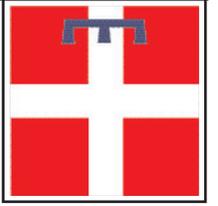


Paese Mio



ORGANO UFFICIALE COMITATO REGIONALE PRO LOCO DEL PIEMONTE
ADERENTE ALL'U.N.P.L.I. - UNIONE NAZIONALE PRO LOCO D'ITALIA
Ente Nazionale a finalità assistenziali ai sensi dell'art. 20 del D.P.R. 26/10/1972 n. 640 - Iscritto al forum permanente del Terzo Settore
Supplemento al Num. 76 - Anno XXVI - N. 2 - II Trimestre 2011
SEDE: Via Buffa, 1 - 10061 CAVOUR (TO) - Tel.0121.68255 - Fax 0121 609448 - Numero verde 800905211
e-mail: unplipiemonte@unplipiemonte.it - Sito Internet: <http://www.unplipiemonte.it>
Poste Italiane. Spedizione in abbonamento postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2, DCB - Torino n. 2 anno 2011



Editoriali

BENVENUTA ITALIA



Il Comitato regionale e le Pro Loco del Piemonte sono pronti ad accogliere l'Italia.

Una festa del volontariato delle Pro Loco che si inseriscono capillarmente sul territorio italiano. 5700 pro loco su 8109 Comuni in Italia, 1065 in Piemonte su 1209 Enti locali.

Una forza, una testimonianza dell'impegno civile e sociale di questo popolo italiano che attualmente pare segnare il passo nelle sue forme istituzionali, sembra aver perso ideali e risorse, ma sappiamo che ne trova in sé sempre di nuove ponendosi nell'ottica di momenti migliori.

7-8-9 ottobre giorni densi di attività e confronti: il sabato "Pro Loco oggi: problemi e soluzioni" con la regia del nostro Presidente Nazionale Claudio Nardocci; un tema quanto mai in linea con il clima del momento. Cosa rappresenta oggi una Pro Loco? quale percorso ha fatto e può fare? Quale ruolo può assumere o riaffermare? E poi i problemi di organizzazione e burocrazia che investono la gestione: sicurezza, DIA, SCIA e via dicendo....

La domenica mattina, dopo lo svolgimento dell'Assemblea regionale delle pro loco del Piemonte, momento che vuole essere riflessione per

il ruolo svolto in questi anni nel contesto nazionale e testimonianza dell'accoglienza al resto d'Italia, ci si confronta con altre realtà associative: Confraternite e Soms, le più storiche, le più pregnanti nella realtà non solo piemontese ma di tutta Italia.

L'art.18 della Costituzione Italiana riconosce la libertà di associazionismo e l'art.118 prevede la sussidiarietà delle associazioni agli Enti là dove l'iniziativa privata riesce ad intervenire con azioni e buone pratiche a vantaggio dei cittadini. Una associazione di volontariato si pone a metà tra cittadini ed Enti, si fa interprete di esigenze e soddisfa bisogni, recupera tradizioni, cultura e storia e le tramanda alle nuove generazioni, le evidenzia nei tavoli istituzionali e si fa mezzo per proporre ed attuare azioni di valorizzazione e promozione. Non deve certamente sostituirsi e invadere l'ambito di competenza, ma cooperare e lavorare in sinergia, essere presidio del territorio. Nello statuto di una Pro Loco sono inserite le finalità per cui i soci operano, queste danno modo di essere lievito vivo di un contesto superando ideologie, divisioni, interessi; molto spesso il contenuto dello statuto è disatteso e si guarda solo all'aspetto eno-

gastronomico attirando le ire delle realtà economiche locali; ma una sana regia da parte del Presidente di pro loco in collaborazione con tutte le forze del territorio di competenza porta ad uno sviluppo economico, sociale e culturale senza eguali. Ogni Pro Loco deve stabilire un patto per il territorio, un patto per la vitalità di questa *Italia si bella e si cara*. Un confronto e non uno scontro con i propri comuni, magari un passo indietro rispetto all'Amministrazione locale nell'ottica del bene per il proprio paese. Negli stessi giorni a Brindisi l'incontro annuale dei Comuni Italiani. L'ANCI affronta gli stessi temi del futuro italiano dalla parte dei Comuni, il riassetto istituzionale degli enti locali, l'ottimizzazione delle poche risorse. In questo ideale ponte Torino/Brindisi si unisce l'Italia dei Comuni con l'Italia delle Pro loco, enti ed istituzioni in questo speciale 2011, nel gioire insieme i festeggiamenti per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, possono vivere l'alba di nuovi percorsi e traguardi per il nostro paese.

Bruno VERRI

Presidente UNPLI Piemonte



Carissimi Amici,

è con immenso piacere che le 280 Associazioni Pro loco che fanno parte del Comitato Provinciale U.n.p.l.i. di Torino, che ho l'onore di presiedere da alcuni anni, di concerto con le altre Pro loco del Piemonte, vi aspettano in una delle più belle e suggestive città del mondo, Torino, che nel 2011 è Capitale delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia e sta dimostrando una straordinaria capacità di attrazione sull'intera comunità nazionale.

Dopo i primi sei mesi, in cui si sono svolti i più importanti raduni nazionali d'arma, ci avviamo verso la fine delle celebrazioni, nel novembre 2011.

L'evento che l'U.n.p.l.i. propone il 7-8-9 Ot-

tobre 2011 in Piazza Castello e Giardini reali di Torino, è un'edizione straordinaria di "Paesi in città-Pro loco in festa" e rappresenterà l'ultimo grande raduno nazionale prima della cerimonia di chiusura delle celebrazioni.

100 Pro loco in rappresentanza della Provincia di Torino, delle Province piemontesi e delle Regioni italiane si ritroveranno nel capoluogo subalpino per presentare il meglio della tradizione enogastronomica, folkloristica ed artigianale italiana.

L'edizione nazionale di "Paesi in città-Pro loco in festa" si svolgerà in concomitanza con il "Convegno Nazionale delle Pro loco d'Italia", che si terrà negli stessi giorni presso lo storico Teatro Alfieri di Torino. Sono attesi migliaia di delega-

ti e accompagnatori in rappresentanza delle quasi 6.000 Pro loco italiane. Un duplice evento che crediamo contribuirà ad incrementare il turismo a Torino, in Piemonte e speriamo a far conoscere al grande pubblico il mondo delle Pro loco.

Aiutateci a promuovere l'orgoglio e l'autenticità delle nostre Associazioni Pro loco che, grazie alle migliaia di volontari, salvano ogni giorno le nostre tradizioni, la cultura, la storia, il folklore dall'oblio. Torino vi aspetta, i Piemontesi vi accolgono.

Fabrizio RICCIARDI

Presidente Comitato Provinciale UNPLI Torino



Le Pro Loco dell'UNPLI sbarcano a Torino e lo fanno dopo aver fortissimamente voluto questa presenza. Lo fanno consapevoli di ritrovarsi in una terra che è stata ed è determinante per la storia e l'evoluzione del nostro movimento. Una Regione depositaria per le Pro Loco di Simboli e Realtà. Oltre al Veneto che è stata la culla dell'idea di unità, che ha visto i primi vagiti dell'UNPLI e del suo primo grande promotore l'Avv. Michele Benettazzo, il Piemonte ha costituito intorno alla figura dell'indimenticabile Nanni Vignolo un luminoso esempio di razionalità e di senso di appartenenza. Tra i simboli metterei anche molti altri personaggi grandi e piccoli che con le loro idee e la loro lungimiranza hanno da sempre trascinato l'UNPLI verso obiettivi e traguardi prestigiosi, nominarli tutti è impossibile e magari lo farà meglio di me l'attuale Presidente il mio amico Bruno VERRI che sicuramente non dimenticherà di sottolineare (lo fa sempre!) le oltre mille Pro Loco iscritte.

Ed è giusto dare a Cesare quel che è di Cesare, perché l'impegno del Comitato Regionale Piemonte ci permetterà inoltre di visitare una delle più belle città italiane, di ritrovarci insieme a tanti amici con i nostri stessi interessi, di sentirci un po' più italiani proprio nell'anno in cui si festeg-

gia l'unità della nostra Patria. Ma i simboli non sono finiti perché proprio nei giorni del Convegno, si svolgerà l'Assemblea Regionale che definirà le ultime modifiche allo statuto, un passo esemplare verso l'Unione vera con scopi e con regole condivise.

Il sogno dei nostri padri fondatori di Nanni Vignolo, di Michele Benettazzo, di Leandro Bertolotti che diventa realtà!

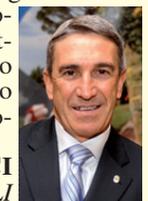
C'è ancora molto da lavorare ed il tema del Convegno permetterà di mettere a punto un programma di attività mirato a risolvere i principali problemi che le nostre Associazioni incontrano durante la loro attività.

Ci sarà poi da analizzare le "Buone Pratiche", vedremo come alcuni di noi hanno brillantemente risolto le difficoltà incontrate, sono esempi da seguire se vogliamo crescere ancora. Come al solito ci saranno le ultime novità messe a punto dalla squadra UNPLI, strumenti che le nostre Pro Loco potranno sperimentare ed adottare se le riterranno opportuno. Ma la novità forse più importante di questo Convegno è costituita dall'ampio spazio a disposizione dei Convegnisti per segnalare, come dice il tema, i loro problemi e le loro soluzioni. In passato ci è stato fatto notare che avevamo dedicato poco spazio agli inter-

venti con programmi fittissimi di argomenti, ora il tempo c'è! L'invito però è quello di concentrarci sulla segnalazione di difficoltà che possono essere comuni e su soluzioni magari originali e non cadere in tentazione facendo solo pubblicità alla nostra manifestazioni o al nostro bellissimo paese. Per promuovere la località che amiamo svisceratamente l'UNPLI mette a disposizione di tutti, gratuitamente i propri siti e i propri mezzi di informazione che spesso non vengono sfruttati al meglio!

Infine vorrei utilizzare "Paese mio" per inviare a tutti un grande ideale abbraccio dedicato soprattutto ai soci "attivi" delle Pro Loco, quelli (scusate l'espressione) che si fanno il "mazzo" e non appaiono mai, quelli che sono chiusi nelle cucine o che montano le strutture e finiscono la sera della festa dimenticati e con i piedi fumanti. A loro tutti va il mio ringraziamento più sincero, l'abbraccio più caloroso, perché sono loro che hanno fatto nascere: "la leggenda delle Pro Loco". Senza di loro tutto questo non esisterebbe, per questo vi voglio bene.

Claudio NARDOCCI
Presidente UNPLI



7 – 8 – 9 OTTOBRE 2011

Convegno Nazionale Pro Loco Italiane

Programma: Torino Teatro Alfieri, Piazza Solferino

VENERDÌ 7 OTTOBRE

- Ore 8,00: Accoglienza e sistemazione alberghiera
- Ore 10,00: Possibilità di escursioni per gli Accompagnatori
- Ore 15,30: Consiglio Nazionale
- Ore 21,00: Visita per tutti a Palazzi storici Sabaudi

SABATO 8 OTTOBRE

“Pro Loco oggi: problemi e soluzioni”

- Ore 8,00: Accoglienza e sistemazione alberghiera
- Ore 9,30 Saluto dei rappresentanti dell'UNPLI Piemonte:
Bruno Verri Presidente Regionale UNPLI Piemonte
Fabrizio Ricciardi Presidente del Comitato UNPLI Torino
Saluto dei rappresentanti delle Istituzioni del Piemonte
e delle autorità presenti.
- Ore 10,30: Claudio Nardocci Presidente Nazionale UNPLI
“Pro Loco oggi: problemi e soluzioni”
a seguire Matteo Ricci Presidente della Provincia di Pesaro–Urbino
“Il Festival della Felicità”

Altri esperti nazionali

- Ore 13,00: Pranzo presso il Salone Gastronomico “Piemonte del gusto” all'interno dell'evento “Paesi in Città – Pro Loco in festa”
- Ore 15,30: Presentazione di iniziative di interesse generale: le “Buone Pratiche delle Pro Loco” (Consorzi di Pro Loco, ecc.).
Quali sono i problemi più urgenti? (a parte i soldi... Che sono il problema di tutti!)
Interventi dei rappresentanti delle Pro Loco presenti per individuare le priorità dei problemi che UNPLI e Pro Loco devono affrontare insieme (verranno discusse solo proposte d'interesse generale).
- Ore 18,30 Presentazione dell'Assemblea Nazionale di Rapallo 2012
- Ore 18,45 Presentazione del “Progetto Sicurezza INAIL – UNPLI Piemonte” a cura della Commissione sicurezza UNPLI – Piemonte
- Ore 19,00 Premiazioni a: Personaggi storici dell'UNPLI, Premio Michele Benetazzo, Servizio Civile “Paese Mio”, Pro Loco eccellenti
Premiazione del Concorso Letterario e Fotografico Regionale “Piemonte con Gusto” a cura della Pro Loco Fontaneto D'Agogna (NO), altre premiazioni.



- Ore 20,00 Cena presso il Salone Gastronomico “Piemonte del gusto” all'interno dell'evento “Paesi in Città – Pro Loco in festa”
- Ore 22,00: Esibizione – spettacolo di Gruppi Folcloristici, Cori e bande proveniente dalle Regioni Italiane – Giardini Reali di Torino all'interno dell'Evento “Paesi in Città – Pro Loco in Festa”

Visita libera al centro storico di Torino

DOMENICA 9 OTTOBRE

“Le radici del Volontariato Sociale. Confraternite, Società di Mutuo Soccorso e Pro Loco, Da Pieve Tesino ad oggi (1881 – 2011).”

- Ore 9,00: Possibilità di escursioni
- Ore 9,00 -10,30: Assemblea delle Pro Loco del Piemonte – Approvazione Statuto e Regolamento Regionale (solo per convegnisti del Piemonte).
- Ore 10,45 – 13,00: “Le radici del Volontariato Sociale. Confraternite, Società di Mutuo Soccorso e Pro Loco. Da Pieve Tesino ad oggi (1881 – 2011)”
Moderatore: Gigi Moncalvo (giornalista)
- Ore 13,30: Pranzo presso il Salone Gastronomico “Piemonte del gusto” all'interno dell'evento “Paesi in Città – Pro Loco in festa”
- Ore 15,30: Sfilata dei Gruppi Folcloristici e Bande Musicali (da Piazza Statuto ai Giardini Reali)
- Ore 19,00: Chiusura manifestazioni in Piazza Castello e partenza per i luoghi di provenienza.

Richiedete informazioni sulla convenzione con Trenitalia per i gruppi che intendono raggiungere Torino in treno (tutti i dettagli a breve sul sito www.unioneproloco.it)

Informazioni:
info@torinounpli2011.it
segreteria@torinounpli2011.it

Prenotazioni on line:
www.torinounpli2011.it

Fax 0131 829987

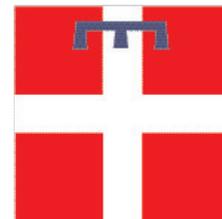
Segreteria organizzativa:
Eleonora Norbiato
Letizia Giungato



Conoscere e prevenire i rischi sul lavoro nelle Pro Loco del Piemonte



INAIL



Con questo inserto anticipiamo, in un periodo in cui le Pro Loco sono fortemente impegnate in sagre ed eventi, alcuni capitoli del manuale in corso di stesura, finanziato dall'INAIL Piemonte, per il progetto "CONOSCERE E PREVENIRE I RISCHI SUL LAVORO NELLE PRO LOCO".

Il Progetto comprensivo: del manuale, della formazione ai volontari del servizio civile, ai Presidenti delle Pro Loco con dipendenti o assimilati, ai presidenti delle Pro Loco composte da soli volontari, è seguito, come definito dalla convenzione UNPLI Piemonte - INAIL Piemonte:

dal presidente dell'UNPLI Piemonte Bruno Verri in qualità di responsabile generale del progetto, dalla segretaria Regionale dell'UNPLI Piemonte Eleonora Norbiato in qualità di segretaria del progetto, dai componenti la commissione di esperti: Sergio Poggio esperto in sicurezza lavoro (coordinatore), Carlo Torretta esperto in sicurezza del lavoro, Moreno Bossone esperto in sicurezza del lavoro, Fabrizio Ricciardi esperto assicurativo, Massimo Ferreri p.i. tecnico dei Vigili del Fuoco di Asti, dott. Giacomo Porcellana dello SPRESAL ASL-TO3 di Rivoli, dott. Pierluigi Gatti dello SPRESAL ASL-AL di Tortona. Il progetto è seguito costantemente, nella sua evoluzione, dalla direzione regionale dell'INAIL Piemonte.

Il principale scopo di questo breve inserto è quello di fornire alle Pro Loco Piemontesi, gli aspetti più importanti sulla sicurezza dei volontari nell'organizzazione delle sagre. Quindi non sono comprese le altre procedure legate alla complessa organizzazione di una sagra.

PROCEDURE DI SICUREZZA PER IL MONTAGGIO E LO SMONTAGGIO DI STRUTTURE IN OCCASIONE DI MANIFESTAZIONI

Soprattutto durante il periodo estivo le PROLOCO allestiscono o fanno allestire strutture destinate allo svolgimento di feste e manifestazioni.

Il montaggio, e lo smontaggio, di strutture temporanee in metallo o in altri materiali rientra nell'elenco dei "lavori edili" evidenziati nel decreto legislativo 81/2008 e s.m.i. (di seguito decreto 81). Ciò comporta che nell'espletamento di tali attività dovranno essere rispettate le prescrizioni in materia di igiene e sicurezza del lavoro contenute nel titolo IV (cantieri temporanei o mobili) del citato decreto.

In tale contesto la PROLOCO può affidare a terzi la realizzazione di tali interventi assumendo il ruolo di Committente oppure quando vi provvede direttamente per mezzo dei propri associati non è da escludere che possa assumere il ruolo di datore di lavoro.

Visto che la norma non fa riferimento alle Associazioni di Promozione Sociale (quali le Pro Loco), non è da escludere che gli organi di controllo (SPRESAL, ecc.) non possano interpretare che la figura del presidente assuma il ruolo di datore di lavoro.

Analizziamo brevemente i due casi:

MONTAGGIO e SMONTAGGIO REALIZZATO DA DITTE INCARICATE DALLA PROLOCO

Prima di affidare i lavori, occorre verificare l'idoneità tecnico professionale delle imprese affidatarie, delle imprese esecutrici e dei lavoratori autonomi, (allegato XVII del Decreto 81).

In particolare le imprese devono esibire alla Pro Loco committente almeno:

a) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto

- b) documento di valutazione dei rischi o autocertificazione secondo quanto previsto dal Decreto 81.
- c) documento unico di regolarità contributiva (Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007).
- d) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi (art. 14 decreto 81).

Mentre i lavoratori autonomi devono esibire alla Pro Loco committente:

- e) iscrizione alla camera di commercio, industria ed artigianato con oggetto sociale inerente alla tipologia dell'appalto
- f) specifica documentazione attestante la conformità alle disposizioni di cui al presente decreto legislativo di macchine, attrezzature e opere provvisorie
- g) elenco dei dispositivi di protezione individuali in dotazione
- h) attestati inerenti la propria formazione e la relativa idoneità sanitaria ove espressamente previsti dal decreto 81.
- i) documento unico di regolarità contributiva (Decreto Ministeriale 24 ottobre 2007).

Inoltre, alle imprese esecutrici deve essere richiesta una dichiarazione dell'organico medio annuo, distinto per qualifica, corredata dagli estremi delle denunce dei lavoratori effettuate all'INPS, all'INAIL e



alle casse edili, nonché una dichiarazione relativa al contratto collettivo applicato ai lavoratori dipendenti.

Nel caso in cui sia prevista la presenza, anche non contemporanea, di più imprese esecutrici, prima di affidare i lavori, la PROLOCO, in qualità di committente, deve incaricare un professionista abilitato a svolgere il ruolo di coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione. In tal caso il coordinatore deve redigere il Piano di sicurezza e coordinamento che deve essere consegnato alle imprese prima della presentazione dell'offerta e il committente deve comunicare il nominativo del coordinatore alle imprese incaricate. Si ricorda che la designazione del coordinatore per la progettazione e del coordinatore per l'esecuzione dei lavori, non esonera (art. 93 comma 2 del decreto 81) il committente dalle responsabilità connesse alla verifica dell'adempimento degli obblighi posti a carico di tali soggetti.

Nel caso la PRO LOCO svolga il ruolo di committente, ma non intenda svolgere i compiti ad esso attribuiti dal Decreto 81 può nominare un "responsabile dei lavori". La nomina di un responsabile dei lavori deve essere fatta a persona capace alla quale vanno trasferiti i poteri decisionali e di spesa con apposita delega di funzioni. Il committente è esonerato dalle responsabilità connesse all'adempimento degli obblighi limitatamente all'incarico conferito al responsabile dei lavori.

MONTAGGIO e SMONTAGGIO REALIZZATO DIRETTAMENTE DALLA PROLOCO

Quando a concorrere alla realizzazione dell'opera sono più persone (ad es. più volontari della Pro Loco) che seguono le direttive di uno o più soggetti che coordinano i lavori, trova applicazione l'articolo 299 del decreto 81 che individua delle posizioni di garanzia "di fatto" nei confronti di chi, pur non essendolo, esercita in concreto i poteri giuridici riferiti al datore di lavoro, al dirigente o al preposto.

La fase di trasporto della struttura smontata deve essere effettuata prevedendo l'utilizzo di mezzi idonei e prevedendo che le modalità di carico e scarico avvengano in condizioni di sicurezza, con particolare riferimento al rischio connesso alla movimentazione manuale dei carichi (titolo VI del decreto 81) ed alla caduta dall'alto.

Prima di procedere alla costruzione (o montaggio) della struttura metallica, occorre verificare la presenza di un libretto di istruzioni ed uso che indichi le modalità con le quali procedere in condizioni di sicurezza. Tutta l'attività dovrà essere descritta, con procedura analoga a quella prevista nel "Piano Operativo di Sicurezza (POS)" che, oltre alla descrizione dell'attività dovrà ricomprendere i contenuti minimi specificati dall'allegato XV al decreto 81.

Si rende necessaria almeno una riunione preliminare tra tutti gli addetti nell'ambito della quale espletare gli obblighi di formazione e informazione in riferimento

alle procedure di montaggio/costruzione, all'uso di attrezzature di lavoro quali scale, trabattelli, ecc., all'uso di dispositivi di protezione individuale, ecc

Nessuna modifica è consentita a quanto indicato dal costruttore della struttura nella documentazione a corredo della stessa (disegni, calcoli strutturali, ecc.) a meno che la modifica non sia oggetto di valutazione scritta da parte di tecnico abilitato.

Al termine del montaggio, pur se non espressamente previsto nel libretto di istruzioni ed uso, è opportuno effettuare una verifica finale (collaudo) di corretta installazione. Di tale verifica si potrà rendere conto attraverso la redazione di un documento descrittivo delle azioni svolte.

INFORMAZIONI DI SICUREZZA PER L'UTILIZZO DI BOMBOLE GAS (GPL)

L'utilizzo, nelle iniziative delle Pro Loco, di bombole di GPL (gas di petrolio liquefatto: butano, propano, misto) deve essere eseguito in totale sicurezza al fine di garantire la salute e la sicurezza degli ospiti delle nostre iniziative e quella dei nostri volontari che gratuitamente contribuiscono al successo delle iniziative attuate nelle oltre 1060 Pro Loco Piemontesi.

Le linee guida, approvate con Determina Dirigenziale n. 70 del 16 maggio 2005, dettate dalla Direzione Sanità Pubblica della Regione Piemonte relative al rilascio delle autorizzazioni sanitarie temporanee per feste e sagre dispongono che le bombole di gas devono essere:

- protette dal sole e comunque nel rispetto delle normative di sicurezza.

In sintesi, vediamo cosa prevedono le normative di sicurezza:

Nella predisposizione di impianti a gas nelle sagre, feste, negli stessi locali della Pro Loco il fai da te è pericoloso nonché assolutamente vietato e sanzionato.

Prima di acquistare, trasferire, installare, apparecchi a gas (bombole, armadi di contenimento, tubazione di alimentazione, fascette di bloccaggio, cucine e fornelli ecc.) è indispensabile consultare un installatore di impianti abilitato alla distribuzione e l'utilizzazione di gas di qualsiasi tipo, comprese le opere di evacuazione dei prodotti della combustione e ventilazione ed aerazione dei locali (l'artigiano o l'impresa devono essere in possesso dell'attestato di riconoscimento rilasciato dalla Camera di Commercio) per accertarsi che gli apparecchi siano idonei alla funzione e al luogo dove si intende utilizzarli.

Il committente (il presidente della Pro Loco) affiderà a questa figura abilitata: la definizione, la realizza-

zione, con finale certificazione di conformità dell'impianto stesso.

L'acquisto delle bombole di GPL deve essere unicamente fatto presso i rivenditori autorizzati. La bombola deve avere punzonato o riportato su fascette applicate la data di scadenza del collaudo della bombola stessa.

- 1) La bombola deve riportare la data di scadenza della bombola stessa.
- 2) Il trasporto delle bombole e/o bombola, dal luogo di acquisto al luogo di utilizzo, deve essere richiesto al rivenditore autorizzato,
- 3) Il tratto intercorrente dal mezzo di trasporto alla sistemazione dovrà avvenire tramite carrello a mano od altro opportuno mezzo di trasporto.
- 4) Il luogo del posizionamento delle bombole, che insieme non devono superare i 75 kg. ad esempio 3 bombole GPL di 25 kg., deve essere unicamente accessibile agli addetti specificamente incaricati e formati. Il superamento dei 75 Kg di GPL comporta l'ottenimento del Certificato di Prevenzione Incendi (CPI) da parte dei Vigili del Fuoco. Il luogo deve essere non accessibile ai non addetti, se non a volontari specificamente incaricati e formati.
- 5) Le bombole non vanno mai installate in prossimità di fonti di calore, materiali combustibili, impianti elettrici, né poste inferiormente al piano terra o locali scantinati. Esistono in commercio armadi di sicurezza, con serratura, all'interno dei quali posizionare le bombole.



- 6) L'impianto di adduzione deve essere eseguito da un impiantista abilitato nel rispetto di quanto previsto dalle norme (legge 1083/1971, decreto 37/2008, UNI CIG 7129 - 7131), anche il tubo di alimentazione, in materiale sintetico, marcato UNI 7140 fissato tramite fascette metalliche, dovrà essere sostituito ogni 5 anni, oppure entro la scadenza riportata sullo stesso tubo. Non deve essere sottoposto a sforzi, né collocato in posizioni che possono provocare deformazioni, rotture o surriscaldamenti, la sua lunghezza non potrà essere superiore a 1,50 ml. La tubazione rigida può essere realizzata in acciaio o rame, mentre per i raccordi agli apparecchi si può utilizzare tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, muniti di estremità filettate.
- 7) L'impiantista deve rilasciare il certificato di conformità dell'impianto stesso (Art 7 del decreto 37/2008), da tenere a disposizione degli organismi di controllo.
- 8) Gli apparecchi di utilizzazione devono rispondere ai requisiti di fabbricazione previsti dalla legge (ad esempio: fornelli e cucine obbligatoriamente dotati di termocoppia che bloccano l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale) e marchiatura CE.
- 9) E' assolutamente vietato ricorrere al riempimento delle bombole presso distributori di Benzine e GPL non espressamente autorizzati, il maggior riempimento delle bombole oltre l'80 % è la principale causa scoppi della bombola stessa e dei gravissimi infortuni che ne risultano. Nel caso, sia venditore che l'utilizzatore sono pesantemente sanzionati.
- 10) Le bombole non allacciate, siano esse piene, parzialmente piene, vuote o presunte vuote, non possono essere tenute presso il luogo dove si svolge la sagra o la festa, né presso il magazzino della pro loco, ma vanno consegnate al rivenditore autorizzato.
- 11) Alla fine della sagra o delle altre iniziative, sia le bombole vuote che quelle con piccoli residui o con abbondante contenuto di GPL, non possono essere portate nei magazzini o peggio nelle cantine delle Pro Loco. Consigliamo che, con il fornitore, si stabilisca un contratto che preveda la riconsegna delle bombole, il quale provvederà al ritiro con relativo stoccaggio presso la propria sede come previsto dalla legge.

Il GPL è contenuto nelle bombole allo stato liquido. In una bombola piena il GPL allo stato liquido rappresenta $\frac{3}{4}$ del volume e siccome è più pesante della parte gassosa, il rimanente $\frac{1}{4}$ parte gassosa, è presente nella porzione superiore della bombola stessa. Con la messa in funzione il GPL liquido evapora assorbendo calore attraverso il contenitore. La bombola per questo fenomeno fisico si raffredda. Non utilizzare mai una erogazione superiore a quella consentita.

LE BUONE PRATICHE

- Tenere sempre le bombole in posizione verticale, mai inclinate o capovolte.
- Bombole e il tubo flessibile devono essere lontani da fonti di calore (mai devono essere superati i 50° C in prossimità delle bombole stesse).
- Chiudere sempre, dopo l'uso, la valvola di ingresso alla alimentazione.
- La guarnizione tra il rubinetto e il regolatore deve essere cambiata ad ogni sostituzione della bombola.
- Accendere la fiamma del bruciatore di cottura avvicinando il fiammifero al bruciatore o con il dispositivo elettronico, aprire il rubinetto del gas, non farsi distrarre mentre si esegue tale operazione.
- Non allontanarsi dalla cucina lasciando le pentole in cottura incustodite.
- Se si vuole rilevare l'eventuale fuoriuscita del gas dalla bombola, non usare mai accendini, la buona pratica consiglia di utilizzare una soluzione di acqua e sapone da aspergere con un pennello.

LA BUONA PRATICA NELLA RISTORAZIONE (PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE)

Nelle attività di ristorazione le tipologie di infortuni che maggiormente si evidenziano risultano:

- le ferite dovute agli strumenti da taglio;
 - le lesioni dovute a scivolamenti e gli inciampi;
 - le ustioni e le scottature;
- ad aggravare le situazioni di pericolo possono concorrere:
- la ristrettezza degli spazi;
 - i ritmi elevati nei momenti di massima affluenza;
 - la scarsa formazione degli addetti a tali servizi.

Al fine di prevenire tali rischi, nella organizzazione di qualsiasi evento o attività che comporti preparazione e servizio di alimenti e bevande si dovranno tenere in particolare considerazione le obbligatorie azioni di valutazione dei rischi, di informazione, formazione e addestramento relative agli argomenti che di seguito si riportano.

ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

Se l'evento comporta la presenza: in cucina, in sala, al banco bar, di più un volontario, soci della stessa Pro loco, il presidente della Pro Loco deve individuare una o più figure di preposto, sia per la cucina che per in servizio in sala, sia per il servizio bar. Il preposto è il volontario che ha maggior esperienza in tali attività e possiede una specifica formazione per affrontare e coordinare, con il presidente della Pro Loco, le azioni di prevenzione dei rischi. Tale figura può essere assunta direttamente dal presidente della Pro Loco se ha tale esperienza, specifica formazione e se ha continuativa presenza nella preparazione di alimenti e bevande.

Si raccomanda che alle disposizioni del preposto si attengano tutti gli operatori impegnati nelle specifiche attività.

La figura del preposto, proprio in relazione alla conoscenza ed esperienza maturata, rappresenta l'esperto a cui il presidente della Pro Loco ricorre per:

- organizzare in modo ottimale macchinari, scaffalature e merci, lavoro dei volontari;
- valutare la conformità alle norme di macchine e attrezzature;
- redarre (in forma scritta) la valutazione dei rischi, che dovrà comprendere anche gli aspetti organizzativi, tale documento sarà l'utile base per la formazione dei volontari;
- informare, formare e addestrare i volontari;
- vigilare sul rispetto dei comportamenti da parte dei volontari;

Anche se l'evento consiste unicamente nella preparazione e somministrazioni di alimenti e bevande, la figura di uno o più addetti alla emergenza e alla prevenzione incendi e al primo soccorso, formati secondo quanto previsto dalle norme, deve essere continuativa per tutte le ore di durata dell'evento stesso.

Sconsigliamo vivamente, anche nel caso di autorizzazione dei genitori e di contemporanea loro presenza, di utilizzare minori di 18 anni nel lavoro di cucina e di servizio ai tavoli o al servizio bar.

L'ABBIGLIAMENTO

I volontari che operano in cucina devono indossare:

- calzature chiuse con soles antiscivolo oppure soprascarpe antiscivolo
- pantaloni lunghi di materiale non sintetico (il sintetico è infiammabile)
- magliette o maglie con maniche lunghe di materiale non sintetico. (il sintetico è infiammabile)

Se uno o più volontari non

fossero disposti ad indossare tali indumenti, il preposto dovrà avvisare

immediatamente il presidente della Pro Loco che provvederà ad insistere e nel caso allontanare i volontari inadempienti dalle attività cui erano impegnati nella preparazione di alimenti e bevande.

PREVENZIONE DELLE USTIONI E DELLE SCOTTATURE

Liquidi, attrezzature e strumenti caldi possono provocare ustioni e scottature. Per evitare il contatto dell'epidermide con questi occorre:

- controllare che le maniglie di pentole e padelle non sporgano fuori del ripiano delle piastre e dei fornelli;
- usare guanti e manopole per maneggiare oggetti caldi;



- se vengono utilizzati forni o fornelli, usare guanti lunghi;
- quando si sollevano i coperchi di pentole calde, bisogna farlo con l'apertura rivolta in direzione opposta al corpo;
- attuare tale accorgimento anche per l'uso della friggitrice di cui deve essere verificata la stabilità;
- non usare panni bagnati per sollevare i coperchi di pentole calde;
- non riempire troppo pentole e padelle;
- non lasciare mestoli e forchettoni di metallo nelle pentole e nelle padelle durante la cottura;
- le pentole a pressione non devono essere aperte durante l'uso;
- nelle cotture alla brace proteggersi con solidi grembiuli e guanti ignifughi;
- effettuare il servizio ai tavoli degli alimenti con carrelli o con vassoi che possano contenere eventuali versamenti di alimenti o bevande calde.



PREVENIRE I RISCHI DELL'ELETTRICITÀ

- Informare immediatamente il preposto delle spine, dei fili e apparecchi elettrici danneggiati;
- tenere i fili elettrici lontani dalle apparecchiature;
- per staccare dalle prese impugnare la spina, non tirare il filo;
- tenere i fili elettrici, prese e apparecchiature elettriche lontane da fonti di calore, acqua e olio.

COLTELLI, OGGETTI TAGLIENTI E ACUMINATI

- Tenere i coltelli separati dalle posate e conservarli in un luogo sicuro;
- lavare i coltelli individualmente e tenerli separati da altri utensili;
- non lasciare i coltelli in ammollo nell'acqua per lavare i piatti;
- appena un coltello è pulito ed asciutto, riporlo in luogo sicuro;
- oggetti taglienti ed acuminati, quali lattine e frammenti di vetro vanno riposti in un contenitore solido, quale un bidone dei rifiuti in plastica o metallo;
- mai premere sui rifiuti con le mani o i piedi.

PREVENZIONE INCENDI

- I volontari impegnati in cucina devono saper utilizzare la/le coperte antincendio presenti;
- i volontari impegnati in cucina devono saper utilizzare gli estintori presenti.



PREVENZIONE DELLE SCIVOLATE, INCIAMPI O CADUTE

- Se si nota qualcosa che potrebbe provocare scivolate, inciampi o cadute, informarne subito il preposto, attuare misure che annullino il potenziale pericolo;
- evitare una scarsa illuminazione o luci che non funzionano;
- non percorrere pavimenti bagnati e sdruciolevoli;
- non lasciare armadietti aperti (o porte se esistenti).
- non lasciare fili elettrici, corde, pacchi sul pavimento o che bloccano vie di passaggio;
- gli oggetti pesanti non devono essere sollevati da una sola persona;
- il luogo di lavoro è reso più sicuro, pulendo immediatamente eventuali liquidi presenti sul pavimento. Mettere un cartello di PERICOLO di SCIVOLAMENTO per avvisare che il pavimento è sdruciolevole;
- se la presa della corrente elettrica è lontana dalla zona in cui si lavora, fissare i fili elettrici al di sopra di punti di passaggio e ripiani;
- cesti, carrelli, scatole e contenitori vanno riposti vicino ad una parete e lontani da porte, uscite e passaggi;
- le attrezzature, usate più frequentemente, devono essere accessibili senza dover ricorrere a sgabelli.



PREVENIRE ALTRI POSSIBILI RISCHI

- Le porte di forni, armadietti e scaffalature non vanno lasciate aperte;
- non versare acqua su olio caldo;
- attrezzature elettriche e fornelli vanno accesi solo quando devono essere usati;
- le macchine devono essere usate unicamente da volontari addestrati al loro uso.

REGOLE DELL'IGIENE PERSONALE

- Lavarsi spesso le mani e spazzolare unghie soprattutto prima della preparazione del cibo e dopo essere andati alla toilette;
- usare sapone erogato dagli appositi dispenser, non usare saponette;
- usare l'acqua erogata dal rubinetto azionato a gomito o pedale;
- usare igienizzanti in gel;
- asciugarsi le mani con un asciugamano monouso;
- indossare indumenti puliti e lavabili;
- fissare con un nastro o coprire i capelli;
- non impegnarsi in mansioni che comportano vicinanza ad alimenti e bevande se si è malati;
- non mangiare sopra alimenti e superfici per la preparazione del cibo;

- non starnutire o tossire sopra alimenti e superfici per la preparazione degli alimenti;
- non fumare in zone di preparazione e di consumo degli alimenti;
- evitare il contatto non indispensabile con cibi pronti da consumare;
- coprire con materiale impermeabile cerotti, fasciature o guanti eventuali ferite.

PULIZIA DELLA CUCINA

- Leggere attentamente l'etichettatura e le frasi di rischio riportate sui prodotti utilizzati per la pulizia, mettere in pratica le indicazioni in essa riportate.
- scrostare le superfici da avanzi di alimenti e grasso;
- usare acqua molto calda e guanti di gomma;
- se possibile fare asciugare in modo naturale.

UTENSILI PER LA PULIZIA

- Riporre tutti gli utensili per la pulizia lontano da alimenti e bevande;
- i panni per pulire se tenuti bagnati, a temperatura ambiente e se utilizzati per una molteplicità di lavori, propagano rapidamente i microbi. Panni e salviette di carta monouso sono i migliori utensili per la pulizia perché vengono utilizzati una sola volta e poi gettati;
- dopo avere disinfettato i ripiani, strofinarli con carta assorbente.

COME MOVIMENTARE GLI ALIMENTI

- Tenere separati i cibi crudi da quelli cotti;
- usare utensili distinti per cibi crudi e per cibi cotti;
- invece delle mani, usare pinze e cucchiari;
- conservare gli alimenti a rischio in frigorifero sotto i 5 gradi di temperatura o sopra i 60 gradi in forno o a bagnomaria.



PREVENZIONE MICROBICA

- Eliminare i microbi con buone abitudini di pulizia e programmi di controllo degli organismi nocivi come determinato dal manuale di autocontrollo alimentare (HACCP) che deve essere applicato anche nella preparazione e somministrazione di alimenti e bevande durante le manifestazioni delle Pro Loco.

ITINERARI DEL PIEMONTE



Prenotazioni on line
www.torinounpli 2011.it



Venaria Reale
Itinerario n.3
ITINERARIO UFFICIALE DEL
CONVEGNO NAZIONALE DELLE
PRO LOCO D'ITALIA



Novi Ligure (AL)
Itinerario n.6



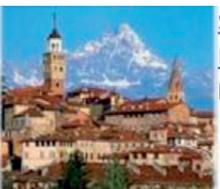
Asti (AT)
Itinerario n.9



Moncalvo e Santuario di Crea (AT)
Itinerario n.12



CANDELO E BARAGGIA (BI)
Itinerario n.15



Saluzzo e i gioielli del Marchesato (CN)
Itinerario n.18



ORATORI ROMANICI, PIEVI ED ABBAZIE NEL NOVARESE (NO)
Itinerario n.21



DA NOVARA ALLA RIVIERA D'ORTA, ATTRAVERSO IL VERGANTE (NO)
Itinerario n.24



Baveno e Stresa (VB)
Itinerario n.27



DA GATTINARA A VARALLO (VC)
Itinerario n.30



Aglie' e Rivoli, le Residenze Sabaude
Itinerario n.1
ITINERARIO UFFICIALE DEL
CONVEGNO NAZIONALE DELLE
PRO LOCO D'ITALIA 2011.



Acqui Terme (AL)
Itinerario n.4



Tortona (AL)
Itinerario n.7



Castell'Alfero (AT)
Itinerario n.10



Basso Biellese (BI)
Itinerario n.13



Oropa e Biella (BI)
Itinerario n.16



Savigliano e Racconigi: le corti dei Savoia (CN)
Itinerario n.19



ARTE E SAPORI NEL NOVARESE (NO)
Itinerario n.22



Cannero Riviera, Ghiffa, Verbania (VB)
Itinerario n.25



Gravello Toce, Mergozzo, Feriolo (VB)
Itinerario n.28



QUATTRO PASSI PER VARALLO (VC)
Itinerario n.31



Torino. Il circuito Museale
Itinerario n.2
ITINERARIO UFFICIALE
CONVEGNO NAZIONALE PRO
LOCO D'ITALIA 2011



Casale Monferrato (AL)
Itinerario n.5



Tortona e dintorni. I Colli Tortonesi
Itinerario n.8



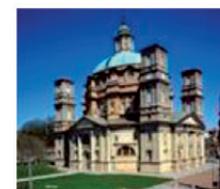
Castelnuovo Don Bosco (AT)
Itinerario n.11



Biella (BI)
Itinerario n.14



Alba e Bra (CN)
Itinerario n.17



Vicoforte e Cuneo (CN)
Itinerario n.20



IL SEICENTO NEL NOVARESE (NO)
Itinerario n.23



Domodossola (VB)
Itinerario n.26



ARTE E TRADIZIONE IN VALSESIA (VC)
Itinerario n.29



VERCELLI E VERCELLESE, TERRE D'ACQUA E D'ARTE (VC)
Itinerario n.32



paesi in città



proloco in festa

Sabato 8 e domenica 9 ottobre 2011 - edizione nazionale Piazza Castello e Giardini Reali - Torino

SABATO 8 OTTOBRE 2011

- Ore 12.00 Piazza Castello (Area accoglienza)
Inaugurazione della manifestazione
- Ore 12 - 20 Viale Primo Maggio "Paniere dei prodotti tipici"
"Strada reale dei vini torinesi"
Prodotti tipici regionali: l'eccellenza in piazza
- Ore 12.30 Apertura stand culturali ed enogastronomici
- Ore 14.00 Giardini Reali (Area spettacoli) Festival del folklore italiano: canti e balli della tradizione popolare
Presenta Elia TARANTINO
- Ore 15.00 Piazza Statuto Sfilata delle Bande musicali e dei gruppi storici di "Viaggio nel tempo" e "Rievocazioni storiche in Piemonte"
(Ritrovo: Piazza Statuto - Percorso: vie del centro storico con arrivo ai Giardini reali)
- Ore 16.30 Giardini Reali (Area spettacoli) Esibizione delle Bande musicali e dei gruppi storici intervenuti
- Ore 20.30 Piazza Castello Giardini reali (Area spettacoli)
Festival del folklore italiano: canti e balli della tradizione popolare
Presenta Carlotta IOSSETTI

DOMENICA 9 OTTOBRE 2011

- Ore 10-20 Viale Primo Maggio "Paniere dei prodotti tipici"
"Strada reale dei vini torinesi"
Prodotti tipici regionali: l'eccellenza in piazza
- Ore 10.00 Apertura stand culturali ed enogastronomici
- Ore 11-16.30 Giardini Reali (Area spettacoli)
Festival del folklore italiano: canti e balli della tradizione popolare
Presenta Elia TARANTINO
- Ore 15.00 Piazza Statuto
Sfilata delle Bande musicali e dei gruppi folkloristici piemontesi e regionali
(Ritrovo: Piazza Statuto - Percorso: vie del centro storico con arrivo ai Giardini reali)
- Ore 16.30 Giardini Reali (Area spettacoli)
Esibizione delle Bande musicali e dei gruppi folkloristici intervenuti
- Ore 19.30 Gran finale: ensemble delle Bande musicali e chiusura della manifestazione

Nella suggestiva cornice storico-naturalistica di Piazza Castello e dei Giardini reali, nel cuore pulsante e vitale di Torino, 100 Pro loco in rappresentanza della Provincia di Torino, delle Province piemontesi e delle Regioni italiane proporranno il meglio della tradizione enogastronomica, folkloristica ed artigianale del Bel Paese.

L'evento è suddiviso in quattro settori espositivi, cultura e promozione turistica del territorio, artigianato, folklore ed enogastronomia, identificati rispettivamente attraverso i colori blu, verde, rosso, giallo, con riferimento ai colori dell'arcobaleno che sono rappresentati nel logo dell'Unione nazionale delle Pro loco italiane.

Saranno inoltre ospitati i produttori del "Paniere dei prodotti tipici" e della "Strada reale dei vini torinesi", che presenteranno il meglio delle produzioni tipiche agroalimentari ed enologiche del nostro territorio. L'eccellenza enogastronomica della Provincia di Torino sarà promossa attraverso l'interessante sinergia di produttori e Pro loco finalizzata all'avvio di una collaborazione per la creazione di una "filiera corta" delle sagre organizzate dalle Pro loco.

Il programma degli eventi, oltre alle tradizionali sfilate dei gruppi storici di "Viaggio nel tempo" e "Rievocazioni storiche in Piemonte", dei gruppi folkloristici e delle bande musicali di paese che sfileranno in un allegro carosello lungo le vie del centro storico di Torino, prevede anche il Festival del folklore nazionale per la serata di Sabato 8 ottobre, presso l'area spettacoli allestita ai Giardini reali, dove i gruppi folkloristici provenienti dal Piemonte e dalle altre regioni si esibiranno in canti e balli della tradizione italiana.

L'evento, patrocinato e sostenuto dal Comitato Italia150, dalla Regione Piemonte, dalla Città di Torino e dalla Camera di commercio

di Torino si svolgerà in concomitanza con il Convegno nazionale delle Pro loco italiane che avrà luogo negli stessi giorni presso il prestigioso Teatro Alfieri di Torino. Nel capoluogo subalpino sono attesi oltre 600 delegati delle Pro loco e 2.000 accompagnatori che potranno usufruire di speciali pacchetti turistici, visitare i più interessanti luoghi della storia risorgimentale italiana, le residenze saubaude e le mostre internazionali allestite dal Comitato Italia150.

Di particolare interesse il tema proposto dall'U.n.p.l.i. Piemonte per i lavori congressuali di Domenica 9 ottobre: "Le radici del volontariato sociale: confraternite, società di mutuo soccorso e Pro loco. Da Pieve Tesino ad oggi (1881-2011)".

Nell'Anno internazionale del Volontariato europeo questo tema si inserisce in modo pertinente ed opportuno per proporre una riflessione su una delle "...dimensioni fondamentali della Cittadinanza attiva e della democrazia, nella quale assumono forma concreta valori quali la solidarietà sociale e la non discriminazione e in tal senso contribuisce allo sviluppo armonioso delle società...".

Ufficio stampa Comitato U.n.p.l.i. Torino



Con il patrocinio di

