi, insaccati) per le seguenti funzioni principali:

- **Conservazione / azione antimicrobica:**
soprattutto contro il *Clostridium botulinum* e altri batteri pericolosi.
- **Stabilità del colore e aspetto:**
i nitriti contribuiscono al caratteristico "colore rosato" dei salumi, aiutando a fissare la mioglobina e a prevenire l'ossidazione del colore.
- **Effetti organolettici:**
in certe dosi influenzano anche il gusto, l'aroma e la maturazione dei prodotti.



Tuttavia la Commissione europea ha abbassato i limiti per gli additivi nitriti e nitrati in salumi e formaggi con il Regolamento UE/2023/2108. **I nuovi limiti entreranno in vigore a partire dal 9/10/2025.**

I valori fissati tengono conto delle specificità dei diversi prodotti e delle condizioni di lavorazione nei Paesi europei. Ad esempio per i formaggi in cui è consentito l'uso di nitrati le quantità massime permesse scenderanno da 150 mg/kg di a 75 mg/kg.

Per i derivati della carne, il discorso è più complesso in quanto sono previsti limiti diversi per differenti tipologie di prodotti in base anche alla tipologia di lavorazione che subiscono. In generale per i prodotti cotti (come il prosciutto cotto) le quantità massime di nitriti di sodio e potassio ammesse passano da 100 a 55 mg/kg (sempre come ioni nitrito), se sterilizzati, e da 150 a 80 mg/kg, se non sterilizzati. Per i prodotti a base di carne crudi, invece, le quantità massime consentite di nitriti passano da 150 a 80 mg/kg ioni nitrito, mentre quelle di nitrati scendono da 150 a 90 mg/kg (110 per alcuni casi particolari). Altri limiti sono stati fissati per svariate tipologie di prodotti tradizionali.

Attenzione, però, nella normativa precedente, i valori di nitriti erano espressi come nitriti di sodio (NaNO_2) e nitriti di potassio (KNO_2), mentre nella NUOVA NORMATIVA come ioni nitrito NO_2^- e ione nitrato NO_3^- per cui vi **sono da applicare fattori di conversione**: ad esempio nel caso dei formaggi, la quantità ammessa si riduce tra il 20% e il 30% a seconda che si utilizzino nitrati di potassio o sodio.

Altra cosa molto importate è che il nuovo Regolamento UE/2023/2108 non stabilisce un limite quantitativo di dosi che è possibile utilizzare, ma **richiede ai produttori di garantire dei livelli residuali massimi di nitriti e di nitrati, introducendo anche la dicitura “DA TUTTE LE FONTI”**.

Tale frase indica che i valori residuali possono essere influenzati non solo dagli additivi aggiunti, ma anche da ingredienti naturalmente ricchi di nitrati e nitriti, come le verdure a foglia (es. spinaci, lattuga e rucola) o altre fonti, come l'acqua potabile. Inoltre è importante ricordare che, nei prodotti a base di carne trattati termicamente, i nitrati possono derivare anche dalla naturale conversione dei nitriti in un ambiente a bassa acidità. Se si utilizzano poi nitriti e nitrati in combinazione, la questione si complica ulteriormente, e per essere certi del residuo presente nel prodotto finito occorrerà sottoporre quest'ultimo ad esami analitici al termine della sua maturazione. Va anche ricordato che ci sono dei prodotti a base di carne le cui modalità tradizionali di lavorazione e salatura non rendono possibile determinare con precisione la quantità di sali conservanti aggiunta e assorbita.

L'assorbimento di nitriti e nitrati avviene in modo graduale e non uniforme ed è influenzato da diversi fattori come il taglio della carne, le dimensioni, lo spessore e la durata di lavorazione. Inoltre questi composti reagiscono progressivamente, durante la stagionatura, con i composti naturali della carne.

Viene anche consentito, ad esempio nel caso del “prosciutto cotto”, non utilizzare conservanti, ma sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare, che è comunque tenuto a dimostrare all'autorità sanitaria competente che le procedure utilizzate siano valide scientificamente e che i criteri microbiologici definiti dalla normativa vigente siano rispettati.

Nelle seguenti tabelle riepilogative sono riportate le dosi massime che possono essere aggiunte durante la fabbricazione, rispettivamente nei prodotti a base carne e in altri prodotti.

NUM. CAT.	CATEGORIA DI ALIMENTO	NUM. E	DOSE MASSIMA CHE PUÒ ESSERE AGGIUNTA DURANTE LA FABBRICAZIONE (periodo di applicazione: fino al 09/10/2025)	DOSE MASSIMA CHE PUÒ ESSERE AGGIUNTA DURANTE LA FABBRICAZIONE (periodo di applicazione: dal 09/10/2025)
08.3.1	Prodotti a base di carne NON sottoposti a trattamento termico	E249 E250	150 mg/kg di nitriti	80 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-) ≈ 148,1 mg/kg di E249 (-6%) ≈ 119,4 mg/kg di E250 (-20%)
		E251 E252	150 mg/kg di nitrati	90 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) ≈ 123,3 mg/kg di E251 (-18%) ≈ 147,5 mg/kg di E252 (-2%)
08.3.1	Grandi tagli di prima scelta di bacon e salsicce essiccate senza aggiunta di nitriti	E251 E252	Categoria precedentemente non prevista	110 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) ≈ 150,7 mg/kg di E251 ≈ 180,3 mg/kg di E252
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico - <u>Non sterilizzati</u>	E249 E250	150 mg/kg di nitriti	80 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-) ≈ 148,1 mg/kg di E249 (-6%) ≈ 119,4 mg/kg di E250 (-20%)
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico – <u>Sterilizzati ($F_0 > 3$)</u>	E249 E250	100 mg/kg di nitriti	55 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-) ≈ 101,8 mg/kg di E249 (+2%) ≈ 82,1 mg/kg di E250 (-18%)

Tabella 4A: Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (≈ = “equivalente a”)

NUM. CAT.	CATEGORIA DI ALIMENTO	NUM. E	DOSE MASSIMA CHE PUÒ ESSERE AGGIUNTA DURANTE LA FABBRICAZIONE (periodo di applicazione: fino al 09/10/2025)	DOSE MASSIMA CHE PUÒ ESSERE AGGIUNTA DURANTE LA FABBRICAZIONE (periodo di applicazione: dal 09/10/2025)
01.7.2	Formaggio stagionato di pasta dura, semidura e semimolle	E251 E252	150 mg/kg di nitrati (periodo di applicazione: fino al 09/10/2026)	75 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) $\approx 102,7$ mg/kg di E251 (-32%) $\approx 123,0$ mg/kg di E252 (-18%) (periodo di applicazione: dal 09/10/2026)
01.7.4	Formaggio di pasta dura, semidura e semimolle ottenuto dal siero di latte			
01.7.6	Prodotti caseari stagionati di pasta dura, semidura e semimolle			
01.8	Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati	E251 E252	150 mg/kg di nitrati	75 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) $\approx 102,7$ mg/kg di E251 (-32%) $\approx 123,0$ mg/kg di E252 (-18%)
09.2	Prodotti della pesca trasformati	E251 E252	500 mg/kg di nitrati	270 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) $\approx 369,9$ mg/kg di E251 (-26%) $\approx 442,6$ mg/kg di E252 (-12%)

Tabella 4B: Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione ($\approx$ = "equivalente a")

Gli operatori del settore alimentare che utilizzano nitriti e nitrati devono valutare attentamente le proprie modalità di produzione e adeguarsi ai requisiti normativi previsti dal Regolamento (UE) 2023/2118, è fondamentale che dispongano di schede tecniche aggiornate sugli additivi utilizzati e che regolino il dosaggio in funzione delle nuove disposizioni.

Nella seguente tabella riepilogativa sono riportate le dosi residue massime di alcune categorie di alimenti (per maggiori dettagli si rimanda al Regolamento (CE) n. 1333/2008 e s.m.i., prestando attenzione a consultare la versione aggiornata).

NUM. CAT.	CATEGORIA DI ALIMENTO	DOSE RESIDUA MASSIMA DA TUTTE LE FONTI PER TUTTO IL PERIODO DI CONSERVAZIONE (periodo di applicazione: dal 09/10/2025)
08.3.1	Prodotti a base di carne NON sottoposti a trattamento termico	45 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-) 90 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-)
08.3.1	Grandi tagli di prima scelta di bacon e salsicce essiccate senza aggiunta di nitriti	110 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-)
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico (non sterilizzati)	45 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-)
08.3.2	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico - Sterilizzati ($F_0 > 3$)	25 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-)
01.7.2 01.7.4 01.7.6	Formaggio stagionato di pasta dura, semidura e semimolle Formaggio di pasta dura, semidura e semimolle ottenuto dal siero di latte Prodotti caseari stagionati di pasta dura, semidura e semimolle	35 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-) (periodo di applicazione: dal 09/10/2026)
01.8	Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati	35 mg/kg di ione nitrato (NO_3^-)
09.2	Prodotti della pesca trasformati (aringhe e spratti marinati)	45 mg/kg di ione nitrito (NO_2^-)

Tabella 5: Nuovi limiti residuali massimi

Gli alimenti che NON sono stati prodotti nel rispetto delle nuove disposizioni, ma che sono stati immessi legalmente sul mercato prima della data di applicazione (9/10/2025) possono continuare ad essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione (TMC) o alla data di scadenza.

Prodotti di salumeria, pubblicate le nuove regole per la produzione e vendita.

Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 195 del 23 agosto 2025, è entrato in vigore il Decreto 8 agosto 2025 del Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT), che introduce una nuova disciplina riguardante la produzione, l'etichettatura e la vendita di alcuni salumi di largo consumo.

Queste disposizioni riguardano direttamente le **attività di produzione, vendita e somministrazione al dettaglio di salumeria non DOP/IGP**. Le regole precedenti, risalenti al 2005 e aggiornate nel 2016, vengono abrogate.

Gli obiettivi del nuovo decreto sono:

- Tutela del consumatore: garantire trasparenza e corrette informazioni su ingredienti e qualità dei prodotti
- Uniformità normativa: fornire alle imprese regole certe su lavorazione, limiti analitici e denominazioni di vendita.



SALUMI e CARATTERISTICHE DA RISPETTARE	
PROSCIUTTO COTTO	- Solo cosce di suino domestico (<u>Sus scrofa domesticus</u>). - E' consentito l'impiego di acqua, sale (compreso il sale iodato), nitrito di sodio, nitrito di potassio. Possono essere impiegati: vino (compresi vini aromatizzati e liquorosi), birra, aceto, zucchero destrosio, fruttosio, lattosio, <u>maltodestrine</u> (sciroppo di glucosio), proteine del latte, proteine di soia, amidi e fecole, spezie, piante aromatiche, gelatine alimentari, aromi, additivi consentiti, miele, tartufo, formaggio, frutta (anche a guscio) frutta disidratata, pesto, <u>nduja</u>, verdure fresche, congelate o disidratate. - Variante tra "scelto" e "alta qualità" in base alla muscolatura visibile e umidità (max 79.5% e 76.5%). - La vendita deve avvenire a temperatura < 4 °C, e deve essere indicato se affumicato o aromatizzato.
PROSCIUTTO CRUDO	- Solo cosce intere salate a secco - La stagionatura deve essere minimo 7 mesi, oppure 9 mesi se pesa più di 8 kg - Sono vietati i metodi accelerati di affumicatura e l'utilizzo di cosce difettose - Possono essere utilizzati oltre il sale alimentare (compreso il sale iodato), pepe, tartufo, aromi, zuccheri semplici (destrosio, fruttosio, saccarosio), nitriti e nitrati, cloruro di potassio e sostitutivi del sodio, antiossidanti e correttori di acidità (acido lattico, acetico, citrico e loro sali). - I parametri devono essere: umidità < 64%, proteine > 24%, proteolisi >30%.
SALAME	- Impasto di carne suina con aggiunta di sale (compreso il sale iodato) cloruro di potassio e sostitutivi del sodio ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale ed stagionato naturalmente. - E' consentito l'impiego di vino, aceto, brandy ed altri alcolici, miele, tartufo, formaggio, frutta a guscio, pepe, aglio, spezie e piante aromatiche, zucchero, destrosio, fruttosio, lattosio, latt magro in polvere, proteine del latte, colture microbiche di avviamento alla fermentazione, aromi, additivi ad eccezione dei coloranti. - E' vietato l'utilizzo di carni separate meccanicamente. - E' obbligatorio un pH > 4.9 e la presenza di flora lattica specifica.
CULATELLO	- Prodotto di salumeria stagionato ottenuto dai muscoli interni della coscia di suino sezionata in modo da assumere la forma a pera. - Gli ingredienti utilizzati sono: sale alimentare (compreso il sale iodato), il pepe intero o spezzato, spezie, aromi naturali, vino e additivi consentiti dalle normative vigenti. - Il peso minimo deve essere di 3 kg, e la stagionatura deve essere minimo 9 mesi. - I parametri da rispettare sono: umidità max 51%; pH non > 6.75 né < 5.50 - E' vietato l'uso di carne di scrofa e di carni <u>PSE</u>: pallide, soffici e ricche di essudato, <u>DFD</u>: scure, dure e disidratate.
BRESAOLA	- Prodotto di salumeria ottenuto da carne fresca bovina o equina o di cervo senza parti grasse e tendinose. - E' ammesso l'impiego di sale alimentare (compreso sale iodato), spezie, piante aromatiche, destrosio, fruttosio, saccarosio, vino, colture microbiche di avviamento, aromi naturali e additivi consentiti dalla normativa vigente. - La maturazione può variare dai 4 ai 9 giorni in base al peso del taglio muscolare. - E' ammessa l'eventuale affumicatura con legno e/o erbe o piante aromatiche naturali e/o aromi e/o aromatizzanti di affumicatura. - I parametri da rispettare sono: grassi < 16% e proteine > 24%. - E' vietato l'uso di carni macinate, meccanicamente separate o ricomposte.
SPECK	- Prodotto di salumeria stagionato, ottenuto dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata a secco e aromatizzata, affumicata (max 25°C) e ben stagionata > 12 settimane. - Gli ingredienti sono: il sale alimentare (compreso il sale iodato) il pepe intero o spezzato, l'impiego di spezie, erbe, loro estratti, vino e additivi consentiti dalla normativa vigente. - Non è ammesso l'impiego di aromi di affumicatura. - Al termine della lavorazione deve essere raggiunto un calo del peso minimo del 28%. - Dopo la fase di stagionatura deve presentare come beffa intera un peso minimo di 3.4 Kg. - I parametri da rispettare sono: sale < 6%, proteine > 20%, e rapporto grasso / proteine pari o inferiore a 1,7%. - E' vietato l'uso di carni <u>PSE</u>: pallide, soffici e ricche di essudato, <u>DFD</u>: scure, dure e disidratate. - La denominazione speck con l'aggiunta degli specifici tagli può essere utilizzata per i seguenti tagli del suino, purché opportunamente salati, affumicati e stagionati con un peso finito tra 1 Kg e i 5 Kg, mezzena, pancetta, <u>carrè</u>, coppa, spalla, fesa, scamone e noce.



unica ed inimitabile



SCAN ME



 **PanediBra®**

**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)



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

BIELETTTRA

QUALITÀ ARTIGIANA E INNOVAZIONE



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@bieletttra.com



SITO WEB :
WWW.BIELETTTRA.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

Pensione supplementare cos'è e chi ne ha diritto?

Si tratta di una **prestazione economica erogata, su richiesta, in favore del pensionato, al fine di far valere la contribuzione accreditata in una gestione diversa da quella in cui è divenuto titolare di pensione.**

La pensione supplementare spetta ai titolari di pensione principale, sia di vecchiaia che di invalidità o ai superstiti, che hanno versato contributi in altre gestioni previdenziali, senza però raggiungere i requisiti per una pensione autonoma.

La pensione supplementare spetta ai familiari superstiti, nel caso in cui non possano conseguire, per mancanza dei requisiti di assicurazione e contribuzione previsti, il diritto alla pensione autonoma indiretta a carico della gestione dove il deceduto ha versato i contributi, ma siano titolari di pensione indiretta o ai superstiti a carico di un fondo/gestione rispetto al quale è prevista l'erogazione di una pensione supplementare con riferimento ai contributi posseduti dall'avente causa.

A chi è rivolta

La pensione supplementare per contribuzione versata nell'Assicurazione Generale Obbligatoria AGO (Fondo Pensioni Lavoratori dipendenti FPLD e nelle gestioni speciali dei lavoratori autonomi) spetta ai titolari di pensione principale a carico di un fondo sostitutivo, esclusivo o esonerativo della stessa.

Ricordiamo che spetta anche a:

- **titolari di pensione a carico del Fondo Clero per i ministri del culto delle confessioni religiose diverse dalla cattolica;**
- **titolari di assegni vitalizi corrisposti in sostituzione della pensione;**
- **pensionati a carico del Fondo Pensioni Lavoratori dello Spettacolo (FPLS) in caso di contribuzione versata in una o più gestioni speciali dei lavoratori autonomi.**



**Per maggiori informazioni
UFFICIO 50ePiù Ascom Bra**

**0172 41.30.30
enasco@ascombra.it**



Non spetta invece a:

- titolari di pensione a carico di casse e fondi per liberi professionisti (medici, avvocati, ingegneri, ecc.);
- titolari di pensione a carico del Fondo Pensioni Lavoratori dello Spettacolo (FPLS) e del Fondo Pensioni Sportivi Professionisti (FPSP) per successiva contribuzione versata nel Fondo Pensioni Lavoratori Dipendenti, poiché la stessa sarà utilizzata per la liquidazione di un supplemento secondo gli accordi vigenti tra le due gestioni;
- titolari di pensione a carico del FPLD in caso di successiva contribuzione versata nella gestione spettacolo e sport professionistico in quanto la stessa sarà utilizzata per la liquidazione di un supplemento a seguito degli accordi vigenti tra le due gestioni;
- titolari di pensione estera di un paese non convenzionato con l'Italia;
- titolari di pensione estera di un paese convenzionato, in quanto godono del diritto alla totalizzazione dei periodi di lavoro svolti all'estero e in Italia e alla conseguente liquidazione della pensione pro-rata;
- titolari di pensione a carico della Gestione Separata.

Da quando decorre la pensione supplementare?

- dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda, in caso di domanda di pensione supplementare di vecchiaia;
- dal primo giorno del mese successivo a quello di presentazione della domanda o del riconoscimento del requisito sanitario, se successivo alla domanda, nel caso di pensione supplementare di invalidità;
- dal primo giorno del mese successivo al decesso, in caso di pensione supplementare ai superstiti.

Per approfondimenti in merito all'argomento trattato e per qualsiasi informazione di natura previdenziale, è possibile rivolgersi alle sedi di Bra del Patronato 50&PiùEnasco.

Trattamento minimo delle pensioni: requisiti e condizioni



Questa rappresenta un'integrazione introdotta dalla Legge 638/1983, che si applica quando l'importo della pensione è inferiore al cosiddetto "trattamento minimo", stabilito annualmente dallo Stato

Il trattamento minimo delle pensioni è una misura di tutela sociale prevista dall'ordinamento italiano al fine di garantire ai pensionati il reddito minimo, considerato essenziale per una vita dignitosa. Quindi, se la pensione spettante risulta più bassa di una certa soglia, l'INPS provvede a integrarla fino a raggiungere l'importo minimo previsto dalla legge.

Il valore del trattamento minimo viene aggiornato ogni anno sulla base dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo, per tenere conto dell'inflazione e dell'aumento del costo della vita.

Per il 2025 il trattamento minimo è stato fissato a 603,40 euro mensili per tredici mensilità. A questo importo si aggiunge un incremento del 2,2%, stabilito dalla Legge di Bilancio 2025, che porta l'assegno minimo a 616,67 euro al mese.

A chi spetta l'integrazione

Il diritto all'integrazione al minimo spetta a chi percepisce una pensione di importo inferiore al trattamento minimo, e soddisfa i seguenti requisiti:

- esseretitolari di pensioni dirette (vecchiaia, anticipata, invalidità) o indirette (reversibilità, superstiti) erogate dall'INPS, dai fondi speciali per i lavoratori autonomi o dai fondi sostitutivi o esclusivi dell'Assicurazione Generale Obbligatoria (AGO);
- aver maturato il diritto alla pensione con il sistema retributivo o misto, cioè aver iniziato a versare contributi prima del 1° gennaio 1996;
- avere la residenza in Italia.

Trattamento minimo delle pensioni: requisiti e condizioni

Trattamento minimo delle pensioni: limite di reddito

Il limite di reddito per ottenere l'integrazione al minimo della pensione viene stabilito annualmente e varia in base alla situazione familiare del pensionato (single o coniugato) e alla data di decorrenza della pensione.

Per i pensionati non coniugati il limite di reddito personale per aver diritto all'integrazione piena è pari a 7.844,20 euro annui. Se il reddito personale supera questa soglia, ma resta inferiore a 15.688,40 euro annui, spetta comunque un'integrazione parziale.

Nel caso di pensionati coniugati, la normativa distingue tra:

- pensioni con decorrenza fino al 31 gennaio 1994: si considerano solo i redditi del titolare, anche se è sposato;
- pensioni con decorrenza successiva al 31 gennaio 1994: si valutano sia i redditi individuali che quelli del coniuge. In questo caso, il pensionato non deve superare il limite individuale di 15.688,40 euro annui e il reddito complessivo della coppia non deve oltrepassare quattro volte il trattamento minimo, pari a 31.376,80 euro annui per il 2025.

L'integrazione viene riconosciuta in misura piena se il reddito (personale o coniugale) rientra nei limiti minimi. Se invece supera il minimo, ma resta entro il tetto massimo previsto, l'integrazione sarà parziale: l'importo viene calcolato sottraendo il reddito dal limite massimo e dividendo la differenza per il numero di mensilità.

Per approfondimenti in merito all'argomento trattato e per qualsiasi informazione di natura previdenziale, è possibile rivolgersi al Patronato 50&Più Enasco di Bra, presso Ascom.

Per maggiori informazioni
UFFICIO 50ePiù Ascom Bra

0172 41.30.30
enasco@ascombra.it



ADI: contributo straordinario in caso di sospensione

L'INPS, con il messaggio 2458 dell'8 agosto 2025, ha confermato l'**erogazione di un contributo straordinario a favore dei nuclei familiari titolari dell'Assegno di Inclusione (ADI) che subiscono un mese di sospensione dopo aver usufruito del beneficio per un periodo non superiore a 18 mesi.**

La misura è stata introdotta con la legge n. 113/2025 (conversione del decreto Crisi Industriali n. 92/2025).

Il contributo è pari all'importo della prima mensilità rinnovata, fino a un massimo di 500 euro per nucleo familiare.

Chi ne beneficia e quando

Interessati sono i nuclei che hanno percepito l'ADI sin da gennaio 2024 e che entro luglio 2025 terminano il primo ciclo di 18 mensilità.

Normalmente, dopo le 18 mensilità c'è un mese "vuoto" prima del rinnovo: il contributo straordinario serve a coprire quel mese senza sostegno.

Per le domande di rinnovo presentate a luglio 2025 con esito positivo, i pagamenti sono partiti dal 14 agosto 2025.

Modalità di erogazione

Il contributo straordinario viene erogato in un'unica soluzione (una tantum) al momento del rinnovo del beneficio.

Per le domande successive, il pagamento del contributo sarà allegato alla prima mensilità dell'ADI o comunque non oltre dicembre 2025.

Altre modifiche per il 2025

A partire dal 1° gennaio 2025, sono state aggiornate le soglie ISEE e reddito per accedere all'ADI. È previsto inoltre che venga attribuito d'ufficio il coefficiente della scala di equivalenza relativo al carico di cura, se sono soddisfatti i requisiti.



Per maggiori informazioni

UFFICIO 50ePiù Ascom Bra
0172 41.30.30
enasco@ascombra.it

FORMAZIONE ed aggiornamento

Formazione preassuntiva su salute e sicurezza le agenzie formative di Confcommercio Cuneo si uniscono

Corsi in un unico calendario. Il presidente Danilo Rinaudo: "Grazie alla condivisione di risorse e competenze, oggi mettiamo a disposizione delle imprese un'offerta formativa molto più ampia e capillare"



Dal 24 maggio 2025 è entrato in vigore il nuovo Accordo Stato-Regioni sulla formazione in materia di salute e sicurezza, che ridefinisce contenuti, durate e modalità formative per tutte le figure aziendali coinvolte.

Tra le novità più rilevanti, spicca l'obbligo di **effettuare la formazione dei lavoratori – sia generale sia specifica – immediatamente e non più entro 60 giorni dalla data di assunzione**. Una modifica che ha un impatto significativo dal punto di vista operativo e che impone alle imprese di pianificare i percorsi formativi prima dell'inizio del rapporto di

Per rispondere a questa nuova esigenza, **le agenzie formative Ascomform di Bra, Ascomforma di Cuneo e Savigliano Formazione hanno deciso di fare squadra**, elaborando un **calendario unico di corsi che garantisce la disponibilità della formazione preassuntiva nei tempi previsti dalla legge**.

Grazie all'intensificazione dell'offerta, con sei corsi al mese erogati sia in presenza sia in modalità e-learning, le imprese del territorio avranno a disposizione un'opportunità concreta per rispettare la normativa ed evitare rischi connessi all'assunzione di dipendenti non ancora formati. La collaborazione tra le tre agenzie formative rappresenta una risposta forte e coordinata, utile non solo per le aziende ma anche per associazioni di categoria, professionisti e consulenti del lavoro che supportano quotidianamente le realtà produttive.

Danilo Rinaudo, presidente di Confcommercio della provincia di Cuneo, e Luigi Barbero, coordinatore del tavolo dei direttori di Confcommercio provinciale, esprimono grande soddisfazione: "Questo accordo dimostra la volontà di collaborare, di essere uniti e di raggiungere insieme obiettivi importanti – dichiarano –. Grazie alla condivisione di risorse e competenze, oggi mettiamo a disposizione delle imprese un'offerta formativa molto più ampia e capillare rispetto a quanto ogni agenzia avrebbe potuto garantire singolarmente".

Con questa iniziativa, **il sistema Confcommercio provinciale rafforza il proprio ruolo a fianco delle imprese, offrendo un supporto concreto per affrontare in modo efficace le nuove disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro**.

CORSI SICUREZZA SUL LAVORO (DECRETO 81/2008)

RIMBORSATI!

per le aziende versanti agli Enti Bilaterali del
terziario e turismo della provincia di Cuneo



ENTI BILATERALI
DEL COMMERCIO E DEL TURISMO
PROVINCIA DI CUNEO

ASCOM FORM

ASCOM FORM vi accompagna nella pratica per la richiesta del rimborso delle spese sostenute per i corsi sicurezza da parte degli Enti Bilaterali del Commercio e del Turismo della Provincia di Cuneo.

Chiedici informazioni su come accedere a questa opportunità e anche sui tanti altri servizi degli Enti.

FORMAZIONE CONTINUA INDIVIDUALE

I corsi proposti da ASCOM FORM nel Catalogo Formazione Continua Individuale sono rivolti a persone occupate che vogliano ampliare le proprie conoscenze e, per agevolare la partecipazione di persone dipendenti, i corsi si svolgono in orario pre-serale con cadenza settimanale presso la nostra sede situata in Piazza Giolitti n. 8 a Bra.

L' Agenzia Formativa ASCOM FORM sta raccogliendo le iscrizioni dei seguenti corsi finanziati al 70 %, dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Piemonte, per i dipendenti di attività di qualsiasi settore, ai quali rimane in carico il 30 % del costo complessivo del corso:



FORMAZIONE CONTINUA INDIVIDUALE

FORMAZIONE PER GLI OCCUPATI

Corsi approvati nel Catalogo dell'Offerta formativa:

- Lingua inglese - livello principiante (60 ore)
- Lingua inglese - livello intermedio (60 ore)
- Lingua inglese - livello post intermedio (60 ore)
- Lingua inglese - livello avanzato (60 ore)
- Aggiornamento informatico (40 ore)
- Somministrazione alimenti e bevande (104 ore)

IL COSTO DEI CORSI E' A CARICO DEL PARTECIPANTE PER IL 30%.

IL RESTANTE 70 % E' A CARICO DELLA REGIONE PIEMONTE.

(100% GRATUITO PER UTENTI CON ISEE INFERIORE A € 10.000)

PER ULTERIORI INFORMAZIONI VISITARE www.ascomform.it

oppure contattare lo 0172/413030 int. 6 - info@ascomform.it



Per i corsi di lingua è disponibile un test per verificare il proprio livello. Il nuovo sportello per l'assegnazione dei buoni formazione sarà disponibile nel mese di dicembre 2025 per cui siamo disponibili alle pre-iscrizioni di tutti gli interessati.

LA FORMAZIONE, UN'OPPORTUNITÀ' DI CRESCITA A COSTO ZERO CON IL FONDO



La formazione è un investimento: il suo effetto nel lungo periodo porta vantaggi competitivi all'azienda, ai collaboratori, a tutto il comparto.

La formazione rappresenta un punto di incontro tra le potenzialità dell'individuo e quelle dell'azienda, tra il sapere individuale e il saper fare organizzativo. È mirata a fornire all'azienda maggior competenza e potenzialità. Investire sul personale significa, fidelizzazione delle risorse attraverso un innalzamento professionale, significa condivisione di una visione futura: le risorse umane sono il principale patrimonio.

For.te è il più importante tra i fondi interprofessionali per la formazione continua, per numero di aziende che lo hanno scelto ed è rappresentativo dei diversi settori economici e del tessuto imprenditoriale italiano, fatto di piccole, medie, grandi aziende.

For.Te è il Fondo paritetico per la formazione continua dei dipendenti delle imprese che operano nel Terziario: commercio, turismo, servizi, logistica, spedizioni, trasporti. Possono aderire al Fondo le imprese italiane che operano in tutti i settori economici.

Tutte le aziende che sono tenute a versare all'Inps la quota dello 0,30% per i propri dipendenti (contributo obbligatorio DS per la disoccupazione involontaria) possono aderire a For.Te. A For.Te. aderiscono aziende di ogni dimensione, ogni settore economico e localizzate su tutto il territorio Nazionale. Il principale risultato dell'attività svolta viene proprio dalle adesioni, in costante aumento.

Le imprese possono aderire in qualsiasi mese dell'anno e utilizzare da subito le risorse messe a disposizione. Aderire non ha alcun costo per l'azienda ed il lavoratore ed è semplice; è sufficiente indicare nella denuncia UNIFORMS (ex DM10) il codice adesione FITE. Nel caso in cui l'azienda sia aderente ad altro Fondo occorre indicare prima il codice di revoca REVO e quindi il codice di adesione FITE. La formazione finanziata da For.Te è davvero gratuita. Le imprese e i lavoratori non devono anticipare alcun costo! La formazione è lo strumento giusto per essere sempre competitivi e professionali nel mondo del lavoro.

I destinatari dell'attività formativa, oltre ai lavoratori dipendenti con contratti a tempo determinato e indeterminato, sono anche i lavoratori stagionali, apprendisti e con contratti a progetto. Il fondo For.Te. eroga un contributo a copertura del costo totale del progetto.

L'obiettivo principale del Fondo For.Te è favorire l'utilizzo della formazione continua da parte delle aziende e dei lavoratori, mettendo a loro disposizione risorse per il finanziamento di piani formativi aziendali, territoriali, settoriali e individuali. Il successo delle aziende e dei lavoratori, nel raggiungimento dei rispettivi obiettivi, è anche il successo di For.Te.

ASCOM FORM collabora con le aziende interessate nell'analisi dei propri fabbisogni aziendali e nell'individuazione delle opportunità più adeguate a seconda della realtà aziendale per la presentazione di progetti formativi, assicurando alle imprese il minor impegno possibile, in termini di incombenze burocratiche e la massima flessibilità nell'accesso ai corsi di formazione.

I corsi possono essere attivati per addetti di più aziende (piani pluri aziendali) oppure, al raggiungimento del numero minimo di partecipanti, anche per una sola azienda con possibilità di formazione in loco.

Per ulteriori informazioni e per accedere a questa importante fonte di finanziamento per la formazione non esitate a contattare gli uffici di ASCOM FORM facendo riferimento a Daniele Cravero o Paola Cabutto.



AREA SOCIO

ACCORDO ASCOM BRA - CER per promuovere la transizione energetica

ASCOM Bra e CER Roero al fianco di imprese e cittadini: firmato un accordo per promuovere la transizione energetica

Bra, 2 ottobre – Un nuovo passo avanti verso la sostenibilità: ASCOM Bra ha ufficialmente aderito alla Comunità Energetica Rinnovabile del Roero (CER Roero), rafforzando così il proprio impegno a supporto delle imprese e dei cittadini del territorio nella transizione verso un futuro energeticamente più sostenibile.

Nell'ambito di questa collaborazione, ASCOM ha attivato un nuovo servizio all'interno dell'ormai consolidato Sportello Energia, dedicato a fornire assistenza personalizzata a tutti coloro – imprese o privati – interessati ad aderire alla CER.

Presso lo sportello è possibile:

- Ricevere informazioni dettagliate su come entrare a far parte della Comunità Energetica;
- Ottenere supporto nella verifica dei requisiti di adesione;
- Accedere a una consulenza sui vantaggi economici e fiscali legati all'adesione;
- Pianificare l'installazione di impianti fotovoltaici;
- Partecipare ai prossimi incontri formativi in programma.

Questa sinergia tra ASCOM Bra e CER Roero rappresenta un esempio concreto di come le realtà territoriali possano fare rete per accompagnare cittadini e imprese verso scelte più consapevoli e sostenibili, contribuendo allo stesso tempo allo sviluppo locale e alla tutela ambientale.

Per maggiori informazioni, è possibile contattare lo Sportello Energia di ASCOM Bra | Tel. 0172 413030 | Email: francesco.nasari@ascombra.it

The ASCOM logo is located in the top right corner of the banner, featuring a stylized eagle above the word 'ASCOM' and the text 'CONFERCOMMERIO IMPRESE PER L'ITALIA ZONA DI BRA' below it.

**SPORTELLLO ENERGIA
PER LA TUA CASA E IMPRESA**

⇒ troviamo il fornitore di energia più adatto ed **economico**

⇒ aderendo alla **CER ROERO** ti aiutiamo a risparmiare e a diventare **sostenibile**

CONSUMATORI DI ENERGIA: più consumi più risparmi

PRODUTTORI DI ENERGIA: sconti fino al 40% per l'installazione del fotovoltaico

CONTATTACI ORA 0172 413030 | francesco.nasari@ascombra.it

MEDICAL CENTER BRA

POLIAMBULATORIO MEDICO SPECIALISTICO

SCONTO FINO AL 10% SU VISITE SPECIALISTICHE: LE MACROAREE



**POLO
ENDOSCOPIA
DIGESTIVA**



**POLO
PEDIATRICO**



**POLO
ORTOPEDICO**



**ALTRE
SPECIALIZZAZIONI**



**SPECIALIZZAZIONI
CARDIO SPORTIVE**



**POLO
CHIRURGIA**



**SPECIALIZZAZIONI
METABOLISMO**



**SPECIALIZZAZIONI
URO GENITALI**

Cure termali

Terme di Lurisia

Via delle Terme 60, Lurisia - 0174 683421

- Sconti su cure termali riconosciute dal Sistema Sanitario Nazionale
- Idropinica integrativa 10€ anziché 20€
- Antro delle Acque* 30€ anziché 40€ (Grotte sudatorie naturali ai vapori termali, Percorso Kneipp, Vasca Idromassaggio in acqua termale, Sauna Finlandese e Sauna Infrarossi)
- Possibilità di provare gratuitamente N. 1 cura inalatoria Termale.

Terme Reali di Valdieri

Regione Terme 1, Valdieri - 0171 261666

- Sconto del 10% per la pensione completa presso l'Hotel Royal Centro Benessere (escluse le due settimane centrali del mese di agosto);
- Sconto del 10% sul biglietto d'ingresso in piscina (escluso sabato, domenica e festivi)
- Sconto del 20% per cure termali a pagamento

Dentisti e Odontoiatri

SCONTO DEL 10%

Dott. Bonino Luca

Via Piave 12, Roreto di Cherasco - 0172 499018

Dott. Bracciotti Michele

Via Vittorio Emanuele II 36, Bra - 0172 412861

Dentisti di famiglia

Via Vittorio Emanuele II 68, Bra - 0172 752418

Prima visita + seduta di igiene orale completa gratuita

Dott. Quaranta Federico

Via Luigi Mercantini 37, Bra - 0172 430031

Ottici

OTTICA PRINCIPE (via Principi di Piemonte 4/B, Bra)

- 20% di sconto su occhiali da vista, sole e lenti a contatto

OTTICA SOLFERINO (via Vittorio Emanuele II 90, Bra)

- 30% di sconto sull'acquisto di un occhiale da vista completo
- 20% di sconto sull'acquisto di un occhiale da sole (ultimi arrivi)
- 45 giorni in omaggio in più su un anno di noleggio occhiali
- Convenzione con medico oculista per visite mediche oculistiche con sconto del 20% sulla parcella

Farmacie

FARMACIA SAN ROCCO (via Principi di Piemonte 9, Bra)

sconto del 10% su: Holter cardiaco, Holter pressorio, analisi del sangue, ECG



TEMPO LIBERO



ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ZONA DI BRA

Olimpo Fitness: Via Vittorio Veneto 14, Bra | asdolimpoldm@gmail.com - 0172 243933

- Sconto del 10% su abbonamento mensile, trimestrale o semestrale (obbligo versamento quota associativa annuale €30)

Revolution Hair Beauty: Via Galvagno 15, Sommariva del Bosco | 3403062388

Presentando la tessera ASCOM in salone, potrai usufruire del 20% di sconto sui seguenti servizi:

Piega: €14 - Colore: €28 - Taglio donna: €16 - Taglio uomo: €15 - Colpi di sole: da €20 a €120

Match Ball Tennis Club Bra: Viale Risorgimento 31A, Bra | info@matchballbra.com - 0172 412912

- Sconto del 10% sui corsi di tennis
- Novità - Corsi di Pickleball, anche in pausa pranzo e serali

Piscine Coperte di Bra: Via S. Sartori 29, Bra | info@piscinabra.it - 0172 054160

- Ingresso 6,50€ anziché 8,50€

Piscine Estive di Bra - Via S. Sartori 33, Bra | promosportbra@gmail.com - 0172 431498

- 10% di sconto sul tariffario estivo e su affitto campi padel

Teatro Politeama Bra: Piazza Carlo Alberto 23, Bra

turismo@comune.bra.cn.it - 0172 430185

- Ingresso singolo 20€ anziché 23€
- Abbonamento 150€ anziché 170€



SETTORE AUTO

SUPEREASY RENTING SOLUTION:

Corso Bra 11/A, Alba - 0173328146

amministrazione@super-easy.it

- scontistica dedicata ai soci Ascom per il noleggio a breve, medio e lungo termine di auto e veicoli commerciali

AUTOTEAM

Via Fratelli Carando 60, Bra | 0172 430056

Sconto del 10% sulle pratiche auto



SERVIZI INFORMATICI

Elsynet:

Via Visconti Venosta 88, Bra

amministrazione@elsynet.com - 0172 1915169

- sconto del 30% relativo al contributo di attivazione di tutti i servizi TLC

- **GRANDA MARCHI** - Via Trento e Trieste 6, Bra

info@grandamarchi.it - 0172 421461

- 5% di sconto su consulenza in ambito di proprietà industriale e intellettuale: registrazione e rinnovo di marchi in Italia, nell'unione europea e a livello internazionale; gestione di procedure di opposizione alla registrazione del marchio; contratti di cessione/licenza di marchio; registrazione di disegni o modelli (design); ecc.

- **TEKFIRE** - Via Villafalletto 20, Fossano | 0172 60367

Sconto del 10% su estintore a polvere, piantane, cartellonistica, coperte antifiama e manutenzione estintori.

- **ASCENSORI ROSSINI** - Via Audisio 9, Bra | 0174 565007

Sopralluogo gratuito, con analisi tecnica e documentale dello stato dell'impianto. Offerta per la manutenzione comprendente almeno 6 mesi di canoni gratuiti

- **SC Trek** (tour operator outdoor) | 3384672877 | info@sctrek.it

sconto del 10% sull'acquisto di un'attività di team building outdoor confermata entro dicembre 2025.

ALTRO...

- **MOST' Innovation for Wine** - Strada S. Secondo 15,

Pocapaglia

info@most.wine - 0172 1860100

Listino business per aziende associate:

- Prima presa gratuita
- Bottiglia da 0,750 L 0,1€/mese (v dettagli volantino allegato)
- Box da 6 bottiglie: 0,3€/mese (v dettagli volantino allegato)
- Pallet standard carico collo unico: 10€/mese (v dettagli volantino allegato)

Listino privati riservato ai soci ASCOM:

- Cantinetta 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%)

Pagamento compensi Nuovo Imaie Scadenza 31 ottobre 2025



Le **strutture ricettive** devono effettuare entro il 31 ottobre 2025 il pagamento dei compensi dovuti a Nuovo Imaie per l'anno 2024, relativi alle opere cinematografiche e audiovisive trasmesse all'interno delle strutture.

Nuovo Imaie rappresenta gli artisti del cinema e dell'audiovisivo, mentre i compensi per gli artisti musicali vengono riscossi dalla Siae a maggio, insieme a quelli dei produttori fonografici (Scf). Non sono previsti aumenti rispetto all'anno precedente.

Criteri di calcolo

- Il compenso annuale è determinato in base a:
- dimensione e classificazione (stelle) della struttura;
- durata del periodo di apertura;
- rappresentatività Nuovo Imaie (90,64%);
- rapporto associativo (i soci Federalberghi hanno il 15% di sconto e sono esenti dai diritti di segreteria).

Chi paga oltre il 31 ottobre perde lo sconto; non è possibile versare oltre il 31 dicembre 2025.

Annualità pregresse

Per chi non ha versato i compensi dal 15 luglio 2009 al 31 dicembre 2023 è previsto un pagamento transattivo ridotto del 25% (per soci Federalberghi che saldano entro il 31 ottobre 2025).

Motivazioni

Ai sensi dell'art. 84 della legge sul diritto d'autore, gli alberghi devono corrispondere un equo compenso agli artisti, in quanto la trasmissione di opere audiovisive nelle camere o aree comuni costituisce una comunicazione al pubblico, come confermato anche dalla Corte di giustizia europea.

Modalità di pagamento

Il versamento va effettuato tramite bonifico a:

- Format s.c.a r.l. – servizi di riscossione
- IBAN IT98 E 03069 05036 1000 0000 1355

Nella causale indicare **codice fiscale, nome e comune della struttura**.

Copia del bonifico e della dichiarazione va inviata a info@formatservizi.it e conservata in azienda.

Per assistenza, è possibile contattare l'Ufficio Segreteria Ascom.

SPORTELLO SEGRETERIA Ascom Bra | 0172 41.30.30



ASCOM
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
ZONA DI BRA

**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 | associati.ascombra.it



AUTOTEAM^{SRL}

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

www.agenziaautoteam.it

TERRITORIO ed EVENTI



CHEESE

A WORLD AROUND IT

XV EDITION

BRA, SEPTEMBER 19—22, 2025

UN EVENTO DI


Slow Food®


CITTÀ DI BRA

CON IL SOSTEGNO DI

 REGIONE
PIEMONTE

IL SUCCESSO DI BRA'S A CHEESE 2025

LA SALSICCIA, IL FORMAGGIO, IL PANE E IL RISO DI BRA SPOPOLANO A CHEESE. TALK DI ALTO PROFILO CON CARLO PETRINI, FULVIO MARINO E MOLTI ALTRI PER LANCIARE LA RINCORSA A BRA'S 2026, DAL 17 AL 20 SETTEMBRE 2026.

La Salsiccia, il formaggio, il pane e il riso di Bra hanno conquistato tutti a Cheese, a partire dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini passando per il panettiere più famoso della tv Fulvio Marino, fino all'assessora all'agricoltura della città di Roma Sabrina Alfonsi con lo chef capitolino Marco Morello. Sono stati solo alcuni tra i protagonisti dei talk curati dal giornalista Marcello Pasquero che hanno richiamato un pubblico attento e interessato e alimentato il dibattito sulla tutela e la protezione delle eccellenze braidesi.

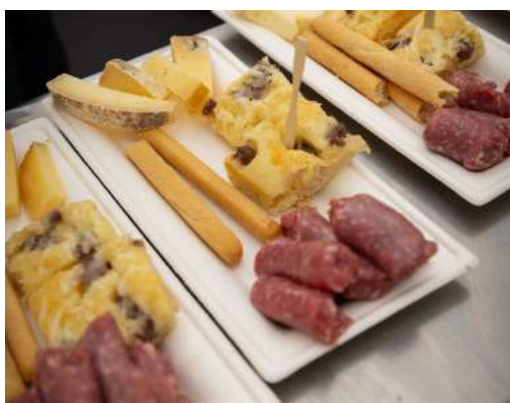
Numeri da record con oltre 2.500 taglieri serviti, 1.000 piatti di riso con salsiccia preparati, 350 chili di salsiccia servita nei coni da passeggio, 250 kg di formaggio e più 150 teglie di focaccia.

«È partita nel modo migliore la rincorsa a Bra's 2026, in programma a Bra dal 17 al 20 settembre 2026 – commenta il direttore di Ascom Bra e del consorzio della salsiccia di Bra Luigi Barbero – lo stand dedicato alle eccellenze braidesi è stato letteralmente preso d'assalto da appassionati e curiosi presenti a Cheese. Centinaia di persone hanno assistito ai talk predisposti nell'apposita area per uno straordinario momento di confronto sul futuro di Salsiccia, formaggio, pane e riso di Bra. Il ringraziamento va a Slow Food, alla città di Bra e a tutta la struttura di Ascom Bra, impegnata in prima fila nella cura dello stand e al direttore artistico di Bra's Valentina Moretto».

L'area talk di Bra's si è aperta con l'inaugurazione ufficiale alla presenza del sindaco Gianni Fogliato e dell'assessore regionale Paolo Bongioanni, segnando l'inizio di una serie di appuntamenti ricchi di contenuti e con protagonisti di spicco. Il programma degli incontri è proseguito con un interessante confronto tra la salsiccia e il gin delle Valli cuneesi, guidato da Manuela Mattalia di Bordiga, Leo Rieser di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e Alessandro Terreno, assessore al Comune di Mondovì.

Nell'occasione sono state annunciate in anteprima le date di Giny, il festival del Gin e del Ginepro in programma a Mondovì dal 30 maggio al 2 giugno 2026.

Molto apprezzato lo show cooking dello chef Marco Morello del ristorante Collettivo Testaccio di Roma, che ha saputo valorizzare i prodotti braidesi in ricette innovative, così come l'aperitivo organizzato da ITS, che ha regalato un momento conviviale ai partecipanti presentando la nuova sede nella ex caserma Trevisan, fortemente voluta da Ascom e Tesisqare.



Sabato 20 settembre, il programma dei talk si è aperto con “SOS Bra chiama Bra”, che ha visto la partecipazione di Francesco Osella, presidente della banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Luigi Barbero, direttore generale Ascom Bra, e Sebastiano Dutto, presidente dell’associazione SOS Bra chiama Bra.

Spazio poi ai “Quattro assi del gusto di Bra’s”, con i quattro consorzi che hanno presentato in anteprima alcune novità dell’edizione 2026 di Bra’s.

Nel pomeriggio, incontro ricco di spunti di riflessione tra il tartufo bianco e la salsiccia di Bra con l’avvocato Roberto Ponzio e Axel Iberti, presidente dell’Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba. In questo confronto, l’avvocato Ponzio ha sottolineato l’impegno del Consorzio della Salsiccia di Bra, nato nel 2002 grazie alla determinazione di Luigi Barbero nella tutela del prodotto auspicando un impegno simile nella tutela del Bianco d’Alba.

Bagno di folla per Fulvio Marino, il panettiere più famoso d’Italia, che ha incontrato i panificatori di Bra in un importante momento di confronto sul futuro del pane braidese. La serata si è conclusa con una cena presso lo stand di Bra’s a base di salsiccia, formaggio, pane e riso di Bra, alla presenza dell’assessora all’agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti della città di Roma, Sabrina Alfonsi. L’obiettivo dichiarato è quello di creare un rapporto sempre più stretto tra Bra e la Capitale, all’insegna delle eccellenze enogastronomiche.

Domenica 21 settembre, gran finale dei talk con un viaggio nei luoghi della salsiccia di Bra a cura della dottoressa Alessia Verri e con la partecipazione di Luigi Barbero e Marco Carena, rispettivamente direttore e presidente del Consorzio della Salsiccia di Bra.

Nel pomeriggio, spazio a un dialogo tra eccellenze che ha visto il cuneese incontrare la Riviera ligure, alla presenza di Carlo Petrini e dei presidenti delle camere di commercio di Cuneo, Luca Crosetto, e delle Riviere di Liguria, Enrico Lupi, in un incontro curato da Renata Cantamessa. La conclusione è stata affidata al discorso sul distretto del cibo del Roero, con l’intervento del presidente Silvio Artusio Comba.

Appuntamento a Bra’s dal 17 al 20 settembre 2026.







TERRITORIO ed EVENTI

AGGIUNGI UN “PASTO” A TAVOLA

Al via il progetto solidale “Aggiungi un PASTO a tavola” con Ascom Bra e CRSavigliano: insieme per sostenere le famiglie in difficoltà

Con la partecipazione all'edizione 2025 di Cheese, una delle manifestazioni enogastronomiche più attese e amate del territorio, è ufficialmente partito il **progetto “Aggiungi un PASTO a tavola”, promosso da Ascom Bra e Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, in collaborazione con l'associazione di volontariato SOS Bra Chiama Bra ODV.**

L'iniziativa è stata presentata all'interno dello stand “Bra's - Il Festival della Salsiccia, del Formaggio, del Pane e del Riso di Bra”, dove ha trovato grande attenzione e partecipazione da parte del pubblico. Il progetto nasce come **risposta concreta all'appello lanciato da “SOS Bra chiama Bra”, per sostenere numerose famiglie del territorio – in particolare quelle con più figli – che faticano ad arrivare a fine mese e spesso si trovano nella difficile situazione di non poter garantire un pasto completo ogni giorno.**

Cuore dell'iniziativa è il meccanismo “Insieme per tre”: per ogni euro donato, grazie al supporto di Ascom Bra e Banca CRSavigliano, la somma verrà triplicata, fino al raggiungimento dell'obiettivo di 3.000 euro complessivi. Donare è semplice e immediato: basta inquadrare il QR Code di Satispay presente nei materiali informativi dell'iniziativa. Anche un piccolo contributo – uno, due o tre euro – può fare la differenza e trasformarsi in un gesto concreto di aiuto per chi è in difficoltà.

Il presidente di SOS Bra, Nino Dutto, sottolinea con soddisfazione l'ottimo riscontro ricevuto durante i giorni di Cheese:

«“Aggiungi un pasto a tavola” è stato valutato molto positivamente dai numerosi cittadini che si sono fermati alla nostra postazione. Il loro interesse e la loro sensibilità ci fanno ben sperare. Siamo convinti che queste prime giornate rappresentino soltanto il seme di un progetto più ampio, destinato a crescere e a dare frutti importanti nei prossimi mesi».

TERRITORIO ed EVENTI



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

**BANCA CRS**
Banca Cassa di Risparmio di Savigliano S.p.A.

**S.O.S.**
Bra chiama Bra
ODV

Grazie al progetto



INSIEME per TRE

La tua donazione, che è **detraibile**, verrà **TRIPLICATA** con il contributo di Banca Cassa di Risparmio di Savigliano e Associazione **S.O.S Bra chiama Bra**

Obiettivo
€ 3.000
Validità dal 20/09/'25 al 30/11/'25

Inquadrato. Pagato.



satispay

Anche il direttore di Confcommercio Ascom Bra, Luigi Barbero, evidenzia il valore dell'iniziativa: *«Siamo orgogliosi di partecipare con impegno al progetto "Insieme per tre", che dimostra come, nella nostra comunità, anche un piccolo gesto possa generare un impatto significativo. È un esempio concreto di solidarietà, che ci ricorda quanto sia importante unirsi per aiutare chi si trova in difficoltà. Come Ascom Bra crediamo fortemente in questo tipo di iniziative e ci impegneremo a farle crescere».*

Infine, anche il presidente della Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Francesco Osella, ha voluto ribadire l'importanza del sostegno alle fasce più fragili della popolazione:

«Con Cheese si è avviato un progetto che guarda con attenzione e umanità alle famiglie in difficoltà. È stato un buon inizio, ma siamo consapevoli che c'è ancora molto da fare per raggiungere l'obiettivo che ci siamo posti. Come banca CRSavigliano continueremo nei prossimi giorni a promuovere e sostenere l'iniziativa, perché crediamo nel suo valore e nella sua capacità di generare un impatto positivo e duraturo nella nostra comunità».

Il progetto "Aggiungi un PASTO a tavola" proseguirà nelle prossime settimane con ulteriori momenti informativi e di raccolta fondi, coinvolgendo cittadini, imprese e istituzioni in uno sforzo collettivo di solidarietà.

Per maggiori informazioni o per aderire all'iniziativa:

SOS BRA CHIAMA BRA ODV

Tel. 0172/412413 – Cell. 329/7938862

Sito: www.sosbra.it



Confcommercio lancia il “programma 2025–2030” tra crisi demografica e nuova identità culturale

La Conferenza di Sistema a Villasimius segna l'avvio della nuova consiliatura e pone le grandi sfide che il settore terziario dovrà affrontare nei prossimi anni.

Villasimius, 2-4 ottobre 2025 – Con la “Conferenza di Sistema Confcommercio 2025”, ospitata al Tanka Village, il mondo del commercio, della ristorazione e dei pubblici esercizi ha dato il via ufficiale alla nuova consiliatura 2025-2030, tracciando visioni strategiche e tematizzando le principali emergenze che investono il sistema imprenditoriale italiano.

A illustrare il documento-guida è stato il Vicepresidente Vicario Lino Enrico Stoppani, che ha evidenziato come il compito più arduo sia sintetizzare le molteplici voci emerse nei tre giorni, offrendo una “visione coerente e unitaria” per il futuro del sistema Confcommercio.

Le priorità emerse:

1. Inverno demografico e sostenibilità sociale

Uno dei temi fortemente sollecitati è quello del “declino demografico”: nei primi sei mesi del 2025, le nascite in Italia si sono ridotte di circa il 7,5% rispetto all'anno precedente. Questo fenomeno, combinato con l'aumento dell'aspettativa di vita, crea una forte pressione sul sistema previdenziale, sul ricambio generazionale e sui consumi futuri. La Conferenza ha pertanto ribadito la centralità delle politiche per la famiglia (asili nido, congedi, bonus figli) e di una gestione lungimirante dell'immigrazione come strumenti essenziali per riequilibrare il sistema demografico.

2. “Sense of Italy”: oltre il Made in Italy

Un'altra novità concettuale introdotta è quella del “Sense of Italy” — un'evoluzione del tradizionale Made in Italy in chiave culturale, che mette al centro la storia, l'innovazione, il brand nazionale, l'identità territoriale e i valori immateriali che rendono l'Italia unica. In tale prospettiva la cultura (e in particolare il cinema) assume un ruolo strategico di soft-power, non solo come industria, ma come leva identitaria e di influenza nel mondo.

3. Rappresentanza, contratti, welfare

Nel capitolo “Dove va la rappresentanza?”, la Conferenza ha affrontato questioni delicate come il dumping contrattuale e il welfare integrativo, auspicando una contrattazione di qualità e un equo bilanciamento tra diritti dei lavoratori e libertà competitiva delle imprese. In parallelo, è stata rilanciata l'esigenza di un modello organizzativo rinnovato, che promuova alleanze, responsabilità condivise e una maggiore coesione tra federazioni e territori.

4. Fisco, credito e digitalizzazione

Tra i temi centrali anche la riforma fiscale: il carico fiscale, la semplificazione, la certezza del diritto e il contrasto all'evasione sono stati indicati come pilastri di un sistema tributario più efficiente.

Quanto al credito, la Conferenza ha messo in luce l'urgenza di rafforzare il "credito di prossimità" — fondamentale per le piccole e medie imprese — in alternativa ad un processo di concentrazione bancaria che rischia di privare le aziende locali di un sostegno adeguato.

Infine, la transizione digitale e l'Intelligenza Artificiale sono state declinate come strumenti imprescindibili per la competitività del terziario, con l'impegno di Confcommercio a promuovere percorsi formativi, osservatori settoriali e piattaforme per gli associati.

5. Verso il futuro: tra speranze e nodi irrisolti

La Conferenza ha ribadito che non basta parlare di rinnovamento — serve tradurlo in azioni concrete e obiettivi misurabili.

Le sfide sono tante: invertire la tendenza demografica, restituire valore alla contrattazione collettiva, sostenere le imprese locali anche dal punto di vista finanziario, valorizzare la cultura come leva strategica nazionale.

Il successo del "programma 2025-2030" dipenderà dall'efficacia delle politiche pubbliche, dal dialogo con le istituzioni e dalla capacità del sistema Confcommercio di trasformare idee e dibattiti in proposte realizzabili.

Non resta che iniziare a camminare — la nuova consiliatura ha acceso il motore, ma la strada è lunga.



Commercio e lavoro: il territorio celebra esperienza e dedizione

1. PREMIAZIONE “Maestri del Commercio” 2025

Domenica 28 settembre, nella suggestiva cornice del Castello di Novello, l'associazione 50&Più Enasco ha conferito i riconoscimenti ai “Maestri del Commercio” 2025.

I premiati, attivi nei settori del commercio, turismo e servizi, hanno ricevuto le celebri Aquile: d'Argento per 25 anni di attività (tra i quali BOSIO GIOVANNI, ROSSO ADRIANA ANTONELLA, BOSIO GRAZIELLA e BOSIO RENATO), d'Oro per 40 anni (PIUMATTI GIUSEPPE) e di Diamante per chi ha raggiunto i 50 anni di attività. Un'iniziativa che vuole valorizzare l'esperienza imprenditoriale e il contributo alla crescita economica e sociale locale.



2. PREMIAZIONE “Fedeltà al lavoro e progresso economico”

Domenica 21 settembre, nella chiesa di San Domenico, la Camera di commercio ha celebrato la 72ª edizione del premio “Fedeltà al lavoro e progresso economico”, assegnando pergamene e distintivi d'oro a oltre 140 professionisti con almeno 35 anni di attività. Durante l'evento sono stati anche presentati i rinnovati spazi della sede camerale in piazza Prunotto, rientrata nella sua storica sede dopo il trasferimento temporaneo avvenuto nel 2024.

Tra i momenti più significativi della cerimonia, il conferimento del Sigillo d'oro 2025 a Giacomo Badellino, albergatore braidese classe 1960, punto di riferimento del settore turistico e associativo. Cresciuto nell'attività di famiglia, fondata nel 1917, Badellino ha ricoperto importanti ruoli nel tessuto economico locale: presidente di Ascom Bra dal 2007, consigliere camerale e membro attivo di fondazioni e consorzi territoriali.

Due appuntamenti distinti, ma uniti dallo stesso spirito: riconoscere e celebrare chi, con passione e perseveranza, ha contribuito a scrivere la storia economica della nostra comunità.





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

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
TECNOLOGIE
DELL'INFORMAZIONE E
DELLA COMUNICAZIONE
its-ictpiemonte.it



**ITS TURISMO
E ATTIVITÀ
CULTURALI**
its-turismopiemonte.it



SEDE DI BRA PER LE PROVINCE DI CUNEO E ASTI



CONFCOMMERCIO ASCOM BRA

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