



## CITTA' DI SAVIGLIANO (Consulta Attività Produttive)

### VERBALE “CONSULTA ATTIVITA’ PRODUTTIVE” N° 11 (2022/2027)

Il giorno giovedì 14 novembre 2024, alle ore 18, presso la Sala del Consiglio del Palazzo Municipale di Savigliano, regolarmente convocata con lettera prot. n° 44994 del 07.11.2024 si svolge la undicesima riunione della “Consulta Attività Produttive” del Comune di Savigliano per il quinquennio 2022-2027.

Risultano presenti i Signori:

COGNOME E NOME	RUOLO	STATO
SEPERTINO Anna Maria	<b>Presidente</b>	Effettivo
PORTERA Antonello	Sindaco /Assessore alle Attività Produttive	Effettivo
ACTIS Massimo	Consigliere Comunale	Assente
ZAMPEDRI Gianluca	Consigliere Comunale	Assente
BERARDO Giuseppe	Confartigianato	Effettivo
GILETTA Giulio	Associazione Commercianti	Effettivo
TRUCCO Simona	Associazione Commercianti	Effettivo
INGARAMO Andrea	Unione Provinciale Agricoltori	Effettivo
BRUNA Marco	Unione Provinciale Agricoltori	Assente
FERRERO Marcello	Unione Provinciale Agricoltori	Supplente
BRESCIANO Edoardo	Confederazione Italiana Agricoltori	Effettivo
CARTA Mariella	Ente Informagiovani  Invitato permanente	Assente
TESTA Piermatteo	Coldiretti	Assente
CAFFARO Daniele	<b>Vice Presidente</b>	Effettivo
MONGE Filippo	Confindustria Cuneo	Effettivo
FALCO Dario	Confindustria Cuneo	Assente
		10/14
BORRA Nicola	Local account - Petra Srl (Molino Quaglia)	Ospite
PRETE Massimiliano	Lievitista, pizzaiolo - Saluzzo	Ospite
GIACOSA Graziano	Azienda Giacosa Graziano - Savigliano	Ospite
GABUTTI Roberto	Mulino Gaiero Gabutti	Assente
CRAVERO Luisa	Cascina Millone Vecchia - Scarnafigi	Ospite

CAVANNA Fabrizio	Mulino Cavanna	Assente
TOMATIS Simone – MUSUMÈ Antonietta	Molino Tomatis – Niella Tanaro	Ospite
BORIO Massimo	Borio Cereali e Granaglie - agricoltore	Ospite
BONAVIA Dario	Agente di commercio, rappresentante di cereali	Ospite
VASSEROT Flavio	Panificio Vasserot	Ospite
PALLONETTO Vincenzo	Panificio Pane e Vizi	Ospite
GULLINO Flavio	Panificio Al Forno	Ospite
ROCCA Claudio	Il Corriere di Savigliano e dintorni	Stampa
CELOMMI Chiara	Il Saviglianese	Stampa
CUTTICA Marco	Segreteria Consulta	verbalizzante

Gli ospiti risultati assenti sono stati giustificati dalle rispettive associazioni di categoria invitanti.

L'ordine del giorno è il seguente:

1. incontro per l'individuazione di una o più filiere di farine di grano tenero di tipo "1", preferibilmente locali, provenienti da molini della provincia di Cuneo ad uso della produzione della De.Co. del "Pan dl'Alvà di Savigliano";
2. varie ed eventuali.

Assiste alla seduta il redattore del settimanale d'informazione locale "Il Corriere di Savigliano e dintorni", sig. Claudio ROCCA e il redattore del settimanale d'informazione locale "Il Saviglianese", sig.ra Chiara CELOMMI.

CUTTICA accerta la presenza del numero legale utile per la validità dell'adunanza (1/3 dei componenti aventi diritto al voto).

La seduta ha inizio alle ore 18:11.

**SINDACO:** rivolge il personale benvenuto a tutti i presenti e, in particolare, al neo rappresentante di Confindustria Cuneo, MONGE. Cede la parola al PRESIDENTE per l'apertura della seduta.

**PRESIDENTE:** ringrazia il SINDACO e gli intervenuti, apprezzando anzitutto la nutrita compartecipazione al tavolo di lavoro. Si associa al benvenuto del SINDACO nei confronti di MONGE. Proseguendo, rileva che si tratti di un momento particolare in cui il Comune, la Consulta e la Commissione De.Co. stanno operando alacremente sul tema delle Denominazioni Comunali, che, dopo anni di silenzio, ritornano in auge come nuova opportunità per rendere noti ed appetibili i prodotti saviglianesi legati alla tradizione del territorio.

Dopo essersi presentata agli ospiti dell'Assemblea, invita i presenti ad una reciproca presentazione, prima dell'avvio dei lavori, iniziando dai componenti della Consulta Attività Produttive.

L'ASSEMBLEA, accogliendo l'invito del PRESIDENTE, procede alle presentazioni in ordinata successione.

**CUTTICA:** dopo la personale presentazione all'Assemblea e l'illustrazione di quanto avvenuto in sede di inserimento del nuovo prodotto De.Co denominato "Pan dl'Alvà di Savigliano, introduce il tema all'ordine del giorno. Sofferma l'attenzione sul contenuto dell'art. 3 del relativo disciplinare di produzione - redatto in collaborazione con i panifici che hanno richiesto l'iscrizione alla De.Co. e con la Consulta (su questo articolo) - citando il comma relativo agli ingredienti necessari per la preparazione: "...- Farina di grano tenero di tipo "1", preferibilmente locale, proveniente da molini della Provincia di Cuneo; - Farina di grano tenero di tipo "1" per lievitati...". L'intento della riunione odierna è quello di arrivare ad un confronto sulle proposte che verranno avanzate dagli ospiti in riferimento alle farine locali lavorate in mulini della provincia. Invita CAFFARO ad intervenire per primo, in quanto dovrà congedarsi anticipatamente dalla riunione per motivi di lavoro.

**CAFFARO:** ringrazia e procede facendo un breve preambolo sul fatto che la propria associazione abbia voluto fortemente contribuire al rafforzamento del legame tra la produzione del Pan dl'Alvà di Savigliano e il territorio locale. Il concetto di "preferibilmente locale" è ritenuto importante da Coldiretti, che rappresenta i produttori agricoli della zona. La riunione odierna è altrettanto importante poiché costituisce l'opportunità di far incontrare chi il grano lo produce e chi macina le farine con chi cuoce il pane. Gli invitati Coldiretti sono due. Il primo è il Mulino Gaiero Gabutti (il sig. Roberto Gabutti non è presente per ragioni di lavoro), che collabora con Coldiretti al progetto "Grano Piemonte" (una miscela di grani già seminati in campo in miscela, che offre una produzione di farine con buone caratteristiche panificatorie), effettuandone la macinazione. Le lavorazioni in campo vengono svolte da alcuni associati, mentre le sementi sono fornite dal Consorzio Agrario Delle Province Del Nord Ovest. Considera che i quantitativi del Grano Piemonte siano elevati in quanto coltivati su alcune migliaia di ettari di terreno. Il secondo soggetto invitato è l'azienda Cascina Millone, produttrice di grani antichi, varietà storiche della pianura cuneese e, in particolare, di quella saviglianese. Pertanto, reputa che la proposta Coldiretti possa essere considerata idonea a quanto si richiede per la De.Co. del Pan dl'Alvà di Savigliano. Lascia poi la parola a CRAVERO per l'illustrazione della proposta.

**CRAVERO:** ringrazia CAFFARO. Informa l'Assemblea che la sua azienda produce sia varietà di grani moderni, sia di grani antichi. L'azienda, circa vent'anni fa, ha deciso di puntare sulla produzione di grano in un territorio in cui veniva esclusivamente prodotto mais, nel quale l'azienda non avrebbe investito, non disponendo di allevamenti cui procurare tale alimento. Si è puntato fin da subito sulla qualità dei grani sfruttando le conoscenze acquisite sulle potenzialità dei grani antichi e realizzando

miscele in proporzione di grani moderni ed antichi. L'azienda non dispone di un mulino, ma fa macinare i suoi prodotti ed è dotata di un laboratorio di trasformazione. Informa che, una volta alla settimana, si produce in cascina una tipologia di pane simile al Pan dl'Alvà, molto apprezzata e dal sapore intenso. Ringrazia, in ultimo, per l'opportunità concessa dalla Consulta, che ha permesso alla sua azienda di farsi conoscere anche ai panificatori savigliesi.

**PRETE:** prende la parola domandando che cosa si intenda con il termine Alvà.

**PALLONETTO:** risponde che l'Alvà è il termine piemontese usato a Savigliano per indicare il lievito madre prodotto dai nostri laboratori artigianali, composto da farina ed acqua, a fermentazione naturale favorita esclusivamente dal microclima dei laboratori.

**PRETE:** spiega che la domanda serviva per comprendere se si trattasse di lievito madre o di una derivazione, come ad esempio quella realizzata con l'aggiunta di lievito di birra. Ma non è questo il caso. Egli ritiene che il tema legato al pane sia di stretta attualità, in quanto esiste un'elevata criticità circa la scarsa qualità del pane a livello generale. Il pane necessita di una svolta, a livello qualitativo, che può avvenire grazie all'impiego delle moderne tecnologie. Nel suo caso, riferisce infatti di non produrre il pane lavorando di notte, ma sfruttando unicamente le ore diurne per la realizzazione di un prodotto di alta qualità.

**PRESIDENTE:** in merito a quanto appena espresso, rileva che l'arte del saper fare possa fornire ancora un contributo determinante nella creazione del pane, garantendone caratteristiche peculiari e qualità del prodotto, che originano dalla tradizione tramandata di generazione in generazione.

**PRETE:** a suo giudizio, la tecnologia aiuta moltissimo, ritenendola indispensabile a garantire l'elevata qualità del suo prodotto. Considera inoltre che l'impiego di ingredienti e tecnologie di alta qualità non consenta più oltre di porre in vendita il prodotto ad un prezzo di 3/3,50 euro, ma piuttosto ad un prezzo di 6/7/8 euro al kg. Va inoltre tenuto conto del fatto che un pane simile ha una durata settimanale che consente peraltro di risparmiare sul totale degli acquisti giornalieri.

**PALLONETTO:** concorda, ritenendo che il prezzo di vendita possa aggirarsi anche sui 9/10 euro al kg. Sussiste tuttavia il problema del mercato rispetto alla GDO (grande distribuzione organizzata, un sistema di vendita al dettaglio attraverso una rete di supermercati e di altre catene di intermediari di varia natura. Rappresenta l'evoluzione del supermercato singolo, che a sua volta costituisce lo sviluppo del negozio tradizionale). E' opportuno sviluppare la cultura del pane portando all'evidenza della clientela la qualità, il lavoro e l'esperienza che stanno dietro ad un prodotto per il quale può essere richiesto un simile prezzo.

**VASSEROT:** interviene per riportare l'attenzione sul tema della seduta, ovvero l'attestazione della provenienza del grano, da ritenersi importante per la produzione del Pan dl'Alvà di Savigliano. La scelta di inserire i parametri, prima considerati, nel

disciplinare è conseguente alla scarsa conoscenza di filiere di grani locali sul territorio saviglianese. Sarebbe quindi più importante individuare una farina panificabile proveniente da grano coltivato nell'area di Savigliano. Quanto all'individuazione della sede del mulino, essa diviene relativa, in quanto la macinazione della farina potrebbe essere effettuata anche al di fuori della provincia di Cuneo.

**BORRA:** a questo proposito, interviene riferendo che il mulino per il quale lavora opera a Padova. Da circa 10-15 anni, la ditta coltiva in Sicilia il miscuglio di grano evolutivo "Ceccarelli" (tramite un procedimento che consiste nel seminare non una sola varietà, bensì un miscuglio di circa 2.000 varietà di grani teneri antichi, in grado di auto adattarsi alle condizioni climatiche del terreno). Lo scorso anno, è iniziata, in collaborazione con PRETE (che utilizza la farina ricavata per la realizzazione dei suoi prodotti) una coltivazione, curata da GIACOSA, di 2 ettari di grano evolutivo su Savigliano (Petra Srl opera anche nelle Marche). La ditta è, inoltre, sponsor da 10 anni della guida del Gambero Rosso Pane e Panettieri d'Italia (dedicata al pane e ai panettieri, che si propone di raccontare il lavoro dei professionisti dell'arte bianca capaci di far fronte a un mercato in continua evoluzione sfornando prodotti sempre più autentici e di alta qualità). Il loro mulino svolge inoltre un controllo continuo sulla filiera di cui si occupa.

**INGARAMO:** domanda in proposito se vi siano differenze di resa e di qualità del prodotto sui diversi territori in cui sono state impiantate le coltivazioni.

**PRETE:** informa che la resa sia inferiore a quella del grano biologico. Ricorda inoltre che quest'anno, in Sicilia, vi sono stati problemi dipesi alla siccità che non hanno consentito di ottenere il quantitativo ricavato negli anni precedenti. A Savigliano, lo scorso hanno si è avuta una resa di 26 q./Ha.

**BORRA:** il grano da loro commercializzato è una sorta di "*limited edition*", non perché sia insufficiente, ma in quanto si tratta di un grano che richiede un certo tipo di filiera e di trasformazione finale.

**PALLONETTO:** considera, riguardo alla produzione ottenuta a Savigliano, che essa si aggiri intorno ai 50 q. di farina, quantitativo limitato e non in grado di sostenere la produzione dei tre panifici, che dovrà invece essere garantita per tutto l'anno.

**BORRA:** ritiene che, in proporzione, si raggiunga con tale tipologia di produzione un quantitativo pari alla metà della produzione consueta ottenibile dai grani più diffusi.

**PRESIDENTE:** chiede quindi quale possa essere il prezzo di vendita di una farina di questo tipo.

**BORRA:** riferisce che il prezzo sia più del doppio di quello di una normale farina. Aggiunge inoltre che la sua ditta lavora partendo da un progetto definito per garantire i quantitativi necessari.

**PALLONETTO:** tornando a riflettere sulla proposta relativa al Grano Piemonte, ricorda l'esperienza, provata di recente, riguardo la mancanza del grano e della farina necessaria a seguito della forte richiesta seguita all'avvio del progetto, che ha causato un serio disagio ai panificatori interessati. Un episodio simile non avrebbe mai dovuto verificarsi. Ricorda inoltre come, in precedenza, la messa in opera del progetto avesse poi causato l'innalzamento del costo delle farine, nonostante il progetto fosse curato, tra gli altri, anche da Confartigianato (associazione alla quale informa di essere iscritto). Considera che il costo andrebbe quantomeno mantenuto invariato nel corso dell'annualità. Sarebbe pertanto opportuno comprendere quali e quante proposte possano garantire la fornitura continua di farine di grano proveniente da aree del saviglianese, eventualmente individuando anche i produttori in grado di realizzarle.

**INGARAMO:** ritiene che la richiesta di PALLONETTO debba essere affrontata mediante l'impostazione di una pianificazione utile a individuare i quantitativi di farina, gli ettari di terreno da coltivare e i mulini che possano macinare la produzione. Si potrebbe già imbastire tale pianificazione partendo dalla stagione di luglio 2025.

**BRESCIANO:** proseguendo con le presentazioni, interviene per introdurre gli ospiti invitati da C.I.A. Riferisce al riguardo che, rispondendo all'appello dei panificatori saviglianesi interessati, si è pensato di convocare chi possa fornire una farina di grano di Savigliano e dintorni. La ditta Borio opera in tal senso, producendo e stoccando una linea di grano di forza di Savigliano. Per quanto concerne invece la produzione di farine del territorio, l'ospite invitato è il Mulino Tomatis di Niella Tanaro, molto noto nell'ambito dei molitori. Cede quindi la parola agli ospiti per i loro interventi.

**TOMATIS:** ringrazia dell'invito e ammette di aver apprezzato subito la proposta della Consulta illustrata da BRESCIANO, che considera vincente: utilizzare per la produzione della De.Co. del Pan di Alvà di Savigliano farine locali di qualità. Partire da un prodotto del territorio è la filosofia che distingue da sempre l'attività del Mulino. E' inoltre altrettanto importante valorizzare ogni passaggio della filiera. Il Mulino cura nel dettaglio la propria produzione, eseguendo inoltre il lavaggio del grano per eliminare ogni eventuale impurità senza decorticare. Crede fortemente nella qualità dei prodotti del territorio che il Mulino realizza, senza dimenticare la necessità di valorizzare quanto più possibile la cultura del pane fatto a regola d'arte e con ingredienti di qualità. Il Mulino effettua sia macinazioni a cilindri che a pietra naturale (riferisce che, con quest'ultimo sistema, occorra all'incirca un'ora di tempo per macinare un quintale di grano).

**BORIO:** prende la parola per avere chiarimenti sul motivo per il quale sia stata indicata la dicitura "preferibilmente locale" e non piuttosto "farine locali di qualità".

L'ASSEMBLEA, con vari interventi, informa BORIO che la scelta, come già anticipato in precedenza da VASSEROT, è dipesa dall'incertezza dell'esistenza di farina di grano tenero di tipo "1" prodotta nell'area di Savigliano e in grado di sostenere

l'approvvigionamento annuale necessario alla produzione del Pan dl'Alvà di Savigliano.

**BORIO:** a proposito di quanto si è affermato in precedenza sulla mancanza del grano, prosegue riferendo che si tratti di notizia priva di fondamento. Va considerato tuttavia il fatto che il grano venga coltivato unicamente in ragione della diversificazione richiesta dalla PAC (politica agricola comune, un insieme di leggi adottate dall'UE per offrire una politica unificata comune in materia di agricoltura), ma manchi purtroppo di qualità, in quanto la coltivazione del grano non è remunerativa ed ha costi esorbitanti. Il terreno di Savigliano può considerarsi vocato alla coltivazione del grano, poiché più fertile rispetto a territori che si trovano a una distanza di 15-20 km. Dichiaro che, personalmente coltiva e stocca grano, attività che gli consente di vivere. Occorre tuttavia tener presente il ripetersi di eventi atmosferici sfavorevoli, che da 5-6 anni recano danno alle coltivazioni di grano, e non solo. È quindi difficile disporre annualmente di un prodotto dalle qualità standard e dall'elevata qualità. Quando tali requisiti mancano, si è costretti a rivolgersi all'uso di grani esteri. Si ritiene convinto che il microclima di Savigliano possa continuare a garantire una fornitura di grano sufficiente alla produzione del pane in questione. Sarà però necessario continuare ad investire, garantendo una plusvalenza all'agricoltore che intenda fare coltivazione di grano.

**TOMATIS:** a questo proposito riferisce che il Mulino offre un premio economico all'agricoltore che semini un tipo di grano richiesto, all'occasione, dal Mulino stesso. MUSME' tiene a precisare che i prezzi di vendita delle farine del Mulino sia rimasto invariato da due anni a questa parte.

**PALLONETTO:** riferendosi al progetto Grano Piemonte, reputa che i benefici ricadenti sui mulini e sui produttori per determinati tipi di coltivazione ricadano poi, in termini di costo della farina, sui panificatori che la devono acquistare, che però non godono dei medesimi favori.

**VASSEROT:** ritiene, al riguardo, che l'ipotesi in cui un panificatore abbia la possibilità di acquistare farina da più di un produttore crei, di fatto, le condizioni per una stabilizzazione graduale del prezzo a livello di mercato. La partenza della De.Co. potrebbe inoltre costituire uno stimolo particolare per la semina del grano da parte di un numero sempre più ampio di agricoltori saviglianesi.

**INGARAMO:** ritiene che il modello proposto da TOMATIS sia necessario per organizzare una filiera virtuosa. Incentivando l'agricoltore alla semina di una particolare varietà di grano, il Mulino potrà quindi macinare una farina migliore. L'associazione seguirà la coltivazione in campo e verrà garantito un premio sia all'agricoltore che al mulino. Ma anche il panificatore potrà godere di un beneficio, stipulando un contratto con il fornitore per l'intera annualità agraria e vendendo il proprio prodotto ad un prezzo più alto (CAFFARO saluta l'Assemblea e si congeda alle ore 19.12).

**PALLONETTO:** concorda con quanto riferito da INGRARAMO, ribadendo la necessità che vi sia più di un produttore per la scelta della farina di qualità.

**VASSEROT:** ritiene ugualmente applicabile la proposta enunciata BORRA, offrendo così alla clientela un prodotto che garantisce un elevato livello di qualità e importanza in termini di storia e gusto per il palato.

**PRETE:** traendo spunto da quanto riferito da VASSEROT, tiene ad illustrare la propria attività nell'ambito di produzione della pizza, di cui ha rivoluzionato il concetto. In questo settore è stata messa a punto l'innovazione, la tecnica, la comunicazione, cambiando la cultura della clientela nei confronti di questo prodotto. La sua azienda è divenuta un brand, presente su Torino e con un *target* consapevole di venire a pranzo o a cena per vivere un'inedita esperienza di cucina di qualità, con servizio e ambientazione di alto livello. Il prezzo richiesto è quindi proporzionato all'offerta.

**VASSEROT:** reputa che la De.Co. del Pan dl'Alvà debba proporsi ad un livello compatibile con la realtà. Sarebbe improponibile offrire un pane ad un prezzo fuori scala per la clientela.

L'ASSEMBLEA, con vari interventi, esprime parere discorde sulla proposta illustrata da PRETE, ritenuta inapplicabile alla De.Co. del Pan dl'Alvà di Savigliano.

**GILETTA:** interviene riportando l'attenzione sul tema della riunione. Condivide quanto espresso in merito alla qualità, che considera la via maestra per la valorizzazione del territorio. Ma il fatto di partire dal presupposto della qualità estrema può minare il progetto alla base, se la si pretende da subito. Occorre seguire un percorso, dalla semina in campo al prodotto sullo scaffale, che consenta di raggiungere l'obiettivo partendo dalla De.Co. e dai panificatori del territorio, i quali dovranno a loro volta seguire un percorso per realizzare il pane con la farina che sceglieranno. Un progetto appena nato va fatto crescere con la collaborazione di tutti e con l'obiettivo di tendere all'eccellenza. Un giorno si potrà arrivare ad inserire nel disciplinare la dicitura: "farina prodotta nel Comune di Savigliano", ma non allo stadio attuale del percorso. Se si riuscirà a realizzare un lievito madre di qualità, avremo inserito il primo tassello. Dovranno essere i panificatori a scegliere i fornitori più adatti, facendo in modo di ottenere il più alto grado di qualità possibile all'interno del proprio laboratorio.

**BRESCIANO:** invita il SINDACO e l'Amministrazione Comunale a credere convintamente nelle De.Co. e ad intraprendere un processo promozionale continuo che sfrutti ogni occasione per il rilancio dei prodotti locali legati al territorio e alla tradizione di Savigliano.

**PRESIDENTE:** rileva l'importanza di mantenere la qualità e la passione per i prodotti a Denominazione Comunale, partendo dalla storicità e dalla professionalità tramandata

di generazione in generazione, che consente di continuare a offrire la bontà di una volta al pubblico.

**BERARDO:** a questo punto, è necessario considerare se vi siano, tra gli invitati, i produttori di farine locali, del tipo specificato, in grado di approvvigionare i panificatori savigliesi del Pan dl'Alvà di Savigliano per tutto l'anno.

**TOMATIS:** poiché il Mulino macina, attualmente, i prodotti provenienti dalla zona del cebano-monregalese-alta langa, si offre di macinare per conto terzi producendo le farine di grano proveniente dall'area savigliese. Ritiene che il fatto che vi siano tre panificatori da rifornire non costituisca un problema.

**VASSEROT:** considera, in proposito, che una farina di qualità non sia composta da un'unica tipologia di grano, ma da più varietà. Domanda se a Savigliano sia possibile ottenere una tale miscela di grani di qualità.

**BORIO:** riferisce che la sua attività sia in grado di fornire un grano di forza al mugnaio, che dovrà trasformare in un prodotto corrispondente alle esigenze realizzative del pane.

**TOMATIS:** concorda con quanto riferito da BORIO, riferendo che da una miscela di grani si possa ottenere il prodotto necessario per la produzione richiesta.

**BERARDO:** per trovare la soluzione adatta alle esigenze dei panificatori, è necessario che essi contattino i produttori e i molitori, per la formulazione delle quantità e dei prezzi.

**GILETTA:** ritiene che tale passaggio tecnico vada fatto esclusivamente tra panificatori, produttori e molitori.

**SINDACO:** interviene esprimendo alcune considerazioni. L'Amministrazione Comunale manifesta la propria gratitudine nei confronti degli imprenditori iscritti alle tre De.Co. (Pnön di Levaldigi a Denominazione Comunale, Madama La Piemonteisa, Pan dl'Alvà di Savigliano), che si impegnano assiduamente per la realizzazione delle De.Co. comunali. Allo stesso tempo, ribadisce che il ruolo dell'Amministrazione consista nel promuovere i prodotti De.Co., non gli imprenditori. L'auspicio è che l'iniziativa si estenda il più possibile per fare in modo che il Pan dl'Alvà di Savigliano sia sempre più considerato dai savigliesi e dai visitatori. Informa l'Assemblea dell'appuntamento proposto dal canale televisivo GRP, che trasmetterà, alle ore 20.30 di giovedì 14, venerdì 15 e sabato 16 novembre, i servizi dedicati alla città di Savigliano e alle sue De.Co., invitando tutti a sintonizzarsi sul programma. Ricorda infine all'Assemblea la mole di lavoro svolta dall'Amministrazione, in questi ultimi mesi, sulla De.Co. del Pan dl'Alvà di Savigliano.

**PRESIDENTE:** riferendosi a quanto appena comunicato dal SINDACO, tiene a ringraziare CUTTICA per la dedizione e l'impegno profuso per le Denominazioni Comunali e per il raggiungimento dell'obiettivo della terza De.Co.

L'ASSEMBLEA tributa un applauso a CUTTICA per il lavoro svolto.

**CUTTICA:** ringrazia l'ASSEMBLEA, il PRESIDENTE ed il SINDACO per le manifestazioni di apprezzamento, riferendo di aver solamente cercato di coordinare i lavori mettendosi a disposizione di tutte le parti coinvolte. Si offre infine di fare da tramite per i contatti tra gli ospiti intervenuti e i panificatori saviglianesi interessati.

L'ASSEMBLEA accoglie con favore l'iniziativa espressa.

Terminata la disamina degli argomenti all'ordine del giorno, IL PRESIDENTE ringrazia l'Assemblea, saluta e dichiara conclusa la riunione alle ore 19:48.

Il segretario

**Marco CUTTICA**

F.to in originale

Il Presidente

**Anna Maria SEPERTINO**

F.to in originale