

Beltrame, tra lavoro e sicurezza

di MARCO GIAVELLI

S.DIDERO - Simulazioni di emergenza ambientale, momenti di riflessione e un approfondimento sul ruolo di "safety leader", esperienze emozionali sull'importanza dell'utilizzo dei Dpi, Dispositivi di protezione individuale. Ha riguardato questi tre macro-filoni la 4ª edizione del "Safety & Environment Day" tenutosi venerdì 7 settembre alle Acciaierie Beltrame di San Didero: si tratta della giornata annuale che il gruppo Beltrame dedica alla presentazione della "vision", dei risultati e degli obiettivi relativi ad ambiente e sicurezza sul lavoro, rivolta all'approfondimento di progetti e iniziative formative riguardanti salute, sicurezza e ambiente dentro i luoghi di lavoro.

Il filo conduttore di quest'anno è stata la "sensibilizzazione e consapevolezza del ruolo in ambito sicurezza e ambiente e dell'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale". Durante l'intero arco della giornata, coinvolgendo più turni di lavoro, i dipendenti Beltrame hanno partecipato alle attività tematiche allestite in tre aree dello stabilimento. All'interno di questo percorso, EcoSafe ha realizzato la prima area dedicata alla sensibilizzazione dei lavoratori sull'importanza di utilizzare sempre i Dispositivi di protezione individuale. Con un'attività di simulazione e immedesimazione,



“
Simulazioni e esercitazioni per il 'Safety & Environment' in stabilimento



i partecipanti sono stati chiamati a vestire i panni di una vittima di infortunio o di malattia professionale provando, tramite degli artifici, cosa significhi aver subito un infortunio alla mano, agli occhi, alle orecchie oppure alla spina dorsale. Apparentemente si tratta soltanto di una "Questione di abitudine", riprendendo il titolo del progetto ideato da EcoSafe, «*ma se la routine non fa esperienza - sottolinea Franco Arborio, amministratore delegato della EcoSafe di Rosta - è la consapevolezza che trasforma questa routine in un'abitudine "sicura". Lo scopo è di tornare sempre "sani e salvi" a casa, perché al di là delle esigenze di produzione e profitto, è la salute e la sicurezza delle persone che deve stare sempre al primo posto.*»

La seconda area è stata realizzata dal

personale del gruppo Beltrame ed ha visto i lavoratori protagonisti di una simulazione di scenario incidentale di



tipo ambientale: in quest'area è stato mostrato cosa può succedere in caso di sversamento di sostanze, come ad esempio oli o agenti chimici, e in che modo ci si deve comportare per gestire

l'emergenza attraverso l'applicazione delle procedure aziendali e l'utilizzo dei kit antisversamento installati in diverse aree dello stabilimento. Nella medesima area sono stati inoltre mostrati alcuni video finalizzati ad aumentare la consapevolezza del ruolo di "safety leader" come stile di vita, in qualunque situazione lavorativa e personale. La terza area, infine, ha visto la presentazione degli otoprotettori personalizzati con auricolare radio integrato, che permettono le comunicazioni tra lavoratori in completa sicurezza, senza dover mai occupare le mani per l'utilizzo della radio o per sfilare l'otoprotettore. Nella stessa area sono stati poi presentati i dispositivi di comunicazione radio professionali per il miglioramento della comunicazione aziendale in ambienti rumorosi e a grandi distanze. La giornata si è conclusa con la distribuzione dei gadget aziendali con lo slogan del Safety & Environment Day 2018: "Faccio che ogni giorno sia un giorno eco_sicuro".

Piccole medie imprese: 'Early Warning Europe'

S.AMBROGIO - Si chiama "Early Warning Europe" il progetto di sostegno alle piccole medie imprese che verrà presentato giovedì 20 settembre alle 17,30 presso il birrificio San Michele. L'iniziativa è promossa dal gruppo Dai Impresa in collaborazione con l'amministrazione comunale di Sant' Ambrogio. Il progetto vede l'Unione Industriale di Torino come unico partner italiano di un'ambiziosa iniziativa europea co-finanziata dal programma Cosme, che si prefigge di incrementare la competitività e di consolidare la ripresa delle pmi piemontesi, principalmente nel settore della manifattura e dei servizi alla manifattura. L'obiettivo è consolidare o rafforzare la propria presenza sul mercato e dare nuovi stimoli: migliaia di imprese a livello europeo hanno già sperimentato il modello con un tasso di successo dal 50 all'85 per cento.

Grazie al finanziamento europeo l'Unione Industriale metterà a disposizione delle aziende dei professionisti che, gratuitamente, potranno rivedere aspetti gestionali o aziendali, dare suggerimenti sui metodi di lavoro, prestare le proprie competenze in merito a produzione, logistica, commerciale, marketing, amministrazione, controllo gestione, fiscalità e informatica, operando in sinergia con lo staff aziendale e i suoi consueti consulenti. Le aziende aderenti riceveranno le visite dei volontari mentori in diverse sessioni di lavoro. All'incontro saranno presenti i project manager dell'Unione Industriale, che illustreranno i prossimi passi del progetto in corso. «*A un anno e mezzo dall'avvio del progetto - spiega il project manager Paola Capello - abbiamo assistito finora 140 pmi piemontesi e i riscontri sono davvero positivi ed incoraggianti. È utile per gli imprenditori avere un altro punto di vista, un confronto con chi magari in passato ha vissuto una situazione analoga.*» «*Un'occasione preziosa per le imprese del territorio - fanno eco il sindaco Dario Fracchia e l'amministratore delegato di Dai Impresa Gianluca Blandino - che potranno così usufruire di un servizio che le aiuterà ad aumentare il loro margine di produttività e di competitività.*» Info: www.daiimpresa.it, 342/9793673, info@daiimpresa.it.

Week-end al 'Gusto di meliga': domani la cena storica itinerante

CHIUSA S.MICHELE - Il pan ëd melia è quello di sempre, un biscotto di antica tradizione che tutti ormai, anche i non autoctoni, hanno imparato a conoscere. Il programma della sagra prova ogni anno a rinnovarsi, dando un tocco di novità al ventaglio di iniziative consolidate: quest'anno è rappresentata dalla cena itinerante per le vie del paese, la principale new-entry nel programma di "Gusto di meliga". Domani sera la rassegna, iniziata mercoledì con il convegno dedicato al futuro del prodotto tipico e proseguita ieri sera con la classica "Meliga Run", propone infatti l'evento "Quattro pasti tra storia e leggenda a Chiusa San Michele", un tuffo nel passato con una caratteristica cena itinerante per le vie del paese, animata dal gruppo medievale "La lancia di San Michele". Il ritrovo è alle 18,30 in piazza della Repubblica, seguirà dalle 19 alle 21,30 la cena itinerante, alle 22,30 il grande spettacolo di giochi di fuoco con il gruppo storico "Burgo Turris".

Domenica 16 settembre si entrerà quindi nel vivo della 12ª edizione della manifestazione enogastronomica, promossa dall'associazione "Gusto di meliga" in collaborazione con il Comune: un'intera giornata incentrata sul mais e

sulla cultura e le tradizioni ad esso collegate. Fin dal mattino le strade del centro storico saranno animate dalla mostra mercato di prodotti tipici e artigianato locale, con oltre cento espositori previsti. Molte le opportunità per il pubblico: dalle dimostrazioni di sgranatura della meliga con i macchinari di un tempo, alla rappresentazione di antichi mestieri messa in scena dall'associazione "I vej mestè" di Barge, dall'esposizione di trattori d'epoca agli assaggi di pan ëd melia e di tanti altri prodotti tipici nei diversi punti degustazione. Ci sarà poi un vero e proprio accampamento medioevale allestito dal gruppo "La lancia di San Michele", dove sarà possibile fare un tuffo nel passato di quasi mille anni e cimentarsi in alcune attività. Ad animare la giornata non mancheranno le musiche della Società filarmonica Chiusina diretta dal maestro Marco Martoia, le esibizioni del gruppo occitano "I musicanti di Halanwà" e dell'Rgs Acoustic Trio e lo spettacolo di danza con i ballerini della scuola "Dna danza", oltre a varie attività e attrazioni pensate per il divertimento dei più piccoli.

Numerosi anche gli appuntamenti culturali: dalla mostra della fotografa Gabriella Allasio, alle aperture straordinarie e gratuite del museo



"Tradizioni di vita contadina" e del planetario, con proiezioni commentate della volta celeste, oltre alla visita guidata al sito dell'ex cappella di San Giuseppe. Confermato anche l'appuntamento con l'esposizione di piatti a base di mais secondo le ricette delle diverse nazionalità presenti nella comunità chiusina, così come il concorso culinario che anche quest'anno assegnerà il premio per il miglior "Pan ëd melia dla Ciusa". Quanto al "lato mangereccio" della sagra, oltre ai numerosi punti gastronomici dislocati in tutto il paese, il pubblico potrà rifocillarsi all'aperitivo delle 12, al pranzo in piazza della Repubblica a partire dalle 12,30 e, sempre in piazza della Repubblica, alla grande polentata che a partire dalle 18,30 farà calare il sipario su "Gusto di meliga".

La Fidas per i suoi 57 anni

S.AMBROGIO - Domenica 16 settembre il gruppo Fidas celebra la festa sociale in occasione del suo 57º anniversario di fondazione: il ritrovo è alle 9,15 presso la sede prelievi di piazza IV Novembre, alle 9,45 partirà il corteo accompagnato dalla Società filarmonica verso piazza XXV Aprile, dove è previsto l'omaggio floreale al cippo in memoria dei donatori defunti, quindi il ritorno verso la chiesa per partecipare alla messa, che sarà celebrata alle 11 dal parroco don Romeo Zuppa. Al termine, intorno alle 12, nuovo corteo fino in piazza XXV Aprile dove si terrà una breve relazione del presidente Raffaele De Innocentiis e delle autorità presenti, seguirà la premiazione dei soci benemeriti. Chiuderà la giornata un aperitivo al buffet preparato da Paola dell'Opificio delle Idee. La prossima donazione in autotemoteca è in programma domenica 30 in occasione del "Meliga Day", dalle 8,30 alle 11,30 in piazza della Repubblica.

Lumiere

VIA ABEGG 32 BORGONE SUSÀ

COLAZIONI
PRANZI
APERITIVI
EDICOLA

