

Il Punto

Rosaria Ravasio

Moriranno in tanti per salvarci dal cancro del terrorismo

Obiettivo dichiarato da Israele dopo avere subito l'attacco del 7 ottobre: distruggere Hamas, per distruggere il terrorismo. Ma Hamas sapeva che Israele avrebbe reagito e ha teso una trappola, per deviare l'opinione pubblica internazionale sul tema umanitario. Purtroppo non stiamo parlando di un militare o di un uomo politico, stiamo parlando di un terrorista (che non agisce senza appoggi esterni - questo è chiaro). Un uomo che per anni ha studiato questo momento, costruendo gallerie sotterranee e creando depositi di armi sotto i punti sensibili della città (ospedali, scuole etc.) per poi - come sta succedendo - ribaltare la frittata contro Israele, quando un missile (dei suoi) colpisce il parcheggio di un ospedale. Che sia chiaro, il popolo palestinese è innocente, ma viene usato, esattamente come gli ostaggi (quelli italiani sono già tutti morti): agnelli da immolare sull'altare delle "questioni di principio" terroristiche, che non hanno regole e colpiscono i civili come se fossero soldati mandati in guerra. Ma stupisce come tutti i vertici militari e quelli dell'informazione di Hamas, dopo avere assistito e subito certe sue decisioni, si siano dati dimissionari dichiarando, che appena potranno migreranno in altro luogo (una notizia questa non evidenziata da molti media e rintracciabile nei podcast dei quotidiani italiani), mentre, paradossalmente, si moltiplicano manifestazioni a favore di Hamas con la scusa di dovere proteggere i palestinesi (cerchiamo di non mischiare le carte). Manifestazioni che, per vie trasversali, vengono fomentate dai complici dei terroristi. E i palestinesi? E' doloroso doverlo ammettere, ma questo popolo per i terroristi ha lo stesso valore degli ostaggi e, che piaccia o no, viene trattato come merce umana. Perciò dobbiamo alzare il nostro sguardo per avere il coraggio di accettare una triste realtà: alcuni ostaggi, così come alcuni civili palestinesi moriranno (dobbiamo metterlo in conto), ma sarà per salvare tutti gli altri abitanti della Terra da un pericolo terribile: quello del terrorismo e dell'annullamento dei diritti fondamentali dell'uomo. Noi che più e meno direttamente veniamo risparmiati da certe atrocità dovremmo come minimo essere riconoscenti a tutto il popolo d'Israele.

Un anniversario d'argento, anzi di "argento vivo". Proprio questo è infatti il tema della venticinquesima edizione di scrittorincittà, presentata nella mattinata di mercoledì 25 ottobre nella splendida cornice di Villa Tornaforte Aragno. La nota kermesse letteraria, una delle più prestigiose non solo del cuneese, ma di tutto il Piemonte e dell'intero panorama nazionale, ha raggiunto questo invidiabile traguardo, spegnere 25 candeline, mantenendo la sua natura, le sue radici, solide e forti, e implementando di anno in anno il programma, ricco di nomi di spicco del mondo letterario e culturale italiano e internazionale. La presentazione, introdotta dal padrone di casa, l'editore Nino Aragno, è stata preceduta da una lettura magistralis di Gian Arturo Ferrari, scrittore, docente di storia del pensiero scientifico e già collaboratore di grandi case editrici quali Mondadori e Rizzoli. La storia del libro è stata la protagonista di questo intervento tanto dettagliato, quanto appassionante.

Sandrone a pagina 5

Speciale Calici e Forchette: appuntamenti «di gusto» a Mondovì



Servizi da pag. 9 a pag. 13

PRESENTATI A VILLA TORNAFORTE ARAGNO IL TEMA E IL PROGRAMMA DELL'EDIZIONE 2023

Scrittorincittà: anniversario d'argento vivo

BEINETTE

Un altro tranquillo Consiglio comunale

SERVIZIO A PAG. 19

BORGIO S.D.

La chiocciola incontra il vino

SERVIZIO A PAG. 18

BOVES

Sera di «Halloween» molto «gotica»

SERVIZIO A PAG. 15

CHIUSA DI PESIO

Vivere la montagna: un convegno

SERVIZIO A PAG. 16

PEVERAGNO

Ripartito il «Progetto AMA»

SERVIZIO A PAG. 17

CUNEO

«Scuole al centro» cambia la città



SERVIZIO A PAG. 5

OSPITE D'ECCEZIONE PER IL COMANDO DEI CARABINIERI FORESTALI

Il Generale di Corpo d'Armata in visita a Cuneo

Il Generale C.A. Andrea Rispoli, Comandante delle Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dell'Arma dei Carabinieri ha visitato nella giornata di mercoledì 25 il reparto forestale del capoluogo dove è stato accolto dal Comandante del Gruppo Carabinieri Forestale di Cuneo Ten. Col. Luca Stella unitamente al Comandante del NIPAAF (Nucleo Investigativo) e ai Comandanti dei 14 Nuclei Forestali Carabinieri. Nel corso dell'incontro il Comandante del Gruppo ha illustrato i dati dell'attività operativa.

Servizio a pag. 2



SOCIETÀ

Assegnati i premi Res Publica 2023: riconosciuto il valore dell'impegno civile

Servizio a pag. 24

CRESCIBUSINESS - ISP

La Granda al top in digitalizzazione



RAVASIO A PAGINA 21

AGROALIMENTARE

«Food in progress» il futuro è qui



SERVIZIO A PAG. 23

CONFARTIGIANATO CUNEO

Al via a 1^ fase del progetto pilota di comunità energetiche

Le Comunità Energetiche sono un tema di visione, grazie alle quali sarà possibile raggiungere grandi risultati in termini di sostenibilità ambientale attraverso la condivisione dell'energia. È necessario quindi far crescere in ognuno dei soggetti coinvolti - cittadini, imprese, associazioni ed istituzioni - una piena consapevolezza del bisogno di "prendersi cura" del Pianeta, creando i presupposti necessari a garantire il futuro per le nuove generazioni. Questo il senso dell'incontro, organizzato a Cuneo lo scorso 24 ottobre dall'organizzazione di Categoria, per presentare l'avvio del "progetto pilota" sulle Comunità Energetiche e rientrando nelle iniziative della "Settimana per l'energia e la sostenibilità" promossa in tutta Italia da Confartigianato Imprese nazionale. Confartigianato Cuneo ha infatti recentemente attivato sul territorio provinciale un progetto sulle cabine primarie site nei Comuni di Cuneo, Borgo San Dalmazzo e Savigliano. L'iniziativa, realizzata con il contributo della Camera di Commercio di Cuneo, si articola, dopo la fase di studio e analisi, attraverso

so un percorso formativo e informativo al quale si affianca la valutazione per la realizzazione di alcune Comunità con il coinvolgimento di partner qualificati e competenti in materia (Environment Park, parco scientifico e tecnologico per l'ambiente) e il convinto sostegno di istituzioni e stakeholder (Amministrazioni comunali coinvolte e Fondazione CRC). Ai lavori dell'incontro, condotti da Joseph Meineri, direttore generale Confartigianato Imprese Cuneo, hanno partecipato Stefano Dotta del Green Building Lab Manager - Environment Park, e Davide Merlino, componente del Consiglio di Amministrazione della Fondazione CRC. «Con le Comunità energetiche - commentano da Confartigianato Cuneo - si dà vita ad un importante progetto etico che pone cittadini e imprenditori al centro, fornendogli una maggiore consapevolezza del sistema di produzione ed erogazione dell'energia. Grazie a tale conoscenza, coniugando i ruoli di consumatore a quello di produttore, si rafforza anche la sensibilità ambientale dei soggetti coinvolti».



Danilo Paparelli per La Bisalta

COMANDO CARABINIERI FORESTALI

Il Generale di Corpo d'Armata Andrea Rispoli in visita a Cuneo

Il Generale C.A. Andrea Rispoli, Comandante delle Unità Forestali, Ambientali e Agroalimentari dell'Arma dei Carabinieri ha visitato nella giornata di mercoledì 25 il reparto forestale del capoluogo dove è stato accolto dal Comandante del Gruppo Carabinieri Forestale di Cuneo Ten. Col. Luca Stella unitamente al Comandante del NIPAAF (Nucleo Investigativo) e ai Comandanti dei 14 Nuclei Forestali Carabinieri. Nel corso dell'incontro il Comandante del Gruppo ha illustrato i dati dell'attività operativa, evidenziando come anche nel corso del 2023 sia stata svolta un'intensa attività di prevenzione con oltre 11 mila controlli che ha scongiurato danni al prezioso patrimonio naturale della pro-

vincia. L'attività di contrasto agli illeciti ambientali, condotta in piena sinergia con i Reparti dell'Organizzazione territoriale e con le altre specialità dell'Arma dei Carabinieri, ha portato a 230 segnalazioni all'Autorità Giudiziaria per varie aggressioni all'ambiente e alla contestazione di sanzioni amministrative per oltre 800.000 euro.

Presenti nell'occasione anche il Comandante della Regione CC Forestale "Piemonte" Gen. B. Benito Castiglia, il Ten. Col. Giuseppe La Torre della linea territoriale dell'Arma, ed il Comandante del Centro di Addestramento Carabinieri Forestale di Ceva, Cap. Davide Campagna. Nel corso della visita il Gen. C.A. Rispoli si è riuni-



to con il personale dei Nuclei CC Forestale esprimendo l'apprezzamento per la professionalità, il costante impegno e i risultati conseguiti nel contrasto agli illeciti ambientali, ai tagli furtivi, al dissesto idrogeologico e agli incendi boschivi, a tutela del patrimonio agro-forestale e faunistico del territorio. Nel seguito della giornata il Gen. C.A. Rispoli ha fatto visita al Comune di Cherasco, ove si è svolto un incontro con il Sindaco Carlo Davico. Con l'occasione il Comandante del CUFAA ha avuto modo di visitare Palazzo Salmatoris, noto per aver ospitato Napoleone Bonaparte il 28 aprile 1796 in occasione della firma dell'armistizio di Cherasco.

POLIZIA LOCALE DI CUNEO

Proseguono i controlli nei parchi e nelle zone sensibili

Nella giornata di lunedì 23 ottobre, la Polizia Locale di Cuneo ha effettuato una serie di controlli nei parchi cittadini e nelle aree sensibili dell'Altipiano. L'operazione è stata condotta dai nuclei Servizi Mirati e Pronto Intervento al fine di preservare la sicurezza urbana e il rispetto delle normati-

ve. Durante i servizi di controllo sono stati verificati i documenti di una decina di cittadini stranieri, tutti risultati in regola. Tuttavia, presso i Giardini Fresia, un uomo originario della Costa d'Avorio, seppur regolare sul territorio nazionale, è stato trovato in possesso

di marijuana. In seguito all'identificazione il soggetto è stato sanzionato ai sensi della vigente normativa, mentre la sostanza stupefacente è stata sequestrata. Altre due sanzioni sono state comminate nella zona del Quadrilatero nei confronti di due uomini. I due sono stati

sorpresi mentre consumavano bevande alcoliche per la strada, violando un'ordinanza sindacale attualmente in vigore. Il provvedimento, firmato dalla sindaca Patrizia Manassero nello scorso febbraio, vieta tassativamente il consumo di alcol su area pubblica nel quartiere Cuneo Centro.

CARABINIERI DI BRA E ALBA

Due arresti per spaccio di stupefacenti

Resta alta l'attenzione dell'Arma dei Carabinieri verso i fenomeni di degrado urbano che sempre più spesso si traducono in forti disagi per i cittadini e che rappresentano uno dei fattori in base ai quali cala la c.d. "sicurezza percepita".

Dopo l'operazione dello scorso settembre portata a termine dai Nuclei Operativi delle Compagnie Carabinieri di Alba e Bra, che aveva portato all'arresto di numerose persone sospettate di essere tra gli attori dello spaccio di stupefacenti nei due centri, ed i servizi straordinari di controllo del territorio dei giorni scorsi, prosegue lo sforzo teso alla repressione del fenomeno dello spaccio di stupefacenti. La scorsa settimana i Carabinieri della Compagnia di Bra hanno tratto in arresto un 30enne di nazionalità senegalese in prossimità della centralissima piazza Roma, avendo accertato alcune cessioni di hashish a giovani del luogo, i quali sono stati segnalati amministrativamente alla Prefettura di Cuneo quali assuntori di stupefacenti. Il cittadino extracomunitario, deferito all'Autorità Giudiziaria anche per la violazione della normativa sull'immigrazione, è stato processato con rito direttissimo, celebrato presso il Tribunale di Asti nella mattinata del 18 ottobre, e condannato alla reclusione di mesi 8 con il beneficio della sospensione condizionale della pena.

Nel pomeriggio del 23 ottobre scorso, nel corso di un servizio appositamente programmato presso il Parco dell'Acqua di via dell'Acquedotto ad Alba, un cittadino albanese di venticinque anni è stato sorpreso dai Carabinieri del Nucleo Operativo della Compagnia Carabinieri di Alba mentre tentava di disfarsi di ventitré dosi di cocaina. Arrestato condotto dagli operanti presso il Carcere di Alessandria a disposizione dell'Autorità Giudiziaria, nella giornata di ieri è stato processato con rito direttissimo e, anch'egli, condannato alla reclusione per 8 mesi.

Occorre evidenziare come le segnalazioni dei cittadini, in tale ultimo caso, si siano rivelate fondamentali per l'orientamento dei servizi disposti dalla Compagnia Carabinieri di Alba, ragione per la quale si auspica, anche per il futuro, una sempre maggiore collaborazione da parte della cittadinanza.

POLIZIA DI STATO - QUESTURA DI CUNEO

Intensificati i controlli straordinari sul territorio del capoluogo

Nel pomeriggio del 19 ottobre., su disposizione del questore, Carmine Grassi, personale della Polizia di Stato (U.P.G.S.P., Squadra Mobile, Squadra Polizia Amministrativa, Divisione Anticrimine, Polizia Scientifica, Ufficio Immigrazione, Reparto Prevenzione Crimine di Torino), con il concorso di unità cinofile antidroga della Guardia di Finanza, ha effettuato dei servizi straordinari di controllo del territorio nel Comune di Cuneo, con particolare attenzione alle aree vicine la stazione ferroviaria, piazzale della Libertà, corso Giolitti, via Antonio Meucci, via Silvio Pellico, via Bassignano, corso Dante e zone limitrofe, piazza Boves, giardini Freisa e Cuneo centro.

Nel corso dei sopracitati servizi sono stati conseguiti i seguenti risultati: n. 196 persone identificate, di cui 26 pregiudicate; n. 35 veicoli controllati; n. 2 esercizi pubblici sottoposti a verifica; n. 5 persone accompagnate in Ufficio, per accertamenti; n. 1 sanzione ammini-



strativa elevata. Nello specifico, venivano controllate le persone solite raggrupparsi

nell'area antistante la stazione ferroviaria e bonificata la zona, con le unità cinofile antidroga

della Guardia di Finanza; a cura della Polizia Amministrativa venivano verificate le licenze

dei veicoli adibiti a taxi, nonché controllati un esercizio pubblico di somministrazione di alimenti e bevande, senza riscontrare anomalie mentre nei confronti di una Agenzia di Affari veniva contestata la violazione ex art 115 Tulp (omessa comunicazione dell'avvio di attività al Questore). Inoltre, veniva eseguita una perquisizione personale, a carico di una cittadina italiana, finalizzata al rintraccio di sostanza stupefacente, con esito negativo. Proseguiranno, anche per le prossime settimane, analoghi servizi sul territorio di altre città della provincia.

CARABINIERI DI FOSSANO

Controlli finalizzati a evitare gravi incidenti stradali e spaccio di stupefacenti

Nella notte tra il 21 e il 22 ottobre 2023, i Carabinieri della Compagnia di Fossano hanno eseguito un servizio straordinario di controllo del territorio essenzialmente finalizzato alla prevenzione del c.d. "fenomeno delle stragi del sabato sera" e al contrasto dello spaccio e consumo di sostanze stupefacenti, svolto lun-

go le principali direttrici stradali e nei pressi di locali pubblici presenti nella giurisdizione. Nel corso del servizio sono stati raggiunti i seguenti risultati: - identificate 86 persone; - controllati 38 veicoli; - eseguite 9 perquisizioni; - segnalate 13 persone ai sensi dell'art. 75 D.P.R. 309/1990 qua-



li assuntori di stupefacenti; - sequestrati 0,31 grammi di "marijuana", 0,89 grammi di "crack" e 21,98 grammi di "hashish"; - elevate 3 contravvenzioni per violazioni del Codice della Strada, due delle quali per eccesso di velocità, per un importo totale di euro 2.096,00;

- contestata 1 violazione amministrativa per ubriachezza ex art. 688 c.p.; - contestata ad una persona la guida in stato di alterazione psicofisica da abuso di sostanze psicoattive, con contestuale ritiro della patente guida e sequestro finalizzato alla confisca dell'autovettura.

CONFARTIGIANATO GIOVANI

A Cuneo le nuove leve dell'artigianato italiano

In Italia la voglia dei giovani di fare impresa non manca e lo testimoniano i 535.000 imprenditori artigiani under 40 nelle cui mani è affidato il futuro della piccola impresa italiana. In questo contesto opera il, attivo in tutto il Paese, che quest'anno ha individuato Cuneo per lo svolgimento del tradizionale appuntamento Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato annuale dedicato alla formazione degli imprenditori associati con il meeting "Insieme oggi, prospettive per il futuro. Ambizioni, strategie e voglia d'impresa" svoltosi gli scorsi 20 e 21 ottobre presso lo

Nel capoluogo la due giorni del meeting formativo nazionale del Movimento Giovani di Confartigianato

Spazio Varco del capoluogo. "L'evento - spiega Omar Garino, presidente del Movimento Giovani di Confartigianato Cuneo - parte dalla consapevolezza che alla base del mondo che cambia c'è il rinnovo generazionale, dove le nuove generazioni portano, in modo costruttivo, il loro sguardo sul mondo. Uno sguardo che, in tensione con le sfide di questo tempo, incentivi a sperimentare nuove soluzioni, in coerenza con nuove priorità, bisogni, significa-

ti e modalità di vivere e generare lavoro e benessere. E per farsi attori di questo cambiamento è necessario che tale ruolo venga riconosciuto ai giovani e che gli stessi vengano messi nelle condizioni di poterlo svolgere - nella società, nelle imprese e nelle organizzazioni - al meglio. È con questo spirito che il Movimento Giovani Imprenditori ha affrontato questo importante appuntamento annuale, guardando alla Generazioni Z ed Alpha, nella consa-

pevolezza che il cambiamento spetta ai giovani e che è responsabilità anche nostra costruire il giusto contesto affinché questo avvenga". "La formazione - aggiunge Luca Crosetto, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo, nonché fondatore, nel 1994, del gruppo giovani cuneese - è uno degli strumenti fondamentali per svolgere al meglio il ruolo di imprenditori e dirigenti del Sistema Confartigianato, per comprendere ed af-



Luca Crosetto

frontare i cambiamenti, rapidi e profondi dell'economia e della società. I giovani artigiani rappresentano il futuro del nostro settore e hanno una responsabilità in più: devono "contaminare" i loro coetanei, comunicare e diffondere il valore artigiano, mostrare le opportunità e le soddisfazioni che i giovani possono trovare in un'impresa". Ai lavori, cui hanno partecipato il presidente nazionale di Confartigianato Imprese Marco Granelli e

il presidente nazionale del movimento giovani Davide Peli, si sono susseguiti, tra gli altri, gli interventi di Enzo Memoli (Consulente di Direzione e Docente di Change & Project Management - Ideatore di "Mannaggiament" - Formazione Fuori dagli Schemi) e di Mariella Nocenzi (Professoressa Associata in Sociologia generale presso l'Università "La Sapienza" di Roma, Dipartimento di Comunicazione e Ricerca sociale).

L'ATL DEL CUNEESE PARTNER DELLA REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

Cuneo e la Valle Grana protagoniste della prossima puntata di Linea Verde Life



Linea Verde Life questa settimana farà tappa nel cuneese: la conduttrice Elisa Isoardi accoglierà la collega Monica Caradonna nella sua terra natia. Il viaggio inizierà dal salotto buono di Cuneo, piazza Galimberti, per arrivare al Parco fluviale Gesso e Stura che circonda l'intera città: un'area naturale protetta che unisce 14 Comuni e 5.500 ettari di territorio, tra la montagna e la pianura. Insieme, Elisa e Monica ne scopriranno la biodiversità e i progetti legati all'ecosostenibilità. Le riprese si sposteranno poi in Valle Grana, un territorio incontaminato protetto dalle Alpi Marittime e dalle Alpi Cozie. Arrivati a Castelmagno, nel piazzale del Santuario di San Magno a 1760 metri di altezza, si apprezzeranno le caratteristiche distintive della cultura occitana. Lungo il viaggio nelle Alpi di Cuneo, saranno numerosi gli incontri con aziende e laboratori che abbracciano modelli innovativi di economia circolare e sostenibile.

Particolare attenzione verrà riservata al buon cibo, tra tradizione e innovazione, con la proposta di ricette e piatti di pura golosità in locande e ristoranti attenti all'utilizzo di materie prime di qualità e da filiera corta. Finale di puntata mozzafiato, con la mongolfiera marchiata VisitPiemonte che si innalzerà sulla città di Cuneo grazie alla maestria del pilota John Aimo, anima del Raduno Internazionale delle Mongolfiere che ogni anno, in occasione dell'Epifania, colora il cielo della provincia Granda con i palloni aerostatici. L'ATL ha collaborato per la buona riuscita della puntata in sinergia con il Comune di Cuneo, con la Camera di Commercio di Cuneo, con l'Associazione Albergatori della Provincia di Cuneo e con VisitPiemonte DMO. Linea Verde Life a Cuneo, per la regia di Dario Migliardi, vi dà appuntamento sabato 28 ottobre alle ore 12.25 su Rai Uno.

LUTTO

Ultimo saluto all'ex dipendente della Provincia Marco Fraire



È mancato venerdì 20 ottobre presso l'ospedale di Savigliano, all'età di 74 anni, l'ex dipendente della Provincia Marco Fraire. Originario di Revello, dopo l'esperienza lavorativa nel sindacato agricolo Coldiretti, era passato alle dipendenze della Provincia di Cuneo, dapprima al Settore Tutela Ambiente e successivamente in Presidenza. Fraire, agricoltore e apicoltore per passione, si era poi dedicato alla cultura assumendo il ruolo di capodelegazione del Fai (Fondo Ambiente Italiano) della sezione di Cuneo. Il funerale si è tenuto nella mattinata di mercoledì 25 ottobre a Saluzzo. Fraire lascia la moglie Paola, la figlia Chiara con Marco, i fratelli Domenico e Carlo e la sorella Teresa.

Valentina Sandrone

Prosegue l'immersione cuneese nel mondo della fotografia al femminile. Dopo l'inaugurazione della mostra "Fotografia è donna", allestita alla Castiglia di Saluzzo, nella sera di giovedì 19 ottobre è stata inaugurata, nello splendido contenitore del Filatoio Rosso di Caraglio, la mostra "gemella": "Inge Morath. L'occhio e l'anima". Le sale dell'ex fabbrica tessile ospiteranno fino al 25 febbraio 2024 più di 200 scatti della prima fotografa donna scritturata dall'agenzia Magnum Photos. Nata a Graz nel 1923, studia lingue a Berlino e, poco più che ventenne, riesce a fuggire dalla capitale tedesca martoriata dal secondo conflitto mondiale e a iniziare la sua attività come giornalista, fotografa e fotoreporter. Nel 1953, all'età di soli trent'anni, entra a far parte della celebre agenzia fotografica su invito del collega e amico Robert Capa e da quel momento la sua carriera seguirà un percorso non solo fulgido, ma tutt'altro che scontato per una giovane donna degli anni '50. A Caraglio sono esposte oltre 200 scatti suddivisi in quindici sezioni tematiche, di cui una sezione con fotografie mai esposte in Italia prima d'ora. L'allestimento, realizzato da Fondazione Arte e dalla Regione Piemonte e curato da Marco Minuz e dai coniugi Brigitte Bluml-Kaindl e Kurt Kaindl, spazia dai suoi innumerevoli viaggi nei cinque continenti alla collaborazione con l'illustratore Sail Steinberg, per conclu-

dersi con i ritratti, filone che ha caratterizzato l'ultima parte della sua vita. All'inaugurazione, introdotta e moderata dal direttore di Fondazione Artea, Davide De Luca, sono intervenuti la sindaca di Caraglio, Paola Falco, il presidente di Artea, Marco Galateri di Genola, e due dei tre curatori: Marco Minuz e Kurt Kaindl. "E' per noi un onore inaugurare questa mostra e creare un legame con il sito della Castiglia di Saluzzo. Ringrazio le fondazioni bancarie, la Regione e ovviamente la Fondazione Arte che hanno reso tutto questo possibile. Ringrazio inoltre i ragazzi di EmotionAlp per l'aiuto e il supporto." Ha commentato la prima cittadina. Un onore, il portare a Caraglio Inge Morath, ribadito anche dal presidente Galateri di Genola. "Arrivo anch'io da un'area marginale, quelle che ora si definirebbero aree interne, nel mio caso nel nord-est, e proprio per questo partecipo con ancora maggiore gioia a questo progetto." Ha poi proseguito Marco Minuz "Lo chiamo pro-

Aperta fino al 25 febbraio, l'esposizione raccoglie più di 200 opere della prima fotoreporter donna della Magnum Photos

LA GRANDE FOTOGRAFIA PROTAGONISTA AL FILATOIO DI CARAGLIO

Inaugurata la mostra «Inge Morath. L'occhio e l'anima»



getto, benché il termine possa suonare ambizioso, e non solo mostra, perché c'è la volontà di dimostrare alle città centrali che anche le periferie sanno essere vivaci promotrici di cultura. Questa è la più grande mostra mai allestita in Italia su Inge Morath e non è solo un'esposizione di grande qualità, ma queste fotografie ci pongono davanti all'esercizio di affinare l'arte dell'osservare." "Siamo felici che questa mostra abbia un tocco di italianità. Ciò che

come curatori e come amanti di Inge Morath chiediamo al pubblico è che si approcci a questo fotografa percependola semplicemente, ma totalmente, come una donna. Morath non è mai stata una femminista nel senso più puro del termine, ma era una donna che sosteneva le altre donne, tanto che, dopo la sua morte, è stato istituito un premio a suo nome destinato a donne under 30 che portino a termine un progetto di documentario fotografico." ha illustrato Kurt Kaindl concludendo la presentazione della mostra "Qua troviamo più di 200 fotografie che ci offrono una visuale ampia sulla sua vita. Prima donna a entrare nella Magnum Photos, ha portato uno sguardo femminile

permettendo ai suoi lavori di distinguersi rispetto a quelli dei colleghi uomini. Mentre gli altri fotografi e fotoreporter si occupavano di politica e di guerre, lei optò per tematiche legate all'analisi dei contesti sociali e culturali. Basti pensare che come primo incarico venne mandata a Venezia, avrebbe dovuto restare alcuni giorni, ci restò tre mesi e portò alla Magnum uno dei reportage più straordinari sulla città lagunare. Parlava 7 lingue e cercava di imparare l'idioma, ma anche le culture e le tradizioni, dei Paesi in cui viaggiava, nei suoi ritratti si vede un rapporto umano sincero con il soggetto dall'altro lato dell'obiettivo, Inge Morath è stata tutto questo, ha portato l'umanità in un

mondo ancora dominato da altre componenti". Un allestimento unico, ricco e immersivo nel mondo di una delle più grandi fotografe della storia, questo è "Inge Morath. L'occhio e l'anima". La mostra resterà aperta fino a domenica 25 febbraio nei seguenti orari: giovedì e venerdì ore 15.00-19.00; sabato, domenica e festivi ore 10.00-19.00. chiusura biglietteria ore 18.30. Biglietti: intero € 12,00; ridotto € 9,00 (il ridotto si intende riservato a bambini e ragazzi di età compresa tra i 7 e i 19 anni, studenti universitari fino ai 25 anni, over 65, insegnanti, soci ACLI, soci FAI, possessori di biglietto di ingresso alla mostra Fotografia è donna); ridotto per gruppi (minimo 10 persone, massimo 20) € 6,00; ridotto per scolaresche (mini 15 persone, massimo 25) € 3,00; ingresso gratuito per bambini fino ai 6 anni, soci ICOM, persone con disabilità e accompagnatore, possessori di "Abbonamento Musei Piemonte e Valle d'Aosta" e di "Abbonamento Musei Formula Extra", guide turistiche abilitate nel territorio piemontese, giornalisti, per residenti in Caraglio solamente la domenica mattina, L'esposizione è realizzata in collaborazione con Suazes, Fotohof, Magnum Photos e Comune di Caraglio, con il sostegno di Fondazione Compagnia Sanpaolo e con il contributo della Fondazione CRC e della Fondazione CRT. Per informazioni: www.fondazionearte.org.

da sinistra Kurt Kaindl, Marco Minuz, Paola Falco, Marco Galateri di Genola e Davide De Luca

LA STRADA DELLA TRASUMANZA

«Patto d'amicizia» tra Arles e Cuneo: un percorso condiviso

Lo scorso 19 ottobre l'associazione Plastic Free, che si occupa ormai da anni di sensibilizzazione ambientale, ha eseguito una nuova raccolta insieme alle studentesse e gli studenti delle scuole superiori di Cuneo.

Giovedì mattina gli istituti superiori magistrali E. De Amicis, I.T.C. Bonelli e Tecnico Agrario Virgilio-Donadio si sono trovati presso il fiume Stura per effettuare una raccolta: si è trattato del recupero della data del 5 giugno 2023 (che era stata sospesa a causa del maltempo). La giornata è stata realizzata grazie al desiderio di alcuni studenti dell'attuale 4^A dell'istituto magistrale, di realizzare una giornata di sensibilizzazione che coinvolgesse tutti gli istituti superiori di Cuneo: per far ciò si sono rivolti direttamente al Comune di Cuneo e l'associazione Plastic Free. La proposta è sta-

ta quella di creare un appuntamento fisso annuale, in concomitanza della giornata dell'Ambiente, dove gli studenti e le studentesse avessero modo di manifestare in maniera pratica quello che da sempre i giovani di oggi richiedo a gran voce: attenzione per le tematiche ambientali, provvedimenti per l'imminente collasso climatico e politiche che mettano al centro delle proprie agende il cambiamento climatico. Le classi, dunque, hanno voluto rendersi partecipi ad un clean up "Scuole per l'ambiente", mettendosi in prima linea e combattere per questi ideali. La raccolta si è svolta presso l'area picnic del fiume Stura, spesso soggetta ad abbandoni di rifiuti. L'incuria dell'uomo e la scarsa attenzione hanno portato a raccogliere un quantitativo di rifiuti significativo: circa 500 kg tra vetro, lat-



tine, ferrosi, ingombranti e indifferenziata. All'evento hanno partecipato poco meno di un centinaio di ragazzi e ragazze che si sono prodigati nel raggiungere l'en-

nesimo importante risultato: rimuovere i rifiuti dall'ambiente. Visto il successo, l'evento sarà sicuramente riproposto a giugno 2024, nella speranza che sempre

più istituti aderiscano al progetto e lo rendano un appuntamento fisso, sottolineando come la cooperazione e gli ideali comuni possano essere un'occasione di

aggregazione e arricchimento personale. All'evento hanno presenziato l'assessore all'ambiente Gianfranco Demichelis e il dirigente tecnico del comune Massimiliano Galli. Durante la mattinata hanno avuto occasione di presentare l'ordinanza - fresca di firma - circa il divieto di abbandono nel cielo di palloncini gonfiati a elio e similari, per combattere l'inquinamento e limitare il rischio che questi possano causare la morte di pesci, uccelli ed animali terrestri. Si tratta dell'ultima iniziativa portata avanti dall'associazione Plastic Free e che, grazie alla perseveranza dei referenti, ha portato il Comune di Cuneo ad essere uno tra gli unici firmatari della regione Piemonte. In occasione della giornata è stato piantato un nuovo albero, questa volta un acero di monte, su gentile dono del Vivaio Roagna di Cuneo.

POLIZIA LOCALE

A Cuneo entrati in servizio sette nuovi agenti

Da giovedì 19 ottobre il corpo di Polizia Locale di Cuneo ha sette nuovi agenti in organico. L'ingresso è stato sancito dalla cerimonia di consegna delle placche di riconoscimento, tenutasi nella mattinata di mercoledì 18 ottobre presso piazzetta Reale a Torino.

Gli agenti, nati tra il 1986 e il 1997, hanno infatti terminato il 92° corso di formazione Regionale (durato da giugno a ottobre) comprendente: lezioni teoriche, attività fisica e tecniche operative, esercitazioni al poligono di tiro, primo soccorso e autoprotezione, guida dei veicoli di servizio. Verranno quindi impiegati nei servizi di sicurezza stradale, presidio del territorio, pronto inter-



vento, servizi mirati e di prossimità. Presenti alla cerimonia la

sindaca Patrizia Manassero, l'assessora alla Polizia Locale Cristina Clerico, il Comandante Bernardi, il vicecomandante Bergese, il vicecommissario Piacenza e l'ispettore capo Durando. "L'assunzione di ben sette neo agenti - dichiarano la sindaca Manassero e l'assessora Clerico - è un passo importante che ci permette di aumentare la presenza del nostro corpo di Polizia Locale sul territorio, per una maggiore sicurezza e un pronto intervento nelle situazioni di necessità". La Polizia Locale, secondo le normative nazionali e regionali vigenti, sul territorio comunale assolve funzioni di tipo: stradale, ammini-

strativo, giudiziario, sicurezza urbana, istituzionali e di rappresentanza, polizia commerciale ed edilizia, educazione stradale ma anche ambientale e alla legalità. Ad oggi, il Comando di Cuneo è composto da: il nucleo di polizia giudiziaria e l'ufficio contenzioso; il Servizio sicurezza urbana e stradale, comprendente la centrale operativa, il nucleo di polizia stradale, il pronto intervento e infortunistica, il nucleo territoriale eventi e l'ufficio traffico; i Servizi speciali, comprendenti il nucleo informativo e tributi locali, il nucleo antidegrado e il nucleo tutela del consumatore e oggetti rinvenuti.

PANATHLON CLUB CUNEO

Il campione paralimpico Diego Colombari protagonista dell'ultima conviviale

Il Panathlon Club di Cuneo ha tenuto il consueto incontro conviviale lo scorso giovedì 19 ottobre, presso il Ristorante "Locanda da Peiu".

L'ospite eccezionale della serata è stato il campione paralimpico Diego Colombari, già insignito dal Sodalizio nel 2021 del premio "Fair Play", che ha avuto modo di raccontare la sua storia e la sua vita da campione.

Presenti al tavolo della presidenza Valter Fantino (assessore allo sport del Comune di Cuneo), Raffaella Gramaglia (vicepresidente vicario di "Donne per la Granda"), Ezio Tino (presidente del Panathlon Club di Mondovì e delegato CONI per la zona di Mondovì) e Bruno De Stefanis (fisioterapista di Diego Colombari, Socio del Centro BDQ di Madonna dell'Olmo - Cuneo).

La serata, condotta dal presidente del club cuneese Giovanni Mellano, è stata un successo sia per il numero che per il coinvolgimento dei partecipanti. Diego Colombari ha raccontato la sua storia, che ha avuto momenti di intensa partecipazione emotiva, con sincerità e coraggio: una vita dove un incidente ha cambiato il tutto di una persona, ma il coraggio ha avuto ragione sulla dura realtà. Bruno De Stefanis ha poi sottolineato quanto interventi fisioterapici appropriati e adeguati possano essere d'aiuto ad uno sportivo così particolare quale è Diego Colombari. Numerose le domande dei presenti che hanno preceduto la consegna dei ricordi della serata agli intervenuti.



ANTIQUARIATO

Ultimo sabato di ottobre con «Il Trovarobe»



Sabato 28 ottobre, dalle 8.00 alle 18.00, sotto i portici di piazza Europa e corso Nizza, si svolgerà "Il Trovarobe", il tradizionale mercato dell'antiquariato e modernariato.

Se ami la disco degli anni 70/80/90
miscelata ai grandi successi
attuali, ascolta


**RADIO
VALLEBELBO**
www.radiovallebelbo.it

f.m. 105.100 per le provincie di Cuneo e Torino
f.m. 102.200 per le provincie di Asti ed Alessandria
f.m. 97.700 per Alba e dintorni
f.m. 96.100 per Acqui Terme e dintorni
f.m. 89.000 per Cairo e Valle Uzzone
f.m. 99.500 per Cairo e Valle Bormida
f.m. 99.700 per Spigno e Valle Bormida
f.m. 93.000 per Cengio e Millesimo
f.m. 101.100 per Carcare e Altare

AL VIA DUE NUOVI CANTIERI

«Scuole al centro»: così la città si trasforma pensando ai ragazzi

Stanno per aprirsi in città due nuovi cantieri: cominceranno infatti i lavori davanti alla scuola dell'infanzia Lucia Viano in via Rostagni (quartiere Donatello) e davanti alla scuola paritaria dell'Infanzia A. T. Galimberti e la vicina scuola secondaria di primo grado Leonardo Da Vinci, in via Sobrero. Si tratta di due interventi finanziati con i fondi del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) che faranno compiere un passo avanti al progetto "Scuole al Centro". Poche settimane fa è partito il primo di tali progetti, davanti all'asilo nido in via Silvio Pellico. Dopo l'avvio dei lavori di ristrutturazione dell'ex ospedale Santa Croce, partono così altri due cantieri sulla città finanziati con i fondi PNRR che si è aggiudicato il Comune di Cuneo.

Obiettivo di tutti gli interventi nell'ambito di "Scuole al centro" è la rimodulazione delle aree pubbliche circostanti gli edifici scolastici (strade di accesso, marciapiedi, verde pubblico) per consentire maggiore sicurezza per chi vi accede e per dare la possibilità a chi li frequenta di vivere momenti di socializzazione grazie alla realizzazione di piazze scolastiche, pedonalizzazioni, piste ciclabili e interventi di moderazione del traffico. In questo modo la scuola riconquista la sua centralità nel quartiere attraverso la riqualificazione degli spazi urbani in cui è inserita.

I due interventi al quartiere Gramsci e Donatello partiranno entro i primi dieci giorni di novembre. Essi porteranno con sé anche l'ampliamento della rete ciclabile in corrispondenza delle varie scuole, incrementando le aree pedonali e la rete ciclistica a servizio delle scuole.

Pochi giorni fa, "Openpolis" ha pubblicato un'indagine sui dati del Ministero dell'Istruzione secondo cui Cuneo risulta il capoluogo d'Italia con il maggior numero di edifici scolastici raggiungibili con piste ciclabili. Sono infatti 2 scuole su 3, cioè il 77,3% del totale, a essere raggiunto da una pista ciclabile; al secondo posto nella classifica nazionale c'è Modena, che ha il 66,2% delle scuole toccate da ciclabili. Il dato su scala nazionale è del 9,2%, vale a dire 1 scuola su 10 è raggiunta da piste ciclabili, mentre a livello di Regione Piemonte la media è del 13,3%. Cuneo registra anche un primato su scala regionale, dal momento che ha 7,7 km di piste per ogni 1000 residenti minorenni, il miglior dato in Piemonte. Grazie ai fondi PNRR sa-

Cuneo è il capoluogo d'Italia con il maggior numero di istituti scolastici raggiungibili in bicicletta, un'eccellenza che coinvolge ben 2 scuole su 3. Il desiderio è riportare gli spazi vicino alle scuole al centro dell'urbanistica e della vita sociale cittadina

ranno in tutto 5 i cantieri di riqualificazione di spazi di soglia scolastici: oltre all'asilo nido di via Silvio Pellico e le due scuole dell'infanzia in via Rostagni e in via Sobrero e la vicina scuola secondaria di primo grado Leonardo Da Vinci, saranno oggetto di riqualificazione anche le aree di fronte alla scuola Primaria Don F. Miraglio a Borgo San Giuseppe e alla scuola secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Borgo San Giuseppe.

Così la sindaca Patrizia Manassero: "Un altro cantiere parte, un altro traguardo raggiunto. I lavori davanti alle due scuole dell'infanzia rappresentano il raggiungimento di due obiettivi contemporaneamente: realizzare una seconda progettualità che abbiamo candidato ai finanziamenti PNRR e portare avanti concretamente la decisione di ripensare il ruolo della scuola nel contesto urbano, di cui parla il nostro Piano Strategico Cuneo 2030. A Cuneo si sta avviando in questi mesi una grande trasformazione grazie ai fondi PNRR, che la renderà una città ancora più vivibile e più inclusiva".

"Il dato che Openpolis ha messo in evidenza, non può che farci piacere", il commento dell'assessore alla Mobilità Luca Pellegrino. "Riconosce lo sforzo che abbiamo fatto di dare la priorità alla mobilità in sicurezza soprattutto per i più piccoli. I numerosi interventi previsti in prossimità delle scuole lo dimostrano. Le piste ciclabili continuano ad allungarsi sul territorio comunale: andremo avanti in questa direzione, perché ci sembra che i cittadini e le cittadine rispondano molto bene a questa rivoluzione della mobilità che porta con sé innumerevoli benefici".

Per maggiori informazioni è possibile consultare i seguenti link: <https://www.comune.cuneo.it/il-pnrr-e-i-grandi-cantieri-di-cuneo/missione-5-coesione-e-inclusione/mobilita-dolce-e-scuola-altipiano.html>; <https://www.openpolis.it/laccesso-alle-piste-ciclabili-non-e-uguale-per-tutti-i-minori/>.



DAL 30 OTTOBRE AL 12 NOVEMBRE 2023

MERCATO' lo SHOW delle OFFERTE

Il risparmio TOP dell'anno.

Le offerte sono valide presso

MERCATO' local MERCATO' MERCATO' extra MERCATO' Big

Riservata ai titolari di carta fedeltà
FINO AL 19 NOVEMBRE 2023

TUTTI IN CAMPO
CON LA TUA SPESA
SOSTIENI LO SPORT ITALIANO

Scopri di più su tuttincampo.it

MEDIA PARTNER
La Gazzetta dello Sport
Tutto il rosa della vita



Estratto del regolamento "Grande Raccolta Lotto" ed estratto dei termini e condizioni dell'iniziativa "Tutti in Campo" su www.tuttincampo.it. Regolamento e Termini e Condizioni completi richiedibili a Pragmatica Plus srl (TN) - info@pragmatica.plus

PRESENTATI IL TEMA E IL PROGRAMMA DELL'EDIZIONE 2023

Valentina Sandrone

Un anniversario d'argento, anzi di "argento vivo". Proprio questo è infatti il tema della venticinquesima edizione di scrittorincittà, presentata nella mattinata di mercoledì 25 ottobre nella splendida cornice di Villa Tornafor-te Aragno.

La nota kermesse letteraria, una delle più prestigiose non solo del cuneese, ma di tutto il Piemonte e dell'intero panorama nazionale, ha raggiunto questo invidiabile traguardo, spegnere 25 candeline, mantenendo la sua natura, le sue radici, solide e forti, e implementando di anno in anno il programma, ricco di nomi di spicco del mondo letterario e culturale italiano e internazionale.

La presentazione, introdotta dal padrone di casa, l'editore Nino Aragno, è stata preceduta da una lectio magistralis di Gian Arturo Ferrari, scrittore, docente di storia del pensiero scientifico e già collaboratore di grandi case editrici, quali Mondadori e Rizzoli. La storia del libro è stata la protagonista di questo intervento tanto dettagliato, quanto appassionante. Dalla Mesopotamia all'e-book, da Alessandria d'Egitto all'intelligenza artificiale, passando per Tucide, Omero e Gutenberg, la scrittura rimane l'unica forma d'arte che non crea nulla di esterno, di visibile e percepibile, è l'unica forma d'arte puramente intellettuale eppure, e forse proprio per questo, ci è

Scrittorincittà: un anniversario di «argento vivo»



Conoscere i libri e le parole è fondamentale per capire il mondo e per impegnarsi a migliorare la società. Da sempre scrittorincittà cerca di avvicinare il pubblico alla cultura e a contenuti di alta qualità

tanto necessaria. Terminato l'intervento del professor Ferrari, a portare il saluto delle istituzioni sono stato il vicesindaco di Cuneo Luca Serale, l'assessora alla cultura Cristina Clerico e il vicepresidente della Fondazione CRC Enrico Collidà, il quale ha ricordato come scrittorincittà sia conside-

rata "manifestazione rilevante" dalla fondazione bancaria. Il vero cuore della mattinata è stata però la presentazione del programma dell'edizione 2023: dal 15 al 19 novembre, oltre 200 appuntamenti per scuole, ragazzi e famiglie, veri protagonisti di scrittorincittà, ma anche tanti nomi eccel-

lenti per adulti, tra i quali Paolo Rumiz, Michele Serra, Camila Raznovich e Gustavo Zagrebelsky. Scrittorincittà 2023 sarà inoltre l'occasione per festeggiare la biblioteca civica di Cuneo, ente protagonista del festival, che quest'anno compie 220 anni e che si aggiudica così il fregio di biblioteca più

antica del Piemonte.

Assessora Clerico, cosa rappresentano questi 25 anni per scrittorincittà e per la città di Cuneo?

Rappresentano un traguardo e una partenza allo stesso tempo. Non era così scontato per una manifestazione culturale resistere nel tempo, soprattutto visti tutti i cambiamenti che sono intercorsi nel mondo e, nello specifico, nel mondo dell'editoria. In questo compleanno speciale noi vogliamo mettere una nuova energia e delle nuove

energie, ma soprattutto vogliamo ancora una volta avvicinare il pubblico a contenuti di qualità, questo è il senso fondante di scrittorincittà

Scrittorincittà si rivolge da sempre a un pubblico di scuole e famiglie, ma come si fa ad attirare verso la lettura un pubblico in una fascia d'età così variegata, adulti inclusi?

Viviamo in un mondo che si muove veloce, ma proprio a fronte di una maggiore complessità dobbiamo cercare risposte com-

plesse, sviluppare senso critico per comprendere ciò che ci circonda. Le prove Invalsi hanno dimostrato quanta difficoltà i ragazzi abbiano nel comprendere un testo scritto, ma spesso questa difficoltà si ravvisa anche negli adulti. Noi vogliamo non solo avvicinare i ragazzi ma, proprio attraverso di loro, portare i libri nelle famiglie, vogliamo che le persone approfondiscano e si informino, solo così potranno formarsi un'opinione. L'obiettivo di scrittorincittà è quello di portarci a lavorare sulle parole, sul loro significato più profondo.

Quale sarà il futuro di scrittorincittà? Dove vi vedrete nei prossimi 25 anni?

Al futuro di scrittorincittà stiamo già lavorando e si tratta dell'hub di S. Croce, progetto principale del PNRR cuneese. Vogliamo trasformare l'ex ospedale in un centro di attività culturali per la città, uno spazio in cui recuperare, radunare e condividere il sapere, uno spazio pubblico di incontro e confronto, perché siamo convinti che solo attraverso la conoscenza condivisa si possa tutelare ciò che sta alla base dello scambio di idee: la democrazia.

Il libro non è morto, anzi, non è mai stato così in salute, e conoscerlo significa conoscere qualcosa di più su noi stessi e sul mondo in cui viviamo. Conoscere le parole è il primo passo per usare quelle giuste per migliorare la società.

GOLD SPONSOR



www.straconi.it



RITORNA IL 12 NOVEMBRE ore 9,30
PER LA 40^a VOLTA LA TRADIZIONALE CAMMINATA CUNEESE

LA STRACÔNI DA SEMPRE VIVE NEL SEGNO DELLA SOLIDARIETÀ

ISCRIZIONI APERTE FINO AL 9 NOVEMBRE

I PUNTI DI ISCRIZIONE

GRUPPI SPORTIVI E SCUOLE:

La quota di adesione è fissata a € 5,00

Le iscrizioni dovranno essere presentate compilando gli appositi moduli, disponibili presso **IL PODIO SPORT** Via Valle Po, 99 - Madonna dell'Olmo - Cuneo - tel. 0171 413210

LIBERI:

La quota di adesione è fissata a € 5,00

Puoi iscriverti presso:

IL PODIO SPORT: Via Valle Po, 99 - Madonna dell'Olmo - Cuneo - tel. 0171 413210

BOTTA & B: Corso Nizza, 7 CUNEO - Tel. 0171 690310

BOTTA & B: Piazza C. Battisti, 3 MONDOVÌ - Tel. 0174 42130

oppure sul nostro sito www.straconi.it

CON IL PATROCINIO DI



CON IL SOSTEGNO DI
FONDAZIONE CRC

RICONOSCIMENTI IN OMAGGIO

TUTTI I PARTECIPANTI RICEVERANNO ALL'ARRIVO:
1 CONFEZIONE di Mele GALA
IL MAGNETE celebrativo delle 40 edizioni Stracôni.

IN COLLABORAZIONE CON



www.in-mente.it

TERMINE ISCRIZIONI 9 NOVEMBRE O AL RAGGIUNGIMENTO DI 19.500 ISCRITTI

Organizzazione: A.S.D. **il podio**, per INFO: Tel. 0171 631954 • info@asilpodio.it

SILVER SPONSOR



ULTIMI DUE APPUNTAMENTI ALLA SCOPERTA DELLA STORIA DELLA MUSICA

Doppio gran finale per il Festival Modulazioni 2023

I concerti di venerdì 27 e di domenica 29 ottobre segnano la conclusione della seconda edizione della kermesse dedicata alla musica «d'antan»

Venerdì 27 e domenica 29 ottobre 2023 a Cuneo andranno in scena gli ultimi due appuntamenti del “Festival Modulazioni. Musica senza tempo”, rassegna che porta la musica antica nei siti storici del capoluogo provinciale con una proposta in grado di soddisfare i gusti di ogni fascia d’età. Venerdì 27 ottobre, alle 21.00, nella chiesa di San Sebastiano, si terrà “A musical journey”, programma dedicato al viaggio e al sincretismo musicale nel XV e XVI secolo. A proporlo sarà il Visibilium Consort, quartetto a cappella specializzato in musica rinascimentale e formato da Anna Piroli (soprano), Annalisa Mazzoni (contralto), Alessandro Baudino (tenore), Enrico Correggia (basso) con Marco Saccardin alla tiorba. Si tratta di cantanti professionisti accomunati dalla passione per la musica antica, che hanno coltiva-

to con i più prestigiosi ensemble europei, da Hespèrion XXI e Jordi Savall al Bach Collegium Stuttgart e Helmuth Rilling, dal Coro della Radio Svizzera e Diego Fasolis a Il Canto di Orfeo e Les Musiciens du Prince e Gianluca Capuano. La loro esibizione, introdotta da Barbara Schiaffino (direttore responsabile del mensile di letteratura per l’infanzia “Ander-sen”), consentirà al pubblico di scoprire i viaggi che gli artisti del tardo Medioevo e del Rinascimento intrapresero durante la loro vita per individuare nuove sonorità, nuove danze e modi diversi di comporre e cantare. Con la scoperta dell’America, infatti, si spalancò un mondo di sonorità e ritmi inediti, con composizioni scritte in francese, italiano, latino, catalano, castigliano, siciliano, nahuatl e quechua. Ingresso libero.



Il quartetto Visibilium Consort

Domenica 29 ottobre, sempre alle 21.00, al teatro Toselli sarà rappresentata l’opera in nove scene “Corradino”, di Giuseppe di Leva. La tragica fine dell’ultimo degli Svevi, che da sempre commuove letterati e artisti, verrà interpreta-

ta da giovanissimi cantanti e strumentisti. Sul palco si alterneranno Anna Araghi (Corradino), Margherita Scaramuzzino (Federico), Marco Pangallo (contadino, terzo pescatore, ubriaco, barcaiolo), Antonio Viara e Vittorio Scossa (pri-

mo pescatore, messo papale) e Matteo De Carolis (generale, secondo pescatore, primo popola-no). A loro si affiancherà il coro di voci bianche della Scuola Comunale di Musica di Mondovì, dell’istituto musicale A. Vivaldi di

Busca e dell’istituto civico musicale G. Verdi di Asti. A dirigere l’opera sarà Maurizio Fornero, direttore della Scuola Comunale di Musica di Mondovì e collaboratore come organista e cembalista dell’Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai. La sua regia, invece, sarà affidata a Maria Paola Viano, docente di Teoria e Tecnica dell’Interpretazione Scenica presso il conservatorio “Verdi” di Milano. Ingresso a pagamento (10 euro), biglietti disponibili sul sito www.ticket.it. Il “Festival Modulazioni. Musica senza tempo”, giunto alla sua seconda edizione, è prodotto e organizzato da Maestro Società Cooperativa di Cuneo con il patrocinio del Comune di Cuneo e il sostegno del Ministero della Cultura, Fondo Unico per lo Spettacolo e Fondazione CRC. Per maggiori informazioni sugli spettacoli è possibile consultare il sito Internet www.modulazioni.net, le pagine Facebook (www.facebook.com/modulazioni.net) e Instagram (www.instagram.com/modulazioni) o scrivere a info@modulazioni.net.

LA SFUGGENTE NATURA UMANA PORTA A UN TUTTO ESAURITO SINO IN GALLERIA

Adriano Toselli

Ottima partenza ha avuto la stagione 2023-24 del cuneese teatro Toselli (sempre in collaborazione con la «Fondazione Piemonte dal Vivo»), con un tutto esaurito, un piedone sino in seconda galleria, cosa che sempre capita, soprattutto quando è protagonista un’opera contemporanea, non “classica”. Forse era il fascino del primo spettacolo, forse vi è stata adesione di ragazzi di qualche scuola (ma gli spettatori sembravano molto variegati), forse attiravano attori di certa notorietà, anche televisiva, specie Lino Guanciale, ma, certo ha avuto la sua parte l’opera di un regista autore, Davide Sacco, ancora giovane, tra i più profondi e creativi del panorama nazionale.

Martedì sera 17 ottobre è stato portato sul palco cuneese, nella sua ora intensa, lo spettacolo “L’uomo più crudele del mondo”, opera retta da due attori in costante dialogo (a fianco di Guanciale era Francesco Montanari), un’indagine, dalla sorpresa finale, con metodi e meccanismi intellettuali, sulla natura umana profonda, spesso difficile da sondare, e da confessare. La trama par semplice: un’arguta contrapposizione tra due persone molto diverse, un industriale commerciante d’armi, un ricco e potente, e un giovane cronista, misteriosamente scelto per intervistarlo, un giornalista ingegnerimo che, come a cercare di convincersi, continua ad autodefinirsi “una brava persona”...Sempre diffidare di quelli che si “autodefiniscono brava persona”. Di minuto in minuto, di forte emozione in forte emozione, a sfumarsi è stato, soprattutto, il ruolo di buono e cattivo che, all’inizio, sembrava così chiaro, ma bisogna arrivare in fondo per giungere ad un chiaro “rovesciamento”. In un primo tempo, parlando di pulsioni sessuali, sembra che si voglia solo mettere a fuoco una natura animalesca umana, soprattutto maschile, passando anche per il “prezzo di una uccisione” (mica poco,



contrattato da cinquanta a cento milioni di euro, senza trovarne il coraggio, perché non è notoriamente la virtù principale dei “miserabili”). Alla fine si capisce che “l’in-

tervista” era, in realtà, un agguato, una trappola di un genitore disperato, oltre che amorale, e magari anche immorale, venditore di armi, sfruttatore, ma sempre geni-

tore, allo stupratore e assassino della figlia, anni prima, in una scuola torinese. “Creatore compiaciuto di infelicità”, “l’uomo più crudele al mondo”, ma vittima del dolo-

re e della tristezza, dove anaspa a cercare le più improbabili empatie, tanto da vedere la morte come unica via di uscita, non importa se quella di sé o degli altri, inclusa la persona che ha davanti, quella che odia di più, forse l’unica che odia davvero tra quelle che uccide. La morte aleggia su di lui, dentro di lui, per molti aspetti è già avvenuta, per altri è prossima. Lo scenario è spoglio ufficio, dell’industriale, in squallido capannone. Il testo è di quei amati dai figli del Novecento arrivati nel nuovo millennio. La tragicità è quella tradizionale del teatro dai tempi degli antichi greci (che nel sottolineare gli aspetti oscuri dell’animo umano non ci mettevano proprio la scala, si pensi alla vendetta di Medea ed alla ricerca di verità, razionale e intellettuale, sino al masochismo, di Edipo, senza troppe colpe, ma con condanna inappellabile, figlio e marito incestuoso di Gioca-

sta, uccisore inconsapevole del padre, in letteratura gli uomini di Ulisse aprivano otri pieni di venti che non riuscivano a controllare). Loro avevano Apollo, il Dio della luce, e Dioniso, quello delle tenebre, ci spiegano i filosofi ottoneviceschi, come par giusto parlando di animo umano. Vero “uragano” sono stati gli applausi finali. Mercoledì 1° novembre si proseguirà partendo dalla letteratura e precisamente dall’omonimo e intenso romanzo di Kent Haruf (in Italia pubblicato da NN Editore, con adattamento e traduzione di Emanuele Aldrovandi), “Le nostre anime di notte”, con in scena Lella Costa. “È opera che narra la storia dolce e coraggiosa di un uomo e una donna che, in età avanzata, si innamorano e riescono a condividere vita, sogni e speranze: diretti da Serena Sinigaglia, con Lella Costa è Elia Schilton, a incarnare la poesia di questa storia

con la luce e il garbo che richiede”. “Addie e Louis son due vedovi ultrasettantenni, che vivono da soli, a pochi metri di distanza, che si conoscono da anni ma non si frequentano. Il “primo passo” importante è di lei, Addie, che, morto il marito, fatica a prendere sonno e propone di “dormire insieme”, non nel senso erotico dell’espressione, ma per dividere momenti di intimità e chiacchiere prima del sonno”. La stagione del teatro Toselli, come sempre, alterna il contemporaneo ai classici. Quest’anno più attenzione del solito rivolge al balletto e presenta anche il nuovo progetto Teatro No Limits. Gli abbonamenti sono Fedeltà (da 116 a 308 euro, di ciassette spettacoli), ma anche per otto (da 68 a 192 euro) o quattro spettacoli (da 35 a 104). I biglietti singoli, a esaurimento, se esenti da riduzioni, vanno da 11 a 30 euro. Gli acquisti si possono far online o alla biglietteria del teatro, prima dello spettacolo, dalle 16.00, o i mercoledì feriali dalle 9.00 alle 12.00. Per informazioni rivolgersi a Ufficio Spettacoli, telefonando allo 0171/444812 o scrivendo alla mail spettacoli@comune.cuneo.it, sito online www.comune.cuneo.it/cultura/teatro.

IN OCCASIONE DEL CONVEGNO SULL’OPERATIVITÀ DEL CLUB DIRIGENTI VENDITE E MARKETING

Giuseppe Tardivo onorato con la prestigiosa Sciarpa della Pace

Giovedì 19 ottobre si è tenuto presso il municipio di Cuneo il convegno dedicato ai primi 35 anni di operatività del club dirigenti vendite e marketing della provincia Granda guidato da Paolo Silvestro. In tale occasione, che ha visto tra i momenti centrali l’intervento di padre Natale Brescianini e la lectio di educazione finanziaria del banchiere Beppe Ghisolfi, è stata consegnata la Sciarpa della Pace al professor Giuseppe Tardivo. Dopo l’introduzione della sindaca Patrizia Manassero, è stato proprio Tardivo ad aprire il pomeriggio di lavori con una relazione tematica sulla dimensione umana del lavoro. “Il lavoro non è una funzione economica fine a se stessa, ma è un mix di socialità, spiritualità e mercato - ha spiegato il professor Tardivo - La dottrina sociale e le encicliche dei Santi Padri indicano l’importanza di passare dall’io al noi e al noi insieme, per reggere e vincere le sfide imposte dagli shock tecnologici, energetici e conflittuali non di rado vicini a noi”.



“Abbiamo assistito al sovvertimento del modello prevalgente - ha sottolineato padre Brescianini, esponente dei benedettini camaldolesi - Fino a qualche tempo fa, la persona chiedeva un lavoro e uno stipendio, mentre lo svi-

luppo educativo si svolgeva in luoghi indipendenti come famiglia, scuola e circoli sociali. Adesso che questi modelli comunitari intermedi sono tutti tristemente saltati, al lavoro si chiede di svolgere una funzione pure di carattere educativo, e ciò pone problemi e interrogativi le cui soluzioni sono tutt’altro che scontate o preconfezionate. Del resto, nelle sacre scritture, le domande prevalgono sulle risposte e ciò non per caso perché occorre una continua ricerca. Occorre per esempio chiedersi che cosa fare perché le persone tornino a riscoprire la fede perduta, o perché i giovani tornino ad accettare lo svolgimento di determinati lavori”. Nel prosieguo del convegno, il presidente dell’Unione montana valle Stura, Loris Emanuel, ha preordinato la cerimonia di consegna della pregiata Sciarpa della Pace, in lana di pecora sambucana, al professor Giuseppe Tardivo, le cui motivazioni professionali, accademiche e sociali sono state lette dalla professoressa Francesca Serravalle.



QUESTO NATALE SCEGLI L'ECCELLENZA



DA TRENT'ANNI, CI OCCUPIAMO DI CREARE REGALI AZIENDALI STRAORDINARI

Dal 1993 la nostra missione è progettare e confezionare con cura il dono perfetto per un Natale straordinario.

La Collezione Natale 2023 è la più ampia e ricca degli ultimi 30 anni: fai quindi la scelta giusta per stupire colleghi, clienti e amici, delizia i loro sensi con prelibatezze gourmet presentate con classe ed eleganza.

Se sei un'Azienda acquista le nostre Gift Box direttamente su **[SOLEDISANMARTINO.COM](https://www.soledisanmartino.com)**

SOLE DI SAN MARTINO SRL

 Frazione Annunziata 14/a - 12064 La Morra CN - Italy
(+39) 0173 509471 - ordini@soledisanmartino.com

SCANSIONA
E ACQUISTA
SUBITO!





SPECIALE CALICI E FORCHETTE

A BREO TORNANO PECCATI DI GOLA E FIERA DEL TARTUFO, A PIAZZA ESORDIO PER I “COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE”

Mondovì capitale del gusto

Gli appuntamenti e gli eventi si sdoppiano per dare una nuova connotazione ad un evento nato 25 anni fa

La Città di Mondovì rilancia: da sabato 28 ottobre a mercoledì 1° novembre andrà in scena l'edizione 2023 di “Peccati di Gola & XXV Fiera Regionale del Tartufo”. Al fianco dello storico evento gourmet, esordio assoluto, da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, per i “Colori delle Alt(r)e Langhe”, il festival del cibo e del vino del Monregalese. Un raddoppio di offerta enogastronomica fortemente voluto dall'Amministrazione comunale della Città di Mondovì: «Lavoriamo per dare una spinta nuova alla manifestazione – dichiara il sindaco Luca Robaldo –, nel solco che, per primo, Gianni Ferrero aveva iniziato a tracciare». L'associazione La Funicolare, su mandato del Comune di Mondovì, coadiuvata dalla segreteria organizzativa VMstyle Eventi & Comunicazione per “Peccati di Gola” e da Anna Prandoni per “Colori delle Alt(r)e Langhe”, con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Regione Piemonte, Intesa Sanpaolo e la collaborazione dell'ATL Cuneese, si prepara per “l'edizione delle grandi novità nel segno della tradizione”. Il format vincente rimane invariato, con le vie e le piazze di Mondovì Breo che ospiteranno gli stand delle eccellenze artigianali locali, laboratori di cucina, incontri, degustazioni e tante altre iniziative di intrattenimento per adulti e bambini. Un percorso espositivo interamente pedonale, caratterizzato come sempre da vaste aree tematiche dedicate alle eccellenze. Corso Statuto accoglierà l'Expo del Gusto, dedicato alle aziende del settore enogastronomico, alle Associazioni di Categoria, agli artigiani, ai produttori agricoli e ai presidi Slow Food. Sul medesimo corso anche Cibo di Strada Gourmet, l'area dedicata allo street food d'eccellenza e ai birrifici artigianali. Piazza Santa Maria Maggiore si riconferma la cornice delle Osterie della Tradizione e delle Enotecche dei Golosi, con il punto ristorazione collocato all'interno di una struttura coperta e riscaldata per offrire proposte di piatti a base di prodotti tipici e intrattenimenti musicali. Via Piandellavalle ospiterà la vetrina del territorio Monregalese, la promozione culturale e turistica del nostro territorio, mentre in via S. Agostino, all'interno del Centro Espositivo Santo Stefano, torna Casa Slow Food, in collaborazione con la Condotta Slow Food Cebano Monregalese: laboratori per grandi e piccini, degustazioni guidate, workshop e showcooking. In piazza Cesare Battisti storica collocazione della XXV Fiera Regionale del Tartufo, con i trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese, il Centro Na-



zionale Studi Tartufi e la cucina di Cascina Capello con piatti in abbinamento al tartufo fresco. Nei giorni dell'evento (sabato, domenica e mercoledì), i trifolao propongono le simulazioni di raccolta tartufi con i loro cani nell'area verde che verrà allestita sulla medesima piazza. In via Beccaria, i produttori del Mercato Contadino di Mondovì e del Monregalese saranno presenti con le loro eccellenze fino ad arrivare in piazza Roma, area dedicata a Melaviglia, alle De.Co. di Mondovì e del Monregalese, all'Agri Street Food: vendita diretta, frittelle di mele, focaccia, piatti a base di prodotti agricoli locali, laboratori, intrattenimenti musicali e l'esposizione di mele a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Piazza San Pietro è la cornice di Cuor di Zucca con la selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo. «Per il terzo anno consecutivo l'associazione che ho l'onore e l'onere di rappresentare - dichiara Mattia Germone, presidente 'La Funicolare' -, è pronta a dare il suo contributo per continuare la ventennale storia della manifestazione, in piena collaborazione con la Città di Mondovì. Forti del positivo riscontro ottenuto nelle precedenti edizioni, auspichiamo che l'inserimento di un'ulteriore vetrina per le eccellenze enogastronomiche del territorio, con eventi colloca-

ti nel quartiere di Piazza, possa trovare il favore del pubblico e impreziosire ulteriormente la caratura dell'evento». «Ci prepariamo all'edizione 2023 con importanti novità - dichiara Valentina Masante di VMstyle Eventi & Comunicazione, segreteria 'Peccati di Gola' -, mantenendo comunque i punti saldi della manifestazione e il percorso tematico tra le vie e le piazze del centro storico. Vogliamo tornare a stupire i nostri visitatori, coltivando l'attenzione nei confronti delle De.Co. e di tutte le preziose biodiversità che il nostro territorio continua a preservare». «Peccati di Gola rappresenta da anni un evento autunnale sentito e apprezzato non solo dai monregalesi: una vetrina importante per le produzioni agroalimentari e per la tradizione enogastronomica del nostro territorio, che attira visitatori da tut-

ta la provincia - dichiara Ezio Raviola, presidente della Fondazione CRC -. Con questa nuova edizione la manifestazione allarga i propri orizzonti e si rinnova, con l'ambizioso obiettivo di coinvolgere attori importanti del territorio in un gioco di squadra virtuoso per la nostra comunità». «Siamo lieti di sostenere questo progetto di valore, che mette insieme cibo, vino e cultura del Monregalese: un connubio virtuoso per lo sviluppo del turismo e la creazione di nuove opportunità di business - dichiara Andrea Perusin, Direttore Regionale Piemonte Sud e Liguria Intesa Sanpaolo -. Nei tre giorni dell'evento, i sapori e la bellezza del territorio saranno raccontati in piazza, nel solco della tradizione e dell'innovazione. Un modello di accoglienza che anche Intesa Sanpaolo, storicamente attiva a Mondovì e punto di riferimento nella Granda per famiglie, imprese ed enti locali, ha adottato nella filiale di Piazza Ellero, rinnovata dallo scorso anno come luogo aperto e dedicato alla relazione. Qui è presente anche una filiale Agribusiness, centro di eccellenza del Gruppo dedicato al mondo agroalimentare. Guardiamo al futuro del “made in Piemonte”, sempre più ambito e richiesto non solo in questo comparto, accompagnando gli investimenti delle imprese nella transizione sosteni-

bile e digitale e sostenendo le filiere con un progetto dedicato, esteso in regione a 85 filiere per un giro d'affari di quasi 10 miliardi di euro e 4.100 fornitori coinvolti». Confermato il coreografico allestimento aereo, con oltre duemila oggetti appesi: coltelli, forchette, cucchiari, bicchieri e l'immancabile mela, nelle versioni bianca e rossa, simbolo della manifestazione in onore delle produzioni della Garzegna. Un fil rouge che guiderà il visitatore nel quartiere di Breo, unito a Piazza dalla funicolare. Tanti i punti informativi in cui conoscere il dettaglio del percorso e del programma, oltre ad avere la possibilità di scegliere una “Mystery Box” dalla confezione dal contenuto ‘casuale’ e segreto, studiata per gli indecisi tra le numerose specialità gastronomiche della manifestazione. Disponibile anche l'oggetto simbolo di Peccati di Gola, realizzato dalla Ceramica Besio in produzione limitata: il «pizzicotto», un piatto senza bordi a due scomparti per vari utilizzi, dagli aperitivi, bagna cauda, vitello tonnato e non solo. “Una collezione che segna ancora di più il legame con la tradizione monregalese della ceramica».

Tutta la Città di Mondovì coinvolta in un evento ormai simbolo dell'autunno nella Granda. Lungo le vie del centro storico si mescoleranno sapori anti-

chi, dal profumo del tartufo, oro bianco delle valli, sino agli aromi delle panificazioni locali: degustazioni accompagnate dalle etichette delle Enotecche dei Golosi, pronte a stupire i palati più raffinati. A Mondovì, dal 28 ottobre al 1° novembre, ‘peccare sarà lecito’.

Orari di apertura aree espositive (ingresso gratuito)

Sabato 28 ottobre: dalle 9,00 alle 20,00 (le aree ristorazione rimarranno aperte fino alle 23,00)

Domenica 29 ottobre: dalle 9,00 alle 20,00 (le aree ristorazione rimarranno aperte fino alle 23,00)

Martedì 31 ottobre: dalle 11,00 alle 23,00 Osterie della Tradizione in piazza Santa Maria Maggiore

Mercoledì 1° novembre: dalle 9,00 alle 20,00 Osterie della Tradizione in piazza Santa Maria Maggiore, La Vetrina del Territorio Monregalese in via Piandellavalle, Casa Slow Food e Rakikorner in via S. Agostino, XXV Fiera Regionale del Tartufo in piazza Cesare Battisti, i produttori del Monregalese e Melaviglia in via Beccaria e piazza Roma.

Programma completo su: www.peccatidigolamondovi.it - @peccatidigolamondovi (pagine Instagram e Facebook)

XXV Fiera Regionale del Tartufo

Colori delle alt(r)e Langhe

Mondovì

dal 27 ottobre al 1° novembre 2023

Da oltre 65 anni costruire è il nostro **LAVORO.**

Capacità ed esperienze acquisite con la costruzione di strade, ponti e viadotti, gallerie, acquedotti e fognature, urbanizzazioni, edifici residenziali, artigianali, commerciali e industriali, alberghi, restauro e ristrutturazione di fabbricati.

In possesso di Certificazioni Qualità, sostenibilità e competenza; Attestazione rating di legalità; Iscrizione nella white list e nell' Albo Nazionale Gestori Ambientali; Attestazione SOA.



+39 0174 570011
info@scccostruzioni.com
www.scccostruzioni.com

Motec, Somoter,
B&M, Conicos, Garboli
e dal 2009 S.C.C.

CALICI E FORCHETTE

CALICI E FORCHETTE
COME MUOVERSI



- Peccati di gola**
XXV Fiera Regionale del Tartufo
Colori delle Alti Langhe
Mondovì
dal 27 ottobre al 1° novembre 2023
- EXPO DI PECCATI DI GOLA**
Concorso Statuto
Mostre/Mercato delle eccellenze agroalimentari
 - CIBO DI STRADA GOURMET**
Concorso Statuto
Lo street food a modo nostro
Biere artigianali
 - XXV FIERA REGIONALE DEL TARTUFO**
Piazza C. Battisti (Pala Gianni Ferrero)
Tartufi, prodotti a base di tartufo
La cucina di Castello Capello: come piemontese e tartufi
 - PRODUTTORI LOCALI**
Via Beccaria
I prodotti del Mercato Contadino e del Monregalese
 - MELAVIGLIA**
Piazza Roma
Alla scoperta dei sapori, dei profumi delle D.O.P.
di Mondovì e del Monregalese
 - CUOR DI ZUCCA**
Piazza San Pietro
Selezione di panche di tutto il mondo provenienti
dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Ricca
 - CASA SLOW FOOD MONREGALESE**
Centro Espositivo Santa Stefano (Sala Gianni Ferrero)
Laboratori, degustazioni guidate e esperienze sensoriali
 - RAKIKORNER**
Piazzetta Molo
La vetrina del liquore tipico di Mondovì
 - VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE
E PECCATI IN GIOCO**
Via Piandellavalle
Alla scoperta delle nostre valli,
delle iniziative culturali e delle eccellenze creative
Attività ludico ricreative per i più piccoli
 - OSTERIE DELLA TRADIZIONE
E ENOTECA GOLOSA**
Piazza S. Maria Maggiore
Il meglio delle eccellenze a tavola
 - COLORI DELLE ALTI LANGHE**
Piazza Maggiore
Il festival del cibo e del vino del Monregalese
 - LA CULTURA DI PECCATI DI GOLA**
Piazza Maggiore
Offerta Turistica L&T

Noi all'ambiente ci teniamo.



BCC PIANFEI E
ROCCA DE' BALDI
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



www.pianfeieroccadibaldi.bcc.it

SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

L'EVENTO CHE MIRA ANCHE A RISCOPRIRE LE BELLEZZE ARTISTICHE E ARCHITETTONICHE DEL BORGO DI PIAZZA

Ecco i Colori delle Alt(r)e Langhe

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, Mondovì diventerà capitale delle eccellenze del territorio, per la prima edizione di “Colori delle Alt(r)e Langhe”, il festival del cibo e del vino del monregalese ideato dal direttore artistico Anna Prandoni, giornalista ed esperta di enogastronomia, con il supporto del consulente enologico ed esperto enologo Andrea Moser, decretato da Fortune uno dei quaranta personaggi under 40 in grado di fare la differenza nel mondo enologico italiano. L'appuntamento sarà inaugurato con il taglio del nastro venerdì 27 ottobre alle 17.30 nell'Ottocentesco Circolo Sociale di Lettura.

«La prima volta che ho visitato Mondovì sono rimasta estasiata dalla bellezza dei tanti luoghi storici, architettonici e museali della città – ha dichiarato Anna Prandoni –. Farli conoscere e vivere, proprio attraverso il racconto di cibo e vino, mi è sembrato un passaggio naturale. Valorizzare queste meraviglie e renderle fruibili ad un pubblico più ampio, portando nuovi visitatori e appassionati è l'ambizione che mi ha guidata nell'ideazione di questa prima edizione dell'evento. Da “straniera” in questa terra posso avere un occhio esterno che vede senza pregiudizi i tesori che questa città racchiude: ho il desiderio di farli conoscere proprio raccontandoli con la chiave che più mi rappresenta, quella legata all'enogastronomia. Sarà un tuffo inconsueto nella città e nella tradizione del gusto piemontese».

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Ore 15-17 Agorà del cibo e del vino, una doppia tavola rotonda tra i giovani under 40



del territorio su tematiche dell'enogastronomia come il lavoro o le opportunità di crescita. Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 17.30 Mostra Light gardening by Giandomenico Frassi. Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 18.15 Amore e pastarelle. La brioche tra Milano, Napoli e l'innamoramento. Un talk dedicato alla relazione tra il mondo del cibo e quello delle emozioni. Dialogherà con Anna Prandoni, Ester Viola. Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 18.30 Aperitivo sulla Funicolare. Dall'alto del territorio Monregalese si svolgerà un aperitivo diverso dal solito, con le bollicine di Alta Langa e i rossi di Dogliani, guidata dall'enologo Andrea Moser

Ore 19.15 Cena di Gala firmata da Giubbani, Costardi, Ietto e Racca. Nel Circolo Sociale di Lettura si terrà la Cena di gala, conviviale per 80 ospiti. Dopo l'aperitivo curato dal brand ambassador Gin Engine Leonardo Todisco, sarà il momento di assaggiare il menu messo a punto dagli chef Christian Costardi

(Scalo, Torino), Jorg Giubbani (Orto by Jorg Giubbani, Moneglia) e Antonio Ietto in cui il fil rouge è la valorizzazione degli ingredienti del territorio. Se quest'ultimo firmerà l'antipasto Uova alla Giolitti, ricetta tipica nata in onore del monregalese Giovanni Giolitti e presentata dalla storica dell'alimentazione Samantha Cornaviera, gli altri chef serviranno rispettivamente il Carnaroli coniglio di Carmagnola, crema di formaggi piemontesi e riduzione di vino Barbera e la Coda di bue pressata, «marinara», prezzemolo e limone. Sempre Ietto preparerà il dolce Montebianco: Marroni, Cassis e Meringa. A chiudere la serata il maestro pasticciere Fabrizio Racca con il suo cremino, nocciola e gianduia. In abbinamento ai piatti, vi saranno i vini locali delle cantine Ceretto, Pio Cesare, Anna Maria Abbona, Moscato d'Astima I Vignaioli di Santo Stefano e, al termine della cena, una degustazione di distillati dell'azienda Argalà (Boves CN), in abbinamento ai prodotti di Lim Chocolate (Fossano).

SABATO
28 OTTOBRE

Alle 14 Tra tradizione e tutela del territorio L'amministrazione pubblica ha un forte ruolo nella tutela delle tradizioni di un territorio. Tradizioni che devono viaggiare verso il futuro, mantenendo radici e origini. Dialogheranno con Anna Prandoni: Luca Robaldo (sindaco di Mondovì), Vincenzo Bezzone (sindaco di Ceva), Roberto Salvatore (Sindaco di Salimour), Jorg Giubbani (chef), Paolo Dadone Marchisio (Stagionature Marchisio). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Dalle 15 alle 18 Impara il vino con Andrea e Luca Moser. Uno spazio pensato per imparare a conoscere il mondo del vino: ogni ora sarà possibile fare una esperienza diretta di degorgement e una degustazione guidata per scoprire il mondo delle bollicine e dei vini del territorio, insieme ad esperti del settore ed enologi. Portici Sottani piazza Maggiore

Ore 15 Realtà di Piemonte. Un dialogo tra le aziende e i suoi protagonisti in un territorio intriso di tradizione, ma che guarda con determinazione al futuro. Dialogheranno con Giulia Salis: Federico Dotto (Lim Chocolate), Leonardo Todisco (Gin Engine), Federica Boffa (Cantine Pio Cesare), Christian Costardi (Costardi Bros), Piero Nuvoletti (Argalà), Fabrizio Racca (maestro pasticciere). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 16 Tra narrazione e nuovi idoli. Il mondo digitale ha cambiato la narrazione sul cibo e sugli chef. In che direzione stiamo andando? Ne parliamo con chi ha fatto del racconto del cibo una professione, tra tv e social media. Vi sa-

ranno alcuni tra i volti più noti della TV, come Tommaso Foglia (giudice di Bake Off Italia su Real Time), Sonia Peronaci (cuoca, scrittrice, conduttrice televisiva, fondatrice del sito internet di cucina Giallo Zafferano), Samanta Cornaviera (oltre a curare il suo blog, scrive per La cucina italiana e per il canale del gruppo RCS, LeIv ha preso parte alla realizzazione della serie web “Massaie Moderne”), Verdiana Ramina (dietista da più di 20 anni, si occupa di svezamento, alimentazione complementare e di benessere delle famiglie) e Stella Bellomo (autorità nel campo del green living). Circolo di Lettura, piazza Maggiore, Mondovì

Ore 17 Cucina, critici & Co. Anna Prandoni dialogherà con Roberta Schira (critica gastronomica, psicologa del gusto, scrittrice e giornalista) sul tema della critica gastronomica. Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 18 I Falsi miti: tra cultura e scienza. Alberto Grandi sarà il grande protagonista dell'incontro in cui proverà a sfatare credenze e miti sulla tavola. Professore associato all'Università di Parma. Insegna Storia delle imprese, Storia dell'integrazione europea e ha insegnato Storia economica e Storia dell'alimentazione. È autore di circa una quarantina di saggi e monografie in Italia e all'estero. Al suo fianco ci sarà Daniele Paci, agronomo di professione che realizza contenuti di qualità per aiutare i consumatori a mangiare meglio e in maniera più sana

Ore 18 Degustazioni guidate di bollicine: Museo della Stampa Etichette d'autore con Giambattista Marchetto (giornalista) ed Eugenia Torelli (autrice); ex Teatro So-

ciale, Vini che fanno la storia, con Andrea Moser; Museo della Ceramica Il vino a tavola: un matrimonio d'amore, con Samanta Cornaviera e Adua Villa (volto noto della televisione italiana, sommelier e consulente enogastronomia). L'evento si ripete domenica alle ore 18

Ore 20 A teatro con Arianna Porcelli Safonov. Scrittrice, comica, performer, ha 40 anni, è nata a Roma, ha vissuto a New York e Madrid. Un giorno, all'improvviso, ha scelto di trasferirsi in un borgo di venti anime all'incrocio fra Liguria, Lombardia, Piemonte ed Emilia. A Mondovì ci regalerà la sua personalissima lettura del fenomeno enologico “I vini naturali”. Circolo di Lettura, piazza Maggiore.

DOMENICA
29 OTTOBRE

Dalle ore 15 alle 17 Impara il vino con Andrea e Luca Moser. Uno spazio pensato per imparare a conoscere il mondo del vino: ogni ora sarà possibile fare una esperienza diretta di degorgement (in italiano sboccatura, tecnica utilizzata nella produzione di vini spumanti metodo classico) e una degustazione guidata per scoprire il mondo delle bollicine e dei vini del territorio, insieme ad esperti del settore ed enologi. A cura di Andrea Moser. Portici Sottani, piazza Maggiore

Ore 15 Dialoghi di vino con Giuseppe Caviola, Andrea Moser e Anna Prandoni Qual è lo stato dell'arte del mondo del vino italiano? A che punto si trova? In scena un dialogo coinvolgente e serrato in cui a dialogare saranno Anna Prandoni, Andrea Moser e Giuseppe Caviola (enologo e

proprietario dell'omonima cantina). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 16 Vino e territorio Come si può raccontare un territorio? Discussione sulle buone pratiche di narrazione per le destinazioni turistiche e sviluppo del territorio in armonia con le vigne. Dialogheranno con Anna Prandoni: Adua Villa, Roberta Ceretto (Presidente e Responsabile comunicazione dell'Azienda vitivinicola Ceretto), Giancarlo Gariglio (autore e curatore di numerosi titoli di Slow Food editore tra i quali “Easy Wine”, “Le Migliori 100 Bollicine d'Italia”), Antonio Costamagna (Ceo Cantine Bonaparte), Nicoletta Bocca (San Fereolo, vignaioli in Dogliani), Barbara Franco (proprietaria di Palazzo Fauzone Relais). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 17 Racconti di cibo Qual è il rapporto tra il mondo dell'editoria e quello del cibo?

I libri servono ancora? Un momento dedicato a chiacchierare con chi tra libri e cibo trascorre le sue giornate. Dialogheranno con Anna Prandoni: Sara Vitali (scrittrice), Marisa Passera (conduttrice televisiva e radiofonica), Andrea Mattasoglio (Food Designer & Content Creator), Massimo Pellegrino (direttore tecnico, responsabile iniziative speciali, direttore operativo del Gruppo Editoriale Feltrinelli, direttore editoriale di Gribaudo). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 18 Cibo = Sostenibilità? Il cibo e il vino per molti aspetti sono causa della crisi ambientale. Ma guardando le cose sotto un altro punto di vista possono diventare il volano per un mondo più sostenibile. Quanto la tradizione può essere sostenibile? In un mondo che guarda sempre più a fonti alternative al cibo classico, come si pone lo sguardo dei produttori nei confronti del futuro e del pianeta? Come può diventare il cibo da causa a soluzione per un maggior rispetto del pianeta e del suo stato sociale ed economico? Dialogheranno con Anna Prandoni e Giulia Salis: Marco Poggianella (Co-fondatore e Ceo di Save Our Planet), Serena Milano (responsabile Fondazione Slow Food per la Biodiversità presso Slow Food), Alessio Cicchini (Food Specialist e Content Creator di @rucoolaaa), Roberto Valbuzzi (nella foto, cuoco, conduttore televisivo, giudice televisivo di Cortesie per gli ospiti). Circolo di Lettura, piazza Maggiore

Ore 18 Location storiche cittadine. Brindisi con le bollicine e i vini del territorio: per gustare e comprendere, presso Liber, Il Museo della Stampa (Etichette d'autore con Giambattista Marchetto ed Eugenia Torelli); ex-Teatro Sociale (Vini che fanno la storia, con Andrea Moser), Museo della Ceramica (Il vino a tavola: un matrimonio d'amore, con Samanta Cornaviera e Adua Villa).

OSTERIA della CHIOCCIOLO
cucina, mescita, asporto

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

Elisa & Sergio
organizzano corsi per
Bambini, Ragazzi e Adulti

- Balli Caraibici**
Salsa, Bachata, Merengue
- Kizomba**
- Balla&Brucia Calorie**
Latin Step&Fitness
- Baby Dance**
Balli di gruppo per Bambini
- Preparazione Gare**
Lezioni Private

PIANFEL, via Roma 39
MONDOVI', via San G. Govoni 75
info: 339 8409991
sabordebachata@gmail.com

CALICI E FORCHETTE

IL PROGRAMMA DI SABATO 28 E DOMENICA 29 OTTOBRE

Un week-end ricco di proposte

SABATO 28 OTTOBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra mercato delle eccellenze agroalimentari
Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE con i Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese e Cascina Capello "LE DELIZIE DEL FASSONE" | Piazza Cesare Battisti
I PRODUTTORI LOCALI - aziende agricole del Mercato Contadino di Mondovì | Via Beccaria
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì e del Monregalese. L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunali d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Vendita diretta, degustazioni, laboratori e AGRI STREET FOOD | Piazza Roma
CUOR DI ZUCCA - selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo | Piazza S. Pietro
LA VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE - per conoscere le valli che ci circondano, le iniziative culturali e le eccellenze artistiche del nostro territorio. Pizzicotto - il gadget da collezione di Peccati di Gola | Via Piandellavalle
PECCATI IN GIOCO - gli intrattenimenti e le iniziative dedicate ai più piccoli | Via Piandellavalle
Ore 10,00 - 23,00
OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore
CIBO DI STRADA GOURMET - lo street-food a modo nostro | Corso Statuto
RAKIKORNER - la vetrina del liquore tipico di Mondovì | Piazzetta Moizo - Via S. Agostino

Ore 09,00 - 11,30
PECCATI DI SCUOLA: Visite guidate nel percorso della manifestazione dedicate agli allievi delle scuole di Mondovì

Ore 09,30
STATI GENERALI DEL GAL MONGIOIE: lo sviluppo locale tra strategie e prospettive | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,00 - 12,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Mag-



giore - Antico Palazzo di Città
Ore 10,00 - 13,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00
"INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore scoprirà lo spettacolo immersivo "Andrea Pozzo Racconta", combinazione di giochi di luce, musiche barocche e racconti e la postazione di 'edutainment "Le Meraviglie della pittura" per muoversi e dipingere in uno spazio 3D. In occasione di Peccati di Gola, l'accesso al percorso Infinitum con il visore 3D sarà disponibile al prezzo promozionale di 3 euro. Per info e prenotazioni 0174.553069 - 389.2844372 - info@infinitumondovi.it - www.infinitumondovi.it | Chiesa della Missione - Piazza Maggiore
Ore 10,30 - 12,30
Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino
Ore 11,30
INAUGURAZIONE UFFICIALE CALICI E FORCHETTE | PECCATI DI GOLA & XXV FIERA REGIONALE DEL TARTUFO | Pala Gianni

Ferrero - Piazza Cesare Battisti

Ore 15,00 - 18,00
esibizione musicale del gruppo "Miki Folk Rouge Band", balli occitani con canti tradizionali e popolari piemontesi, canzoni moderne rivisitate, storie di una volta, canzoni di Langa e tanto altro | MELAVIGLIA - Piazza Roma

Ore 15,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 15,00
"Bimbi in Castagna: impariamo a fare le crêpes" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Chef Paolo Pavarino in collaborazione con CFP Cebano Monregalese. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 16,00 - 18,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 16,00 - 19,00
Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 17,00
Inaugurazione ufficiale "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paes-

saggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne. A seguire alle ore 18,00 incontro con l'autore Franco Bussolino, fotografo torinese e degustazione offerta dalla Cantina Sociale di Clavesana | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 17,00
COMIZIO AGRARIO MONDOVI' - «Campo varietale frutticolo»: Esposizione di varietà tradizionali antiche di frutta. Al visitatore quindi si aprirà un orizzonte insolito di alcune delle più significative varietà di mele allevate nel campo frutticolo stesso | Sede Comizio Agrario - Piazza Ellero 45

Ore 17,00
"Laboratorio del Gusto a sorpresa con ospite d'eccezione" a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti. | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 19,00 - 23,00
DJ SET | Cibo di Strada Gourmet - Corso Statuto

DOMENICA 29 OTTOBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra mercato delle eccellenze agroalimentari | Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE con i Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese e Cascina Capello "LE DELIZIE DEL FASSONE" | Piazza Cesare Battisti
I PRODUTTORI LOCALI - aziende agricole del Mercato Contadino di

Mondovì | Via Beccaria
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì e del Monregalese. L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunali d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Vendita diretta, degustazioni, laboratori e AGRI STREET FOOD | Piazza Roma
CUOR DI ZUCCA - selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo | Piazza S. Pietro
LA VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE - per conoscere le valli che ci circondano, le iniziative culturali e le eccellenze artistiche del nostro territorio. Pizzicotto - il gadget da collezione di Peccati di Gola | Via Piandellavalle
PECCATI IN GIOCO - gli intrattenimenti e le iniziative dedicate ai più piccoli | Via Piandellavalle
Ore 10,00 - 23,00
OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore
CIBO DI STRADA GOURMET - lo street-food a modo nostro | Corso Statuto
RAKIKORNER - la vetrina del liquore tipico di Mondovì | Piazzetta Moizo - Via S. Agostino

Ore 10,30 - 12,30
Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,30
"Innamorati delle api: conosciamo l'apicoltura" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Niccaele Turco, produttore miele di alta montagna alpina (Presidio Slow Food). A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 12,00 - 14,30
esibizione musicale ITINERANTE con i GAT ROSS, folklore di langa | OSTERIE DELLA TRADIZIONE - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00
esibi-

Ore 10,00 - 12,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città
Ore 10,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00
"INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore sco-

Ore 10,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 19,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città
Ore 10,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00
"INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore sco-

zione musicale ITINERANTE con i GAT ROSS, folklore di langa | MELAVIGLIA - Piazza Roma

Ore 15,00
"I sapori dei prati: un percorso sensoriale per scuole e famiglie" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 16,00 - 18,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 16,00 - 19,00
Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 17,00
"Dai prati ai formaggi: assaggiamo la biodiversità" - laboratorio del gusto per famiglie condotto da Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 10,00 - 19,00
"Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città
Ore 10,00 - 18,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00
ASSAPORA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00
"INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore sco-

da oltre 15 anni al vostro servizio

ALDO CARNI

C U N E O

VI ASPETTIAMO NELLA NOSTRA BOUTIQUE DELLA CARNE

MACELLERIA GASTRONOMIA SALUMI & FORMAGGI SELEZIONI DI VINI E PRIMIZIE

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

Varie tematiche son affrontate (con certa pacatezza rispetto agli scontri del passato), ma già si pensa alle prossime elezioni



Il Consiglio comunale bovesano è stato convocato la sera di lunedì 18 settembre. All'ordine del giorno vi era la ratifica della Variazione 9 al Bilancio di Previsione 2023/2025 e DUP adottata con Deliberazione della Giunta Comunale 89 del 17 agosto (disposizione molto «tecnica»).

Si è poi passati alla «Variante semplificata 1/2022» al Piano Regolatore Generale Comunale, per il completamento della pista ciclabile Boves-Rivoira, uno dei progetti che questa Amministrazione ribadisce che vuol, almeno, portar vicino alla conclusione. A fine ottobre la Giunta dovrebbe approvare il progetto esecutivo e poi appalto. Gianni Martini ha sottolineato che i tempi sono stati molto lunghi. Matteo Ravera ha ribattuto che il tratto in questione è «breve ma complesso». Vi è stata, poi, richiesta di deroga da spazi pubblici per realizzazione di una piattaforma elevatrice in Via Alasia, approvata. Son, quindi, partite le tre interrogazioni concesse, presentate dal gruppo di minoranza, «Vivere Boves». Su «Parccheggio per biciclette, rastrelliere» dalla Giunta si è risposto che si «Stanno valutando preventivi per le difficoltà di posizionarli sulla strada», specificando «come deve essere il selciato affinché tengano».

Sullo «Stemma del Comune di Boves», il Sindaco ha fatto regressione storica. Quello giusto par essere del «Bue (giallo oro, ndr), su sfondo blu», senza Bisalta... In sostanza «bisognerebbe adeguare lo Statuto», ma, in fondo, «vanno bene tutti»... La storia ci spiega che tante son state le «versioni», incluse quelle con il «bue rampante», non «pascolante», che troppo somigliava a quello torinese... Se il motto latino «Ex Labore Quies» è traducibile «Dal lavoro la pace (la serenità, la tranquillità, la sicurezza)», ben ricordiamo che un comune pugliese, Nardò, nel Lecce, orgoglioso, ribatte, fiero del suo «toro», «Tauri non Bovi» (alludendo agli «attributi» di cui, notoriamente, i buoi son privati)...

Sul «Servizio associato di polizia locale, utilizzo congiunto di personale del Comune di Boves, determinazioni», si è ribadito che «i nostri agenti sono i nostri agenti», che c'è «convenzione provvisoria con i Comuni Unione Montana tranne Peveragno», ma che quest'ultimo Ente «possa rientrare»... Nella sessione del Consiglio successiva, giovedì sera 5 ottobre, protagonisti sono stati i «mercati», sia come piano di sicurezza, che come decisione di spostare quello, il più piccolo, secondario, del mercoledì, da Piazza Italia a Piazza Borelli (per motivi di sicurezza), che come presa d'atto e conferma della «Deliberazione 46» del 25 luglio 2019 (pre pandemica) di ridefinizione planimetrie dei mercati, che come approvazione del regolamento per l'esercizio del commercio al dettaglio su aree pubbliche comunali... La attuale Giunta vanta, nel suo organico,

un vero, esperto, «tecnico», sul commercio ambulante, Nadia Tecco... Unanime è stata l'approvazione.

La minoranza ha approvato i verbali del consiglio precedente ed il bilancio consolidato (come fatto negli anni scorsi).

La modifica al Piano Regolatore Generale Comunale riguardava l'Area Ansaldi: la proprietà ha chiesto di spostare area di verde da quella indicata in planimetria in altro luogo della superficie. Tutti favorevoli ad eccezione di Beppe Marro e Gianni Martini che si sono astenuti (la attuale minoranza, tra i suoi pro-

grammi elettorali, auspica-va utilizzo pubblico di questi spazi).

All'ultimo è stato aggiunto punto su delibera «pacifista» (in linea con lo spirito comunale), su richiesta della minoranza... Pure all'unanimità è stata votata l'adesione al «Trattato di proibizione delle armi nucleari (TPNW)», impegno richiesto ai Sindaci ed alle loro Amministrazioni in conclusione della «Carovana della Pace» del 24 settembre. Spiegano: «Si tratta di spingere affinché si aderisca alla Campagna "Italia ripensaci", che anche il nostro Paese sottoscriva

il suddetto Trattato, entrato in vigore il 22 febbraio 2021».

La consigliera Costanza Lerda invita a convegno, a riguardo, a Cuneo, al Cinema Monviso, nella data simbolo del 4 novembre (giorno della festa delle «Forze Armate» ed anniversario della vittoria italiana nella Prima Guerra Mondiale), dalle 15 alle 17,30. Tra i vari relatori vi è Franco Chittolina di «Api-ceuropa» (gruppo che ha sede a Boves, Madonna dei Boschi

In apertura la consigliera Enrica Marianna Di Ielsi ha chiesto un minuto di silen-

zio per ricordare Norma Cossetto (vittima delle foibe, uccisa brutalmente ad inizio ottobre 1943).

Intanto la «minoranza» comunale, lista civica, area «centrosinistra», continua la sua «lunga marcia», il tentativo di raggiungere, l'anno prossimo, risultato migliore della netta sconfitta del 2019. Nuovo incontro, il secondo, per parlar di futuro, di «nuova lista», pubblicizzato in bacheca, è stato indetto per mercoledì sera 11 ottobre, sempre al Borelli. Il «colpo di scena» è stata la candidatura del dottor Angelo Pellegrino,

medico in pensione, ex dirigente ASL, fratello dell'ex sindaco Luigi. Da parte si è fatta quella che sembrava la «candidata naturale» del Gruppo, la consigliera uscente Costanza Lerda (probabilmente di nuovo candidata, come il collega Beppe Marro)... Trattasi di scelta «centrista» (alle scorse elezioni la «civica di centrodestra» di Maurizio Paoletti proprio stravinsse «sfondando al centro»)...

Dall'altra parte sempre più probabile sembra la candidatura, «unitaria», dell'attuale vicesindaco Matteo Ravera (anche questa «scelta moderata»), pur avendo

il gruppo personalità dalla forza e dalla esperienza amministrativa tali da poter ambire al ruolo...

La strada sin al prossimo maggio è ancora molto lunga e tante potranno ancora essere le sorprese... Soprattutto bisognerà vedere quali saranno i candidati nelle liste (aspetto importante)... Annunciato è il commiato dell'attuale sindaco, e leader indiscusso del gruppo da oltre un decennio Maurizio Paoletti... Dopo i tanti consensi raccolti, accenna a mire «provinciali»... Dello scorso mese è l'ufficializzazione del passaggio da «Forza Italia» (partito di cui è stato commissario e coordinatore provinciale, molto legato al Presidente regionale Alberto Cirio) a «Fratelli d'Italia», la formazione dell'attuale Presidente del Consiglio, non proprio dalle radici piantate nella «Resistenza», che tanti consensi ha raccolto anche a Boves (paese il cui voto, comunque, da sempre, tende soprattutto a centrodestra)... Anche la sua è una «lunga marcia», partita dalla Democrazia Cristiana (che maggioranza assoluta dei voti raccoglieva a Boves), per diventare giovanissimo segretario, ad inizio anni Novanta del «Partito Popolare» (già allora stimatissimo per le sue capacità dal sindaco Luigi Pellegrino e dal suo predecessore Piergiorgio Peano), prima di scegliere il centrodestra, il «liberalismo»...

ATos

Le serate del «Club di Liberi Viaggiatori», in questo autunno, ritornano, il venerdì, all'Auditorium Borelli

«Totem & Tabù»: viaggi nel «Nuovo Mondo»...

Venerdì sera 29 settembre, all'Auditorium Borelli di Boves, si è tenuto il primo appuntamento della rassegna 2023-24 dei «Liberi Viaggiatori» della Associazione «Totem & Tabù», con «Emozioni & avventura in Sudamerica», una serata con i noti coniugi fotografi cuneesi Grazia Bertano (presidente di «CuneoFotografia») ed Enrico Rudella. Il momento è stato di «ritorno», «post pandemico», superati i problemi di assistenza per la sicurezza anti-incendio, all'Auditorium, ristrutturato, dell'Associazione (la scorsa stagione era stata vissuta nei locali del «Padel» bovesano, in frazione Sant'Anna, Via Cuneo, con serate culturali, più che fotografici)... Nuovamente si è avuta ottima partecipazione, «platea gremita e plaudente» (di fronte ad immagini curatissime). Protagonista è stato uno dei tanti (quasi settantina) viaggi dei due fotografi cuneesi, arrivati tra i 4.000 ed i 5.000 metri di altitudine dell'altipiano andino, tra paesaggi mozzafiato e spazi sconfinati. Intanto i soci han ricominciato a viaggiare, in



giro per il mondo, e questo fa sperare in tante «fotografie»... La Associazione ha organizzato «gita» al delta del Po, una delle zone naturalisticamente più ricche d'Italia, a settembre... Il «Toyota», nel suo «giro del mondo» (allungato come tempi dalla pandemia, ovviamente), dagli Stati Uniti e dal Messico punta verso il



Sud America...

Appuntamento è all'ultimo venerdì di ottobre, questo 27, sempre alle 21, con protagonista la ottava tappa del «Giro del mondo», da Chicago a Guadalayara, da Stati Uniti a Messico...

I TANTI VOLONTARI MELLANESI...



Domenica 24 settembre, attraverso il guado del Gesso, è giunta a Mellana di Boves la «Carovana della Pace» (il gruppo più numeroso partito da Cuneo). Gruppo di volontari mellanesi si son prodigati nell'allestimento con bandiere della pace lungo il percorso (dal guado a Via Don Garavagno), nell'accoglienza, nella distribuzione di mele. Anche Stefano, Nino, Cavallo, titolare della Trattoria di Mellana, ha contribuito concedendo il garage per depositare il materiale (gazebo, tavoli e mele offerte da Coldiretti). Per la prima volta hanno collaborato insieme alcuni giovani mellanesi, il Circolo ACLI, il Comitato Frazionale, il «Comitato per il ripristino attraversamento storico Mellana-Cuneo Angeli»...

La precedente domenica 17 a trovarsi eran stati i tanti «Volontari del Santurio», non solo mellanesi, con momento di riflessione e preghiera in chiesa ed allegro convivio in Oratorio... Il momento è stato tanto piacevole da pensare di ripeterlo presto...



ANCHE GRUPPO «ANPI» TORINESE IN VISITA



La «Pinacoteca Filippi», recentemente, e con cura, ricollocata nella ex Filanda Favole di Via Moschetti, continua ad essere visitabile (ancora il prossimo sabato, dalle 14,30 alle 18,30, poi nelle domeniche pomeriggio prime del mese, di ormai abituale apertura dei musei bovesani). Domenica 22 tappa a Boves ha fatto gruppo dell'ANPI (Associazione Nazionale Partigiani Italiani) di Torino, lungo quel «percorso della memoria» che vive altro intenso momento nella vicina Borgo San Dalmazzo, a ricordare la deportazione degli ebrei in fuga da Saint Martin Vesubie...

Michele Siciliano

Grande festa nelle strade, dati tratti, come sempre, molto «horror», la sera di martedì prossimo 31, dopo anni di «sospensione»

Il Comune ripropone la sera «Halloween»

«Dopo anni di sospensione martedì 31 ottobre torna “Boves Stregata”, l’evento che scalda l’autunno bovesano. A partire dalle 18 il centro cittadino diventerà il teatro di una festa da paura con tanto di attori e spettacoli da brividi. Grazie ad un percorso ad anello con partenza e arrivo in Piazza Italia, i partecipanti potranno addentrarsi in un “mondo stregato” fatto di mostri curiosi e apparizioni spettrali. Grandi e piccini potranno scoprire giochi a tema, spettacoli capaci di far vivere appieno l’incredibile atmosfera di Halloween e partecipare al concorso “La zucca mostruosa” sotto l’accogliente tendone in Piazza Italia (invito già arriva a predisporne una, ndr). Ma “Boves Stregata” è tanto altro! Non mancheranno, infatti, Street food, cultura e prove di coraggio. Tra le attrazioni proposte, tutte completamente gratuite, si potranno ammirare abili trappolieri, scheletri giocattoli e apparizioni spettrali come la “Dama Fantasma” e il timoroso “Frigor”. Spettacoli da paura saranno con “Squilibrio Horror Circus”, i custodi delle fiamme “Calidè” e rappresentazioni da brividi con la “Compagnia degli Episodi”. Infine, sempre gratis, a disposizione di grandi e piccini, ci saranno la cartomante e due postazioni di truccabimbi. Volontari dell’Associazione di rievocazione storica “Flamulasca” di Chiusa di Pesio spiegheranno le origini storiche di questa festa che affonda le sue radici all’epoca dei Celti. Dalle 19 lo street food sarà a cura di Pro Loco, Comitati ed Associazioni. Tra le prelibatezze in vendita: vi saranno caldarroste, polenta, hamburger con patatine fritte, dolci a tema halloween, zucchero filato, vin brulè, the e cioccolata calda. Per tutta la serata si potrà sentire tanta buona musica con il DJ Emanuele Schiffer. È una iniziativa organizzata dal Comune, con tante preziose collaborazioni. Per informazioni telefonare allo 0171.391894, mail manifestazioni@comu-



ne.boves.cn.it». **Angela Pittavino - Comunicato Ufficio Stampa Comune di Boves**

Il gentile comunicato è arrivato ad inizio ottobre, in un caldo estivo che rendeva difficile persino pensare ad atmosfere autunnali... Resta molto «gotica» la festa di Halloween bovesana, dopo pausa abbondante, anche più che pandemica... In passato la organizzavano Consulta Giovani e Pro

Loco bovesana, che non ci son più, fatte sparire, come da un sortilegio di Halloween, dove, come noto, se non vi è il «dolcetto», arriva lo «scherzetto»... Sopperiscono le Pro Loco nate in frazione (Fontanelle, Sant’Anna, Castellar...) e le Associazioni ancora attive, sopravvissute a questi anni difficili... In effetti la fine di ottobre rappresenta l’ingresso nella stagione, alcuni mesi, quelli del freddo, del buio che sover-

chia la luce, della morte che par prendere il sopravvento sulla vita... Ma dopo ogni notte arriva un’alba, e dopo ogni inverno una primavera... Sempre. La festa era dei celti (ed i nostri avi, liguri bagenni, ne facevano parte, popolazione al margine di quel «crogiuolo»)... A noi è arrivata modificata, «filtrata» da una tradizione trapiantata oltre oceano, negli Stati Uniti... Un po’ si vede...

NOTIZIE IN BREVE

Corsi di musica d’insieme e lettura «Ready to play?»

Il direttore dell’Istituto Musicale bovesano, Filippo Ansaldi, ricorda che da novembre partiranno i corsi di musica d’insieme e lettura «Ready to play?» («Pronti a suonare?»), rivolti a tutti, suddivisi per età. Gli appuntamenti per bambini della I, II e III primaria (un tempo elementari) saranno il mercoledì dalle 17,30 alle 18,15 (quindici incontri a partire dal 15 novembre, a cadenza settimanale, all’Auditorium Borelli, con Letizia Miglietti). Quelli per la IV e V primaria, invece, saranno il venerdì sempre dalle 17,30 alle 18,15 (quindici incontri a partire dal 10 novembre a cadenza settimanale all’Auditorium Borelli con Sara Cesano). Oltre gli undici anni (studenti di scuola secondaria, giovani e adulti) i momenti sono fissati il venerdì dalle 18 alle 19,30 (quindici incontri a partire dal 10 novembre a cadenza settimanale nella Sala della Banda Musicale «Silvio Pellico» di Boves, Via don Cavallera, 20, ingresso dal cortile scuola Media), con Domenico Cera. Durante le prime lezioni si formeranno due gruppi in base ai livelli: 18-18,45 livello base, 18,45-19,30 livello avanzato. Il corso non prevede nessun costo, ma è necessario confermare la partecipazione scrivendo alla mail istitutumusicale.boves@gmail.com o via WhatsApp - messaggio (Sara Cesano 347.6636915) entro venerdì 27 ottobre segnalando nome e cognome, classe primaria/età, strumento.

Corso di «Mini volley» 2023-2024

Partito a settembre, continua, nella palestra della scuola elementare di Via Alba, il corso di «Mini volley» 2023-24 (il giovedì dalle 16,30 alle 17,30), rivolto a bambini tra i cinque ed i sei anni. Per informazioni telefonare al 328.5325375.

MARCO MARTINI: CINQUANTA ANNI «IN MACELLERIA»



e soprattutto da fuori di città e Comune, arrivando oltre i confini nazionali. Domenica, infatti, ma maggior parte dei tanti partecipanti era non bovesana. Di Marco Martini è stata, qualche anno fa, la scelta di trovare spazi adeguati fuori dal centro storico, abbandonando il negozio di Via Roma, nel cuore del «Ricetto». Il programma è stato degno di piccola «Festa patronale bovesana», tra la Movida Fitness, della vivacissima Monica Baudino, i «battesimi della sella» di equitazione e motociclismo (con le mitiche «Harley»), l’aperitivo ed, ovviamente, il «Martiniburger» (vanto aziendale), la «merenda gratuita», con baby dance, e la «pesca fortunata»...

Sessantacinquenne, con organizzazione delle figlie, Marco Martini, titolare della storica macelleria, ora «Martini Carni», ha festeggiato i suoi «Primi cinquanta anni di attività» (che, ci confida, sono «abbondanti», avendo cominciato a lavorare a fianco del padre Michele, classe 1926, sin da ragazzo). Lo ha fatto dalla sede nella zona artigianale lungo Via Peveragno, in Via Milia, civico 23, domenica 8 ottobre, bella giornata di sole, più estiva che autunnale, decisamente calda. La macelleria è certo una delle «eccellenze» bovesane, con molti negozi apprezzati (ivi incluso quello della frazione Fontanelle) e la famiglia Martini ha saputo attirare, con una scelta di grande cura e qualità, clientela anche

ALPINI BOVESANI AD AOSTA



«Come di consueto anche quest’anno il gruppo alpini di Boves ha visto la numerosa partecipazione di alcuni soci al venticinquesimo raduno intersezionale tenutosi ad Aosta nei giorni 21 e 22 ottobre che ha anche festeggiato il centenario della Sezione valdostana. Un gruppo di dodici persone è arrivato ad Aosta con i camper già il venerdì sera, per poi essere raggiunto dagli altri alpini (con al seguito mogli o fidanzate) la domenica mattina. Sabato mattina 21 ottobre vi è stato alzabandiera con deposizione della corona al Monumento del Soldato. Sempre, nella mattinata, si è inaugurata la “Cittadella degli Alpini” in Piazza San Francesco. Dai Giardini Pubblici Emilio Lussu sono state inaugurate le sculture donate alla città. Nel pomeriggio si è tenuta la sfilata per le strade di Aosta per poi raggiungere la cattedrale per la Messa. Domenica 22 ottobre vi è stato il ritrovo di tutti gli Alpini per “l’ammassamento” nel piazzale di fronte alla “Caserma Testafocchi”, con partenza della sfilata. Il capogruppo Marco Gastaldi ed i consiglieri si dicono soddisfattissimi e ringraziano tutti per la numerosa partecipazione (quarantina di “Penne Nere”) a questa iniziativa. “Ci rivediamo il prossimo anno all’adunata intersezionale ad Omegna, mentre si stanno già facendo i preparativi per l’Adunata Nazionale 2024, che si terrà a maggio, a Vicenza”. Come sempe il Comune era rappresentato dalla consigliera Enrica Marianna Di Ielsi, con fascia tricolore... C.S.

PRANZO IN LANGA PER LA «LEVA 1967»



L’autunno è uno dei momenti in cui le «leve» bovesane più facilmente si concedono momenti di «incontro», «rimpatriata». Sono i protagonisti della grande festa, ritornata dopo la «pandemia», di «Pasquetta», ogni cinque anni (ed ai quaranta anni a loro è l’onere di organizzarla). Sono, anche, gruppi molto «coesivi», di amici, che si conoscono sin dall’infanzia, «andati a scuola insieme», e molto ci tengono a frequentarsi costantemente. La moderna tecnologia aiuta questa voglia di «sentirsi» costantemente, on line, con gruppi «whatsapp». Pranzo di leva fissano i bovesani nati nel «1967», cinquantaseienni, con appuntamento il 19 novembre, in Langa, a Barolo. Il programma prevede visita alle cantine (magari dopo viaggio fatto insieme), aperitivo e pranzo. Le iscrizioni vanno fatte entro il 5 novembre. Per informazioni scrivere allo 0171.380853.

CON L'ORGANIZZAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE AMICI ALTA VALLE PESIO, UNA SERIE DI APPROFONDIMENTI

Come vivere (davvero) in montagna

In questi tempi in cui la montagna è diventata un argomento sentito e discusso, l'idea di organizzare una tavola rotonda per mettere a confronto istituzioni, realtà del territorio e turisti è diventata una necessità.

La montagna oggi, per chi ha scelto di viverla 365 giorni all'anno, resta un luogo con le sue caratteristiche difficili, rustiche che obbligano ad uno stile di vita differente e di cui bisogna essere consapevoli. Il popolo delle terre alte non è numeroso ma operoso e si impegna costantemente per rendere il suo territorio ospitale e aperto al turismo. Troppo spesso il turista non è consapevole di che cos'è l'ambiente alpino, dei rischi e dei limiti che comporta e di cosa può offrire, di quante potenzialità, totalmente differenti da quello cittadino, può dare.

La montagna è adatta a tutti? Educare i frequentatori della montagna a considerarlo un posto dove bisogna andare con consapevolezza, senza pretese assurde, crediamo sia una necessità per il futuro delle terre alte. Non è il turismo di massa che può giovare a rendere viva la montagna, ma la scelta di ripopolarla, di frequentarla con attenzione e rispetto, di considerarla un ambiente da tutelare e da vivere pre-

parati e consapevoli.

A fine ottobre, l'associazione Amici Alta Valle Pesio, in collaborazione con il Comune di Chiusea Pesio, ha deciso di organizzare un festival, che include una tavola rotonda di discussione aperta sul tema della montagna, che si proporrà con il seguente programma.

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Ore 20.30, presso L' Eco-museo di Borgata Fioleira: "La Vijà" di un tempo con libri, tisane e biscotti"

Presentazione degli autori e introduzione ai libri e alle mostre fotografiche MARZIA VERONA "L'Or del Pastore" edizioni Araba Fenice
Marzia Verona, nata in Piemonte, da sempre appassionata di montagna, inizia a interessarsi di allevamento durante gli studi universitari in Scienze forestali ed ambientali. Dal 2003 frequenta il mondo dei pastori vaganti, praticando anche lei l'attività in prima persona per alcuni anni e scrivendo diversi libri sull'argomento. In questa sede presenta la sua ultima opera letteraria. Un romanzo che racconta di pastori, di amore, di pecore, di denaro tra le montagne e le pianure del Piemonte. In questa sede ricorderemo il pa-



store "Drea Gastaldi" mancato da poco e presente nel libro. CINZIA DUTTO, blogger di montagna, collaboratrice di TargatoCN, appassionata di montagna, resistenza e sogni. Presenta il suo nuovo libro "Echi dalle Terre Alte" LAR Editore, la raccolta di 30 storie che raccontano la vita dei montanari moderni della provincia Granda. Si parlerà del suo viaggio, da cui nasce il suo seguitissimo blog "il pensatoio", tra le montagne del cuneese alla ricerca di piccole realtà da raccontare.

Per tutto il tempo saranno presenti le mostre fotografiche di Federico Bronzin, fotografo, scrittore, accompagnatore turistico che presenta la sua mostra/installazione "Romanzo, un modo differente di vivere la montagna"; e di Maurizio Zarpellon, fotografo naturalista della Valle Pesio. Sarà una presentazione differente, vorremmo ricordare le vecchie veglie di un tempo che si facevano a stalla (Le vijà) dove, al tepore degli animali, si raccontavano storie, pettegolezzi e si riscoprivano i rapporti umani tra

simili. Al termine ogni spettatore potrà trascorrere del tempo con il singolo autore, libero di fare domande, chiacchierare, scambiare storie, ricordi ed emozioni. Tutto si svolgerà degustando Tisane e Biscotti della Valle Pesio per creare quell'ambiente familiare che spesso non si riesce ad instaurare tra autori e uditori!

SABATO 28 OTTOBRE

Ore 16, Sala incontri Parco Marguareis: tavola rotonda "Montagna, mon-

tanari e turismo d'altura, quale futuro?" Un incontro per portare spunti di riflessione su problematiche, soluzioni e possibilità di sviluppo per chi ci vive e per chi la frequenta. Ore 16 benvenuto del sindaco e dell'Amministrazione comunale, testimonianze dirette di alcune realtà del territorio che spiegano la loro scelta, la vita in montagna e le problematiche che riscontrano. Intervengono: Roberto Colombero presidente UNCEM Regione Piemonte: "La montagna oggi: situazione attuale"; rappresentati Regione Piemonte e Fondazione CRC, Michele Odenato GAL Gesso Vermentagna Pesio: "Quale sostegno economico per la montagna"; Davide Avagnina, consigliere centrale CAI nazionale: "IL CAI per una frequentazione consapevole della montagna"; Piermario Giordano Presidente Parco Alpi Marittime: "La ricaduta del Parco sul territorio: un nuovo modo di vivere e far vivere la montagna"; Raffaella Giordano Ufficio Turistico Valle Pesio: "Turismo sostenibile in Valle Pesio". Riflessioni finali; conclusioni e dibattito; al termine Buffet della Valle Pesio, tavolata con materiale informativo delle attività del territorio con degustazione dei prodotti locali.

Nella sala del parco sarà possibile visionare la mostra permanente di Michele Pellegrino "Una Traccia nel tempo - La montagna dell'esodo"

DOMENICA 29 OTTOBRE

Ore 15, Certosa di Pesio: proiezione del Docufilm "Innesti"; "Un padre, un figlio, un albero di castagno" del regista Sandro Bozzolo; "Ettore, casellante autostradale per professione e castanicoltore per professione, attraverso l'atto nell'innesto porta nuova linfa su un tronco ormai stanco. Filmata dal figlio Sandro, la sua battaglia, silenziosa e quotidiana diviene un atto di fiducia verso il futuro, un atto d'amore incondizionato per la gente che verrà. Ettore Bozzolo, delle Comunità Slow Food "Custodi dei Castagneti Alpi Liguri" e protagonista del film, sarà presente alla proiezione. Al termine sarà quindi disponibile per domande e riflessioni. Modererà Luca Lingua, presidente Associazione Amici Alta Valle Pesio
Ore 15, locali Ex Asilo in frazione di San Bartolomeo "Castagnata in allegria!" organizzata dalle Associazioni Amici Alta Valle Pesio e "La Chiusana" con caldaroste, dolci, musica e intrattenimento.

NOTIZIE IN BREVE

Sala incontri intitolata a Mucciarelli

Sabato 4 novembre, presso la sede del Parco naturale del Marguareis in via Sant'Anna a Chiusea Pesio, verrà ufficialmente intitolata la Sala incontri alla memoria di Riccardo Mucciarelli, già sindaco del paese dal 2004 al 2009, presidente del Parco Alta Valle Pesio e Tanaro in una prima tornata dal 1986 al 1991 e successivamente dal 2001 al 2004, alla guida del Parco Alpi Marittime dal 1992 al 2001, nonché dell'Azienda di promozione turistica e dell'AC Cuneo 1905. La cerimonia prenderà il via alle 15.30, alle 17.30 seguirà il reading teatrale dal titolo "Pino Petruzzelli interpreta la montagna di Mario Rigoni Stern e di Michele Pellegrino".

Buoni riscontri per il «Re Marrone»



Grande risultato per la Festa del Re Marrone, che nel fine settimana ha allietato Chiusea Pesio. Oltre 10 quintali di caldaroste consumati e 60 kg di mele utilizzate per le frittelle, un ottimo riscontro numerico. "Un grande applauso e un sentito ringraziamento alla Pro loco - dicono dal Comune di Chiusea - all'Associazione La Chiusana, all'Ufficio turistico, ai gemellati di Cuges les Pins, ai commercianti, ai ristoratori, agli artigiani, agli artisti e alla fiamana di persone che ha visitato il nostro paese".

DOMENICA TUTTI IN CAMPO PER CELEBRARE LA SOCIETÀ FONDATA NEL 1983

VOLLEY CHIUSA PESIO

Festa per i primi 40 anni

Roberto Formento

Giusto 40 anni fa, nel 1983, un gruppo di genitori chiusani iniziava il suo percorso di volontariato in ambito sportivo, seguendo il percorso di giovani appassionati di volley, prima presso l'oratorio e poi presso la palestra delle Scuole medie. Da allora è passata tanta acqua sotto i ponti, ma in quella che è diventata la ASD Volley Chiusea Pesio la passione non è mai venuta meno, non si è mai spenta, neanche quando - più recentemente - l'emergenza sanitaria ha piegato tutti noi, favorendo momenti di incertezza fino allo scoramento. Tutto brillantemente superato, tant'è vero che oggi il Volley Chiusea Pesio si trova a festeggiare i suoi splendidi, primi quarant'anni, insieme ai ragazzi e alle loro famiglie, agli allenatori, volontari, sponsor e istituzioni. Lo farà domenica 29 ottobre, presso il Palazzetto dello sport di Chiusea, a partire dalle 14.30 con una serie di partite che coinvolgeranno tutti gli atleti e le squadre della società. E tutto ciò ad un giorno dalla ripresa ufficiale dell'attività: da lunedì 30 infatti riparte ufficialmente la stagione, e come ci spiega la presidente del Volley Chiusea Pesio, Sabina Gastaldi, la società sarà ben rappresentata in numerose categorie: nei campionati CSI ai nastri di partenza la Under 12 mista, le Ragazze, gli Allievi Misti, la Juniores e la Top Juniores Miste, e due squadre Open miste, la "Rum e



Una immagine di archivio degli esordi del Volley Chiusea Pesio

Pesio" e i "Mercuri"; inoltre, iscritta alla FIPAV anche l'attività di Minivolley, quella rivolta ai più piccoli. Ma nel frattempo il Volley Chiusea Pesio si gode la festa per il bel traguardo raggiunto: "In questi anni - ricorda il sindaco di Chiusea Pesio Claudio Baudino - siete diventati un punto di riferimento per i moltissimi appassionati della disciplina, che vi scelgono non solo per la vostra storia ma anche per la serietà e la professionalità, per la cura dimostrata nel favorire la crescita di giovanissimi e giovani atleti. Vi ringraziamo per

quello che fate, con l'augurio di continuare a percorrere la stessa luminosa strada intrapresa finora". Il commento conclusivo è della presidente, Sabina Gastaldi: "Voglio ringraziare tutti i dirigenti, il direttivo nelle persone di Francesca Durando, Bruno Cavallo, Alessandro Bertolino, Vincenzo Variale, Barbara Audisio, i volontari, i collaboratori, gli allenatori, i nostri sponsor, e chi mi ha preceduto dedicando tempo e passione alla società: Aldo Gastaldi, mio papà Giovanni Gastaldi, Tommaso Pittavino, Mario Castellino, An-

dreino Ponzo, Alfredo Centaro, Evelina Toselli. La nostra è un'attività di puro volontariato, con un unico obiettivo: far giocare i ragazzi e farli divertire, promuovere lo sport chiusano dando spazio a tutti. Le scelte non sono sempre facili, ma il nostro obiettivo è quello di accontentare tutti. Affrontiamo ogni giorno sfide sempre più complicate, ma con la collaborazione di tutti, volontari, dirigenti e famiglie, mi auguro si porta proseguire nel portare avanti con coraggio ed entusiasmo questo bel progetto di volley chiusano". Complimenti e auguri!

Presentato il progetto intercomunale «Ama, rispetta e vivi la tua Terra», con momento sereno, nella natura della collina peveragnese

Una passeggiata alle «Meschie», per ripartire...

Buona, da lasciar soddisfatti gli organizzatori, ed attenta, è stata la partecipazione, nel pomeriggio di sabato 21 ottobre (in atmosfera diventata, improvvisamente, autunnale), al momento di presentazione della nuova edizione, la terza, del progetto «Ama, rispetta e vivi la tua Terra», organizzato dalle biblioteche di Peveragno e di Beinette in collaborazione con i rispettivi Comuni e alcune Associazioni del territorio, beinettesi e peveragnesi, tra cui «AttivaMente», «Compagnia del Birùn», «Il Ricetto», i «Gai Saber». È stato appuntamento sereno e conviviale, a contatto con il territorio, «scam-



LA LUNGA ESTATE DEGLI ALPINI PEVERAGNESI



Il «Gruppo ANA» (Alpini, Associazione Nazionale) di Peveragno ha comunicato l'estate festeggiando i novanta anni del suo socio Matteo Tassone. Il capogruppo Maurilio Ferrua ha inviato fotografia e breve cronaca. «Sabato 10 giugno, una delegazione del Gruppo si è recata a casa del socio, per festeggiare i suoi novanta anni (classe 1933) compiuti lo scorso 6 giugno. La visita oltre che ad essere una sorpresa, era un atto dovuto, perché l'Alpino, negli anni, è sempre stato per tutti noi è un esempio di attaccamento ai valori e alle virtù proprie del Corpo. Insieme ai componenti del Direttivo, era presente un altro decano del gruppo, Giacomo Tosello, Lino 'd Cuie (novantuno anni), di San Giovenale».

In tanti alle iniziative «sociali»

Domenica 16 luglio il gruppo Alpini di Peveragno ha partecipato ai festeggiamenti ed alla sfilata per il centenario della fondazione della «Sezione ANA» di Cuneo, con un nutrito numero di soci, accompagnati dal sindaco Paolo Renaudi e da alcuni figli e nipoti di soci. Buon «drappello» di «Penne Nere» peveragnesi, sereno e rilassato, ha partecipato alla trasferta ad Aosta, per l'annuale, venticinquesimo, raduno intersezionale (Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e Francia), anche festa per i cento anni di quella sezione (coetanea di quella cuneese), gli scorsi sabato 21 e domenica 22 ottobre...

bio reciproco su sentieri», riflettendo su «come era una volta la zona», con camminata, «ad anello», dalla frazione peveragnese di Pradeboni alla baita delle Meschie, in un territorio con potenzialità turistiche non ancora del tutto valorizzate. Alla «baita» si son ascoltate le storie della sua famiglia, come sono arrivati a ge-

stire il locale, i loro progetti, le difficoltà incontrate... Sul «Progetto» si deve dire che è in fase di definizioni in alcune date... Ci anticipano che a novembre, a Beinette, ci sarà incontro di presentazione di libri con Cinzia Dutto e Nino Costantino. Per gli altri temi vi sarà serate di memoria sulla

SERATE ALLO «SMAC»: SABATO TOCCA ALLA «MUSICA ITALIANA»



pre apprezzato omaggio a Renato Zero. Sabato 11 si sazierà la «Voglia di disco», «Festa anni Ottanta e Novanta», la settimana successiva salirà sul palco la «Ciposugar Band», omaggi a Zucchero «Sugar» Fornaciari...

Il peveragnese «SMAC», («Spazio, Movimento, Arte e Cibo», Via San Giorgio 36) continua con le sue serate musicali, sempre partecipate, il sabato. Per i pasti si parla sempre di cifre sui 25 euro. Per informazioni e prenotazioni telefonare al 335.8331800. La formula è sempre la stessa cena con menu fisso oppure ingresso libero con consumazione obbligatoria. Nello stesso tempo il locale è a disposizione per feste private e convivi di gruppo (on line leggiamo i ringraziamenti all'AVIS di Cuneo). Lo scorso 21 è toccato a «GKB», musica dei Negramaro, dei Modà e di Biagio Antonacci. Questo sabato (in un programma che arriva a dicembre) l'attenzione sui successi italiani, con «Born in Italy» («Nato in Italia»). Grande ritorno sarà il 4 novembre con gli «Amalo», sempre apprezzato omaggio a Renato Zero. Sabato 11 si sazierà la «Voglia di disco», «Festa anni Ottanta e Novanta», la settimana successiva salirà sul palco la «Ciposugar Band», omaggi a Zucchero «Sugar» Fornaciari...

LA «TRASFERITA» AOSTANA DELL'ARTIGLIERE ALPINO MEINERI



L'artigliere alpino di Santa Margherita di Peveragno, Gianpiero Meineri (iscritto al gruppo di San Damiano Macra), ha vissuto il venticinquesimo raduno intersezionale delle Penne Nere di Aosta alla sua maniera. È partito da casa già venerdì 20, arrivando, rigorosamente in «autostop», col suo zaino, alle porte della «Vallée», per proseguire a piedi. Ovviamente, sul percorso, al solito, varie son state le tappe, a salutare amici e gruppi conosciuti nei vari raduni, adunate e concerti di corali...

NOTIZIE IN BREVE

Presentazione corso del Comitato peveragnese della Croce Rossa, il 27



Il Comitato peveragnese della «Croce Rossa Italiana» guidato da Claudio Tomatis annuncia serata di presentazione del nuovo corso degli aspiranti volontari per venerdì 27 ottobre, alle 20,45, nella sede di Via Angelo Campagna 6. Per informazioni scrivere alla mail diego.botasso@piemonte.cri.it o telefonare al 333.8697211. Per iscrizioni andare su <https://gaia.cri.it/registratori/aspirante/>.

Assemblea e rinnovo della Pro Loco, il prossimo venerdì 3

Dopo il terribile scontro di settembre con il Sindaco ed alcuni componenti di Comitati locali ed Associazioni, con lui in sintonia, ci dicono, tentativi di dialogo ce ne son stati, ma con pochi risultati... Assemblea della Pro Loco è fissata in Casa Ambrosino, venerdì 3 novembre, in doppia convocazione (20 e 21), con all'ordine del giorno dimissioni punto principale la dimissione di membri del Direttivo, si spera nella massima serenità e con ponderatezza, nell'interesse peveragnese... Una volta, tanto tempo fa, i saggi dicevano: «Non facciamoci del male... Almeno non troppo...».

LA GITA NELL'AMBITO DEI FESTEGGIAMENTI PER IL 15° ANNIVERSARIO DALLA SUA ISTITUZIONE

Una giornata ad Aosta con l'associazione Santuario di Monserrato



Teresita Soracco

L'associazione Santuario di Monserrato, per festeggiare il 15° anniversario dalla sua istituzione, ha organizzato una gita per visitare Aosta venerdì 20 ottobre. La mattinata è stata dedicata alla visita guidata alla scoperta del patrimonio architettonico, artistico e storico di Aosta. Una passeggiata tra le vie del centro storico davvero ricca ed affascinante perché ogni angolo nasconde un'eredità antica. L'Arco di Augusto situato proprio all'ingresso della città, la Porta Pretoria, il teatro romano e, poco fuori le mura, il borgo di Sant'Orso, costruito sui ruderi di un'an-

tica necropoli romana il cui fulcro è la Collegiata di Sant'Orso, complesso costituito da diversi edifici tra cui la chiesa, luogo suggestivo e denso di spiritualità, il chiostro considerato il gioiello del complesso monumentale e inoltre il priorato e il campanile romanico. La visita è terminata in Piazza Chanoux, il cuore della città da cui si snodano le vie principali del centro storico con bei negozi per lo shopping. La comitiva si è poi trasferita poi a Nus, in agriturismo per l'ottimo pranzo a base di prodotti locali. Al termine l'immane acquisto nella Maison Bertolin di fontina e di prodotti tipici della valle d'Aosta.

QUATTRO INCONTRI PER GLI APPASSIONATI, IN MODO DIVERTENTE ED ISTRUTTIVO

«La Chiocciola incontra il vino»

Enrico Cavallera

L'Helicensis Fabula propone agli appassionati ed "a chi ne vuole sapere qualcosa in più" quattro incontri - mercoledì 8, 15, 22, 29 novembre, dalle ore 20,30 alle ore 22,30 - per apprezzare le varie tipologie di vino, sotto l'aspetto tecnico e edonistico, con particolare riferimento alle produzioni locali, in modo divertente ed istruttivo. I partecipanti saranno accompagnati in questo viaggio nel "nettare degli Dei" dal Prof. Bernardino Dalmasso, già docente di chimica all'IIS "Virginio-Donadio" Tecnico Agrario di Cuneo, di chimica enologica presso la



Scuola Enologica di Alba e docente e tecnico dell'Onav, Organizzazione nazionale Assaggiatori di Vino. Gli incontri si terranno presso l'Enoteca "Vini e Vini" di Marco Bianco di Borgo San Dalmazzo in Via Vittorio Veneto 68.

Il costo del corso ammonta a 50 euro comprensivo del materiale illustrato dal docente. Per permettere la migliore fruizione della materia, sarà possibile l'accesso al corso ad un massimo di 20 persone.

Per informazioni ed iscrizioni: helicensisfabula@libero.it oppure WhatsApp 340/9411203 (Sergio); 335/6944027 (Enrico); 335/353319 (Ivano) entro venerdì 3 novembre.

MUNDAI PER TUTTI, CON LA COLLABORAZIONE DI MAESTRE, GENITORI E NONNI

I bimbi del Tonello hanno festeggiato l'autunno

Simpatica castagnata per i bambini dell'Asilo Tonello di Borgo San Dalmazzo. Mercoledì 18 ottobre i piccoli delle quattro sezioni Farfalle, Bruchi, Gufetti e Passerotti, accompagnati dalle maestre, si sono recati in via dei Boschi per raccogliere le castagne sapientemente "seminate" dalle mamme. Giovedì 19 ottobre si è mangiato quanto raccolto. Un gruppo di genitori e nonni volontari ha cotto e sbucciato le caldarroste. Lamie e mattoni di appoggio sono stati portati dalla squadra tecnica del Co-

mune. «Grazie ancora a tutti gli adulti per la preziosa e indispensabile collaborazione! Senza di voi non saremmo riusciti a realizzare né la raccolta né la castagnata. Grazie a chi ha portato le castagne, grazie a chi ha seminato, grazie a chi ha fornito gli attrezzi per cucinare, grazie a chi ha cucinato, grazie a chi ha sbucciato e grazie alle rappresentanti per aver coordinato il tutto» - scrivono le maestre. Un'attività concreta e sul campo sul tema "Stagioni attraverso i cinque sensi".



Ancora una vittoria per Mariano Ocelli



Sabato 7 ottobre nella bocciafila di Pontedassio (Imperia) si è svolto il Campionato Italiano a terne della massima categoria (A) di petanque. A svettare dopo un'estenuante giornata di gioco, iniziata alle 8,30 del mattino, è stata la formazione della Società Vita Nova di Savigliano, composta da Mariano Ocelli, Davide Laforè e Daniel Bresciani. Il borganico Ocelli è giunto a questo grande risultato dopo ben 16 podi ottenuti negli anni in tutte le discipline della petanque, compreso un podio mondiale in Thailandia nel 2005. E dopo aver vinto moltissime gare sia a livello nazionale che internazionale. Su tutte la più bella gara di Francia, il Mondiale di Millau nel 2015, con ben 1320 terne partecipanti.

IN BREVE

Dal 3 al 5 novembre torna «WOW»

Torna Winter Outdoor Weekend - WOW 2023 - il Salone dello sport e della cultura outdoor che si terrà a Palazzo Bertello, il 3, 4 e 5 Novembre. WOW è una manifestazione organizzata dall'Ente Fiera Fredda e Massi Sport, con il patrocinio del Comune di Borgo San Dalmazzo. Grazie al sostegno di Fondazione CRC, Banca di Boves, Banca CRS. Grazie al supporto di ATL, Confartigianato, GM, Parco Fluviale Gesso e Stura, Aree Protette Alpi Marittime, Unione Montana Valle Stura. In collaborazione con Consulta Giovani BSD, Garelli Automobili, Fantino Servizi, Cold Service, Cordero, Paneco Ambiente, Bordiga, Acqua S. Bernardo, Caffè Fantino, Pastificio Dutto. Maggiori informazioni su fierafreda.it

NOTIZIE IN BREVE

Gli Etruschi fra noi

Secondo appuntamento con gli Etruschi organizzato dall'Associazione Pedito Dalmatia. La prof. Francesca Rocca parlerà della loro storia e delle loro tracce che si trovano persino in Piemonte. L'appuntamento con "Gli Etruschi in Piemonte" è venerdì 27 ottobre nella sala Beppe Rosso del Museo dell'Abbazia, alle 20,45.

Inaugurazione de "La Routo"

Sabato 28 ottobre, ore 10, in largo Argentera, partenza della Transumanza Musicata. Ore 11, via dei Boschi, Tetto Valentin, inaugurazione de "La Routo". Ore 11-12, laboratorio di feltro creativo per bambini. Ore 12, aperitivo "La Routo".

Imparare a costruire un presepe

L'Associazione Santuario organizza, a cura del presepista Salvatore Vento, un corso pratico per imparare a costruire un presepe, sabato 28, domenica 29 ottobre e sabato 4 novembre, dalle 14 alle 17,30. Per informazioni tel. 340/2549768. L'organizzazione metterà a disposizione gli strumenti tecnici per costruire la scenografia del proprio presepe. Contributo di 15 euro a partecipante.

A teatro con mamma e papà

Secondo appuntamento della rassegna di teatro per famiglie "Un sipario tra cielo e terra, grandi e piccini a teatro", organizzata dall'Assessorato alla Cultura di Borgo San Dalmazzo e la Compagnia Il Melarancio. Domenica 29 ottobre salirà sul palco dell'Auditorium, alle 17,30, la Compagnia Catalyst di Firenze con "OH! Gli straordinari racconti di un grande libro bianco". Liberamente tratto da "OH! Un libro che fa dei suoni" dell'autore francese Hervé Tullet. Il libro è il vero protagonista di questo spettacolo che fa giocare e diventa interattivo; e il pubblico diventa un giocatore grazie alla fantasia e all'immaginazione. Dai 3 anni. Ingresso intero 6 euro; ridotto 5, sotto i 10 anni + enti convenzionati; gratuito sotto i tre anni. I biglietti saranno acquistabili in loco a partire da 60 minuti prima dello spettacolo.

Parti da zero e diventa fotografo

#Partidazerodiventafotografo è il corso di fotografia completo che affronta tutto ciò che devi sapere per poter scattare le foto che desideri: dalla composizione allo scatto, dalle tecniche agli strumenti, fino alle criticità che incontri con il tuo mezzo fotografico. 5 lezioni in aula tutti i lunedì dal 30 ottobre al 27 novembre, dalle 20,30 alle 22,30, presso il Santuario di Monserrato. 2 uscite, una diurna e una notturna: notturna venerdì 24 novembre; diurna domenica 26. Costo 120 euro, minimo 10 partecipanti, massimo 15. Info e iscrizioni: Veruschka Verista 39361276541.

Laboratorio del Feltro, oggetti natalizi

L'Associazione Santuario di Monserrato propone un Laboratorio del Feltro per la creazione di oggetti natalizi. Docente Federica Dalmasso "Il Laboratorio delle Idee". Appuntamento l'11 e il 18 novembre, dalle 14 alle 17, al Santuario di Monserrato. Il costo è di 25 euro per due lezioni, comprensivo di materiale. Minimo 10 persone, massimo 15. Per i volontari dell'Associazione Santuario il costo è di 15 euro.

Presepi in Monserrato 2023: aperte le iscrizioni

A dicembre ritorna la Mostra "Presepi in Monserrato" organizzata dall'Associazione Santuario di Monserrato odv. Chi vuole esporre il proprio presepe realizzato a mano, deve inviare una mail a: ass.santuariomonserrato@gmail.com indicando cognome, nome, data di nascita, domicilio, numero telefonico ed una foto del presepe, unitamente alle sue caratteristiche (dimensioni, materiali utilizzati, necessità di allaccio alla rete elettrica, ecc). La mostra sarà inaugurata nel pomeriggio di sabato 16 dicembre. Per informazioni tel. 340/2549768.

Servizio online di ricerca oggetti smarriti

Raggiungibile dalla home page del sito comunale è stato attivato il servizio "OGGETTI SMARRITI". <https://www.comune.borgosandalmazzo.cn.it/servizi/oggetti-smarriti> Diventa così possibile prendere visione anche on-line di tutti gli oggetti rinvenuti sul territorio comunale e giacenti in Comune. Per il ritiro degli oggetti smarriti è necessario presentarsi presso gli uffici della Polizia Municipale: per gli oggetti di valore occorrerà avere con sé un documento di identità e la denuncia di smarrimento dell'oggetto.

La solita seduta tranquilla e sorridente, a parlare di asfaltature, servizio di tesoreria, bilancio, Consorzio Socio Assistenziali, Asmel Consortile...

Consiglio comunale beinettense del 18 ottobre

Adriano Toselli

Consiglio comunale è stato convocato per la sera di mercoledì 18. È stata la solita seduta tranquilla e sorridente, serena, con sette consiglieri presenti e due collegati on line (interventi dell'assessore Iosi Macagno), votazioni unanimi (con il consigliere Marco Lucchino sempre il più attento ai costi). Sorridente era anche la segretaria comunale, la bovesana Laura Baudino. In ordine del giorno vi era ratifica di deliberazione urgente di Giunta 107 dello scorso 6 settembre (asfaltature). Seguiva «variazione al bilancio» (2.000 euro dai servizi cimiteriali, 3.000 euro alla bocciofila, per migliorare i costi energetici, acquisti di attrezzature informatiche, anche in vista dell'arrivo di nuovo dipendenti, spese per progetti, onde essere, come sempre, pronti a partecipare ai bandi...). Si è parlato del rinnovo per la convenzione per il Servizio di Tesoreria dal 2024 al 2028: a differenza di un tempo ha costi (si prevedono dai 1.200 ai 1.500 euro annui). Il Sindaco si è dichiarato soddisfatto del servizio della Banca Alpi Marittime (che aveva preso il testimone dalla UBI, ex Cassa di Risparmio di Cuneo). Pur si decide di proseguire col Consorzio Socio Assistenziale (bozza nuovo Statuto e convenzione), anche se il vicesindaco Bruno Bertone ha ribadito perplessità su costi alti. Senza



far drammi si è preso atto di «motivi ostativi» della Corte dei Conti piemontesi sull'acquisto di quota societaria del-

la «Asmel Consortile srl», problema che si divide con la vicina Rocca de Baldi... La ditta serve per la CUC (Centrale

Unica di Committenza)... Ovviamente non si ha intenzione di andare allo scontro per questo con la «Corte»...

CICLAMINI ANCHE «IN PIAZZA», PER LA «FIBROSI»

Beinette è punto «nodale», «di riferimento», per la distribuzione, a livello cuneese, di quanto offerto nelle «campagne» per raccogliere fondi a favore della ricerca sulla «fibrosi cistica». La scorsa domenica mattina 22 molto ha «lavorato» il consueto banco autunnale che offriva ciclamini... Protagonista, come sempre, vera «colonna portante locale» di queste iniziative è la beinettense Laura Giorgis. Per chi interessato a partecipare, a contribuire, bisogna telefonare al 348.4928737.



ALPINI BEINETTESI AD AOSTA



Le «Penne Nere» beinettesi, come nel loro stile, son partiti «alla ventura», in numero so «drappello», di nove componenti, alla trasferta ad Aosta, per l'annuale raduno intersezionale (Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e Francia), gli scorsi sabato 21 e domenica 22 ottobre... Hanno piantato il loro «tendone» in uno spazio libero e montato la loro, sempre apprezzatissima, «cucina da campo»... Ovviamente, con qualche moglie e fidanzata, han assaporato la bellezza del centro storico della città, dalle origini romane e dalle tante vestigia medievali...



INFO **0172.713333** - STRADA REGIONALE 20 - **CAVALLERMAGGIORE (CN)**

Tutti al Castello

IN ONDA SU TELECUPOLE
TUTTI I GIOVEDÌ ALLE ORE 20:40

CONDUCONO
SONIA DE CASTELLI
& UMBERTO CLIVIO

Telecupole.Piemonte Telecupole Piemonte www.Telecupole.com

Ostana ospita Convers-Azioni, il festival delle cooperative e delle imprese di comunità

Raccontare i luoghi della trasformazione mettendo insieme realtà, luoghi e imprese che hanno dato voce ai territori. Questo l'obiettivo del Festival "Conversazioni", nato nel 2021 grazie alla Cooperativa di comunità "Viso a Viso" e Confcooperative Cuneo. Un appuntamento dedicato alle cooperative e alle imprese di comunità per favorire le conoscenze delle esperienze cooperative. "L'esperienza della prima edizione del Festival ci ha mostrato quanto interesse e passione per i temi trattati ci siano sul territorio. - spiega il presidente della Cooperativa Viso A Viso, Federico Bernini - "Convers-Azioni ritorna e alza l'asticella, proponendo due giornate ricche di spunti e appuntamenti. Siamo felici che Ostana stia diventando, anno dopo anno, un simbolo di cooperazione sul territorio e un esempio di comunità che cresce. Dobbiamo ringraziare i partner e chi sta sostenendo questa nuova edizione. Siamo certi che sarà l'inizio di un percorso entusiasmante." La seconda edizione della kermesse si svolgerà ad Ostana, dal 28 al 29 ottobre, presso il centro civico "Lou Pourtoun", in frazione Sant'Antonio, quest'anno assumerà una veste regionale, essendo promossa da Confcooperative Habitat Piemonte, oltre a diversi attori

del sistema Confcooperative. "Le cooperative di comunità - dichiara Alberto Anselmo, presidente di Confcooperative Habitat Piemonte - rappresentano un modello di innovazione sociale e sempre più uno strumento efficace per la rinascita e la crescita di un territorio. Il Piemonte ha bisogno di raccontare queste esperienze virtuose, per dimostrare come le aree interne possano trovare in questa forma d'impresa un motore per rispondere ai bisogni delle comunità locali. Il Festival Convers-Azioni avrà ospiti di livello nazionale, che hanno prontamente risposto al nostro appello e condivideranno con noi esperienze da tutta Italia." La due giorni si svilupperà in conversazioni e tavoli di confronto reciproco tra esperienze ed imprese, con la presenza di esperti e professionisti del settore. "Si tratta di una iniziativa, - sottolinea Alessandro Durando presidente di Confcooperative Cuneo, - che si sposa in modo coerente con il dinamismo delle varie istituzioni locali, ben rappresentate dall'azione dei Gal, dalla nuova Programmazione Alcotà, dai bandi della Camera di Commercio, dai Distretti del Commercio, dai progetti locali sulla Green Community, dalla politica regionale in cui inserirsi in termini complementari".

Confindustria Cuneo ha siglato accordi di collaborazione con importanti attori del territorio. L'obiettivo è quello di rafforzare l'ecosistema dell'innovazione ed essere sempre di più un punto di riferimento per le imprese associate

Tra gli accordi di collaborazione che Confindustria Cuneo ha siglato all'insegna dell'innovazione, vi è la convenzione con Geatop, azienda specializzata nei servizi di controllo dimensionale e rilievi ambientali.

L'intesa nasce per sensibilizzare le imprese sull'importanza della metrologia nel business aziendale.

"L'accordo rientra nel nostro piano industriale volto a condividere l'esperienza maturata negli anni, prima attraverso la realizzazione del nostro Laboratorio Metrologico, un progetto in cui ci vede attori insieme ad un partner di assoluta eccellenza come Hexagon, ed oggi a promuovere un percorso di conoscenza sul territorio supportati e affiancati da una Associazione di assoluto prestigio come Confindustria". Commenta Luca Martin, presiden-



te di GEATOP S.r.l.: "Questa opportunità rappresenta un passo significativo nella nostra crescita e nello sviluppo dell'azienda, perché ci consentirà di condividere con una vasta rete di imprese qualificate, risorse e conoscenze nei diversi settori della produzione e, ancor più importante, di trasferire le competenze acquisite nel corso degli anni maturate in cantieri di grande prestigio direttamente al nostro territorio".

"L'accordo ha una concreta valenza operativa", commenta il direttore generale di Confindustria Cuneo, Giuliana Cirio, "con l'obiettivo di fornire strumenti utili alle imprese. Stiamo organizzando un ciclo di incontri nei quali approfondiremo tematiche di tipo tecnico, normativo legati alla metrologia. Prevediamo di organizzare anche una visita presso il Centro di Innovazione Hexagon Manufacturing Intelligence di Torino".

SABATO 28 OTTOBRE, AL TEATRO POLITEAMA, L'EVENTO DEDICATO ALL'AZIENDA BRAIDEESE

«La Famiglia, l'Impresa, la Città Rolfo: il futuro è adesso»

da Bra

La Città di Bra e Confindustria Cuneo celebrano l'azienda Rolfo, dal 1885 motore industriale e sociale del territorio. Con "La Famiglia, l'Impresa, la Città. Rolfo: il futuro è adesso" andrà in scena, al Teatro Politeama Boglione di Bra, alle ore 16 di sabato 28 ottobre, l'incontro tra cinque generazioni di imprenditori. I riflettori saranno puntati sull'evoluzione di mercati e sull'innovazione di prodotto, partendo da solide e inamovibili radici in Corso IV Novembre. L'evento nasce dalla volontà di valorizzare il virtuoso percorso di ieri e le traiettorie di sviluppo del domani: il capitale umano al centro dell'attenzione, unendo le diverse anime che, quotidianamente e coralmente, contribuiscono al progresso tecnologico e sociale.

«Il legame tra Bra e l'azienda Rolfo è molto profondo - dichiara Giovanni Fogliato, sindaco della Città di Bra -, radicato nel passato, forte nel presente e proiettato al futuro. L'evento del 28 ottobre è un'occasione per conoscere, approfondire e condividere la storia, l'attualità e le prospettive di un'impresa che ogni giorno porta il nome della nostra città ai massimi livelli mondiali nel settore dell'allestimento mezzi per il trasporto di veicoli e per questi motivi sarà anche un significativo momento di ringraziamento rivolto alla Rolfo e a tutti i suoi collaboratori».

Dall'intuizione di Giorgio Rolfo, che sul finire dell'Ottocento diede vita alla bottega di caradore per la costruzione di carri e carrozze, in un contesto in cui l'Italia si apprestava ad uscire dalla grande crisi economica del 1880, al rilancio dell'industria dopo la crisi globale ed il perdurare della recessione economica in Europa del 2010. Nel presente e nel futuro nuovi mercati e nuove opportunità di business in Paesi in via di sviluppo, un profondo processo di ristrutturazione del proprio tessuto industriale, di internazionalizzazione e diversificazione della propria



L'azienda Rolfo, situata nell'area industriale di Bra (Foto di Tino Gerbaldo)

gamma di prodotti.

«Iscritta alla nostra Associazione dal 1956 - afferma Mariano Costamagna, presidente Confindustria Cuneo - la Rolfo rappresenta l'immagine della continuità aziendale, cogliendo le opportunità ma anche affrontando i grandi cambiamenti nel mondo della mobilità e della meccanica. L'esempio della Rolfo è dimostrazione tangibile che la manifattura cuneese rappresenta non solo un baluardo italiano ma anche un'eccellenza nel mercato internazionale. Rilevanti successi ottenuti grazie alla perseveranza della Famiglia e di tutte le maestranze che nel tempo hanno contribuito con competenza e passione alla causa».

DDL CAPITALI «Strategico per la competitività del sistema produttivo»

Via libera del Senato, con 78 voti favorevoli e l'astensione dell'opposizione, al disegno di legge per interventi a sostegno della competitività dei capitali. Il provvedimento include numerosi emendamenti proposti dalla Lega ed approvati. Ora il testo passerà al vaglio della Camera, per essere infine licenziato entro la fine dell'anno. Il **SENATORE GIORGIO MARIA BERGESIO (LEGA)** spiega: "E' un primo passo importante, che segna il ritorno a principi di democrazia e tutela delle minoranze nei grandi gruppi societari. Il Parlamento dà un segnale forte, teso a ristabilire la volontà di ridare peso agli azionisti stabili che sino ad oggi sono stati troppo spesso penalizzati a favore dei capitali speculativi". La novità principale riguarda la "lista del cda", consuetudine per cui è il board in uscita a proporre all'assemblea i suoi successori: meccanismo spesso utilizzato dai manager per perpetrare il proprio potere a scapito di minoranze con pacchetti stabili nel tempo. "Il ddl, tra le altre cose, mira a limitare lo strapotere dei manager e dare tutela alle minoranze - afferma Bergesio -". Il disegno di legge prevede anche una delega al Governo per riformare il Testo Unico della Finanza entro i prossimi 12 mesi.

CNA IMPRESE CUNEO

Successo della tappa EatToMeet a Cuneo

CUNEO. Grande successo all'evento "Eat to meet", organizzato da Cna presso la Sala delle Colonne del Filatoio Rosso di Caraglio mercoledì 18 ottobre.

Il format del progetto, ideato da Cna per favorire l'incontro e lo scambio di conoscenze tra imprenditori del territorio, è arrivato in Provincia Granda in collaborazione con Cna Piemonte. L'evento si è tenuto secondo le modalità del business speed dating che prevede un cambio di tavolo per i commensali con la finalità di favorire lo scambio di conoscenze ed ampliare il networking tra gli imprenditori ed i professionisti che hanno partecipato alla cena, dando vita anche a nuovi progetti.

"Siamo molto soddisfatti per il successo della serata - spiega Mauro Carlevaris, presidente di Cna Cuneo -. L'obiettivo principale di Eat to Meet è stato quello di coinvolgere le imprese con un modo nuovo di fare rete, mettendo in relazione una sessantina di imprese e professionisti che hanno accettato l'invito di Cna Cuneo. Costruire relazioni, condividere idee e conoscenze, creare opportunità di business sono determinanti per il successo di qual-



I vertici della CNA durante l'evento

AGENZIA REGIONALE DELLE ENTRATE

Al servizio del contribuente

Registrazione compromesso casa

Il "compromesso" per l'acquisto di una casa di abitazione va registrato obbligatoriamente? Eventualmente, a chi spetta l'obbligo, al venditore oppure all'acquirente?

«Il contratto preliminare di vendita - chiamato anche "compromesso" - è un accordo tra venditore e compratore che si impegnano reciprocamente a stipulare un successivo e definitivo contratto di compravendita. Il trasferimento del diritto di proprietà sull'immobile si avrà solo con la firma di quest'ultimo.

Il preliminare può essere stipulato, per esempio, quando non è possibile la vendita immediata, perché l'acquirente è in cerca di un mutuo oppure il venditore è in attesa che gli venga consegnata una nuova casa.

Il contratto preliminare deve essere redatto in forma scritta (scrittura privata, scrittura privata autenticata o atto pubblico) e deve essere registrato entro 30 giorni dalla sottoscrizione.

A chi spetta registrare il "compromesso"? Se il contratto preliminare è stato stipulato con atto notarile, vi provvede il notaio. Se invece ci si è avvalsi di un mediatore immobiliare, quest'ultimo ha l'obbligo di registrare i contratti preliminari di compravendita stipulati a seguito della sua attività. Se invece le parti sono giunte autonomamente ad una scrittura privata, la registrazione può essere richiesta sia dall'acquirente che dal venditore. Per la registrazione sono dovute sia l'imposta di registro di 200 euro (indipendentemente dal prezzo della compravendita) sia l'imposta di bollo, nella misura di 16 euro ogni 4 facciate e comunque ogni 100 righe (se il contratto è formato per atto pubblico o per scrittura privata autenticata l'imposta di bollo è invece di 155 euro)».

Quando il preliminare prevede un pagamento, è dovuta, inoltre, l'imposta di registro proporzionale pari allo 0,50% delle somme previste a titolo di caparra confirmatoria oppure al 3% delle somme previste a titolo di acconto sul prezzo di vendita.



siasi azienda, soprattutto per il nostro territorio, dove i rapporti umani sono ancora alla base di ogni rapporto commerciale."

"La serata ha fornito ai partecipanti l'occasione di conoscersi, approfondire le reciproche esperienze anche in prospettiva di innovazione e di sostenibilità; - dichiara Patrizia Dalmasso, Direttore di Cna Cuneo - crediamo di avere dato spunti concreti alle imprese intervenute seguendo un format di convivialità e di socialità che a livello regionale Cna da tempo propone sempre con estremo successo e soddisfazione".

L'evento ha visto, tra gli altri, la presenza del Presidente della Camera di Commercio di Cuneo Mauro Gola, il VicePresidente della Fondazione CRC Enrico Collidà, nonché il Segretario di Cna Piemonte Delio Zanzottera

ed il Presidente Regionale del Gruppo Giovani Cna Piemonte Andrea Valentini, nonché una delegazione di Cna Savona.

L'interessante evento è stato anche spunto acquisire nuove idee ed opportunità per le imprese, interessate sempre più ad instaurare nuove relazioni commerciali e di amicizia.

Grazie alla collaborazione con Alkemy, Cerved, Deloitte, Nexi e Visa, avranno l'opportunità di essere affiancate in un percorso di crescita e valorizzazione



GRUPPO INTESA SANPAOLO - «CRESCIBUSINESS DIGITALIZZIAMO IN TOUR»

Nel Piemonte Sud premiate cinque aziende, quattro sono cuneesi

Rosaria Ravasio

C'è fermento nell'imprenditoria piemontese e cuneese in particolare, sempre alla ricerca di nuovi sbocchi e nuovi "modi di operare", per conquistarsi fette di mercato nel difficile mondo globalizzato. Così si scopre che oltre alla propensione all'export, le nostre aziende, si impongono nella digitalizzazione, per aumentare il proprio business ed aprirsi a nuovi mercati ed opportunità. Ne è la dimostrazione il risultato di "Crescibusiness Digitalizziamo in Tour", il nuovo programma di valorizzazione di Intesa Sanpaolo dedicato all'innovazione digitale delle aziende artigiane, del commercio, del turismo e della ristorazione. Da questo format, infatti, sono uscite vincenti 5 aziende del Piemonte Sud, di cui 4 del cuneese ed 1 dell'astigiano. Una delegazione del gruppo bancario guidata da Andrea Perusin, direttore regionale Piemonte Sud e Liguria, è andata in visita nelle sedi delle imprese per consegnare una targa di merito ed offrire l'opportunità di essere affiancate in un percorso di visibilità e sviluppo, che comprende l'offerta di servizi su misura e formazione. "Digitalizzare un'impresa significa farla crescere, mantenerla competitiva raggiungendo nuovi segmenti di mercato - commenta **Andrea Perusin** - Con questa iniziativa valorizziamo le piccole realtà del territorio che hanno ideato soluzioni innovative per accrescere il loro business. Intesa Sanpaolo supporta e incoraggia la transizione sostenibile e digitale anche delle piccole imprese del settore artigianale, commerciale e turistico, che sono l'anima imprenditoriale dei nostri territori. In Piemonte i nostri gestori seguono oltre 73.000 micro e piccole aziende. Le loro storie sono esemplari, usando bene le potenzialità del digitale si può recuperare competitività, crescere e creare nuova occupazione". Le aziende premiate sono: la **Locanda Lou Pitavin**, piccolo albergo ecosostenibile situato a Marmora, in Valle Maira (CN); **Wyblo**, start up innovativa con sede a Borgo San Dalmazzo (CN), che fornisce soluzioni di e-learning per il mon-

Sono stati stanziati 5 miliardi di euro per progetti di digitalizzazione, sostenibilità e sviluppo dell'attività commerciale

Un'iniziativa dedicata all'imprenditoria artigiana, commerciale e turistica che ha saputo dare una svolta digitale al proprio business

LE AZIENDE PREMIATE

Locanda Lou Pitavin (Marmora, CN)

Da quasi 23 anni Valeria e Marco portano avanti un'idea di turismo sostenibile legata alla terra, ai luoghi e alle tradizioni. Situata a 1.300 metri di altitudine, in Val Maira, la Locanda è il primo hotel del Nord-Ovest in Italia certificato "ClimaHotel-KlimaHotel", per un uso intelligente dell'energia, delle risorse e della scelta dei materiali. Le camere offrono diverse opzioni di pernottamento, possono essere doppie o piccole stanze-rifugio per ospitare in modo confortevole anche le compagnie più numerose. Il ristorante propone una gastronomia dalle radici antiche, di tradizione occitano-provenzale, sapientemente reinterpretata. Il percorso benessere è pensato per migliorare il benessere fisico e psichico, consente di scoprire i benefici del BareFooting ed è un vero viaggio nella natura, tra pietre di fiume levigate, erba, pigne di abete, tronchi di larice, sorgenti con piccole vasche di acqua fredda (dai 4 ai 7° gradi). <https://www.loupitavin.net/it/>



Wyblo (Borgo San Dalmazzo, CN)

Giovane startup innovativa italiana, ha sviluppato una Learning Experience Platform pensata per riportare la persona al centro del processo di apprendimento. Supporta le aziende di formazione ad automatizzare i processi, migliorare i percorsi formativi, misurare l'impatto e l'esperienza dei partecipanti grazie alle analitiche in tempo reale. La misurazione avviene a tutti i livelli: prima del corso con un pre-assessment delle conoscenze, delle aspettative e degli obiettivi; durante il corso per comprendere soddisfazione e il coinvolgimento così da apportare eventuali cambiamenti e alla fine del corso con un questionario di valutazione generale. <https://wyblo.com/it/>

Segreti di Bellezza (Saluzzo/Moretta, CN)

Nelle due sedi in Granda (Moretta, aperta nel 2017, e Saluzzo nel 2022) l'azienda offre trattamenti viso e corpo, percorsi di estetica avanzati e cosmesi professionale offerti. L'attività possiede anche una propria linea cosmetica, Segreti Beauty. Il re-branding del 2022 ha consentito di migliorare la riconoscibilità del marchio e il posizionamento di mercato. Il concept-store ad oggi disegnato porta l'attività ad analizzare nuovi mercati, con l'introduzione di una linea di abbigliamento, con l'obiettivo di abbracciare il concetto di bellezza nella sua totalità. <https://iconicasdb.com/>
Immagini: https://drive.google.com/drive/folders/1lslXD1a-JJa6c6OMr7fyU3U1gJ_X4O6

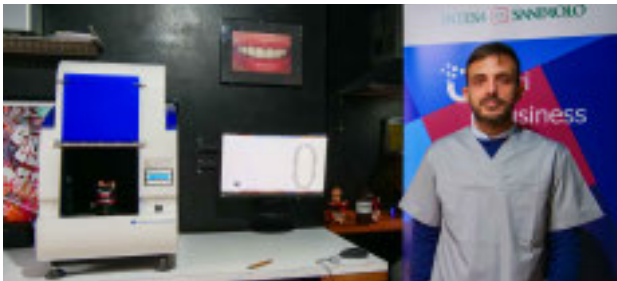


Il Tourbante (Bra, CN)

"Viaggiare insieme, non in gruppo" è la filosofia dell'agenzia, che dal 2005 non si occupa solo di prenotazioni di servizi turistici e pacchetti vacanze dei miglior tour operator, ma vuole essere un laboratorio di idee e di viaggi creati appositamente per i clienti secondo le loro esigenze, abitudini e necessità. L'agenzia fornisce un supporto professionale per la parte travel per viaggi di lavoro, organizzazione di eventi, convegni, team building. Grazie all'esperienza decennale del reparto incoming offre supporto totale per l'organizzazione di eventi in Piemonte, dove propone soggiorni tra cultura e tradizioni con escursioni, weekend in famiglia e pacchetti personalizzati (www.incomingpiemonte.com) <https://www.tourbante.com/>

Fortuna Emanuele Simone (Calamandrana, AT)

Il laboratorio odontotecnico ha sviluppato un'infrastruttura digitale evoluta dedicata agli utenti per l'acquisto di servizi e prestazioni odontoiatriche. Inoltre, tramite il rinnovamento della strumentazione è stata favorita la trasformazione del processo produttivo da analogico a digitale. L'utilizzo combinato di scanner e stampanti tridimensionali ha infatti consentito un efficientamento ed una riduzione dei tempi di lavorazione sia nel caso di odontoiatri più evoluti che già realizzano l'impronta dentale digitale sia con chi utilizza ancora la metodologia tradizionale.



do professionale; **Segreti di Bellezza**, attiva nel mondo della cosmetica anche con una propria linea di prodotti, con sedi a Saluzzo e Moretta (CN); l'**agenzia di viaggi Il Tourbante** di Bra (CN), che propone attività di incoming, outgoing, eventi e business travel; il **laboratorio odontotecnico di Fortuna Emanuele Simone**, di Calamandrana (AT). Il loro merito è aver saputo dare una svolta digitale al proprio business aprendosi a nuovi mercati e opportunità. Fattori che il tour "Digitalizziamo" intende valorizzare, unendo la chiave di volta della transizione digitale alla storica vicinanza di Intesa Sanpaolo ai territori. L'iniziativa si inquadra nelle attività previste dal piano nazionale Crescibusiness, lanciato dal Gruppo a fine 2022 per sostenere proprio questa tipologia di aziende, tra le più colpite dagli effetti della crisi energetica e dell'impatto inflattivo. Sono stati stanziati 5 miliardi di euro per progetti di digitalizzazione, sostenibilità e sviluppo dell'attività commerciale, oltre al rimborso delle commissioni sui micropagamenti POS, con ampio anticipo rispetto a tutti gli altri operatori. **Le aziende piemontesi sono tra le 120 aziende selezionate in tutta Italia sulla base di oltre 2000 candidature.** Sono state scelte in virtù di una digitalizzazione dei processi interni, dei canali di vendita, della comunicazione di attività promozionali, delle iniziative di fidelizzazione, per la presenza web e social o per la digitalizzazione dei sistemi di pagamento e dei rapporti bancari. Grazie al supporto dei partner del programma - **Alkemy, Cerved, Deloitte, Nexi e Visa** - le aziende selezionate saranno supportate da Intesa Sanpaolo anche nel perseguimento di obiettivi in chiave ESG. La svolta digitale svolge un ruolo importante anche nel ridurre l'impatto ambientale: il minore utilizzo della carta, i servizi a distanza, i pagamenti digitali sono infatti determinanti nel semplificare e contenere i processi impattanti.

**INNOVATIVA
STRUMENTAZIONE
CHIRURGIA ROBOTICA**
per interventi
protesici al ginocchio

**RIVOLUZIONARIA
PIATTAFORMA**
per la chirurgia
guidata
della colonna

**ACCREDITATA
DALLA REGIONE
PIEMONTE
TRA I CENTRI
DI FASCIA A**

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

Da oltre cinquanta anni sul territorio, offriamo ai nostri pazienti le migliori cure tramite il servizio sanitario nazionale, attraverso accordi con i principali circuiti assicurativi e privatamente. Medici specializzati nei più importanti settori della medicina, chirurgia e diagnostica, e personale qualificato per una struttura all'avanguardia nazionale. Affacciata sulle colline del Roero a soli 50 km da Torino, 80 km da Savona.

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

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

CONFINDUSTRIA CUNEO

Stati generali dell’agrifood per capirne l’evoluzione e la strategia del domani

da Cuneo

Lunedì 30 ottobre sarà il giorno di Food in progress. Dove “in progress” sta sia per “in evoluzione” che per “in movimento”. “In evoluzione”, perché il settore dell’industria agroalimentare sta attraversando profonde trasformazioni, guidate principalmente dall’evoluzione dei bisogni e delle preferenze dei consumatori, dai progressi tecnologici, dal cambiamento climatico, dalle incertezze geopolitiche. Per questo le aziende sono sempre più sollecitate a rimodulare i propri modelli produttivi e di business.

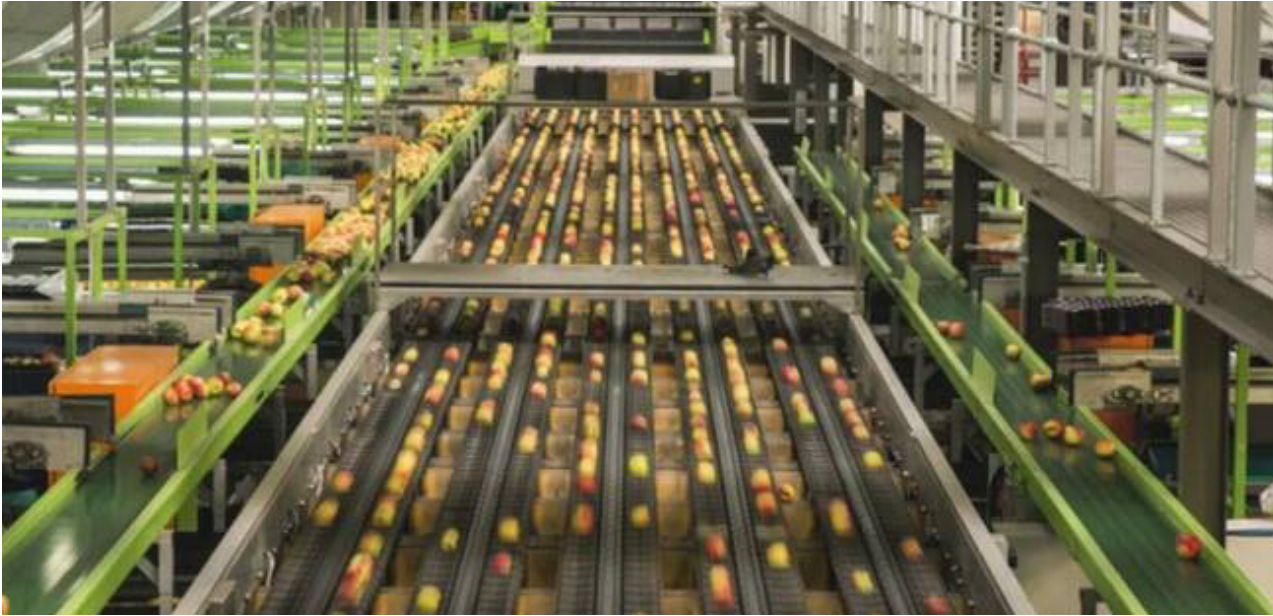
La risposta a tali sollecitazioni esterne non può che essere un’elaborazione e un riadattamento dei sistemi produttivi. I driver su cui occorre intervenire portano all’innovazione del prodotto e del processo, alla sostenibilità delle filiere, alla valorizzazione e tutela dei prodotti tipici e a un incremento dell’internazionalizzazione che riflette non soltanto una volontà di conquistare nuovi mercati, ma anche di sopperire alle mancanze di un mercato interno che – guardando al tasso di denatalità presente e futuro – nel giro di pochi decenni non sarà più in grado di farsi carico dell’offerta dell’agroalimentare italiano.

Come è stato messo in evidenza dall’ultimo Rapporto Ismea sulla competitività dell’agroalimentare italiano, il settore è tra i più colpiti e uno dei principali centri di trasmissione degli aumenti dei prez-

Un importante momento di incontro e confronto per centrare gli obiettivi di competitività del prossimo futuro anche alla luce delle green deal Ue. Sarà presente anche il senatore Giorgio Maria Bergesio

zi in Italia.

In questo senso, “Food in progress”, convegno organizzato da Confindustria Cuneo in sala Michele Ferrero con inizio alle 16, si propone come una sorta di “Stati generali” del settore, un momento di confronto per iniziare coralmemente a porre l’attenzione sul quadro d’insieme. I lavori, coordinati da **Stefano Ramero** del Servizio Alimenti, Sicurezza e Ambiente di Confindustria Cuneo, si apriranno con una parte di convegno più focalizzata sugli aspetti normativi, che permetterà di tracciare i contorni del quadro entro cui le aziende del settore si stanno muovendo e si troveranno ad operare nel prossimo futuro. Dopo **Nicola Calvano**, delegato a Bruxelles di Confindustria Cu-



neo che parlerà dell’aggiornamento degli obiettivi del Green Deal europeo di interesse per il settore, interverrà il **senatore Giorgio Maria Bergesio**, vicepresidente della 9ª Commissione permanente (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), il quale relazionerà intorno alle politiche nazionali per l’agroindustria. Toccherà poi a una tavola rotonda, guidata e stimolata dal giornalista **Luca Ferrua**, editor in chief de ilgusto.it e “I piaceri del

Gusto”, indagare le modalità attraverso le quali le aziende potranno avvalersi degli strumenti a disposizione per rispondere alle mutate sensibilità ed esigenze dei consumatori, puntando su innovazione, sostenibilità, internazionalizzazione e valorizzazione, grazie agli interventi di **Stefano Nigro**, direttore generale CeiPiemonte, Centro Estero per l’Internazionalizzazione; **Paolo Fino** del Politecnico di Torino, sede di Mondovì; **Giorgio Dabbene** di AizoOn Technology/Di-

gital Food Ecosystem; **Chiara Bardini**, presidente della Sezione Agroalimentare Confindustria Cuneo, che avrà modo di illustrare delle iniziative per la valorizzazione del settore agroalimentare. Food in progress è “in progress” nel senso di “in movimento”, perché il momento di confronto del 30 ottobre rappresenterà l’inizio di un percorso più articolato, per poter conoscere concretamente alcune delle realtà più interessanti del comparto food.

COLDIRETTI, ANABORAPI E COALVI

Razza piemontese: urgente etichettatura d’origine della carne nella ristorazione

da Torino

Coldiretti, Anaborapi e Coalvi hanno presentato ai parlamentari piemontesi un disegno di legge sull’etichettatura d’origine della carne, anche macinata, impiegata nella ristorazione, durante il momento di confronto, svoltosi presso la Casa della Piemontese a Carrù, in cui sono intervenuti Bruno Mecca Cici, Vicepresidente di Coldiretti Piemonte con delega territoriale alla zootecnia, Andrea Rabino, Presidente di Anaborapi, e Guido Groppo, Presidente del Coalvi.

“Sono diversi i fattori che stanno incidendo negativamente sulla razza bovina Piemontese: dal basso prezzo riconosciuto agli allevatori al mercato sempre più ristretto, dallo strapotere dei macellatori all’aumento dei costi di produzione fino alla divisione interna tra i produttori stessi. Per cercare di salvare un comparto che conta 310.000 capi, più di 4.000 aziende, oltre 10.000 addetti nel settore, con una elevatissima percentuale di giovani allevatori, ed un fatturato di quasi 400 milioni di euro, abbiamo presentato una proposta di legge che auspichiamo possa seguire un breve iter per essere messa in pratica” spiega **Bruno Mecca Cici**, Vicepresidente di Coldiretti Piemonte con delega territoriale alla zootecnia. “Avere l’etichettatura



d’origine obbligatoria nella ristorazione significa far compiere al consumatore una scelta consapevole, garantire tracciabilità affinché la car-

ne servita nel canale Ho.Re.Ca. venga obbligatoriamente identificata e valorizzare una carne che vanta eccelse proprietà organolettiche ed

è tra le razze storiche più famose ma è poco riconosciuta oltre i confini del Piemonte” dichiara il Presidente di Coldiretti Cuneo **Enrico Nada**.

Presentato ai parlamentari piemontesi un disegno di legge per intervenire sul canale Hotel Ristorazione Catering

Andrea Rabino, Presidente di Anaborapi, afferma: “Nonostante le aziende che allevano la Piemontese presentino un elevato grado di autoapprovvigionamento degli alimenti per il bestiame, i recenti aumenti dei costi di produzione stanno veramente mettendo in crisi le nostre aziende: agli accresciuti costi non ha fatto riscontro un adeguato aumento dei prezzi degli animali da ristallo e di quelli da macello. Nel 2022 rispetto al

2021 il libro genealogico tenuto da Anaborapi ha registrato un calo di circa 4.000 fattrici, cioè il 3,8% del totale, sarebbe grave se questo trend dovesse proseguire. Sono sicuro che un’iniziativa per certificare il prodotto fino alla ristorazione permetterebbe un rilancio della nostra produzione ed in particolare permetterebbe di valorizzare la nostra carne anche in quelle zone d’Italia ove è ancora poco conosciuta”.

Guido Groppo, Presidente del Coalvi, commenta: “È importante intervenire sul canale Ho.Re.Ca. anche a tutela delle produzioni italiane, troppo spesso vantate da questi operatori senza alcuna garanzia o certificazione. Infatti, ad oggi non vi è alcuna normativa in Italia che preveda l’obbligo di fornire le informazioni sull’origine della carne bovina consumata presso la ristorazione collettiva o privata. Tutto ciò a fronte di una crescente attenzione del cliente, sempre secondo tali indagini, all’origine dei prodotti consumati al ristorante. L’etichettatura delle carni nelle macellerie è stata uno strumento fortemente innovativo. Oltre ai disciplinari di etichettatura, in Italia la carne bovina di Razza Piemontese ha a disposizione anche altri strumenti di certificazione e etichettatura: ne sono un esempio il Sistemi di Qualità Nazionale Fassone di Razza Piemontese e l’IGP Vitelloni Piemontesi della coscia. Al fine di completare la valorizzazione della carne prodotta in Italia con sistemi di qualità riconosciuti in Europa, si rende dunque necessario assumere provvedimenti normativi che introducano l’etichettatura delle carni nel canale Ho.Re.Ca., a tutela del consumatore e di tutti gli operatori della filiera delle carni”

PPROFONDIMENTO CONFAGRICOLTURA CUNEO

Affitto di terreni agricoli e fabbricati rurali

Martedì 31 ottobre, alle 15, presso la sede di Confagricoltura Cuneo (via Bruno Caccia 4/6/8) si riunirà il Consiglio Direttivo del Sindacato Provinciale dei Proprietari con Beni Rustici in affitto (Proprietà Fondiaria). In questa occasione, l’avvocata Raffaella Giuliano, esperta in diritto agrario, affronterà alcuni argomenti cari al Sindacato relativi all’affitto dei terreni agricoli e dei fabbricati rurali. L’ingresso è libero, ma si consiglia di prenotare la propria presenza chiamando al numero 0171/692143 o scrivendo a eventi@confagricuneo.it. Sarà inoltre possibile partecipare alla riunione in video conferenza: il link di accesso sarà presente sul sito internet di Confagricoltura Cuneo (www.confagricolturacuneo.it).



“In questo periodo di rinnovo dei contratti agrari, è bene aver presente le nuove normative e le responsa-

bilità dei proprietari per non cadere in sanzioni e contenziosi – spiega **Isabella Moschetti**, presidente del Con-

siglio Direttivo del Sindacato Proprietà Fondiaria -. Anche grazie all’intervento dell’avvocata Giuliano potremo approfondire importanti tematiche su cui è giusto porre un’attenta riflessione”. Il programma dell’incontro prevede un esame dell’attuale situazione delle concessioni in affitto in provincia di Cuneo, con un aggiornamento sulle statistiche delle superfici in affitto e dell’andamento del mercato fondiario in Piemonte e, più in generale, in Italia. L’avvocata Raffaella Giuliano approfondirà le specifiche per quanto riguarda terreni e fabbricati delle società agricole, con un focus sui diritti di prelazione e sulle responsabilità ambientali della proprietà

Cultura

SABATO LA PREMIAZIONE NELLA SPLENDIDA CORNICE DELLA CHIESA DELLA MISSIONE A MONDOVÌ PIAZZA

Tutto il mondo è «Res Publica»

Si è svolta ieri, presso la splendida cornice della Chiesa La Missione di Mondovì Piazza, la cerimonia del Premio Internazionale «Res Publica», attribuiti ogni anno a singoli e associazioni che si prodigano a favore del bene comune e del senso civico. Quattro i comparti scelti per quest'anno: «pace e solidarietà», «giornalismo dal fronte», «dignità delle donne», «terra e umanità». Per la prima sezione il premio è stato assegnato alla **Comunità Sant'Egidio** (Roma), nella persona dell'amministratore **Stefano Carmenati**. A consegnare il Premio il sindaco di Mondovì e presidente della Provincia di Cuneo **Luca Robaldo**. Per la seconda sezione il riconoscimento è andato all'inviata RAI in Ucraina e Gaza, la giornalista **Stefania Battistini**, che impegnata all'estero non ha potuto presenziare alla cerimonia ma è intervenuta tramite un videofilmato. A ritirare il premio, consegnato dal **Professor Gian Luigi Gola**, socio fondatore di «Res Publica», è stato il collega della giornalista e componente della sue équipe, **Simone Traini**. Il terzo premio è stato conferito all'artista afghana **Shamsia Hassani**, premiata dall'avvocato **Enrico Collidà**, vice presidente della Fondazione CRC. Il premio ambientale è stato riconosciuto alla fondazione tedesca **Plant-for-the-Planet** (Monaco), nella persona del presidente **Felix Finkbeiner**, in questo caso premiato dal **Professor Giovanni Cuniberti**, socio di Res Publica. I premiati hanno ricevuto di persona la scultura bronzea di **Riccardo Cordero** che rappresenta l'immanenza del bene comune. «Con straordinario coraggio e talento - dichiara **Antonio Maria Costa**, tra gli ideatori del Premio, i premiati si prodigano per fare conoscere al pubblico gli orrori della guerra; la protezione del prossimo nell'interesse della società; la promozione dei diritti delle donne attraverso l'arte; e chi eccelle nel recupero dell'ambiente. Ammirevoli esempi di predilezione del «noi» rispetto all'«io», e del «nostro» rispetto al «mio». A loro volta i premiati hanno dimostrato apprezzamento per il riconoscimento del loro sforzo.

La Comunità Sant'Egidio, movimento di ispirazione cattolica dedito alla pace, i poveri e la preghiera, è ammirevole per lo sforzo di promuovere lo sviluppo umano affinché ognuno sia libero di vivere in dignità. Al termine della premiazione, Cesare Zucconi, Segretario Generale, ha dichiarato che «contando su un centinaio di organizzazioni nazionali in tutti i continenti la Comunità coniuga, nell'ispirazione come nell'operato, i presupposti fondamentali del Premio: protezione del prossimo e del bene comune». L'artista afghana Shamsia Hassani mostra straordinaria valenza civica usando la forma di arte con maggiore impatto sul pubblico, dipinti murali. In un percorso artistico a cielo aperto, gli affreschi testimoniano i profondi convincimenti socio-culturali della premiata. Nell'accettare il premio, Shamsia ha spiegato di avere «dipinto i muri di Kabul prima, e dal 2021 quelli in altre città, come dimostrazione di impe-



Il sindaco di Mondovì e Presidente della Provincia di Cuneo Luca Robaldo ha premiato Stefano Carmenati, Amministratore della Comunità di Sant'Egidio



Il Professor Gian Luigi Gola, socio fondatore di Res Publica (a sinistra nella foto) ha consegnato il premio assegnato alla giornalista RAI inviata di guerra Stefania Battistini al collega Simone Traini



L'avvocato Enrico Collidà, vice presidente della Fondazione CRC, ha premiato l'artista afghana Shamsia Hassani



Il Professor Giovanni Cuniberti, socio di Res Publica, (a sinistra nella foto), socio di Res Publica, ha premiato Felix Finkbeiner, fondatore di Plant-for-the-Planet

*Premiati la «Fondazione Sant'Egidio»,
l'artista muralista afghana Shamsia Hassani,
la giornalista inviata della Rai-Tg1 Stefania Battistini,
la Fondazione «Plant for the Planet»*

gno personale, con l'obiettivo di promuovere dignità e uguaglianza per le donne in chiave estroversa e contemporanea».

L'inviata RAI-TG1 Stefania Battistini è stata onorata per l'impegno nella ricerca e nella diffusione della notizia - anche quando raggiungere quest'ultima è rischioso. Secondo la Battistini «il giornalismo non può limitarsi a narrare quanto testimoniato. Occorre comprendere la sofferenza della gente comune come dei militari al fronte, per recuperare il senso della vita anche quando quest'ultima è minacciata da morte e distruzioni».

Infine la Fondazione Plant-

Gustavo Zagrebelsky, giurista e Presidente emerito della Corte costituzionale durante il suo intervento



for-the-Planet ha vinto il premio per il talento nell'orientare l'opinione pubblica, soprattutto i giovani, attraverso un'iniziativa concreta e simbolica: piantare milioni di alberi in ogni paese, ogni anno. Al termine della cerimonia, Felix Finkbeiner, fondatore e tutt'ora promotore della fondazione, ha affermato che «gli adolescenti possono contribuire a proteggere il destino comune del pianeta e dell'umanità, proteggendo il sistema ecologico. La natura non ci appartiene: siamo suoi tutori, incaricati di tramandare il testimone ambientale da una generazione all'altra».

La cerimonia di consegna

del Premio Res Publica, che è stata presentata dalla giornalista Rai **Federica Riva** e da **Diego Fabbri**, è stata preceduta da una esortazione del **Professor Gustavo Zagrebelsky**, giurista e saggista, Presidente emerito della Corte Costituzionale, sul tema «La giustizia, fondamento della res publica, può esserne nemica». L'oratore in realtà non ha affrontato direttamente questo tema. Prendendo spunto dalla splendida chiesa della Missione ha esordito sottolineando l'importanza dell'arte, della cultura, del sapere come patrimonio dell'umanità. Quindi si è sfermato sul concetto di Repubblica e democrazia della nostra Costituzione da cui emerge come il bene comune sia patrimonio di tutti per cui nessuno può considerarlo patrimonio personale.

Ha chiuso l'evento la vicepresidente del Premio Res Publica **Maura Leonti**. «Ambrogio Lorenzetti, nell'affresco del 1338 che abbiamo attualizzato nell'identità del Premio, mostra i benefici della buona gestione della res publica e il vantaggio di proteggere il bene comune», ha dichiarato Leonti. «La storia insegna che tanto maggiore è l'impegno comune, tanto meglio la società si confronta con le dislocazioni che accompagnano drammi sociali».

LA MISSIONE



All'apertura dell'evento, i partecipanti hanno apprezzato l'illustrazione da parte della restauratrice **Rosa Maria Baratti Rava** degli importanti lavori di recupero degli affreschi seicenteschi di Andrea Pozzo, a La Missione: esempio insigne di arte seicentesca riportata ai colori originali.

I QUATTRO PREMIATI DEL 2023



**COMUNITÀ
DI S. EGIDIO**



**STEFANIA
BATTISTINI**



**SHAMSIA
HASSANI**



**PLANT FOR
THE PLANET**

IL NUOVO VOLTO DELL'ITALIA NEL PASSAGGIO DAL FASCISMO ALLA REPUBBLICA

Redenti, Camaleonti, Canguri giganti

143a puntata

Nella seconda parte del capitolo “Il martirio di Boves”, troviamo propinato dal cronista un campionario di sciocchezze degne di rilievo. Antefatto: siamo a fine anno '43: i partigiani della Bisalta, di concerto con altre bande, dopo essersi approvigionati di benzina ad un aeroporto nei pressi di Mondovì, hanno ucciso un soldato germanico sulla via del ritorno; sette altri sono stati fatti prigionieri (alla fine solo uno sarà risparmiato) e suddivisi tra i vari gruppi; quattro dei sequestrati vengono condotti a Boves e, dopo inutili tentativi di restituzione promossi dai comandi tedeschi di concerto con le autorità italiane ed il clero, i germanici avviano un imponente rastrellamento alla ricerca degli scomparsi; a questo punto i partigiani del Bovesano uccidono i quattro prigionieri e si dileguano lasciando ancora una volta la popolazione a subire le prevedibili ritorsioni. Sentiamo ora da Camillo Fresia la ricostruzione; trattasi invero di una grottesca manipolazione dei fatti, dove trionfa la più sfrenata fantasia e anche notevole meschinità nel descrivere un comportamento affibbiato a chi fino all'altro ieri era suo alleato, al quale pure imputa un pretesto studiato a posteriori allo scopo di tornare ad infierire senza motivo alcuno, rubando di tutto per spedirlo in Germania: “Per la nuova spedizione occorre un appiglio che, almeno in apparenza, la giustifichi; il che non pone affatto in impiccio i tedeschi stessi, maestri nell'escogitarne. [...] Tale pretesto i teutonici lo troveranno poi; per intanto la spedizione è decisa e s'inizia il 31 dicembre con l'invasione delle frazioni Rivoira, Castellar, San



Immagine bovesana all'interno del libro “L'immane sconvasso”

Giacomo e Rosbella”. È più che scontata l'appropriazione indebita di bottiglie di vino e liquori. Quanto non si riesce a consumare sul posto, viene portato via. E sono in opera anche i tagliatori di teste: “Le botti non asportabili, sono sfondate, così il liquido, spandendosi, non possa essere goduto dai patrioti. Poi comincia il saccheggio dal piano terreno al sottotetto: quanto vi si trova in fatto d'indumenti, d'attrezzi, di provvigioni, viene caricato su veicoli per le spedizioni destinate alla Germania. Chi cerca di opporsi, anche debolmente, a tanta frenesia ladresca, è senz'altro ucciso (a qualcuno viene, con una sciabolata, nettamente reciso il capo) ed, orribile a dirsi, le donne, tenute ritte appoggiate al muro, sotto la minaccia d'una rivoltella spianata, debbono assistere alla uccisione dei loro uomini”. Nella frazione di Castellar, il Nostro s'inventa la distruzione a cannonate dell'albergo, delle scuole e della chiesa il cui campanile, “colpito in pieno, precipita sul tetto della chiesa e lo sfonda, completando così la distruzione del sacro edificio”. Poi l'Autore, inizialmente impegnatosi alla cronaca di una tragedia, non si rende conto di oltre-

passare i limiti del ridicolo crogiolandosi in amenità come le seguenti: “Per il pollame, si tratta di una vera strage; quanti capi se ne possono cogliere, tanti vengono tosto uccisi con la recisione della testa, spennacchiati, cucinati alla svelta e divorati. Centinaia e centinaia di dozzine d'uova poste in serbo sono consumate: lo attesteranno i mucchi di gusci che poi si troveranno, qua e là, nelle varie frazioni. Tutto il

bestiame bovino, ovino, suino è requisito: la maggior parte viene asportata; qualche capo è consumato sul posto; il resto è abbattuto, squarciato, disperso e per parecchi giorni i resti in putrefazione saranno rinvenuti, assolutamente inutilizzabili, qua e là per i campi. L'intero patrimonio zootecnico, che costituiva una delle principali risorse della regione, può considerarsi perduto”. Qualcuno si è mai domandato, in questa totale licenza di vandalizzare e uccidere, dov'erano “il difensore di Boves” Ignazio Vian e i suoi fidi volontari? Quando gli “invasori” (il 3 gennaio 1944), si allontaneranno, Boves lamenterà alcune innocenti vittime. Volendo stupire, lui ci dirà che nel paese hanno perso la vita circa 150 persone tra la popolazione. Le sue stime gonfiate faranno presto scuola, tanto da essere riportate vent'anni più tardi nella motivazione della Medaglia d'Oro al Valor

Militare, dove si precisa il numero di 157 cittadini definiti, con libera interpretazione, tutti “partigiani”. Si era accennato al pretesto imputato dall'Autore de “L'immane sconvasso” ai tedeschi per questa rapresaglia. Vediamo il puntuale racconto del nostro cronista, sostenuto, ci precisa, da “testimonianze di sicura attendibilità”: “Come giustificano i tedeschi questa seconda spedizione a danno dei già tanto provati bovesani? Essi lo dichiarano in un manifesto largamente diffuso in tutta la Provincia: è stato un atto di giusta rappresaglia per le sevizie a cui quattro germanici sarebbero (n.d.r.: notare il condizionale dubitativo) stati fatti segno dai partigiani che li avevano catturati; ed in prova del loro asserto, riproducono su quei manifesti le fotografie delle quattro salme. Si tratta, però, ancora una volta d'un trucco di schietta marca teutonica: testimonianze di sicura attendibi-



Municipio di Boves in una foto d'epoca

lità dimostrano che non si può parlare di volontarie crudeli offese recate a vivi od a morti; ma soltanto di guasti prodotti dalla pioggia, dalla neve, dal gelo a cadaveri che, per molti giorni, sono rimasti esposti ai rigori della stagione invernale”. Dunque, Fresia non ci vuole far sapere come sono morti quei prigionieri. Assassinati, oppure semplicemente morti di freddo? E perché non si è data loro almeno una sbrigativa sepoltura, in modo da scongiurare i “guasti” provocati sui cadaveri dalla loro esposizione “per molti giorni” alle intemperie ed ai selvatici? La faziosità di cui si nutre il Nostro da quando è passato sul fronte opposto, lo rende così cinico da provare sentimenti di umana pietà esclusivamente verso coloro dei quali ha abbracciato la causa. Ne abbiamo incontrata conferma appena

due pagine più avanti, nella descrizione della fucilazione nei pressi di Castello Stura, di sei partigiani fatti prigionieri dai tedeschi in uno scontro a Vinadio: “I sei cadaveri, trattati come carogne d'animali immondi, vengono precipitati l'uno sull'altro in un fosso risultante dallo scavo del materiale per la formazione del parapalle (n.d.r.: terrapieno situato nei poligoni di tiro, dietro al quale si pongono i bersagli, allo scopo di evitare i rimbalzi delle pallottole); e là abbandonati alle ingiurie degli animali e delle intemperie... L'indomani, alcuni abitanti di quei paraggi, avuta cognizione del selvaggio trattamento verso i resti umani di quei disgraziati, si recano in Municipio e dall'ufficio di polizia mortuaria ottengono che i sei cadaveri abbiano sepoltura nel cimitero urbano. [...] Finalmente quelle straziate salme, raccolte alla rinfusa in sei distinti feretri, avviate al cimitero in riva alla Stura, possono trovarvi il riposo a cui la morte dà loro diritto”. E conclude spiegando a chi legge queste righe, che sono state scritte “sotto l'assillo del dovere di coscienzioso cronista”. Noi non possiamo vantare le sue doti, tuttavia possediamo il sentimento della pietas, indipendentemente dalla militanza nell'una o nell'altra parte; perciò, ricordiamo qui i nomi dei sei fucilati, da lui omessi: Giacomo Tamagno, di anni 43, Fiorenzo Saltetto, di anni 25, l'aviatore inglese Leslie Mitchel Benjamin, Erio Baudino, di anni 20, Giovanni Fiandrino, di anni 20, Michele Balestrieri, 24 anni.

(continua)
Ernesto Zucconi



Cuneo: i portici di Via Roma di fronte al Palazzo Municipale, in una foto inserita nel libro “L'immane sconvasso”

BANCASTORIE

FARSI UNA CASA

Pare sia una tendenza tipicamente umana quella di procurarsi un tetto sopra la testa per sé e per l'eventuale famiglia. Magari ci si sistema per tutta la vita in un alloggio, però - se appena possibile - ci si arrabatta per costruirsi una casa, meglio se indipendente o, come ha scritto l'Ariosto sulla sua, “parva, se apta mihi, sed nulli obnoxia, sed non sordida, parta meo sed tamen aere domus”. Cioè: piccola, ma adatta a me, di danno a nessuno, non indecorosa e messa su coi miei soldi”. Nel medesimo fenomeno incapparono i coniugi Borello: lei, Maria, infermiera diplomata; lui, Francesco, legale presso un Istituto di Credito. Avevano già due figlie, e poiché vivevano in un alloggetto fattosi troppo piccolo, s'erano messi in testa di metter su una casa più ampia.

Scelta la località, acquistato il terreno, disbrigate le innumerevoli pratiche di cui la burocrazia costella iniziative del genere, acceso un mutuo presso la banca e con qualche aiuto da parte dei parenti, eccoli ingolfati nell'avventuroso progetto. Come spesso accade, si affidarono ad un'impresa edile, il cui titolare era una vecchia conoscenza dei coniugi. Ma ecco l'inghippo: occhio ad affidarsi agli amici per lavori impegnativi! Sebbene tu sia un cliente alla pari degli altri, per di più regolarmente pagante, ti vedi baipassato, messo in coda, trattato come uno al quale si possano concede-

re ore lavorative a spizzichi, quasi a tempo perso. E risulta poi difficile fare il muso duro con l'amico, pretendere l'esecuzione dei lavori nei modi e tempi come da contratto! Fu così che Maria e Francesco, mentre da una parte dovevano continuare a vivere e a gestire la prole in un alloggio divenuto pressoché invivibile, dall'altra vedevano crescere la loro nuova casa a pezzi e bocconi, con ritmi quasi biblici. Il titolare dell'impresa edile si giustificava allegando d'avere vari cantieri aperti, ad ognuno dei quali doveva dare un contentino per non perdere la clientela: così di fatto scontentava tutti. Del resto

erano venuti fuori dei beneficati in campo edile, la cui stravaganza e incontrollabilità aveva dato adito ad una marea di lavori avviati e non finiti: un po' come per certi disegni dei bambini all'asilo. E che dire dei professionisti? Gli idraulici, gli elettricisti, i piastrellisti, i tinteggiatori, tutti questi personaggi si facevano desiderare come l'araba fenice, che ci sia ciascun lo dice, dove sia nessun lo sa. Il loro ritornello era: “Veniamo lunedì prossimo”. Sì, ma di quale settimana? Oppure: “Veniamo la settimana prossima”. Sì, ma di quale mese? La nuova casa insomma minacciava di finire alle calen-

de greche. Ma a quanto pareva la faccenda non riguardava mica soltanto Maria e Francesco: dovunque si notavano cantieri con lavori avviati, però non terminati. E dire che Giulio Cesare aveva fatto costruire un ponte sul Reno di 56 campate in 10 giorni! Vero è che tutta la società moderna appariva rallentata e spesso inconcludente: dai provvedimenti di legge alle grandi opere statali; dagli interventi sociali alle riforme giudiziarie; dalle miglitorie ambientali ai lavori edili, appunto. Comunque era forse inutile farsi cattivo sangue. Come un tempo - stando all'espressione poetica del

Carducci - “L'uomo levandosi ruggì: guerra!” (ma si sarebbe dovuto aggiungere subito: “E la donna levandosi gli gridò: scemo!”), adesso la melassa della burocrazia, lo sfinimento dei battibecchi sedicenti democratici, la protervia di interessi occulti e palesi rendeva tutto più opaco, più lento: “L'uomo levandosi borbottò: ferma!”, altro che balle! Del resto il Padreterno ci aveva messo sei giorni per creare l'universo, e al settimo si era riposato. Oggi per varie intraprese occorrevano almeno sei anni; senza contare che - stando a certi andazzi - forse non pochi cosiddetti “impegnati” cominciavano col riposo del settimo giorno. D'altronde a lavorare, come a pagare e a morire, c'è sempre tempo.

Angelo Giudici

CULTURA E TRADIZIONE A TAVOLA

Silvano Osella

Il Sidro era una bevanda alternativa al vino e alla birra, per noi piemontesi. Bisogna sempre affermare che il Sidro era una bevanda alcolica per il popolo e non consumata dalla gente benestante perché per loro c'erano vini, liquori e distillati di ogni tipologia. Ebbe un periodo "nero" dove grazie a leggi indirizzate a proteggere il vino italiano e sconfiggere l'importazione straniera della birra, arriva nel 1927 la legge Marescalchi che vietava la produzione e la vendita di bevande con gradazione alcolica inferiore ai 7°. Dovuto a questa legge e a susseguirsi di altre il sidro iniziò a scomparire dagli scaffali delle botteghe, tranne qualche contadino che continuava a produrselo violando la legge e soprattutto per berlo nel periodo caldo in alternativa alla picheta, o peggio all'acqua aceto. In quel periodo si mieteva a mano e poi si faceva il fieno sempre a mano e per concludere raccogliere le pannocchie di meliga a mano. Le testimonianze raccolte su quel genere di lavoro, gli anziani intervistati mi dicevano sempre: "Non so come riuscivo a farcela, faceva caldissimo e il sudore colava

negli occhi e li facevano bruciare" Era un lavoro duro e il sidro fresco con una gradazione di circa 5°, lo rendeva gradevole e soprattutto alleviava il grande sforzo che si sosteneva per quel genere di lavoro e il buon umore giungeva nella quantità ingerita. Il sidro di mele, per ossidazione o per aggiunta di battere acetobacter lo trasformava in aceto di mele, molto importante per fare cuocere l'anatra, l'oca, le galline vecchie e soprattutto il maialino alle mele e aceto. Ricette, ormai cadute nel dimenticatoio ma nel passato hanno deliziato svariati pranzi e merende sinoire di molte, molte famiglie. Le mele in tutte le zone piemontesi non mancavano, belle o brutte, conservate erano una fonte di cibo, ma quelle bruttarelle, ammaccate, con qualche inizio di marciume si trasformavano in sidro. Co-



me? Semplicemente come per l'uva che si pigia, poi si passa al torchio, le mele si pestavano con una sorta di mar-

tello di legno, grande simile ad una mazza con l'aggiunta di chiodi che rendevano le mele in poltiglia, poi si passa-

vano al torchio e si faceva scolare il liquido che veniva messo in damigiane di vetro a depositare, poi il giorno successivo si travasava e poi si filtrava a maglia grossa, poi si metteva in damigiane e si faceva riposare per dei mesi in modo che il fruttoso fermentasse e iniziasse la trasformazione in alcool. Si teneva al buio e in una cantina "Tipo crutin" al fresco e si consumava poi in tarda primavera ed estate torride. Per le famiglie più povere, quelle che il vino non potevano concedersi, il sidro era l'unica bevanda alcolica possibile. Il sidro conserva nella sua storia, un grande impegno di dissetare ed essere l'unico liquido alcolico per festeggiare una data di ricorrenza anche per la gente più indigente. Oggi? La musica è cambiata e soprattutto la non conoscenza o il troppo volere valorizzare un

determinato prodotto ha fatto giungere questa determinata bevanda a prezzi simili al vino e se conservato in botti di legno anche a prezzi elevati. La merce utilizzata, non giustifica il prezzo, ma il saper creare un marketing che fa diventare un liquido alcolico, da profumi e sapori gradevoli, contornati da una storia struggente e fortemente legata a un territorio e tutto rigorosamente fatto a mano diventa un prodotto per pochi, ma la storia del prodotto è perfettamente l'opposto. Il prezzo, non determina mai la qualità, ma sicuramente lo status di chi lo consuma e forse, il cliente consumatore, non saprà mai che chi lo faceva e beveva nel passato, non riusciva a comperarsi il vino e questo era solo quello che poteva permettersi. Quel popolo che ha vissuto, nella speranza di riuscire ad arrivare al giorno dopo ha vinto, il suo amato sidro oggi e sulle tavole di benestanti, non sanno come si faceva e forse non sanno come si fa, ma il saper si arrangiare è diventata storia del benessere. Loro, i contadini, i padri del piacere del bere e del mangiare sano dal poco, hanno nuovamente vinto e la storia recita la loro conoscenza.

«SALE E PEPE»



CRISTIANESIMO

È stato detto: "Un cristianesimo mal inteso porta al comunismo". Del che non sono mancati né mancano esempi, anche tra le alte sfere.

Non vale però il contrario, cioè che un comunista come tale si faccia cristiano autentico.

OMBRA

Un proverbio recita: "Non si cancella l'ombra abbattendo un solo ramo". D'accordo. Comunque non si può negare che si tratti d'un inizio.

Angelo Giudici

ËL NÒST CANTON - RUBRICA 'N LENGHA PIEMONTÈISA

Otonn : andasand për veje locande

Sota j'eui dla Bisalta : Ël Pajo Vejo.

Sto vej òsto che da vèire a l'é brusà e ch' i pusoma s-ciairé con ringrèt, spassègiand sël vial ëd j' Angej, mach ant ij drocheri rasatà ch'a son rèstà 'n "gramma vista", a l'era stèit ciamà parèj da monsù Balestra, sò titolar, për deje na pènlà esòtica. An vista dla riva 'd Gess e con lè sfond ëd la Bisimauda, soa cusina a l'era tut àut che esòtica, ma 'n ver tripudi dle arsete piemontèise, senza gnun-e concession fòravia : vint antipast tra càud e frèid, sinch o ses prim da sèrni , na desen-a 'd second e peu formagg, bonèt, torte 'n crosta, për finì con un grapin fiamengh.

As capiss che, se un a vusìa sté 'n po' pì leger, a l'era nen obligà a ghèrgotesse tut ël menù . .



Dcò për Ël Pajo Vejo la stagion pì bon-a a l'era l'otonn, cand che bolè e trifole a rivavo bondos a 'ntiflé, vòl au vent con fon-

dù, carn a l'albèisa, risòt e via fòrt. La filosofia 'd Balestra a l'era sembìa : a disìa "La piemontèi-

sa a l'é la mej cusin-a possibìl, mi i son a Coni, Vèj Piemont, përché ch'i duvrìa 'ndé a sèrché d'arsete 'nt le ca 'd j' autri?" . . . e ij sò client, bin variegà ma afessionà, a-i dasio rason !

Mincadi a j'era 'n gran tapage, pì che àut ëd rapresentant ëd comersi.

A la sèira le boche fin-e cuneèise e 'd j'anviron a rivavo bondose, coma 'dcò le famije e ij cobìot ch'a l'avio pì car dè spendi për na bon-a sin-a che për ël cine ò la discoteca.

Tra ij vin, ël Dossèt ëd la ca a fonsava, ma bin goarnìa a l'era la lista 'd bianch e 'd ross . . . e sta òta nen mach tra coj targà "Piemont".

Darmage 'dcò për ti, car Pajo Vejo dël bon temp d'anlora !

Candida Rabia

«SEGNALIBRO» A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

«La danza delle ombre» e «Un palcoscenico di maschere»

"Come un dono macabro del cielo, un corpo senza vita giaceva sull'asfalto, nel cuore della notte. Eppure, quegli occhi costretti dall'insonnia a una veglia forzata, dalla vetrata di una palazzina prospiciente il lago, non avrebbero saputo dire esattamente cosa fosse accaduto. Qualcosa era sfuggito"

Anita, fotocrionista e scrittrice di romanzi gialli, scorge dalla finestra della sua abitazione due sagome muoversi nella nebbia notturna ma l'oscurità e la foschia non le permettono di vedere altro. Il giorno successivo viene ritrovato il cadavere di un uomo, che si scoprirà essere un abbenite e facoltoso impresario d'arte, Sandro Martini, discendente di una ricca famiglia comasca. Il caso diventa subito una questione di pubblico dominio e le indagini, portate avanti dal maresciallo Semerano, sembrano indicare come il colpevole più probabile il fratello minore della vittima, Angelo, ormai caduto in miseria e costretto a vivere per strada. Tuttavia, Anita e la sua amica Emilia



scavano più a fondo nel passato della vittima e di suo fratello minore, vengono così a galla una rete di storie oscure e segreti nascosti. Nonostante le indagini svolte dal maresciallo Semerano indichino come il più probabile colpevole il fratello minore della vittima Anita ed Emilia continuano ad es-

sere convinte della sua innocenza. Con l'aiuto di un avvocato, Lentini, seguono una scia di indizi che li porta a scioccanti rivelazioni sulla famiglia della vittima i cui membri non sono poi così integerrimi come si vuol far credere. Quando poi il caso sembra essersi risolto, ecco che le verità a lungo celate riaffiorano prepotentemente, e agli occhi di Anita e degli investigatori niente appare più come sembra.

Nell'ombra di Caino Ersilia Guarnieri mostra come spesso i segreti di famiglia possano coinvolgere e interferire sulla vita delle persone e quanto sia facile nascondere verità sotto una parvenza di rispettabilità e ricchezza. La "storia" con la sua trama intricata, personaggi complessi e colpi di scena inaspettati "offre" un thriller gradevole che riuscirà a coinvolgere i lettori fino all'ultima pagina

Ersilia Guarnieri
Nell'ombra di Caino
Leone Editore
Pagine 326 Euro 15.90

In una Bologna mai così misteriosa ed esoterica, un ex illusionista indaga sulla pista di sangue lasciata da un quadro maledetto. Stefano Di Marino (28 marzo 1961 - 6 agosto 2021) rappresenta un unicum assoluto nella narrativa italiana contemporanea, un diamante luminosissimo per quantità e qualità creativa. Stefano con "La casa delle Salamandre" ci accompagna nell'ultima "avventura" di Bas Salieri arrivato a Bologna, con il cuore a brandelli per una storia finita male e nessuna idea sul futuro immediato. Ad accoglierlo sotto i portici c'è Mario Ghiddi, amico di lunga data e grande esperto di di commedia sexy e gotico italiano, che per svagarlo lo accompagna a un evento della Bologna underground: un'asta semisegreta in cui verrà battuto il dipinto di un tormentato inquisitore del XVI secolo. Il quadro fa gola a molti, in primis a Verbena Vardi, unica discenden-



te dell'ultima, presunta strega condannata dall'inquisitore. Il motivo è noto: tra le pennellate, leggenda vuole che l'autore, pentito delle proprie azioni, abbia nascosto il nome dei mandanti della falsa accusa contro la donna. Ad aggiudicarsi il dipinto è invece il gallerista Ruben Moiola, e per una cifra da capogiro. Mario e la sua cricca di conoscenti belli ed equivoci sospettano che ci sia qualcosa

sotto... e la fama oscura del dipinto non tarda a confermarlo. Quanti e quali segreti nasconde la tenuta dei Vardi, ribattezzata "La Casa delle Salamandre" in onore di una falange di sanguinari guerrieri, le cui anime buie, si dice, ancora si aggirano nei suoi sotterranei.

Stefano Di Marino
La Casa delle Salamandre
Mondadori Editore
Pagine 416 Euro 18.00

In ogni casa una zucca pelata per questa notte un poco stregata e una candela la illumini dentro, bella dritta e proprio nel centro.

La notte di Halloween è alle porte e ci ritroveremo, in men che non si dica, circondati da streghe, fantasmi e zucche dai volti ghignanti e dallo sguardo assassino. Tenebrosa, elettrizzante, divertente e magica.. la festa di Halloween, una delle celebrazioni più sentite e diffuse in tutto il mondo, per molti studiosi prenderebbe origine dall'antica festa di Samhain, una sorta di capodanno celtico che si festeggiava nella notte del 31 ottobre e che separava il periodo estivo da quello invernale. I celti credevano che Samhain richiamasse in quella notte tutti gli spiriti dall'aldilà per incontrare e tormentare il mondo terreno: venivano così accesi dei falò attorno ai quali si danzava e si indossavano abiti spaventosi cosicché i vivi, per salvaguardare la loro incolumità, potessero allontanare le anime dannate. Spaventare gli spiriti è rimasto quindi un modo divertente per spaventare anche i vivi, ed ecco che ad Halloween non si disdegna mai un travestimento e siamo tutti inclini, mantelli da vampiro e cappelli da fattucchiere alla mano, a suscitare terrore! ..Oltre ad addobbare le nostre case con scheletri, ragnatele e zucche dalle sembianze mostruose: la zucca svuotata e intagliata con occhi e bocca e con un lumino all'interno è un classico di questa festa, e ricorda la leggenda di Jack O'Lantern. Si narra che Stringy Jack, dopo



aver imbrogliato il diavolo in più di un'occasione, strinse con lui l'ultimo patto grazie al quale il diavolo lo avrebbe lasciato in pace per dieci anni. Jack, però, morì l'anno successivo, proprio la notte di Halloween, e venne cacciato non solo dal paradiso ma anche dall'inferno, poiché il diavolo volle rispettare il patto, e quindi, lanciai-dogli un tizzone ardente, che Jack raccolse e pose dentro una rapa cava per farsi luce, come fosse una lanterna, lo condannò ad un eterno peregrinare fra paradiso e inferno. In origine quindi fu la rapa a fungere da mostruosa lanterna, ma, essendo troppo difficile da intagliare, si passò poi alla

zucca! Halloween è una notte di paura.. ed entro certi limiti la paura ci piace e ci diverte, ma non solo: secondo la neuroscienza il brivido di un «sano» spavento può anche promuovere la resilienza psicologica. Cosa ci succede quando ci troviamo di fronte ad uno stimolo di paura? Tutto nasce dall'amigdala, un fascio di neuroni a forma di mandorla situato nel profondo del cervello, che, quando percepisce una minaccia, invia un messaggio all'ipotalamo, che a sua volta sollecita il rilascio di potenti ormoni dello stress. Si scatena la cosiddetta reazione di attacco o fuga: l'adrenalina

mantiene il corpo in una situazione di allerta, accelera il battito cardiaco e fa in modo che arrivi più sangue ai muscoli, così che siamo pronti a scattare; l'ormone cortisolo fa aumentare la pressione sanguigna; il respiro si fa più veloce e al cervello arriva più ossigeno; i livelli di glucosio nel sangue aumentano e il corpo è pervaso da una speciale energia. Una reazione immediata e molto rapida: l'amigdala «decide» che uno stimolo fa paura ancora prima che ne siamo consapevoli! Ecco che poi parte una valutazione della minaccia: ippocampo e corteccia prefrontale aiutano a interpretare la minaccia percepita, e così la parte «pensante» del cervello dice alla parte «emotiva» se ci si trova di fronte ad un pericolo reale o ad un falso allarme. Quando decidiamo che il pericolo è scampato, vengono rilasciate endorfine e dopamina, quegli ormoni del benessere che ci ricompensano con sensazioni di euforia.. È questo complesso sistema che ha consentito all'uomo di sopravvivere a innumerevoli pericoli nel corso della propria storia.. La paura la sa più lunga di noi: anziché scacciarla dobbiamo averne cura, perché ci avvisa

ogni qual volta potremmo essere in pericolo. Spesso però viene demonizzata e si è portati a volerla negare. Tendiamo sempre a controllarci, analizzarci, guidare il nostro destino e, persi in questa illusione, spesso recitiamo il ruolo delle persone forti e sicure, ma poi arriva qualcosa di improvviso ed imprevedibile e ci rendiamo conto di essere invece anche fragili.. e, se non siamo pronti a reagire, ci perdiamo! Quante volte ai nostri figli spaventati diciamo "dai, sei grande ormai", come a voler veicolare il messaggio errato che i grandi non possono, o non devono, avere paura! Ma ogni emozione, piacevole e non, ha un suo ruolo nella formazione del nostro carattere, e tutti i sentimenti che proviamo contribuiscono a costruire il nostro coraggio: non dobbiamo quindi trattenerci dall'esprimerli, ma anzi dobbiamo accoglierli in modo sano e costruttivo. Negando la paura da bambini, da adulti sarà complicato non farsi "paralizzare" da essa: se da un lato ci può sembrare di proteggere i nostri bimbi dalla sofferenza che la paura può causare, dall'altro non diamo loro la possibilità di costruirsi gli strumenti emotivi per adattarsi, reagi-

re e trovare soluzioni. La paura può essere attraente, e, secondo gli studiosi, chi prova il "fascino dell'orrore" è psicologicamente più resistente, sembra essere più orientato ad uscire dalla propria zona di comfort e ad avere un maggior controllo nelle situazioni imprevedibili. Ciò che stimola la paura in condizioni di sicurezza, come può essere un film horror, un libro o, perché no?!, un mostro di Halloween.. può allenare la nostra capacità di reagire all'incertezza e aiutarci a migliorare la regolazione emotiva e le strategie per farvi fronte. Ma c'è un punto ottimale tra paura e divertimento, dove il contesto non è troppo controllabile ma neanche troppo terrificante, ed esiste un confine oltre il quale questa sensazione di eccitazione, seguita da un senso di appagamento, diventa fastidiosa, che non è uguale per tutti e ha spesso contorni sfumati: non è detto che ciò che ci diverte e per noi rappresenta un eccitante brivido non risulti, per un altro, terribile. La «dose» di paura varia da individuo a individuo, e ricordiamoci che troppa paura, e magari prolungata, può risultare di-

sfunzionale e sfociare in stress, ansia o altre condizioni debilitanti.. Basti pensare alla Samhainofobia, una vera e propria fobia che riguarda la notte di Halloween: tutto ciò che questa festa enfatizza, e quindi fantasmi, streghe, vampiri, zombi, sangue, oscurità, maschere, lapidi, scheletri e pagliacci spaventosi.. può generare in chi ne soffre tutt'altro che divertimento e anzi, addirittura, quasi un panico senza soluzione apparente. Ad Halloween quindi va bene osare, ma è bene non osare troppo! Ma Halloween non è solo una notte di paura, è anche la festa dei bambini, che girano mascherati di casa in casa, di negozio in negozio, recitando divertiti la formula di rito: "Dolcetto o scherzetto?" E quindi.. *..tanti fantasmi verranno alla porta con gli occhi tondi e la bocca storta e di sicuro vorranno un dolcetto con la minaccia di uno.. scherzetto!* Buon Halloween a tutti!



La Dottoressa Carla Tosco

Halloween e quel sano fascino dell'orrore

a cura della Dott.ssa Carla Tosco della FARMACIA BOTTASSO - via Roma 62, Cuneo



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

SPORT

La Straconi inaugura: «40 anni di sport e solidarietà»

n Venerdì sera festeggeremo l'inaugurazione della mostra storica "40 Edizioni di sport e solidarietà" in Sala San Giovanni, via Roma 4, Cuneo. La mostra sarà presentata dal Presidente della Straconi Fabrizio Gai. Non mancheranno i saluti delle autorità per risaldare il rispetto e l'amicizia presenti in oltre 40 anni di Patrocino. Il taglio del nastro sarà impreziosito da un momento di spettacolo accompagnamento musicale a cura dei maestri Lorenzo Martini al pianoforte e Bruno Raspini al violino. La mostra si compone di foto storiche che mostrano gli anni della Straconi, le persone che hanno partecipato alle varie edizioni con un accento ai cambiamenti che la città ha vissuto in tutto questo tempo. Ci saranno aree dedicate ai cimeli, ai manifesti e altri oggetti evocativi della manifestazione. Il percorso di visita si conclude con la visione di un video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo, per guidare l'osservatore in una riflessione più profonda del cambiamento e del proprio ruolo nella storia. "Abbiamo voluto rendere il nostro archivio storico patrimonio della città. Quanto sta accadendo in questi giorni è la prova che la storia non è un susseguirsi di fatti, ma conseguenze di decisioni ed esperienze passate che si basano a loro volta su altri precedenti. Ecco perché la mostra, con la solita leggerezza tipica della Straconi e delle iniziative che propone, si pone l'obiettivo di guidare il visitatore in una riflessione sul ruolo che ognuno di noi ha nella storia e sui cambiamenti che dal 1979 ha vissuto il mondo intero e la nostra città nello specifico. La riflessione sarà stimolata dalla visione del video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo". L'esposizione sarà aperta al pubblico tutti i fine settimana fino al 26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle



lo nella storia. "Abbiamo voluto rendere il nostro archivio storico patrimonio della città. Quanto sta accadendo in questi giorni è la prova che la storia non è un susseguirsi di fatti, ma conseguenze di decisioni ed esperienze passate che si basano a loro volta su altri precedenti. Ecco perché la mostra, con la solita leggerezza tipica della Straconi e delle iniziative che propone, si pone l'obiettivo di guidare il visitatore in una riflessione sul ruolo che ognuno di noi ha nella storia e sui cambiamenti che dal 1979 ha vissuto il mondo intero e la nostra città nello specifico. La riflessione sarà stimolata dalla visione del video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo". L'esposizione sarà aperta al pubblico tutti i fine settimana fino al 26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle

lo nella storia. "Abbiamo voluto rendere il nostro archivio storico patrimonio della città. Quanto sta accadendo in questi giorni è la prova che la storia non è un susseguirsi di fatti, ma conseguenze di decisioni ed esperienze passate che si basano a loro volta su altri precedenti. Ecco perché la mostra, con la solita leggerezza tipica della Straconi e delle iniziative che propone, si pone l'obiettivo di guidare il visitatore in una riflessione sul ruolo che ognuno di noi ha nella storia e sui cambiamenti che dal 1979 ha vissuto il mondo intero e la nostra città nello specifico. La riflessione sarà stimolata dalla visione del video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo". L'esposizione sarà aperta al pubblico tutti i fine settimana fino al 26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle

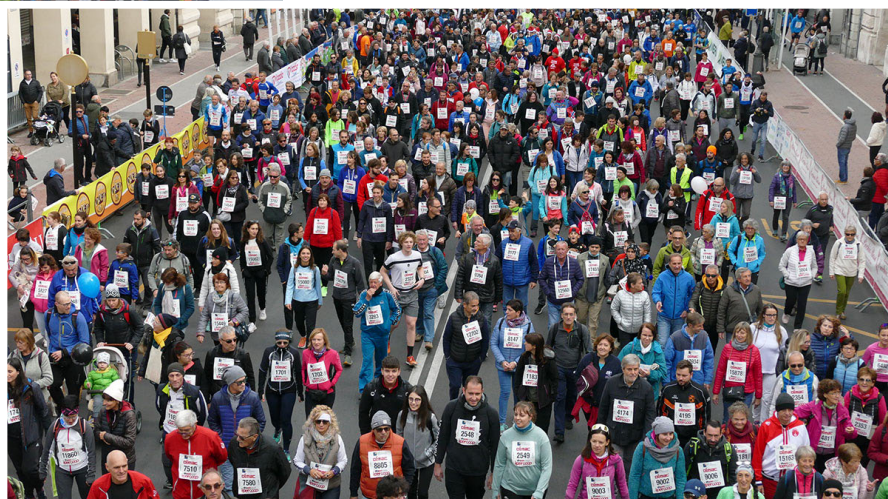
lo nella storia. "Abbiamo voluto rendere il nostro archivio storico patrimonio della città. Quanto sta accadendo in questi giorni è la prova che la storia non è un susseguirsi di fatti, ma conseguenze di decisioni ed esperienze passate che si basano a loro volta su altri precedenti. Ecco perché la mostra, con la solita leggerezza tipica della Straconi e delle iniziative che propone, si pone l'obiettivo di guidare il visitatore in una riflessione sul ruolo che ognuno di noi ha nella storia e sui cambiamenti che dal 1979 ha vissuto il mondo intero e la nostra città nello specifico. La riflessione sarà stimolata dalla visione del video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo". L'esposizione sarà aperta al pubblico tutti i fine settimana fino al 26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle



15:00 alle 18:00. Durante i giorni settimanali la mostra sarà disponibile per la visita guidata delle scuole. I ragazzi saranno coinvolti in laboratori didattici per sperimentare in prima persona il cambiamento che porta la storia alla società e alla

città per scoprire il valore del proprio ruolo da protagonisti in questo continuo moto in cui sono inserite le nostre vite. Informazioni e aggiornamenti sono disponibili sul sito ufficiale: <https://www.straconi.it/mostra>

Venerdì sera ci sarà l'inaugurazione della mostra in Sala San Giovanni



A cura del Poliambulatorio Liliu

In occasione della Straconi inaugura il Villaggio Salute

Tre giorni di eventi divulgativi, dimostrazioni, tavole rotonde e laboratori condotti dai medici, professionisti e associazioni del territorio

In occasione della 40esima edizione della **Straconi** - la tradizionale camminata solidale cuneese - inaugura in piazza Galimberti (CN) il Villaggio Salute, un nuovo format di iniziative e di eventi gratuiti legati al benessere psicofisico, che aprirà le sue porte dal 10 al 12 novembre.

A cura di Liliu Spazio Medico, il Villaggio Salute è un'esperienza formativa e interattiva che vuole stimolare la consapevolezza sull'importanza della prevenzione attiva: uno stile di vita attento al raggiungimento e mantenimento di un buono stato di salute psicofisica, attraverso piccole attenzioni quotidiane. Durante le tre giornate di evento, che ospiterà 23 incontri con la partecipazione di 40 specialisti del settore sanitario, verranno affrontate diverse tematiche che coinvolgono bambini, donne, anziani e famiglie. Un calendario den-



so di tavole rotonde e laboratori che affronteranno in modo accessibile e con un linguaggio inclusivo molteplici argomenti, tra cui: la salute del sonno, la maternità, la sana alimentazione, il Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), la disostruzione e il primo

so del sonno, la maternità, la sana alimentazione, il Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), la disostruzione e il primo

soccorso pediatrico. Nel programma del Villaggio Salute si pone anche forte attenzione non solo al benessere fisico ma anche a quello mentale: numerosi saranno, infatti, gli incontri e i momenti di confronto sui temi legati all'isolamento sociale e al malessere emotivo legato a determinate fasi di vita.



Grande rilevanza verrà data alle tematiche legate all'adolescenza: un periodo importante della vita dove la ricerca dell'identità e dell'indipendenza, spingono i ragazzi verso nuovi comportamenti e nuove esperienze, tra cui l'affettività e la sessualità. «In occasione del 40° anniversario della Straconi,

abbiamo dato vita al Villaggio Salute», afferma Marzio Allocco, Amministratore del Poliambulatorio Liliu. «Il nostro intento è fornire opportunità di apprendimento e rispondere con soluzioni pratiche alle necessità dei partecipanti. Attraverso il Villaggio Salute, Liliu si impegna attivamente a sostenere la comunità e a diventa-

re un attore proattivo nel contesto territoriale.» Oltre agli eventi in Piazza, sarà possibile prenotare visite e check up gratuiti all'interno del Poliambulatorio Liliu in via Roma 62. Tutti gli eventi e i check up sono gratuiti e accessibili fino ad esaurimento posti, si consiglia la prenotazione: <http://bit.ly/3rZbwTe>

Il Villaggio Salute ospiterà 23 eventi gratuiti dedicati a chi ha a cuore il proprio benessere e la salute di tutta la famiglia

SPORT

VOLLEY SERIE A2 MASCHILE

Cuneo vince nell'esordio casalingo contro il Ravenna

Una vittoria di squadra quella di Cuneo; grande prova di carattere da parte dei biancoblu nell'affrontare un avversario per nulla scontato come Ravenna. La Puliservice Acqua S.Bernardo Cuneo si aggiudica a punteggio pieno l'esordio casalingo, mettendo da parte i primi tre punti stagionali. Un finale al cardiopalma conclusosi ai vantaggi inoltrati (35-33) e che ha infuocato gli oltre i quasi 1.400 spettatori. Domenica si torna a giocare in casa contro Aversa, nell'orario anticipato delle ore 16.00 e con il contest di Halloween che premierà il miglior travestimento. Lo starting six di Cuneo: Sottile palleggio, Jensen opposto, Codarin e Volpato centro, Botto e Andreopoulos schiacciatori; Staforini (L). Coach Bonitta schiera: Mancini palleggio, Bovolenta opposto, Mengozzi e Bartolucci al centro, Orioli e Falardeau schiacciatori; Goi (L). Partenza equilibrata sul campo cuneese. Cuneo allunga (11-8) e coach Bonitta chiama il primo time out di sera. Ravenna recupera due punti, poi si prosegue punto a punto. L'ottima capacità di gioco di Sottile nel servire tutti i suoi attaccanti, porta i padroni di casa a +4 (17-13) e mantiene il gap fino al 20-16. Due attacchi e un muro di Ravenna porta coach Battocchio a chiedere il primo time out biancoblu (20-19). Punto a punto; entra Gottardo per Andreopoulos in attacco e subito dopo è la volta di Cioffi per Sottile ad alzare il muro cuneese. I biancoblu avanti 24-21,



attacco di Bovolenta ed ace di Orioli vedono il secondo time out per i padroni di casa. Chiude il set l'opposto danese 25-23. Parte avanti Ravenna (1-3), ma capitano Botto e non compagni recuperano e si portano avanti, mantenendo il margine di gap fino al termine del set. L'esperienza del regista cuneese permette

una gestione uniforme del gioco. Anche questa frazione si chiude con un attacco di Jensen 25-21. Nulla è scontato quando due compagni così si scontrano. Un terzo set al cardiopalma dal primo all'ultimo punto. Sul parziale di 18-23 i padroni di casa sostenuti dal palazzetto si portano alla parità (23-23) confermata dal

videocheck. I ravennati arrivano al primo set ball di serata con Mengozzi che va al servizio, ma termina in rete (24-24) e manda capitano Botto dai nove metri cuneesi. Il videocheck consegna il 25 pari ai cuneesi per un tocco a muro e si prosegue con dei vantaggi tiratissimi. Jensen con un mani out del 27 pari si porta dai

nove metri, ma Bartolucci con una sette gli ruba il posto al servizio (27-28). Sul 29-28 coach Bonitta chiama il suo ultimo time out a disposizione. Si rientra in campo e Andreopoulos mette out la battuta, mandando Bovolenta dai nove metri, che subito dopo infila una diagonale spettacolare ed è 29-30. Ci pensa capitano Bot-

to a riportare la parità in campo (30-30). Entra Colangelo al servizio per Codarin, che purtroppo la serve in rete. La tensione in campo è tanta e anche Ravenna sbaglia dai nove metri (31-31). Chiude il set sul 35-33 Andreopoulos. Eletto MVP di serata il capitano biancoblu, Iacopo Botto, premiato da Ivan Morisiasco, socio e sponsor, con un omaggio di prodotti MORIS, sponsor match day della gara. Al termine della partita coach Battocchio: "C'è di nuovo da fare i complimenti ai ragazzi, perché quello che hanno dentro lo hanno fatto vedere a Grottazzolina e lo hanno nuovamente mostrato stasera qui. Non abbiamo giocato benissimo nel secondo set e nei vantaggi del terzo set. Siamo andati sotto nel terzo perché loro hanno giocato meglio di noi, credo si debba dare merito anche a loro. E' stata una bella dimostrazione di coraggio e attaccamento alla maglia, avevo pochi dubbi e lo stanno confermando". Domenica 29 ottobre la Puliservice Acqua S.Bernardo Cuneo giocherà di nuovo in casa. In via eccezionale si giocherà alle ore 16.00 contro Aversa al Palasport di Cuneo. Essendo la partita più vicina ad Halloween, tutto il pubblico è invitato a travestirsi a tema e al termine della gara verrà premiato il MIGLIOR TRAVESTIMENTO. Prevendita online attiva su Liveticket.

Puliservice Acqua S.Bernardo Cuneo - Consar Ravenna 3-0 (25-23/25-21/35-33)

VOLLEY SERIE A1 FEMMINILE

Vallefoglia passa in rimonta a Cuneo



La Honda Olivero S.Bernardo Cuneo incassa la seconda sconfitta consecutiva tra le mura di casa: a festeggiare al palazzetto dello sport di Cuneo è la Megabox Ondulati Del Savio Vallefoglia, che come domenica scorsa vince da tre punti in rimonta (1-3). Le gatte partono fortissimo, le tigri pianissimo: il 25-13 del primo parziale si spiega così. Dal secondo set le ospiti, con le ex Giovannini e Ceconello in campo, iniziano a macinare gioco, mentre le padrone di casa commettono troppe leggerezze nei momenti chiave. Nel terzo e nel quarto parziale Mingardi si carica la squadra sulle spalle, legittimando il titolo di MVP, mentre alle padrone di casa non bastano i 16 muri punto, di cui 4 firmati da Anna Hall, top scorer delle gatte in-

sieme a Adelusi. La Honda Olivero S.Bernardo Cuneo resta ferma a quota 2 punti in classifica, mentre la Megabox Ondulati Del Savio Vallefoglia vola a 7. Noemi Signorile, palleggiatrice Honda Olivero S. Bernardo Cuneo: "Quando Vallefoglia ha iniziato a spingere nel secondo parziale noi siamo calate; dobbiamo lavorare sulla continuità e per commettere meno ingenuità nei finali di set. Ora dobbiamo analizzare gli insegnamenti che questa sconfitta ci lascia, da lunedì penseremo a preparare al meglio la partita con Bergamo".

HONDA OLIVERO S.BERNARDO CUNEO - MEGABOX ONDULATI DEL SAVIO VALLEFOGLIA 1-3 (25-13, 23-25, 22-25, 22-25)

DANZA SPORTIVA

Il ballo come strumento per le pari opportunità

La danza sportiva è una delle pochissime discipline che mette sullo stesso piano uomo e donna, dama e cavaliere, sia nelle danze di coppia che nelle danze coreografiche di gruppo. Praticata a scuola e nei centri estivi è una soluzione concreta e facilmente praticabile per chiarire e ribadire ai giovani concetti chiave come la "socialità". Per questo motivo la Cuneo Ski 2000 vuole far provare ai ragazzi vari tipi di sport, fra cui anche la danza sportiva, chiedendo la collaborazione alla Scuola Cuneo Danze di San Benigno.

BASKET GRANDA COLLEGE CUNEO

DIVISIONE REGIONALE 1

Terza giornata d'andata - 22/10/2023

OLIMPO ALBA - AGRIMONTANA GRANDA COLLEGE CUNEO: 84 - 100 (28-29; 39-54; 62-79) Agrimontana Granda College: Bruschetta, Capelli, Bedino, Manfredi, Tamagno, Maccario, Cani, Delogu, Comotti, Bodino, Saladini, Zuppanelli. Coach: Lelli - Caroni. Vittoria importante ai fini della classifica per i nostri ragazzi della serie D nell'insidiosa trasferta ad Alba. Partita scoppiettante in attacco con tante triple e canestri in contropiede da parte di entrambe le squadre, ma con le difese un po' rilassate. Il punteggio è altissimo già nel primo periodo con ben 9 triple totali. Nel secondo periodo Cuneo stringe le maglie della difesa concedendo solo 11 punti ad Alba e allunga nel punteggio; all'intervallo lungo il tabellone segna 39-54. Nella ripresa dominano ancora gli attacchi, ma il divario non cambia. Stessa musica nell'ultimo periodo dove Cuneo raggiunge quota 100. "Un applauso alla giovane squadra di Alba che non molla veramente mai e lotta su ogni pallone fino alla fi-

ne", queste le parole dello staff al termine della gara.

UNDER 14 GOLD

Seconda giornata d'andata - 22/10/2023 AMATORI BASKET SAVIGLIANO - GRANDA COLLEGE CUNEO: 53 - 74 (16-27, 28-47; 35-64) Granda College Cuneo: Dutto, Mellano, Socco, Giraud, Cissoko, Fantini, Bosio, Leone, Arrechea, Ongaro, Alladio, Rocca. Coach: Persico - Capelli Seconda partita e seconda vittoria per la compagine cuneese allenata dalla coppia Persico-Capelli. Gara sempre in controllo per gli ospiti, nonostante qualche difficoltà iniziale nel tenere gli 1c1 avversari e un forte torcicollo che tiene fuori dal match capitano Giraud; tutti e 12 i convocati si fan trovare pronti e con l'energia giusta per dare il proprio apporto. Alla pausa lunga il tabellone scrive 28 a 47 per Granda College con tripla allo scadere dopo un furto a metà campo di Leone. Nel terzo e nel quarto quarto lo staff gestisce ampie rotazioni arrivando anche a un massimo vantaggio di 31 lunghezze per chiudere poi la partita sul 74 a 53. "Prossimo appuntamento a Farigliano sabato 28 alle 15 per

un'altra partita tosta", queste le parole dello Staff al termine della gara.

UNDER 17 FEMMINILE

Seconda giornata d'andata - 21/10/2023 TWIN TOWNS - GENERALI GRANDA COLLEGE CUNEO: 51 - 75 (18-25; 26-44; 32-59) Generali Granda College: Immordino 14, Nikaj 3, Occe- li 6, Tetamo 8, Giordano, Ravera, Foglia 7, Bramardi 2, Lorusso 21, Scossa, Lo Buono 14, Pashollari. Coach: Persico - Griffanti - Tunzi L'Under 17 Femminile ha la meglio sul campo di Twin Towns dopo una gara molto intensa e divertente. Partono forti le ospiti, ma la squadra locale grazie ad una incredibile intensità di gioco riesce a stare a contatto con le cuneesi. Nella seconda frazione Granda College trova la chiave per arginare l'attacco ospite incrementando il proprio vantaggio, fino al +18 dell'intervallo. Nel secondo tempo di gioco, Cuneo, ruotando tutte le atlete a disposizione, mantiene il vantaggio acquisito arrivando fino al +24 finale.

UNDER 17 MASCHILE GOLD

Seconda giornata d'andata - 22/10/2023

GRANDA COLLEGE CUNEO - AMATORI BASKET SAVIGLIANO: 65-35 Granda College: Pettiti 12, Borgogno 12, Solaro 9, Bal-lario 7, Mattio 7, Messi 4, Lukukila 4, Giordano 3, Tar-divo 2, Svoljsak 2, Galliano 2, Condur 1 Coach: Griffanti - Menardi Vittoria sul proprio campo per l'Under 17 Gold contro Amatori Basket Savigliano. Partono subito forti i locali che con un parziale di 12-0 indirizzano la gara sui propri binari. Time-out Savigliano, ma Cuneo mantiene l'inerzia concedendo solo 4 punti agli ospiti. Nella seconda frazione i locali smettono di giocare con fluidità, non trovando mai la via del canestro, ma la difesa continua a tenere, preservando il vantaggio della prima frazione. Al rientro dagli spogliatoi Cuneo cambia marcia, attaccando con grande intensità e rapidità segna 25 punti nella terza frazione e chiudendo di fatto la gara. "Purtrop-po giochiamo come vorremmo solo in alcuni momen-ti del match. L'obiettivo è tenere un certo standard in tutti i 40 minuti", queste le parole dello staff tecnico al termine della partita.

MARRONI I.G.P. SECONDO AGRIMONTANA

BRANDSIDER



“MARRONE DELLA VALLE DI SUSA I.G.P.”

Tesoro unico proveniente esclusivamente
da marroneti della Valle di Susa.



MARRONI CANDITI CON
“MARRONE DI ROCCADASPIDE I.G.P.”

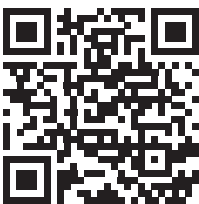
Selezione esclusiva di marroni riferibili
alla cultivar-madre “Marrone di Avellino”.



MARRONI CANDITI CON
“MARRONE DI CASTEL DEL RIO I.G.P.”

Marroni raccolti nei boschi della Valle di Santerno,
nell'Appennino Tosco-Emiliano.

SCOPRI L'E-SHOP



I prodotti IGP rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. L'attenzione nella selezione della frutta è da sempre un punto focale della filosofia agrimontana. La valorizzazione di cultivar elette appartenenti ad un territorio specifico e la volontà di controllare minuziosamente la filiera è una missione che si traduce in qualità, eccellenza e ricerca.



Annunci Economici

Per inserire il tuo annuncio su **La Bisalta** scrivi a **marketing@polografico.it** oppure chiama il numero di telefono **0171 392208**

MATRIMONIALI E AMICIZIE

In tutto ciò che fa mette passione, 30enne, impiegata in ospedale, carattere dolce, stupenda, capelli neri naturali, occhi grandi verdi, simpatiche lentiggini, vive in una piccola cascina, che ha fatto ristrutturare, va in bicicletta, fa trekking, ma apprezza anche una bella serata trascorsa in casa con buon cibo e amici, desidera incontrare un uomo, non importa l'età, ma che sia semplice come lei, sincero. 348 6939761

Bellissima mora mediterranea, occhi azzurri, fisico armonioso, ha un sorriso che conquista, 38enne, operaia tessile, ha realizzato tutti i sogni che aveva nel cassetto, anche acquistare la casa in cui vive, ma non ha ancora trovato l'uomo giusto per lei, anche più grande, ma con cui poter pensare a una vita futura in coppia, e per amore, lei sarebbe anche disponibile a trasferirsi, se lo trovasse. Se pensi di essere tu prova a chiamarla, potreste cambiare la vostra vita insieme... 340 3848047

Vive in un piccolo paese dove lavora come cuoca in una scuola per l'infanzia, è una donna speciale, 46enne, bell'aspetto, castana, occhioni celesti, molto femminile, è libera da impegni familiari, fa volontariato per il 118, vive sola, ma se incontrasse un uomo affidabile, serio, anche più grande, ma che le voglia bene veramente, valuterebbe un eventuale trasferimento, anche in campagna, perchè ama la vita in mezzo alla natura, e gli animali. 347 3531318

59enne, signora carina, italiana, bionda, occhi castani, fisico minuto, ha un carattere dolcissimo, tutti le vogliono bene, vedova da tempo, vive sola, ma per lei la solitudine ora è pesante, le piace tanto cucinare e tenere in ordine la casa, vorrebbe con tutto il cuore incontrare un bravo signore, anche più maturo, ma che la ami, e con cui farsi buona compagnia. 346 4782069

CERCASI CASA

cerco casa in affitto da dicembre ammobiliata con piccolo giardinetto per una cagnolina molto dolce.

ZONA BEINETTE, CHIUSA DI PESIO, BOVES, SPINETTA, PEVERAGNO E DINTORNI.

garanzie e referenze. **Chiamare 3397632914**

Savigliano

Affittasi locale ristorante agriturismo con ampio giardino e parcheggio

per info

335 6021901

CEDESI

in centro Beinette avviatissimo negozio alimentari/gastronomia ideale per conduzione familiare. Trattativa privata.

TELEFONARE: 3664404801

CERCASI

Cerco terreni boschivi da acquistare 366 2872118

Borghetto Santo Spirito

affittasi o vendesi alloggio, comodo ai servizi, con grande parco, posto auto catastato, prezzi modici. Telefono: **0174 787237**

AL-FRA V.I. SRL

in via G. Agnelli, 33 - Beinette

Ricerca:

• **Meccanico specializzato in riparazioni autocarri**

• **Saldatore/carpentiere con esperienza**

• **Autista con patente C con contratto a chiamata**

Telefono 0171.385315 - info@al-fra.com

La Massucco T. srl ricerca

per la sede di Cuneo in Via Genova 122:

• **Laureata in economia con esperienza in contabilità fino al bilancio e in possesso di esperienza in società di revisione dei bilanci acquisita dopo la laurea**

• **Carrozziere**

• **Elettrauto**

• **Meccatronico**

• **Tecnico commerciale per macchine movimento terra**

• **Responsabile clienti, per gestione e recupero crediti. Si richiedono conoscenze contabili. Per sostituzione maternità.**

Gioviale, simpatico, ha sempre la battuta pronta, è veramente un bel signore, 59enne, direttore del personale di una nota azienda, alto, stupendi ed espressivi occhi azzurri, barba curata, ama cose semplici come andare in montagna, sciare, ma anche leggere un buon libro e stare a casa, sogna ancora d'incontrare una donna ironica, carina, con cui stare bene, lui è convinto che un uomo solo, è un uomo a metà. 379 2140159

VARIE

VENDO TAVOLINO CON CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 100 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO PREZZO 25 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

Cerco bottiglie vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, ricerco anche whisky e altri vini importanti. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

Compro cose vecchie: ceramiche, medaglie, monete, argenteria, collezionismo, vini, liquori, giocattoli, oggetti militari, religiosi, piccoli mobili, dipinti, orologi. Massima serietà 3496262009

VENDO VETRINETTA NUOVA CON ARMADIETTO E LAMPADINE MODELLO INGLESINA PREZZO 50 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO TAVOLINO CON CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 70 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO PREZZO 25 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO DUE MORBIDE POLTRONE CON CUSCINI PER SOGGIORNO PREZZO 80 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

laBISALTA
il settimanale della Grande

Direttore responsabile
Rosaria Ravasio

Redazione
Roberto Formento
Valentina Sandrone
Teresita Soracco
Adriano Toselli

Impaginazione e
composizione
Media One srl

Editrice
Polo Grafico Spa, c.so Italia 25
12084 Mondovì (CN)

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

Concessionaria pubblicitaria
Polo Grafico spa
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392209
commerciale@polografico.it

Direzione, redazione e abbonamenti
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392201
Fax 0171392220
E-mail:
direttore@labisalta.com
redazione@labisalta.com
labisaltasport@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Scrivete al direttore
rosariaravasio@polografico.it

Abbonamenti
su c/c postale n° 13419106:
Annuale Euro 40,00
Estero (EUR) Euro 100,00

Pubblicità (prezzi a modulo)
colore+30%
Commerciali Euro 45,00; occasionali Euro 45,00; finanziari, convocazioni, concorsi, aste, sentenze, cronaca, comunicati, economici e domande di lavoro. I prezzi si intendono al netto di IVA. Le offerte di lavoro si intendono rivolte ad ambo sessi (legge n. 903 del 9.12.1977). Il giornale si riserva di rifiutare inserzioni ritenute non pubblicabili.

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.



CINEMA

Cinema Monviso Cuneo

A passo d'uomo: dal 26 al 31 ottobre ore 21.00, domenica primo spettacolo ore 18.30

Cinema Teatro Don Bosco Cuneo

Spiderman - Across the spider-verse: domenica 29 ottobre ore 17.30

Cinelandia Fiamma Cuneo

Sala 1:

Killers of the flower moon: giovedì 26, venerdì 27, lunedì 30 e martedì 31 ottobre ore 20.30, sabato 28 ottobre ore 17.00 e ore 21.00, domenica 29 ottobre e mercoledì 1 novembre ore 16.30 e ore 20.30

Sala 2:

C'è ancora domani: dal 26 ottobre all'1 novembre ore 21.00, sabato primo spettacolo ore 18.00, domenica e mercoledì spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 18.00

Sala 3:

L'ultima volta che siamo stati bambini: dal 26 al 30 ottobre ore 21.10, sabato primo spettacolo ore 18.10, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 18.10

Comandante: martedì 31 ottobre ore 21.10 e mercoledì 1 novembre ore 15.10, 18.10 e 21.10

Sala 4:

Antomia di una caduta: dal 26 al 29 ottobre, martedì 31 ottobre e mercoledì 1 novembre ore 21.10, sabato primo spettacolo ore 18.10, domenica e mercoledì spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 18.10

O.V. - Anatomia di una caduta: lunedì 30 ottobre ore 21.10

Cinema Contardo Ferrini Caraglio

L'ultima volta che siamo stati bambini: sabato 28 ottobre ore 21.00, domenica 29 ottobre ore 17.00 e ore 20.30

Assassinio a Venezia: martedì 31 ottobre ore 21.00, mercoledì 1 novembre ore 20.30

Cinema Lux Busca

L'amore secondo Dalva: giovedì 26 e venerdì 27 ottobre ore 21.00

Dogman: sabato 28 ottobre ore 21.00 e domenica 29 ottobre ore 18.00 e ore 21.00

Nuovo Cinema Lux Centallo

The quiet girl: venerdì 27 ottobre ore 21.00

Mummie: domenica 29 ottobre ore 16.00

Cinelandia Borgo S. Dalmazzo

Sala 1:

Taylor Swift - The Eras Tour: giovedì 26 e venerdì 27 ottobre ore 20.30, sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 14.30

Retribution: dal 28 al 30 ottobre ore 20.30 e ore 22.40, sabato e domenica primo spettacolo ore 18.00

Programma ancora da definire per le date del 31 ottobre e 1 novembre

Sala 2:

SALA CHIUSA

Sala 3:

L'ultima volta che siamo stati bambini: dal 26 al 30 ottobre ore 20.10, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.30

Retribution: giovedì 26 e venerdì 27 ottobre ore 22.40

Assassinio a Venezia: dal 28 al 30 ottobre ore 22.40

Programma ancora da definire per le date del 31 ottobre e 1 novembre

Sala 4:

C'è ancora domani: dal 26 ottobre all'1 novembre ore 20.00 e ore 22.40, sabato, domenica e mercoledì spettacoli pomeridiani ore 14.45 e ore 17.20, martedì primo spettacolo ore 17.20

Sala 5:

Killers of the flower moon: dal 26 ottobre al 31 ottobre ore 21.00, sabato, domenica e martedì primo spettacolo ore 17.00, mercoledì 1 novembre ore 16.30 e ore 20.30

Akie e la magia delle luci: sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 14.45

Sala 6:

L'esorcista - Il credente: dal 26 al 31 ottobre ore 20.20 e ore 22.45

Me contro te il film - Vacanze in Transilvania: sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 16.15 e ore 18.15, martedì 31 ottobre ore 18.15

Programma ancora da definire per la data dell'1 novembre

Sala 7:

Gran Turismo - La vera storia di un sogno impossibile: dal 26 al 29 ottobre ore 20.00 e ore 22.45

Killers of the flower moon: sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 15.00

O.V. - Saw X: lunedì 30 ottobre ore 20.30

Comandante: martedì 31 ottobre ore 17.20, 20.00 e 22.35, mercoledì 1 novembre ore 14.45, 17.20, 20.00 e 22.35

Sala 8:

Atmos - Killers of the flower moon: dal 26 al 30 ottobre ore 20.30, sabato e domenica primo spettacolo ore 16.30

Me contro te il film - Vacanze in Transilvania: sabato 28 e domenica 29 ottobre ore 14.30

Five nights at Freddy's: martedì 31 ottobre ore 17.30, 20.10 e 22.40

Trolls 3 - Tutti insieme: mercoledì 1 novembre ore 15.20, 17.30 e 20.20

Sala 9:

Saw X: dal 26 ottobre all'1 novembre ore 20.10 e ore 22.45

Me contro te il film - Vacanze in Transilvania: sabato 28, domenica 29 ottobre e mercoledì 1 novembre ore 15.00 e ore 17.20, martedì 31 ottobre ore 17.20

Sala 10:

Me contro te il film - Vacanze in Transilvania: dal 26 ottobre all'1 novembre ore 20.20

Talk to me: dal 26 ottobre all'1 novembre ore 22.40

Saw X: sabato 28, domenica 29 ottobre e mercoledì 1 novembre ore 14.50 e ore 17.30, martedì 31 ottobre ore 17.30



Orario di apertura: Tutti i giorni 09:00 - 12:00 / 14:30 - 19:00 - **Chiuso il lunedì mattina**
Via Cuneo, 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN) Tel. 0172.380273  <https://www.facebook.com/SpaccioBiraghi>

Mercoledì 1° novembre: APERTO

DALL'11 OTTOBRE AL 5 NOVEMBRE 2023

SCONTI FINO AL 45%

PIÙ DI 100 PRODOTTI IN PROMOZIONE

Biraghini Snack Gran Biraghi 100g  € 1,99 al pz. €1,59 al pz. € 15,90 al kg.	Petali sottili Gran Biraghi 80g  € 1,59 al pz. €1,27 al pz. € 15,88 al kg.	Grattugiato fresco Gran Biraghi 100g  € 1,79 al pz. €1,45 al pz. € 14,50 al kg.	Gran Ricotta super cremosa 230g  € 1,44 al pz. €1,30 al pz. € 5,65 al kg.
--	--	---	---

i migliori **VINI**, i migliori **LIQUORI**, le migliori **GRAPPE**
e le migliori **BIRRE PIEMONTESI**

Dolcettod'Alba Doc Ciabot Mario Rivetti 75cl  -45% € 13,90 al pz. €7,65 al pz. € 10,20 al litro	Erbaluce di Caluso Docg Merlana Vite Colte 75cl  -45% € 15,95 al pz. €8,75 al pz. € 11,67 al litro	Birra Pilsner Birrificio Gravità Zero 33cl  -45% € 3,90 al pz. €2,15 al pz. € 6,52 al litro	Birra Pilsner Birrificio Gravità Zero 33cl  -45% € 3,90 al pz. €2,15 al pz. € 6,52 al litro
---	--	---	---

ANTICIPA IL NATALE

SCONTI FINO AL **30%**

PRENOTA I TUOI REGALI
ENTRO
IL 5 NOVEMBRE 2023
E RITIRALI
A DICEMBRE

