



Vendite - Assistenza -
Carrozzeria - Revisioni -
Soccorso stradale

MONDIALCAR
Service

dal 1967...

Piazza Giolitti, 92 - BRA (CN)
Tel. 0172 413064
www.mondialcarservice.it
vendite@mondialcarservice.it



Acquista
anche online!

dicaf.it

Direttore resp.: Claudio Bo - Registrazione: Tribunale di Alba n. 248 del 4.12.1963 - Impaginazione e Composizione: Media One srl - Stampa: Centro Stampa Quotidiani S.p.A. Via dell'Industria, 52 Erbusco (BS) - Poste Italiane spa - spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 29/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DCB/CN

IL FONDO
di Claudio Bo

Disagio sociale

La Questura, sabato a Roma, aveva l'obiettivo di controllare eventuali degenerazioni durante il corteo non autorizzato dei "no vax" in via del Corso, con l'invasione di via Veneto, l'avvicinamento a Palazzo Chigi e l'assalto alla sede della Cgil in corso d'Italia. Gli agenti hanno fatto ricorso agli idranti, ai lacrimogeni e al monitoraggio della folla con un elicottero, ma è evidente che c'è stato più di un problema nella gestione dell'ordine pubblico. Come sempre accade il vero problema è stato quello di isolare i violenti da chi manifestava in modo pacifico. Ma la regia dei facinorosi non era certo improvvisata: guidati da Forza nuova e da altre frange estremiste, sapevano quello che facevano, così come lo sapevano i tanti cani sciolti che usano queste manifestazioni (di qualsiasi colore) per dar sfogo alla loro violenza.

(segue a pagina 11)

RESI NOTI I NOMI DEI PRIMI DUE PREMIATI: FILIPPO GRANDI E ALBERTO CAIRO - A PAGINA 2

Torna l'ambito premio «Res Publica»

MARRONE CUNEESE,
SPECIALE D'AUTUNNO



Tempo di castagne e non solo - DA PAGINA 14 A PAGINA 25

MERCATO DELLA TERRA
FASCINO ANTICO A BRA



Profumi, sapori, tradizioni e storie da raccontare - A PAGINA 13

Interventi della Provincia nelle scuole del Cuneese per 13 milioni di euro - A PAGINA 4

Bra: quasi 6 milioni per le scuole

I lavori interesseranno il Giolitti Gandino e il Velso Mucci





La vignetta di Danilo Paparelli

Pareggio casalingo
della Lorenzoni Hockey



Hockey femminile serie A: esordio in casa per la Lorenzoni che pareggia 2-2 con le cagliaritane del Ferrini

A PAGINA 27

ARGOMENTANDO

DELICATEZZE

Di Pierpaolo Faccio

Pensavamo di aver raccolto il mondo nelle nostre mani, invece era solo un piccolo mucchietto di terra stretto forte nel pugno, come fosse polvere d'oro. Avevamo tonnellate di tempo a disposizione e non ce ne siamo accorti; avevamo energie da vendere e le abbiamo sprecate nell'affanno della vita quotidiana e nei suoi squallidi, miseri piccoli gorghi di acqua sporca, reflusso acido che spariva velocemente, girando a spirale ed inabissandosi nello scarico del lavandino. Perciò ci si illudeva di poter ricominciare: la sozzura spariva, invariabilmente spariva ogni volta, lasciandoci puri e speranzosi nel futuro. Adesso ci ritroviamo quasi soli, nell'abbandono mielato di un meriggio d'Ottobre, a tentare di ricostruire un'ultima occasione, un ultimo, folle pensiero di riscatto, di piccola vittoria, di quasi serena, minima felicità. Socchiudiamo le persiane per proteggerci dal sole ancora tiepido e subito, nello spazio della nostra casa, si crea un'atmosfera di perfetta e calma penombra; i libri sono a posto e quel brano suonato al pianoforte è emozionante, proprio come piace a te. Il divano ti accoglierà invitante rilassante confortante. Ti assopirai e nel dormiveglia sognerai immagini consolanti: antichi cieli settembrini, aerei altissimi che volano senza rumore, un'enorme farfalla dallo strano nome. **Delicatezze** fragili, dolcissime.

L'associazione "Buon Governo e Senso Civico" ha reso noti i primi due candidati ai premi 2021

Ai nastri di partenza la IV edizione del Premio Internazionale Res Publica. Il riconoscimento è attribuito ogni anno a singoli e associazioni che si prodigano a favore del bene comune e del senso civico. Le prime due personalità scelte dalla giuria del Premio per il prestigioso riconoscimento sono il diplomatico italiano Filippo Grandi, Alto Commissario delle Nazioni Unite per i rifugiati, e il fisioterapista Alberto Cairo, meglio conosciuto come l'Angelo di Kabul per l'impegno in difesa delle vittime delle mine antiuomo. Altri tre premiati saranno resi noti nei prossimi giorni dall'associazione "Buon Governo e Senso Civico" promotrice del Premio, fondata nel 2017 a Mondovì, per stimolare maggiore interesse e attenzione alla collettività, tramite l'impegno personale e professionale. Il Premio Res Publica, riconosciuto con Medaglia d'oro della Presidenza della Repubblica, è simboleggiato in una scultura bronzea di Riccardo Cordero. La consegna dei premi è in programma nel pomeriggio di sabato 30 ottobre presso la Sala Ghislieri a Mondovì Piazza, in provincia di Cuneo. L'evento è preceduto da una tavola rotonda sul tema "Dall'io al noi - come il cuore dei giovani può migliorare il mondo". La presenza di persona è assicurata a un numero limitato di partecipanti, previa prenotazione con la segreteria del Premio (segreteria@premiorespublica.it). L'evento sarà trasmesso in rete e successivamente visualizzabile sul sito www.premiorespublica.it. Il diplomatico Filippo Grandi è Alto Commissario delle Nazioni Unite per

Il premio «Res Publica» a chi sostiene gli ultimi



All'Alto Commissario Onu Filippo Grandi e all'Angelo di Kabul Alberto Cairo

i rifugiati dal 1° gennaio 2016, nominato dal Segretario generale Ban Ki-mo-

on, primo italiano a ricoprire questo ruolo. Milanese, 64enne, ha ricoperto le

cariche di vice rappresentante speciale dell'ONU per l'Afghanistan e commissario generale dell'Agenzia ONU per il soccorso e l'occupazione dei rifugiati palestinesi nel Vicino Oriente (UNRWA). Prima di entrare nelle Nazioni Unite, Grandi ha lavorato con organizzazioni non governative realizzando programmi a sostegno dei profughi in Thailandia e in Italia. Se-

condo Grandi, "senza una maggiore cooperazione internazionale per affrontare le crisi che ogni giorno esplodono o peggiorano nel mondo, il numero di rifugiati a livello globale raggiungerà i 100 milioni". Il messaggio ai paesi ricchi, tra essi l'Italia, è chiaro quanto pesante. Il secondo premiato è il fisioterapista, scrittore, infaticabile filantropo Alberto

Cairo, 69 anni, soprannominato l'Angelo di Kabul per i servizi resi sul campo. Originario di Ceva, lavora dal 1989 come delegato del Comitato Internazionale della Croce Rossa in Afghanistan. Da allora fino ad oggi, Cairo gestisce quello che è stato ribattezzato "Progetto ortopedico" del Comitato Internazionale della Croce Rossa (CICR), oggi esteso ad altri sette centri orto-

pedici del CICR in Afghanistan. Accoglie non più solo vittime di ordigni insosplosi, ma chiunque presenti un handicap motorio. Nel 2010 è stato inserito tra i candidati al Premio Nobel per la Pace. Cairo è autore di "Storie da Kabul" e "Mosaico afgano", libri editi in lingua italiana da Einaudi. Nel 2013 è stato insignito a Sidney della medaglia Medaglia Henry Dunant, assegnata ogni due anni a persone che si distinguono per l'impegno personale nel settore umanitario e per atti di eccezionale valore al servizio del Movimento Internazionale della Croce Rossa e della Mezzaluna Rossa. Oggi, la crisi afgana ha aumentato considerevolmente le disabilità ortopediche dei bambini, e soprattutto dei combattenti reduci dai campi di battaglia: l'impegno di Alberto Cairo è portato ad esempio nel mondo intero

Nelle foto Alberto Cairo, originario di Ceva da anni impegnato a realizzare proteste per le persone straziate dalle esplosioni. A Fianco al titolo Filippo Grandi. E il Premio Res Publica, riconosciuto con Medaglia d'oro della Presidenza della Repubblica, cge è simboleggiato in una scultura bronzea di Riccardo Cordero



IL PLAUSO DI ANNAMARIA LUSARDI

Il «Codice Ghisolfi» impera nel mondo

Luciano Casasole

Il Sole 24 Ore di domenica 3 ottobre ha dedicato un servizio a piena pagina ad Annamaria Lusardi, docente di Economia a Washington e organizzatrice-animatrice del Global Financial Literacy Excellence Center, cenacolo di esperti molto ascoltato negli Usa, in Italia per promuovere il Mese dell'Educazione Finanziaria promosso dal Comitato della promozione dell'Educazione Finanziaria di cui è direttrice. La professoressa Lusardi ha raccontato di quando, nel 2017, incominciò ad esprimere nei convegni gli stessi concetti che il banchiere cervese Beppe Ghisolfi, non ancora decollato a livello internazionale, divulgava con pazienza e costanza da testimone di Geova. Ghisolfi, che andava a tenere lezioni di educazione finanziaria perfino ai ragazzini delle scuole medie, pubblicò il primo manuale di educazione finanziaria per ragazzi circa vent'anni fa. Suo precursore fu Miglio padre, i cui rapporti con le scuole erano però finalizzati alla promozione del risparmio e alla fidelizzazione alla Cassa di Risparmio di Fossano fin dall'infanzia. Molti anni dopo, quando la vita si fece più complicata, Ghisolfi colse la necessità di fare conoscere un mondo diventato insidioso, dove si è bersagliati ogni giorno da offerte di contratti che spesso nascondono insidie, consigli di consulenti finanziari che non esitano a distruggere risparmi sudatissimi per fare gli interes-

si delle loro banche e via dicendo.

Mentre nel secolo scorso si consegnava il denaro alla banca e si riceveva un interesse prestabilito, dagli inizi del duemila il mondo della finanza è diventato più insidioso delle più insidiose sabbie mobili e l'unica arma a disposizione dei risparmiatori e di chi acceda al credito è la conoscenza. Ai tempi di papa Pio XII per la Chiesa i profeti erano personaggi dotati di preveggenza. Per la Chiesa di oggi non erano semplicemente uomini lungimiranti e da questo punto di vista si possono attribuire al prof. Ghisolfi doti profetiche. A tutt'oggi il Portogallo, la Nuova Zelanda e 25 Stati americani hanno sviluppato le sue intuizioni e le sue idee rendendo obbligatoria l'educazione finanziaria nelle scuole. «Non si tratta di diventare esperti di Finanza o abili trader in Borsa, piuttosto di fornire ai cittadini gli strumenti per comprendere in modo autonomo come funziona il proprio denaro e permettere loro di compiere scelte consapevoli» dichiara Annamaria Lusardi a «Il Sole 24 ore». *Oggi esistono sicuramente testi di educazione finanziaria migliori di quello di Ghisolfi, ma senza quel primo volumetto, inizialmente stampato dalla tipografia Mondino e poi ripreso dall'editore Arago, non ne esisterebbe nemmeno uno. Prima o poi l'idea del Presidente emerito della CRF sarebbe venuta in mente a qualcun altro, ma alfabetizzazione finanziaria sarebbe ancora agli albori. Intanto Ghisolfi viene premiato anche a Spello. Ne riferiremo nel prossimo numero*

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Due anni, un nuovo mondo!

Due anni, il mondo, il nostro giorno come un albero è cambiato dalle radici alle foglie. Per essere precisi dopo venti mesi a fior di pelle noi tutti (tutti!) sospesi in una coltre di ansia trapassante, abbiamo affrontato la più grave pandemia degli ultimi due secoli. E lo abbiamo fatto dimostrando un senso di civiltà altissimo che non si vedeva dal Dopoguerra.

Ora, sia pure molto lentamente, ci riprendiamo la vita: ripartiamo insieme. Ma, intanto, è mutato tutto: i gusti, perché i ripetuti lockdown ci hanno logorato tanto (qualsiasi cosa se ne dica), sono variate profondamente le abitudini che non ci portano più negli stessi luoghi con i medesimi sentimenti, i timori sono altri, la scala dei valori sconvolta. È esplosa l'attenzione per la salute che si coniuga con il nuovo mondo green che i giovani ci chiedono nelle piazze. Per farla breve ecco prima nelle famiglie italiane alle 19 si preparava il tavolo sbirciando il telequiz, alle 20 si cenava davanti al tg, alle 21 ci si lamentava per lo slittamento (profondamente sbagliato) dei programmi di prima serata alle 21:25. Ora non più: sono molti quelli che arrivano tardi, i tg perdono drammaticamente ascolto, i giovani non li guardano e i loro preferiti li cercano su internet, streaming o Raiplay. È così in ogni settore. C'è stata una rivoluzione copernicana e pochi, ancora, se ne sono accorti. Giorno dopo giorno tutto si trasformerà: sulle strade ci sono solo più



corrieri (poveri vecchi amati negozietti di vicinato!), variati orari di bar, ristoranti, bistrot, non più pranzi o cene ma un'invasione di "aper...". È la società che cambia dopo essere stata murata in casa, martoriata, terrorizzata dall'onda del Covid. Toccherà agli industriali identificare i nuovi gusti e soddisfarli, agli insegnanti capire i diversi processi di attenzione dei ragazzi e delle ragazze, ai sacerdoti che si lamentano giustamente dei pochi fedeli inventare nuove forme di aggregazione per sedare con la forza di Dio le nuove paure, accalappiare i tempi mutati, ritrovare insieme i valori perduti che per molti sono la preghiera, la solidarietà, l'impegno, le mani sudate di umanità.

A noi restano due cose da fare: adeguarci cercando di migliorare di noi veramente tutto e cioè l'abbraccio, l'approccio, l'attenzione, la sensibilità, in una parola, la vita sapendo cogliere il meglio del peggior periodo storico che abbiamo vissuto. O troviamo una nuova tecnica di respiro o ci chiuderemo in noi stessi e cadremo in una sorta di depressione post Covid che ci porterà solo brutti sogni. Certo, è una bugia colossale ciò che abbiamo scritto sugli striscioni e sui balconi delle case e cioè "andrà tutto bene" e "saremo tutti migliori". Attenzione: abbiamo fatto bene. Era come cercare di esorcizzare un male che ci attanagliava e rodeva. Abbiamo fatto bene a suonare e cantare sui balconi di casa. È stato un grande aiuto per non impazzire e dar fuori di matto. Però, diciamocelo, non è andata così come scritto: non è andata affatto bene con 135mila morti e non siamo affatto "migliori". Non lo siamo, ma possiamo diventarlo cogliendo il vento nuovo che si sta alzando: il Pil cresce del 6 per cento, il debito che poteva sfondare il 160 per cento si è fermato al 153, la fantasia e l'estro italiano sta costruendo, forse, un altro straordinario Dopoguerra, frenando la frana di posti di lavoro che ci si aspettava. Allora proviamo a sorridere qualche volta di più. Servirà all'anima e al corpo. Servirà.

SPORTELLLO FINANZIAMENTI AGEVOLATI DI CONFCOMMERCIO ASCOM BRA

Bonus, contributi e bandi per aiutare imprese e cittadini

Lo sportello Finanziamenti Agevolati di Confcommercio Ascom Bra fornisce le informazioni e l'assistenza tecnica necessaria per presentare le richieste di contributo o finanziamento a livello nazionale, regionale e locale. I nostri consulenti, con professionalità e competenza, assistono le aziende rispondenti a tutti i requisiti previsti dai bandi che desiderano presentare le pratiche, fino alla rendicontazione finale. Lo sportello supporta le imprese nell'accesso alla finanza agevolata. Informazione in tempo reale su finanziamenti agevolati, contributi e opportunità previsti da normative comunitarie, nazionali, regionali, settoriali; orientamento per non far perdere tempo; consulenza e assistenza tecnica specialistica; esperienza con centinaia di imprese ogni anno.

Lo sportello garantisce informazione in tempo reale su bandi e leggi di incentivazione, assistenza tecnica specialistica per la redazione delle domande e la presentazione delle pratiche, facile accesso alla modulistica, orientamento e consulenza personalizzata per individuare lo strumento finanziario più adatto alle esigenze dell'azienda e alle caratteristiche dell'investimento sostenuto e/o programmato, coinvolgimento delle aziende nella costituzione di reti d'impresa, territoriali e settoriali, nell'ambito di progetti che mirano anche alla valorizzazione dei territori, azione di rappresentanza presso le istituzioni per ottenere specifici strumenti legislativi a sostegno del terziario e per incrementare la dotazio-



ne finanziaria di bandi ed incentivi rivolti al settore. Sono diversi i bandi e le opportunità che sono stati messi sul campo per aiutare le imprese ma spesso non sono di facile comprensione e di facile accesso ed è per questo che Confcommercio Ascom Bra supporta le imprese associate a 360°.

L'anno 2021 è stato un anno ricco di

incentivi ed agevolazioni per supportare le famiglie e non solo. Vediamo insieme quali sono i bonus in scadenza 2021 che bisogna richiedere assolutamente prima del termine dell'anno. Durante questo anno sono stati stanziati una serie di bonus e aiuti al fine di aiutare imprese e cittadini. Tra i Bonus famiglia da richiedere entro la fine del 2021 troviamo:

- Bonus bebè, previsto fino al com-

pimento del primo anno di età o del primo anno di ingresso nel nucleo familiare in caso di adozione o affidamento preadottivo.

- Bonus asilo nido il cui importo ammonta fino a 3.000 euro per i redditi ISEE fino a 25.000 euro e a 2.500 euro quelli fino a 40.000 euro ed è riservato in favore dei nuclei familiari che abbiano a carico almeno un figlio per il quale si debbano sostenere spese legate alla frequenza in asilo nido, sia pubblico sia privato.
- Bonus mamma domani, previsto in favore delle future mamme che entrano nel 7° mese di gravidanza, la proroga è prevista fino a quando non prenderà avvio l'assegno unico figli a carico.
- Inoltre, c'è la possibilità di richiedere il Congedo di paternità, il cui numero dei giorni è stato innalzato a 10, anziché 7.

Per ogni informazione il Patronato Enasco Ascom Bra è a disposizione su appuntamento (enasco@ascom-bra.it)

Il 2021 è stato un anno ricco di bonus anche per quanto riguarda l'edilizia, tuttavia, la scadenza di molti di questi bonus è fissata per il 31 dicembre 2021. Tra i vari sospesi nel 2021 c'è il bonus cashback, per dare spazio al **Bonus Boncomat**. La proroga di molti bonus casa 2022 potrà avere una risposta entro fine mese, dove i contorni delle nuove misure per la legge del bilancio 2022 verranno stabiliti. La legge del Bilancio 2021 ha prorogato il termine al 31 dicembre 2021 delle seguenti agevolazioni per chi effet-

tua lavori in casa:

- bonus ristrutturazione del 50%;
- bonus mobili ed elettrodomestici del 50 per cento, con tetto massimo di detraibilità a 16,000€;
- ecobonus per i lavori di riqualificazione energetica;
- bonus verde;
- Bonus Facciate al 90%.

Superbonus 110%

Finalmente, dopo molta attesa, la proroga al 2022 per il superbonus 110% è riuscita ed in casi specifici si potrà spostare fino al 2023. La Commissione Europea ha dato il via libera per il finanziamento dell'incentivo per tutti i lavori da effettuare e potranno ottenere un allungamento dei tempi sia i condomini sia gli enti sia i privati, ovviamente dovranno rispettare tempistiche differenti. Il benefit ha ottenuto la proroga da parte del Governo Draghi fino al 30 giugno 2022.

Per quanto riguarda il credito agevolato e i finanziamenti sono attive le misure di Simest, la società del Gruppo Cassa depositi e prestiti che dal 1991 sostiene la crescita delle imprese italiane attraverso l'internazionalizzazione della loro attività. **Azionisti** sono SACE, che la controlla al 76%, e un nutrito gruppo di banche italiane e associazioni imprenditoriali. Segnaliamo, per le imprese: i finanziamenti per la Patrimonializzazione delle Imprese Esportatrici, i Programmi di inserimento sui Mercati Esteri, E-commerce, Partecipazione a Fiere e Mostre.

Lo Sportello Finanziamenti Agevolati è a disposizione per ogni informazione: tel. 0172 413030 - finanziamenti@ascombra.it

BANDI E FINANZIAMENTI



Confcommercio Ascom Bra orienta le imprese su bandi e finanziamenti più adatti alle esigenze imprenditoriali e start up.

Esistono forme di finanza agevolata, grazie alle quali Ministero, Regione, CCIAA e Comuni erogano fondi attraverso modalità e criteri differenti a seconda dei destinatari.

- INFORMAZIONE COSTANTE
- INDICAZIONI GRATUITE
- ASSISTENZA PRESENTAZIONE DOMANDE



Cinque studi di fattibilità per essere pronti all'avvio dei lavori in altrettante scuole della Granda (investimento totale di 12.700.000 euro) appena arriveranno i finanziamenti. L'obiettivo della Provincia di Cuneo è quello di mettere in sicurezza antisismica e provvedere all'efficientamento energetico di cinque edifici scolastici di Bra, Savigliano, Mondovì e Alba. "Dopo il complesso lavoro di analisi della situazione siamo passati alla fase di pianificazione degli interventi - spiega il presidente della Provincia Federico Borgna che ha firmato i decreti -. La tempestività è fondamentale per poter accedere ai fondi previsti dal Recovery Fund, così fa portare avanti quella fase di interventi di messa in sicurezza degli edifici scolastici della Granda avviata in questi ultimi anni. Vogliamo investire sulla scuola e sulla formazione dei giovani: il primo passo è consegnare loro scuole belle, accessibili e soprattutto sicure".

Nell'ambito del censimento che la Provincia di Cuneo sta, infatti, proseguendo sull'idoneità strutturale e didattica dei suoi fabbricati scolastici che sono sedi di Istituti di istruzione secondaria Superiore (materia rimasta di competenza provinciale), sono stati quindi individuati alcuni edifici che necessitano di particolari interventi antisismici, di messa in sicurezza e di efficientamento energetico. Bra.

Il Liceo "Giolitti-Gandino" di Bra, di proprietà della Provincia dal 1991, accoglie attualmente 730 alunni su due plessi: quello principale in via Fratelli Carando con 25 aule e 4 laboratori e quello in via Serra con 7 aule, oltre ad un laboratorio informatico ed una palestra. Il fabbricato di via Fratelli Carando risale alla fine dell'Ottocento. Nel corso degli anni, l'edificio è stato oggetto di rimaneggiamenti, anche sostanziali, ottenendo così in pianta, l'attuale forma sostanzialmente ad E. La Provincia intende proseguire l'opera di sistemazione



La Provincia pianifica nuovi interventi sulle scuole della Granda per quasi 13 milioni di euro

A Bra 5 milioni e 700 mila per il Gandino e per il Mucci



dell'edificio scolastico affrontando il tema della sicurezza sismica e raggiungendo almeno il livello minimo di sicurezza ammesso dalle leggi e normative per gli edifici scolastici. L'intervento si propone di conseguire il

miglioramento sismico del fabbricato con interventi edili compatibili con la tipologia strutturale che non stravolgano le caratteristiche architettoniche del complesso edilizio. Sono previsti rinforzi di parte delle murature por-

tanti e delle volte, con interventi antisismici considerando che il fabbricato è soggetto ad un vincolo della Soprintendenza. Per quanto concerne il prolungamento della manica di sud-ovest sempre verso via Carando, non essendo gravato da alcun tipo di vincolo, sarà demolito e al suo posto sarà costruito un nuovo edificio, staccato da quello esistente mediante un giunto sismico, con una superficie di circa 500 mq ed un'altezza di circa 7,50 metri. Costo complessivo dell'intervento: 2.850.000 euro di cui 2.100.000 a base di gara (compresi oneri per la sicurezza) e 750.000 euro a disposizione dell'amministrazione. **Ancora a Bra.** L'edificio scolastico "Velso-Mucci" in via Craveri fu realizzato nel 1775 per ospitare il

Seminario Arcivescovile. La struttura scolastica si sviluppa su quattro livelli di cui uno interrato. Il secondo Blocco è stato realizzato molto più tardi rispetto a quello in muratura, presumibilmente negli anni Settanta. La Provincia proseguirà l'opera di sistemazione dell'edificio scolastico sia attraverso interventi di efficientamento energetico, sia tramite interventi di consolidamento strutturale, considerando i vincoli di tutela del bene a cui l'immobile è sottoposto, con l'obiettivo di perseguire l'adeguamento statico ed il miglioramento sismico. Saranno oggetto di efficientamento energetico in particolar modo i serramenti, le murature non coibentate e la copertura. Per la riqualificazione energetica sono

previsti: realizzazione del cappotto esterno sulle pareti della palestra; coibentazione del solaio verso il sottotetto e del solaio della palestra; sostituzione dei serramenti; installazione dell'impianto fotovoltaico e delle valvole termostatiche sui radiatori; sostituzione dei corpi illuminanti. Costo totale previsto dallo studio di fattibilità tecnica ed economica è di 2.800.000 euro, di cui 1.785.774 a base di gara (compresi oneri per la sicurezza) e 1.014.226 a disposizione dell'amministrazione. **A Savigliano**, la sede dell'Istituto scolastico "Cravetta Marconi", nel centro storico, risale al 1883 quando una parte dell'ex convento della Clarisse venne utilizzata per l'edificazione di un nuovo quartiere di fante-

ria. La caserma fu intitolata "Principe di Napoli" e poi ribattezzata "Trosarelli". E' stata presidio militare per tanti anni fino a diventare, in anni più recenti, plesso scolastico. La Provincia proseguirà la sistemazione dell'edificio con il suo miglioramento sismico, tenendo conto - anche in questo caso - dei vincoli della Soprintendenza. Saranno rimosse le tamponature esistenti tra i differenti locali e chiuse le aperture con nuova muratura portante in mattoni pieni collegata alla muratura portante, sarà consolidato il solaio di sottotetto del corpo centrale del fabbricato e di parte del corpo est, oltre a ridurne della vulnerabilità sismica con sistemi di collegamento delle pareti di tramezzatura alle strutture portanti. L'intervento previsto ammonta a 1.900.000 euro, di cui 1.384.682 a base di gara (compresi oneri per la sicurezza) e 197.898 a disposizione dell'amministrazione.

A Mondovì la Provincia interverrà sull'edificio scolastico dell'Istituto professionale "Bellisario", nel complesso ex Passionisti Istituto Tecnico Agrario in via Nino Manera, di proprietà del Comune di Mondovì. L'edificio è più recente perché risale a metà anni Cinquanta del secolo scorso ed è stato utilizzato fino alla metà degli anni Settanta come monastero. Nel 1974 i locali sono stati ceduti in affitto al Comune di Mondovì per uso scolastico che nel 1978 lo ha acquistato. Con la legge 23/96 il fabbricato è passato in gestione dalla Provincia di Cuneo. Negli anni sono stati realizzati alcuni interventi di adeguamento alle norme degli edifici scolastici. Ora si tratta di svolgere interventi per aumentare la sicurezza statica e il progetto di fattibilità tecnica ed economica ammonta a 3.050.000 euro, di cui 2.385.000 a base di gara e 665.000 euro a disposizione dell'amministrazione.

Nella foto in alto il Giolitti-Gandino di Bra e, sotto, la facciata del Velso Mucci

La delegazione braidese della Scuola di Pace "Tony Lucci" in corteo domenica 10 ottobre

Bra risponde presente alla Marcia della Pace fra Perugia e Assisi

Il Comune di Bra ha aderito alla 60ª "Marcia per la Pace Perugia-Assisi" che si è svolta domenica 10 ottobre ed era organizzata dal Coordinamento nazionale degli Enti Locali per la Pace e i Diritti Umani. Il viaggio è stato promosso dalla Scuola di Pace "Tony Lucci" in collaborazione con il Comune di Bra. A capo della delegazione c'erano i consiglieri comunali Marina Isu (delegata alla Scuola di Pace) e Raimondo Testa, che hanno guidato il corteo all'insegna del motto di don Milani "I Care". Sul percorso della Marcia della Pace anche il labaro ufficiale della città di Bra e le bandiere della Scuola di Pace in rappresentanza di una comunità da sem-

pre sensibile ai valori universali della pace, della libertà, della giustizia e della fratellanza tra i popoli. La Marcia per la pace riunisce i Comuni, le Province e le Regioni impegnate in Italia a costruire la pace promuovendo i diritti umani, la solidarietà e la cooperazione internazionale, che hanno la responsabilità di dare voce alla domanda di pace e di giustizia dei propri cittadini e di agire coerentemente per promuovere il rispetto dei diritti umani e proteggere le persone più deboli e vulnerabili. La pandemia è ancora viva in tante parti del mondo; la crisi sociale ed economica è molto pesante, specialmente per i più poveri e vulnerabili; la crisi cli-

matica sta peggiorando; malgrado questo non cessano i conflitti armati e si rafforzano gli arsenali militari. «La Marcia della Pace - commenta Marina Isu - ha fatto suo l'appello di papa Francesco che, in occasione della Giornata mondiale della pace del 1º gennaio scorso, ha incoraggiato tutti a "diventare profeti e testimoni della cultura della cura per colmare tante disuguaglianze sociali e a sviluppare una mentalità e una cultura del prendersi cura capace di sconfiggere l'indifferenza, lo scarto e la rivalità che purtroppo prevalgono". Occorre promuovere i valori di giustizia, solidarietà, accoglienza e dell'inclusione, scongiurando il perdurare di ingiustizie e di-



suguaglianze, nuove pandemie e ulteriori conflitti armati». E chiudiamo con le belle paro-

le di Gino Strada, il medico di Emergency recentemente scomparso: «Più c'è violenza

in giro, più ha senso parlare di pace».

Silvia Gullino

Mai come oggi la scienza è entrata prepotentemente a far parte della nostra vita, offrendo soluzioni e nuove opportunità per la nostra società. Le grandi emergenze globali, dalla pandemia alla crisi climatica in atto, richiedono non solo nuove tecnologie, ma anche e soprattutto giovani menti vivaci e appassionate, capaci di trovare risposte e soluzioni innovative per il nostro pianeta. Ecco dunque lanciata la sfida alle nuove generazioni ed in special modo alle scuole, cui spetta l'onore e l'onere di accompagnarle nella loro crescita e di aiutarle a fare scelte sempre più consapevoli. Il liceo "Giolitti-Gandino" di Bra ha raccolto la sfida e già da quattro anni offre ai suoi ragazzi l'opportunità di approfondire proprio quelle tematiche scientifiche, più che mai attuali. Dal mese di Ottobre, dunque, anche quest'anno verrà avviato in orario extracurricolare il progetto di Potenziamento Biomedico rivolto



ai ragazzi del triennio. Il corso prevede 120 ore di approfondimenti teorici di grandi tematiche sia chimiche che biologiche, ma anche di laboratori pratici di chimica e biotecnologie. Nel corso di questi pomeriggi "di scienza" i ragazzi spazieranno dall'anatomia alla fisiologia, dalla chimica organica ai microorganismi, dalla biologia molecolare fino alle modernissime tecniche di biotecnologie, avendo modo di accrescere le loro conoscenze, sviluppando nel contempo l'attitudine e la passione per la ricerca e per le discipline scientifiche. Il taglio pre-

valentemente biomedico del progetto è pensato anche per tutti quegli studenti che, pur non avendo scelto uno specifico indirizzo scientifico, vorranno intraprendere un percorso di studi universitari nella facoltà di Medicina o in ambito biomedico. Per questo il corso darà ampio spazio anche all'analisi dei quesiti dei test delle facoltà scientifiche a numero chiuso e all'elaborazione di strategie efficaci di risoluzione. Il programma, davvero molto intenso, prevede infine incontri con esperti e professionisti medici che metteranno a disposizione dei ragazzi tutta la loro esperienza professionale e che sarà un'ottima occasione di confronto e di orientamento per le scelte future. Sono oltre un centinaio i ragazzi che hanno scelto di partecipare agli incontri, dando prova della loro passione e della loro determinazione: insomma tutti pronti a prepararsi per il futuro!

p.p.f.

Bra ha detto addio al sacerdote salesiano don Greppi, aveva 95 anni

Le Elementari della Riva si chiameranno Livio Greppi

Il cordoglio del sindaco Gianni Fogliato, che ha annunciato l'intitolazione della scuola

Commozione a Bra per la scomparsa del sacerdote salesiano don Livio Greppi. Il suo cuore ha smesso di battere venerdì 8 ottobre, all'età di 95 anni. Nello scorso mese di luglio era stato festeggiato nella frazione Riva, che ha voluto ricordare così il suo grande impegno a favore della comunità partito nel lontano 1967 e rimasto nella memoria della gente. La storia di don Livio è esemplare: originario di Sali Vercellese, dopo gli studi a Lanzo e il noviziato presso i Salesiani a Monte Oliveto, si fa apprezzare per l'attività di insegnante. L'ordinazione sacerdotale avviene a 26 anni.



Don Livio Greppi

Dopodiché don Livio compie il suo ministero all'interno degli istituti salesiani, prima a Valdocco e poi a Bra ancora come insegnante.

Lascia un vuoto incalcolabile nella comunità salesiana e in tutta Bra, oltre che nei cuori dei tanti ex-allievi, che lo hanno conosciuto e amato per la sua grande umanità e spiritualità. A tutti ha donato una testimonianza di vita semplice e profonda, secondo il più autentico spirito di don Bosco. Il cordoglio della città è nelle parole del sindaco Gianni Fogliato: «Ho conosciuto don Livio più di 40 anni fa. Persona generosa ed instancabile nell'impegno. Estremamente rigoroso nel perseguire valori ed ideali in cui credeva. Un enorme amore per la "sua Riva" e per i suoi abitanti, ma in particolare per la scuola che ha sempre di-

feso con tutte le sue forze. Ha sempre affermato che senza la scuola una comunità muore. È un insegnamento che non dimenticherò mai. Oggi è stata reintrodotta l'educazione civica nella scuola, don Livio è stato "educazione civica" fatta persona. Bra ti deve moltissimo; sarà importante

fare memoria di te e del tuo insegnamento nel rafforzare il senso etico del nostro agire amministrativo di ogni giorno. Grazie Don Livio». Il funerale è stato celebrato lunedì 11 ottobre nel cortile dell'Istituto Salesiano San Domenico Savio alla presenza di tanti fedeli e delle istitu-

zioni braidesi. La funzione è stata presieduta da don Michele Molinar, vicario dell'Ispettore dei Salesiani del Piemonte e della Valle d'Aosta, coadiuvato dal moderatore dell'UP50 don Giorgio Garrone e dal clero locale. Tanti i momenti salienti, su tutti l'annuncio del sindaco Gianni Fo-

gliato, riguardante l'intitolazione della scuola elementare in frazione Riva al suo storico pastore. L'ultimo viaggio di don Livio è stato verso il cimitero cittadino, dove ora riposa in pace per sempre.

Silvia Gullino

Da venerdì 15 ottobre

Il freddo nelle case ha i giorni contati

Anche a Bra si accendono i termosifoni

Il freddo nelle case braidesi ha i giorni contati. Da venerdì 15 ottobre come di consueto si apre la stagione termica e con essa i riscaldamenti di uffici, negozi ed abitazioni. È infatti soprattutto in casa che, senza termosifoni, si avvertono i segni dell'abbassamento delle temperature. I caloriferi potranno essere tenuti accesi abbastanza da confortare tutti coloro che si trovano all'interno delle mura domestiche e non solo. È molto importante, però che ogni cittadino svolga un'attività di controllo da fare sul proprio impianto di riscaldamento domestico. La manutenzione dell'impianto termico è un obbligo di legge e le scadenze sono previste dalla normativa nazionale. Purtroppo, ogni anno sono molti gli incidenti a causa del cattivo funzionamento degli impianti. Bra e il suo territorio appartengono alla

zona climatica "E" con un limite massimo consentito di 14 ore giornaliere di accensione degli impianti termici. Inoltre, secondo la normativa vigente, la temperatura dei riscaldamenti delle abitazioni, scuole ed uffici non può superare i 20 gradi, con una tolleranza di 2 gradi in eccesso. Tale limite è abbassato a 18 gradi per gli edifici adibiti ad attività industriali. Attenzione, quindi, a non superare questi valori di temperatura, anche perché l'abuso dei riscaldamenti è tra le cause dell'inquinamento atmosferico nelle città, oltre a favorire l'insorgenza di malanni di stagione. La stagione termica si concluderà il 15 aprile, salvo ampliamenti disposti dall'Amministrazione comunale in ragione delle condizioni climatiche. Tutto chiaro, sì?

Silvia Gullino

L'ANGOLO DELLA POESIA di Bernardo Negro

I versi di Bernardo Negro elogiati dalla poetessa Alessandra Fini

La voce di speranza apportata dalle parole, dalla letteratura e dalle rime sembra essere oggi più che mai un'ancora di salvezza per le nostre vite e per le difficoltà che stiamo affrontando a causa della pandemia. Lo sa bene il poeta Bernardo Negro, cantore di Bra per eccellenza, che arriva direttamente alla sede dei sentimenti con la sua opera "Meridiane e cortili", sposata alla tavola della disegnatrice di manga Manuela Fissore. L'ode è stata pubblicata sulla ricca pagina Facebook del poeta, che ha ricevuto il plauso della poetessa Alessandra Fini: «Hai fatto di Bra un luogo in tutti noi». Il minimo che potete fare è esplorarla.

Silvia Gullino

MERIDIANE E CORTILI

Di ogni campanile so i rintocchi nell'eco sospesa tra voragini di vita. Ad una ad una le risalgo trasvolando momenti di magia, tornando all'ombra della poesia che le meridiane mostrano al tempo. Scelgo la sutura degli spiragli, respingo le crune in pieno Sole, mentre vo da "cortile in cortile". Sono questi le meridiane di Bra. Rammento i solchi nella "court granda" da cui la gioventù uscì nell'aria; sosto nel cortile del Conte Palma coll'aereo che visse il ferro della sorte; mi attardo ove l'esotismo brilla tra le piante dei Fratelli Craveri, mondo da esplorare tra chiome di alberi in storie di continenti. Ma altro è il cortile delle chiese: c'è San Giovanni con la Domenica di Paolo Conte col suo "Azzurro"



**Poesia di Bernardo Negro
Disegno di Manuela Fissore**

che implora una voce da sognare; c'è il sagrato dei Battuti Neri che dà sussurri al cuore di Bra. Non ci sono vertigini in cortile ed è bello paludare il futuro se torna il candore dell'allegria. E so i rintocchi, "gnomoni" del suono: le campane hanno echi nei cortili e tu sai che è sempre l'ora del giorno a ricondurre la luce del cuore nell'attimo della magia, volto delle favole sparse tra i pensieri. È il battito della meridiana nell'anima poiché il tempo è silenzio, ma basta uno sguardo alla meridiana perché già rintocchino ombre e luci di parole in seno alla poesia.

UNITÀ
FUNZIONALE
DI ORTOPEDIA

**CENTRO
DI RIFERIMENTO**
per chirurgia
ortopedica,
protesica
e traumatologia
dello sport

**INNOVATIVA
STRUMENTAZIONE**
chirurgia robotica
per interventi
protesici al ginocchio

Verifica le nostre
liste d'attesa
su www.ccbra.it
tel. 0172 472400

L'ECCELLENZA DELLA CURA

La Casa di Cura Città di Bra, è un centro di riferimento per la chirurgia ortopedica, protesica e la traumatologia dello sport, con oltre 4.000 casi trattati all'anno, e circa 500 interventi di protesi di ginocchio effettuati. Da oggi la clinica arricchisce il suo servizio al paziente con l'acquisto di un robot che guida con precisione estrema la mano del chirurgo negli interventi di protesi di ginocchio per garantire meno dolore post operatorio, più rapido recupero e maggiore durata dell'impianto.

Casa di Cura privata Città di Bra
Via Montenero, 1 | 12042 Bra (CN), Italia
Direttore Sanitario: Dott. Camillo Scimone

**C/SA
DI CURA
CITTÀ
DI BRA**
ACCREDITATA
CON IL SERVIZIO
SANITARIO
REGIONALE

A Monchiero presentato il libro “Nudge Revolution” di Laura Mondino, esperta di neuroscienze e comportamenti umani

Silvia Gullin

L'anno scorso ci eravamo illusi di tornare alla normalità e invece niente, alla fine ci siamo dovuti accontentare di incontri digitali e webinar. Ma vuoi mettere le serate culturali in presenza. E poi le cene conviviali a base di buon cibo e allegria... Con la nuova normalità, fatta di green pass e misure di sicurezza si può. E così, giovedì 23 settembre, il Lions Club Bra Host si è dato appuntamento, insieme al Lions Club Cherasco, al ristorante Antico Borgo di Monchiero. Dal vivo, di persona, in carne e ossa!

«Abbiamo lavorato per presentare un evento godibile - spiega il presidente Armando Verrua -, applicando tutti i protocolli di tutela della salute previsti dalle attuali normative. Il ritorno in presenza è stato emozionante e ha dato l'opportunità ai nostri soci di ritrovarsi insieme e fare esperienza su temi di stretta attualità».

Promessa mantenuta. La serata, infatti, ha visto coinvolta la dottoressa Laura Mondino, che ha presentato il suo libro “Nudge Revolution”. Un manuale self-help sugli automatismi e i pregiudizi che regolano e spesso influenzano il modo in cui prendiamo decisioni per la nostra vita. Un compendio di buoni consigli per elabo-



rare dei “Nudge”, ovvero delle “strategie gentili” per rendere semplici, le scelte complesse.

«Il mondo è irrazionale - scrive l'autrice - noi siamo irrazionali: lo sappiamo, eppure ce ne dimentichiamo. Soprattutto quando dovremmo fare la scelta più vantaggiosa per il nostro portafoglio, il lavoro, il nostro Paese e il pianeta».

Laura Mondino è divulgatrice (neuro)scientifica, giornalista, docente e consulente aziendale. Infaticabile esploratrice dei labirinti della mente e dei comportamenti umani, vanta molteplici esperienze sia nel pubblico sia nel privato. In un disordine solo apparente, nel suo lavoro ama unire scienze sociali, biologiche e mediche, creando mappe utili a orientarsi nella difficile arte del decision-making. Basta questa bio tratta dal profilo web della casa editrice Dario Flaccovio per capire la portata dell'illustre ospite. Nel corso

dell'incontro è stata messa a fuoco, con esempi e metodi d'intervento, una forma specifica di architettura delle scelte nota come “Nudge”, sviluppata da Richard Thaler, premio Nobel 2017 per l'economia. Avrete sicuramente sentito parlare di lui. Thaler, professore di Economia Comportamentale all'Università di Chicago, è conosciuto come coautore, con Cass Sunstein, di “Nudge. La spinta gentile”, il best-seller in cui cerca di spiegare come, attraverso una sorta di “paternalismo liberatorio”, le persone possano essere indotte a correggere le loro scelte sbagliate, senza però distorcere la volontà.

Un esempio della Nudge Theory? «Se vuoi che le persone facciano qualcosa, rendi questa cosa semplice!», sostiene Thaler.

Foto: la dottoressa Laura Mondino con Armando Verrua, presidente del Lions Club Bra Host

Il 18 ottobre per i bimbi dai 3 ai 6 anni. Partecipazione gratuita su prenotazione

Nati per leggere: in biblioteca “Tra le pagine di Rodari”

Proseguono i lunedì pomeriggio nel giardino della biblioteca civica “Giovanni Arpino” di Bra in compagnia delle letture di “Nati per leggere Piemonte”, gli incontri di lettura dedicati ai bambini dai 3 ai 6 anni promossi dalla Regione e sostenuti dalla compagnia di

San Paolo mediante il programma Zero-Sei.

Lunedì 18 ottobre il Collettivo Scirò porterà i piccoli partecipanti “Tra le pagine di Rodari”. Il lunedì dopo, 25 ottobre, sarà la volta di “3,2,1...via all'avventura!”, a cura di Teatrulla.

Tutti gli incontri si svolgono a partire

dalle 17, nello spazio all'aperto della struttura di via Guala. La capienza massima è di 20 partecipanti. L'ingresso alle letture è gratuito, ma con prenotazione obbligatoria chiamando lo 0172.413049 o scrivendo all'indirizzo e-mail: biblioteca@comune.bra.cn.it.

(em)

Piazza Duomo dello chef Enrico Crippa sale al 18° posto di The World's 50 Best Restaurants 2021

Chef albese 18° al mondo

O k, lo abbiamo capito forte e chiaro. Al prossimo giro, se passiamo da Alba, facciamo una capatina al Piazza Duomo dello chef Enrico Crippa, salito dal 29° al 18° posto, nella graduatoria di The World's 50 Best Restaurants 2021, il premio internazionale dedicato ai migliori ristoranti del mondo assegnato ad Anversa. La classifica è stata stilata da una giuria di oltre mille esperti indipendenti della gastronomia, da chef internazionali a giornalisti gastronomici e gastroturisti. Classe 1971, formatosi alla scuola di maestri della cucina internazionale come Gualtiero Marchesi, Michel Bras e Ferran Adrià, Enrico Crippa lavora ad Alba dal 2003 dove si fregia di tre stelle Michelin. In questa speciale ed esclusiva classifica lo chef era entrato nel 2013 in 41ª posizione. Da allora non è più uscito dalla top 50, toccando anche la 15ª posizione nel 2017, per poi scendere alla 29ª nell'edizione di due anni fa.

Per la cronaca, la medaglia d'oro va al Noma di Copenaghen dello chef René Redzepi, eletto miglior ristorante del mondo per la quinta volta (premiato anche nel 2010, 2011, 2012 e 2014). Nella capitale della Danimarca ha sede pure il secondo miglior ristorante del globo, il Geranium di Rasmus Kofoed. Terza piazza allo spagnolo Victor Arguinzoniz di Asador Etxebarri, che è stato anche insignito con il Chef's Choice Award, il premio assegnato dagli stessi chef.

Ma passiamo agli altri italiani. Rullo di

tamburi, il primo è Lido 84 a Gardone Riviera (Brescia) guidato dallo chef Riccardo Camanini, che si aggiudica la posizione numero 15 e vincitore dell'Highest New Entry Award. La posizione numero 26 è occupata dal ristorante Le Calandre di Rubano (Padova), chef Massimiliano Alajmo; al numero 29 si piazza Reale di Castel di Sangro (L'Aquila) con a capo lo chef Niko Romito. Comunque anche fuori dai primi 50 ce ne sono altri di meritevoli, eh! Mauro Uliassi

dell'Uliassi di Senigallia si è aggiudicato la posizione number 52, mentre Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano in Alta Badia la 54. Insomma, ora sapete dove andare se volete fare un figurone (e spendere un po' di grana).

Silvia Gullino

Foto: sui social la gioia di Enrico Crippa (a destra) e Federico Ceretto



NOTIZIE IN BREVE

Bra: tombe in scadenza nei cimiteri cittadini

Sono pubblicati all'ingresso dei cimiteri di viale Rimembranze, di Pollenzo e di Bandito, oltre che sul sito web istituzionale www.comune.bra.cn.it (link diretto: <https://www.comune.bra.cn.it/it/pagge/avvisi-sulle-tombe-in-scadenza-nei-cimiteri-di-bra>) e all'Albo pretorio del Comune gli elenchi di loculi, ossari e tombini in scadenza o già scaduti dal 1 gennaio 2021 al 31 dicembre 2021. Uno specifico avviso individuale verrà anche affisso su ciascuna tomba, in occasione delle imminenti ricorrenze funebri.

Si invitano gli interessati a rivolgersi al più presto, e comunque entro e non oltre il 15 dicembre 2021, all'Ufficio di Stato Civile, scrivendo all'indirizzo mail: anagrafe@comune.bra.cn.it.

Chi fosse impossibilitato ad accedere al servizio tramite posta elettronica, potrà concordare un appuntamento chiamando il numero 0172.438130, dal lunedì al venerdì dalle 8.45 alle 12.45 e il giovedì dalle 8.45 alle 16.

Sono possibili le seguenti opzioni a pagamento:

1) richiesta di esumazione/estumulazione compilando apposito modulo, con una marca da bollo da 16 euro per tutte le concessione per le quali non sarà più possibile procedere al rinnovo e cioè raggiunti i 50 anni per i loculi ed ossari e 48 anni per i tombini;

2) richiesta di rinnovare quei loculi nei quali sia stato collocato un deceduto per il quale non siano ancora trascorsi 40 anni dalla data del decesso e tutte le concessioni di durata inferiore ai limiti massimi raggiungibili suindicati.

E' altresì possibile la rinuncia per scritto.

Si avvisa fin d'ora che, a partire dal 1 aprile 2022, per tutti i loculi, ossari e tombini per i quali nessuno avrà provveduto entro il 15 dicembre 2021 si ordinerà l'estumulazione o l'esumazione d'ufficio a carico del Comune, a seguito della quale si potranno verificare le seguenti situazioni:

1. Salma di deceduto da meno di 40 anni: interrimento nel campo comune;

2. Salma di deceduto da oltre 40 anni: collocazione in ossario generale comune o, in caso di salma inconsunta, inumazione in campo comune o cremazione;

3. Resti in ossario o tombini scaduti: deposizione nell'ossario generale.

Info: Città di Bra – Ufficio Stato civile

Tel. 0172.438242 – anagrafe@comune.bra.cn.it

AUTISMO: OLTRE IL DISTURBO CON L'AGRICOLTURA SOCIALE

Agricoltura diventa sinonimo di inclusione sociale. Giovedì 14 ottobre dalle 17 alle 19, presso la sede di Coldiretti Cuneo, in Piazza Foro Boario 18, si svolgerà l'incontro gratuito “Scommettiamo insieme sul valore dell'autismo nelle aziende agricole”, un'occasione per parlare di autismo ed esplorare le possibilità di coinvolgimento sociale nelle attività agricole.

L'iniziativa è organizzata nell'ambito del progetto SARA (Sperimentazione di Azioni in Rete per l'Autismo) con il contributo delle Fondazioni CRT e CRC. L'incontro vuole essere, oltre ad un'occasione di sensibilizzazione sul delicato tema del disturbo, anche un primo passo verso la realizzazione di nuovi progetti che, in ottica sociale, possano permettere alle aziende agricole di diversificare le proprie attività.

L'incontro viene svolto con l'intervento di esperti del Polo per l'autismo, di modo da consentire alla aziende partecipanti di toccare con mano gli aspetti più delicati del disturbo e comprenderne insieme il significato e le risorse potenzialmente intrinseche. Interverranno il Dott. Paolo Briatore, psicologo psicoterapeuta ASLCN1 e Coordinatore del Nucleo Autismo, il Dott. Pietro Piumetti (Consorzio Socio-Assistenziale del Cuneese), psicologo e psicoterapeuta referente del Polo Autismo. Gli interventi saranno coordinati dalla Dottoressa Monica Brignone referente dell'Agricoltura Sociale di Coldiretti Cuneo. Partner dell'incontro sono CSAC, ASL CN1, le Cooperative sociali MOMO e Proposta 80.

Per chi fosse interessato è richiesta l'iscrizione entro il 12 ottobre, scrivendo all'indirizzo mail info@linfasolidale.it o contattando il seguente numero 0171 447360.



SI PARTE QUESTO WEEK END - Aperitivi con degustazione guidata di Prosciutto Crudo di Cuneo Dop

Fiera del Tartufo Bianco d'Alba

Si è aperta la 91ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba che vede tra i protagonisti anche il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop. Il primo dei nove weekend in programma ha evidenziato un grandissimo successo di visitatori e tutti gli eventi proposti nell'ambito dell'Alba Truffle Show hanno registrato il sold out, peraltro con una partecipazione, in prevalenza, di pubblico straniero. Il Prosciutto Crudo di Cuneo Dop è nuovamente al centro degli aperitivi che introducono i "Foodies Moments" (cooking show di altissimo livello), insieme alle bollicine dell'Alta Langa. Nel prossimo weekend di Fiera - sabato 16 e domenica 17 ottobre, ndr - i "Foodies Moments" in sala Beppe Fenoglio ve-

In Sala Beppe Fenoglio tutti i sabati e tutte le domeniche alle 11 e alle 18 nei "Foodies Moments", l'eccellenza cuneese protagonista di prestigiosi appuntamenti rivolti a un pubblico selezionato

dranno protagonisti Pasquale Laera (Ristorante Borgo Sant'Anna), Giancarlo Morelli (Pomiroeu), Maria Fernanda Buzzeta (Scuola Gastronomica di Manabi) e Riccardo Bassetti (Il Porticciolo), chef di altissimo livello, che delizieranno i palati dei fortunati presenti. "È di grande interesse per il Consorzio partecipare alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

- dichiara Chiara Astesana, presidente del Consorzio di promozione e tutela del Prosciutto Crudo di Cuneo Dop - e in particolare al programma dell'Alba Truffle Show, dove si esercitano i più grandi chef del comprensorio. Una manifestazione centrata sul cibo e sui vini di alta qualità espressione di un territorio straordinario. Il tema scelto dalla Fiera "Connesso con la natura"

è molto affine con il nostro, "Connesso con il territorio". Un territorio e un microclima, i nostri, da sempre particolarmente vocati all'allevamento dei suini nonché alla lavorazione e alla conservazione delle loro preziose carni. Parliamo di una tradizione che risale ormai a parecchi secoli fa, portata avanti negli anni con sapienza e lungimiranza e che oggi, anche grazie al

nostro prodotto, vive un momento di particolare splendore". I "Foodies Moments" della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba sono appuntamenti su prenotazione e a pagamento dedicati ai consumatori gourmet in cui scoprire le migliori combinazioni tra la cucina d'eccellenza e il Tartufo Bianco d'Alba. Cooking show di altissimo livello che permettono di scopri-

re i segreti dei più quotati chef nazionali e internazionali che, per l'occasione, votano il loro estro a piatti cuciti su misura per "l'oro bianco" delle Langhe. Per prenotare la partecipazione al Foodies Moment basta andare sul sito della fiera: www.fiera-deltartufo.org/alba-truffle-show. L'evento rientra nel progetto di azioni di comunicazione della denomina-

zione Crudo di Cuneo DOP co-finanziato dalla Regione Piemonte. Fondi FEASR - PSR 2014-2020 - l'Europa investe per le zone rurali. Per trovare il negozio o il ristorante dove puoi comprare o consumare il prosciutto apri il sito web del Consorzio e vai alla sezione "dove trovarlo" e digita il comune di residenza: www.prosciutto-crudodicuneo.it/it/dove_trovarlo

Appuntamento venerdì 15 e sabato 16 ottobre

Alba: lo Straordinario con Paolo Tibaldi



Prendete nota. Venerdì 15 e sabato 16 ottobre, alle ore 21, al teatro sociale G. Busca di Alba va in scena "Lo straordinario". Si tratta di uno spettacolo teatrale ideato appositamente per l'anno di Alba Capitale della Cultura d'Impresa, scritto, diretto ed interpretato da Paolo Tibaldi. Lo show presenta gli episodi chiave della crescita imprenditoriale di Alba e del territorio albeso attraverso testimonianze e racconti dall'alto contenuto emotivo. La regia è affidata a Mario Bois, scenografia di Agnese Falcarin, consulenza drammaturgica di Elisa Pistis e con la preziosa collaborazione di Massimo Dapporto. Il pubblico sarà deliziato da una ricca performance con sottofondo di parole associate a persone straordinarie, orchestrate dalla maestria di Paolo Tibaldi, vecchia conoscenza del Caffè Letterario di Bra, premio Lajolo 2021 e alfiere della lingua piemontese con una rubrica dedicata, oltre che sulle bustine dello zucchero "Figli di Pinin Pero". Ingresso libero, prenotazione obbligatoria sul sito www.alba2021.confindustriacuneo.it.



Silvia Gullino

Porte aperte ogni martedì presso la palestra di Roreto di Cherasco

Sbandieratori di Cherasco: si cercano «nuove leve»



Presto torneranno a far volare le bandiere nelle feste popolari. Una sfida attesa ed emozionante per il gruppo Sbandieratori di Cherasco che, però, ha un altro e forse ancora più importante traguardo da raggiungere: ampliare il numero degli iscritti, perché solo in tanti è possibile crescere e migliorare. Oggi, della figura dello sbandieratore è rimasto l'aspetto estetico e lo spettacolo che scalda l'atmosfera di una festa, una figura che fa vivere la bandiera con uno sventolio preciso e multicolore, scandito dai tempi indicati dai tamburi e dalle chiarine. Quello che non è cambiato nei secoli, però, è l'emozione e soprattutto l'onore e l'orgoglio che ogni sbandieratore e tamburino prova quando veste i colori del proprio blasone,

che sia essa un'epoca antica o moderna. L'associazione, con le sue parate in abiti d'epoca, riproduce in modo fedele e spettacolare uno spicchio di storia, ma per tramandare la tradizione, sono necessarie nuove leve. L'invito è quello di provare l'ebbrezza che sta nel maneggiare una bandiera e nello scandire i tempi a ritmo di tamburo, diventando sbandieratori, musicisti o tamburini. Se l'idea vi stuzzica, l'appuntamento è ogni martedì, dalle ore 21 alle ore 22, presso la palestra di Roreto di Cherasco in via Bra (vicino ai giardinetti). Info e contatti: Pino Bonura (335/8305264) e Danilo Gamba (349/6133423). Il corso è gratuito, serve solo buona volontà.

Silvia Gullino

Tante leccornie servite nel pomeriggio di sabato 9 ottobre presso i locali dell'Istituto. Presente anche il sindaco Gianni Fogliato

Al Mucci l'aperitivo post-Cheese

La gratitudine non è un optional. Lo sa bene l'Amministrazione comunale di Bra che ha organizzato un happy hour per tutti i volontari protagonisti nei giorni di Cheese 2021. Il successo della manifestazione, che si è svolta dal 17 al 20 settembre, parla al plurale, visto l'impegno profuso da militari, Alpini, Forze dell'Ordine, Carabinieri in congedo, personale comunale, volontari civici e volontari della Protezione Civile. Il sincero "grazie" è stato espresso non solo a parole, ma anche con un aperitivo servito sabato 9 ottobre presso i locali dell'IPS Velso Mucci di Bra. Non un aperitivo qualunque, ma una vera e propria carrellata di bontà, che ha deliziato occhi e palato dei 130 commensali, tra i quali anche il primo cittadino di Bra, Gianni Fogliato. Dall'accoglienza al lavoro di sala e cucina, gli allievi hanno ancora una volta ri-

badito l'elevata professionalità nel settore, riscuotendo apprezzamenti tra gli ospiti con tutta una serie di piatti preparati con originalità, abbinati a tre etichette di vini. Risotto, polenta con fonduta, pizze, focacce, biscotti, solo per citare alcuni esempi. «La nostra è la scuola del fare - ha detto il dirigente del "Mucci" Gianluca Moretti - che interagisce sempre con il territorio in tutte le sue declinazioni socio-economiche. Al centro del nostro progetto didattico educativo ci sono gli studenti, che sono un'immensa risorsa. I giovani sono il futuro della nostra società e, pertanto, hanno il diritto di apprendere competenze e conoscenze che in futuro torneranno loro utili non solo nel lavoro, ma anche nella vita». Se vi piace vincere facile, venendo qui di sicuro non sbagliate mai.

Silvia Gullino



Primo appuntamento domenica 17 ottobre per ritrovare se stessi e il contatto con la vita, quella vera

Al Monastero delle Clarisse i ritiri spirituali per le ragazze

Staccare la spina (non solo quella fisica di smartphone e tablet), ritrovare se stessi e il contatto con la vita, quella vera. Ecco la proposta delle Sorelle Clarisse di Bra per un percorso che vuole affiancare il cammino delle giovani ed educarle a vivere al meglio le delicate fasi della crescita. A cominciare da domenica 17 ottobre con il primo dei ritiri spirituali per ragazze dai 20 ai 35 anni, che si terranno nel pieno rispetto delle norme anti-Covid presso il Monastero di Santa Chiara (viale Madonna dei Fiori, 3), un luogo



go ameno che offre ampio spazio (e tempo) per gustare un momento forte di incontro con la Parola di Dio, la preghiera e la fraternità francescana. I ritiri spirituali sono una situazione privilegiata per mettersi sotto lo sguardo di Dio, per fare una conoscenza interiore di Cristo, di riconoscere la chiamata dall'alto e scegliere di rispondere. Ogni incontro si svolge in un clima favorevole al silenzio e alla riflessione. Spiegano le Sorelle Clarisse: «Si racconta che Dio creò il punto di domanda e lo pose nel cuore dell'uomo. Nel silenzio,

nella preghiera, nella fraternità, uno spazio di ritiro per ascoltare le grandi domande di vita vera che sono nel cuore». I successivi appuntamenti sono previsti nelle seguenti date: 21 novembre; 18 - 19 dicembre; 23 gennaio 2022; 13 febbraio 2022; 13 marzo 2022; 24 aprile 2022; 14 - 15 maggio 2022. Sarà così possibile prendere parte alla vita monastica, nel rispetto dei tempi di orazione, di riposo e di meditazione in comunione di fede. Non è il paradiso? Una piccola finestra che si apre sul mondo per contemplare l'orizzonte infini-

to della speranza, ascoltando ciò che più sta a cuore. E non c'è da stupirsi se, tra i chioschi, nascono tante vocazioni alla vita consacrata. Comunque, se l'idea vi intriga, fate un check su www.federazioneclarisse.com. Info orari e prenotazioni: tel. 0172/413148, email: monasteroclarisse.bra@gmail.com. Che bella idea che vi abbiamo dato: serenità, pace, riflessione e addio.

Silvia Gullino

Foto: Monastero delle Sorelle Clarisse di Bra in viale Madonna dei Fiori, 3

STAGIONE ARTISTICA - RECONDITE ARMONIE 2021

A Bra il flauto di Ubaldo Rossi con il «Terzetto Italiano»

Ultimi appuntamenti per la rassegna "Recondite Armonie", che anche quest'anno ha proposto una pluralità di forme espressive, spaziando dalla musica classica alla musica popolare, passando per la raffinatezza della musica jazz ("Jazz and Wine") sia autoctona sia straniera, fino ad arrivare alla musica liturgica con costanti riferimenti letterari. Venerdì 22 ottobre presso il Museo Craveri (Oratorio di Santa Chiara) di Bra alle ore 21, si esibirà il "Classico Terzetto Italiano" con Ubaldo Rosso al flauto, Carlo de Martini alla viola e Francesco Biraghi alla chitarra. Verranno eseguiti brani di Ferdinando Carulli, Joseph Kuffner e Gioacchino Rossini. *Biografie al fondo del comunicato stampa. Venerdì 29 ottobre, sempre presso il Museo Craveri (Oratorio di Santa Chiara) alle ore 21, "Marin Marais e il Regno di Luigi XIV" con Marco Casonato alla viola da gamba e Francesco Oliviero al liuto e tiorba. Musiche di Marais, De Visee, Couperin, Marais. Venerdì 5 novembre, a Saluzzo, presso il Monastero della Stella, penultimo appuntamento con "I Quartetti con flauto di W.



A. Mozart" con Ubaldo Rosso al flauto, Enrico Groppo al violino, Yulia Verbitskaya alla viola e Milena Punzi al violoncello. I problemi di datazione e di autenticità in merito alla genesi dei quattro quartetti per flauto, violino, viola e violoncello di Wolfgang Amadeus Mozart si sono rivelati, nel corso degli anni, sempre più complessi. Il nutrito epistolario mozartiano in merito ha contribuito a confondere il quadro generale invece di fare chiarezza e, sostanzialmente, per anni si è creduto che tutti e quattro i quartetti fossero stati

composti nell'arco di 20 mesi, fra il dicembre del 1777 e l'agosto del 1778, a Mannheim i primi tre (K285, K285a e K285b) e a Parigi il quarto (K298). Ebbene, la realtà è diversa ed è necessario, per meglio comprendere le molte e importanti discrepanze con le correnti convinzioni, ripercorrere fin dal principio la storia dei quattro quartetti. Nella lettera che Wolfgang spedì al padre il 10 dicembre 1777 si fa esplicito riferimento all'offerta di 200 fiorini, da parte del flautista dilettante olandese Ferdinand Dejean, per la stesura di

«tre piccoli, facili e brevi concerti, oltre a un paio di quartetti con flauto». In una lettera successiva Mozart lamenta la partenza per Parigi del committente e l'aver ricevuto solo 96 fiorini, dei 200 promessi, in quanto non aveva potuto consegnargli che «due concerti e tre quartetti». Ciò nonostante il 20 luglio del 1778 Mozart, scrivendo al padre da Parigi, fa menzione, fra i lavori ultimati, solo a «due quartetti con flauto» mentre, tre mesi più tardi, il 3 ottobre 1778 tornerà a far cenno a «tre quartetti e al concerto per flauto». Stante questa situazione di informazioni contraddittorie dobbiamo rifarci ai dati oggettivi che, almeno in parte, possediamo e procedere a una classificazione singola per ogni quartetto. Ultimo appuntamento venerdì 12 novembre alle ore 21 presso il Monastero della Stella di Saluzzo con "Tutte le mattine del mondo". Christine Plubeau alla viola da gamba e Elena Zegna alla voce recitante. Dal romanzo di Pascal Quignard, un omaggio alla musica francese del XVII e XVIII secolo, quella del misterioso Monsieur de Sainte Colombe e del suo allievo Marin Marais.

Nella foto Ubaldo Rossi

AUGURI A...



Coazzolo e Piero Montanaro: sancito ufficialmente il 29 settembre il legame tra le Langhe e uno dei suoi aedi più rappresentativi. La scelta dell'Amministrazione comunale di conferire al cantautore la cittadinanza onoraria trova giustificazione «per l'elevato e continuo impegno profuso negli anni nel promuovere il suo natio Coazzolo, valorizzandone gli aspetti nella poetica delle sue canzoni». La notizia è arrivata a poco più di un mese dal concerto in cui l'anfiteatro del Paese si è trasformato in un trionfo di emozioni e canzoni con tanti ospiti e pubblico ad applaudire e festeggiare i suoi 50 anni di carriera, passata anche dal Caffè Letterario di Bra. Oltre che nell'indiscusso valore della sua produzione musicale, colonna sonora delle piazze piemontesi (e non solo), l'artista si è distinto nell'impegno condotto come personaggio televisivo, dove continua a parlare e cantare in piemontese, una lingua così colorata e musicale che non ha bisogno di traduzioni. Per Piero Montanaro non poteva mancare il ringraziamento al sindaco Ivo Biancotto e all'Amministrazione comunale, che gli ha espresso tutta la propria ammirazione. Perché, come diceva Tolstoj: «Se racconti il tuo villaggio sarai universale». E lui c'è riuscito.

Silvia Gullino

Inaugura l'anno accademico 2021/22 con una lectio magistralis il 15 ottobre

Renzo Piano a Pollenzo

UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO, CI SIAMO!



dall'intervento del presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche Carlo Petrini. Ospite d'onore sarà l'architetto e senatore a vita Renzo Piano, che terrà la Lectio Magistralis intitolata "Come vengono le idee". Se l'obiettivo era quello di un inizio in grande stile, si può dire obiettivo raggiunto! Dite la verità, non vi viene quasi voglia di tornare all'Università?

Silvia Gullino

Nella foto di Tino Gerbaldo una suggestiva veduta aerea di Pollenzo

Per la serie Harvard scansati, sarà inaugurato venerdì 15 ottobre l'anno accademico 2021/22 dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Sembrava che il Coronavirus avesse dato un duro colpo al mondo dell'istruzione. Sembrava, ma forse non è poi proprio andata così. Sì, è vero, gli interrogativi sul futuro sono tanti, ma una cosa è certa: la voglia di studiare è ancora tanta, quanto meno tra gli universitari.

La cerimonia, in programma alle ore 11 nel Quadrilatero interno dell'Albergo dell'Agenzia, sarà a numero chiuso e si svolgerà nel rispetto delle attuali disposizioni anti-Covid, con accesso esclusivamente al corpo studentesco e docente e agli invitati.

Ad aprire la mattinata sarà la relazione del rettore professor Bartolomeo Biolatti, seguita

Teatro Salomone, Cherasco

A Cherasco il Trio Trioche mette in scena «Troppe arie»

Appuntamento da non perdere venerdì 15 al Teatro Salomone di Cherasco dove il Trio Trioche alle 21 presenta la commedia «Troppe arie». Lavoro scritto da Rita Pelusio, Silvia Laniado, Franca Pampaloni, Nicanor Cancellieri. Consulenza artistica e musicale Luca Domenicali, con Franca Pampaloni, Nicanor Cancellieri, Irene Geninatti Chiolero, produzione e distribuzione PEM Habitat Teatrali

Una vecchia Zia, dal glorioso passato nella musica, gira i palchi dei teatri di tutto il mondo in coppia con il Nipote, talento in erba. Quin-



d'opera più famose vengono interpretate in modo bizzarro e divertente, accompagnate dal pianoforte, dal flauto e dai mille oggetti che Norma s'inventerà di suonare. Tra musica classica e virtuosismi, gioco di ritmi e gags, Troppe Arie coinvolge il pubblico con tutta la sua potenza di spettacolo clownesco.

INFORMAZIONI
<http://www.rassegnaconcentrica.net/> - info@rassegnaconcentrica.net - tel. 011 060 60 79

PRENOTAZIONI
prenota@rassegnaconcentrica.net

di è un duo? No, perché c'è anche Norma, la giovane Badante della vecchia zia, che li travolge con la sua passione per la lirica costringendoli ad abbandonare il repertorio classico. Le arie

fo.it) con il seguente orario: il lunedì, mercoledì e sabato dalle 14 alle 17, il martedì dall 14 alle 17,30 e il venerdì dalle 10,30 alle 12,30. L'obbligo di prenotazione rimane invece in vigore per le utenze non domestiche. Nella missiva recapitata ai Comuni del suo territorio di riferimento, Coabser si è detto soddisfatto di questi mesi di attività sperimentale, che hanno fornito riscontri che indicano una serie di miglioramenti e risultati positivi in termini gestionali ed opportunità offerte agli utenti. Maggiori informazioni contattando l'Ecosportello rifiuti di Bra al numero 0172-201054 (da lunedì al venerdì 8-30-12.30, il martedì e il giovedì anche dalle 14 alle 17.30), oppure scrivendo a ecosportello@strweb.biz. **(rb)**

Nuove modalità di accesso all'ecocentro di Pollenzo

Il consorzio di bacino Coabser, gestore degli ecocentri sul territorio di Langhe e Roero, ha comunicato che, a far data dal 18 ottobre 2021, si concluderà la sperimentazione attivata nel dicembre dello scorso anno presso l'ecocentro di Pollenzo che prevedeva un sistema di prenotazione obbligatoria degli accessi alla struttura per tutte le utenze.

A partire da quella data, quindi, l'isola ecologica di Pollenzo sarà accessibile dalle utenze domestiche anche senza prenotazione (sebbene rimanga consigliata attraverso la piattaforma realizzata sul sito www.verdegut.it)

L'Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

Un lupo vero, fotografato e ripreso in video, si aggirava nel centro abitato di San Matteo: mi ha fatto tenerezza, lo dico con il cuore, la stessa che provo per un cane, un micio, un leone in gabbia, qualunque animale di questa terra. «Le serpi ti provocano terrore e ribrezzo», maligna Jekyll. Beh, sì, ho questa fobia che non riesco a combattere, anche se da bambino mi arrotondai una biscia morta, attorno al braccio, ma si sa, da giovani si fanno delle cose che poi, a ripensarci da adulto, ti spunta la pelle d'oca. Pensate che per far ridere Mavi, la mia cuginetta, misi per un attimo in bocca una busa (secca) di cavallo. «Insomma! Sono cose da andare a raccontare ai nostri amici?»

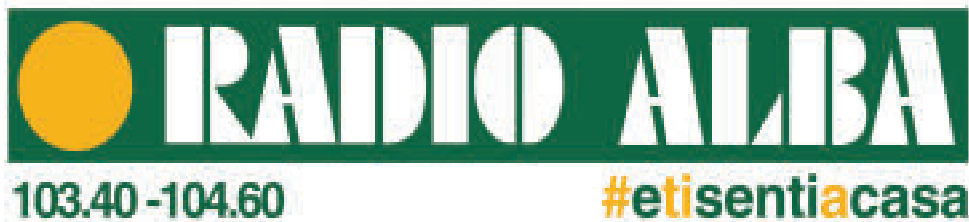
Non sai proprio più cosa scrivere?, si scandalizza il mio saggio "coscienzaometro". Jekyll è il coinquilino corporeo presente in tutti gli esseri umani; moderatore del sottoscritto Hyde - a lasciarmi andare, combino solo guai - completamente atrofizzato negli autori delle atrocità presenti e passate. Comunque, caro il mio Jekyll, di cose da scrivere ne avrei un casino, solo che per esternarle a modo mio, non basterebbe la tua educazione a frenarmi, nossignore! Non sono un cronista che riporta le notizie senza esprimere emozioni.

Il giornalista deve rispettare un codice deontologico (no, non porto la

dentiera razza di spiritoso ignorante), io, devo solo cercare di non sconfinare (troppo) nel cattivo gusto (tipo prima, con la busa), di non offendere le altrui sensibilità. Come dicevo nella scorsa "Pillola", esterno le ragioni del cuore, e se lui, il cuore, palpita malamente perché non riesce a digerire tanti avvenimenti locali o mondiali, lo scrivo, cercando di restare nei limiti (limati) del buon senso. Sì, quel lupo di cui parlavo all'inizio, mi fa pena, perché ha quattro zampe.

I lupi veri, di zampe ne hanno due e mi fanno senso, anche se non strisciano apertamente come le serpi. Adesso Jekyll pensa che inizi a parlare dei Talebani: no, finirei per scrivere cose già dette. Non voglio neanche soffermarmi sulla mostruosità di una madre che uccide la propria creatura di due anni, fotografa

e invia al marito: «Adesso non è più né mia né tua». Voglio parlare di tutti quei "cappuccetto rosso", lasciati allo sbaraglio davanti a computer, televisione, telefonino, in preda ai lupi, che arrivano alle scuole materne già cotti. I guasti famigliari sono trasferiti sulle insegnanti; è sempre colpa loro: «E osano pure consigliare maestre di sostegno!», che non otterranno. Ed eccoli, i futuri talebani! Ecco i cazzotti, il vandalismo in centro città, o peggio, i viziati assassini del Circeo, di tristissima memoria... (Cosa dici Jekyll, avrò sfiorato? Dimentichi che sono Hyde e sono cattivo?).



45 anni di successi e di ricordi



SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Il disagio sociale del dopo Covid e i professionisti della violenza

Sin qui la fotografia (desunta dai media) della manifestazione romana con l'attacco squadrista alla sede della Cgil. Ci sarebbe già molto da riflettere sulle infiltrazioni neofasciste in una protesta che, condivisibile o meno, doveva essere pacifica. Allo stesso modo ci si chiede come sia possibile che, in spregio alla legge Mancino e, principalmente, alla Costituzione sia possibile la costituzione di movimenti come Forza nuova, apologetici del fascismo, che, fra l'altro, si presenta alle elezioni. Del resto a Roma erano presenti anche altri facinorosi, segno che il richiamo della violenza non conosce colore politico e la stessa severità esercitata sui neofascisti deve riguardare anche le frange estremiste della parte opposta, no global, Black Bloc e così via. A riprova di questo la successiva manifestazione milanese dove sono stati gli anarco-insurrezionalisti a lasciarsi andare a violenze e vandalismi con il simbolico rogo dell'immagine del premier. Anche in questo caso, se l'assalto alla sede sindacale riporta alla mente l'orrore squadrista delle devastazioni delle Camere del Lavoro, l'incendio di bandiere ed effigi riporta alla mente l'orrore del terrorismo jihadista. Il vero problema, però, sta nel fatto che quello a cui abbiamo assistito è la punta dell'iceberg del disagio sociale causato dal Covid e che sta diventando inquietante. Fra l'altro c'è anche un paradosso: la Cgil è il sindacato che si è battuto contro l'uso del Green Pass sul luogo di lavoro. La questione, infatti, non sta nell'obbligo vaccinale mascherato da "Green Pass" e, ovviamente, non

sta neppure nelle restrizioni imposte dalla pandemia, visto che ormai sono allentate e il peggio sembra alle spalle. Come tutti sanno il lockdown e l'alternarsi di chiusure e aperture ha colpito principalmente quella parte di popolazione detta "non garantita". A parte brevi periodi l'industria e le imprese hanno continuato a lavorare, i servizi (quasi tutti ad esclusione della ristorazione e della ricreazione) non si sono quasi mai fermati, il comparto della Sanità non solo ha lavorato appieno, ma ha anche operato assunzioni straordinarie, i dipendenti pubblici ovviamente erano garantiti, così come i pensionati. Questo quadro fa capire come la popolazione italiana economicamente colpita dall'epidemia fosse ben lontana da essere la totalità. In sostanza si trattava dell'importante e fragile comparto legato al superfluo, alla ristorazione e al turismo. Ma anche qui con notevoli eccezioni: l'abbigliamento, ad esempio, dopo le incertezze iniziali è ripartito alla grande, assieme all'alta moda e ai generi di lusso. Nell'agroalimentare si è salvato l'asporto e poi c'è stato il boom degli acquisti via web, di tutti i generi. Insomma hanno sofferto realmente la ristorazione in generale, lo spettacolo e il turismo, con tutto un ventaglio di attività colle-



gate, spesso neppure ben conosciute. I dipendenti di questi settori hanno ricevuto (non senza problemi) un po' di cassa integrazione, gli imprenditori qualche "sostegno", ma la voragine che si è aperta per loro era ed è enorme. Eppure anche per loro la ripresa è evidente per cui si respira un clima di maggiore fiducia. Ma allora da cosa viene alimentato il disagio sociale che è esploso a Roma, che sta dietro alle diffidenze verso il vaccino, nonostante se ne tocchi con mano l'efficacia, e che si avverte nell'esasperazione di interi quartieri? A mio avviso si alimenta in due modi diversi e, spesso, interessa fasce sociali diverse, il primo è quello economico: una fetta considerevole dell'economia italiana non emerge. Si parla del 20% del Pil, una cifra enorme. Attenzione,

questo denaro non è scomparso, circola e si immette nel flusso monetario del mercato. Pertanto di quel 20% ne sparisce solo una parte, quella che dovrebbe tradursi in imposte. Stiamo parlando dell'economia in nero che è stata la prima ad essere colpita dalla pandemia anche se, poi, il malaffare ha trovato il modo di mettere le unghie su mascherine, presidi sanitari, contributi e così via. Per non parlare del pericolo che si correrà con l'utilizzo dei fondi europei. I manovali di questa economia sommersa, però, non hanno alcuna tutela e, durante il lockdown, si sono trovati a zero. Una situazione da cui non sono più veramente riemersi e che, comunque, ha fatto loro duramente sperimentare il dramma della precarietà. Fra l'altro, durante la pandemia si sono persi posti di lavoro,

con nuova disoccupazione e nuova precarietà. In questi mesi, inoltre, assisteremo agli annunciati licenziamenti (congelati per decreto) per cui il disagio sociale aumenterà ancora e non mancano le frange eversive pronte a sfruttare questa potenziale rabbia. E' pur vero che il Pil si sta impennando, ma la ripresa economica riverbererà sull'occupazione soltanto in un secondo tempo, come è sempre avvenuto. In questo senso l'assalto alla sede sindacale può avere una logica, per quanto paranoide: i sindacati, infatti, vengono percepiti dalla rabbia della piazza come i portatori degli interessi dei lavoratori «garantiti» a danno dei «non garantiti». Il secondo «alimentatore» della rabbia è il web. Il dramma delle bufale e dei siti che sparano «verità assolute» senza alcun fon-

damento, senza certezza delle fonti e senza controllo è antico, ma è esploso con la pandemia favorito proprio dall'incertezza delle stesse informazioni ufficiali incomplete, contraddittorie, allarmistiche esse stesse. In realtà un po' tutti sospettiamo che sul Covid, sulla sua origine e sulle strategie terapeutiche, non sia ancora stata detta tutta la verità e questo non può che ingenerare sfiducia nella gente rendendola facile preda delle fascinazioni virtuali. Fra l'altro la prima gestione della pandemia e della campagna vaccinale è stata talmente improvvisata da giustificare la diffidenza verso l'autorità e verso alcuni personaggi purtroppo rimasti ancora nell'attuale Esecutivo. L'andamento positivo delle vaccinazioni dovrebbe rasserenare, ma non basta, anche perché qualche zona d'ombra rimane, specialmente sui ritardi nella ricerca di una terapia che non ci costringa ad essere vaccinati a vita. Fra poco dovrò fare l'antinfluenzale, poi la terza dose e, magari, altre vaccinazioni per l'insorgere di mutazioni, chi lo sa. Così come non sappiamo se il Covid sia l'avanguardia di altre epidemie prossime venture. In ogni caso le comparsate continue dei virologi di recente memoria, non hanno aiutato a rasserenare, anzi! Tutto questo ha soffiato sul fuoco del sospetto

che è ancora ben vivo e che si avverte anche parlando con la gente, la stessa che, magari si vaccina, ma con poca convinzione. Così, ora che dovremmo guardare al futuro con più ottimismo, il tarlo del dubbio, il sospetto di complotti planetari, serpeggia in vasti strati della popolazione ed esplode in varie forme, facilmente strumentalizzabili. E proprio a proposito di strumentalizzazioni, l'imminenza del ballottaggio amministrativo non ha giovato al dibattito politico che si è trasformato in rissa. Fantasma di strategia della tensione e di opposti estremismi aleggia nelle parole dei leader. In realtà i violenti in piazza hanno sempre meno colore politico e sempre più l'aspetto dei criminali organizzati, gli stessi degli ultras e dei vandali internazionali. Si buttano laddove c'è aria di sommossa senza avere alcun legame con il movente delle manifestazioni. Mi ha fatto sorridere, a questo proposito, il commento dei 5 Stelle che si sono detti sempre contrari alla violenza: non ricordo la loro voce indignata contro i No Tav quando organizzavano e organizzati atti di guerriglia armata contro i cantieri di Chiomonte.

Claudio Bo

Nella foto un momento dell'assalto alla sede della Cgil

GLI ARTIGIANI FESTEGGIANO I LORO PRIMI 20 ANNI

«Esserci per contare» è stato da sempre il motto di Cna Cuneo. Ora il motto è diventato realtà

Rosaria Ravasio

«Noi siamo aziende di cristallo: fragili, ma preziose» i festeggiamenti dei 20 anni di Cna Cuneo sono stati aperti con questa frase detta da Patrizia Dalmasso, storica direttrice del sindacato degli artigiani cuneesi, che ha ricevuto il plauso di tutte le autorità ed istituzioni presenti per il suo pregievole operato. Nessuna analogia avrebbe potuto essere più calzante, infatti piccole aziende oggi sono fragili davanti alla burocrazia che incalza e alla complessità del fare impresa, ma sono preziose e insostituibili per la loro arte del «creare» qualcosa di unico proprio perché nasce semplicemente dal la loro fantasia e capacità di realizzare quasi a mano. «Esserci per contare» è stato l'obiettivo che l'Associazione si è posta fin da quel 26 maggio 2001, quando 10 imprenditori costituirono Cna Cuneo - ha spiegato Mauro Carlevaris, presidente dell'Associazione -; un momento che ha rappresentato il culmine di mesi e mesi di lavoro portato avanti in stretta collaborazione con la Segreteria regionale di Cna Piemonte e che consentono oggi di poter dichiarare vinta la sfida a suo tempo assunta che i risultati, in termini di associati e di rappresentativi-



Mauro Carlevaris
Presidente CNA Cuneo

tà, certificano testimoniando l'Associazione come soggetto affidabile e autorevole, partner costruttivo e determinato ad ogni livello istituzionale. All'evento hanno partecipato numerosi ospiti, tra cui il Presidente nazionale di Cna Daniele Vaccarino, quello regionale Bruno Scanzler, politici ed amministratori del territorio tra cui i Sindaci di Bra, Boves, la Vice-sindaca di Borgo San Dalmazzo, nonché rappresentanti della Fondazione CRC, dell'ATL Cuneese e di Langhe e Roero, Camera di Commercio e delle altre Associazioni di Categoria. La presenza della Camera di Commercio



Italiana di Nizza con il suo Direttore, Agostino Pesce, ha consentito di rappresentare al meglio il lavoro svolto in collaborazione con Cna Cuneo sul territorio transfrontaliero, consentendo alle imprese italiane di affacciarsi sui mercati esteri e di consolidare le loro esperienze commerciali, facilitando lo scambio di relazioni tra popoli ed economie. «E' con soddisfazione che Cna Cuneo festeggia il raggiungimento degli obiettivi di consolidamento ed operatività che si era imposta decenni fa - dichiara Mauro Carlevaris, Presidente dell'Associazione - ma l'impegno continua,

per rappresentare al meglio le necessità, le priorità e le peculiarità dell'imprenditoria artigiana, vero bluardo dell'economia della Granda.» «Sono stati vent'anni di grande lavoro e di grande responsabilità - afferma Patrizia Dalmasso, direttrice di Cna Cuneo - trovarci con tanti amici ed Autorità questa sera ci ripaga di tutto il lavoro ed impegno che l'Associazione ha profuso in questi venti anni per cercare di essere sempre al passo con i tempi, senza perdere mai l'obiettivo primario che è l'imprenditoria cuneese a tutti i livelli.»

ANDIAMO AL CINEMA

Primo Piano

di Silvia Gullino

18 Regali

Ancora una gioia per il regista braidese Francesco Amato e il suo capolavoro cinematografico "18 Regali". L'attrice Vittoria Puccini, ha vinto il Filming Italy Best Movie Award Menzione Speciale "Donne del Cinema Italiano". Nel film è la protagonista di una vicenda che rilegge in chiave completa e in maniera originale la vera storia di Elisa Girotto, la mamma trevigiana che nel 2017 commosse l'Italia. Il premio è stato attribuito il 5 settembre scorso, nell'ambito della terza edizione del Filming Italy Best Movie Award, che si è svolta alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia, alla presenza del Direttore Artistico Alberto Barbera, con il patrocinio della Direzione Generale Cinema e Audiovisivo del MIC, di ANEC, di ANICA, del Centro Sperimentale di Cinematografia, di Istituto Luce Cinecittà e di AIL Venezia. Parata di star per la serata di



gala con la consegna dei premi ai migliori talent e professionali dell'ultima stagione cinematografica ed audiovisiva. I divi più acclamati ed i maggiori rappresentanti dell'industria audiovisiva si sono dati appuntamento presso la Sala degli Stucchi dell'Hotel Excelsior. Lì ha avuto luogo la cerimonia di

premiazione del Filming Italy Best Movie Award, in cui Tiziana Rocca Direttore Generale Filming Italy Award e Vito Sinopoli, Amministratore Unico Duesse Communication (casa editrice di Best Movie e Box Office) e Presidente onorario del Premio, hanno annunciato tutti i premiati. La Madrina del premio è stata l'attrice e imprenditrice Gabriella Pession. Curiosità. Il Filming Italy Best Movie Award è un premio importante che già da diversi anni è parte della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. Si tratta di un riconoscimento che viene assegnato ai titoli e alle serie TV italiane ed internazionali ed anche ai migliori talent (oltre che all'industry e professionisti) dell'ultima stagione cinematografica. La bella notizia? Il premio, oltre a sostenere la lotta contro la violenza sulle donne, è dedicato a tutte le donne che lavorano nell'industria cinematografica, davanti e dietro la macchina da presa.

IL COLORE DEI SOLDI

Viaggio nel mondo finanziario

A cura di Silvia Gullino, in collaborazione con l'Avv. Alberto Rizzo e con gli approfondimenti del Prof. Beppe Ghisolfi

Il Lessico Finanziario del banchiere mondiale Beppe Ghisolfi (Aragno editore) presenta la figura del "Conciliatore Bancario Finanziario", a cura di Chiara Mancini (Presidente del Consiglio del Conciliatore Bancario Finanziario). Si tratta di un'associazione senza finalità di lucro costituita nel 2005 con l'obiettivo di diffondere l'utilizzo degli strumenti di soluzione delle controversie alternativi alla giustizia ordinaria; la struttura è specializzata nelle controversie in materia bancaria, finanziaria e societaria. All'Associazione - nata su iniziativa dell'ABI - aderiscono circa 730 intermediari: le banche, importanti finanziarie, Poste Italiane, nonché associazioni del settore finanziario. L'Associazione ha ottenuto il riconoscimento della personalità giuridica. Il Conciliatore Bancario Finanziario svolge principalmente cinque forme di attività. La prima consiste nel gestire il servizio di mediazione. Nel nostro ordinamento la

mediazione è regolamentata dal D.Lgs. n. 28/2010 relativo alle controversie in materia civile e commerciale. Il Conciliatore Bancario Finanziario ha ottenuto l'autorizzazione a svolgere tale attività dal Ministero della Giustizia ed è iscritto nel registro degli "organismi di mediazione" tenuto dallo stesso dicastero. La peculiarità della scelta effettuata dall'Associazione è quella di aver creato un "organismo" specializzato in materia bancaria, finanziaria e societaria, nel convincimento che l'elevata specializzazione consenta di fornire agli utenti un servizio in grado di rispondere meglio alle loro esigenze, soprattutto quando è richiesta

specificità professionalità. Tale esigenza ha comportato la necessità di procedere ad un'accurata selezione dei "mediatori" che, oltre ad assicurare indipendenza e neutralità, sono individuati tra esperti professionisti.



Continua

Ricette sfiziose

di Silvia Gullino

TAJARIN

Gialli come il sole, fini come i capelli di un angelo, deliziosi come un bacio. Sono i tajarin, il primo piatto che rallegra la domenica in Langa e Roero. Troverete spesso, nelle trattorie di cucina tipica piemontese, i tajarin 30 tuorli, che prevedono come si intuisce, l'uso di 30 tuorli d'uovo per un chilo di farina. Veramente da provare. Buon viaggio in cucina... Mescolate 400 g di farina 00 e 20 g di farina di mais fioretto (dosi per 4 persone), fatene una fontana su una spianatoia di legno. Nel centro mettete 3 uova, 2 tuorli e 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva. Iniziate a sbattere il centro per rompere i tuorli. Incorporate tutta la farina alle uova e impastate tirando il composto. Alla fine dovrà essere liscio ed elastico. Fate una palla e lasciatela riposare dentro ad un sacchetto da freezer (o tra due piatti), a temperatura ambiente per almeno un'ora. A questo punto la pasta è pronta per essere tirata, a mattarello o a macchinetta regolando lo spessore a circa 1 millimetro. E siamo pronti in tavola!

A fianco un vassoio di tajarin appena impastati



Il piacere di leggere

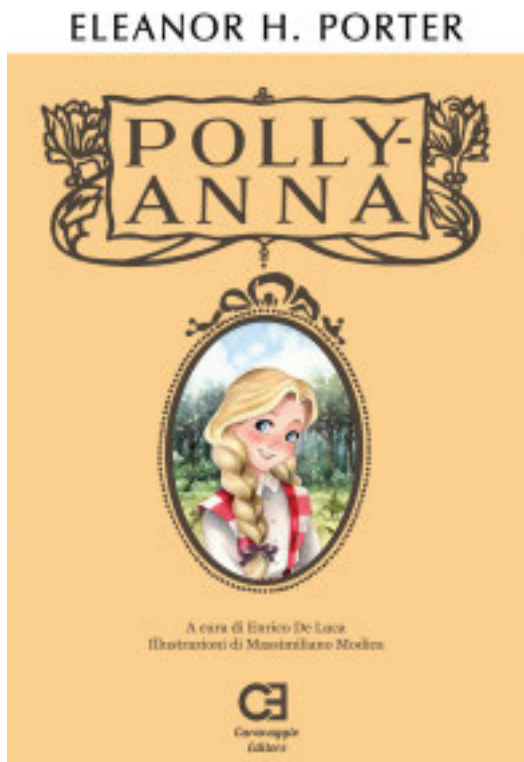
di Silvia Gullino

“POLLYANNA” DI ELEANOR HODGMAN PORTER

Per capire la felicità basta un libro. Leggere "Pollyanna" di Eleanor Hodgman Porter è una coccola da regalare e da regalarsi in questo periodo così pieno di ansia, durante il quale trovare qualcosa per cui valga la pena essere contenti è un'impresa. Ma, come ci insegna Pollyanna, quando è più difficile, il gioco diventa ancora più bello!

Il libro racconta la storia di Pollyanna Whit-tier, una ragazzina orfana di madre che cerca di condurre una vita gioiosa, sebbene in povertà. Tutto cambia il giorno in cui perde anche l'adorato padre. Rimasta sola, Pollyanna viene mandata a vivere con la ricca zia Polly Harrington. Tra nuove scoperte e difficoltà quotidiane, la ragazzina insegnerà a tutti il "gioco della felicità", che le aveva trasmesso suo padre e consiste nel trovare sempre qualcosa di cui essere contenti a prescindere dalle circostanze.

Una storia toccante, capace, con la sua dolcezza, di strappare un sorriso a grandi e piccini. L'edizione, pubblicata nel 2020 da Caravaggio Editore in occasione del centenario dalla morte dell'autrice, offre un testo integrale, annotato e corredato da otto tavole che si rifanno alle illustrazioni della prima edizione (1913).



Chi di noi non ricorda il cartone animato di Pollyanna o quantomeno il ritornello del brano cantato da Cristina D'Avena? La piccola con le lentiggini e il sorriso sempre pronto a sbocciare sulle labbra. A distanza di tanti (tanti!) anni, oggi più che mai avremmo bisogno che bussasse alla nostra porta proprio lei per insegnarci il suo gioco dell'essere felice. Sapremmo giocarci? Saremmo capaci di scorgere nelle vicende di ogni giorno qualcosa per cui essere contenti? Nel racconto, il dottor Chilton pensa che Pollyanna andrebbe prescritta come una scatola di pillole, anche se poi aggiunge che se ce ne fossero troppe di lei nel mondo, tanto varrebbe che medici e infermieri cambiassero lavoro.

Ma forse la forza della bambina sta proprio nel suo vivere la vita come se fosse una bella favola. Pollyanna presto contagia tutti e chiunque nel paese inizia a giocare al gioco della felicità. Alzi la mano chi non si è sentito molto, ma molto meglio dopo averci provato (e riprovato).

Un giorno terribile, però, un incidente rischia di rovinare ogni cosa. Anche se il finale è largamente risaputo, noi del Caffè Letterario di Bra non aggiungiamo altro. Gustatevi questa storia piena di amore e di bellezza: in questo momento ne abbiamo davvero bisogno.

DISCORING

Rubrica musicale

Torneremo a cantare (e ballare)



Vi ricordate la canzone "Lockdown - Andrà tutto bene" del cantautore astigiano Piero Montanaro? Ecco, oggi parliamo del brano che rappresenta il suo ideale proseguimento. Si intitola "Torneremo a cantare" ed è dedicato, in particolar modo, ai cantanti, ai musicisti e agli appassionati del ballo. Il pezzo è nato partendo dalla chiusura dei locali da ballo e di intrattenimento. Il testo ci presenta un suo protagonista, che quasi non si riconosce più dopo così tanto tempo di chiusura. Ma la canzone è soprattutto un canto di speranza per chi da più di un anno ha dovuto rinunciare al proprio lavoro, alla propria attività musicale che è anche una grande passione. In "Torneremo a cantare" c'è la gioia della ritrovata libertà, la felicità di poter nuovamente riabbracciare gli amici, il sorriso e le labbra delle persone care senza più mascherine. Sarà come ritrovare un amore lontano e ritornerà la gioia, la vita, la libertà. E il finale è in duplice versione: uno per le orchestre che potranno riprendere la loro attività e un'altra, molto più personale, vede il protagonista che potrà ritrovare nuovamente se stesso. La canzone è stata molto apprezzata dal pubblico per l'orgoglio di Piero Montanaro, che ha scritto il testo e la musica insieme a Bruno Conti, auspicando il ritorno della musica nel suo vero tempio. Detto, fatto. L'11 ottobre le discoteche hanno riaperto i battenti. Ma ci saranno regole da rispettare: sarà obbligatorio avere il green pass; la capienza di persone nei locali al chiuso è fissata al 50% del totale (75% all'aperto). Bisognerà indossare la mascherina, tranne quando si balla (attività che viene sostanzialmente equiparata all'attività fisica al chiuso). Le parole chiave sono sempre igienizzazione e sanificazione, sia delle mani che degli ambienti, ma anche bicchieri monouso per le consumazioni. Le discoteche, inoltre, devono avere un impianto di aerazione senza il ricircolo d'aria. Infine, per entrare nei locali, servirà registrarsi per consentire eventuali tracciamenti. È tutto vero, torneremo a cantare (e ballare).

Silvia Gullino

Silvia Gullino

Dopo la De.Co. per le sue robiole, ha vinto il premio a Bergamo in memoria di Agitu Ideo Gudeta

Renato, ‘L Cravè di Cherasco che alleva capre e vince premi

La bella storia di Renato Maunero

Capre capre capre esclamerebbe il buon Vittorio Sgarbi e avrebbe ragione, visto che ci accingiamo a parlare de ‘L Cravè.

Camicia a quadri, jeans, scarponi e sguardo perso verso un altro orizzonte. Appare così Renato Maunero, nella foto di Tino Gerbaldo, classe 1964 ed ex commerciante braidese. Cosa fa in mezzo alle capre? Semplicemente ha riscoperto la vita agreste, quella più genuina. Un ragazzo di campagna 2.0, praticamente.

Lo scatto racconta la svolta green di Renato, che nel 2008 è diventato ‘L Cravè, come spiega lui stesso: «Per 22 anni ho lavorato nello storico negozio di Sport Look a Bra, in via Marconi. Ad un certo punto ho capito che era arrivato il tempo di seguire un'altra strada e dare sfogo alla mia passione per la natura e gli animali. È stata la realizzazione di una vita».

Sull'onda di questa consapevolezza, si è lanciato in una nuova avventura, probabilmente ispirato dal padre e dal suo orto: aprire un'azienda agricola e avviare un allevamento di capre nella cascina di via La Morra, a Cherasco.

Che sia inverno, primavera, estate o autunno, qui il paesaggio è davvero unico con le sue sfumature di colori e profumi, con il bianco candore della neve o con lo sbocciare dei fiori nei verdi prati a favorire la pratica della pastorizia. Soprattutto quando si raggiunge l'Alta Langa con la transumanza. Un rito anti-



co, un mestiere duro, ma permeato di biblica e dannunziana poetica. «Qui si fa ancora tutto come una volta. Oggi ho una settantina di capre che chiamo per nome, perché sono di famiglia. Come le persone, nessuna è identica a un'altra e io le riconosco. Le porto al pascolo per 8-

9 mesi all'anno, mentre in inverno le nutro con il fieno che arriva dai campi attorno alla mia cascina». Missione compiuta? Macché, siamo solo all'inizio. Da lì è poi arrivata la produzione di formaggio. Una filiera a km zero che parte dal pascolo, passa dal banco del mercato e

arriva in tavola sotto forma di robiola.

«La produzione è limitata, perché utilizzo solo il latte delle mie capre e mi fermo nei mesi in cui sono gravide o allattano. Le mie robiole sono un formaggio a latte intero, una coltura batterica che si prepara in caseificio da

latte crudo, munto non più di 2 ore prima, con taglio vegetale. Sono da gustare sia fresche, fatte qualche giorno dopo la mungitura, sia in versione stagionata. Punto sulla qualità e non sulla quantità».

Francamente non avremmo potuto dirlo meglio.

Uno spot per l'arte casearia, fantastico e contro ogni pronostico. «Non sei nato pastore, mi dicevano! - rivela Renato -. Non era né semplice né scontato, ma questa vocazione per la terra ce l'avevo dentro e così ho continuato a lavorare con sacrificio e passione. Fino a quando le cose sono venute bene e ora mi godo le soddisfazioni».

Consigli per il successo? «Il lavoro in campagna mette in sintonia con l'ambiente che ci circonda. Certo, si fa fatica, ma non deve spaventare. Non ostinarti in professioni dove c'è troppa concorrenza: fai cose semplici, che possono essere apprezzate. Sii determinato, resta umile e serio. I risultati arrivano».

E che risultati! Primo. La Robiola del Cravè ha ottenuto la De.Co. (Denominazione Comunale) di Cherasco, un riconoscimento istituito nel 2018 con l'obiettivo di valorizzare i prodotti che seguono il rigido disciplinare previsto e di garantire il consumatore finale su tutta la filiera.

Secondo. Recentemente, Renato Maunero, che è anche consigliere della Condotta Slow Food di Bra, si è aggiudicato il primo premio per i formaggi erborinati, nell'ambito della manifestazione che si è svolta a Bergamo in memoria di Agitu Ideo Gudeta, la pastora etiopie assassinata nel 2020, diventata simbolo dell'integrazione, della tutela dell'ambiente e dell'imprenditorialità femminile. «Adotta una capra a distanza» è l'ultimissima iniziativa che sta facendo parlare di sé. Basta visitare il sito www.madeinlangheroero.it, si paga un contributo per sostenere l'animale e in cambio si ricevono 6 tome provenienti dalla "propria" capra. Per tutti gli altri, l'appuntamento con il Cravè è al Mercato della Terra di Bra in programma ogni terza domenica del mese. Renato vi aspetta con la sua bancarella di robiola in vendita dalle 8 alle 17 sotto l'ala di corso Garibaldi, insieme a tanti altri prodotti freschi e di stagione a km zero. Parole d'ordine? Buono pulito e giusto.

Sotto l'ala di corso Garibaldi tanti eventi per battezzare la Dichiarazione Fondativa della Comunità Slow Food del Mercato della Terra

Bra, i primi sapori dell'autunno al Mercato della Terra

L'autunno di Bra si apre con il Mercato della Terra, ormai diventato un must per chi è alla ricerca dell'autentica genuinità in tavola.

Il vero km 0 arriverà il prossimo 17 ottobre, quando i produttori della zona ritorneranno con le loro storie, i prodotti, i sapori e i profumi della terra. Nella pregevole area che si spinge sotto l'ala di corso Garibaldi, ogni terza domenica del mese, dalle 8 alle 17 si propone un'esposizione aperta non solo come spazio commerciale, ma come luogo di degustazione e di diffusione di una nuova cultura del cibo.

L'evento sposa la filosofia Slow Food ed è sostenuto dal Comune della Zizzola, dal Mercato Campagna Amica e dalla Condotta Slow Food di Bra al fine di avvicinare produttori e consumatori.

Spiega Gianni Milanesio, fiduciario della Condotta di Bra: «Non sarà però una giornata tradizionale, in quanto ci saranno diversi eventi. In primis grazie alla presenza di Massimo Borrelli, responsabile Slow Food per le Condotte, avrà luogo la firma, da parte dei produttori aderenti, della Dichiarazione Fondativa della Comunità Slow Food del Mercato della Terra di Bra, al fine di sancire ancora una volta l'importanza delle finalità di questo Mercato».

Aggiungendo: «Sarà presente per tutta la giornata la mostra di alcune opere dell'artista Francesca Semeraro, che esporrà una serie di quadri rappresentanti gli animali domestici del territorio piemontese,



molti dei quali sono stati dipinti dal vivo direttamente nelle cascine e nelle stalle dei produttori del Mercato. Infine grazie alla disponibilità del fotografo braidese Tino Gerbaldo

saranno immortalati i volti dei nostri produttori, anche con la finalità di creare una documen-

tazione storica sia delle persone, sia dei loro prodotti». Insomma, non mancano le motivazioni per essere presenti a questa giornata-evento, scandita dalle prelibate eccellenze della zona. Sui banchi si possono così trovare cibi buoni (per il palato), perché arrivano sulla tavola senza intermediari, evitando lunghi viaggi e mantenendo intatta la loro freschezza e stagionalità; puliti (per l'ambiente), perché ottenuti con i criteri di agricoltura biologica e in modo sostenibile, seguendo una linea di trasformazione scevra da ogni utilizzo di sostanze nocive e senza residui tossici; giusti (per la società), perché venduti ad un prezzo che rappresenta una retribuzione

corretta del lavoro dei produttori e che, allo stesso tempo, è accessibile a tutti. L'assortimento è garantito: dai banchi di frutta e verdura, succhi e confetture a quelli di formaggi freschi e stagionati, fino all'angolo del miele, dello zafferano, del riso, del pane cotto al forno a legna, passando per specialità liguri come olio, olive e pesto. Interessante l'offerta della carne con tagli di faraona, pollo e coniglio, oltre a prelibati salami artigianali di suino. Per chiudere in bellezza il pranzo della festa, ecco un caleidoscopio di dolci a base di nocciole e punti vendita di pregiati vini. Non resta che preparare la borsa della spesa.

Silvia Gullino

I produttori del Mercato della Terra di Bra pronti per la rassegna nella foto di Tino Gerbaldo



(s.g.) - Ortofrutta fresca, confetture, succhi di frutta, formaggi, carne, salumi, olio, pane artigianale, zafferano, vino, nocciole, miele (Oh, se li elenchiamo tutti domani mattina siamo ancora qui), la migliore qualità di Langhe e Roero si presenta al Mercato della Terra di Bra, garantita dalla più sicura delle certificazioni esistenti: la faccia di chi produce. Nella foto scattata da Tino Gerbaldo i protagonisti sono proprio loro: uomini e donne che ogni terza domenica del mese, sotto l'ala di corso Garibaldi, parlano di antiche tradizioni del territorio attraverso un'enogastronomia di assoluta eccellenza. Mercato è solo una parola, perché il Mercato della Terra non è un mercato qualunque, è coerente con la filosofia Slow Food, per fare la spesa di prodotti locali e di stagione da far venire l'acquolina in bocca.

TU SCEGLI LA **TUA CASA...**
 NOI TE LA FINANZIAMO
 IN **5 GIORNI!**

MUTUO
subito
CASA
eco



**SPECIALE
 BONUS FISCALE**
 SCOPRI IN FILIALE
 COME CEDERE IL TUO
 CREDITO D'IMPOSTA

...E SE LA TUA CASA È **ECO**, CI SONO IMPORTANTI
AGEVOLAZIONI SUL TASSO PER TE! IL **SUBITO CASA ECO**
 È IL MUTUO FONDIARIO DESTINATO ALL'**ACQUISTO**
 O ALLA **RISTRUTTURAZIONE** DI UN IMMOBILE RESIDENZIALE,
 PRIMA O SECONDA CASA, **IN CHIAVE DI EFFICIENZA**
ENERGETICA ED ECOSOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (CLASSE A).

 **BANCA DI CARAGLIO**
 CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

INIZIATIVA "MUTUO SUBITO CASA ECO" – Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutte le condizioni consultare il foglio informativo disponibile in tutte le filiali della Banca e sul sito www.bancadicaraglio.it. La concessione del finanziamento, che riserva riduzioni di tasso nel caso in cui l'abitazione finanziata sia in classe certificata A, sarà in ogni caso soggetta ad approvazione della Banca di Caraglio. I 5 giorni lavorativi per la delibera del finanziamento inizieranno a decorrere dalla data di sottoscrizione della domanda di concessione, quest'ultima subordinata alla consegna di tutta la documentazione necessaria per la valutazione della pratica e del merito creditizio. In caso di esito positivo della delibera, subordinatamente alle verifiche tecniche e legali effettuate sull'immobile offerto a garanzia ed al reperimento della perizia, potrai pianificare subito la data della stipula. L'iniziativa commerciale scadrà il 31/12/2021.

www.bancadicaraglio.it

APOTHEKE

Via Roma, 19,
12100 Cuneo CN
347 444 3499

Fiera del SPECIALE marrone

**MOBILIFICIO
PAROLA**
di Parola Luigi

C.so Romita, 63/b
Busca (CN)
0171 943889
348 6280304
parolaluigimobili@libero.it
www.mobilificioparola.com

ECCO COME ORIENTARSI NELL'AMBITO DELLA FIERA

A Cuneo l'autunno è marrone



22^A EDIZIONE

FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

**15 · 16 · 17
OTTOBRE 2021
CUNEO**

**PIAZZA GALIMBERTI
PIAZZA VIRGINIO**

**VENERDÌ E SABATO
DALLE 9.00
ALLE 23.00**

**DOMENICA
DALLE 9.00
ALLE 21.00**

Città di Cuneo

MARRONE.NET

CON IL PATROCINIO DI

CON IL SOSTEGNO DI

PARTNERS

REGIONE PIEMONTE

FONDAZIONE CRC

Fondazione CRT

Camera di Commercio Cuneo

PROVINCIA DI CUNEO

ATL

CUNEESE

SI RINGRAZIA

INTESA

SANPIOLO

Confartigianato Cuneo

Confagricoltura Cuneo

Slow Food Presidi

Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte

CASTAGNA CUNEO

I MARRON GLACÉ 2021 STANNO ARRIVANDO



Scopri la Selezione Iginio Massari
e le altre proposte nei migliori
negozi e sul nostro e-shop.

Shop online



Grandi e profumati, morbidi e delicati, i marron glacé sono un piccolo piacere gourmet. Raccolti, selezionati e lavorati a mano rappresentano la massima espressione del territorio piemontese, che da sempre è terra rinomata per la sua enogastronomia. Canditi e glassati secondo la migliore tradizione pasticceria con cura e delicatezza, da cinquant'anni i marroni rappresentano una delle eccellenze firmate agrimontana.



www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [v](#) agrimontana

C'è molta attesa per il ritorno di una delle manifestazioni più amate nel panorama degli eventi enogastronomici del territorio cuneese.

La Fiera nazionale del Marrone, giunta quest'anno alla 22ª edizione, è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d'Italia, vetrina unica delle produzioni tipiche, delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio piemontese, delle Alpi e del Mare.

Un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

Dopo un anno di stop forzato la Fiera tornerà ad animare la Città di Cuneo. La pandemia non è purtroppo ancora terminata, ma ci sono tutti i presupposti per poter confermare la Fiera nel totale rispetto delle norme anticon-

vid. Una scelta improntata alla ripartenza, alla fiducia e voglia di tornare alla normalità.

Grazie alla collaborazione instauratasi tra il Comune di Cuneo e Coldiretti, Confartigianato, Confagricoltura, CIA, Slow Food, ATL del Cuneese, gli espositori potranno nuovamente proporre ai visitatori i loro prodotti certificati e attentamente selezionati, simbolo di qualità ed eccellenza che da sempre contraddistingue la manifestazione.

Per questa edizione, sempre per garantire la sicurezza sanitaria, non sarà



L'EVENTO È MOLTO ATTESO, ANCHE A CAUSA DELLA SUA SOSPENSIONE L'ANNO PASSATO

«La Fiera del Marrone ridà vita alle piazze»

prevista la parte dedicata alla somministrazione di cibi e bevande, ma sarà presente solo la vendita

dei prodotti di eccellenza. Inoltre, per accedere alla Fiera (sia all'area espositiva che all'area eventi), sa-

rà necessario esibire il green pass.

«Dobbiamo ridare vita alla nostra città, alle nostre

piazze. - dichiara l'Assesora alle manifestazioni Paola Olivero - Sentiamo tutti forte la necessità di

sentirci nuovamente collettività, per valorizzare un territorio che ha molto da dare e da dire.»

Orari fiera

Venerdì 15 e sabato 16 ottobre

dalle 9.00 alle 23.00

Domenica 17 ottobre

dalle 9.00 alle 21.00

Ingresso libero

Gli eventi in piazza Virgilio

Venerdì 15 ottobre

ore 21

Gospel choir in concerto

Sabato 15 ottobre

ore 15

Bingo Horror Show

Animazione per bambini

Sabato 16 ottobre

Ore 18

Mezz'ora canonica

Ore 21

Elisir d'Amore

Domenica 17 ottobre

Ore 11

Dal paese dei balocchi

Ore 15

Black & White, plugged &

unplugged

Ore 17

Saber Système Babtou

Décalfé

Informazioni

Comune di Cuneo

Servizio Manifestazioni

tel. 0171.444285

e-mail: manifestazioni@comune.cuneo.it

Ufficio Turistico del Comune di Cuneo c/o ATL del cuneese - Via Pascal, 7 (piazza ex Foro Boario) - Cuneo - tel. (+39) 0171.690217 - e-mail: iatcuneo@cuneoholiday.com

Web

www.marrone.net

Facebook: Fiera Nazionale

del Marrone Cuneo

Twitter: @Fieradelmarrone

LB

IDRAULICA

di LUCIANO PAOLO e FIGLI

Consulenza, Progettazione

Istallazione e Manutenzione

PREVENDITA E

VENDITA PELLETT

Scopri con noi il nuovo **conto termico 2.0** per il miglioramento energetico ... dalle caldaie a biomassa alla climatizzazione !!!

Via Cappella Nuova,24 - CHIUSA DI PESIO 12013 (Cn)

Uffici 0171 734710 - Cell. Paolo 338 8275910 - Cell. Luca 320 3143679 - Cell. Claudio 366 2097882

Azienda Certificata



Nuovo

HR-V

e:HEV Full Hybrid

Da 26.400 €



con **4.500 € di Hybrid Bonus Honda**
e **Incentivi Statali** in caso di rottamazione.*

Privilege Pack solo per i **primi 500 clienti**:
FINO A 8 ANNI DI GARANZIA e:HEV E 3 ANNI DI MANUTENZIONE IN OMAGGIO.
Prenota subito.



Honda e:TECHNOLOGY

Gamma Honda HR-V Full Hybrid: consumi ciclo combinato (WLTP) 5,4 l/100km. Emissioni CO₂ ciclo combinato (WLTP) 122 g/km. *Il prezzo indicato dipende dalla possibilità di beneficiare del contributo rottamazione previsto dalla vigente normativa di riferimento e di eventuali scontistiche applicate dalle Concessionarie Honda aderenti all'iniziativa. **Offerta valida per i primi 500 contratti stipulati entro il 31.12.2021.** Valore Privilege Pack = 2.200,00 € Iva inclusa, omaggio per il cliente. La manutenzione è ordinaria e fa riferimento a 3 tagliandi effettuati a cadenza temporale o chilometrica. Per maggiori informazioni chiedi in Concessionaria.



SCANSIONAMI!



GARELLI
AUTOMOBILI
 CUNEO > MONDOVI > SALUZZO

NUOVA
APERTURA

0171-261609

garelli@hondaauto.it

351 5566894

www.garelliautomobili.it



La storica concessionaria Suzuki si amplia acquisendo il marchio Honda in uno showroom tutto nuovo

La Garelli automobili si rinnova

Con sede a Borgo San Dalmazzo (via Cuneo 127) la Garelli Automobili è una storica concessionaria di automobili che da ben 39 anni rappresenta nel cuneese il marchio giapponese Suzuki. Fondata nel lontano 1952 ad opera di Luigi Garelli, per tutti Gino Garelli grazie all'esperienza acquisita negli anni lavorando nelle officine Fiat di Cuneo e in Alfa Romeo a Torino, nasce come piccola officina in un garage in centro città, inizialmente per autoriparazioni e, in seguito, per il commercio di auto usate. Dal 1962 al 1966 inizia la vendita di auto nuove, divenendo concessionario Ford per Cuneo. Nel 1972 si sposta nell'attuale sede di Borgo San Dalmazzo e, negli anni seguenti, con l'aiuto dei figli Flavio e Pierluigi, diventa concessionario di Ebro-Nissan e, in seguito, anche di Jeep. Successivamente, e per un lungo periodo, la Garelli Automobili ottiene il mandato Innocenti e Maserati per tutta la provincia di Cuneo. Dal 1982 anche SUZUKI entra a far parte della famiglia; da allora, con l'aiuto di validi collaboratori, lavorando con impegno e professionalità, diventa un punto di riferimento per i



veicoli "4WD". Anche il "Raduno Suzuki", ideato dalla Garelli Automobili, contribuisce a far conoscere e apprezzare i piccoli fuoristrada Suzuki, S410, S413, Samurai, Jimny, Vitara e Grand Vitara, ottenendo riconoscimenti dalla Casa madre e dai colleghi. La Garelli Automobili conta attualmente tre sedi: Borgo San Dalmazzo, Mondovì e Saluzzo, che permettono di offrire un servizio capillare in tutta la zona. A oggi, dopo 69 anni di attività, la Garelli Automobili, con l'ingresso di Alessia e Giulia nell'organico

dell'azienda, continua la sua crescita con l'avvento della terza generazione. Nonostante la crescita dell'azienda e dell'organico, la Garelli Automobili resta un'impresa di provincia a conduzione strettamente familiare. Il 2021 segna una nuova svolta per l'attività, che sebbene rallentata dal COVID, ha deciso ugualmente di guardare avanti con il rinnovamento e l'ampliamento della sede storica. Oltre 1300 mq di spazio espositivo completamente rinnovato nel quale i clienti potranno godere di un'esperienza unica e immersiva,

in pura filosofia Japan Style. La recente acquisizione del prestigioso marchio HONDA ha permesso inoltre di raggiungere una più ampia platea ed offrire ai numerosi clienti l'assistenza e la manutenzione di eccellenza a cui sono abituati. L'opera di rinnovamento è ancora in atto e prevedrà la modifica degli spazi dedicati al post-vendita, in particolare la zona di consegna auto in spazio dedicato e climatizzato, l'officina e il magazzino ricambi, per migliorare l'esperienza della clientela in ogni fase, dall'acquisto alla manuten-



zione certificata dei veicoli Honda e Suzuki. E' previsto infatti l'ammodernamento dei settori, con un'attenzione particolare dedicata ai veicoli elettrici e ibridi, per cui è prevista la realizzazione di un compartimento dedicato. Tra le ulteriori novità, nei prossimi mesi verrà realizzata anche una zona esterna dedicata alla ricarica rapida dei veicoli elettrici e plug-in, per incrementare la possibilità degli automobilisti di scegliere veicoli sempre più ecologici evitando il problema legato alla mancanza di postazioni di ricarica.

La Garelli Automobili si è distinta negli anni non solo per l'affezione al marchio di casa Suzuki, di cui è una delle prime concessionarie in Italia, ma anche per l'enorme parco usato, che conta attualmente più di trecento vetture di tutti i marchi. Al passo con i tempi, è possibile rimanere aggiornati tramite il sito ufficiale www.garelliautomobili.it dove si può configurare la vettura nuova e scovare le offerte delle auto usate. E' inoltre possibile richiedere un preventivo, prenotare un tagliando e ordinare parti di ricambio.

A grande richiesta, ripartirà il concorso Social con il quale vincere la terza edizione del gioco più amato della provincia di Cuneo, GRANDALAND, di cui la Garelli Automobili è un fedele e orgoglioso sponsor sin dalla prima edizione. Il mese di novembre ospiterà l'attesa INAUGURAZIONE del nuovo Showroom nella sede principale di Borgo S. D. (CN). Per rimanere aggiornati sull'evento sarà sufficiente seguire la Garelli Automobili sui canali social Facebook e Instagram, dove verrà svelata la presenza di un "Invitato Speciale".



Differenti PER FORZA



**BCC PIANFEI E
ROCCA DE' BALDI**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



www.pianfeieroccadibaldi.bcc.it





Way of Life!

100% INCENTIVI

fino a **10.000€**



100% HYBRID. 100% 4X4.





SWIFT
HYBRID

IGNIS
HYBRID

VITARA
HYBRID

ACROSS
PLUG-IN

S-CROSS
HYBRID

SWACE
HYBRID

Gamma Suzuki Hybrid/Plug-In. Consumo ciclo combinato: da 1,0 a 6,5 l/100km (WLTP). Emissioni CO₂: da 22 a 147 g/km (WLTP). Esempio, 10.000€ di vantaggi su Across Plug-in così calcolati: incentivo Suzuki € 5.500 + contributo statale € 4.500,00 in caso di rottamazione di un veicolo immatricolato prima del 01/01/2011 e fino a E4, fino ad esaurimento fondi, ai sensi delle leggi n.145 del 30/12/18, n.178 del 30/12/20 e n.73 del 21/07/21. L'offerta è applicabile per tutti i contratti stipulati dal 01/08/21 al XX/XX/XX, presso le concessionarie che aderiscono all'iniziativa. Tutti i dettagli sui vantaggi e le promozioni applicabili ai singoli modelli sono disponibili presso le concessionarie o sul sito suzuki.it. Tecnologia 4x4 ALLGRIP non disponibile su Swace. Su Across disponibile tecnologia 4x4 E-Four. Le immagini delle vetture sono puramente indicative.

Agos

800-432620

3PLUS
SUZUKI

MOTUL

Seguici su     Suzuki.it

SCOPRI LA GAMMA
HYBRID





CUNEO > MONDOVI' > SALUZZO

BE HYBRID DRIVE SUZUKI



SCANSIONAMI!



0171-261609  suzuki@garelliautomobili.com  351 5566894  www.garelliautomobili.it

IL FRUTTO AUTUNNALE SI DECLINA PER ACCONTENTARE TUTTI I GUSTI

La castagna regina della cucina

MINISTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE

Ingredienti

200 gr di castagne fresche
150 gr di riso
500 gr latte
25 gr. burro
2 l d'acqua
sale

Preparazione

Sbucciare le castagne e poi ammorbidirle in acqua tiepida. Metterle in una pentola con l'acqua salata e far bollire per due ore e mezza. Aggiungere il riso e, quando questo è a metà cottura, unire il latte e il burro. Continuare a cuocere finché la minestra non diventa densa e cremosa.



PAN DI CRUE (PANE DI CASTAGNE)

Ingredienti

2 kg di farina
4 hg di castagne bianche
10 gr di lievito di birra
un pizzico di sale
acqua

Preparazione

Preparare la pasta morbida e lasciarla lievitare per due ore. Far ammorbidire le castagne nell'acqua per alcune ore quindi unire alla pasta e lasciar riposare per un'ora. Formare alcune pagnotte e cuocerle in forno per 30-40 minuti.



MONTEBIANCO

Ingredienti

1 kg di castagne
200 gr di panna
200 gr di zucchero
2 cucchiaini di cacao
un bicchierino di rum

Preparazione

Lessare le castagne, sbucciarle e schiacciarle. Unire metà dello zucchero, il rum, il cacao e mescolare bene. Ripassare il composto nel passaverdure con buchi più grossi e farlo cadere su un piatto di portata dandogli una forma conica, a montagna. Montare la panna con il rimanente zucchero e ricoprire le castagne.



CASTAGNACCIO

Ingredienti

1 kg di farina di castagne
50 gr di zucchero
6 cucchiaini di olio
una bustina di lievito
burro - sale
scorza di limone
acqua

Preparazione

Setacciare la farina e il lievito in una grande terrina; unire cinque pizzichi di sale, l'olio, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Impastare con l'acqua fredda in quantità tale da ottenere una pastella più molle di una crema. Versare il composto in una teglia imburrata molto larga e informare 250° per 45 minuti.



TUTTI I GUSTI DEL BUON GELATO... ANCHE IN AUTUNNO!

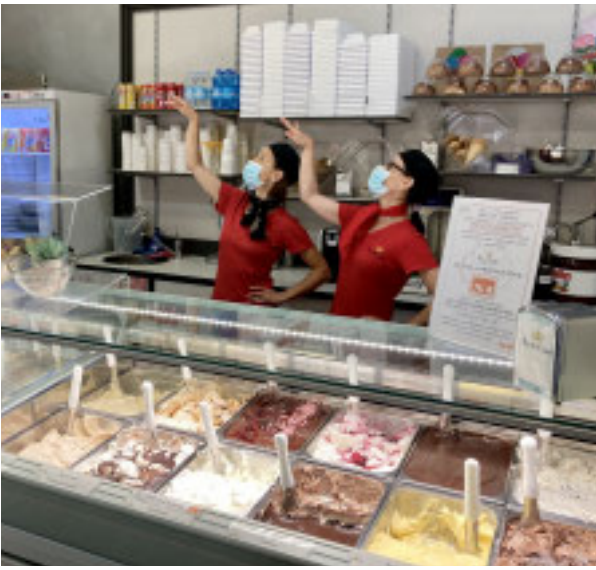
Re di Coni: il buono che ti fa felice

La gelateria artigianale Re di Coni sita in via Roma 34, nel cuore del centro storico di Cuneo, vi aspetta tutto l'anno per deliziarvi con le

sue specialità: produzione propria di gelati (in 30 gusti!), sorbetti, frappé, granite, ghiaccioli, ricoperti, biscotti con gelato, brioche con gelato, tirami-

sù e altre delizie in barattolo. E in occasione della Fiera del Marrone non può

mancare il nostro gusto Marron Glacé. Re di Coni, il buono che ti fa felice!



Gelateria Artigianale


Re di Coni

Via Roma 34, Cuneo - 0171 1890246
aperto tutti i giorni, dalle 11.30 alle 21.00




info@lidiflex.it
www.lidiflex.it
tel. 0171388480

LIDIFLEX
Materassi, Piumini
e Accessori letto



BOVES E FOSSANO
VIA PEVERAGNO, 98 VIA CUNEO, 7


Antica Macelleria Bovesana
di Ramonda Andrea
via Partigiani, 2, Boves (CN)
tel. 0171.380807
anticamacelleriabovesana1@yahoo.com
Seguici su
 Instagram  Facebook

CAULA PAOLO TERMIDRAULICA

OPERE NEL SETTORE DI RISCALDAMENTO
E CONDIZIONAMENTO E IDROSANITARI, LATTONERIA
IMPIANTI A GAS, CALDAIE BIOMASSA,
PANNELLI SOLARI TERMICI

LAVORI DI NUOVA INSTALLAZIONE,
MANUTENZIONE E RIPARAZIONI



VIA CIAN, 1
SAN BERNARDO CERVASCA CUNEO
Tel **329/2157518**
Mail **IDRO@CAULAIMPIANTI.IT**

FIERA DEL MARRONE

Castanicoltura e agroalimentare: anche la ricerca investe a Cuneo

Riconoscimento ministeriale per il Centro Regionale di Castanicoltura

Salto di livello per un'eccezione piemontese: il Centro Regionale di Castanicoltura diventa Centro di interesse nazionale accreditato dal Ministero delle Politiche Agricole, via decreto del 20.11.2020. Il Centro per la Conservazione e Premoltiplicazione del castagno nasce sulla scia di anni di attività di ricerca in collaborazione con realtà locali, nazionali ed internazionali del Centro di Chiusa Pesio (<https://centrocastanicoltura.org/>).

Il supporto alla filiera vivaistica è sempre stato uno dei punti cardine delle attività, ma oggi assume un rilievo di riferimento per la filiera vivaistica nazionale: la certificazione vivaistica del castagno sarà d'ora in poi possibile grazie all'istituzione da parte del MIPAAF del Centro nazionale che, nel vivaio di Chiusa di Pesio, conserverà piante madri di castagno di categoria 'prebase' coltivate in serre a doppio strato di rete antinsetto, sottoposte a controlli fitosanitari visivi e saggi di laboratorio per virus, funghi, fitoplasmi, batteri e nematodi. Facendo un esempio concreto, il Centro starà quindi alla filiera vivaistica del castagno come la Zecca dello Stato sta alla stampa della banconote.

A testimonianza della centralità del Centro nello scenario italiano, lo stesso è anche in accreditamento presso il MIPAAF quale Centro nazionale di riferimento per l'esecuzione delle prove di coltivazione su castagno, volte a valutare i requisiti delle nuove varietà e portinnesti di castagno iscrivibili al registro nazionale dei fruttiferi.

A livello universitario, il Centro di Castanicoltura è riconosciuto come Infrastruttura di ricerca dell'Università degli Studi di Torino. Nella sede di Piazza Torino a Cuneo si ritrova inoltre il Centro di Ricerca sul Cibo e Antifrodi: si tratta in entrambi i casi di realtà universitarie al servizio del territorio.

Venerdì 15 ottobre 2021 presso il Comune di Cuneo alle ore 15.00, in Sala San Giovanni, i due Centri verranno presentati al pubblico nell'ambito della Fiera Nazionale del Marrone alla presenza del Direttore Generale dell'Università, Ing. Andrea Silvestri, degli On. Mino Taricco e Flavio Gastaldi e del Consigliere Regionale Paolo Demarchi. Le funzioni specifiche del Centro per la Conservazione e Premoltiplicazione del castagno saranno descritte dal dr. Alberto Manzo del Ministero delle Politiche Agricole. Il Prof. Gabriele Beccaro e il Prof. Carlo Grignani, del Dipartimento di Agraria dell'Università, presenteranno le Infrastrutture di Ricerca sulla Castanicoltura e sul Cibo e Antifrodi.

Federico Borgna, sindaco di Cuneo e presidente della Provincia ed Ezio Raviola, vicepresidente della Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, rappresenteranno l'interesse del territorio. Marco Corgnati e Paolo Balocco porteranno la visione degli



Assessorati Montagna ed Agricoltura della Regione Piemonte.

Con il coordinamento di Michelangelo Pellegrino, le conclusioni saranno affidate al dr. Claudio Baudino, sindaco

del Comune di Chiusa di Pesio e al dr. Roberto Colombo, presidente regionale UNCEM.

Venerdì 15 ottobre 2021 ore 15.00 Sala San Giovanni. Accesso entro le ore 15,30

su **prenotazione** su www.eventbrite.it/e/biglietti-aria-nuova-per-castagno-eagroalimentare-177852721277 . Info: info@centrocastanicoltura.org

ORTOPEDIA I.T.O.S. CUNEO

Convenzionato ASL - INAIL

PODOLINE

LINEA PREDISPOSTA
PLANTARE ESTRAIBILE E SOSTITUIBILE
Predisposta per l'inserimento di un PLANTARE PERSONALIZZATO

NUOVI ARRIVI
autunno - inverno

VASTO SHOW-ROOM di Articoli Sanitari

POLTRONE RIALZATRICI

ORARI DI APERTURA
martedì - mercoledì - giovedì - venerdì :
09,00 - 12,30 / 15,30 - 19,00
sabato : 09,00 - 12,00 / 15,30 - 18,00
CHIUSO: DOMENICA e LUNEDÌ

REALIZZAZIONE PLANTARI SU MISURA CON ESAME BAROPODOMETRICO IN STATICA E DINAMICA

VENDITA e NOLEGGIO di sollevatori elettrici, cingoli montascale, seggiolone polifunzionale e tanti altri ausili

CUNEO
CORSO VITTORIO EMANUELE II, 3a
Telefono: 0171 605142 - 3428464015
www.itoscuneo.com
itoscuneo@officine-ortopediche.it
(aperti dal martedì al sabato)

STAND ISTITUZIONALE DI CONFAGRICOLTURA

«Cascine Piemontesi» in Fiera

Dal 15 al 17 ottobre a Cuneo la Confagricoltura e il consorzio Cascine Piemontesi saranno protagonisti alla Fiera Nazionale del Marrone con uno stand istituzionale e con le aziende associate presenti in piazza Galimberti per la vendita diretta dei loro prodotti tipici. Sarà un momento di confronto importante con i produttori, non solo del territorio cuneese, dove sarà possibile conoscere meglio numerose eccellenze enogastronomiche. Tra queste: castagne, succhi, marmellate, noccioline, vini, biscotti, dolci e riso. Per avere ulteriori informazioni: 0171/692143 o f.dalmasso@confagricuneo.it. "Dopo un anno di stop dovuto all'emergenza sanitaria, la Fiera del Marrone torna per tre giorni ad animare le vie e le piazze del capoluogo e noi, con orgoglio, saremo presenti con le nostre aziende e con il consorzio Cascine Piemontesi, nato proprio per valorizzare non solo il lavoro delle aziende agricole piemontesi e i loro eccellenti prodotti, ma anche lo straordinario territorio su cui operano - sottolinea Adriano Rosso, responsabile di Confagricoltura zona di Cuneo -. Siamo certi che il pubblico di visitatori che accorrerà alla manifestazione, come nelle passate edizioni

saprà apprezzare le tipicità esposte e attraverso il materiale di promozione distribuito presso il nostro spazio istituzionale potrà scoprire, ad esempio, alcuni interessanti percorsi esperienziali eno-gastronomici individuati sul territorio regionale per promuovere le aziende associate e valorizzare allo stesso tempo le eccellenze locali e il territorio". Dopo la presenza a "Cheese", a "Caluma el Vache" e alla piccola "Fiera d'autunno" di Savigliano, il consorzio Cascine Piemontesi prosegue così nel suo percorso di promozione attraverso la partecipazione ai più importanti eventi fieristici e non solo della provincia di Cuneo. Ideato con lo scopo di creare valore aggiunto e dare visibilità alle singole realtà del territorio, il consorzio riunisce sotto un unico marchio identificativo le aziende consorziate e le promuove anche attraverso la realizzazione di campagne di comunicazione e l'individuazione di nuovi canali commerciali online. Cascine Piemontesi associa ad oggi oltre un centinaio di aziende agricole, agroalimentari e turistiche del territorio regionale che, aderendo al progetto, possono beneficiare di numerosi vantaggi.



Grazie

perchè ci scegliete ogni giorno

Vi aspettiamo nella nostra Bottega con i nostri prodotti di altissima qualità

Con l'arrivo dei primi freschi vi aspettiamo per nuove pietanze autunnali



CARNI - POLLERIA - SALUMI - FORMAGGI
GASTRONOMIA - PRONTI A CUOCERE - ENOTECA

CUNEO - Corso Galileo Ferraris, 15 - 0171 67051 - www.aldocarni.it

LE PROSE DI REMIGIO BERTOLINO

La castagna, amica d’infanzia

Remigio Bertolino è poeta anche quando scrive in prosa. I nostri lettori lo sanno, visto che quindicinalmente pubblichiamo una sua splendida prosa nella rubrica «Petali del tempo». Gli abbiamo chiesto alcune prose sul tema delle castagne, il pane dei nostri montanari, a cui Cuneo dedica una splendida rassegna. Eccone alcune, qui di seguito.

AUTUNNI

Degli autunni ricordo le piogge fitte che flagellavano le boscaglie, il lampo della ghiandaia che squarciava velami di nebbia a picco sul vallone, l’odore di muffa e muschi bagnati. Io, al riparo d’un tronco cavo, guardavo le gocce che stillavano dalle foglie ingiallite... Mia madre, nascosta tra felci alte, simili a trampolieri spruzzati di ruggine, con il sacco sul capo come una umiliata* a riparare la schiena dalla pioggia, china sul pendio, le reni rotte dal peso del sacchetto gonfio di castagne... La sera, dopo cena, sotto la lampadina nuda, abbassata sul tavolo, senza un lamento con l’ago fine cercava di estrarre ad una ad una le spine che punteggiavano le dita delle mani.

** Le umiliate: congregazione religiosa di donne sposate che, nelle processioni, vestivano una lunga tunica gialla*

CASTAGNE NEL RICCIO

A volte sotto i denti del rastrello rimanevano incastrati un riccio e una manciata di foglie raggrinzite. Con un ramoscello bisognava cercare di districarlo dall’amo cui era rimasto infilato. Talvolta mi capitavano ricci grandi, appena aperti come una bocca in un sorriso, ma quella bocca aveva irti spini, un’armatura di punte affilate che penetravano nelle dita con trafitture dolorose. Ero bambino e i castagni d’autunno mi lasciavano intravedere il cielo tra le magiche girandole delle foglie al vento che soffiava rapace, staccandole a grappoli. Esse fluttuavano nell’aria, parevano indugiare volteggiando prima di posarsi al suolo sullo strato già spesso delle sorelle.



A volte una mi scendeva tra i capelli. “Farfalla d’autunno” pensavo accarezzandone i margini seghettati. La brina nella notte l’avrebbe ricamata con il suo filo bianco e lei sarebbe apparsa proprio come una falena morta sotto l’argento della luna autunnale. Mi capitò di trovare un riccio con tre castagne racchiuse come una famiglia in un nido, ai due lati stavano il padre e la madre nella loro panciuta imponenza e, al centro, stretto tra loro due il figlioletto. Questi era cresciuto magro e squadrato, soffocato dal corpo massiccio dei genitori. Estraevo le tre castagne e sentivo sui pol-

pastrelli delle dita quella buccia così lucida che pareva avesse uno strato di cera. Era di uno splendido castano e, come i capelli di mia madre, riverberava a chiazze chiare il sole pallido di fine ottobre.

A SPIORÉ

Dopo i Santi la raccolta delle castagne per tradizione era libera: si andava a spioré, a spigolare quei pochi frutti dimenticati sotto la coltre giallastra di fogliame e ricci o caduti con le fredde ventate di tramonta-



na. Li vedo sciamare dalle soglie sbilenche di misere casupole, i poveri della borgata, rastrello in spalla, sacco e sacchetto. I boschi il mattino erano il regno della brina che imbastiva le foglie di fili bianchi, quasi andassero in sposo all’inverno incipiente. Abili raccoglitori, ad ottobre erano stati a servizio di famiglie ricche, muovevano rapidamente il rastrello per far emergere il loro tesoro sepolto: qualche manciata di castagna che raccoglievano con il moto rapido delle dita. Ogni manciata che ruzzolava dentro il sacchetto era il sonoro tintinnio di un sogno, qualche misero soldo lucente. Aggrappati ad erti pendii, tra lame d’erbabarca e felci rugginose, di tanto in tanto alzavano gli occhi verso il baluginio del sole che rideva in mezzo ai rami quasi spogli e accendeva di brace viva gli ultimi stormi di foglie in volo, ma spesso era una nebbia lattiginosa e bagnata che avvolgeva i loro corpi raggomitolati a terra e il bosco e le voci sperdute di ghiandaia a rompere le bianche conchiglie di silenzi.

CASTAGNE BIANCHE

I corpi astrali delle castagne bianche nel cielo di latte della scodella accendevano i nostri occhi come il brillio lontano delle stelle nelle limpide notti invernali. Lune tonde di dolcezza, dischiudevano sulla lingua il sapore segreto del bosco, la solarità densa e grumosa del miele. Nella bocca ruotavano i corpi astrali delle castagne, toccavano zentit di splendore, accendevano sogni nei tumultuosi ruscelli del nostro sangue.

NEL SECCATOIO

Le sere di novembre, quando la nebbia infestava come gramigna grigia i sassi della via, accompagnavo mio padre al seccatoio sotto casa: bisognava alimentare il fuoco per la lunga notte. Mio padre portava sulla carriola alcuni pezzi di ceppi, neri viluppi di radici, che aveva spaccato a forza con mazza e cunei. Li gettava sulla brace e aspettava che il fuoco esplodesse in rivoli luminosi di faville. Vi buttava sopra qualche palata di pula: le lingue di fuoco si ritraevano come corna lucenti di lumache; un fumo denso e nauseabondo invadeva l’ambiente angusto. Gli occhi lacrimavano: non riuscivo più a distinguere nulla; a tratti appariva la sagoma nera di mio padre attorno alle ceppaie fumiganti... Il fumo saliva su a spirali verso il graticcio ad avvolgere le castagne dagli occhi sognanti. Io pensavo all’albero solitario nel bosco che le aveva generate: la trama dei rami imperlata di brina, il tronco cavo, oscura conchiglia dove si addipaniavano i gemiti del vento autunnale.

TECNOLOGIA, ESPERIENZE E AFFIDABILITÀ A SERVIZIO DEI CLIENTI

Polis Ceramiche, un marchio di qualità con 45 anni di storia



Polis Ceramiche S.p.A. è un marchio attivo da oltre 45 anni nella produzione di piastrelle in ceramica, conosciuto nel panorama ceramico mondiale per la qualità tecnica ed estetica dei propri prodotti. Nata da una visione imprenditoriale degli attuali proprietari, oggi Polis Ceramiche è azienda leader nella produzione e nella distribuzione di ceramiche per pavimenti e rivestimenti per l’edilizia residenziale e commerciale. Pavimenti e rivestimenti sono sfondi che fanno da cornice alle nostre vite ed è con questa filosofia che Polis Ceramiche sviluppa e realizza le proprie superfici: disegnare spazi che mettano al centro le persone, nei quali trovare ispirazio-

ne, sentirsi rappresentati e scrivere le proprie storie più belle. Tecnologia, esperienza e affidabilità sono le caratteristiche che contraddistinguono la vocazione produttiva di Polis Ceramiche. Il know-how acquisito in oltre 45 anni di attività e la ricerca costante permettono all’azienda di offrire ai Clienti un servizio ineccepibile, in grado di soddisfare prontamente le esigenze della domanda e anticipare le future tendenze del mercato. Impianti moderni e sofisticati e processi d’avanguardia garantiscono manufatti di qualità elevata, mentre l’opera eccellente di designers professionisti permette a Polis Ceramiche di creare collezioni dall’estetica elegante e ricercata.

SCONTO

IMMEDIATO

IN FATTURA

*** 50%**

FACTORY STORE CUNEO

Pavimenti, Rivestimenti e Arredo Bagno

Via Cuneo, 125, 12011 Borgo San Dalmazzo
Tel. 0171 198 8244 www.polis.it cuneo@polis.it

*Beneficio fiscale possibile ai sensi degli artt. 119 e 121 del Decreto Rilancio N. 34/2020 e art. 14 DL N. 63/2013, prorogato da Legge di Bilancio N.160/2019 convertito in legge n. 77 del 17 luglio 2020

TANTISSIMI GLI EVENTI COLLATERALI CHE IMPREZIOSISCONO IL PROGRAMMA DELLA FIERA DEL MARRONE

Dalle visite guidate alla «Randonné»

Valentina Sandrone

La tradizione della collaborazione tra Azienda Turistica Locale del cuneese e Fiera del Marrone affonda le sue radici in una storia lunghissima.

Uno dei principali eventi della città non potrebbe infatti tralasciare la partecipazione dell'ente preposto alla promozione turistica del territorio. Proprio per questo l'ATL, insieme a svariate realtà del territorio, propone agli avventori della Fiera un ricco e fitto cartellone di appuntamenti. La cena della condotta Slow Food Cuneo e Valli per Emergency, la sera di giovedì 14 ottobre, il convegno "Castagno e Agroalimentare", promosso insieme all'amministrazione del Comune di Cuneo, gli eventi del Marrone, in piazza Virgilio, già indicati e descritti nel comunicato stampa del Comune, che si è premurato anche quest'anno di collaborare a stretto contatto con l'ATL, ma anche visite e attività decisamente più peculiari.

Dopo due anni di inattività fieristica ma, soprattutto, dopo quasi due anni che hanno cambiato il

nostro modo di vivere il tempo libero, la Fiera non è più solo stand e buon cibo, ma diventa occasione di svago culturale e sportivo. Si inizia con **venerdì 15** in quanto, dal 15 al 17 ottobre, l'ATL propone una serie di visite guidate svolte insieme a Cuneo Alps. Si inizia venerdì 15 con un tour guidato della città che si concluderà con un aperitivo di fine visita per rifocillarsi e socializzare (costo iscrizione € 11,00). **Sabato 16** è la volta del tour classico della città di Cuneo (costo iscrizione € 8,00) e, per i più piccoli, del "Giocovisite in città - safari urbano", attività per famiglie e per bambini dai 6 agli 11 anni che porterà i ragazzini a scoprire i monumenti e la storia della città con una simpatica caccia al tesoro nel centro storico, caccia che si concluderà con una golosa merenda a base di cioccolata calda (costo iscrizione € 10,00 adulti ed € 7,00 bambini).

Nel pomeriggio di sabato 16, dalle 14,30 alle 16.00, sarà inoltre possibile per le famiglie partecipare al laboratorio di botanica "Ricci e castagne - speciale Fiera del Marrone" presso l'orto



didattico allestito nel Parco Fluviale Gesso e Stura, in piazzale Walther Cavallera 13, con iscrizione obbligatoria entro le 17.00 di venerdì 15 su www.parcoflulialegesso-stura.it oppure presso l'Infopoint (costo iscrizione € 5,00).

Domenica 17, infine, le attività collaterali alla Fiera si chiudono con le visite e il grande sport. Sempre insieme alle guide di Cuneo Alps si svolgeranno il tour dei mercati (costo iscrizione € 8,00) e "Ricordando N. L'eredità di Napoleone a

Cuneo", tour che ripercorrerà la tratta napoleonica ed evidenzierà le modifiche apportate alla città proprio dal condottiero francese (costo iscrizione € 8,00). Per quanto concerne lo sport, invece, si svolgerà la manifestazione cicli-

stica non competitiva "Randonné del Marro-ne", organizzata dall'ASD Cuneo Bike. La gara ciclistica prevederà due percorsi, il percorso cicloturismo, di 68 km (Via Blu), e quello della randonné vera e propria, pari invece a 135 km (Via Rossa),

percorsi che si concluderanno in un punto ristoro dove gli atleti potranno recuperare le energie impegnate nella pedalata. Il ritrovo sarà alla Casa del fiume del Parco Fluviale Gesso e Stura, via Parco della Gioventù 11, con partenza alla francese scaglionata tra le 7.00 e le 8.30 del mattino. È prevista obbligatoriamente l'iscrizione che potrà essere effettuata tramite preiscrizione online entro venerdì 15 ottobre al sito www.asdcuneobike.it con costo calmierato di 12,00, l'iscrizione al momento del ritrovo la mattina stessa costerà invece € 15,00, per i tesserati ASD Cuneo Bike prezzo unitario di € 10,00 (per info chiamare: 349 0088 514).

La randonné permetterà ai corridori di toccare tutte le località principali del territorio limitrofo a Cuneo, quali per esempio Montemate, Vignolo o i Comuni della pedemontana Peveragno, Boves e Chiusa di Pesio.

Una tre giorni di incontri e occasioni per conoscere, scoprire o riscoprire la propria città all'interno di una delle manifestazioni fieristiche ed enogastronomiche più importanti d'Italia.

CON SLOW FOOD E CONFCOMMERCIO

Cena di beneficenza a favore di Emergency

Traendo spunto dall'imminente Fiera del Marrone di Cuneo, quasi ad aprire la scena, il prossimo giovedì 14 Ottobre nei saloni dell'Hotel Palazzo Lovera in Via Roma 37 a Cuneo, la Condotta Slow Food di Cuneo e delle sue Valli propone una cena di beneficenza atta a raccogliere fondi per il Gruppo Emergency di Cuneo. I prodotti dei Presidi e delle Comunità del Cibo Slow Food incontrano i vini del Roero della Cantina Malvirà di Canale. La serata di solidarietà viene organizzata con il supporto di Confcommercio Cuneo, di WeCuneo e Conitours. "Confcommercio Cuneo - afferma Luca Chiappella, presidente di Confcommercio Cuneo -, da sempre vicina e attiva nel promuovere iniziative solidali, è onorata di poter offrire il proprio contributo, unitamente a WeCuneo e Conitours, ad un'iniziativa così bella e gratificante". Ringrazio la Condotta Slow Food di Cuneo e delle sue Valli per l'opportunità e per l'impegno profuso dagli chefs che interpreteranno il menu. "Un grazie - prosegue Chiappella - a chi si è impegnato ed a chi vorrà partecipare alla cena offrendo così un contributo tangibile al Gruppo Emergency di Cuneo".

I Cuochi, Gino Pitanti del Grill del Lovera che ospita l'evento, Bartolo Bruna dell'Osteria della Pace di Sambuco e Andrea Audisio

I Presidi delle Comunità del cibo incontrano a tavola i vini del Roero

del Ristorante Ruota Due di Andonno proporranno un menù con piatti della tradizione delle valli del cuneese, arricchiti da prodotti allevati e coltivati da contadini, allevatori e casari che fanno parte della rete Slow Food. I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità di prodotto da salvaguardare, reattivate secondo pratiche tradizionali. Mentre la Cantina Malvirà dei fratelli Damonte offrirà i vini della serata con il Roero a farla da padrone. "Il territorio della Condotta di Cuneo e delle sue valli - interviene Guido Giordana, presidente della Condotta Slow Food Cuneo e le sue Valli - può vantare un paniere di prodotti unici, che lo Slow Food ha riconosciuto come presidi e comunità, promuovendoli e valorizzandoli". "Il nuovo Comitato di Condotta - conclude Giordana - li propone nell'evento gastronomico del 14 di ottobre, presentati in piatti resi ancor più prestigiosi dall'abilità dei nostri cuochi, con la nobile finalità di supportare l'Associazione Emergency sempre in prima linea nelle zone più

critiche del mondo a favore dei più deboli, in particolare in questa emergenza sanitaria". Emergency Ong Onlus è un'organizzazione internazionale nata in Italia nel 1994 per offrire cure medico-chirurgiche alle vittime della guerra, delle mine antiuomo e della povertà e, allo stesso tempo, per promuovere una cultura di pace, solidarietà e rispetto dei diritti umani. Oggi lavora in Sierra Leone, Sudan, Iraq, Afghanistan, Yemen, Eritrea, Uganda e Italia con ospedali, posti di primo soccorso, centri sanitari, centri pediatrici, centri per la riabilitazione, centri di maternità, centri di eccellenza, ambulatori e ambulatori mobili. Il costo della serata menù degustazione ed i vini è pari a € 70,00 per persona. Il servizio avrà luogo presso il ristorante il GRILL del Lovera nel pieno rispetto delle normative vigenti in contrasto alla pandemia COVID19.

I posti sono di conseguenza limitati e le prenotazioni, fino ad esaurimento, si possono effettuare telefonando allo 0171/690420.

Mondadori Bookstore CUNEO
Piazza Galimberti, 1 Tel/WA: 348.5130335

"Siamo librai e siamo appassionati"

Facebook

Instagram

MONDADORI BOOKSTORE

Orari:
tutti i giorni dalle 09.00 alle 19.30
Domenica 15.30-19.30

Con imprese eccellenti, Passeggiate gourmet, Pane GranoPiemonte e birre artigianali

Confartigianato in Fiera

Una presenza da protagonista con eventi ed eccellenze

Confartigianato Imprese Cuneo conferma la sua presenza alla 22^a edizione della Fiera nazionale del Marrone di Cuneo, in programma nel capoluogo i prossimi 15-16-17 ottobre. «La partecipazione a manifestazioni e rassegne – commentano Luca Crosetto e Valerio Romana, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e presidente della Zona di Cuneo – rappresenta, soprattutto nell’attuale periodo, una vera opportunità per le imprese che hanno modo di pubblicizzare i propri prodotti di qualità ad un pubblico sempre numeroso ed attento. Le fiere radicate sul territorio costituiscono realmente una vetrina privilegiata per le produzioni di eccellenza, in particolar modo per le piccole e medie imprese artigiane, dal comparto manifatturiero a quello alimentare». Confartigianato Cuneo sarà presente con diverse attività.

Imprese Artigiane di Eccellenza

Ridotte numericamente rispetto alle scorse edizioni a causa delle limitazioni imposte dalla normativa vigente, saranno una trentina le imprese artigiane presenti in Piazza Galimberti, appartenenti al settore alimentare, manifatturiero, artistico e dei servizi artigiani, pronte a “mettere in mostra” i propri prodotti al pubblico della rassegna.

Progetto Creatori di Eccellenza – Passeggiate gourmet

Nel suo stand istituzionale, Confartigianato Cuneo presenterà il suo progetto “Creatori di Eccellenza – Passeggiate gourmet”, iniziativa realizzata con il contributo della Camera di Commercio di Cuneo e della Fondazione CRC con la collaborazione tecnica di Cuneotrekking. «Il nostro progetto sta raccogliendo grande consenso – spiega Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – e, al suo terzo anno di vita, è valido testimone di come il “fare sistema” sia vincente per territorio ed imprese. “Passeggiate Gourmet” è un’iniziativa promozionale strategica a sostegno del valore artigiano e del suo ruolo fondamentale nella promozione della terra cuneese. L’abilità dei nostri artigiani, declinata nei vari ambiti economici, risulta un trait d’union essenziale per la creazione di allettanti pacchetti turistici. Dopo il cibo di qualità e i dolci d’autore, con gli itinerari di prossimità abbiniamo alla indiscutibile capacità artigianale le bellezze naturalistiche e storiche della nostra terra, un mix piacevolmente salutare in grado di accontentare turisti e famiglie».

Farina e Pane GranoPiemonte

Confartigianato Cuneo porterà alla Fiera del Marrone anche il progetto Farina GranoPiemonte: la filiera del grano 100% piemontese, corta e controllata, dal campo alla tavola di casa. Presso lo stand istituzionale di Confartigianato in Piazza Galimberti si alterneranno alcuni panificatori artigiani che presenteranno pani ed altri prodotti realizzati con la Farina GranoPiemonte. Il GranoPiemonte è un

progetto che scaturisce dalla collaborazione tra Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo, Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest, mulino Gaiero – Gabutti, con il sostegno e contributo della Camera di Commercio di Cuneo.

Ogni anno vengono realizzati dai tecnici Coldiretti e del CAP campi sperimentali di frumento tenero di prova di varietà per testarne l’adattabilità e la produttività in Provincia di Cuneo, al fine di indicare correttamente alle imprese agricole quelle varietà che meglio si adattano al campo ma che soprattutto permettono una buona resa all’imprenditore agricolo, sempre in un’ottica di rispetto dell’ambiente e di qualità del prodotto finito. Raramente una singola varietà di grano contiene tutte le caratteristiche per poter produrre farine adatte ai vari utilizzi; pertanto, i mugnai adottano dei miscugli di farine differenti al fine di garantire le produzioni finali legate alla nostra tradizione: panettoni, biscotti, colombe, pane, torte,

Da questi ragionamenti nasce l’idea del GranoPiemonte, ovvero la coltivazione in campo di quattro varietà pre-miscelate sullo stesso appezzamento al fine di ottenere già in campo una miscela di grani per fornire una farina duttile a tutti gli usi a Km0, oltre che certificata. Un’opportunità per i consumatori di poter impiegare nelle proprie cucine farine prodotte sul proprio territorio o acquistare prodotti da forno dolci e salati trasformati dagli artigiani del territorio: una filiera che parte dal seme fino arrivare al prodotto finito da banco.

«Siamo convinti – commentano Luca Crosetto e Vincenzo Pallonetto, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato – che lo sviluppo di questo progetto, nato grazie alla sinergia di Associazioni di Categoria, Camera di Commercio e aziende private, contribuirà non solo a valorizzare il nostro territorio, ma assumerà anche una valenza culturale, permettendo ai consumatori di essere sempre più consapevoli e informati. Va in questo senso il coinvolgimento dei panificatori artigiani, che hanno aderito al nostro disciplinare del “pane fresco”, e che nelle scorse settimane hanno ricevuto 100 kg di farina prodotta da GranoPiemonte – offerti da Confartigianato Cuneo – per “sperimentare” e valutare con mano la bontà e la resa del prodotto».

BusMyThings – Mobilità delle merci “green”

Nell’ambito della rassegna, Confartigianato Cuneo presenterà il progetto BusMyThings, iniziativa, sviluppata con la collaborazione di due aziende private che si occupano di trasporto urbano, Bus Company e Autolinee Nuova



Benese, e la Start Up Takemythings, che fornisce il supporto informatico nella gestione da remoto delle spedizioni, prevede la possibilità di far recapitare la merce nel modo più veloce, economico e a basso impatto ambientale, utilizzando la rete di trasporto pubblico di persone. Valido esempio della cosiddetta “economia circolare”, il progetto, patrocinato da Provincia e Camera di commercio di Cuneo, e con il contributo della Fondazione CRC, presenta importanti vantaggi per imprese, territorio, economia ed ambiente. Nello specifico, le aziende ubicate anche in zone “svantaggiate” dal punto di vista dei colle-

gamenti, potranno beneficiare di una rete di trasporto consolidata, che permette loro di smistare rapidamente le merci verso la clientela. Un modello di trasporto dei prodotti più sostenibile e circolare contribuisce in modo significativo alla diminuzione dei consumi energetici e alle emissioni di CO2, con ampio giovamento per la tutela ambientale. «La richiesta di “sostenibilità”, – commenta Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – intesa in tutti i suoi aspetti, non solo quello ambientale, è sempre più pressante. In questo progetto vengono interpretate in modo

“circolare” le esigenze di una quotidianità che deve fare i conti non soltanto con emergenze sanitarie e ambientali, ma anche con le difficoltà delle imprese che operano in aree “svantaggiate” a causa degli scarsi collegamenti. La nostra proposta punta sulla realizzazione di una sinergia virtuosa tra attori del territorio, in modo da creare vantaggi sia dal punto di vista economico che ambientale. D’altra parte, non è una novità: già nel secolo scorso, nelle nostre vallate i collegamenti e la consegna delle merci avvenivano per la maggior parte utilizzando i nostalgici “tramvai”. Certo, allora tenere i contatti era più complicato, og-

gi con le nuove tecnologie applicate al progetto, si potrà monitorare attraverso una semplice app il percorso del pacco in consegna».

Birre artigianali

In uno stand dedicato, una collettiva di birrifici artigianali della provincia di Cuneo, aderenti all’iniziativa “Creatori di Eccellenza” di Confartigianato Cuneo, presenterà le proprie birre prodotte localmente. Infatti, tra i protagonisti dell’iniziativa delle Passeggiate Gourmet – oltre ai più “tradizionali” settori della panificazione, dei salumi, dei formaggi e delle salse e verdure sottovetro – troviamo anche la birra artigianale.

La Granda, storicamente patria del buon vino, oggi è riconosciuta anche quale territorio fecondo per la produzione di birra. Rigorosamente artigianale. Da diversi anni proprio nel Cuneese ha preso il via questo particolare filone produttivo, che ha poi rapidamente invaso tutto il Paese. L’effervescente “bionda” nelle sue varie tonalità di colore e gusto ha rapidamente affascinato i cultori del buon bere, offrendo ad imprenditori artigiani, appassionati del settore e desiderosi di mettersi in gioco, un’opportunità professionale stimolante e remunerativa. Confartigianato Imprese Cuneo ha costituito recentemente al suo interno la nuova categoria dei birrai, che attualmente raggruppa una ventina di microbirrifici artigianali, orientata ad impostare iniziative di collaborazione interset-

toriali per migliorare qualità, immagine e business. «I birrifici artigianali – spiega Roberto Lerda, rappresentante provinciale dei Birrai di Confartigianato Imprese Cuneo e contitolare insieme al fratello Paolo del Birrificio Trunasse di Centallo – stanno incontrando il favore dei consumatori perché nascono dalla passione di chi ama la birra e desidera produrla con materie prime ricercate, proponendo sapori nuovi, diversi da quelli industriali. E in provincia di Cuneo questo fermento è in costante crescita. Attraverso la costituzione di un’apposita categoria si è voluto rimarcare non soltanto il valore artigiano delle nostre produzioni, ma anche l’avvio di un cammino del buon bere e del buon mangiare, che sappia comunicare la vitalità del nostro mondo e il suo impegno per uscire dall’impasse di questo difficile periodo». «Nonostante la tradizione da noi sia più recente rispetto ad altri Paesi, – commenta Luca Crosetto, presidente di Confartigianato Imprese Cuneo – la birra artigianale piace e viene scelta da sempre più consumatori per i suoi aspetti di freschezza, intensità e bevibilità. È un elemento che valorizza il territorio in quanto utilizza ingredienti per la maggior parte di origine locale. Inoltre, la produzione avviene con l’impiego di impianti professionali di piccole dimensioni, tali da garantire l’assoluta qualità del prodotto. Ecco perché abbiamo scelto di inserire nel nostro nuovo anno tematico questa eccellenza: i “panini gourmet” che ristorano gli escursionisti nelle nostre vallate vengono proposti in abbinamento proprio alle birre artigianali cuneesi. Un mix di vecchi e nuovi sapori della Granda che mette in evidenza l’abilità e la creatività di tanti nostri birrai».

VAUDAGNA CARRELLI

Concessionaria esclusiva Cuneo e Provincia



BATTERIA LITIO 48V 30AH

STILL

NUOVO TRANSPALLET COMPATTO AL LITIO STILL – MOD. ECH 15

- Disponibilità e flessibilità eccellenti grazie alla batteria agli ioni di litio e al caricabatteria integrato.
- Efficienza ed ergonomia: la portata fino a 1.500 kg e i sistemi di sollevamento/abbassamento elettrici facilitano e velocizzano la movimentazione della merce.
- Le dimensioni compatte, il design del telaio e le ruote di supporto aggiuntive garantiscono livelli elevati di sicurezza operativa e stabilità, anche in spazi ristretti.

Borgo San Dalmazzo (CN) • Via Cuneo, 106 • Telefono 0171 261312 • info@vaudagnacarrelli.com
www.vaudagnacarrelli.com

VBASKET

San Bernardo Abet è festa al debutto in casa!

Superata la Sangiorgese: i ragazzi di Jacomuzzi fanno due su due in Campionato

La partita

Langhe Roero Basketball debutta in casa al Pala 958 nella seconda giornata della Serie B Old Wild West. Spalti gremiti e tanto, tanto entusiasmo per questa stagione 2021-22.

Avvio fulmineo e fulminante per la S. Bernardo Abet con un 7-0 che fa già maturare il tempo del primo time-out dopo 55 secondi. La LTC rientra più attenta, soprattutto a rimbalzo d'attacco dove si regala diversi extra-possessi e ribalta il punteggio (9-13). Turini dalla lunetta allunga a +6, ma Antonietti si carica i suoi sulle spalle e accorcia a fine periodo (18-19).

Perez e Castellino proseguono il buon momento dei padroni di casa per il sorpasso. Danna recupera ed in coast-to-cost trova il 26-22. Altro contropiede: Castellino assiste Cravero, che sbaglia, ma Tarditi corregge in schiacciata per il 28-22! Di lì a poco Tarditi colpisce anche dalla lunga e dall'altra parte Angelucci deve fare gli straordinari per limitare i danni (37-22). Tuttavia, Castellino da rimbalzo in attacco inventa e Antonietti dà lezioni di piede perno spalle a canestro: è 43-29 alla pausa.

Si riparte con la S. Bernar-



Una fase di gioco tra LangheRoero Basketball e San Giorgio (foto Nicoletto)

BASKET

LR Basket: domenica al via anche la serie C

Finalmente al via il campionato di C Silver, con Langhe Roero Basketball che esordisce in trasferta sul campo di Piossasco, contro l'Area Pro, alle 18 di domenica. L'Abet S. Bernardo inizia il suo cammino ufficiale, dopo una stagione lunga, costellata di amichevoli, grazie alle quali c'è stato modo di affrontare e misurarsi con avversarie di categoria superiore, sempre ben figurando. Il gruppo è costituito completamente (a parte il torinese Mittica) da atleti che sono cresciuti nei vivai di Abet Basket Bra ed Olimpo Basket Alba ed alcuni giocatori hanno militato nelle formazioni senior dell'una e dell'altra. Insomma, la squadra che è al via della prossima C Silver rappresenta bene quello che vuole essere lo spirito di Langhe Roero Basketball, che punta a far crescere ed a valorizzare i ragazzi del territorio. Per di più si affronta il campionato 2021-22 con l'ambizione di ben figurare e dunque ci sono tanti ingredienti in pentola per un'annata che si annuncia davvero allettante. Quelle che saranno le avversarie e quello che sarà il ruolo che potrà recitare davvero l'Abet S. Bernardo ovviamente sarà poi il campo a stabilirlo, ma è il momento di iniziare e la squadra ed i tifosi non vedono davvero l'ora.

do Abet che prova a tornare a correre. Da alcune recuperate Tiberti, Tarditi e Danna incrementano il gap. La LTC pasticcia e perde contatto (51-31). Antonietti dall'arco non sbaglia, mentre Tiberti confeziona la giocata da 3 punti del 57-31. Ci pensa Melchiorri a spazzare via il 31 dalla casella del tabellone elettronico, anche se gli ospiti solo a cronometro fermo trovano fortuna: al trentesimo è 64-42.

La Sangiorgese non si dà per vinta nonostante il passivo severo ed in tre minuti confeziona uno 0-9, Jaomuzzi ferma tutto sul 64-51. Danna sblocca Langhe Roero a 6:20 dal termine, ma Antonini non vuole lasciare scappare via la contesa (68-57). Perez allora attacca il pitturato e scarica per Prunotto che riapre la forbice, seguito da Castellino in campo aperto e i piemontesi riprendono un po' di fiato e di margine (74-57). Antonini prosegue la sua grande serata, ma non basta, la S. Bernardo Abet vince 76-63 per la gioia del nutrito pubblico del Pala 958!

Arriva così il secondo successo in altrettante partite per Langhe Roero Basketball, che soprattutto però corona nel migliore dei modi lo storico primo match di sempre del club in casa.

Ufficio Stampa Langhe Roero Basketball

Tabellino

S. Bernardo-Abet Langhe Roero - LTC Group Sangiorgese Basket 76-63 (18-19, 25-10, 21-13, 12-21)

S. Bernardo-Abet Langhe Roero: Luca Antonietti 21 (5/13, 2/2), Nicolò Castellino 15 (4/5, 1/2), Emanuele Tarditi 11 (4/7, 1/2), Andrea Danna 10 (5/10, 0/1), Amedeo Tiberti 7 (3/6, 0/1), Daniel Alexander Perez 6 (3/5, 0/1), Marco Prunotto 4 (2/5, 0/0), Francesco Cravero 2 (1/3, 0/1), Alessandro Cagliero 0 (0/0, 0/0), Argento Ferracaku 0 (0/0, 0/0), Luca Cortese 0 (0/0, 0/0)

Tiri liberi: 10 / 12 - Rimbalzi: 48 12 + 36 (Emanuele Tarditi 12) - Assist: 13 (Nicolò Castellino, Amedeo Tiberti 3)

LTC Group Sangiorgese Basket: Nicolas Alessandrini 15 (6/10, 0/6), Lorenzo Turini 14 (1/4, 2/5), Simone Angelucci 12 (1/9, 1/3), Alessandro Voltolini 10 (3/6, 0/3), Andrea Bargnesi 5 (0/4, 1/4), Mattia Melchiorri 5 (0/2, 1/3), Giulio Dushi 2 (0/2, 0/0), Alberto Fragonara 0 (0/1, 0/1), Matteo Cassinerio 0 (0/0, 0/0), Sebastiano Codato 0 (0/0, 0/0), Francesco Toso 0 (0/0, 0/0), Luca Baggi 0 (0/0, 0/0)

Tiri liberi: 26 / 30 - Rimbalzi: 31 11 + 20 (Lorenzo Turini 7) - Assist: 6 (Andrea Bargnesi 3)

MARTEDI 26 OTTOBRE



**CENA CON BALLO
E DIRETTA TV DALLE 20,30**

TP
TELECUPOLE
www.telecupole.com

IN COMPAGNIA DI:
SONIA DE CASTELLI
PINO MILENR
LORIS GALLO
PIERO MONTANARO



Strada Regionale 20 - Cavallermaggiore CN
Info e Prenotazioni 0172.713333

CALCIO SERIE D

Il Bra cade con onore a Novara

I ragazzi di Floris cedono solo nella ripresa colpiti dall'ex Vuthaj e Tentoni

Beh, il Novara è sempre e comunque il Novara. Dopo un'estate di passione, con la cancellazione dalla serie C e dai campionati professionisti per irregolarità nel versamento dell'iscrizione, la possibilità di ripartire dallo scalino più alto dei dilettanti con l'interesse dell'Amministrazione comunale, la corsa contro il tempo... la squadra c'è, la sua storia si avverte, si respira quando si entra nel glorioso stadio "Silvio Piola". Una piazza di grandi tradizioni, dove il Bra cede - primo kappà di questa stagione in campionato - ma con l'onore delle armi: nessun timore reverenziale, partita giocata a viso aperto, con grande ordine, nonostante le pesanti assenze di Capellupo e Balzo, oltre che di Rosso e di Olivero. E una panchina purtroppo molto "corta". Primo tempo di grande intensità da parte dei giallorossi, che anche nella ripresa cercano di combattere ad armi pari. Il Novara - condotto in panchina da un altro big, Marco Marchionni, ex Juventus - parte bene e si presenta con costanza dalle parti di Guerci, bravo a smannacciare una conclusione velenosa direttamente da calcio d'angolo di Pablo Gonzalez - capitano, che



Uno scontro tra Gonzalez e Daqone nel corso di Novara-Bra (foto Novara FC)

con gli azzurri calcò anche i campi della serie A - e addirittura superlativo alla mezz'ora nel disinnescare un diagonale di Di Masi lanciato in contropiede. Il Bra risponde con Cinquemani un minuto dopo, ma il portiere non corre rischi. Ripresa, subito chance clamorosa per i giallorossi: Cervillera in area da posizione ravvicinata costringe

Raspa al grande intervento che salva la sua porta. Il Novara va in gol al 18': traversone dalla sinistra di Agostinone, sul secondo palo sventa Dardan Vuthaj - classe 95', un ex - che insacca. L'attaccante greco-albanese prova a ripetersi 10' più tardi ma il suo diagonale è ben intercettato da Guerci. Alla mezz'ora però il Novara raddoppia: punizione

strepitosi di Tentoni dal limite dell'area, la palla si impenna, supera la barriera e si infila in rete. Il Bra ci prova fino agli sgoccioli: al 4' di recupero Raspa è ancora bravo a neutralizzare un calcio piazzato di Quitadamo. Finisce 2-0, ma le impressioni di mister Roberto Floris sono comunque positive: «Sono molto soddisfatto della prestazione, ov-

vamente non del risultato. Abbiamo preso gol nel momento peggiore, loro ci hanno puniti alla prima occasione. Siamo una squadra molto giovane, sapevamo i dover giocare una partita difficile, in un campo storico, davanti ad una tifoseria: ho chiesto personalità, di giocare come sappiamo, e sono stato accontentato. La sconfitta non ci

cambia nulla, restiamo consapevoli della nostra forza». Sabato a Bra arriva il Gozzano, i giallorossi dovrebbero recuperare Capellupo.

NOVARA: Raspa, Pagliai, Bonaccorsi, Di Masi (41 st Vimercati), Tentoni, Vuthaj, Agostinone (25 st Amoabeng), Gonzalez (40 st Pugliese), Benassi, Bor-

toletti (13 st Capano), Pagliano (13 st Spina). **All. Marchionni.** **BRA:** Guerci, Magnaldi, Tos, Tuzza, Alfiero, Quitadamo, Bongiovanni, Cervillera (20 st Sia), Cinquemani (20 st Masawoud), Marchisone (32 st Greco), Daqoune. **All. Floris.** **Reti:** 18 st Vuthaj, 31 st Tentoni.

RISULTATI E CLASSIFICHE

Risultati giornata 5

Asti-Imperia	1-1
Borgosesia-Città di Varese	2-2
Casale-Derthona	1-2
Chieri-Ligorna	1-0
Fossano-Sanremese	2-3
Gozzano-Sestri Levante	2-2
Lavagnese-RG Ticino	2-0
Novara-Bra	2-0
PDHAE-Caronnese	1-1
Saluzzo-Vado	1-2

Prossimo turno (17/10)

Derthona-Asti; Imperia-Borgosesia; Sestri Levante-Lavagnese; Vado-PDHAE; Sanremese-Saluzzo; Bra-Gozzano; Caronnesse-Casale; Città di Varese-Chieri; Ligorna-Novara; RG Ticino-Fossano.

Classifica

Chieri 12 pti.; Novara 11; Bra 10; Città di Varese, Derthona, Vado, PDHAE 8; Casale, Asti, Gozzano, Sanremese 7; Ligorna, Lavagnese 6; Imperia 5; Borgosesia 4, Caronnesse, Fossano, RG Ticino 3; Saluzzo 2; Sestri Levante 1.

HOCKEY SU PRATO

Lorenzoni, primo punto in campionato contro il Ferrini

Domenica 10 ottobre si è giocata in casa la seconda partita del campionato italiano di serie A vs la squadra cagliaritano del Ferrini. Le ragazze Lorenzoni, alla presenza del presidente Calonico, partono da subito con l'intenzione di affermare i tre punti per dimenticare la trasferta senza punti della gara precedente a Catania. Buone intenzioni, ma è in realtà il Ferrini ad esser più concreto a impensierire Alina Fadievieva in porta, tra le migliori in campo, e a non permettere all'undici di Gualtiero Berrino di impensierire l'avversario. Si gioca con buona intensità da entrambe le parti, ma sono le sarde ad affermare il vantaggio su azione di corner corto per ben due volte nella seconda frazione, mentre si registra un solo tiro pericoloso dell'attaccante nero-azzurra Lisa Di Blasi. È nella terza frazione che la Lorenzoni dà il meglio di

sé, compattando le linee e avanzando il nuovo acquisto, la «Leona» Bianca Donati, a dar man forte al centrocampio spostando avanti il baricentro. Si acciuffano 2 corner e la capitana Elena Carletti capitalizza segnando due reti fotocopia e riportando in parità la squadra. C'è il rimpianto della terza rete della nero-turchese Lu Suaya, annullata e soprattutto di aver terminato la gara con grande nervosismo provocato dalla panchina avversaria che ha determinato l'allontanamento dell'allenatrice Marieta Alacid e di una giocatrice per parte. C'è ancora molto da fare per migliorare il gioco ed utile sarà la sosta, dovuta agli impegni della Nazionale. La prossima gara sarà il 24 ottobre ancora sul campo di casa nei confronti dell'H. C. Milano. Da segnalare l'utile rientro, tra le giovani, di Alessia Di Dio sulla linea



mediana, mentre per problemi fisici Ilaria Mileto non ha potuto svolgere che il riscaldamento pre partita.

M. T.

Risultati giornata 2: H.F. Lorenzoni-Pol. Ferrini 2-2; Valverde-Amsicora

1-2; Argenti-Torino Universitaria 3-1; Butterfly Roma-Saba Roma 1-0. Classifica: Pol. Ferrini 4 punti; Argentia, Torino Universitaria, Amsicora, Valverde, Butterfly Roma 3; Lorenzoni 1; Saba Roma, Milano HP 0.

PALLAPUGNO

Sabato il primo atto della finale scudetto: Campagno sfida Massimo Vacchetto

Pallonistica Albeisa e Marchisio Nocchie Cortemilia si sono guadagnate la finale per aggiudicarsi il titolo di campione d'Italia in questa stagione 2021 di pallapugno. Nel fine settimana appena trascorso sono andate in scena le gare di spareggio, che hanno promosso le due squadre che si erano aggiudicate gara uno, per poi cedere nelle semifinali di ritorno. Vediamo com'è andata. (titoletto) Albeisa, meno noie del previsto. La prima "bella" delle semifinali della Serie A Banca d'Alba-Egea si è disputata sabato pomeriggio a Santo Stefano Belbo. «Sono una corazzata e per batterli di nuovo servirà un'altra nostra super prestazione», aveva detto Paolo Vacchetto della Barbero Virtus Langhe alla vigilia. L'impresa non riesce, seppur le motivazioni siano altissime: Campagno e compagni concedono solo due giochi all'avversario. Equilibrio solo nelle fasi iniziali del match: break della Virtus Langhe, ma contro break di Alba



con quarto gioco ai vantaggi; sul 3-2 si arriva alla unica dal 40-15 per la Barbero Virtus Langhe con punto vincente della Pallapugno Albeisa. Dal possibile 3-3 al 4-2, ma nel settimo gioco i doglianesi sprecano, con qualche errore di troppo, l'occasione per restare agganciati agli avversari. Non basta il time-out, la Barbero Virtus Langhe si disunisce e non riesce a contrastare il gioco albeise: un gioco dopo l'altro per l'8-2 alla pausa. Quasi una formalità la ripresa tre giochi (con l'ultimo ai vantaggi) per

l'11-2 finale.

PALLONISTICA ALBEISA: Bruno Campagno, Roberto Corino, Lorenzo Bolla, Michele Vincenti. **Dt Domenico Raimondo.** **VIRTUS LANGHE BARBERO:** Paolo Vacchetto, Nicholas Burdizzo, Gabriele Boetti, Roberto Drago. **Dt Alberto Moretti e Mauro Raviola.**

Cortemilia fatica ma ce la fa

Il secondo spareggio era in programma domenica a Canale, un catino ribollente di tifo e passione. Anche la partita regala emozioni e intensità: Vacchetto e compagni partono fortissimo, si portano sul 3-0 ma la Subalcuneo non si demoralizza, accorcia sul 3-2, poi sul 4-3, ma pur mantenendo alto il ritmo non riscono ad agganciare l'avversario sulla parità. Nell'ultimo gioco del primo tempo: si va ai vantaggi, biancorossi avanti di un 15, ma arriva l'errore in battuta di Raviola. Alla unica i cortemiliesi non

sbagliano un colpo: 7-3 alla pausa. Nella ripresa il Marchisio Nocchie Cortemilia fa capire che vuole chiudere presto con gioco a zero, i cuneesi ci provano, 8-4, ma il finale è tutto gialloverde, chiuso da una intra di Rivetti, il migliore in campo.

CORTEMILIA MARCHISIO NOCCIOLE: Massimo Vacchetto, Emmanuele Giordano, Marco Cocino, Francesco Rivetti. **Dt Gianni Rigo e Giovanni Voletti.** **SUBALCUNEO ACQUA SAN BERNARDO:** Federico Raviola, Alessandro Benso, Enrico Rinaldi, Gabriele Re. **Dt Paolo Danna.**

La finale

A Bruno Campagno il diritto di scelta: l'opzione è caduta sulla disputa di gara uno in trasferta. Pertanto la finale di andata di serie A si disputa sabato, la prima partita sarà a Cortemilia, alle ore 14.30.

Circondata dall'affetto dei suoi cari è venuta a mancare

ELISA VARESEO VED. FORNO
di anni 83

Se dante il trito amaro:
la figlia SANDRA con il marito Matteo
il figlio GIANNI con la moglie Marina
gli amati nipoti Franco con Marina, Andrea con Francesca, Laura con Luca, Francesca con Edoardo
gli adorati nipotini Alice, Matteo, Stefano, Ivan, Anna, Roman, Anita, Nives ed Emma.

La Benedizione avrà luogo Venerdì 8 Ottobre alle ore 10.30 presso il Cimitero di ZANCO di Villadeati (AL). Partendo da Strada della Colla 2 Pocapaglia (CN) alle ore 9.15.

Un ringraziamento particolare al dottor Sergio Donfrancesco per le cure e l'assistenza prestata.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

MICHELE ATTISANI
di anni 71

Se dante il trito amaro:
le sorelle CONCETTA e MARIA
i fratelli PIETRO e FRANCO
e familiari.

NON FIORI ma PREGHIERE

Il Funerale avrà luogo in BRA Venerdì 8 Ottobre alle ore 14 nella Parrocchia di Sant'Antonino M. Partendo dalla Residenza I Glicini alle ore 13.50.

Dopo le esequie il caro MICHELE verrà accolto nel cimitero di BRA.

O Signore, dona al tuo spirito l'eterna riposo e la Tua luce riempila nei suoi occhi.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

FRANCESCO FORTUNATO
di anni 87

Se dante il trito amaro:
i figli VINCENZO con la moglie Rossana
ANNA con il marito Giovanni
le nipoti Veronica, Alexandra, Alessia e Federica
amici e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in BRA Sabato 9 Ottobre alle ore 10 nella Parrocchia di San Giovanni B. Partendo dalla Casa del Comunità "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a alle ore 9.45.

Dopo le esequie il caro FRANCESCO verrà accolto nel cimitero di BRA.

Un ringraziamento particolare al dottor Attilio Riva ed a Luigi per l'assistenza prestata.

Nella discrezione serena, in cui si è svolta tutta la sua esistenza, si è spenta

GIUSEPPINA CARRETTO VED. DEL BROCCO
di anni 89

Se dante il trito amaro:
i figli NICOLETTA con Franco
MARCO con Gerardina
i nipoti Katia con Nando, Christian e Riccardo
i pronipoti Filippo e Samuele
ed i parenti tutti.

NON FIORI ma OFFERTE da devolvere alla LEGA DEL FILO D'ORO

Il Funerale avrà luogo in BRA Lunedì 11 Ottobre alle ore 14 nella Parrocchia di Sant'Antonino M.

Dopo le esequie la cara GIUSEPPINA verrà accolta al Tempio crematorio nel cimitero di Bra.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

ERMANNO ZOPPI
di anni 86

Se dante il trito amaro:
la moglie AMELIA
i figli BRUNA, ADRIANO e SILVIA
i generi, la nuora, i fratelli, la sorella,
i cognati, le cognate, i nipoti, i pronipoti, cugini e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in PAROLDO Lunedì 11 Ottobre alle ore 14 nella Parrocchia di San Martino. Partendo dall'abitazione, Strada Villarelo 27 CEVA alle ore 13.30.

Dopo le esequie il caro ERMANNO verrà accolto nel cimitero di PAROLDO.

Il S. Rosario sarà recitato nella Parrocchia DUOMO di CEVA Domenica alle ore 19.

Un ringraziamento particolare ai Dottori Taramasso e Fogliacco ed a tutte le Infermiere e Osa per le amorevoli cure prestata.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

SILIA COLAPIETRA VED. ZITO
di anni 88

Se dante il trito amaro:
il figlio MICHELE con la moglie Federica
la figlia TERESA
i nipoti Alessandra con Maurizio, Fabio ed Elisa
la pronipote Letizia
parenti ed amici tutti.

Il Funerale avrà luogo in ALBA Mercoledì 13 Ottobre alle ore 10 nella Parrocchia di San Lorenzo (Duomo). Partendo dall'Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno alle ore 9.30.

Dopo le esequie la cara SILIA verrà accolta nel cimitero di ALBA.

Il S. Rosario sarà recitato Martedì alle ore 20.30 in Parrocchia.

Serenamente ci ha lasciati nel rimpianto dell'amore e lottà che ci ha donato.

E' mancato

GIOVANNI GARBOLINO RIVA
di anni 90

Se dante il trito amaro:
la moglie CARLA
il figlio MAURO con NADIA
gli adorati nipoti Matteo e Sara

Il Funerale avrà luogo in CHIALLAMBERTO Mercoledì 13 Ottobre alle ore 10.30 nella Parrocchia dei Santi Filippo e Giacomo.

Dopo le esequie il caro GIOVANNI verrà accolto nel cimitero di CHIALLAMBERTO.

Il S. Rosario sarà recitato Martedì 12 Ottobre alle ore 20.30 nella Parrocchia dei Santi Filippo e Giacomo.

Nessuno muore sulla terra finché vive nel cuore di chi resta.

E' mancata

ADELAIDE MO VED. CANE
di anni 95

Se dante il trito amaro:
i figli GIOVANNI con Marina
PIERCARLO
i nipoti Silvia con Antonio, Valentina con Marco, Simone e Alice
i piccoli pronipoti Gabriel e Ginevra
le sorelle Giuseppina e Michelina
le cognate, i nipoti ed i parenti tutti.

NON FIORI ma DONAZIONI all'Istituto di Cardinale - IRCCS

Il Funerale avrà luogo in NEIVE-Borghonovo Giovedì 14 Ottobre alle ore 10.30 nella Parrocchia di San Giuseppe. Partendo dall'Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno alle ore 10.

Dopo le esequie la cara ADELAIDE verrà accolta al Tempio crematorio nel cimitero di Bra.

Il S. Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 20 in Parrocchia.

Un ringraziamento particolare al Dr. Giuseppe Fossacchi, al Dr. Loris Neri e al sig. Franco Botta dell'ADL per le preziose cure prestata.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

GIUSEPPE CASU
di anni 69

Se dante il trito amaro:
la moglie RITA
la figlia DANIELA
il figlio MICHELE con SERENA
le nipoti CAMILLA e ZOE
la sorella PASQUALINA ed il fratello TONINO con famiglia
e parenti tutti.

NON FIORI ma DONAZIONI all'Istituto di Cardinale - IRCCS

Il Funerale avrà luogo in BRA Giovedì 14 Ottobre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonino M.

Dopo le esequie il caro GIUSEPPE verrà accolto nel Tempio Crematorio del cimitero di BRA.

Un ringraziamento particolare al dottor Attilio Piselli per la sua umanità e professionalità.

Ringraziamento

Profondamente lottati per l'affetto dal quale sono stati circondati e per la manifestazione di cordoglio riservata per la scomparsa di

AGNESE VIOTTO IN OBERTO

i familiari, nell'impossibilità di farlo personalmente desiderano esprimere un commosso ringraziamento a quanti di persona, per scritto e con il ricordo, sono stati loro vicini.

La S. Messa di trigesima sarà celebrata in BRA: Domenica 24 Ottobre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo.

Ringraziamento

Profondamente lottati per l'affetto dal quale sono stati circondati e per la manifestazione di cordoglio riservata per la scomparsa di

AGOSTINO PANERO

i familiari, nell'impossibilità di farlo personalmente desiderano esprimere un commosso ringraziamento a quanti di persona, per scritto e con il ricordo, sono stati loro vicini.

Nel primo anniversario della scomparsa di

MARISA PANERO VED. RAVIOLA

La S. Messa di suffragio verrà celebrata in ROBERTO di Cherasco: Domenica 24 Ottobre alle ore 18 nella Parrocchia di Maria Vergine Assunta.

2020 - 2021 Anniversario

SILVIO GHIGLIONE
Ci manchi tantissimo.
La tua famiglia.

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in BRA: Sabato 23 Ottobre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori.

Secondo Anniversario 2019 - 2021

GAVINO GRANDU
Il tempo non cancella la tua immagine, non affievolisce il nostro dolore.
Ti ricordiamo a quanti ti conobbero e ti vollero bene.
I tuoi cari.

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in LA MORRA: Domenica 24 Ottobre alle ore 11 nella Parrocchia di San Martino.

2020 - 2021

Nel Primo anniversario dalla scomparsa della cara

LUIGIA GRIMALDI VED. BOSSOLASCO
sarai sempre una fiaccola accesa nei cuori di quanti ti vollero bene.
La tua famiglia.

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in BRA: Domenica 24 Ottobre alle ore 10.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori.



Reperibilità continua



0172 412838
0173 440008

Invia le condoglianze alla famiglia
www.gruppoverrua.it

ALBA - BRA - CHERASCO - GRINZANE CAVOUR - MONFORTE D'ALBA - NEIVE

Dopo una vita totalmente dedicata alla famiglia ed al lavoro cristianamente è venuto meno all'affetto dei suoi cari

Biagio Cane
(GINO) di anni 81

Lo annunciano:
la moglie **Valentina**
le figlie: **Laura** con **Roberto**
Yoliana
i nipoti **Eleonora** e **Alberto**
il fratello **Don Lino**
cognati, cognate, nipoti, cugini e parenti tutti.

Non fiori ma opere di bene

I Funerali avranno luogo in Sommariva Perno - Lunedì 11 Ottobre alle ore 15.30, partendo dall'Ospedale "Ferrero" di Verduno alle ore 15.10 per la Parrocchia dello Spirito Santo. Il S. Rosario sarà recitato Domenica alle ore 17.30 nella Parrocchia di Sommariva Perno. Dopo le Esequie il caro GINO riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Sommariva Perno.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA Tel. 0172.412716 - 412831

Ringraziamento

I familiari di

CARLA ALLOCCO

commossi, ringraziano tutti coloro che con attestazioni di affetto ed amicizia hanno testimoniato come il suo ricordo rimarrà vivo in quanti la conobbero e l'amarono.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 17 Ottobre alle ore 9.30 nella Chiesa Beata Vergine del Rosario (Bescurone) in Bra.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA Tel. 0172.412716 - 412831

Ringraziamento

I familiari commossi, ringraziano di cuore quanti con affetto hanno dimostrato di condividere il loro dolore per la perdita del caro

Carlo Burdese

Un ringraziamento particolare alla Classe 1939 di Bra e al Gruppo Alpini di Pocapaglia.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 24 Ottobre alle ore 18 nella Parrocchia Beata Vergine del Buon Consiglio in Macellai.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA Tel. 0172.412716 - 412831

1998 - 2021

Nel 23° Anniversario della scomparsa di

BIAGIO BORRELLI

il tempo non cancella il tuo ricordo, siamo certi che Tu dal cielo continui ad amarci e a proteggerci sempre. La tua famiglia

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:
Domenica 24 Ottobre alle ore 10.30 nella Parrocchia di San Giovanni Battista in Bra.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA Tel. 0172.412716 - 412831

Da oltre 40 anni esperienza, professionalità e serietà al vostro servizio.
Una buona tradizione che continua nel tempo...

Strada Falchetto, 61/B BRA

Casa Funeraria
LUSSO & RACCA s.n.c.
di Roberto Racca & C.

Telefono:
0172.412716
0172.412831

"Nella semplicità del suo cuore, sorridendo ha dato tutto"
E' mancata

Giovanna Merlo
ved. **Arnulfo**

Ne danno il triste annuncio:
i figli **MARIA LUCIA** e **GIAN CLAUDIO** con **ANILA**,
i nipoti **MONICA**, **LECA** con **VALERIA** e **ALICE**, **MANUELA** e **MATTEO**,
le cognate **TERESA** e **MARIUCCIA**, i cognati **ETTORE** e **PINO**,
nipoti e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo Giovedì 14 Ottobre alle ore 15 nella Parrocchia di Sant'Antonino in BRA, con partenza dall'abitazione (via XXIV Maggio, 6) alle ore 14.45 con autovetture. Il S. Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 20 presso l'abitazione. Dopo le esequie la cara Giovanna riposerà nella tomba di famiglia nel cimitero di Bra. Un riconoscente ringraziamento si rivolge al dottor **Attilio Pissilli** per la preziosa cura.

On. Funerari -0172 44262- **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia

"Vieni servo buono e fedele,
entra nella gloria del tuo Signore"
(cfr. Mt 25,21)

I Salesiani di Bra, la comunità della Riva, i familiari danno l'annuncio della morte di

don LIVIO GREPPI
SACERDOTE SALESIANO di anni 95

Il Santo Rosario sarà recitato:
Sabato alle ore 20.30 e Domenica alle ore 18 presso l'Istituto Salesiano di Bra.

Il Funerale avrà luogo Lunedì 11 Ottobre alle ore 15 presso l'Istituto Salesiano ove è stata allestita la camera ardente e si potrà far visita. Dopo le esequie il caro don Livio riposerà nella tomba della Casa Salesiana nel cimitero di Bra. Ringraziamo il Signore per il dono di una vita così lunga e bella spesa al servizio dei giovani con il cuore di Don Bosco.

On. Funerari -0172 44262- **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia

PRIMO ANNIVERSARIO
MARIA TERESA PANERO
in **COSTANTINO**
TERZO ANNIVERSARIO
CATERINA MATHIS

Grande è il vuoto che avete lasciato ma il vostro caro e dolce ricordo rimane vivo ed indimenticabile nel nostro cuore.
La famiglia

La Santa Messa di Anniversario in loro suffragio sarà celebrata:
DOMENICA 24 Ottobre alle ore 9,30 nella Parrocchia di San Vittore in Polenzo.
Si ringraziano sentitamente quanti si uniranno nelle preghiere.

LA BRAIDese di **LONGO RICCARDO** e **CINZIA** BRA - CHERASCO

2020 2021

Nella ricorrenza del PRIMO ANNIVERSARIO dalla scomparsa di

SILVANA MORINO
in **FOGLIATO**

Ti pensiamo ogni giorno con affetto e nostalgia.
Dal cielo prega per noi.
La famiglia

La Messa di Anniversario in suo suffragio sarà celebrata:
SABATO 23 Ottobre alle ore 18 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra.
Si ringraziano sentitamente quanti si uniranno nelle preghiere.

On. Funerari -0172 44262- **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia

LA BRAIDese
tel. 0172 44262 www.labraidese.it
di Longo Riccardo e Cinzia
Bra - via G. Piumati 1/3
Cherasco - via Vitt. Emanuele, 69

Schegge di luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

In quel tempo, si avvicinarono a Gesù Giacomo e Giovanni, i figli di Zebedèo, dicendogli: «Maestro, vogliamo che tu faccia per noi quello che ti chiederemo». Egli disse loro: «Che cosa volete che io faccia per voi?». Gli risposero: «Concedici di sedere, nella tua gloria, uno alla tua destra e uno alla tua sinistra».

Gesù disse loro: «Voi non sapete quello che chiedete. Potete bere il calice che io bevo, o essere battezzati nel battesimo in cui io sono battezzato?». Gli risposero: «Lo possiamo». E Gesù disse loro: «Il calice che io bevo, anche voi lo berrete, e nel battesimo in cui io sono battezzato anche voi sarete battezzati. Ma sedere alla mia destra o alla mia sinistra non sta a me concederlo; è per coloro per i quali è stato preparato».

Gli altri dieci, avendo sentito, cominciarono a indignarsi con Giacomo e Giovanni. Allora Gesù li chiamò a sé e disse loro: «Voi sapete che coloro i quali sono considerati i governanti delle nazioni dominano su di esse e i loro capi le opprimono. Tra voi però non è così; ma chi vuole diventare grande tra voi sarà vostro servitore, e chi vuole essere il primo tra voi sarà schiavo di tutti. Anche il Figlio dell'uomo infatti non è venuto per farsi servire, ma per servire e dare la propria vita in riscatto per molti».

(Mc 10,35-45)



Don Sebastiano Bergerone e la curatrice della rubrica

Don Sebastiano Bergerone*

Il 17 ottobre la Chiesa giunge alla XXIX Domenica del Tempo Ordinario (Anno B, colore liturgico verde). Tutto era diventato evidente da quando Gesù aveva elogiato Pietro per aver dichiarato: «Tu, Gesù, sei il Messia». Gesù aveva voluto che questa confessione avvenisse nel punto

più a Nord del territorio di Israele, dove si era insediata la tribù di Dan, dispersa nel territorio in netta minoranza. Il posto era di impressionante bellezza, sede dell'incantevole città di Baniyas, divenuta capitale della regione ad opera di Filippo. Egli, educato a Roma, per riconoscenza verso l'imperatore, aveva cambiato il nome della città in Cesarea. Questo degno figlio del crudele Erode rappresentava bene la grandezza umana: la potenza di Roma, il lusso, la bella figlia di

Erodiade come moglie, la splendida abitazione. Con questa realtà deve confrontarsi il Messia. Dall'estremo Nord Gesù inizia quel viaggio che lo porterà alla gloria della Croce. Gesù parla di croce, ma gli apostoli sono sordi; essi hanno una loro idea del Messia: conquisterà il regno più grande di qualunque regno del mondo; i suoi eserciti saranno irresistibili, perché sorretti dal braccio di Dio, i suoi possedimenti saranno senza confini, tutte le

popolazioni della terra affluiranno a Gerusalemme capitale per dichiararsi sudditi. E Gesù, il Messia, seduto sul suo trono, governerà il mondo intero. È la convinzione della gente, il punto finale della deformazione della figura del Messia, annunciato dai profeti, frutto della cattiva lettura della parola di Dio e dei desideri di rivalsa degli Israeliti. Giacomo e Giovanni "vogliono" essere i più vicini al potere del Messia, i primi a dividerne la gloria. Mentre Gesù sta spiegando che passerà attraverso la sofferenza e la morte, il fallimento della sua vita per arrivare con la risurrezione alla sua gloria, essi, in netto contrasto con quanto Gesù stava dicendo, noncuranti dell'inopportunità, avanzano la loro proposta.

Ogni persona desidera realizzare qualcosa di significativo nella sua vita e Gesù non condanna questa aspirazione. Ma essi sbagliano, pensando alla gloria nei termini di questo mondo. La gloria del mondo è qualcosa di effimero ed appartiene alle persone che hanno la ferocia delle belve e l'istinto del possesso a tutti i costi, che non vivono la vita del figlio dell'uomo, quella veramente umana che Gesù ha annunciato come progetto di Dio. Giacomo e Giovanni sono pronti a seguire Gesù fino in fondo anche col sacrificio ed hanno l'approvazione di Gesù, ma la risposta alla richiesta è riservata al Padre. Ora però Gesù corregge la loro concezione di primato. Nel suo regno il primo è colui che si mette a disposizione di chi ha bisogno, la grandezza sta nel servizio: la vita del figlio dell'uomo sta nel dono di sé, nel farsi prossimo ad ogni bisognoso, non solo in qualche occasione, ma nel duro quotidiano che diventa sereno e gioioso, perché corrisponde alle aspirazioni più profonde della persona.

*Salesiano di Bra



Chi siamo

Europe Advisory è una società di consulenza che vanta una consolidata esperienza nel settore dell'advisory alla clientela istituzionale, corporate e retail, favorendo l'accesso strategico ai mercati dei capitali, sia sotto forma di debito che sotto forma di equity, ed assistendo le imprese in operazioni di finanza straordinaria.

La nostra storia

Il progetto prende spunto dall'acquisto del ramo d'azienda di una precedente esperienza societaria, che, dal 2004 al 2013, ha ben avviato, consolidato e specializzato la propria attività in questi settori.

La società è nata dall'opportunità di costituire una new-co partecipata da alcuni prestigiosi studi di commercialisti, coinvolgendo altresì advisor operanti nel marketing e nella consulenza finanziaria, oltre a professori universitari di facoltà di management ed economia al fine di offrire alla clientela la possibilità di fruire di una consulenza completa, personalizzata ed altamente specializzata, capace di generare un importante valore aggiunto nel medio-lungo periodo.

Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

Via Emilio de Cavalieri, 12 - 00198 Roma (RM)

Strada provinciale S. Bartolomeo, 17 - 12013 Cuneo - Chiusa di Pesio (CN)

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

- Attività di advisory e consulenza ad aziende;
- Consulenza per lo studio e la predisposizione di business plan e di piani industriali;
- Assistenza nella redazione e nella composizione di documenti economici, finanziari e patrimoniali;
- Compimento di inventari, valutazione e stime di beni e diritti di ogni genere, materiali ed immateriali;
- Attività di promozione, coordinamento e gestione di iniziative per l'assunzione di studi preliminari e di fattibilità, indagini di mercato, studi finanziari e di opere esecutive e l'assistenza per lo sviluppo, la direzione e la coordinazione dei lavori conseguenti;
- La stesura di perizie aziendali e immobiliari;
- Consulenza nella ristrutturazione del capitale, nel reperimento di nuove fonti finanziarie di debito, nella rinegoziazione dell'indebitamento esistente e nella ristrutturazione dell'indebitamento in contesti di procedure giudiziali e stragiudiziali;
- Assistenza nella concessione del credito bancario.

Email: info@europeadvisorysrl.com
Tel: 0171 734917

Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Affascinante, seducente, lunghi capelli biondi, bellissimi occhi azzurri, sorriso che incanta, vive e lavora nell'azienda agricola familiare, in Piemonte, ma sarebbe disponibile anche a trasferirsi, qual'ora incontrasse l'amore vero, 31enne, volontaria Croce Rossa Italiana, cerca uomo, non importa l'età, seriamente intenzionato a matrimonio o convivenza. No stranieri, per favore. 340 3848047

È una donna che si nota e si ammira in mezzo alla gente, splendidi occhi verdi, e capelli scuri, 38enne, lavora in una

azienda dolciaria, come impiegata, è semplice, sincera, vorrebbe costruire una famiglia, insieme ad un uomo perbene, non importa se più maturo, anche separato, e con figli, no perditempo, grazie. 338 4953600

È una fantastica 44enne, italiana, bruna, occhi scuri, viso simpatico, e sempre sorridente, ha un fisico armonioso, lavora in in campagna, e si occupa di volontariato con le persone anziane, ha sani principi morali, e crede nella famiglia, ed essendo single, è alla ricerca di un uomo, non importa se più grande, ma fedele, onesto, con cui vivere serenamente, e a cui volere be-

ne. 349 8258417

Piemontese, ha una piccola azienda artigiana, che lavora il vetro, classica bella donna bionda, occhi celesti, fisico slanciato, ha un modo di vivere semplice e apprezza le piccole, belle cose, che la vita le regala, 49enne, divorziata senza figli. Sarebbe lieta di incontrare un signore corretto, tranquillo di carattere, con cui condividere il futuro, vive sola, e sarebbe disponibile anche a trasferirsi. 333 1588016

Signora amabile, di buon cuore, è carina, fisico snello, meravigliosi occhi azzurro mare, 58enne giovanile, è italiana, vedova da tempo, casalinga, coltiva l'orto, cucina benissimo, libera da impegni familiari, sarebbe disponibile anche a trasferirsi, se incon-

trasse un uomo, anche più maturo, ma affidabile, sincero, per farsi buona compagnia. 331 3154203

LAVORO

CERCASI COLLABORATRICE DOMESTICA AD ORE CHE SAPPIA CUCINARE E STIRARE. ZONA CHERASCHESE. OTTIMA RETRIBUZIONE. MOSCARINI 335252455

CERCASI APPASSIONATO DI ANIMALI PER AIUTO IN PICCOLO PARCO NATURALE ZONA CHERASCHESE - MOSCARINI 335/252455

Pizzeria a Novello cerca cameriera e aiuto pizzaiolo, autunniti, con maggiore disponibilità nel weekend. Tel. 340.9352831

Uomo solo con casa in Bra centro cerca signora per piccoli lavori domestici. Cellulare: 3332365032

Signora di 45 anni cerca lavoro come: badante, solo giorno o notte, pulizie e stiro. Part time o sabato e domenica. Telefono: 320.1790560.

Signora di 34 anni cerca lavoro come: badante solo giorno o ore, pulizie e stiro, babysitter. Telefono: 388.5671600.

IMMOBILIARI

Affittasi capannone di 800 mq, in zona artigianale di Bra, con ampio piazzale e due accessi. Per informazioni contattare il numero 333/3103416

Carmagnola. Privato vende cascina da ristrutturare situato lungo la Strada Provinciale Carmagnola-Casalgrasso. Abitazioni, magazzini, tettoie aperte e chiuse, orto. Acqua potabile. Fabbricati mq. 1.000; Terreno mq. 3.000. Adatto a 2-3 famiglie. Tel. 339-6671042

CARMAGNOLA, Frazione Tuninetti. Agriturismo affitta camere ammobiliate; frigorifero, televisore, wi-fi gratuito. € 400,00 (quattrocento) mensili. Pagamento anticipato. Tel. 339/6671042

Vendesi/affittasi capannone di varie metrature in via XXIV Maggio a Bra. Per informazioni: 340.7343773

Privato affitta autorimessa in via Mucci di mq. 21 con doppia entrata in stabile di recente costruzione. Per info: 338.7801545.

Affittasi garage in Bra centro - Via Sarti. Per informazioni tel. 339 7395086.

Affittasi alloggio fronte mare (zona Bergeggi) composto da ampia cucina, due camere da letto, bagno, posto auto per i mesi estivi. Referenziati e no perditempo. Dalle 17 in poi al 334-3254490.

Affittasi alloggio immerso nel verde composto da ampia cucina, salone, due camere da letto, sgabuzzino, bagno, piccolo sotto scala, garage e/o posto auto, riscaldamento autonomo a metano, no spese condominiali. Referenziati e no perditempo. Dalle 17 in poi al 334-3254490.

Affittasi alloggio al 1° piano, ingresso leaving, piccola cucina, due camere da letto, bagno e ampio garage. 3318032094.

Affittasi garage (via Marco-

ni, Bra) e piccoli alloggi ammobiliati (piazza XX Settembre, Bra). Tel. 338-5038415 oppure 335-7446834

Privato: Vende, in Bra, attico centralissimo doppia esposizione 138 mq con posto auto. No intermediari. Tel. 335-5393546 oppure 3357724603

RINA Prime Value Services opera nei Real Estate Services con una focalizzazione nell'ambito della valutazione e della certificazione tecnico immobiliare, con un focus all'innovazione tecnologica ed alla sostenibilità. Una realtà che unisce professionisti di altissimo standing, track record di eccellenza, strumenti innovativi e altamente performanti. Per potenziamento dell'ufficio marketing siamo alla ricerca di

Digital Marketing Specialist

Il Digital Marketing Specialist avrà le seguenti responsabilità:

- realizzazione di contenuti grafici, comunicativi
- gestione dei Social Network con riferimento alle strategie aziendali
- gestione dei siti web aziendali
- creazione di newsletter tramite utilizzo di piattaforme di direct marketing
- interfaccia con le agenzie pubblicitarie esterne

Requisiti richiesti:

- esperienza pregressa nel ruolo di almeno 2 anni
- esperienza nella gestione di Social Network e siti internet, preferibilmente BtB
- buone competenze di utilizzo del Pacchetto Adobe e degli strumenti di grafica
- buone competenze di utilizzo di Power Point
- buone competenze di video editing
- conoscenza CMS (wordpress)
- conoscenza base Html e CSS

Completano il profilo forte orientamento all'obiettivo unitamente alla passione per il Digital, ottime capacità relazionali e di analisi.

Zona di lavoro: **Savigliano (CN)**

Orario di lavoro: **Full time**

Invio CV a **marketing@rinaprime.com**

La ricerca è rivolta ad ambosessi (L. 903/77). Si prega di autorizzare il trattamento dei dati personali con riferimento al Regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016

**CERCASI
VERNICIATORE/
CARROZZIERE
PER VEICOLI
INDUSTRIALI
CHIAMARE
3936899856**

Ricerca Personale

Stiamo ricercando un **Professionista** non necessariamente residente in zona (possibile utilizzo del lavoro agile) con comprovata esperienza (almeno 10 anni) come **Responsabile Ufficio Acquisti**, settore impianti elettrici industriali. Il candidato dovrà necessariamente possedere una approfondita conoscenza dei materiali ordinari di produzione (**sono gradite conoscenze dei materiali di idraulica**). Richiediamo spiccata capacità negoziale (**capacità di trattativa con i fornitori**), competenza logistica e conoscenza dei principali gestionali di settore impiantistico; il candidato dovrà possedere una ottima destrezza con il pacchetto office. Completa la figura il possesso di patente B e l'essere automunito; si ragionerà, in fase di colloquio, sui benefit necessari con il candidato. La retribuzione sarà valutata in base al profilo proposto. La ricerca è da considerarsi **urgente**.

Telefono 017496095 E-mail: info@khunken.it

MONCHIERO & C., azienda Braidese operante nel settore delle macchine agricole e forestali cerca: **meccanico specializzato** con esperienza maturata nel settore delle macchine agricole, forestali o industriali. Si richiede buona conoscenza dei componenti meccanici ed impianti oleodinamici, serietà e disponibilità. Si offre serietà di un'azienda presente sul mercato da più di 50 anni, retribuzione equiparata alle capacità del candidato. Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91, e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03. Inviare dettagliato curriculum, corredato di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 679/2016, tramite fax 0172 458225 o e-mail **info@monchiero.com**

**CERCASI
GESTORE**
per ristorazione e gioco bocce circolo libertas S. Maria Rocca dal 1° Gennaio 2020
Rif. tel. 3662282724

Ricerca Personale
L'AtelieReale di Cervere
azienda dolciaria con produzione artigianale altamente qualitativa cerca **lievitista motivato e collaborativo, esperto in impasti di panettoni e colombe**, per inserimento nel proprio organico.
Contattare il 339/2638491 se referenziati e seriamente interessati

Cerco bottiglie vino Barolo e Barbaresco, Whisky, vecchie annate e recenti, prezzo ragionevole, massima serietà.
CELL. 3357311627

ilnuovo BRAIDese
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ

**SETTIMANALE
DI INFORMAZIONE
Autorizz. Trib. di Alba
n. 248 del 4/12/1963**
Direzione e redazione
IL NUOVO BRAIDese srl
Piazza Giolitti, 8
12042 BRA Tel. 0172 412948

E-mail:
direttorebo@gmail.com
redazione.ilnuovobraidese@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Direttore responsabile
Claudio Bo

Impaginazione e composizione
Media One srl

Pubblicità
Polo Grafico Spa

Tariffe pubblicità
1 MODULO - (38x42 mm) Euro 45,00
Per pubblicità legale, ricerca al personale, vendite fallimentari, necrologi Euro 50,00 a modulo.
Colore + 30%
La Direzione si riserva il diritto di rifiutare avvisi giudicati non opportuni. I manoscritti, anche se non pubblicati, non si restituiscono. Tutto il materiale (pubblicità, testi, foto, etc.) contenuto in queste pagine non è riproducibile senza l'autorizzazione dell'Editore.

Abbonamento annuo
Euro 30,00
per maggiori informazioni
info@polografico.it

Stampa e spedizione
Centro Stampa Quotidiani S.p.A.
Via dell'Industria, 52
25030 - Erbusco (BS)

Campagna Abbonamenti 2022

**ABBONATEVI SUBITO
SOLI 30 EURO
fino al 31 dicembre 2022**



L'abbonamento si può sottoscrivere/rinnovare:

- sul conto corrente postale n. 13419106 intestato a La Piazza Grande specificando "Rinnovo abbonamento annuale a Il Nuovo Braidese"
- Presso:
 - Ascom Via Milano 8 - Bra
 - Redazione Piazza Giolitti 8 - Bra

INFO
0171.39.22.11
info@polografico.it



SPACCIO FRESCHI BIRAGHI

DAL 13 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE 2021

SCONTI AUTUNNNALI

SU UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI SELEZIONATI



Lunedì 1° novembre:
APERTO

Offerte valide dal 13 ottobre al 2 novembre 2021 salvo esaurimento scorte.

SPACCIO FRESCHI BIRAGHI: Via Cuneo, 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN) - Tel. 0172.380273
Orario di apertura: Tutti i giorni: 09:00 - 12:00 / 14:30 - 19:00 - **Chiuso il lunedì mattina**