

Dal 1837 Cantine Povero rende onore alla generosità del Piemonte

Tipologia: Short Pic

Argomento: Wine

13/05/2022

Agli interinali le stesse ferie del personale assunto dall'azienda

Corte Ue

Un trattamento meno favorevole contrasta con le norme europee

L'equiparazione va realizzata a parità di mansioni svolte dai lavoratori

Giamprino Falasca

Contrasta con il principio di parità di trattamento del lavoratore somministrato, una regola nazionale che prevede un differenziale - meno remunerativo - meccanismo di calcolo delle ferie...

tipo di differenziazione nel trattamento economico e normativo applicato verso i somministrati, a parità di mansioni svolte dai lavoratori assunti direttamente dalle imprese. La vicenda esaminata alla Corte di giustizia nasce in Portogallo, dove due lavoratori interinali, al termine di una missione di lavoro temporaneo presso un'impresa utilizzatrice, hanno lamentato un trattamento peggiorativo, rispetto ai dipendenti diretti di tale impresa...

La compatibilità di tale normativa con il diritto comunitario è stata messa in discussione dal Tribunale di Braga, che ha coinvolto la Corte di giustizia, sostenendo che la normativa nazionale introduce una differenza di trattamento con i lavoratori assunti direttamente dalle imprese. Tale disparità sarebbe, in particolare, connessa al fatto che il diritto degli interinali alle ferie retribuite e all'indennità per ferie sarebbe sempre calcolato in modo proporzionale alla durata del loro contratto, mentre i lavoratori assunti direttamente godono di una regola di maggior favore.

La Corte Ue rievoca che la normativa comunitaria non consente ai legislatori nazionali di introdurre regole che generano, come effetto, un trattamento economico peggiorativo a carico dei lavoratori interinali, a parità di mansioni svolte con i loro colleghi assunti direttamente. In particolare, la Corte rileva che l'indennità per mancato godimento delle ferie rientra certamente nella nozione di quelle condizioni di base di lavoro e d'occupazione che, secondo la direttiva 2008/104/CE, non possono essere oggetto di un trattamento peggiorativo verso i lavoratori assunti dalle agenzie interinali. Applicando tale principio al caso portoghese, la Corte chiede al Tribunale nazionale di verificare se il combinato disposto delle norme speciali generali producono un meccanismo di calcolo delle ferie meno favorevole per i lavoratori somministrati. Tale pronuncia non avrà un impatto immediato sulle norme interne del nostro Paese - dove il principio di parità di trattamento è disciplinato senza incertezze dal legislatore - ma impone di fare attenzione all'applicazione concreta che viene fatta di tali regole nella contrattazione collettiva.

Esdebitazione negata solo se il pagamento dei crediti è irrilevante

Crisi di impresa

Misura ammessa anche se i privilegiati sono soddisfatti sotto il 14%

Giovanni Negrì

Non può essere negato il beneficio dell'esdebitazione sulla base di una percentuale di soddisfacimento dei creditori privilegiati del 13,8 per cento. Per la Cassazione, ordinanza n. 12246 della Prima sezione civile, depositata ieri, la definizione di soddisfacimento irrilevante deve essere ancora più restrittiva che ai minimi di portata tale da essere nella sostanza irrilevante. La Corte d'appello, invece, aveva negato la liberazione dai debiti residui, sostenendo che, a fronte di quasi 3 milioni di crediti da catalogare a titolo privilegiato e di quasi 6 milioni al chirografo, la misura del 13,8 per cento al quale avevano trovato soddisfazione i soli privilegiati era irrilevante rispetto alla totalità del passivo.

La norma istitutiva del beneficio è ispirata da un dichiarato favore verso il debitore. La Cassazione invece ricorda che la domanda di esdebitazione deve fare riferimento alla sola circostanza dell'avvenuta chiusura del fallimento per il quale il debitore intende invocare il beneficio. Che ne sia aperto contemporaneamente un altro non può essere considerato rilevante: la domanda va sempre presentata con il decreto di chiusura del fallimento oppure su ricorso dell'imprenditore entro l'anno successivo.

PROWEIN 2022 - Vetrina mondiale dei Vini e Liquori italiani d'eccellenza FIERA DI DÜSSELDORF dal 15 al 17 maggio

Il vino italiano di nuovo protagonista a Düsseldorf

Dopo due lunghi anni finalmente torna ProWein, la fiera leader a livello mondiale del vino e dei liquori riservata agli operatori del settore. Dal 15 al 17 Maggio i padiglioni del comprensorio di Düsseldorf accoglieranno espositori da tutto il mondo: sono infatti previsti 3500 espositori e occuperanno 13 padiglioni. Gli espositori italiani, che da sempre sono i più numerosi, seguiti da Francia e Germania, saranno circa 1400 e occuperanno 3 padiglioni: 15, 16 e 17. Nel padiglione 16 è inoltre confermata la Collettiva Italiana che vede partecipazione 38 aziende nazionali che ancora una volta sono state supportate nel loro processo di internazionalizzazione da Honnegger Gaspare, da oltre 50 anni rappresentante ufficiale di Messe Düsseldorf per l'Italia.

ProWein Fiera Internazionale Vini e Liquori

Dal 1837 CANTINE POVERO rende onore alla generosità del Piemonte

Da quasi 200 anni Cantine Povero porta sulle tavole vini provenienti dai più vociferi terreni del Piemonte. Siamo a Cisterna d'Asti, al centro di Langhe, Roero e Monferrato. Parliamo di 2 secoli di storia, 4 generazioni e 50 ettari di vigneta, in una tenuta di 100 ettari che ne include anche 50 di prati, campi e boschi. Tutti i vigneti sono esclusivamente prodotti organici. La famiglia Povero non si ferma solo al biologico, optando anche per un'agricoltura rigoristica che lascia alle generazioni future suolo ancora più fertile e in salute. Per preservare la biodiversità, coltiva nocchie e fieno monacotto e salvaguarda un patrimonio di 30 ettari di boschi, a cui si aggiungono ogni anno 100 querce, che stimolano la riproduzione del pregiato tartufo bianco d'Alba. Un impianto



MAZZETTI D'ALTAVILLA Dal 1846 lo Spirito del Piemonte

176 anni di continua attività, 7 generazioni di grappolaio, un solo obbiettivo: portare nel calice il distillato del territorio. Mazzetti d'Altavilla, da poco insignito del Marchio Storico di Interesse Nazionale (dal Ministero dello Sviluppo Economico), proietta il Piemonte verso scenari sempre più internazionali guardando a nuovi traguardi per la Grappa. Forti di una storica distilleria di singoli vigneti e di valorizzazione di vitigni di km 6, l'azienda situata fra le colline Unesco di Langhe-Roero e Monferrato si prepara al Pro WeIn con grappe iconiche come quelle di Barolo, Moscato, Barbera, ma anche e soprattutto con la peculiarità che identifica il territorio intorno alla stessa sede. A cominciare dai Ruchè, protagonisti di una novità assolu-



Luca Anselmi e il suo CRU FALEZZE Vini Rigorosamente Originali

Falezze si trova nella DOC Valpolicella che la famiglia Anselmi coltiva da tre generazioni. Dal 2006 Luca Anselmi si produce vino frutto di un'attenta ricerca ed espressione autentica del terroir e della sua tradizione. A Falezze sono prodotti solo quattro vini rossi (15.000 bottiglie) interamente a mano. Il Valpolicella Scenzerè è prodotto da vigna di oltre 40 anni, fermentazione in acciaio e maturazione in tonneau di rovere. Una parte del Valpolicella Superiore fermenta nuovamente sulle bucce dell'uva, dando vita al Ripasso. L'amarone della Valpolicella nasce da vigna di 80 anni per garantire i migliori grappoli in un vino prodotto con movimento lento delle bucce e affi-



CONVIVIUM WINE & FINE SELECTION Passione per l'Eccellenza

Il successo commerciale che Ivano D'Alcandro e Vincenzo Gaeta hanno costruito in questi anni con Convivium Selection è frutto di strategie semplici e molte volte semplicità ed efficacia viaggiano di pari passo. Il modo di imprese al quale ci siamo ispirati - sottolinea Ivano D'Alcandro - è quello dei Marchi Storici, ovvero propone insieme a propri Marchi e proprie Etichette, aziende complementari, creazioni di prodotti di successo che abbiano immediato riscontro sul mercato. Obiettivo primario per noi è generare fiducia nei distributori, creare uniformità di qualità ed eccellenza, ma non necessariamente costi. Il consumatore finale sempre più spesso nella fase di acquisto, al ristorante o in enoteca, ricerca novità da degustare. Noi sappiamo che un bravo Ristoratore, Sommelier, ma anche un bravo Blogger o un Gestore di Enoteca online, sanno stu-



PIZZOLATO Vino Biologico "Pronti ad un Prowein più sostenibile"

Un fatturato 2021 di oltre 20 milioni con un trend di crescita del 25% rispetto al 2020 e saggiamente così, nell'anno dei 40 anni di vita. Il suo record storico, con una presenza capillare in oltre 34 paesi nel mondo. Questo fidelizza La Cantina Pizzolato, azienda vitivinicola veneta che produce vini biologici dal 1981, ce-



noto senza sosta al miglioramento sostenibile dei nostri prodotti, curandone ogni dettaglio, dalla materia prima al packaging fino al riciclo del materiale di scarto. Per noi, dopo Vintaly, ci dà un'ispirazione la possibilità di presentarsi di persona - racconta l'export manager e co-fondatore Sabrina Rodelli - e presentarsi live ancora incollate al mercato internazionale, come "W-ops", dedicata completamente al riciclo del vetro come oggetto di design - e Back to Basic, linea con abiti green e dedicati ai vini fermi del nostro territorio".



Piemonte, in palio voucher formazione

Spazio professionisti di ConiProfessionisti

La Regione Piemonte ha approvato anche il 2022 un avviso per l'aggiornamento formativo di lavoratori, professionisti e titolari di impresa. La Regione provvede a regolamentare l'uso delle risorse destinate alle imprese e ai soggetti assimilabili per le attività formative

presenti sul Catalogo regionale 2022. È prevista l'assegnazione di voucher di partecipazione ai corsi offerti dal Catalogo che è composto da attività formative a domanda aziendale, attivabili grazie al contributo pubblico assegnato all'impresa per la formazione del proprio lavoratore e al cofinanziamento dell'impresa stessa. A tali attività se ne affiancano altre a domanda individuale, oggetto di uno specifico avviso pubblico.

PROGRAMMA POR FSE 2014-2020

Avviso pubblico alle imprese e soggetti assimilati per l'assegnazione di voucher di partecipazione ai corsi inseriti sul Catalogo regionale dell'offerta formativa 2022. ISTITUZIONE RESPONSABILE Direzione Istruzione, Formazione e Lavoro, Settore Formazione professionale. SCADENZA 18/11/2022, salvo esaurimento delle risorse in data antecedente.

Il voucher può coprire una quota percentuale diversificata (dal 50% al 70% a seconda della dimensione dell'impresa) del costo indicato. BENEFICIARI Imprese e soggetti assimilabili (compresi studi professionali) localizzati in Piemonte. Destinataria della formazione: titolari e coadiutori di micro imprese; professionisti iscritti ai rispettivi ordini/collegi/lavoratori. DURATA 30/12/2022 termine ultimo per l'attribuzione dei voucher da parte della Regione (salvo esaurimento delle risorse disponibili). 30/06/2023 termine ultimo per la conclusione dei corsi. NOTE La domanda deve essere presentata attraverso la procedura informatica, disponibile presso l'agenzia formativa titolare del corso.

Dal 1837 CANTINE POVERO rende onore alla generosità del Piemonte

Da quasi 200 anni **Cantine Povero** porta sulle tavole vini provenienti dai più vocati *terroir* del **Piemonte**.

Siamo a **Cisterna d'Asti**, al centro di **Langhe, Roero e Monferrato**.

Parliamo di 2 secoli di storia, 4 generazioni e 50 ettari di vigneto, in una tenuta di 100 ettari che ne include anche 50 di prati, campi e boschi. Tutti i vigneti sono certificati **biologici**, riducendo al minimo l'impatto ambientale e utilizzando esclusivamente prodotti organici. La famiglia Povero non si ferma solo al biologico, optando anche per un'**agricoltura rigenerativa** che lascia alle generazioni future suoli ancora più fertili e in salute.

Per preservare la biodiversità, coltiva nocchie e farro monococco e salvaguarda un patrimonio di 30 ettari di boschi, a cui si aggiungono ogni anno 100 querce, che stimolano la riproduzione del pregiato tartufo bianco d'Alba. Un impianto



fotovoltaico di 1300 m² fornisce 138.000 KWh di energia ogni anno, mentre l'acqua proviene, purissima, da un antico pozzo. Un impianto di depurazione a biomasse permette di riutilizzare le acque di scarico per irrigare le aree verdi. Una rete sentieristica collega boschi e vigneti offrendo aree ristoro, tavoli in legno e opere d'arte che invitano ad un'autentica immersione nella natura.

www.cantinepovero.com

Prowein Pad 15 / F82