



Vendite - Assistenza -
Carrozzeria - Revisioni -
Soccorso stradale

MONDIALCAR
Service

dal 1967...

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



Acquista
anche online!

dicaf.it

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

MARTEDÌ 6 IMPORTANTE INCONTRO CON LA CITTÀ PER IL PRESENTE E IL FUTURO - A PAGINA 9

Bra presenta i progetti del Pnrr

Recupero di Palazzo Garrone ed ex Mattatoio, nuova ala dell'Asilo, servizi digitali per il cittadino

IL FONDO
di Claudio Bo

Paladini e suocere

Ho atteso, forse colpevolmente, come mi ha rimproverato un amico, di affrontare il caso di Aboubakar Soumahoro, non per un eccesso di garantismo (in fondo il deputato non è indagato e le indagini riguardano la suocera e la moglie, insomma guardatevi dai parenti come è avvenuto per molti politici finiti nella macchina del fango), ma perché non riuscivo a capire quanto l'ivoriano fosse consapevole del disastro che avveniva a casa sua. Poi pensavo e speravo che la vicenda si sgonfiasse e invece si è aggravata con altri particolari ampiamente descritti in questi giorni anche dai media "politicamente corretti" come *Repubblica*, *Corriere* e *Stampa*. Soumahoro era stato eletto proprio grazie alla verve con cui nelle sue comparsate televisive difendeva giustamente i diritti degli emigranti: il prototipo del politicamente corretto, nero, sinistro e impegnato. Tanto che sembrava poter correre alla segreteria del Pd. E ora si scopre che uno dei posti in cui i migranti, i lavoratori, i proprietari degli immobili, le vittime del cadorato vedevano negati i propri diritti era proprio vicino a lui, nella sua famiglia.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com



La vignetta di Danilo Paparelli

I RAGAZZI DI BRA PUNTANO AL RISPARMIO ENERGETICO



Si è riunito il Consiglio dei Ragazzi - A PAGINA 4

Lo paga la Regione - Aggiudicato un bando promosso con risorse del Fondo Sociale Europeo

Nidi e micronidi: prolungamento orario

AL CAFFÈ LETTERARIO DI SILVIA GULLINO

Grazie ad un bando promosso dall'Assessorato all'istruzione della Regione Piemonte e finanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo, l'asilo nido e i micronidi di Bra beneficeranno del finanziamento previsto per il Sostegno al prolungamento orario dei servizi per la prima infanzia. Si tratta di una misura che mira a sostenere l'accesso dei nuclei familiari alla rete dei servizi educativi per la prima infanzia attraverso l'erogazione di un contributo a copertura dei costi di frequenza aggiun-

tiva pre e post nido dei servizi a titolarità comunale. Pertanto, l'asilo nido comunale e i micronidi cittadini potranno prolungare l'orario di apertura (dalle 16.30 alle 18.30) senza costi per le famiglie, sia quelle che ne hanno già fatto richiesta entro il mese di ottobre sia quelle che procederanno all'iscrizione, fino al raggiungimento del numero massimo giornaliero per ciascun modulo.

Segue a pagina 6

De Giorgi:
3 mondiali
in campo,
uno da mister



A PAGINA 5

UN IMPORTANTE CONVEGNO SUI TRAPIANTI - A PAGINA 6

Aido provinciale a Bra: città del dono

POLLENZO

Come scovare
i farmaci nel cibo



A PAGINA 11

AGRICOLTURA

La frutta
non frutta



A PAGINA 12



SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Probabilmente non è riuscito a tradurre nella pratica il suo impegno ideale, quello di paladino degli afflitti quando ad affliggerli era proprio la suocera. Lo Stato getta milioni di euro in cooperative, case assistenziali, sedicenti associazioni che dovrebbero garantire una vita dignitosa ai migranti, a quelli fortunati, quelli che hanno accettato di regolarizzarsi, lavorare, sperare in un futuro migliore da conquistarsi nella legalità. E avviene l'opposto.

Si parla di dipendenti non pagati, di strutture degradate, di privazioni, anche alimentari, subite dagli ospiti, di soldi intascati senza far nulla, di affitti non pagati. Se fosse vero, il peggio del peggio.

Non so quanti controlli ci siano, evidentemente pochi o nulli. Per cui si avvalora il sospetto che i benefici di questo fiume di denaro arrivino troppo poco a quelli che dovrebbero godersene e finiscano nelle mani di persone che rubano ai più deboli. In realtà qualche controllo (parlamentare, quindi non degli enti preposti) esiste. Lo racconta al "Corriere" Elena Fattori, militante di Sinistra italiana che aveva visitato la cooperativa Karibu della suocera del deputato ivoriano: «Era sporca, fatiscente, c'era la muffa, la peggiore che abbia visitato»

«La dirigenza di Sinistra



FOTONOTIZIACCIA
Aboubakar Soumahoro segretario del Partito Democratico? Ancor più di Elly Schlein, sarebbe un vero segno dei tempi. Peccato che sia stata compromessa la sua partecipazione alle primarie dalle indagini sulla gestione delle cooperative della suocera.

Italiana sapeva - prosegue la parlamentare - li avevo avvisati io. Ho visitato la cooperativa Karibu durante un giro di centri per richiedenti asilo che ho fatto quando ero con i Cinque Stelle. Non sapevo nemmeno che fosse tenuta dalla suocera di Soumahoro, me lo ha detto lei quando mi ha accompagnato nella visita. Era

sporca, fatiscente, c'era la muffa, mi dissero che la caldaia funzionava male. Ne ho viste tante di strutture ma quella è la peggiore, in mezzo al nulla com'era. Per questo segnalai la struttura anche al sottosegretario all'interno Gaetti».

Poi, sempre sul "Corriere", si parla di un progetto contro il caporalato. La Ka-

ribu, gestita da lady Soumahoro e sua madre Maria Therese Mukamitsindo, era fra le cooperative che dovevano, con fondi regionali, sottrarre i migranti agli sfruttatori. «Ma alla fine - scrive l'autorevole quotidiano - la suocera del deputato di Verdi e Sinistra italiana, ora autosospeso, non pagò chi aveva lavorato a quel progetto. Dovette intervenire il sindacato per un accordo. È la più paradossale delle storie che emergono dalle carte dall'inchiesta di Latina sulle malversazioni della presidente delle cooperative Karibu e Consorzio Aid. Una vicenda in cui benefattori e caporali si scambiano di ruolo. È scritta in un verbale di accordo firmato da Maria Therese che attesta come l'imprenditrice abbia ammesso di non aver pagato a un lavoratore le mensilità dovute per il progetto PerLa, né quelle per lavori precedenti né il Tfr». Francamente, però, ho il dubbio che casi come quello della Karibu siano assai numerosi: lo Stato ha pagato e paga fior di milioni per risolvere il problema dei migranti. Siccome non ci sono abbastanza strutture adeguate quasi

tutto questo fiume di denaro viene appaltato. Alberghi, privati, cooperative, enti vari accolgono e lo Stato, le Regioni, i Comuni si tolgono il problema "pagando". Ma chi controlla poi dietro le porte di questa accoglienza? C'è chi si arricchisce dietro la disperazione, per questo il rigore dovrebbe essere massimo. I migranti accolti in questo modo, i lavoratori stagionali a cui si promette una difesa dal caporalato, i minori sbandati, le schiave e gli schiavi strappati al turpe business che sta dietro al fenomeno migratorio, si affidano allo Stato. È questa la risposta che le istituzioni danno? Del resto il famoso "Terzo settore" avrebbe bisogno

di nuove regole su tutti i fronti. Ad esempio perché due imprenditori che lavorano nello stesso ambito devono avere trattamenti diversi su contributi, tasse e controlli? Il fatto di lavorare nell'assistenza non è un merito particolare, anzi dovrebbe comportare estrema attenzione alle competenze, al lavoro effettivamente svolto, al rispetto di tutte le normative. Si pensi agli insegnanti che sono tormentati da rigorosissimi controlli, vigilati da dirigenti e genitori, annegati di burocrazia. Ecco, non chiedo questo, ma qualcosa di simile temperato da quel buon senso che nella scuola non si usa. Il caso Karibu non deve

servirci per infangare un deputato, ma per chiedere a gran voce di ripensare totalmente al mondo dell'accoglienza, a programmare gli arrivi (in chiave europea) a restituire dignità ai disperati. Perché quelli che sfuggono a queste strutture (e, come si vede, non hanno tutti i torti) sono facile preda della criminalità come manovalanza, della prostituzione, del degrado delle periferie e dello spaccio, dove formano bande di criminali. Perché chi non ha un reddito, una cittadinanza, una qualche preparazione non ha altra strada. Il politicamente corretto serve nei salotti bene, ma non salva nessuno.

Claudio Bo

SI TORNA ALLA NORMALITA' PRE PANDEMIA

Venerdì 2 dicembre c'è lo sciopero dei mezzi



In tempo di pandemia, di lockdown, di restrizioni varie, c'è mancato tutto della vecchia vita. Tutto, persino lo sciopero dei mezzi. Ah, gli scioperi. Venerdì 2 dicembre si torna alla normalità con uno sciopero dei mezzi generale nazionale. Difficile dire come andrà la giornata, visto che l'adesione della protesta si saprà soltanto il giorno stesso. Il comunicato di Cobas ha spiegato nel dettaglio i motivi dello sciopero, «Proclamato per chiedere il rinnovo dei contratti e l'aumento dei salari con adeguamento al costo della vita e con recupero dell'inflazione, l'introduzione del salario minimo di 12 euro l'ora, la cancellazione degli aumenti delle tariffe dei servizi ed energia, il congelamento dei prezzi dei beni primari e dei combustibili, la riduzione dell'orario di lavoro a parità di salario, il blocco delle spese militari e dell'invio di armi in Ucraina». Non solo: con l'agitazione si spera di «Ottenere investimenti economici per scuola, sanità pubblica, trasporti, salario garantito per disoccupati e sottoccupati, un piano di edilizia residenziale pubblica che preveda anche il recupero del patrimonio pubblico in disuso, l'introduzione del reato di omicidio sul lavoro, lo stop alla controriforma della scuola e la cancellazione dell'alternanza scuola-lavoro e degli stage dei centri di formazione professionale, la difesa del diritto di sciopero».

Bè, ci sta. Voi, intanto, siete avvisati: venerdì chi può in smart working, tutti gli altri... pedalare!

Silvia Gullino

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Spiragli di pace

Finalmente, forse, complice il "generale inverno", ci avviciniamo alla pace, dopo un anno di follie, missili, morti, desolazione. La sottilissima tela che qualcuno, molto discretamente sta tessendo, si sta allargando ed ha già scosso Putin (l'aggressore) e Zelensky (l'aggregato). Le immagini che arrivano ogni giorno nelle nostre case sono, semplicemente, la desolazione: le città con mega palazzi, quelli frutto della rivoluzione del 1917, lesionati in tutto; i villaggi, che richiamano quelli della ritirata devastante della campagna di Russia voluta da Mussolini e i bei paesi dell'est, con i loro ritmi, le chiese ortodosse, i campanili con il tetto dorato, le strade, le piazze, distrutti, feriti, mortalmente violati. Ed ora la neve, il freddo, il gelo. È la guerra infame che ci è piombata in casa nel mezzo di una pandemia che non avevamo mai visto. La guerra lascia sul terreno, tra le schegge delle mine, al di là delle bugie degli uni e degli altri, almeno 150mila morti. Guardate i volti dei soldati russi mandati a morire: hanno il profilo e la genuina dolcezza dei miei e vostri nipoti. La ventata traumatizzante del Covid conta, in Italia, 150mila morti, più di sei milioni nel mondo e parecchi con problemi collaterali.

Guerra - È giunta l'ora di scrivere la parola fine o perlomeno di cominciare a scriverne le prime lettere. Ci stanno lavorando Russia, America, Ucraina al di là delle roboanti dichiarazioni e delle fake news. Lo fanno perché è arrivato

il "generale inverno" che lascia nel gelo sia invasori che aggrediti. In mezzo a loro, discretamente, c'è la diplomazia di papa Francesco, c'è il cardinale Pietro Parolin ed i suoi. Ci stanno lavorando e, forse, a Natale, ci faranno vedere una luce nuova nel cielo. Covid - Il bollettino c'è solo più una volta la settimana. Tuttavia, i contagi sono in aumento. È vero, si sta passando dalla pandemia



alla malattia endemica. Il Covid, prima o poi, lo faremo tutti. L'ho fatto anch'io con tre vaccinazioni. Ho avuto la febbre due giorni e qualche lieve conseguenza. E sarà sempre di più così. Ma la battaglia deve proseguire. Il governo, dopo alcune pericolose oscillazioni e qualche pasticcio, sta organizzando una vasta campagna

per la quarta dose o il richiamo. Bene! Meglio ancora se ci mettiamo "del nostro" e, quindi, nei luoghi affollati usiamo la mascherina, ci laviamo le mani e facciamo attenzione, anche perché l'influenza, quella "normale", ha un'onda crescente e non va sottovalutata.

Ecco la via della pace, esattamente come "La strada del davi" di Nuto Revelli che poi vuol dire "andare avanti", ma nella giusta direzione; tra i missili e i carri armati si muove finalmente la diplomazia, perché, evidentemente, Stati Uniti e Cina hanno deciso; tra i malati di Covid si muovono, con cautela, saggezza e scienza che, sia pure con una lentezza non comune, stanno organizzando la pace con il virus. A noi, per ora, restano tanti "long Covid" e "long conflitto": ci sono gli effetti psicologici di un attacco alla nostra salute senza precedenti che, purtroppo, conteremo nei prossimi anni; ci sono i bagliori di una crisi di energia, di materie prime, di futuro che sta tratteggiando il nuovo atlante geopolitico del mondo.

Sullo sfondo della guerra, si stagliano due grandi potenze: la Cina e l'America. La prima espande la sua

forza tra l'Africa e l'Europa; gli Usa ne approfittano economicamente (il gas che non prendiamo dalla Russia ci costa di più dall'America).

Sullo sfondo della pandemia ci sono i vaccini, i medici, gli infermieri, lo Stato. E, alla fine, sarà pace anche dentro di noi.

ARGOMENTANDO

Una stranezza

Pierpaolo Faccio

Non è il momento di essere razionali: la notte ed i suoi sortilegi mi hanno rapito e portato via da tutte le sozze schifezze che infestano quotidianamente i miei respiri, i tuoi respiri e quelli di tutti coloro che ancora provano emozioni. Perciò sono seduto su nuvole confortevoli e lanciato a notevole velocità verso mete sconosciute ma importanti, vista la direzione mai incerta presa dai nembi stessi. Un angelo gentile ed una giovane donna vestita di rosso cupo mi accompagnano sorridendo, senza parlare. «Non ce n'è bisogno» mi sento dire direttamente nella mente, mentre le stelle diventano brillanti scintillanti enormi. «Non c'è fine», suggerisce una voce alla mia destra; mi volto di scatto ma non esiste null'altro se non colorate costellazioni ed ammassi stellari. Non ho freddo non ho paura e non provo stanchezza. Così viaggiavano gli dei? Io non sono un nume, ma sono comunque stufo di tutto questo squallore tremendo che mi colpisce, ti colpisce e colpisce tutti coloro che ancora vogliono vivere ed amare. Non ho intelligenza certa di ciò che mi sta capitando, anche se so che dovrei chiederlo, magari, a Piccarda Donati, o forse allo stesso Giustiniano, con buona pace di Federico II, stupor mundi. La dolcezza che provo è così alta che tutto passa in secondo piano. Sono quieto nello splendore d'un attimo. **Una stranezza.**

FONDO NUOVE COMPETENZE 2022, NOVITÀ E SCADENZE - CONTRIBUTI PER LA FORMAZIONE

Sempre più competenza sul lavoro

Il Fondo Nuove Competenze prevede il rimborso del costo delle ore di lavoro destinate alla frequenza dei percorsi di sviluppo delle competenze dei lavoratori, secondo le modalità già stabilite dal decreto del 22 settembre 2022. Le ore di stipendio del personale impiegate per la formazione sono a carico del Fondo, grazie ai contributi dello Stato e del Fse - Pon Spao, gestito da Anpal. **Le istanze potranno essere presentate dal 13 dicembre 2022 fino al 28 febbraio 2023 sulla piattaforma informatica MyANPAL.**

Con l'Avviso pubblico finalizzato alla realizzazione degli interventi, l'Anpal ha introdotto due novità rispetto alle edizioni passate. La prima è che gli interventi saranno rivolti quasi integralmente per sostenere le imprese e i lavoratori ad affrontare i cambiamenti legati alla doppia transizione digitale ed ecologica. La seconda riguarda il coinvolgimento dei Fondi interprofessionali.

Come già previsto dal decreto del 22 settembre 2022, i progetti dovranno essere finalizzati per accrescere le competenze individuabili nelle classificazioni internazionali, pre-



cisamente:

Per le competenze digitali di base il riferimento è il modello europeo "DigComp 2.1";

Per le competenze digitali specialistiche il riferimento è la classificazione europea contenuta nella

norma UNI EN 16234-1 "e-Competence Framework 3.0";

Per le competenze relative alla transizione ecologica il riferimento è la classificazione ESCO (European Skills, Competences, Qualifications and Occupations).

Il progetto formativo deve inoltre dare evidenza alle modalità:

di valorizzazione del patrimonio di competenze possedute dal lavoratore;

di personalizzazione dei percorsi di apprendimento, sulla base delle valutazioni in ingresso, a partire dalla progettazione per competenze degli interventi coerente con gli standard professionali di qualificazione definiti nell'ambito del Repertorio nazionale (art. 8 del decreto legislativo n. 13 del 2013).

Non sono ammesse modifiche ai progetti presentati.

Come funziona

Il Fondo rimborsa il costo (compresi i contributi previdenziali e assistenziali) delle ore di lavoro in riduzione

per frequentare percorsi di sviluppo delle competenze.

Le agevolazioni sono cumulabili con quelle previste dai Fondi Interprofessionali, consentendo all'azienda di formare i propri lavoratori in modo del tutto gratuito. Le istanze saranno gestite da Anpal, l'Agenzia nazionale politiche attive del lavoro, mentre dell'erogazione del contributo si occuperà l'Inps, ma sempre su richiesta di Anpal.

A chi è rivolto

Possono presentare istanza di ammissione ai contributi tutti i datori di lavoro privati, incluse le società a partecipazione pubblica, che rispondano ai seguenti requisiti:

devono essere in regola sotto il profilo contributivo, fiscale e assistenziale;

non devono trovarsi in condizione di liquidazione, fallimento, cessazione di attività, concordato preventivo o in procedimenti finalizzati alla dichiarazione di una di tali situazioni;

non devono avere contenziosi giudi-

ziali o stragiudiziali con ANPAL riguardanti contributi pubblici;

devono aver sottoscritto, entro il 31 dicembre 2022, accordi collettivi di rimodulazione dell'orario di lavoro finalizzati a percorsi formativi di accrescimento delle professionalità dei lavoratori, negli ambiti definiti dal citato decreto e dall'Avviso in commento, da realizzarsi anche nel 2023.

Presentare domanda

Ciascun datore di lavoro può presentare una singola istanza con un unico progetto formativo.

Soltanto nel caso in cui la formazione coinvolga più categorie di lavoratori (dirigenti e non) e i fondi interprofessionali di riferimento siano diversi, sarà possibile presentare due distinti progetti al Fondo, sempre in un'unica istanza.

Le domande potranno poi essere inoltrate dalle ore 11 del 13 dicembre 2022 fino al 28 febbraio 2023 e saranno istruite e finanziate secondo l'ordine cronologico di presentazione, fino all'esaurimento delle risorse.

Le ulteriori istanze saranno inserite in una apposita lista ed ammesse a valutazione solo se si renderanno disponibili nuove risorse, e ci sia compatibilità con i tempi necessari per l'attuazione e la conseguente rendicontazione.

Altre informazioni

Sul sito dell'Anpal è possibile aderire al nuovo Avviso pubblico finalizzato alla realizzazione degli interventi afferenti al Fondo Nuove competenze, in attuazione del decreto del Ministro del Lavoro e delle politiche sociali del 22 settembre 2022, che rende operativa la seconda edizione dell'intervento.

La dotazione finanziaria per l'anno 2022 è pari ad 1 miliardo di euro.

INFO: ASCOM FORM - Tel. 0172 413030 (int.6), email: info@ascom-form.it



FONDO NUOVE COMPETENZE



**ASCOM
FORM**

CONTRIBUTI A FONDO PERDUTO per la formazione
e la qualificazione dei dipendenti aziendali

TI AFFIANCHIAMO IN OGNI FASE

dall'iter burocratico iniziale fino
all'ottenimento del rimborso

PER INFO

ASCOM FORM

info@ascomform.it

0172 41.30.30 (int. 6)

Daniele Cravero

L'ARENA DI GILETTI TRASLOCA A VILLA ARAGNO PER UN MATCH CON GHISOLFI SULL'EDUCAZIONE FINANZIARIA

GHISOLFI TRASCINA GILETTI E TV A CUNEO

Lunedì 19 dicembre a Cuneo, la sede aulica di villa Tornaforte, da qualche tempo di proprietà dell'editore Nino Aragno, ospiterà dalle ore 17 e 45 una conversazione pubblica, che si preannuncia fin da ora pirotecnica e brillante, tra il popolare conduttore della 7 e il banchiere internazionale, su temi di alfabetizzazione economica che saranno appositamente al centro di una piacevole e avvincente contesa... da Manuale.

I riflettori degli studi e dei collegamenti in diretta dell'emittente televisiva di Urbano Cairo si spostano, eccezionalmente, nel capoluogo della Granda, trasformando per un pomeriggio prenatalizio villa Tornaforte Aragno in un'Arena vera e propria in senso mediatico: nella quale i protagonisti del match saranno due fuoriclasse di origine piemontese con consolidata proiezione più che nazionale: parliamo del presen-



tore di punta della 7, Massimo Giletti, e del banchiere mondiale (e collega giornalista) Beppe Ghisolfi.

Dopo il successo delle trasmissioni TV andate in onda, soprattutto nel 2020 nel corso della prima ondata pandemica, sui temi sfidanti del rapporto tra iniziativa bancaria, politica economica pubblica e lotta agli effetti sociali della crisi (prima sanitaria ora energetica e bellica), Giletti e Ghisolfi si apprestano a discutere di educazione finanziaria avendo come piattaforma i Ma-

nuali (ultimo in ordine di tempo il Bignamino appena affidato alle stampe) scritti dal secondo, presentati dal primo ed editi dal padrone di casa, anzi di villa. Una discussione che assume, fin da titolo, i contorni e i connotati di un Match, trattandosi di questioni che oscillano in continuazione tra il dialettico e il dialogico: dialettico, poiché con i vocaboli dell'economia finanziaria ancora oggi troppe persone e anche una parte della classe politica decadente non manifestano la familiarità che sarebbe ne-

cessaria; e dialogico, in quanto si tratta di una materia oggetto di proposte di legge su cui riprenderà, come è auspicabile, un confronto positivo nel nuovo Parlamento.

Come in tutti i Match che si rispettino, ci saranno degli sparring partner e dei commissari tecnici: fra di essi, a spiccare è l'accademia di educazione finanziaria fondata e presieduta dallo stesso Ghisolfi, coadiuvato dal direttore generale avvocato Alberto Rizzo e dal vicepresidente e libero professionista Marco Buttieri al quale va il ringraziamento per il contributo organizzativo apportato a un evento letteralmente da non perdere.

La partecipazione e l'ingresso sono aperti al pubblico previa prenotazione all'indirizzo email info@ninoaragnoeditore.it

Nella foto Ghisolfi ospite nella trasmissione di Giletti, stavolta sarà il contrario

Premiate le classi e gli istituti più virtuosi nei progetti Pedibus e Bike To School

Bra: il Consiglio Comunale dei ragazzi

Nei giorni scorsi i giovani rappresentanti del Consiglio comunale dei Ragazzi si sono riuniti in seduta a Palazzo comunale. Dopo i saluti del Sindaco e delle autorità, i ragazzi del CCR sono entrati nel vivo dei lavori, coordinati dal consigliere comunale delegato Francesco Testa. Tra le tematiche affrontate, quella relativa alle buone pratiche di risparmio energetico, approfondita anche grazie agli interventi dell'assessore all'Ambiente Daniele Demaria e dell'Energy Manager del Comune Enrico Tallone.

I ragazzi del Consiglio comunale dei Ragazzi hanno poi parlato di mobilità sostenibile, delle possibilità offerte dal progetto Free Bus nell'ambito del trasporto pubblico locale e del Pedibus, progetto per il raggiungimento degli istituti scolastici cittadini a piedi, ac-

compagnati da volontari. Proprio in merito al Pedibus e alle modalità ecosostenibili per percorrere il tragitto casa-scuola, durante la seduta sono state premiate le classi e le scuole più virtuose, nell'ambito delle iniziative della Settimana della Mobilità Sostenibi-

le: • primaria Don Milani, classe 3 A • primaria Rita Levi Montalcini, premio alla scuola • primaria Edoardo Mosca, premio alla scuola • primaria Martiri della Resistenza San Michele, classe 4 • primaria Franco Gioetti, premio alla scuola • prima-

ria Augusto Jona, classe 5 • primaria Principessa Mafalda di Savoia, classe 5 • secondaria di primo grado Piumati (Bike to School), premio alla scuola • secondaria di primo grado Dalla Chiesa (Bike to School), premio alla scuola. **(am)**

Siamo invasi da inglesismi di tendenza, per niente facili e senza motivazioni concrete. Ecco qualche esempio

Nel regno delle parole inutili

Questo è uno di quegli argomenti che spaccano in due le folle come nemmeno Mosè con le acque. Inglesismi, sì o no?

Da una parte i presunti estrofili, pronti ad accogliere acriticamente tutto ciò che arriva da un paese straniero e dall'altra coloro che vorrebbero un italiano fatto di sole parole nostrane.

Voi da che parte state? Sappiamo bene che le parole inglesi abbondano nei discorsi di tutti i giorni. Spesso non vengono proprio dal dizionario di Oxford, ma sono espressioni storpiate, brutalmente italianizzate. In questi anni abbiamo tollerato una serie di inglesismi siderali. Abbiamo digerito l'Happy hour e passato indenni pure il black Friday e il cyber Monday. Da buoni provinciali del mondo, siamo arrivati persino a considerare lo sparare inglesismi a raffica un valore aggiunto, ci fa sentire dei grandi.

Il fenomeno è particolarmente accentratato nel gergo informatico e in quello finanziario, che ricorrono massicciamente a "prestiti" anche quando se ne potrebbe fare tranquillamente a meno. Per nostra colpa, nostra grandissima colpa, abbiamo barattato qualche like in più, strizzando diverse volte l'occhietto alla retorica sui social, simbolo della globalizzazione. Così abbiamo contribuito a creare dei mostri.

Tutto questo sino a poco tempo fa ci faceva davvero molto ridere, ma i nuovi inglesismi che ultimamente si stanno diffondendo non sono per niente facili. Anzi, quando riceviamo un invito per un baby shower, andiamo in confusione. Che poi cos'è un baby shower?

Dobbiamo aprire Google per capire che si tratta di una festa di derivazione americana (ma dai?), che viene fatta per la futura mamma e per annunciare l'imminente nascita un figlio (o figlia). Durante la celebrazione viene offerto uno

spuntino agli ospiti che, a loro volta, fanno dei regali ai genitori. In effetti, il termine "shower" si riferisce al fatto che la futura mamma riceve una pioggia o una "doccia" di regali. Io ero rimasta alla colletta in ufficio con l'obiettivo di comprare un corredo unisex per la culla, pensa te come sono rimasta indietro!

Ecco, proprio il mondo del lavoro ci regala come sempre delle chicche in tema di inglesismi. La pandemia ha aperto molte case allo smart working e da lì sono partite una serie di bestialità. La principale è il webinar, termine che indica i corsi di formazione online, a cui si aggiungono happening, meeting e lo stesso smart working.

Non sta meglio il campo delle relazioni sociali dove sono stati importati termini in grado di raccontare perfettamente la vostra situazione sentimentale. Se vi state chiedendo quali siano, prendete due gocce di valeriana e leggete qui.

Astrolove. Questa è la parola che fa per voi se prima di uscire con qualcuno cercate di scoprire segno zodiacale e ascendenti vari, verificando in ogni app possibile le percentuali di compatibilità. Vista però la penuria di questo periodo, meglio accontentarsi un po' e concedere una possibilità anche a chi non è astrologicamente allineato.

Booster Love. Mai termine fu più attuale. Indica chi è intenzionato a relazionarsi solo con chi è vaccinato. Non è un caso che sulle bio delle app di incontri sempre più persone scrivano, accanto ad appassionato di viaggi e amante degli animali, anche 3 su 3 o boosted. Roba da post pandemia.

Siete fissati con l'ambientalismo, il femminismo, le lotte contro il razzismo, le disuguaglianze sociali...? Allora vi piacerebbe molto incontrare qualcuno preso bene come voi. Ecco, l'advodating è pro-



L'immagine del Sommo poeta, padre di una lingua martoriata

prio questo: una tendenza che vede le persone uscire con coloro che sostengono le loro stesse cause sociali e politiche. Gli altri magari vi troveranno noiosissimi, ma non importa. Caspering. Questa è da un po' che si usa e fa riferimento a Casper, il fantasma del film. Indica chi, nel bel mezzo di una frequentazione, inizia a farsi sentire sempre meno, fino a sparire. Una versione meno traumatica del ghosting, che indica invece chi all'improvviso si defila nel nulla, senza dare avvisaglie né spiegazioni.

Hardballing. Il nome deriva da hardball che vuol dire metodo forte, diretto e a volte sgradevole. Indica il comportamento di chi va dritto al sodo. «Vuoi dei figli?», «Vuoi sposarti?», «Sei fedele?» so-

no domande che, ai primi appuntamenti, possono spaventare il potenziale partner. Gli hardballer, però, se ne infischiano: non hanno voglia di perdere tempo con giochini e annusatine e preferiscono dedicarsi a una relazione in cui anche l'altro abbia intenzioni serissime. Pet fishing. Questa parola indica una strategia vecchia come il mondo, quella di fare colpo facendosi aiutare dal proprio animale domestico. Vale anche online e riguarda chi, ad esempio, sulle app di incontri posta immagini con cani e gatti per rimorchiare di più. Un classico. Thunberging. Il nome deriva dall'attivista Greta Thunberg. Indica chi si interessa esclusivamente a gente che abbia la stessa sensibilità in merito alle tematiche ambientali. In pratica una costola

dell'Advodating.

Untyping. Questa è curiosa e probabilmente è stata accentuata dalla pandemia e dalla scarsità di frequentazioni. Indica chi ha deciso di dare una possibilità a potenziali partner molto diversi dal loro tipo ideale. Si aprono gli orizzonti, includendo persone che in passato non si sarebbero mai prese in considerazione. Atteggiamento molto maturo.

Wokefishing. Questa è una versione cattiva dell'Advodating. Indica chi si finge sostenitore di alcune cause solo per far colpo sull'altro. Woke, infatti, significa essere consapevole delle ingiustizie sociali, in particolare delle forme di razzismo e delle disuguaglianze di genere. Fishing, però, vuol dire trarre in inganno. Occhio. Che poi non c'è mica bisogno dell'inglese per esprimere certi concetti. Di incontri, approcci e regola dell'amico cantava già Max Pezzali circa trent'anni fa, peraltro rendendo molto meglio l'idea. Insomma, una situazione simile (è facile immaginarlo) avrebbe fatto andare su tutte le furie Dante e (probabilmente) non sarebbe piaciuta neppure a William Shakespeare.

Ma la vera tendenza di oggi è l'inglese americanizzato, che ci piace tanto perché è ricco di acronimi che rendono intelligibili i concetti in tempo zero, ma solo a chi bazzica questo mondo fatto di astruse sigle. Quindi una risata a crepapelle diventa LOL (Laughing Out Loud), esprimere un punto di vista è un POV (Point Of View). Ancora, la paura di essere esclusi dal branco tanto da voler uscire tutte le sere è la FOMO (Fear Of Missing Out). I miei occhi, cosa leggono i miei occhi!

In questa valle di lacrime chi l'avrebbe mai detto che saremmo arrivati a rimpiangere gli innocenti feedback o il RSVP (répondez s'il vous plaît) in calce alle mail?

Silvia Gullino

Bra, pieno successo della cena benefica di AbBRAcciAMO per SOS Bra chiama Bra

Un importante abbraccio per Silvia

Solidarietà ed emozioni con la consegna del 1° Abbraccio d'oro a Silvia Gullino e Filippo Tafuni

Solidarietà, sorrisi e tante emozioni hanno sancito l'ottimo risultato della cena benefica organizzata dall'associazione di promozione sociale AbBRAcciAMO, che si è svolta a Bra sabato 26 novembre.

La formula è ormai collaudata. Una formula di successo che è arrivata alla 3ª edizione, con tutto il ricavato a beneficio della onlus SOS Bra chiama Bra, la rete di solidarietà creata per sostenere i cittadini e le famiglie in difficoltà.

La cena, servita nei locali dell'Istituto Salesiano San Domenico Savio, ha registrato il sold out e soprattutto il consenso di ben 234 partecipanti, che hanno passato una serata contrassegnata da allegria e buona cucina.

A dare il benvenuto è stato il padrone di casa, don Riccardo Frigerio, direttore dell'opera salesiana braidese, che poi ha passato la parola per il saluto al sindaco di Bra, Gianni Fogliato. Sono intervenuti anche il vice direttore generale della Banca di Credito Cooperativo di Cherasco, Danilo Rivoira e il responsabile di SOS Bra chiama Bra, Nino Dutto. Tutti hanno lodato il valore sociale dell'iniziativa, che si riverbera positivamente sull'intero tessuto cittadino.

Quindi, il via alle danze con le portate a base di porri servite dai giovani allievi del Cnos-Fap, mentre l'intrattenimento è stato offerto dall'associazione Albero Inverso, che ha portato in scena un riadattamento de "La favola delle due galline" di Beppe Fenoglio.

Poco dopo è stato il turno del ritrattista Giovanni Botta che, accompagnato dalla musica alla tastiera di Fabio Silvestri, ha deliziato il pubblico con singolari e coinvolgenti virtuosismi con il pennello. Non sono mancate neppure le novità con la doppia consegna dell'Abbraccio d'oro, un riconoscimento destinato a chi, nel corso della stagione, ha saputo distinguersi per l'impegno sociale sul territorio.



In questa prima volta del premio l'onore è andato Filippo Tafuni di La Morra, cofondatore della scuola di ciclismo Freelangher, spillato dal presidente di AbBRAcciAMO, Davide Milanese, «Per lo straordinario impegno e la dedizione ai valori del volontariato in favore dello sport per ragazzi». Applausi anche per la giornalista e curatrice del Caffè Letterario di Bra, Silvia Gullino, spillata dalla brillante conduttrice, Marina Tibaldi, «Per essersi distinta in dedizione, impegno, serietà, attenzione e sensibilità alla divulgazione e promozione degli eventi del nostro territorio».

Animazione per i più piccoli e l'estrazione a sorte di bellissimi premi hanno completato una serata perfetta. La soddisfazione degli organizzatori è grande e corre sulla pagina Fa-

cebook di AbBRAcciAMO, con i ringraziamenti a sponsor e partecipanti della manifestazione, documentata dalle fotografie di Maurizio Mangino e dalle riprese filmate di Giacomo Berrino. Come dice l'intero direttivo: «Far del bene fa bene!». Questa è la filosofia di AbBRAcciAMO, un'associazione di promozione sociale nata il 3 novembre 2021 dall'idea di un gruppo collaudato di volontari, che si concentra sul fronte della solidarietà, promuovendo esempi di cittadinanza attiva. Piccoli gesti per noi e un grande aiuto per qualcun altro. Arrivederci al prossimo anno.

RdB

Nelle foto, alcuni momenti della cena benefica organizzata ai Salesiani di Bra dall'associazione AbBRAcciAMO

La Provincia ha approvato due progetti di fattibilità

Future rotatorie a Corneliano d'Alba e Bra: 198 mila euro per illuminarle

Via libera a due progetti di fattibilità tecnica e economica della Provincia per la realizzazione di altrettanti impianti di illuminazione a completamento di due rotonde di futura costruzione a Corneliano d'Alba e Bra. Gli interventi ammontano in totale a 198 mila euro. "Due interventi significativi che condivido totalmente - commenta la consigliera provinciale Bruna Sibille che insieme al presidente Luca Robaldo ha seguito l'iter - e che permetteranno di mettere in sicurezza le rotatorie di prossima realizzazione". Il progetto di Bra interessa l'incrocio in località Ronchi del comune di Bra, costituito dalla sp 661 nella direzione per Sommariva Bosco e dal ramo dismesso dell'antica strada statale che attraversa il centro

abitato di Sanfrè. Anche in questo caso la Provincia ha optato per la costruzione di una rotatoria, il cui progetto esecutivo è in corso di approvazione e ha scorporato gli interventi di completamento mediante un ulteriore progetto di fattibilità tecnica ed economica. Le lavorazioni dell'intervento complementare prevedono la realizzazione di un impianto di illuminazione a led, la bitumatura di piccoli tratti di raccordo e lo smaltimento del materiale di risulta, per un importo complessivo di 99 mila euro, ripartito in 71 mila euro di lavori (comprensivi di oneri speciali della sicurezza) e 28 mila euro per somme a disposizione dell'amministrazione, e interamente finanziato con avanzo di amministrazione.

A Natale regala una coccola scegli Sanybei!

Prova le nostre tecnologie
(fiskcelluderm, conchiglia sanysaun, body therm, pressoterapia)

a soli **20€**

fino a -5KG // 5 settimane + 10 pedane vibranti	400€ 200€ 10 trattamenti
fino a -8KG // 10 settimane + 20 pedane vibranti	800€ 350€ 20 trattamenti
fino a -15KG // 15 settimane + 30 pedane vibranti	1200€ 450€ 30 trattamenti

CERETTA: Gamba completa + inguine completo: **23€**

Manicure e Pedicure

Manicure: **15€**
Pedicure: **15/20€**

Viso

Pulizia viso: **20€**
(Trattamenti viso con radiofrequenza, ossigeno, ultrasuoni ecc...)

Laser

Una zona corpo: **25€**
Sei un nuovo cliente?
La prima seduta costa... *la metà!*

BRA, Roreto di Cherasco - Via Cuneo 41 | T. 0172 49 53 75 | www.sanybei.com

Un convegno dalle mille sfaccettature. «50 anni di trapianti: 50 anni di vita!» Al Teatro Politeama Boglione

Bra, per l'Aido è città del dono

Si è svolto a Bra, a pieno titolo città del «dono», un evento che sicuramente passerà alla storia vista la presenza di tantissimi luminari, oltre venti, della trapiantologia nazionale.

Nata da un'idea progettuale «M...AIDO...MI» della Sezione Provinciale AIDO di Cuneo con il supporto della Fondazione CRC via via dopo mesi di lavoro si è dato vita ad un confronto pubblico dove le eccellenze del mondo sanitario, legate alla donazione di organi tessuti e cellule, si son messi a nudo grazie alla bravura del moderatore Gian Mario Ricciardi, un professionista della comunicazione, che ha saputo stimolare, pungolare, ricordare, argomentare sui 50 anni di attività di un contesto sanitario fatto di malati in lista d'attesa per un trapianto.

Con la presenza nella città della «Zizzola» e terra nata del Beato Cottolengo del Direttore Generale del Centro Nazionale Trapianti Dott. Massimo Cardillo, sul palco del Teatro Politeama per l'occasione abbellito da pensieri floreali, tutti coloro che nel tempo hanno dato corso ad un'evoluzione di protezione e tutela della vita che proprio grazie al «dono» ha permesso e permette «ieri, oggi e domani» di salvare decine di migliaia di vite ritornando ad una condizione di forma ottimale.

«Ciliegina sulla torta» la partecipazione della trou-



pe RAI protagonista nell'immortalare gli istanti più importanti del ritro-

vo congressuale braidese non ultimo gli annunciati 50 anni di attività festeg-

giati nel 2023 da AIDO Piemonte e dalla Sezione Provinciale di Torino.

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

La Regione finanzia il prolungamento orario di nido e micronidi Bra

Per le nuove iscrizioni al servizio di post orario è necessario inviare entro il 5 dicembre 2022 una mail all'indirizzo asilonido@comune.bra.cn.it avente come oggetto "Post orario", nella quale sia indicato nome e cognome del bambino e orario di uscita. È peraltro possibile usufruire del servizio anche solo per alcuni giorni della settimana; in questo caso, qualora le domande superino i posti disponibili, avranno la precedenza gli utenti iscritti per l'intero mese. «Per le famiglie braidesi è una buona notizia», commenta il sindaco Gianni Fogliato. «Prolungare gli orari di apertura a parità di tariffa, può certamente migliorare la qualità della vita e l'organizzazione famigliare, permettendo di conciliare le esigenze lavorative dei genitori». Per qualsiasi informazione, chiamare al mattino lo 0172/412062 o inviare una mail a: asilonido@comune.bra.cn.it. (rb)

«Arrivare a Bra è stato un piacere ed un onore, ma era doveroso per la bella «Granda», ma ancor più per una regione, il Piemonte, indubbiamente d'eccellenza nel contesto della rete dei trapianti anche se ci sono spazi di miglioramento vista la percentuale di coloro che ancora oggi sulla donazione di organi, tessuti e cellule non si esprimono o lo fanno in modo negativo « - dice il massimo riferimento dirigente CNT Massimo Cardillo a cui fa eco il Presidente AIDO Piemonte Valter Mione - «La nostra regione in 50 anni d'inten-

so lavoro ha raccolto oltre 100.000 adesioni al «si» e tanta è l'attività svolta per proseguire un percorso fatto d'informazione e cultura al «dono» al fianco delle istituzioni». «La Sezione Provinciale di Cuneo, con il Gruppo Comunale AIDO di Bra in campo per gli aspetti operativi, è cresciuta negli ultimi nove anni di vita, dopo un percorso di ben 45 anni, di oltre 70 punti percentuali, frutto di un impegno profuso giorno dopo giorno per esser al fianco dei tanti professionisti che hanno espresso pensieri e concetti di particolare spesso-

re evidenziando professionalità e soprattutto sana umanità...abbiamo tanto da imparare!» - conclude Gianfranco Vergnano Presidente della realtà di coordinamento associativo provinciale cuneese e braidese.

Partner di AIDO in modo ufficiale con relativo patrocinio la Regione Piemonte, la Provincia di Cuneo, la città di Bra, l'ASL CN2. Presenti l'Assessore alla Sanità regionale Luigi Genesio Icardi, il Presidente della Provincia di Cuneo Luca Robaldo ed il Sindaco della Città di Bra Gianni Fogliato oltre ad una nutrita schiera di autorità politiche e militari. Non sono poi mancate manifestazioni d'interesse di realtà pubbliche e private come Banca d'Alba, CSV Cuneo, Baratti & Milano, Cartitalia, Ceretto Aziende Vitivinicole, Pack Service e Poderi Luigi Einaudi che hanno permesso un esito dell'incontro che indubbiamente rimarrà nei ricordi di tutti coloro che hanno vissuto momenti di grande valore dalle mille sfaccettature con al centro un pensiero comune: la bellezza della vita e del dono!

L'autore de «La bestia dentro»

Il gruppo di lettura di Bra ha incontrato Kevin Brooks

Giovedì 17 novembre lo scrittore britannico Kevin Brooks, specializzato in libri per adolescenti, è stato ospite della Biblioteca «Giovanni Arpino» di Bra, in occasione di un incontro riservato del gruppo di lettura Young Adult «La Compagnia del Libello», per parlare ai ragazzi e con i ragazzi del suo nuovo libro, «La bestia dentro», edito in Italia da EDT Giralangolo di Torino. Qual è la bestia a cui Brooks si riferisce? Per rispondere a questa domanda ci viene in soccorso il titolo originale del romanzo, «Born scared»: è infatti la paura il tema centrale attorno al quale si sviluppa la trama e quindi anche uno dei principali argomenti di discussione durante l'incontro. Il terrore che consuma Elliot, protagonista del romanzo, non è che un riflesso amplificato di sensazioni che si annidano in ognuno di noi e che l'autore riesce a raccontare magistralmente, sfruttando l'arco temporale di una notte: la notte più assurda della vita di Elliot. «La bestia dentro» è una storia più raccolta, più inti-



ma delle altre di Brooks e, come ha affermato egli stesso, più personale. Ciò nonostante, come in tutti i suoi romanzi, lo scrittore non risparmia nulla agli adolescenti, nella ferma convinzione che meritino di più di una storia confortevole, con un lieto fine a tutti i costi, ma che al contrario si debbano loro storie complete, anche con i loro lati bui. A partire da questo pensiero, che è la chiave della poetica di Brooks, si è sviluppato durante l'incontro un dialogo estremamente interessante con i ragazzi del gruppo di lettura, che

ha portato l'autore a definire lo scopo stesso della sua scrittura: creare sensazioni che aiutino a comprendere problemi per cui spesso non ci sono parole, raccontare quello che succede per far sì che il lettore dia il suo senso alla storia. «In fondo fino a quando non viene letto, il libro è soltanto una cosa scritta, solo quando una storia ne genera altre mille nelle menti di chi la legge il lavoro è completo»; con queste parole di Brooks stesso si è conclusa una serata estremamente stimolante, dedicata alle giovani menti piene di sogni e paure, af-

famate di storie coinvolgenti; proprio come quelle che Brooks riesce a creare così bene. L'incontro, condotto da Elena Sardi, coordinatrice del Gruppo di lettura, si è svolto nell'ambito del progetto Young Adults Good readers della Biblioteca civica di Bra in collaborazione con la casa editrice EDT Giralangolo, rappresentata da Raffaella Buso, e alla presenza di Daniela Delfino nel ruolo di interprete. Info: Città di Bra - Ufficio Biblioteca civica Tel. 0172.413049 - biblioteca@comune.bra.cn.it

CNA IMPRESE CUNEO

CREDITO AGEVOLATO

lo sportello che rende bandi e contributi alla portata di imprese artigiane e PMI

Finalmente i contributi che ti spettano!

Cna Cuneo - Tel 0171/265536 - info@cnaacuneo.it

Sportello

Dal 1 lunedì di dicembre



Vieni a trovarci per scoprire tutti i servizi Egea luce e gas

- Comparazioni
- Nuovi allacci
- Attivazioni
- Subentri e voltare

Troverai il consulente Egea Flavio Doglione tel. 346/4170584

I grandi prodotti Dop e Igp del Piemonte sono ideali per la sana dieta degli sportivi

Anche il Bra «carburante» dello sport

Il Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo Dop, il Consorzio di Tutela del Salame Piemonte Igp, l'Organizzazione di produttori Joinfruit e il Consorzio di Tutela del formaggio Bra Dop hanno organizzato venerdì 25 novembre presso il Salone incontri del Circolo della Stampa-Sporting di Torino, il workshop dal titolo "I prodotti Dop e Igp del Piemonte nella dieta degli sportivi". Durante l'incontro, moderato dal giornalista Alberto Dolfin, collaboratore per GEDI della rivista "Il Gusto", si è discusso dell'importanza della sana alimentazione nella dieta dello sportivo



e di come alcuni cibi come il prosciutto, i salumi e i formaggi, da sempre ritenuti poco idonei, assunti nelle giuste quantità e integrati con altri, possano invece contribuire alle alte performance degli atleti. In sala, oltre a imprenditori e critici, era presente tra gli altri l'assessore alla Sanità della Regione Piemonte, Luigi Genesio Icardi. Non è voluto mancare anche il presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, che ha degustato i prodotti Dop e Igp. Al workshop ha fatto seguito, sabato 26 novembre, il 1° Torneo di tennis "Trofeo dei prodotti Dop e Igp del Piemonte" per

ragazzi e ragazze di 8-14 anni in coppia con i loro genitori, che si è svolto sui campi dove si sono allenati i tennisti partecipanti alle Nitto ATP Finals. Al torneo, organizzato dal Circolo di tennis, hanno preso parte circa 150 giovani. La due giorni si è chiusa con un pomeriggio dedicato a ragazzi, genitori, soci e maestri della scuola tennis con degustazione dei prodotti Dop e Igp dei Consorzi e con la premiazione del torneo che ha visto assegnare la Coppa "dei prodotti Dop e Igp del Piemonte".

Nella foto le autorità presenti

Al Ristorante del Mucci. Prenotazioni entro l'8 dicembre

A Bra una cena per la Guida Slow Wine

«Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione», scriveva Ovidio. Se siete audaci come un Prosecco, esuberanti come un Grignolino, fermatevi qui perché c'è una bella notizia per voi. In occasione della pubblicazione della nuova Guida Slow Wine 2023, la Condotta Slow Food di Bra ha organizzato una cena dedicata alle eccellenze vinicole presso il Ristorante didattico dell'Istituto Professionale Statale "Veslo Mucci" (via Craveri, 8). Slow Wine è la guida che fotografa il cambiamento del mondo del vino italiano e del modo di berlo. La prima che racconta le storie dei produttori e delle vigne, non solo il vino. L'inventario slow delle cantine osserva sotto il profilo organolettico,

quello della sensibilità ambientale ed il rapporto tra qualità e prezzo. La serata di mercoledì 14 dicembre avrà inizio alle ore 19.30 e presenta un menù d'autunno degno di questa data che sicuro piacerà a tutti (bè, tranne agli astemi): entrée di benvenuto; sfera di riso al gorgonzola; carpaccio di carne salada, mele verdi, noci e crema di Bra tenero; insalatina tiepida di pollo, fondo di spinaci, polvere di acciughe e salsa verde; ziti alla genovese e cacioricotta; filetto di maialino cotto a basse temperature, maionese di sedano, riduzione di vino rosso e contorno; semifreddo al torroncino con salsa al cioccolato e cialda croccante all'arancia. Per non parlar dei vini! Stapperete bottiglie di Glassierhof - Stefan Vaja, A.A Gewürztraminer 2020 (Alto Adige); Bisci, Verdicchio di Matelica, Vi-



gneto Fogliano 2019 (Marche); Sperramarone della Valpolicella, Vigneto Monte Sant'Urbano 2018 (Veneto); Berritta, Cannonau di Sardegna Nostranu 2020 (Sardegna); Boscarelli, Nobile di Montepulciano Il Nozio 2018 (Toscana); Bosio, Francacorta Pas Dosè Girolamo Bosio Ris. 2015 (Lombardia); Grappa Vendemmia Riserva 18 mesi Nonino. La formula è quella tipica delle Cento cene per Slow Wine, un appuntamento annuale in cui viene portata la guida e i suoi protagonisti sulle tavole di enoteche, osterie e ristoranti sparsi su tutto il territorio nazionale, dove è possibile assaggiare i vini che Slow Wine ha segnalato come Vino Quotidiano, Vino Slow e Grande Vino; unico comune denominatore, l'eccellente qualità dei vini che condensano nel bicchiere l'identità del

territorio d'origine. E il bello della serata, oltre al clima di festa e divertimento, sarà proprio la presenza di un esperto Slow Food che parlerà sul mondo del vino, tra competenza e curiosità. E adesso via con le info d'ordinanza: posti limitati con quota di partecipazione al costo di 50 euro per i soci Slow Food e 55 euro per aspiranti soci (comprende una copia di Slow Wine 2023); sconto di 10 euro per chi si presenta in coppia, ma ritira un solo libro. Informazioni e prenotazioni entro l'8 dicembre: 338/7389306 (Gianni Milanese), dommar.mil@libero.it. Tutto chiaro? Ci si vede lì, saremo quelli col calice in mano!

Silvia Gullino

Nella foto l'Istituto Professionale Statale "Veslo Mucci" di Bra

RACCOGLIAMO E LAVORIAMO LATTE PIEMONTESE
ESCLUSIVAMENTE DA ALLEVAMENTI DELLA NOSTRA FILIERA



DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI

Grande generosità dei braidesi espressa sabato 26 novembre all'uscita dai supermercati

Colletta Alimentare: gara di solidarietà

Com'è che si dice? Quando il duro si fa duro i duri cominciano a giocare. Se la crisi economica sta provando milioni di persone, c'è chi ha deciso di scendere in campo per fare del bene e dare un aiuto. È il caso di tante associazioni braidesi che sabato 26 novembre sono state impegnate nella raccolta di prodotti alimentari e di prima necessità da destinare alle famiglie in emergenza. La 26ª edizione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare ha riunito Alpini, Lions, Leo, Protezione Civile, Donne per la Granda, Caritas, Croce Rossa..., con tanti volontari, disseminati nei diversi punti vendita dei supermercati cittadini, presidiati anche da giovani studenti delle scuole.

Con la Colletta, il Banco Alimentare ha aderito alla VI Giornata Mondiale dei Poveri indetta da papa Francesco. Non si conta la sensibilità espressa in modo tangibile dai braidesi, che sono stati generosissimi

nonostante le contingenti difficoltà. Il frutto della raccolta è stato poi depositato presso il magazzino centrale dell'ente organizzatore per essere redistribuito alle associazioni caritative della provincia che ne faranno richiesta. Una goccia nel grande mare della solidarietà.

Silvia Gullino

Nelle foto le varie associazioni braidesi impegnate nella Colletta alimentare



A Mauro Giordano e Francesca Digiglio il Premio "Michelangelo"



La notizia? Arriva dalla Versilia dove i caramagnesi Francesca Digiglio e Mauro Giordano, dopo il 1° premio nel concorso letterario di Millesimo (Savona), hanno incassato un nuovo successo con il libro "Pellegrini sulla Strada di Santiago".

Lei postina, nonché titolare di uno studio di discipline bio-naturali a Caramagna Piemonte, lui agente di Polizia Locale a Sommariva del Bosco e insegnante di yoga. Insieme si sono distinti alla 7ª Edizione del Premio Internazionale "Michelangelo Buonarroti", che si è tenuto sabato 26 e domenica 27 novembre a Seravezza (Lucca).

Per loro applausi e il Diploma d'onore con menzione d'encomio nella sezione Narrativa. La cerimonia di premiazione si è svolta all'interno delle Scuderie Granducali di Seravezza e del Palazzo Mediceo, complesso architettonico inserito nel Patrimonio Mondiale dell'Unesco, alla presenza di una prestigiosa giuria proveniente da ogni parte d'Italia. Il libro "Pellegrini sulla Strada di Santiago" (Primalpe 2022) narra le vicende, le avventure e le emozioni provate dai due pellegrini nel percorrere a piedi, per 700 chilometri, il Cammino di Santiago. La particolarità dell'opera è proprio quella di essere scritta a quattro mani. Sono infatti le voci degli autori a raccontare giorno per giorno i passi compiuti fino a giungere alla Cattedrale di Santiago di Compostela. Un'esperienza da fare almeno una volta nella vita.

Silvia Gullino

Nella foto Mauro Giordano e Francesca Digiglio protagonisti al Premio "Michelangelo Buonarroti"

Pettorina arancione e sorrisi per un grande esempio di sensibilizzazione

Bra, anche Lions Club Bra Host e Leo Club alla Colletta alimentare



Ogni giorno il Banco Alimentare recupera eccedenze alimentari per distribuirle a strutture caritative che offrono pasti o pacchi alimentari a persone in difficoltà.

Il motto «We Serve», inserito a chiare lettere nel logo del Lions Club International, costituisce la linea guida per i singoli soci che condividono i principi solidaristici del fondatore Melvin Jones e che li spingono a partecipare alle attività istituzionali dei club.

Il motto riassume l'idea della missione lionistica «Dove c'è un bisogno c'è sempre un Lions pronto ad aiutare». E così, sabato 26 novembre, in occasione della Giornata nazionale della colletta alimentare, tradizionale evento di solidarietà del Banco Alimentare, sono scesi in campo i Lions di tutta Italia, con la propria organizzazione e l'entusiasmo di migliaia di soci.

Il Lions Club Bra Host, con i propri volontari in pettorina arancione, nuovo colore di riconoscimento, ha accolto i cittadini al Penny Market di Bra, invitandoli ad un semplice gesto di generosità.

Presente anche una quota di giovani del Leo Club, impegnati presso il Catering Dimar di Roreto di Cherasco per un ulteriore esempio di sensibilizzazione sul tema della povertà alimentare.

La raccolta, che ha visto

coinvolte tante associazioni del territorio, oltre a ragazzi e ragazze delle scuole braidesi, ha permesso di riempire un gran numero di scatole contenenti generi di prima necessità e derrate alimentari a lunga conservazione a beneficio di chi ha più bisogno.

Ricordando il messaggio di papa Francesco in occasione della VI Giornata Mondiale dei Poveri: «Davanti ai poveri non si fa retorica, ma ci si rimbocca

le maniche, attraverso il coinvolgimento diretto, che non può essere delegato a nessuno (...). Non è l'attivismo che salva ma l'attenzione sincera e generosa (...). Nessuno può sentirsi esonerato dalla preoccupazione per i poveri e per la giustizia sociale».

Alla fine, bravi tutti.

Silvia Gullino

Nelle foto alcuni soci Lions e Leo impegnati nella colletta alimentare

Il premio a Tartufi Morra per uno splendido esemplare

Tartufo «Reale» di 555 grammi

Uno splendido esemplare da 555 grammi, cresciuto all'ombra di un pioppo: è il "Tartufo Reale" – il riconoscimento che Reale Mutua consegna ogni anno al miglior tartufo cavato dalle colline di Langhe, Roero e Monferrato – assegnato domenica 27 novembre, a un Tuber magnatum Pico davvero di eccezionale qualità.

A ricevere il riconoscimento dalle mani di Stefano Cometti, presidente della giuria composta dagli esperti giudici

del Centro Nazionale Studi Tartufo, è stata Carlotta Bonino per Tartufi Morra, che ha prevalso sulla concorrenza: in gara altri tre tartufi di grande qualità, due dei quali targati Ronzano (uno più piccolo da 158 grammi, perfettamente globoso, e uno più grande da 490 grammi, apprezzato da una lumaca che lo aveva parzialmente rosicchiato) e uno griffato Rarity da 390 grammi, anche questo cavato da sotto un pioppo.



Agricoltura e legalità: tanti a Bra per la Giornata del Ringraziamento di Coldiretti - Festa e preghiera

Auspicato un nuovo equilibrio tra uomo, lavoro e ambiente

Partecipata e sentita, come sempre, la Giornata del Ringraziamento, organizzata a livello provinciale domenica 27 novembre da Coldiretti Cuneo. Il luogo scelto per l'edizione numero 72 è stato il Santuario della Madonna dei Fiori di Bra. Qui si sono ritrovati gli agricoltori del territorio per ringraziare il Signore dei frutti della terra e del lavoro. Parcheggiati i mezzi e le auto, gli operatori agricoli, ma non solo loro, hanno gremito il Santuario per prendere parte alla celebrazione, presieduta dal rettore, don Enzo Torchio, affiancato dal Consigliere ecclesiastico di Coldiretti Cuneo, don Flavio Luciano.

Numerose le autorità presenti tra cui il sindaco di Bra, Gianni Fogliato; il presidente di Coldiretti Cuneo, Enrico Nada; il direttore, Fabiano Porcu; il delegato provinciale Giovani Impresa, Marco Bernardi; il responsabile provinciale Coldiretti Donne Impresa, Monia Rullo; il presidente dell'associazione provinciale pensionati di Coldiretti, Dino Ambrogio; il presidente di Zona Bra, Luca Beltrando; il segretario di Zona, Luca Truzzi ed altri esponenti politici. La Giornata del Ringrazia-



mento ha un significato rilevante per il settore agricolo ed è festeggiata dal 1951 dalla Coldiretti in tutta Italia per rendere grazie del raccolto dei campi, per fare un bilancio dell'annata in corso e per chiedere la benedizione di quella nuova.

Il tema scelto quest'anno ha invitato a meditare sui problemi che il mondo rurale e il tessuto produttivo agroalimentare stanno vivendo sotto il profilo della legalità e della trasparenza, che generano forti squilibri lungo le filiere del cibo, danneggiano gli im-

prenditori agricoli e minacciano la qualità delle produzioni. Cultura della legalità e sostenibilità, infatti, sono stati i due concetti chiave che hanno guidato la riflessione nell'omelia di don Flavio Luciano. Momento di grande significa-

to quello dell'offertorio, in cui sono stati portati all'altare dagli imprenditori agricoli di Coldiretti Cuneo i doni della terra. Decine di prodotti coltivati e trasformati da destinare alla Caritas, in segno di ringraziamento per quanto ricevuto: un gesto sem-

plice che riconosce i solidi valori cristiani alla base dell'azione sociale della Coldiretti.

«Una giornata in cui non si è celebrato soltanto il grazie del mondo agricolo cuneese per il raccolto dei campi, ma anche la riconoscenza dell'intera co-

munità per il lavoro dei nostri agricoltori, impegnati a produrre qualità e salubrità, a preservare biodiversità ed a perpetuare tradizioni agroalimentari inscindibilmente legate al territorio», commenta Coldiretti Cuneo.

«Abbiamo una responsabilità nello stile di vita che adottiamo, verso la natura e verso i fratelli. È un impegno per tutti, degli agricoltori, ma anche di noi consumatori quando compriamo prodotti agricoli. Siamo chiamati a diventare protagonisti per costruire un'economia ed un mondo più giusto», ha detto don Flavio Luciano.

Al termine della Messa, benedizione dei trattori in bella mostra all'esterno e a tutti gli agricoltori in vista della nuova annata.

Silvia Gullino

Nella foto le autorità intervenute alla 72ª Giornata del Ringraziamento di Coldiretti Cuneo

Ai salesiani giovedì 24 novembre la dottoressa Cinzia Ortega ha risposto alle domande sul tema

Bra, un successo la serata “Alimentazione e Salute”



La ricorrenza liturgica del 30 novembre è sempre molto sentita

Spettacolare scatto di Tino Gerbaldo della chiesa di Sant'Andrea a Bra

Il 30 novembre scorso Bra ha festeggiato Sant'Andrea in occasione della memoria liturgica. Una ricorrenza molto sentita dalla comunità parrocchiale guidata da don Giorgio Garrone e che anima la chiesa dedicata al primo degli apostoli di Cristo. Bellissimo lo scatto aereo del fotografo Tino Gerbaldo che ci offre una visione inedita di questo scrigno del barocco piemontese eretto su disegno di Gian Lorenzo Bernini e sviluppato da Guarino Guarini. Costruita tra il 1672 e il 1687 la chiesa, che si affaccia su piazza Caduti per la Libertà, venne realizzata grazie al contributo di tutti i cittadini che oltre ad offerte in denaro misero a disposizione giornate di lavoro.

L'edificio di culto si presenta con una pianta a tre navate ed una facciata ornata da grandi colonne corinzie. La conclusione dei lavori consente ora di guardare con rinnovato orgoglio la parrocchiale, un'opera d'arte esposta alla permanente visione collettiva e parte del patrimonio artistico urbano che arricchisce Bra rendendola speciale.



All'apostolo Andrea spetta il titolo di “Primo chiamato”. Ed è singolare il fatto che, nel Vangelo, sia perfino annotata l'ora (le quattro del pomeriggio) del suo primo incontro e primo appuntamento con Gesù. Fu poi Andrea a comunicare al fratello Pietro la scoperta del Messia e a condur-

lo in fretta da Lui. La sua presenza è sottolineata in modo particolare nell'episodio della moltiplicazione dei pani. Sappiamo inoltre che, proprio ad Andrea, si rivolsero dei greci che volevano conoscere Gesù, ed egli li condusse al Divino Maestro. Su di lui non abbia-

mo altre notizie certe, anche se, nei secoli successivi, vennero divulgati degli Atti che lo riguardano, ma che hanno scarsa attendibilità. Secondo gli antichi scrittori cristiani, l'apostolo Andrea avrebbe evangelizzato l'Asia minore e le regioni lungo il mar Nero, giungendo fino al Volga. È

perciò onorato come patrono in Romania, ma pure in Ucraina e Russia, dove oggi più che mai è invocata la sua intercessione, perché finisca la guerra.

Toccante è la “passione” che racconta la morte dell'apostolo, che sarebbe avvenuta a Patrasso, in Acaia: condannato al supplizio della croce, egli stesso avrebbe chiesto d'essere appeso ad una croce particolare fatta a forma di X (croce che da allora porta il suo nome) e che evoca l'iniziale greca del nome di Cristo. La Legenda aurea riferisce che Andrea andò incontro alla sua croce con questa splendida invocazione sulle labbra: «Salve Croce, santificata dal corpo di Gesù e impreziosita dalle gemme del suo sangue... Vengo a te pieno di sicurezza e di gioia, affinché tu riceva il discepolo di Colui che su di te è morto. Croce buona, a lungo desiderata, che le membra del Signore hanno rivestito di tanta bellezza! Da sempre io ti ho amata e ho desiderato di abbracciarti... Accogliami e portami dal mio Maestro».

Silvia Gullino

Cinzia Ortega, Direttrice dell'Oncologia di Verduno. Un format quello della serata, già sperimentato da anni e sempre coinvolgente. Un'ora di domande e risposte, semplici, ma non scontate, su un tema sempre importante come quello della salute; in conclusione sono state fatte anche alcune domande dal pubblico. La serata è poi proseguita con una degustazione di vini, guidata dall'enologo Renzo Tablino, che ha illustrato l'assaggio dei vini con il suo stile frizzante e coinvolgente, proponendo la degustazione di Barbera d'Asti, cantina Franco Roero (Carbunè) di Montegrosso d'Asti e Grignolino d'Asti sempre del-

la stessa cantina, poi il Drone' della Cantina Mauro di Dronero, il Moscato d'Asti della cantina Terrenostre di Cossano Belbo.

I vini sono stati donati dalle Cantine grazie a Renzo Tablino, che come sempre è disponibile a iniziative divulgative sul territorio. Significativa anche la presenza di alcuni salesiani, tra cui il direttore della casa don Riccardo Frigerio; i ragazzi del corso agroalimentare, guidati dai loro docenti, avevano anche preparato pizette, focacce e salatini per accompagnare i vini proposti da Tablino.

Nella foto il saluto del direttore dei Salesiani, don Frigerio

All'Auditorium Bper

Come sarà il PNRR all'ombra della Zizzola: incontro con la Giunta

Martedì 6 dicembre, alle 20.45 all'Auditorium Bper (ex Crb) di via Sarti il Sindaco e gli assessori della Giunta comunale braidese incontreranno la cittadinanza per presentare “Il PNRR all'ombra della Zizzola”

Si parlerà di risorse, investimenti e progetti, partendo dai programmi finanziati nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza in città, come il recupero e la riqualificazione di Palazzo Garrone e dell'ex Mattatoio, l'ampliamento e la costruzione di una nuova ala dell'Asilo nido, la riqualificazione del tratto di via Vittorio Emanuele II compresa tra via Rambaudi e la chiesa di San Giovanni, i servizi digitali al cittadino, percorsi di autonomia per le persone con disabilità e interventi di efficientamento energetico di scuole ed edifici pubblici.

Ma sarà anche l'opportunità per allargare lo sguardo sulle principali progettualità in cantiere, da qui ai prossimi anni.

La serata è aperta a tutta la cittadinanza. Ingresso libero. Per informazioni è possibile contattare il numero 0172.438261.

(em)



AI REGALI AZIENDALI CI PENSIAMO NOI

Dal 1993, progettiamo e confezioniamo il dono perfetto per il Natale più esclusivo.

Per questo Natale scegli il giusto regalo per amici, colleghi e clienti: gustosi prodotti gourmet in ricercate ed eleganti confezioni.

SCEGLI DI REGALARE UNA GIFT BOX SOLE DI SAN MARTINO

SCANSIONA
E ACQUISTA
SUBITO!



Se sei un'Azienda acquista le nostre Gift Box direttamente su
SOLEDISANMARTINO.COM

SOLE DI SAN MARTINO SRL
Frazione Annunziata 14/a - 12064 La Morra CN - Italy



POLLENZO - «Food Drug Free»: l'ultima frontiera della sicurezza alimentare è «made in Granda»

COME «SCOVARE» I FARMACI NEI CIBI

Martedì 6 dicembre, alle ore 9.30, presso l'Università degli Studi di Scienze Enogastronomiche di Pollenzo, il nuovo strumento di misura verrà presentato a stampa, imprese, territorio ed Associazioni di categoria

Si chiama «Food Drug Free» ed è l'ultima frontiera della sicurezza alimentare: una tecnologia capace di rilevare la presenza di farmaci e antibiotici nelle materie prime evitando di introdurle nella filiera alimentare. A proporla, l'azienda vicese «Informatica System», capofila di un progetto di oltre 6 milioni di Euro che vede coinvolti ben 13 partner, presentato nel 2018 sul bando «Piattaforma Tecnologica Bioeconomica» della Regione Piemonte. Tanti, e indispensabili, i con-

tributi dei soggetti aderenti: dalla ricerca - che ha visto la partecipazione attiva del Politecnico di Torino, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta, dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e della Fondazione «Bruno Kessler» di Trento - all'industria, con il partenariato di imprese di punta di diversi settori - Cemas Elettra Srl, Chemsafe Srl, DGS Spa, Eltek Spa, Sky Technology srl -, fino alle tre aziende del territorio che hanno aderito

al progetto, veri e propri baluardi dell'eccellenza enogastronomica cuneese: il pastificio Michelis, l'impresa dolciaria Sebaste e i formaggi di Beppino Occelli. «È prima di tutto a loro - dichiara il fondatore e ad di Informatica System, Sergio Blengini - che va il nostro ringraziamento per aver dato fiducia al progetto e per aver accettato di testare nelle proprie filiere la nuova piattaforma, che, dopo oltre tre anni di sperimentazione, è pronta ad essere presentata e, a breve, ingegnerizzata

e lanciata sul mercato». Già, perché dopo un periodo di progetto, sviluppo e test di circa 42 mesi, prolungato rispetto ai 30 originariamente previsti a causa dell'impatto della pandemia sulla fruizione dei laboratori e delle risorse industriali, i risultati del progetto sono pronti per essere restituiti al pubblico, al territorio e al mondo delle imprese. L'appuntamento è per martedì 6 dicembre alle ore 9.30 a Pollenzo presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, quando i



partner di progetto illustreranno alla stampa, alle Associazioni di categoria, agli Enti locali e alle imprese le principali ricadute del pro-

getto, prima di tutto in termini di salubrità dei prodotti e salute dei consumatori. «La sicurezza alimentare è certamente il focus e l'obiet-

tivo ultimo della ricerca - conferma l'ingegner Umberto Bena, responsabile del progetto per l'azienda vicese -, ma non è il solo. Individuare la presenza di residui di molecole farmacologicamente attive nei prodotti prima di immetterli nella filiera consente al produttore di prevenire sprechi produttivi, rispondendo ad una logica di sostenibilità sia economica che ambientale». Un esempio? Ad oggi, il dispositivo è stato testato sulle uova, sul miele e sul latte conferiti dalle tre aziende coinvolte e si è rivelato capace di individuare residui di antibiotici prima che i prodotti entrino in filiera, cioè prima dei normali controlli effettuati nel processo produttivo, escludendoli dunque dalla catena alimentare. Un passaggio fondamentale per il contrasto al preoccupante fenomeno dell'antibiotico-resistenza e, dunque, utilissimo ai fini della sicurezza del consumatore, ma non solo. Il passaggio risponde infatti ad esigenze di autocontrollo rapide e cost effective, tra l'altro monitorabili nel tempo, capaci di abbattere i costi di controllo e prevenire gli sprechi. La sicurezza alimentare e la sostenibilità dei processi produttivi delle filiere alimentari passano di qua.

BPER chiusa nel 2020 con il rammarico di chi ci abita. Segnalazione del Comitato di quartiere

Un quartiere senza banca

Il quartiere Oltre-ferrovia di Bra è rimasto senza banca. E nella zona, una tra le più popolate della città, il Comitato di quartiere si è attivato per porre rimedio a quello che molti residenti ritengono un vero problema. Stiamo parlando della filiale BPER Banca, in via Piumati, punto di riferimento per i tanti abitanti della zona, che è stata chiusa nel 2020. «Un disservizio che dura già da troppo tempo e che sta creando difficoltà a tutti» è la segnalazione di Mario Porello, presidente del Comitato di quartiere Oltre-ferrovia. «Come Comitato di Quartiere, a nome dei residen-



ti, chiediamo la riapertura della filiale bancaria BPER nei locali che sono

di proprietà della stessa. Il quartiere Oltre-ferrovia ha un'alta densità abitati-

va e conta più di 5mila residenti e numerose attività artigianali e commer-

L'intero rione Oltre Ferrovia

ciali. Esistono inoltre otto grandi imprese attive da molti anni a livello nazionale e internazionale: Arpa Industriale; Bragas Srl; Bra Servizi Srl; Germanetti Srl; Magazzini Montello Spa; Rolfo Spa; Rolfo Service; Rolfo Plastic Gall. Oltre a Mercatò Local, Lidl, Cantine Ascheri, farmacia Fides e Istituto Salesiano. La presenza di un istituto di credito in questa porzione della città è assolutamente necessaria, considerando le numerose operazioni bancarie che vengono effettuate giornalmente. I residenti avrebbero il van-

taggio di non doversi recare appositamente nella sede principale di via Principi di Piemonte, evitando notevoli difficoltà di traffico e di parcheggio. Disagi inimmaginabili per tanti anziani. Segnaliamo inoltre che l'attuale bancomat esistente in via Piumati non sempre è funzionante e andrebbe sostituito con un modello più evoluto. Vogliamo chiedere alle istituzioni di aiutarci in qualche modo», conclude la segnalazione. Bè, il messaggio è lanciato.

Silvia Gullino

Sempre più banche operano online. Un problema per i fedelissimi ai contanti

I Bancomat stanno scomparendo: è la fine di un'era?

Quando è stata l'ultima volta che avete prelevato soldi in contanti? Se faticate a ricordare è normale, la transizione digitale sta facendo sì che ormai si paghi tutto con carta. La pandemia, va detto, ci ha messo del suo, e spesso pur di non toccare denaro già palpeggiato da chissà chi, preferiamo strisciare il bancomat e via. Pure per cifre ridicole. Un dato: secondo la Banca centrale europea, le transazioni eseguite senza l'utilizzo di contanti rappresentano ormai il 60% dei pagamenti nel nostro Paese, rispetto al 50% della media europea. Una delle conseguenze di questa trasformazione riguarda gli sportelli di prelievo, che stanno via via scomparendo. Come spiegato in un interessante dossier, ne muoiono circa 600 all'anno in tutta Italia e sicuro è un bel problema per chi

ancora non si è abituato alla modalità digitale. Se però ad esempio gli anziani vivono in posti senza sportelli, come fanno a prelevare? Devono farsi i chilometri in auto? E se non possono? Insomma, se da un lato la dipartita dei cosiddetti ATM (i punti di prelievo) sembra essere la naturale conseguenza della Cashless society in cui ci stiamo trasformando, dall'altro dobbiamo tenere conto degli oltre 13milioni di over 65 che popolano il nostro Paese. A complicare ulteriormente la situazione, però, ci pensa un altro elemento: i costi di gestione degli sportelli a carico delle banche, con queste ultime che operano sempre più online. Cosa si può fare, quindi? Alessandro Zollo, amministratore delegato di Bancomat spa, che gestisce il circuito Pagobancomat e tra i suoi soci an-



novera quasi tutti gli istituti di credito, un'idea ce l'ha e le associazioni dei consumatori sembrano essere favorevoli. Cioè trasformare gli sportelli

non solo in semplici erogatori di contanti, ma strumenti in grado di fornire altri servizi, come pagamento delle bollette e i servizi di PagoPa (la piattaforma nazionale che permette di scegliere come pagare tributi, imposte o rette verso la Pubblica Amministrazione). Zollo immagina una riforma che riguarda i prelievi da banche diverse dall'istituto di appartenenza e che cancellerebbe la commissione interbancaria (pari a 49 centesimi, a fronte di un costo medio del servizio che per le banche sfiora i 90 centesimi per prelievo), fissando allo stesso tempo un costo massimo di 1,5 euro a carico dei clienti, mentre le attuali commissioni raggiungono i 3 euro. L'Antitrust, al momento, ci sta pensando su.

Silvia Gullino

COLDIRETTI CUNEO

SE LA FRUTTA NON FRUTTA

Sono a rischio chiusura 4.500 aziende cuneesi, urgenti misure di sostegno

da Torino

Vendere 4 kg di mele per pagarsi un caffè, sottostare allo strapotere della GDO che impone i prezzi sotto costo, subire l'aumento dei costi energetici e l'eccessivo costo della manodopera insieme alla troppa burocrazia, far fronte alla siccità e ai cambiamenti climatici ed essere remunerati un anno dopo il raccolto. Queste le principali criticità denunciate durante il blitz "SOS Frutta" degli agricoltori a Torino, di fronte alla Prefettura in piazza Castello, provenienti dalla Granda e dall'intera Regione insieme al Presidente di Coldiretti Piemonte Roberto Moncalvo, al Delegato Confederale Bruno Rivarossa, al Presidente di Coldiretti Cuneo Enrico Nada, al Direttore provinciale Fabiano Porcu e ai Presidenti e Direttori delle altre Federazioni provinciali Coldiretti. Diversi gli slogan sui cartelli degli imprenditori agricoli scesi in piazza: da "Siamo alla frutta" a "Il lavoro va pagato", da "Non possiamo produrre in perdita" a "Basta strapotere GDO", da "Stop pratiche commerciali sleali" a "Difendiamo la nostra frutta". Ai consumatori sono state distribuite le mele insieme al dossier-verità sul comparto frutticolo piemontese affinché sia nota, non solo agli addetti ai lavori, la reale difficoltà a cui devono far fronte gli imprenditori.

"Mentre i prezzi al dettaglio della frutta sono saliti di oltre il +6,5% ad ottobre, secondo l'Istat, è crisi profonda nei campi dove i costi di produzione sono aumentati di oltre 20 centesimi al chilo. Una situazione esasperante per gli agricoltori che, piuttosto che svendere la frutta sottocosto, preferiscono regalarla alle famiglie in grave difficoltà economica", denuncia **Enrico Nada**, Presidente di Coldiretti Cuneo con delega regionale per l'ortofrutticolo, salito sul palco della manifestazione insieme con il Presidente Coldiretti di Zona Saluzzo Ivo Migliore, il Presidente di Zona Cuneo Paolo Quaranta e alcuni frutticoltori del Saluzzese, del Cuneese e del Savigianese. Presenti al blitz il Presi-



ACCORDO RAGGIUNTO CON LA REGIONE

Alla luce di questo scenario Coldiretti ha chiesto al Governatore Cirio, che durante il blitz degli agricoltori in piazza ha sottoscritto la proposta Coldiretti di intesa, un aiuto concreto per:

- attivare una collaborazione con ISMEA per certificare in modo ufficiale e oggettivo i costi di produzione della frutta piemontese, compresi i costi di condizionamento;
- richiedere al Governo un impegno affinché nei primi provvedimenti utili sia inserita una misura per la decontribuzione del costo del lavoro per le imprese frutticole;
- farsi promotori a livello nazionale di una nuova disposizione normativa che, al pari di quanto già avviene su molte altre filiere agroalimentari, preveda l'obbligo di origine in etichetta dell'ortofrutta nei prodotti trasformati come conserve, marmellate, succhi di frutta;
- inserire nei futuri bandi dei fondi europei e regionali a sostegno dell'agroindustria, il rispetto del Decreto Legislativo 198/2021 come condizione di ammissibilità alla presentazione della domanda.

Al blitz della Coldiretti a Torino il Governatore Alberto Cirio ha firmato l'intesa SOS Frutta

la spesa gli italiani hanno tagliato gli acquisti di frutta che crollano nel 2022 del 9% in quantità rispetto allo scorso anno, ai minimi da inizio secolo, secondo l'analisi di Coldiretti, dalla quale si evidenzia peraltro che più di 1 azienda agricola su 10 (13%) è in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività ma ben circa 1/3 del totale nazionale (34%) si trova comunque costretta in questo momento a lavorare in una condizione di reddito negativo, secondo il CREA. Infatti, oltre ai danni provocati dai cambiamenti climatici che hanno tagliato i raccolti, i bilanci delle aziende sono messi a rischio da rincari di ogni tipo con spese più che raddoppiate fino agli imballaggi, con gli incrementi che colpiscono dalla plastica per le vaschette, le retine e le buste (+70%), alla carta per bollini ed etichette (+35%) fino al cartone ondulato per le cassette (+60%), stesso trend di rincari per le cassette in legno (+60%).

"Una situazione insostenibile per cui va immediatamente applicato il Decreto contro le pratiche commerciali sleali e va ripristinato lo strumento dei voucher per la manodopera. **Occorre poi ridurre drasticamente il costo del lavoro per allinearci ai nostri competitor nell'ambito dell'Unione Europea e non solo.** Ormai da troppi anni si protrae la crisi nera della frutticoltura a causa di una scarsa remunerazione del prodotto e di una non equilibrata ripartizione del valore nei vari passaggi della filiera" dichiara il Direttore di Coldiretti Cuneo, **Fabiano Porcu**. Al termine della mattinata oltre 2.500 Kg di mele sono state devolute al Sermig e al Banco Alimentare di Torino.



dente della Regione Piemonte Alberto Cirio, il Vicepresidente regionale Fabio Carosso e l'Assessore regionale all'Agricoltura Marco Protopapa. **Per effetto delle difficoltà economiche e del caro prezzi nel carrello del-**

Successo per il convegno organizzato da Banca Territori del Monviso

La scommessa delle «Agroenergie»

«**A**groenergie e nuove opportunità per il settore agricolo» questo il titolo del convegno organizzato da Banca Territori del Monviso in collaborazione con Consorzio Monviso Energia, STP Progetti e Eta progetti. L'apertura dei lavori è stata affidata a un ospite di tutto riguardo: il Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, che ha dimostrato la vicinanza dell'amministrazione al mondo dell'Agricoltura e degli imprenditori. A fare gli onori di casa Alberto Osenda, presidente di Banca Territori del Monviso, che ha portato il suo saluto e ha ribadito l'importanza del settore primario nel contesto territoriale in cui si inserisce la Banca. Banca Territori del Monviso conta infatti 19 filiali nelle province di Cuneo e di Torino e opera da sempre a sostegno del mondo agricolo. L'incontro pone l'attenzione sulle energie rinnovabili con particolare attenzione rivolta al biogas, biometano e fotovoltaico. I relatori tecnici hanno poi sviscerato i vari argomenti. Inizialmente con il



Consorzio Monviso Agroenergia, rappresentato da Andrea Chiabrando e Marco Marchisone, si è entrati nel dettaglio delle opportunità offerte dalle agroenergie, in particolare modo il biogas e il biometano. "Il biometano - commenta Chiabrando - può offrire un futuro di sostenibilità economica agli impianti di biogas esistenti, al termine del periodo incentivato, a condizione che si possa convertire

l'alimentazione da una dieta basata su biomasse coltivate, ad una più centrata sui reflui zootecnici". Marco Marchisone, tecnico responsabile e specializzato in incentivazione e sistemi elettrici, ha approfondito la normativa e l'iter autorizzativo. La STP Progetti di Savigliano, rappresentata da Claudio Taricco, ha chiarito le caratteristiche tecniche di un impianto fotovoltaico, le possibili ap-

plicazioni in ambito agricolo, il dimensionamento e l'iter autorizzativo di connessione e gestione degli impianti. La ETA Progetti di Racconigi, con Viktor Boetti, ha concluso la parte relativa agli interventi tecnici illustrando la procedura di connessione in rete degli impianti di produzione di energia elettrica. L'ultima parte del convegno ha visto l'avvicendamento sul palco di Fausto Lasagna, referen-

te Agricoltura BTM e Giuseppe Savastano, Referente Politiche Agricole Industriali del Gruppo Bancario Cassa Centrale Banca, che hanno descritto le forme di garanzia attualmente proposte e la possibilità di finanziare anche grandi progetti tramite il meccanismo del pool. "La molteplicità delle alternative possibili nella produzione e nella commercializzazione di energia green, dalla scelta della dimensione dell'impianto, alla modalità di immissione in rete, che a loro volta hanno anche un impatto sulle scelte tecnologiche, possono porre gli imprenditori interessati ad entrare nel mondo delle agroenergie davanti ad ostacoli che possono deprimerne la spinta imprenditoriale" commenta in conclusione il Direttore Generale Luca Murazzano - "La nostra Banca vuole facilitare gli imprenditori agricoli e si propone come partner affidabile per sostenere gli investimenti e lo sviluppo di tecnologie innovative, ormai necessarie nel settore agricolo, con finanziamenti tailor made".

Speciale Fiera Fredda

GRANDE KERMESSE CON LA LUMACA REGINA, RILANCIO E TRAINO PER BORGO SAN DALMAZZO E VALLATE

BRIVIDI DI «GOJ»

La Fiera vanto di Borgo

Teresita Soracco

Dopo due anni difficili la 453ª edizione della Fiera Fredda ritorna con l'entusiasmo di sempre e viene inaugurata ufficialmente venerdì 2 dicembre, alle ore 16, in Auditorium. La manifestazione è stata presentata in conferenza stampa dalla stessa **Roberta Robbione** alla sua "prima" come sindaca: «Sento tutta l'emozione, la responsabilità e la voglia di fare bene, come è appena stato dimostrato con "WOW", dove la voglia di far bene tutti insieme ha dato ottimi risultati e sono certa che anche questa ripartenza sarà occasione di rilancio e di traino per la promozione e lo sviluppo turistico del territorio. Per i borgari la Fiera Fredda è un momento speciale che rende viva la città come si percepisce già in questo periodo prima dell'evento; e speciale e cara per noi è la collina di Monserrato, perciò abbiamo voluto fare qui, (al ristorante Amunse), la presentazione della "signora" Fiera Fredda, che ritorna da secoli, ma che è sempre di moda perché sa rinnovarsi ogni anno. Desidero ringraziare l'Ente Fiera che ha organizzato tre eventi in tre mesi e ci tengo a nominare i membri del direttivo: **il presidente Fabrizio Massa, il vice Fabrizio Messineo, Fabrizio Buffa, Mauro Monge che coordina i volontari ed Elena Morlano per la parte artistica. E grazie ai volontari** che lavorano instancabil-



mente: senza di loro nessun evento sarebbe possibile». Al tavolo dei relatori i soci dell'Ente Fiera Fredda: **Patrizia Dalmasso**, in rappresentanza di CNA e Camera di commercio, **Giorgio Felici** presidente di Confartigianato Piemonte, **Enrico Cavallera** per Confindustria, l'assessore alle Manifestazioni **Fabio Armando e Fabrizio Massa**. Armando ha illustrato a grandi linee il programma, soffermandosi soprattutto sull'evento di sabato 3 dicembre: il **treno storico**, con partenza da Ventimiglia, arriverà a Borgo intorno alle 10,40 con i sindaci e le delegazioni saliti nelle varie stazioni. Quindi, tutti in sfilata lungo via Roma ed il centro storico, arriveranno in Auditorium per la **cerimonia di gemellaggio fra le cittadine di Breil e Borgo San Dalmazzo**. L'as-

sessore ha poi sottolineato che il 5 dicembre ci sarà il momento clou della manifestazione con centinaia di bancarelle lungo le vie del centro e dalle ore 8 il Mercato nazionale della chiocciola nel piazzale di Palazzo Bertello. **Enrico Cavallera** ha ricordato il progetto "Sotto il segno della lumaca" a cura di Confindustria e Associazione Albergatori che porta nelle tavole dei ristoranti lumache e prodotti del territorio. **Cavallera con Ivano Musso** saranno presenti domenica 4 dicembre, dalle 9, nel salone consiliare per celebrare il **XLIII Convivium Magnum dell'Helicencis Fabula**. Interverranno consociazioni enogastronomiche dalla Borgogna, dal sud della Francia, dalla Liguria e dalla Lombardia. **Maria Grazia Pellegrino**, priora della Confraternita di

San Dalmazzo e della Santa Croce, ha riassunto le **celebrazioni in parrocchia in onore del Santo Patrono, San Dalmazzo**, patrono secondario della Diocesi di Cuneo. **Cristian Peirone**, presidente dell'associazione Santuario di Monserrato, ha organizzato **"Un Borgo da scoprire", domenica 4 dicembre, dalle ore 14**: «Una passeggiata fra i monumenti e le chiese di Borgo con Ilaria Peano per scoprire la storia e le curiosità legate al patrimonio cittadino. Ci concentreremo sul centro storico per valorizzare la figura di San Dalmazzo e saremo allietati dalla musica degli allievi dell'Istituto Musicale nelle varie cappelle. Il percorso terminerà nella Cappella superiore di San Dalmazzo, dove è conservato il suo reliquiario». **Guido Giordana**, presidente del

Consorzio della Chiocciola di Borgo e valli: «In fiera proporremo il concorso fotografico con due sezioni: la naturalistica e l'artistica, poi la casetta nel cortile della Bertello per la vendita delle chioccioline dei nostri elicicoltori e il salame di lumaca. Inoltre abbiamo organizzato una serie di serate gastronomiche per la promozione delle chioccioline di Borgo e le eccellenze del territorio». **Mario Bongioanni**, dell'associazione Helias ha

portato una ristampa del libro sull'Helix Pomatia alpina pubblicato nel 1971. **Sabato 3 dicembre**, dalle 16,30 alle 18, conferenza presso Palazzo Bertello sul ci sarà un convegno con il prof. Galloni dell'Università di Torino sul tema: "A 50 anni dalla nascita del 1° Centro di elicicoltura, quali prospettive zoocolturali, ecologiche ed economiche possono influire sul proseguimento della tradizione elicica locale". In ultimo il presidente dell'Ente Fiera **Fabrizio Massa**: «Palazzo Bertello - ha spiegato - sarà suddiviso in tre aree. Il primo padiglione sarà gestito da Confartigianato Cuneo, nel secondo padiglione troveremo le regioni Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Liguria e Puglia con i loro prodotti ed i loro assaggi; infine nel padiglione grande ci sarà l'area food con i piatti tradizionali del territorio cucinati dalle varie Pro loco delle vallate e con i piatti a base della regina della manifestazione, la lumaca». A questo proposito il vicepresidente Fabrizio Messineo ha annunciato due ricette novità: la lumaca con il blu di monta-

gna e la minestra di trippe con lumache. Alla fine della conferenza non è mancata la degustazione di salame di lumaca e lumache al verde, alla diavola e fritte accompagnate da salsa aioli e salsa allo zafferano. **Venerdì le lumache e la fiera saranno celebrate da Giovanna Civitillo nella trasmissione su RAI 1 della Clerici "E sempre mezzogiorno"**.

La 453ª Fiera Fredda - Fiera Nazionale della Lumaca, è organizzata dall'Associazione Ente Fiera Fredda con il patrocinio del Comune di Borgo San Dalmazzo, Regione Piemonte, Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Camera di Commercio di Cuneo. Grazie al supporto di Confartigianato, Confindustria, CNA, ABCDoc, Istituto Musicale "Dalmazzo Rosso", ATL del Cuneese. In collaborazione con il Consorzio della Lumaca Borgarina, Helicencis Fabula. Con il sostegno di Banca di Caraglio, Fondazione CRC, Acqua San Bernardo, Caffè Fantino, Bordiga, Fantino Pulizie e Servizi.





ERBORISTERIA
PRODUZIONE ARTIGIANALE

Officinalis
di Baudino Dott.ssa Luana

un luogo dove l'attenzione è rivolta al benessere



CUNEO Via F.lli Vascetto, 7 (vicino piazzetta del Municipio) Tel. 0171.694273



**FIERA
FREDDA**

fierafredda.it



DAL 2 AL 5 DICEMBRE 2022
Borgo San Dalmazzo
Palazzo Bertello



PALAZZO BERTELLO, AUDITORIUM, BOCCIOFILIA, BIBLIOTECA E MUSEO OSPITANO MOSTRE, TEATRO, MUSICA, DANZE, SPORT

Venerdì 2 dicembre

Palazzo Bertello: il percorso fieristico e l'area food aprono dalle 16 alle 23. **Auditorium,** ore 16, cerimonia d'inaugurazione. Ore 16, **Biblioteca** Civica "Anna Frank", inaugurazione della mostra curata da Samantha Olivier "Pennellate di artisti". Chiusura ore 19. Dalle 16 alle 19 a **Palazzo Bertello** si può visitare la mostra-concorso fotografico "La chiocciola di Borgo tra natura e arte" Memorial Marco Veglia. Sezione I Natura: «La Helix Pomatia Alpina e il suo habitat». Sezione II Arte: «Scatti artistici e creativi sul tema della chiocciola con ampia libertà interpretativa. Ore 21, in **Auditorium,** "Una splendida giornata, spettacolo teatrale con la compagnia "Le Coraggiose Vernantine". Ore 21,30, in **Bocciofila,** Milonga Fria, a cura dell'Associazione Argentango. Serata danzante organizzata in collaborazione con l'associazione Parkimaca.

Sabato 3 dicembre

Palazzo Bertello, il percorso fieristico apre dalle 10 alle 23. Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19 mostra-concorso fotografico "La chiocciola di Borgo tra natura e arte". **Biblioteca,** dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19, "Pennellate di artisti". Ore 10,40, **Stazione di Borgo San Dalmazzo,** arrivo del treno storico con il sindaco ed i cittadini di Breil. Sfilata lungo le vie di Borgo. Ore 11,30 **Auditorium,** cerimonia di gemellaggio fra le due cittadine. Ore 17,30, **Stazione,** partenza del treno storico. Dalle 15,30 alle 18, **Museo dell'Abbazia di Pedona,** Mo-



Il programma della Fiera Fredda

stra fotografica "Herem" di Lorena Durante e Samuele Silva a cura di Pedo Dalmatia. **Palazzetto dello Sport,** Torneo giovanile di Calcio a 5. Ore 21, **Auditorium,** Controvento in concerto - Cover Band dei Nomadi. Capienza limitata a 220 posti. Ore 21, Parrocchia di San Dalmazzo, concerto del Coro Polifonico Monserato. Ore 21, **Bocciofila,** Serata musicale con «Il Volo Fly» - musica anni 70/80/90. Capienza limitata a 200 persone.

Domenica 4 dicembre

Il percorso fieristico apre dalle 10 alle 23. Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19 mostra-concorso fotografico "La chiocciola di Borgo tra natura e arte". **Biblioteca,** dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19, "Pennellate di artisti". Ore 10, **Salone Consiliare,** Convivium Magnum dell'Helicensis Fabula. Ore 14, **Palazzo Bertello,** "Un Borgo da scoprire". Dalle 15,30 alle 18, **Museo dell'Abbazia di Pedona,** Mostra fotografica "Herem". **Palazzetto dello Sport,** Torneo giovanile di Calcio a 5. Ore 21, **Bocciofila,** Serata liscio con «Maurizio la band».

Lunedì 5 dicembre

Festa di San Dalmazzo e Fiera Fredda con centinaia di

bancarelle dal primo mattino per le strade del borgo. Ore 8, piazzale Bertello, apertura del Mercato nazionale della Lu-

maca. Dalle 8 alle 23, **Palazzo Bertello,** apertura del percorso fieristico. Dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19 mostra-concorso fotografico "La chiocciola di Borgo tra natura e arte". **Biblioteca,** dalle 10 alle 12 e dalle 14 alle 19, "Pennellate di artisti". Dalle 15,30 alle 18, **Museo dell'Abbazia di Pedona,** Mostra fotografica "Herem". Ore 16, **Auditorium,** presentazione della squadra regionale di Sci di Fondo. Capienza limitata a 200 persone. **Auditorium,** ore 21, spettacolo comico "Mezzora canonica".



Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

aprisystem s.r.l.
CHIUSURE E AUTOMAZIONI



**Porte Basculanti - Porte Sezionali
 Automatismi - Porte Automatiche
 Portoni a Libro - Portoni Industriali
 Portoni Rapidi in PVC**



Boves (CN) - Via Peveragno, 121

www.aprisystem.it - info@aprisystem.com

Tel. 0171 387655 328 4560105

FU ISTITUITA DA EMANUELE FILIBERTO DI SAVOIA NEL 1569

Le origini della Fiera Fredda

La Fiera Fredda è l'evento principale per i borgarini che nei secoli attendono il 5 dicembre, festa di San Dalmazzo, patrono della città. Il Santo predicò a Pedona e fu martirizzato il 5 dicembre del 254 dopo Cristo. Il 18 dicembre 1569 Dalmasso Fenoglio e Biagio Pasquerio, allora sindaci di Borgo, ottennero da Emanuele Filiberto, duca di Savoia, la concessione di istituire una fiera della durata di tre giorni in onore del Santo Patrono. Per secoli dunque è stata chiamata Fiera di San Dalmazzo, mentre è diventata Fiera Fredda soltanto poco più di un secolo fa. E per secoli la nostra fiera ha rappresentato un momento importante per gli abitanti delle vallate circostanti. Infatti, prima del lungo periodo inver-



nale, spesso caratterizzato da frequenti e abbondanti nevicate, a causa delle quali gli spostamenti diventavano veramente difficili, la fiera era l'ultima occasione per fare provviste per l'inverno ed anche per fare festa in compagnia. Osterie piene per scaldarsi con un buon bicchiere di vino e per gustare i piatti classici borgarini: il minestrone di trippe, le lumache cucinate in varie maniere, il cotechino con i crauti. Era l'inizio di quella forte tradizione gastronomica giunta sino ai giorni nostri a richiamare sempre più numerosi visitatori e gourmet e ad affollare la città il 5 dicembre, giorno di fiera, con centinaia di bancarelle colorate. Quest'anno Palazzo Bertello sarà aperto dal 2 al 5 dicembre.



BIBBONA vs CUNEO

IL CIACCI VS PITANTI

MARTEDÌ 13 DICEMBRE QUINTO/QUARTO VS IL BOLLITO DI BUE
MERCOLEDÌ 14 DICEMBRE DUE BISTECHE CON L'OSSO A CONFRONTO

CENA PRESSO PALAZZO LOVERA A CUNEO

PRENOTAZIONI : TEL 0171690420 INFO@PALAZZOLOVERA.COM

CELEBRAZIONI PER S. DALMAZZO

La devozione per il Santo Patrono di Borgo

San Dalmazzo è il Santo Patrono di Borgo e Patrono secondario della Diocesi di Cuneo. **Venerdì 2 dicembre**, ore 21, in parrocchia, "I martiri, testimoni di un amore senza riserve a Dio e ai fratelli": preghiera e meditazione, relatore don Andrea Adamo, rettore del Seminario Interdiocesano e preside dello Studio Teologico Interdiocesano. Coro "Madonna della Neve" di Beguda.

Sabato 3, dalle 15 alle 17 giochi popolari per bambini e ragazzi dalla prima elementare alla terza media, con merenda per tutti. **Sabato 3**, ore 21, testimonianze in musica, Coro Polifonico Monserrato, diretto dal maestro Fabio Quaranta, con la collaborazione del Coro "Fidei Donum" di Roccavione; pianista Giorgio Macagno.

Domenica 4 dicembre il vescovo Piero Delbosco, con una delegazione della Confraternita, sarà a Quargnento dove si festeggia San Dalmazio e dove sono state custodite le reliquie del Santo sino al 1174, quando poi sono ritornate a Borgo.

Lunedì 5 dicembre, Martirio di San Dalmazzo e compagni: ore 9,30 lodi mattutine; ore 10,30 Messa solenne presieduta da mons. Piero Delbosco con la rappresentanza della comunità cittadina e delle autorità civili e militari.

Segue venerazione del reliquiario sino alle ore 18. Ore 18, Vespri del Martirio di San Dalmazzo e compagni. Reposizione del reliquiario.

FANTINO
Pulizie & Servizi

Pulizie Civili
ed industriali
Pulizia Piazzali

Pulizia Pannelli
Fotovoltaici
Manutenzione
area Verde

Tel. 0171/261146
www.fantinopulizieeservizi.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ,
SALUTE E SICUREZZA CERTIFICATO



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.



SHOP ONLINE



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.


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

TORNA IL CONVIVIVUM MAGNUM DELL'HELICENSIS FABULA NELLA SUA XLII EDIZIONE

Convivium Magnum tra appassionati di enogastronomia



Domenica 4 dicembre la Consociazione Enogastronomica "Helicensis Fabula", associata FICE, celebrerà il proprio XLII Convivium Magnum, con il Patrocinio del Comune di Borgo San Dalmazzo. L'incontro inizierà alle ore 9 nella Sala consiliare in piazza Liberazione con la tradizionale colazione borgarina. La mattinata si aprirà con i saluti alle gradite confraternite intervenute ed alle autorità presenti dei Gran Siniscalcati formato dai Gran Siniscalchi Sergio Cavallo e Enrico Cavallera e dal Balivo Ivano Musso; è prevista la partecipazione anche dei Sodalizi fraternamente condivisi provenienti dalla Francia. A seguire i partecipanti saranno invitati ad una breve passeggiata in corteo paludato lungo via Roma, arrivando al Memoriale della Deportazione ed al Museo MEMO 4345 ospitato nell'antica Chiesa di Sant'Anna, vicino al piazzale della Stazione ferroviaria, inaugurato nel settembre

del 2021, dove vi sarà la possibilità di una visita guidata a quanto accaduto a Borgo San Dalmazzo tra il settembre 1943 ed il febbraio 1944. Successivamente vi sarà il trasferimento al

Ristorante Ruota Due di Andonno di Valdieri, entro le ore 13, per i lavori conviviali rigorosamente a base di prodotti tipici della zona. La quota di partecipazione è fissata in Euro 65.

APPREHENDE, COMEDE ET ESTO VIR!
La consociazione culturale enogastronomica Helicensis Fabula ebbe il primo atto di fondazione compiuto dai Consoci fondatori in oc-

casione del "Convivium primum" il 26 novembre 1979; venne poi costituita il 26 maggio 1980, con atto nel Notaio Bollati. La Consociazione Helicensis Fabula, è la formula ab-

breviata di "Helices mespi-laque comedientium Pedonensis Fabula Virum", denominazione latina della Consociazione Pedonese delle nobili persone che banchettano insieme con

lumache e nespole. Una singolare confraternita che si impegna a mantenere, difendere e valorizzare la tradizione culinaria ed economica delle sue manifestazioni tipiche più specifiche.

La musica dei Controvento alla Fiera Fredda di Borgo

Capiterà anche a voi di avere voglia di passare una serata a pieno ritmo musicale. Eppure spesso ci si ritrova in mezzo alla solita movida. Ecco perché ci fa piacere segnalare che la band dei "Controvento" è pronta a dare spettacolo a Borgo San Dalmazzo sabato 3 dicembre, alle ore 21, presso l'auditorium di Palazzo Bertello (via Vittorio Veneto, 19). Un appuntamento da non perdere, inserito nell'ambito del ricco calendario di appuntamenti della 453ª Fiera Fredda che permetterà di assaporare le suggestioni dei mitici Nomadi, grazie ad un tributo di musica ed emozioni. Uno spettacolo che racchiude una dimensione non solo artistica, ma anche tecnologica: un set calibrato dei migliori mood acustici e uno stage pronto a diffondere incredibili giochi di luce, effetti disco nebbia sul fronte del



palco, dove campeggia lo striscione con la scritta "Controvento", calandrata a mano. La forza dei Controvento non è solo quella del riarrangiamento di successi

senza età che hanno contribuito ad esportare nel mondo valori di libertà e solidarietà, ma di una passione da vivere insieme ai fan. Ci sono, quindi, tutti gli ingredienti per

vivere una serata unica in cui il pubblico riconoscerà i suoni della sua memoria. Ah... vi abbiamo detto che è tutto gratuito?

Silvia Gullino



STOP ALLE DISCRIMINAZIONI

PENSI DI ESSERE VITTIMA O TESTIMONE DI UNA DISCRIMINAZIONE

basata su nazionalità, sesso, colore della pelle, ascendenza od origine nazionale, etnica o sociale, caratteristiche genetiche, lingua, religione o convinzioni personali, opinioni politiche o di qualsiasi altra natura, appartenenza ad una minoranza nazionale, patrimonio, nascita, disabilità, età, orientamento sessuale o identità di genere?

Consulta tutte le informazioni utili e l'elenco completo dei punti informativi
www.comune.cuneo.it/antidiscriminazioni
www.regione.piemonte.it/antidiscriminazioni
www.piemontecontrolediscriminazioni.it



NON RESTARE IN SILENZIO!

CONTATTA
SPORTELLO ANTIDISCRIMINAZIONI
Città di Cuneo

tel. 0171 444.789 (mercoledì e giovedì 9-12)
antidiscriminazioni@comune.cuneo.it

OPPURE

PUNTI DI ASCOLTO TERRITORIALI
Su appuntamento telefonico o via mail

CONSORZIO SOCIO ASSISTENZIALE DEL CUNEESE

CUNEO
Via F.lli Ramorino, 18 - tel. 0171.334666
servizio.sociale.minori.famiglie@csac-cn.it
BORGO SAN DALMAZZO
Piazza dell'Abbazia, 10 - tel. 0171.334680
servizio.sociale.minori.famiglie@csac-cn.it

DRONERO
Via Pasubio, 7 - tel. 0171.334310
servizio.sociale.minori.famiglie@csac-cn.it

CONSORZIO SERVIZI SOCIO ASSISTENZIALI DEL MONREGALESE

MONDOVI - Corso Statuto, 13
tel. 0174.676250
cssm@cssm-mondovi.it

CONSORZIO MONVISO SOLIDALE

FOSSANO - Corso Trento, 4 - tel. 0172.698411
SALUZZO - Via Vittime di Brescia, 3 - tel. 0175.210711
SAVIGLIANO - Corso Roma, 113 - tel. 0172.710811



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.

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.

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)

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

Un Caffè (Letterario) col ct dell'Italvolley maschile ospite sul gruppo Facebook "Bra. Di tutto, di più": «Lo sport è la vera speranza»

Fefè De Giorgi, tre mondiali in campo e uno da allenatore

Silvia Gullino

Tutum tutum. È il rumore del cuore e quello della mano che colpisce la palla e la sbatte sul parquet di gioco. Ogni colpo, ogni punto conquistato ha il sussulto di quel cuore, pulsante come quello della pallavolo, come quello di Ferdinando De Giorgi, ct dell'Italvolley maschile.

Lo scorso 10 ottobre ha festeggiato 61 anni, ma il regalo più bello l'ha fatto lui al Caffè Letterario di Bra nella serata di giovedì 17 novembre, ospite sul gruppo Facebook "Bra. Di tutto, di più", l'inimitabile, quello con il bollino rosso. L'etichetta che gli si addice di più a Ferdinando "Fefè" De Giorgi è "vincente". Ex palleggiatore della "Generazione dei Fenomeni" negli Anni '80-'90, da giocatore si è laureato per 3 volte di fila campione del mondo (Brasile 1990, Grecia 1994 e Giappone 1998). Da allenatore si è superato. Chiamato a risollevarle le sorti azzurre dopo il flop di Tokyo 2020, ha messo a segno una storica doppietta: a settembre 2021 ha vinto l'Europeo e un anno dopo il Mondiale.

Il sorriso è stato il leit motiv dell'intervista. Eccola. **Fefè, com'è nata la tua passione per la pallavolo?**

«Mi piace lo sport in generale. Da giovanotto ho praticato tanti sport come l'atletica, ma soprattutto giocavo molto a calcio. Visto che andavo male a scuola, i miei genitori mi dissero: "Basta toccare la palla con i piedi". E così è nata la passione per la pallavolo. Che cosa mi ha stimolato? C'è stata una frase che mi ha accompagnato lungo tutta la carriera da giocatore ed era questa: "Ah, De Giorgi è bravo, ma se avesse 5 cm in più..."».

È più emozionante vincere un mondiale da giocatore o da allenatore?

«Sono due cose diverse. Da giocatore la vivi molto intensamente su te stesso e all'interno della squadra ed è una gioia molto forte. Da allenatore è un qualcosa di più completo: è come se preparassi una ricetta con tanti ingredienti e poi dopo la devi cuocere con il tempo giusto e te la devi gustare. È un po' più completo, perché chiaramente il ruolo ti porta a prendere tante decisioni, a fare delle scelte e perciò te la godi di più».

Grazie allo sport hai avuto la possibilità di conoscere tanti luoghi diversi. Il posto più bello in cui sei stato?

«Chiaramente con la nazionale si gira tantissimo, poi ho allenato in Russia e in Polonia. Sono state tutte esperienze molto interessanti, però non vedevo l'ora di tornare in Italia. Sono legato alla mia terra salentina, sono un po' un uomo di mare. Tuttavia,



l'esperienza più estrema ed interessante l'ho avuta in Russia, perché ho allenato per due anni una squadra siberiana (Fakel di Novyj Urengoj, ndr), a 60 km dal circolo polare artico, a temperature di meno trenta, meno cinquanta. Quell'esperienza me la ricorderò per sempre, però per me l'Italia rimane un

Paese inarrivabile».

Lo sport quanto aiuta nella vita e che cosa insegna?

«Praticamente sono nato nello sport, ho fatto sport e mi ha aiutato tantissimo. Credo che insieme alla famiglia, che chiaramente è la prima agenzia educativa, e poi alla scuola, lo sport sia la terza agenzia educativa, quella che, pe-



rò, rispetto alle altre due, ha una capacità di arrivare al punto in modo molto più immediato. Secondo

me, lo sport bisognerebbe usarlo bene, perché è una speranza per cercare di trasmettere valori, capacità di

relazionarsi e di guadagnare le cose, accettare le sconfitte, lavorare. Quindi, lo sport manda tanti mes-

saggi che aiutano moltissimo le persone a crescere, come ha fatto con me. Facendo sport, ho imparato tantissimo nella vita e anche nelle cose più normali, quindi credo che lo sport sia sempre da incentivare e da promuovere tra i giovani».

Che consigli ti senti di dare ai più giovani per essere vincenti?

«Bisogna che si capisca una cosa: non si può vincere sempre, anzi sono più le volte che si perde rispetto a quelle che si vince. Vincere, nella vita o nelle cose che si fanno, significa fondamentalmente cercare di migliorarsi. È questa la verità, perché tutti abbiamo dei limiti, tutti abbiamo dei difetti e si diventa vincenti nel momento in cui si affrontano le cose, si cerca di superarle e di migliorarle. Questo, secondo me, è il concetto di "vincente", in generale. Poi, certamente vincere non è una cosa semplice, perché, per esempio, noi abbiamo fatto un mondiale in cui c'erano 24 squadre, ma alla fine vince solo una. Ma questo non significa che solo quell'uno ha la mentalità vincente o gli altri hanno fatto male arrivando secondi o terzi: il fatto è che in quel momento sono stati più bravi. Essere vincenti è un concetto diverso dal vincere una competizione».

Come si diventa campioni del mondo?

«E che ne so io? (ride, ndr) Io so che mi sono impegnato, mi sono messo sotto ogni giorno, cercando di dare sempre il meglio di me stesso, ho avuto sempre grande passione. E poi le cose arrivano, evidentemente».

Il tutum tutum associato a mano, palla, parquet, partito dalla Generazione di Fenomeni, è diventato il cuore pulsante della pallavolo italiana di oggi. Un esempio vero per chi crede nello sport come palestra di vita.

In foto Ferdinando De Giorgi con Silvia Gullino e momenti della carriera del ct dell'Italvolley maschile

CHI E' FERDINANDO DE GIORGI

Fefè De Giorgi come giocatore è stato uno dei migliori palleggiatori italiani. Tra la fine degli anni '80 e gli anni '90, l'Italia era quella della Generazione dei Fenomeni e lui, in regia, doveva vedersela con la concorrenza spietata di Paolo Tofoli e Marco Meoni. Fefè, comunque, è stato uno dei più presenti, tanto che ancora oggi resiste e occupa ancora la posizione numero 7 della classifica di tutti i tempi dei giocatori con più presenze in maglia azzurra: lui ne ha collezionate 330 come Luca Cantagalli e Andrea Sartoretti.

De Giorgi, da giocatore, ha vinto molto soprattutto con la nazionale allenata da Julio Velasco, mettendo in bacheca tre Mondiali di fila dal 1990 al 1998. È insignito del collare d'oro per merito sportivo, ricevuto nel 1998. Inoltre ha vinto gli Europei in Svezia nel 1989, mentre nel 1991 si è fermato all'argento in Giappone. Sempre nel 1989



ha conquistato il secondo posto nella Coppa del Mondo. Con i club, invece, ha vinto un campionato con la Panini Modena nella stagione 1986-1987, due volte la Coppa Italia, con

Cuneo nel 1995-1996 e nel 2001-2002. Sempre con Cuneo ha conquistato anche la Supercoppa Italiana nel 1996, la Coppa delle Coppe (1996-1997), la Supercoppa Europea nel 1996 e la Coppa Cev nel 1995-1996 e 2001-2002, anno del suo ritiro a 40 anni compiuti, mentre era già allenatore.

Da allenatore, nel 2004-2005 ha guidato Perugia alla sua prima finale scudetto, poi persa con Treviso. Nel 2005-2006 è iniziata la sua prima avventura con la Lube, con cui ha vinto subito lo scudetto e poi anche la Supercoppa Italiana due volte, la Coppa Cev e due Coppe Italia.

Dopo un anno sabbatico, si mette alla guida di San Giustino nella stagione 2011-2012 e poi vola in Russia ad allenare il Fakel di Novyj Urengoj per due anni. Torna nel Belpaese e siede per qualche mese sulla panchina della Callipo Vibo Valentia, poi di nuovo l'estero, la Polonia, dove allena lo ZAKSA, vincen-

do lo scudetto e arrivando in finale della Coppa di Polonia. La Federazione Polacca ha così deciso di affidargli la guida della nazionale, ma l'avventura dura solo pochi mesi.

Nel 2018 è comunque tornato in Polonia per guidare lo Jastrzbski W giel, ma ha chiesto la rescissione del contratto, perché alla sua porta ha bussato di nuovo la Lube che lui ha guidato alla conquista dello scudetto, di due Coppe Italia, della Champions League e del Mondiale per Club tra il 2018 e il 2021.

A giugno 2021 è stato nominato nuovo commissario tecnico della nazionale per subentrare a Gianlorenzo Blengini dopo le Olimpiadi e guidare gli azzurri dagli europei fino a Parigi 2024. Per non farsi mancare niente, ha vinto gli Europei nel 2021 con una squadra totalmente ringiovanita e il mondiale nella finale contro la Polonia, disputata l'11 settembre scorso. What else?

ASTI FILM FESTIVAL

I brividi immorali di Laura Morante

Al Teatro Alfieri di Asti domenica 4 dicembre alle ore 18.30, nell'ambito di «Asti international Film Festival» è improgramma «Brividi immorali» di e con Laura Morante. Ingresso: 23 euro (biglietti in vendita da martedì a venerdì dalle 10 alle 17 presso la biglietteria del Teatro Alfieri oppure online al sito della rassegna). L'incasso sarà devoluto alla Lega Italiana per la Lotta ai Tumori. Dalle 17, per chi avesse acquistato il biglietto, incontro con i protagonisti della dodicesi-



ma edizione di Asti International Film Festival e assegnazione dei Premi Speciali.

Saliranno sul palco del Teatro Alfieri per una chiacchierata sulla situazione del Cinema italiano:

Laura Morante, Vincent Riotta, Roberto Ciufoli, Davide De Marinis e Paolo Mereghetti, oltre a Nicola Nocella, Andrea Bosca, Diego Ribon, Andrea Bruschi, Giovanni Anzaldo.

Paolo Mereghetti si renderà disponibile a un firma copie dell'ultima edi-

zione de «Il Mereghetti del Cinema» nel foyer del Teatro

Davide De Marinis accompagnerà l'incontro con alcuni dei suoi brani più celebri e riceverà il Premio intitolato a Giulio Ariosto, amico del Festival recentemente scomparso.

Roberto Ciufoli ritirerà il Premio «Allegria Felicità» in memoria dei gemelli Bugnano

Vincent Riotta, recentemente sul grande schermo per «House of Gucci», riceverà il Premio Città di Asti 2022

da VILLANOVA

SUPERATE LE 5000 FIRME NEL CUNEESE PER DIRE NO A QUESTO ATTACCO ALLA GASTRONOMIA

Bistecca e patatine sfornate in laboratorio

Petizione di Coldiretti sottoscritta anche da Cirio, Bergesio, Bongioanni

Le oltre 5.000 firme raccolte in pochi giorni in Provincia di Cuneo per la petizione “NO al cibo sintetico” promossa da Coldiretti, Campagna Amica, Filiera Italia e World Farmers Markets Coalition, dimostrano quanto i cuneesi abbiano a cuore il futuro della nostra agricoltura e del cibo naturale, la salute di tutti e la tutela della biodiversità. Lo afferma Coldiretti Cuneo dopo un altro weekend di mobilitazione che ha portato a raccogliere, alla Fiera Nazionale BEE – Formaggi di Montagna a Villanova Mondovì, tante firme illustri, a cominciare da quella del Presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio. “Noi non siamo contrari alla scienza, al fatto che in modo moderno si guardi al futuro ma ci sono asticelle che non vanno superate e credo che la carne sintetica sia un qualcosa di cui il nostro Paese in questo momento possa fare a meno perché in Italia il cibo è cultura, è vita. Chi firma fa bene per se stesso e per i propri figli” ha dichiarato il Presidente Cirio, convinto firmatario della petizione. Insieme a lui, hanno firmato l’On. Monica Ciaburro, il Consigliere regionale Paolo Bongioanni, il Presidente della Provincia di Cuneo Robaldo, il Consigliere provinciale Pietro Danna, i Sindaci del territorio, il Vicepresidente di ANCI Piemonte, il Presidente della Fondazione CRC e tanti cittadini decisi a contrastare lo sbarco sulle nostre tavole di carne, latte e pesce creati in laboratorio.

“Siamo felici che questo weekend tante firme si siano aggiunte alle migliaia che in pochi giorni abbiamo raccolto in ogni angolo della Granda. Firme contro lo sbarco del cibo sintetico in Italia, firme a tutela del cibo naturale, dell’agroalimentare Made in Italy, della salute di tutti. Ad ognuno dei firmatari diciamo un sentito ‘grazie’, perché questa è una battaglia che possiamo vincere solo insieme, uniti” dichiara **Enrico Nada**, Presidente di Coldiretti Cuneo. Quello di BEE è stato un weekend di gusto e scoperte, tra racconti di agricoltura eroica e assaggi di formaggi di montagna, patrimonio irrinunciabile di biodiversità e ricchezza delle nostre terre. L’incontro-degustazione orga-



Alla Fiera Nazionale BEE di Villanova, tante firme “di peso” a sostegno del cibo naturale e dell’agroalimentare Made in Italy.

nizzato da Coldiretti Campagna Amica in collaborazione con ARA Piemonte, con la partecipazione del Direttore AssoNaPa Silverio Grande, di un maestro assaggiatore dell’ONAF e di quattro allevatori e produttori di formaggi ovicaprini, è stata un’occasione speciale per accorciare le distanze tra chi produce e chi consuma, scoprire i volti, le voci, le fatiche e la passione che stanno dietro a ciò portiamo ogni giorno in tavola. “Il modo migliore per sma-

schere le bugie del cibo sintetico in un mercato sempre più globalizzato e standardizzato è sperimentare la bontà dei sapori della terra, la genuinità del cibo naturale di casa nostra e la tenacia di chi lo produce, pur fra mille difficoltà. A BEE abbiamo parlato di cibo e portato in piazza il cibo – cibo vero, naturale, genuino! – e continuiamo il nostro impegno perché tutti possano apprezzare il lavoro di chi lavora la terra o alleva e imparare a fare acquisti agroalimentari

più consapevoli” conclude il Direttore di Coldiretti Cuneo Fabiano Porcu.

A sottoscrivere la petizione anche il Senatore cuneese Giorgio Maria Bergesio (Lega) e il Sindaco di Fossano, Dario Tallone, che oggi hanno incontrato il Direttore Provinciale di Coldiretti Cuneo Fabiano Porcu e il Segretario di Zona Corrado Bertello presso l’Ufficio Coldiretti.

“Si tratta di una mobilitazione sacrosanta, con un obiettivo fondamentale anche per la tu-

tela del Made in Italy. Così tante adesioni contro lo sbarco del cibo sintetico in Italia dimostrano quanto i cuneesi abbiano a cuore il futuro della nostra agricoltura e del cibo naturale, della salute e della tutela della biodiversità”, afferma il Senatore Bergesio, Vicepresidente Commissione Attività produttive di Palazzo Madama.

La petizione chiede di vietare in Italia la produzione e la vendita del cibo sintetico, dalla carne, al latte, al pesce prodotti in laboratorio. Con le prime autorizzazioni attese ad inizio 2023, infatti, il cibo in provetta potrebbe presto invadere il mercato europeo, al seguito di investimenti consistenti delle multinazionali e di molti protagonisti del settore hitech e della finanza mondiale che nel 2020 hanno toccato i 366 milioni di dollari, con una crescita del 6000% in 5 anni.

Anche Paolo Bongioanni assieme al gruppo Fratelli d’Italia ha votato a favore dell’ordine del giorno che impegna la Giunta su un tema su cui il ministro per l’Agricoltura e la Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida si sta battendo per una grande difesa e tutela dell’italianità: il no deciso al cibo sintetico creato in laboratorio, e che le burocrazie europee stanno cercando di imporre anche nel nostro Paese». Così il capogruppo di Fratelli d’Italia in Consiglio regionale del Piemonte Paolo Bongioanni commenta il sostegno dato alla battaglia che Coldiretti sta conducendo a livello nazionale attraverso una petizione al Ministero per fermare l’introduzione in Italia del cibo sintetico – ossia prodotto in laboratorio tramite bioreat-

tori – e il cosiddetto sistema di etichettatura Nutriscore, voluto dalla Francia con l’obiettivo di far comprendere al consumatore la salubrità e la bontà di un prodotto alimentare, ma con il risultato di penalizzare immeritatamente prodotti di alto livello qualitativo e genuinità quali quelli tipici della dieta mediterranea e della tradizione agroalimentare italiana.

Questa la dichiarazione di voto di Bongioanni in aula: «Noi abbiamo “venduto” il Piemonte come terra di grandi prodotti tipici, dove la laboriosa azione dei nostri agricoltori, dei nostri produttori, dei nostri artigiani regala un ventaglio di produzioni formidabili invidiate da tutto il mondo. Oggi ci vengono proposti dei surrogati biotecnologici che vengono spacciati come alimenti che aiutano l’ambiente. Noi diciamo di no. Stiamo ancora dalla parte degli italiani. Stiamo dalla parte del cibo vero. Quello che viene prodotto da quel grande patrimonio che sono le aziende agricole di pianura e, soprattutto in questo caso, di montagna, che ci regalano produzioni formidabili come quelle che lo scorso sabato sera, assieme al Governatore, abbiamo assaggiato a Villanova Mondovì. Insieme a Coldiretti, che ringrazio per l’impegno profuso, abbiamo firmato una petizione che verrà consegnata al ministro per l’Agricoltura e la Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida non più tardi di giovedì prossimo».



Nella foto il capo gruppo di FdI Paolo Bongioanni con un mazzo di porri di Cervere

CINEPERLATERRA, ALTRI SGUARDI: UN DOCUMENTARIO DI SANDRO BOZZOLO

Innesti per dare un futuro ai castagneti

Mentre prosegue la stagione di Cineperlaterra e la rotta immaginata diventa, giorno dopo giorno, sempre più concreta.

L’Associazione Strada 661 – La Pedaggera, al fine di fare emergere esperienze virtuose di chi sa vedere le potenzialità di queste terre superando la sfiducia troppo spesso presente, all’interno della rassegna “Altri Sguardi” di Cineperlaterra, presenta un documentario che, già nel titolo, rivela, con enorme forza evocativa, la sua valenza simbolica: Innesti per la regia di Sandro Bozzolo.

La proiezione si terrà il prossimo sabato 3 dicembre alle ore 20.30 presso la Sala Incontri “La Filanda” del Comune di Monesiglio, in via Francesco Corsini 18.

Nel suo secondo lungometraggio, il regista ripercorre la storia di suo padre Ettore e del suo Castagneto a Vio-



la Castello, e lo fa a partire dai suoi 15 anni di età con la videocamera ricevuta in regalo per il suo compleanno.

Con la forza dei suoi inne-

sti, nel corso degli anni Ettore riesce a risollevare le sorti di castagneti destinati all’abbandono. Nel tratteggiare questa storia il regista compie a sua volta degli “in-

nesti”, ripercorrendo il suo rapporto personale con il padre che rende il documentario fortemente poetico; un racconto che talvolta si fa corale con le voci delle

anziane “castagnere” che ricordano la vita dei castagneti.

Un documentario che è anche una grande opera di formazione che il regista ci do-

na dopo un lavoro di montaggio durato diversi anni e che meritatamente, presentato al festival Visioni dal Mondo a Milano, è stato insignito di una menzione speciale.

Al termine del film dialogheremo con Ettore e Sandro, i protagonisti di questa storia vera, e cercheremo di carpire ad Ettore il segreto della sua tenacia, ai limiti della cocciutaggine, che lo ha condotto a salvare non solo un castagneto, ma un intero borgo che oggi grazie a quel castagneto rivive di nuova linfa.

In questo modo cercheremo di riflettere su come l’essere umano possa con le proprie forze e il proprio cuore indirizzare le sue azioni verso il totale rispetto della natura e la rinascita dei paesi: e così dopo la narrazione de “L’uomo che piantava gli alberi”, lungo un continuum ideale, arriviamo a Viola Castello, dove grazie

alla visione fantastica di un solo uomo, Ettore, la natura rivive con i suoi innesti. L’ingresso, come da tradizione, è gratuito con offerta libera.

Promosso dall’associazione Bioslow, in collaborazione con altre associazioni del territorio, la proiezione sarà preceduta da un incontro alle ore 17.00 con gli amministratori, le imprese e tutti coloro che sono interessati per la presentazione del “Biodistretto del cibo nelle Alte Langhe piemontesi e liguri”.

Alle 19.00 merenda sinoira con prodotti locali.

Per ulteriori informazioni su quanto realizzato e sul prosieguo della rassegna, l’invito è di seguirci visitando il nostro sito www.cineperlaterra.it anche, eventualmente, attraverso l’iscrizione alla newsletter; per farlo è sufficiente inserire la propria mail nel pop-up apposito.

LA STORIA SIAMO NOI - DI SILVIA GULLINO

Otto dicembre: tra Fede e leggenda

La giornata dell'8 dicembre è dedicata ad una delle più importanti festività della religione cattolica. Stiamo parlando dell'Immacolata Concezione, ricorrenza nella quale si celebra la figura della Vergine Maria.

Secondo quanto riportato nella versione ufficiale promossa dalla Santa Sede, la festività risale al 1854, anno in cui fu proclamato il dogma da Papa Pio IX, attraverso la bolla "Ineffabilis Deus" (Dio è ineffabile). Il documento indicò ufficialmente le radici del dogma e richiamò, inoltre, l'assenso dato nel 1849, da parte dei vescovi cattolici di tutto il mondo, di celebrare la Vergine Maria proprio nell'ottavo giorno del dodicesimo mese.

Il termine "Immacolata Concezione" significa letteralmente "concepimento senza macchia". Nonostante il nome della festività possa trarre in inganno, non si rifà alla verginità di Maria e al concepimento di Gesù, grazie all'intervento dello Spirito Santo, bensì alla figura di Maria in quanto donna; celebrando il fatto che la Vergine sia stata preservata immune dal peccato originale fin dal primo istante del suo concepimento da parte dei suoi genitori San Gioacchino e Sant'Anna.

La storia della festa dell'Immacolata

La ricorrenza dell'Immacolata Concezione, nella sua forma più antica, risale al settimo secolo, quando le chiese orientali iniziarono a celebrare la festa della Concezione di Sant'Anna, la madre di Maria. Il 28 febbraio 1476, papa Sisto IV estese la festa a tutta la Chiesa occidentale e nel 1483 minacciò di scomunicare coloro che si fossero opposti alla dottrina dell'Immacolata Concezione.

Entro la metà del XVII secolo, ogni opposizione alla dottrina era scomparsa all'interno della Chiesa cattolica. L'8 dicembre 1854, papa Pio IX dichiarò ufficialmente "l'Immacolata Concezione" un dogma della Chiesa, il che significa che tutti i cristiani sono tenuti ad accettarla come vera.

Ovviamente, non avendo la ricorrenza radici evangeliche, il mondo protestante non riconosce il dogma. Come lo stesso Pio IX ha scritto nella Costituzione



Apostolica Ineffabilis Deus: «Dichiariamo, affermiamo e definiamo la dottrina che sostiene che la beatissima Vergine Maria nel primo istante della sua concezione, per una grazia ed un privilegio singolare di Dio onnipotente, in previsione dei meriti di Gesù Cristo Salvatore del genere umano, è stata preservata intatta da ogni macchia del peccato originale, e ciò deve pertanto essere oggetto di fede certo ed immutabile per tutti i fedeli».

L'8 dicembre nell'antichità, tra fede e leggenda

Attorno alla festa dell'Immacolata Concezione ci sono molte tradizioni. La maggior parte ha una matrice che rimanda al mondo contadino, agreste, medievale o persino pagano. Allargando il campo di ricerca, ci rendiamo conto che l'8 dicembre è stata ed è tuttora una data importante per molte culture. Gli antichi egizi celebravano in questo giorno Nieth di Sais, dea guerriera raffigurata con arco e frecce, protettrice della caccia, in seguito assimilata da greci e romani ed incarnata, rispettivamente, nella figura della dea Diana ed Atena.

Sempre l'8 dicembre, in Grecia avevano luogo i festeggiamenti in onore della dea, figlia di Zeus, conosciuta come una delle tre Ore (Eunomie, Dike e Eirenie) vergine protettrice della giustizia, dei tribunali ed inflessibile punitrice dei delitti; mentre al tempo dei romani, l'8 dicembre cadeva un'importante festività, i Tiberinalia, che celebrava l'anniversario della nascita del tempio di Tiberinus sull'isola Tiberina. La leggenda racconta che Tiberio, descritto da Virgilio come un vecchio dio canuto e dal capo ornato di corna, cadde per impudenza

La storia della festa dell'Immacolata e la tradizione dell'albero di Natale - Tutto sulla data dell'8 dicembre

nel Tevere e annegò, donando il suo nome al fiume. Il suo spirito si trasferì così nelle acque stesse, ove riversò la sua rabbia e violenza, rendendone il corso tortuoso ed impetuoso. In molti sono convinti che il culto della Vergine Maria derivi da quello egiziano della dea Iside. Iside, o Isis, era il simbolo della fertilità e della purezza. Suo figlio Horus, detto anche "Dio Sole" nasceva il 25 dicembre, era il figlio di Dio, veniva considerato un messia

e nella sua vita terrena compiva molti miracoli. Il culto della divinità si sviluppò soprattutto in Campania, attraverso i grandi porti commerciali di Puteoli e Neapolis. Tracce del culto di Iside si possono trovare a Napoli dove c'era una vera e propria comunità alessandrina che aveva il suo centro tra via Tribunali e via San Biagio dei Librai, dove oggi si trova la famosa statua del Nilo.

L'Immacolata e la tradizione dell'albero di Nata-

le Al di là di queste sovrapposizioni tra sacro e profano, che fanno parte del nostro humus culturale, una cosa è certa: è impossibile sfuggire alla magia del Natale che si avvicina! Per molti l'8 dicembre segna l'inizio delle festività natalizie, infatti si addobba l'albero di Natale e si prepara il presepe. Quando si parla di albero di Natale di solito si pensa all'abete oppure ai pini per l'atmosfera magica che creano e per il profumo che emanano. Oggi l'albero di Natale viene decorato in mille modi diversi, ad esempio con luci, festoni, dolci, palline colorate, pacchetti regalo e con oggetti donati e quindi di grande valore affettivo. Di solito termina con una stella cometa sulla punta. I colori

utilizzati sono solitamente l'oro, l'argento, il rosso e il verde che rappresentano i colori del Natale. La tradizione dell'albero di Natale si è diffusa inizialmente nel Nord Europa per poi estendersi in tutto il mondo.

L'albero di Natale, che conserva tradizioni cristiane e leggende pagane, ha un'origine antica. Viene fatto per simboleggiare il rinnovamento della vita, infatti il legno bruciato rappresenta il passato che viene dimenticato. È un simbolo pagano già presente nel Medioevo. Nel diciottesimo secolo e poi all'inizio del Novecento, tra la gente, si diffonde l'idea di decorare le proprie case con gli alberi di Natale. Nel dopoguerra l'albero di Natale acquista un significato commerciale e si diffonde persino l'industria dell'addobbo natalizio.

L'albero di Natale ha anche un'origine religiosa. Nei secoli precedenti, in una data precisa dell'anno, si era soliti bruciare un pino. Esso creava una gran luce che faceva riferimento a Gesù e a Dio, in quanto l'albero rappresentava Dio come una linfa vitale e la Chiesa, vista come un giardino voluto sulla Terra da Dio. Per tradizione i regali di Natale vengono posti sotto l'albero come omaggio a Dio che si è fatto uo-

mo e dono per noi. Pertanto, l'albero di Natale diventa un modo per ricordare il Signore e rendergli omaggio.

La leggenda sull'albero di Natale

In un remoto villaggio di campagna, la vigilia di Natale, un ragazzino si recò nel bosco alla ricerca di un ceppo di quercia da bruciare nel camino nella notte Santa, come voleva la tradizione.

Si attardò più del previsto e, sopraggiunta l'oscurità, non seppe ritrovare la strada per tornare a casa. Per giunta, incominciò a cadere una fitta neve. Il ragazzino si sentì assalire dall'angoscia e pensò a come, nei mesi precedenti, avesse atteso quel Natale, che forse non avrebbe potuto festeggiare.

Nel bosco, ormai spoglio di foglie, vide un albero ancora verdeggianti e si riparò dalla neve sotto di esso: era un abete. Sopraggiunta una grande stanchezza, il piccolo si addormentò raggomitolandosi ai piedi del tronco; l'albero, intenerito, abbassò i suoi rami fino a far loro toccare il suolo in modo da formare come una capanna che proteggesse il bambino dalla neve e dal freddo.

La mattina si svegliò, sentì in lontananza le voci degli abitanti del villaggio che si erano messi alla sua ricerca e, uscito dal suo ricovero, poté con grande gioia riabbracciare i suoi compaesani. Solo allora tutti si accorsero del meraviglioso spettacolo che si presentava davanti ai loro occhi: la neve caduta nella notte, posandosi sui rami frondosi, piegati fino a terra, aveva formato dei festoni, delle decorazioni e dei cristalli che, alla luce del sole che stava sorgendo, sembravano luci sfavillanti, di uno splendore incomparabile.

In ricordo di quel fatto, l'abete venne adottato come simbolo del Natale e, da allora, in tutte le case, viene addobbato ed illuminato, quasi per riprodurre lo spettacolo che gli abitanti del piccolo villaggio videro in quel lontano giorno.

Bella storia.

Silvia Gullino

Bra ospita una conferenza il 5 dicembre al centro "Giovanni Arpino"

Il ritorno naturale del lupo

Il lupo, splendido animale da tutelare ma anche feroce predatore e incubo degli allevatori. Alla figura di questo animale, tra i più conosciuti e studiati, sarà dedicata la serata organizzata dal Museo civico di storia naturale Craveri di Bra in collaborazione con l'Università degli studi di Torino e il Parco naturale Alpi Marittime, in programma per lunedì 5 dicembre 2022 alle 21 presso il centro polifunzionale "Giovanni Arpino" di Largo della Resistenza. Titolo dell'appuntamento scientifico "Il ritorno naturale del lupo in collina e in pianura. Tra scienza e leggenda". Sul palco dei relatori Marta De Biaggi, responsabile della comunicazione del progetto LIFE WolfAlps EU, che si propone di migliorare la coesistenza fra il lupo e le persone che vivono e lavorano sulle Alpi, Arianna Men-



zano (Centro grandi carnivori Progetto LIFE WolfAlps EU), Giovanni Ercole e Bruno Tibaldi, entrambi operatori Asl.

Ingresso gratuito. Per maggiori informazioni contattare il Museo Craveri chiamando lo 0172.412010 o scrivendo a craveri@comune.bra.it. (rb)

FM 103.4
FM 104.6

e sulla nuova app!

#etisentiaca

www.radioalba.it

ANDIAMO AL CINEMA

**Black Panther
Wakanda Forever**

«**W**akanda forever» (Wakanda per sempre) è il saluto e il grido di battaglia dello stato africano immaginario di Wakanda, diventato anche simbolo di orgoglio nero, non solo negli Stati Uniti, dove tanti campioni sportivi esultano per le vittorie con il gesto tipico di incrociare le braccia sul petto. Il secondo film dedicato a Black Panther, dopo il successo mondiale del primo, uscito nel 2018, è un sontuoso requiem per celebrare T'Challa, morto perché è morto in realtà l'attore che lo interpretava, cioè Chadwick Boseman. L'elaborazione di questo doppio lutto è il tema del film ed è messa in scena da subito, fin dalle prime immagini. Il regista Ryan Coogler ha riscritto la storia, trasformando la pelli-



rella scienziata di T'Challa, Shuri (Letitia Wright). C'è una donna potente, Ramonda (Angela Bassett). C'è una donna forte che

forse si crede troppo forte, Ayo (Florence Kasumba). C'è una donna che si è allontanata (ma aveva dei buoni motivi per farlo), che è Nakia (Lupita Nyong'o). C'è una donna giovane, intelligente, ma ancora inesperta e un po' timorosa, che è Riri Williams (Dominique Thorne). E c'è una coppia di uomini che allargano un po' le possibili tonalità maschili in un universo femminile africano: Everett Ross (Martin Freeman) e Namor (Tenoch Huerta), il re di Talocan, un regno connesso agli Aztechi e sopravvissuto nelle profondità marine, caratterizzato dall'arroganza, dalla forza fisica e dal lessico regale e autoritario. Black Panther - Wakanda Forever è un bel film, forse persino un grande film. Se avete due ore e quaranta libere, sappiate che impiegarle al cinema sono spese bene. Buona visione!

Primo Piano

di Silvia Gullino

IL COLORE DEI SOLDI

Viaggio nel mondo finanziario

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

«**L**essico Finanziario» (Aragno editore, 2019) del banchiere internazionale Beppe Ghisolfi è arrivato al capitolo dedicato all'Educazione Finanziaria e lo affronta Angelo De Mattia (Editorialista di Milano Finanza). È stato necessario molto tempo perché, con l'azione di pochissimi soggetti pubblici e privati, si prendesse finalmente coscienza del livello pericolosamente basso dell'alfabetizzazione finanziaria in Italia. La Banca d'Italia si è impegnata molto nella conoscenza della situazione e in proposte e iniziative per migliorare il livello di questa specifica educazione. L'ABI ha costituito una fondazione ad hoc; altre banche, in autonomia, hanno promosso specifiche iniziative. Chi, comunque, ha fatto da vero e proprio battistrada in questo campo, partendo dal presupposto che un'opera educativa deve essere svolta, soprattutto in queste materie, sin dai banchi delle scuole elementari, è

Beppe Ghisolfi. Egli, al di là dei compiti rivolti dalla carica di Vice Presidente dell'ABI, si dimostra instancabile, anche a titolo personale, nell'intervenire nelle scuole in diverse aree del Paese, a cominciare dalla sua Fossano, per instaurare, nelle forme didattiche più avanzate, un dialogo con gli alunni per far loro recepire non solo i rudimenti dell'operatività delle banche e delle norme che la regolano, ma anche per stimolare la loro curiosità, invogliarli a porre e a porsi dei quesiti, istruirli a non fermarsi alle nozioni acquisite. Un'opera pionieristica. L'Italia, per il grado di diffusione e di recepimento dell'educazione finanziaria, occupa i posti bassi delle graduatorie internazionali. Questa inadeguatezza concorre a indebolire la posizione dell'utente bancario che, nei rapporti con la banca, parte comunque come contraente debole.



Continua

**Ricette sfiziose
di Silvia Gullino**
CONIGLIO ALLA LIGURE


Siamo arrivati in un soffio alla festa dell'Immacolata. L'albero di Natale è luminoso e agghindato come ogni anno. I presepi fanno già capolino tra un addobbo e l'altro. È tutto pronto per dare inizio al periodo natalizio! A partire soprattutto dalla tavola, con un menù all'altezza della situazione e qualche ricetta presa in prestito dalla tradizione. Come il "coniglio alla ligure", preparato per noi dalla professoressa Margherita Testa, una delizia per gli occhi e per il palato. Ingredienti indispensabili: tradizione, innovazione e passione. Così ci racconta la sua cucina l'ex preside del liceo Giolitti Gandino di Bra: «Il cibo parla e fa parlare, è un potente mezzo di comunicazione. Ci piace ricordare sapori ed emozioni del cibo e sovente a tavola parliamo dei piatti che ci hanno colpiti e ne rendiamo partecipi i commensali. A me piace modificare, personalizzandole, le ricette che pur leggo con diligenza. La mia interpretazione si basa su: gusto personale, stagione e territorio». Curiosi di provarlo? Allacciamo il grembiule e via! Per prima cosa tagliate almeno in una dozzina di pezzi il coniglio. In una padella, rosolate un trito di porro di Cervere, aglio di Vessalico e rosmarino in 3 cucchiaini di olio novello extravergine di olive taggiasche. Aggiungete il coniglio e fatelo dorare bene da entrambi i lati. Sfumate con un bicchiere di Barbera d'Alba pre-phylloxera Cagno 2013, unite olive taggiasche in abbondanza. Coprite e attenzione al tempo di cottura: lento e breve per almeno un'ora. Non sentite già profumo di Natale nell'aria?

**Il piacere di leggere
di Silvia Gullino**
“DAL MONVISO AL CHANGABANG” DI UGO MANERA

La sfida alla natura e a se stessi, il rischio, i grandi silenzi, la fatica e la gratificazione: tutto questo è la montagna, come dimostra il libro “Dal Monviso al Changabang. Scalate e personaggi in sei decenni di alpinismo” che farà assaggiare l'emozione (e la tensione) della salita anche a chi sta seduto comodamente in poltrona. Parola del Caffè Letterario di Bra, che invita alla presentazione di questa novità fresca di stampa da Fusta editore, in programma martedì 6 dicembre, alle ore 18.30, presso la Libreria della Montagna, a Torino, in compagnia dell'autore Ugo Manera. Una gigantesca carriera, come la definisce Alessandro Gogna nell'introduzione del volume, quella di Manera, protagonista per oltre 60 anni della storia alpinistica. Dopo il primo grande successo “Pan e Pera” (collana dei Licheni), l'autore si rimette in gioco, penna alla mano, raccontando i vari personaggi che ha incontrato nella sua lunga vita alpinistica tuttora in corso. Una raccolta di racconti organizzati in sette capitoli tematici in cui riappaiono, dalle profondità del passato, avventure e atmosfere narrate in alcune riviste specializzate di montagna, dove sono annoverate le infinite ascese compiute in tutto il mondo.



La scelta però è stata quella di rinnovare e riscrivere quelle pubblicazioni alla luce dell'esperienza maturata in oltre 60 anni di scalate. Ne emerge uno spaccato di verità totale, non solo di come fosse Ugo Manera, ma anche di come fosse l'alpinismo a quei tempi. Brani interi di storia riportati in vita, caratteri e forti volontà non mediati dal tempo: Ugo non dimentica i suoi compagni, almeno quelli con cui più si è legato e ha più fraternizzato. I ricordi di Gian Carlo Grassi, Gian Piero Motti, Isidoro Meneghin, Mariangelo Cappelozza, Paolo Armando, Adriano Trombetta sono veri e propri affreschi, sinceri e graffianti nel modo giusto. C'è posto anche per Mike Kosterlitz, il premio Nobel per la fisica, dandone un'immagine del tutto non convenzionale. Gli ultimi due capitoli sono dedicati ai saggi di Ugo Manera sulle questioni più varie, in genere di etica. Si va dallo storico “Settimogradi parassiti sociali?” (articolo pubblicato da Manera in Scandere del 1980) alle più recenti disquisizioni sui travagliati presente e futuro del Club Alpino Accademico Italiano. “Dal Monviso al Changabang” è il libro perfetto per chi ama la montagna. Ha una sola controindicazione: vi verrà una voglia incontenibile di una camminata in alta quota!

**DISCORING
Rubrica musicale**
**Orlando: le forme
dell'amore**


Grande accoglienza di pubblico e di critica per il concept album “Orlando: le forme dell'amore”, pubblicato in occasione dei 50 anni di attività della band, il Banco del Mutuo Soccorso. Cinquant'anni intercorrono tra “Orlando: le forme dell'amore” e il “Salvadanaio”, uscito il 3 maggio 1972 per la Ricordi Dischi. Iniziava allora la storia del Banco. Il primo brano dell'album si intitolava “In Volo”, e nei suoi versi veniva evocato il personaggio di Astolfo e il suo Ippogrifo, il cavallo alato, due figure centrali de “L'Orlando Furioso” di Ludovico Ariosto, poema capolavoro del Rinascimento italiano. Con il nuovo album è un po' come far ritorno in quello spazio ideale da dove spiccarono il volo, con la voglia di far ripartire questa storia fatta di musica, di idee, di diversità, di visioni e di sogni. Sono passate cinque decadi tra i due dischi, anni di mutamenti profondi nella società, nel costume e nel gusto. Un periodo lungo durante il quale il Banco non ha perso però la sua essenza originale, il suo approccio fuori dagli schemi, lontano dal luogo comune, restando una band d'avanguardia, e mantenendo, allo stesso tempo, un legame viscerale con le radici della musica. Con Vittorio Nencenzi (pianoforte, tastiere e voce) che guida il Banco fin dagli esordi, nella formazione attuale c'è il debutto come secondo pianista-tastierista, di Michelangelo Nencenzi, figlio di Vittorio e coautore delle composizioni dell'Orlando, rilanciando così la presenza delle due tastiere, da sempre una delle caratteristiche del BMS. Gli altri musicisti costituiscono un gruppo di artisti all'apice della loro maturità: Filippo Marcheggiani (chitarra elettrica) da trent'anni nel gruppo; Nicola Di Già (chitarra ritmica) con la band da diverse stagioni; Marco Capozzi (basso) volto noto ai fan del prog per la sua militanza nel Balletto di Bronzo; Fabio Moresco (batteria) ex componente del gruppo rock progressive Metamorfosi; Tony D'Alessio (lead vocal), da anni nell'orbita Banco e che raccoglie l'importante eredità di Francesco Di Giacomo, senza mai scade in nell'emulazione, tracciando invece una linea stilistica personale, nel segno della continuità, ma anche del rinnovamento..

Silvia Gullino

Bra, nella chiesa di San Giovanni Battista giovedì 8 dicembre

Medaglia miracolosa

La Festa riunirà la Famiglia vincenziana

Silvia Gullino

«Questi raggi che vedi sono le grazie che io spando sulle persone che me le domandano». È il 27 novembre 1830, e la Madonna risponde così a suor Caterina Labouré, apprendole (con un globo sotto i piedi e con i raggi che partono dalle sue mani) nella centralissima cappella parigina di Rue du Bac. In occasione della Festa della Madonna della Medaglia Miracolosa, che è stata celebrata domenica 27 novembre, la Famiglia Vincenziana di Bra ha invitato e invita ancora a fare memoria del 192° anniversario delle apparizioni a Santa Caterina Labouré. Era la notte tra il 18 e il 19 luglio 1830 quando Caterina Labouré una giovane Figlia della Carità di San Vincenzo de' Paoli, vide la Santa Vergine con cui ebbe un lungo incontro. Tra le parole della Santa Vergine: «I tempi sono molto tristi. Disgrazie verranno ad abbattersi sulla Francia. Il mondo intero sarà sconvolto da calamità di ogni genere. Ma tu vieni ai piedi di questo altare, qui le grazie saranno sparse su tutte le persone che le chie-



deranno con confidenza e fervore... ho sempre vegliato su di voi». Il 27 novembre 1830 Caterina Labouré vide la Santa Vergine, ne contemplò la bellezza e accolse la missione di far coniare una Medaglia: «Le persone che la porteranno riceveranno grandi grazie!». I Vincenziani, forte di

questa devozione e ispirati dal proprio pluriscolare carisma che li chiama a servire Dio nel prossimo, saranno protagonisti di un'iniziativa in programma giovedì 8 dicembre (festa dell'Immacolata Concezione di Maria) nella chiesa di San Giovanni Battista, a Bra. Al termine della Messa delle ore 10.30, le volon-

tarie distribuiranno ai fedeli le medagliette miracolose benedette dal parroco don Gilberto Garrone durante la celebrazione. Il tutto in osservanza di una bella tradizione braidese, come ci racconta Clara Raviola Testa, presidente del Gruppo di volontariato vincenziano cittadino: «Si tratta di una devozione caratteristica della parrocchia di San Giovanni Battista, nata grazie alle Suore figlie della carità di San Vincenzo che nel recente passato hanno abitato nella canonica parrocchiale. Si ricorda in modo particolare suor Rosalia, suor Lidia e suor Annunziata che avevano mantenuto viva questa tradizione. Ora le volontarie vincenziane intendono continuare su questa scia nella Messa dell'8 dicembre, festa dell'Immacolata, in cui verranno anche ricordate le consorelle defunte». Aggiungendo: «Eventuali offerte saranno devolute a sostegno delle famiglie fragili che la nostra associazione sostiene». Perché se ci deve essere festa, è giusto che ci sia per tutti.

Nella foto la chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista, a Bra



Petali nel Tempo

Di Remigio Bertolino

A mazza e cunei

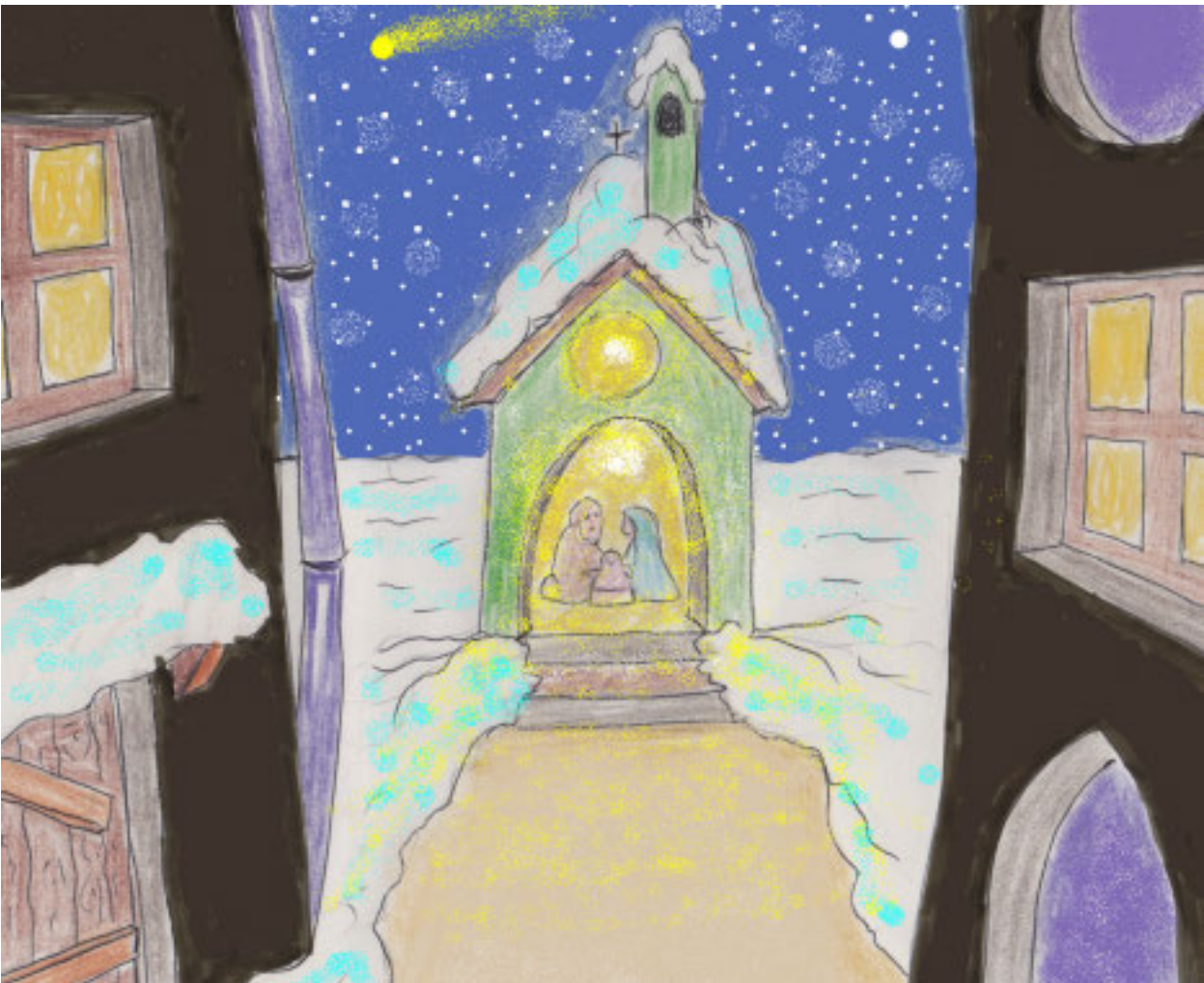


Ci aveva dato dentro per tutto il mese di aprile. Ma alla fine l'aveva vinta lui, il vecchio montanaro. Nell'inverno aveva abbattuto un castagno secco nel bosco dietro il casolare dove viveva solitario deluso dal consorzio umano. Ne aveva segato il maestoso tronco in segmenti ed ora a colpi di mazza e cunei li spaccava e riduceva in pezzi della stessa misura. Era un lavoro duro e faticoso, un atavico rito stagionale per preparare la catasta in vista dei primi freddi autunnali. Inseriva il cuneo nel tronco segato e lo spingeva a piccoli colpi all'interno, oltre la rugosa corteccia. Poi sollevava la mazza ed iniziava la danza. I colpi secchi e precisi rimbombavano nel bosco dove un cucù con il suo verso monotono gli ricordava stagioni incantate, boscaglie misteriose tappezzate di muschio e specchi argentei di sorgenti nascoste negli anfratti più segreti. All'intorno si espandeva un acidulo sentore di linfa. Si mescolava al profumo dell'erica rinsecchita, all'odore penetrante delle foglie secche che, sotto la coltre di neve dell'inverno, si erano in parte dissolte in uno strato di terriccio e marciume. Il cumulo della legna spaccata riluceva bianco, aureolato di luce primaverile, sembrava un cesto di micche di pane appena sfornate. Alle prime brine, avrebbe avvolto la cucina e lui, il montanaro, in un caldo tepore. Ora poteva stare tranquillo: per la vorace stufa il pane quotidiano non sarebbe mancato.

I RACCONTI FANCIULLI DI NONNO SEBASTIANO - LA CAVALLERMAGGIORE DI UNA VOLTA

Sebastiano Morello

Oggi, vigilia di Natale, papà è arrivato dal lavoro verso le tre. Entrato in casa, appena si è tolto di dosso il mantello, ha già il portafoglio in mano: «Guardate un po' qui la mia paga... quant'è pesante!» ci dice. «C'è pure una banconota da diecimila, nuova di zecca!»
«Oh Madonnina Santa!» continua mamma. «Vuoi dirmi che ce ne saranno abbastanza per pagare tutti i nostri debiti?»
Io guardo curioso ora l'uno e poi l'altra, senza sapere cosa dire; ma intuisco che il nostro più bel Natale è già incominciato.
«Sebastiano, preparati,» mi dice mamma; «andiamo subito a liquidare i nostri debiti!»
Quant'è bello vedere la signora Piacenza tracciare due righe rosse sul registro del vino. E che gioia per noi, portare i soldi alla signora Bonino della bottega. Lei è rimasta così soddisfatta che ci ha persino augurato il Buon Natale.
Ce li ha pure fatti la signora Maria del Priocco, quando siamo andati a pagare il latte, gli auguri. Invece, il signor Marengo mi ha persino regalato un confetto celeste.
Mamma gioisce in tutta la sua persona, tant'è contenta e soddisfatta nel pagare i debiti; mi abbraccia e mi dà un bacino: un sonoro bacino che è più dolce del confetto del signor Marengo.
«Ci sono ancora dei soldi sufficienti per pagare il panettiere!» dice ora mamma, «inoltre per comperare il pane, e passare dal signor Giacinto il macellaio, a prendere il bollito!»
Facciamo tutte quelle cose e, quando arriviamo a casa è già notte fonda.
Mamma canticchia: «Non abbiamo più debiti; non abbiamo più de-



biti!»
Papà è un po' meno contento, perché ha visto che i soldi se ne sono andati quasi tutti. Ed è pure preoccupato, perché il Cavaliere disse che

i cantieri rimarranno chiusi sino a febbraio.
Mamma allora lo rincuora. «Troverai lavoro a giornata a spaccar legna o a spalare neve!» gli dice. E poi con-

tinua: «Non ci manca niente, l'affitto di casa è già pagato fino a San Giovanni; stai tranquillo, bravo. Pensa che è la prima volta che passiamo il Natale senza debiti e, cosa

c'è di più bello? Poi qualche Santo provvederà. Vedrai!»
Gli occhi di papà luccicano di contentezza; ed ora in casa si respira un'aria nuova: un qualcosa che non so dire, ma che ci fa sentire più buoni, e ci prepara ad essere degni di vivere quel magico momento che sta per arrivare.
Consumiamo la cena. Stasera il companatico più gustoso è quello di sapere che non abbiamo più debiti. Finalmente ora siamo felici.
Papà è orgoglioso di vederci così contenti. E adesso che abbiamo terminato di mangiare, insieme ci avviciniamo al nostro presepe che semplice, sereno e silenzioso com'è, ci riempie l'anima di pace. Persino il Bambinello ci sorride dall'interno della capanna.
Fuori le campane diffondono un suono festoso che scende dal Cielo. Quel suono ci dice che Gesù nasce, e ci invita ad andare in chiesa alla messa di mezzanotte.
Mi tolgo i sandali per mettermi gli zoccoli; intanto mamma mi porge il cappotto, la sciarpa, il berretto e le muffole.
Quando usciamo per recarci in chiesa, dalla porta aperta ci segue una folata di calore, e la neve sotto gli zoccoli scricchiola tutta.
Mamma e papà mi tengono per mano, stretto, stretto. Io sono contento; così contento che fremo dalla gioia che mi sta uscendo dal cuore.
«Chissà se durante la messa il Bambino Gesù passerà a portarmi qualcosa,» penso; «io ho cercato di rimanere buono, ma non so se quello possa bastare.»



0171 39 22 08/09
+39 329 1933557



MARKETING@POLOGRAFICO.IT
PUBBLICITA@POLOGRAFICO.IT



DA OGGI, ANCORA PIÙ DIGITALI

WWW.EDICOLADIGITALE.INFO

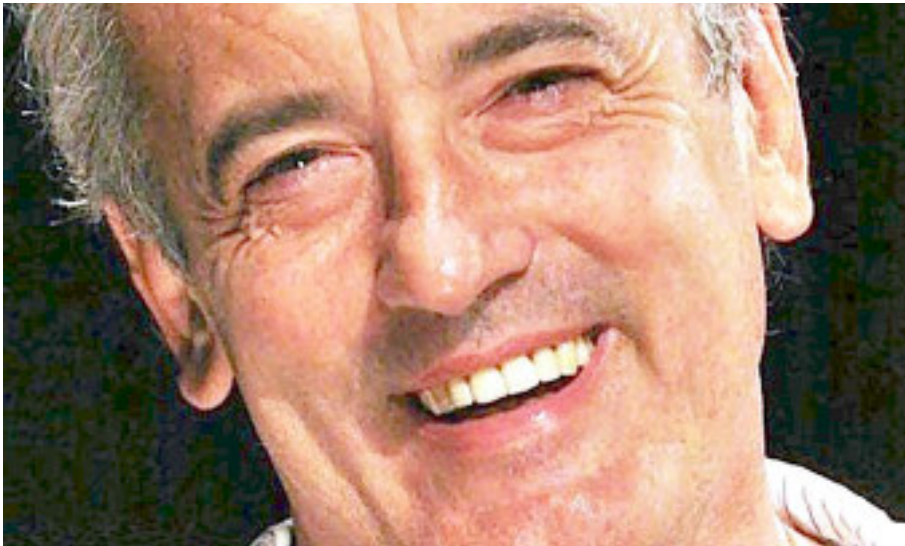


Lo spettacolo è in programma per sabato 3 dicembre alle 21 al Politeama di Bra

Mario Zucca svela “I segreti dei poeti”

BRA

Vanno a ruba i biglietti per gli spettacoli del nuovo cartellone teatrale del Politeama Boglione di Bra. Il prossimo appuntamento è in programma per sabato 3 dicembre 2022: Mario Zucca porta in scena “I segreti dei poeti”, spettacolo per la regia di Marina Thovez. L'attore e cabarettista torinese ironizzerà sui più grandi poeti italiani, quali Dante, Leopardi e D'Annunzio, e racconterà con ironia e leggerezza alcuni presunti segreti nascosti dietro i loro capolavori, offrendo allo spettatore una versione bizzarra e divertente. “Negli archivi polverosi di una biblioteca ho ritrovato alcune prime stesure delle opere dei più importanti autori italiani – spiega – Pagine scarabocchiate, macchiate d'inchiostro, unte ma erano comunque il primo vagito di opere immortali. Attraverso di esse si



evince la lotta per la perfezione, la rabbia contro la censura, il desiderio sfrenato per la vita o la morte: dipende dalla corrente poetica. Nello spettacolo racconterò tutti questi sentimenti che si celano dietro le più celebri pagine della nostra letteratura”. Ultimi biglietti disponibili. È possibile acquistarli il lu-

nedì dalle 16 alle 19 al botteghino del teatro in piazza Carlo Alberto oppure sul circuito www.ticket.it. Il costo è di 23 euro, ridotti a 20 per gli over 65 e gli under 26. Cambio di data invece per lo spettacolo-concerto “Giochi di ottone” a cura della con Gomalan Brass Quintet, originariamente

previsto per domenica 27 novembre e poi spostato a domenica 4 dicembre per problemi tecnici. Lo spettacolo - fuori abbonamento, ad ingresso libero su prenotazione (tel. 0172.430185 - mail: turismo@comune.bra.cn.it), promosso in collaborazione con la Fondazione Fos-

na il gruppo di ottoni che, grazie alla sinergia tra abilità esecutiva e coinvolgimento teatrale, si destreggia con disinvoltura in un repertorio che spazia dal Rinascimento al melodramma e alla musica contemporanea, senza disdegnare incursioni nella musica per film.

Il successivo appuntamento a teatro sarà lunedì 12 dicembre con la commedia brillante di Diego Ruiz “La ciliegina sulla torta”. Due giorni dopo, mercoledì 14 dicembre, nuovo spettacolo fuori abbonamento, ad ingresso libero su prenotazione: l'Orchestra FFM Classica diretta da Julius Kalmar si esibisce in “La buona musica, un grande classico”. Tutti i titoli della nuova stagione del teatro Politeama Boglione si trovano sul sito www.turismoinbra.it. Maggiori informazioni all'Ufficio Cultura del Comune di Bra, in piazza Caduti per la Libertà 20, chiamando il numero 0172.430185 o scrivendo a turismo@comune.bra.cn.it. (rb) Info: Città di Bra - Teatro Politeama Boglione tel. 0172.430185 - turismo@comune.bra.cn.it

L'ANGOLO DELLA POESIA di Bernardo Negro



Il mito

So cos'è il mito quando vedo il volo di un aereo e le nubi lo avvolgono sciogliendosi come cere mentre il Sole si avvicina ai miei occhi, un riverbero rotto dalla solitudine dell'ultimo Astro. È Icaro che cade. Un folle volo l'ha travolto sul vortice degli abissi, come Ulisse nelle spire del mare. Ma stasera, con Luglio che sorride dai campi alle colline è la vita dell'uomo che sceglie l'era delle Storie che rifanno il Mito della festa sull'aia. Un aereo va verso Levaldigi, ma qui la Festa passa come sempre da un cuore all'altro. È l'allegria che canta la fatica. Distanti le rane impazzano con la Batracomiomachia che gorgheggia dove non arrivano le lucciole. Il mito è la puleggia che non ha tempo ed i chicchi sfarinano nel pane degli Dei. Pan suona il suo flauto come, Rico, il fisarmonicista, la sua armonica. Attorno ballano un Twist e Celentano sa che dopo verrà un Rock. È festa nell'aria. Si incontrano Elena e Paride, allacciati nell'abbraccio che per meta ha il gusto di entrambi

sciolto sulle labbra. Il Mito fa pensare il vecchio che ha visto le guerre e letto i libri. Sa che Marte imperversa con dardi che scoppiano raso a terra e le gente li legge su “La Stampa” nel pieno della trebbiatura. Noi siamo ospiti di un tonfo che va e viene per l'aia, notte e giorno. Il Tempo non ha miti se non quello delle Parche ad Odessa o da noi. È secca la terra che calpestiamo come la punizione dell'arsura che si tinge di un vento visibile. Eolo fa salire la polvere alle nari ed è un silenzio quello che segue. Lui passa prima delle Parche. Là in cielo è rimasta la nube sacra e di Icaro si frantuma il ricordo nel verso spezzato di Esiodo. Ora vola la Stazione Spaziale e Samantha dovrà inventare il Mito che non ha soste. C'è chi dice che stasera la sua casa fatta di stelle si vedrà quando anche il tramonto è un mito. Forse è quello di Venere, se vediamo una Galassia che ci accarezza ammiccando dal telescopio di Webb. Il mito ora è Mercurio, che, sulla terra trema con altri affanni e noi sull'aia a scegliere la Stella che stana la notte.

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

AUGURI A...

Bra, festa grande per gli 80 anni di Bernardo Negro. Gli auguri del Caffè Letterario



O maggio del Caffè Letterario di Bra al poeta Bernardo Negro che lo scorso 5 novembre ha spento 80 candeline. Per lui gli anni si misurano in versi, quelli che impreziosiscono i suoi libri e le pagine del suo profilo Facebook.

Veri e propri capolavori dettati da uno sguardo su avvenimenti presenti e lontani, aderenti alla realtà ed a quell'esigenza di bellezza che richiede lo spirito dell'uomo. Accostarsi alle poesie di Bernardo Negro significa avvicinarsi al sentimento di “braidesità”, che lo anima e lo muove da sempre.

Un artista pieno d'ispirazione con la patente di braidese doc tatuata sulla pelle, che oggi riempie di ardore lirico il Caffè Letterario, passato dagli incontri in presenza alla versione digitale sul gruppo Facebook “Bra. Di tutto, di più”, con un ospite al mese e nuovi libri da scoprire tutti i giovedì.

Dietro tante recensioni c'è proprio la penna del decano dei poeti braidesi, che ogni volta riesce a regalarci ottimi spunti di lettura, la voglia di tenere la luce accesa anche se gli occhi iniziano a chiudersi e il desiderio di non arrenderci nelle tempeste dell'esistenza. Le sue odi sono un approdo sicuro, come boccate d'aria fresca, al confine tra la letteratura più aulica e quella più popolare. C'è da pendere dalle sue labbra che eccellono nel dare voce ad una città intera, sublimata dalla passione, non dalle parole. Chiamarla Bra è già farne poesia.

Silvia Gullino

Nella foto Bernardo Negro al Caffè Letterario di Bra

L'Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

La scorsa rubrica si chiudeva con l'esortazione di Jekyll alla nostra instancabile “stimolatrice culturale”, Silvia Gullino, di dare alle stampe una sua pubblicazione. La risposta di Silvia è arrivata puntuale. La propongo anche a voi che la seguite con affetto e passione. «Caro Jekyll, mi hai chiesto di scrivere un libro, ma in realtà è già scritto, anzi si scrive tutti i giorni. È la mia biografia a punta che si può leggere tra le righe firmate sul Nuovo Braidese e sui giornali online. In ogni articolo c'è una parte di me e l'esercizio dei lettori è quello di scoprirla e poi mettere tutto insieme, come a formare un grande puzzle. È un bel gioco che ogni settimana regala un'immagine diversa e nuova di me. Anche Martha Gellhorn, giornalista e reporter americana, è stata un libro vivente e c'è voluta Lilli Gruber a trovare il tempo che a lei è mancato per raccontarla a fondo. Troppo impegnata a vivere, Martha!». Jekyll, con la sua richiesta a Silvia, mi ha ricordato quella volta che Gino Bramieri al teatro Politeama per oltre due ore tenne banco con un'appassionante commedia. Si chiuse il sipario e fra il pubblico, qualcuno non ancora sazio dell'impegnativa e lunga performance, iniziò a reclamare a gran voce: «Barzelletta, barzelletta!». Ma la richiesta di Jekyll è facile da capire: lui, come sono sicuro molti di voi, non se la fa bastare la nostra giornalista d'at-



tacco, ne vorrebbe sempre di più; succede con le cose buone. Adesso, per tenere alta la fama del perfido Hyde, passo ad argomenti sgradevoli pur non discostandomi dal campo dell'informazione. Ieri sera alla Tv, Mario Giordano è riuscito a mandarmi a dormire con altra rabbia in corpo, documentando redditi di cittadinanza distribuiti a proprietari di lussuose imbarcazioni. Smascherando Egiziani che sfruttano i loro stessi connazionali. Svelando presunti illeciti e vessazioni nei confronti delle vittime del caporalato da parte della moglie e della suocera di Aboubakar Soumahoro, deputato e paladino proprio di questa gente appartenente alla loro stessa etnia. Non mi rassegnò. Non riuscirò mai ad abituarci a un'Italia ridotta così. I naufraghi sui barconi vanno salvati, ma l'Europa deve aiutarci ad accoglierli, specialmente gli spocchiosi cugini francesi che pigliano a calci nei denti gli emigrati alla frontiera di Ventimiglia e poi pretendono di insegnarci

l'umanità. A tutti quelli che si riempiono la bocca parlando di accoglienza e fanno finta di non vedere, di non sapere che la maggior parte di questi poveracci vivrà all'addiaccio, si costituirà, sarà assoldata da organizzazioni criminali, dico: «Ipocriti, falsi, melliflui, populistici! I Francesi non stanno offendendo un partito politico, stanno offendendo gli Italiani! E ancora vi dico... (hmm, Jekyll, maledizione, te la mordo questa mano, te la mordo!)».

Nessuno muore sulla terra finché vive nel cuore di chi resta. *E' mancata*

ITALA CIRILLO VED. LANZONI

ne danno il triste annuncio:
la figlia ENRICA con Rocco
il figlio DANIELE con Anna e Francesco
fratelli, sorelle, cognati, cognate, nipoti, cugini e parenti tutti.

di anni 84

Il Funerale avrà luogo in BRA Sabato 26 Novembre alle ore 9 nella Chiesa Beata Vergine del Rosario - Bescurone.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 8.45.
Dopo le esequie la cara ITALA verrà accolta al Tempio crematorio nel cimitero di BRA.
Il S. Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 20.30 nella Chiesa di Bescurone.

Grazie per averci insegnato a vivere con amore, fede e coraggio. *E' mancato*

GIUSEPPE MACRÌ

ne danno il triste annuncio:
la moglie PERGA
i figli ADELIA con Lello
RUBINO
ROSA con Renato
i nipoti Nicola, Alessio e Daniele
fratelli, sorelle, cognati, cognate, nipoti, cugini e parenti tutti.

di anni 77

Il Funerale avrà luogo in RAPATO Sabato 26 Novembre alle ore 10 nella Parrocchia Assunzione di Maria Vergine.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a Bra alle ore 9.50.
Dopo le esequie il caro GIUSEPPE verrà accolto al Tempio crematorio nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 18 alla Casa del Commiato.

Grazie per averci insegnato a vivere con amore, fede e coraggio. *E' mancata*

Maria Alessandra Pignata ved. Milanese

i figli MARCELLO
GUGLIELMO
MARCO
ANNA MARIA con il marito Stefano
CORRADO
ANTONELLA con il marito Giuseppe
PIERPAOLO con la moglie Claudia
LUCIANA con il marito Mauro

i nipoti: Valentina, Battistina, Emanuele, Maria, Fabrizio,
Alessio, Matteo, Damiano, Neri, Eliana, Simone e Vanessa
il fratello Giorgio con Anna, le sorelle Angela e Anna. la cognata Angelina e parenti tutti.

di anni 87

NON FIORIR MA OPERE DI BENE

Il Funerale avrà luogo in SANFRE' Lunedì 28 Novembre alle ore 14 nella Parrocchia dei SS. Pietro e Paolo.
Partendo da frazione MOTTA 11 alle ore 13.40.
Dopo le esequie la cara MARIA ALESSANDRA verrà accolta nel cimitero di SANFRE'.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 18 in Parrocchia.
Un ringraziamento particolare alle Infermiere dell'A.D.L. per l'assistenza e l'aiuto prestato.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

Pierina Mozzone ved. Meistro

ne danno il triste annuncio:
i figli PIROLO
LIVIO
LAURA con Franco e i figli Alberto e Riccardo
ed i parenti tutti.

di anni 91

NON FIORIR MA OPERE DI BENE

Il Funerale avrà luogo in MANGO Lunedì 28 Novembre alle ore 15 nella Parrocchia dei SS. Giacomo e Cristoforo.
Partendo da Via Ghiacciaia n. 1.
Dopo le esequie la cara PIERINA verrà accolta nel cimitero di MANGO.
La Veglia di Preghiera sarà celebrata Domenica alle ore 20.30 in Parrocchia.
Il presente serve da partecipazione e ringraziamento

E' mancato all'affetto dei suoi cari

TOMMASO ALLOCCO

ne danno il triste annuncio:
la sorella MARIA con il marito GIOVANNI AMBROGIO
la nipote DANIELA
la figlioccia TIZIANA
cugini e parenti tutti.

di anni 82

Il Funerale avrà luogo in BRA Lunedì 28 Novembre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie il caro TOMMASO verrà accolto nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 18 alla Casa del Commiato "Luce di Speranza".
Un ringraziamento particolare al Dottor Piero Russo, a Don Michele Russo, alla Superiora e al Personale tutto dell'Istituto Colledge.

Lasciando ai noi cari esempi di rettitudine, grande bontà morale, profonda dedizione alla famiglia ed al lavoro. *E' mancato*

ANTONIO MOLLO

ne danno il triste annuncio:
la moglie MARGHERITA FASSINO
i figli DANIELA con Luca
FABRIZIO con Arianna
la sorella Teresa con il marito Angelo
il cognato Giuseppe con la moglie Laura
nipoti, pronipoti, cugini e parenti tutti.

di anni 68

MIO DUEMOI, ESTERNAI, INTERI CHE LA FAMIGLIA RIMEMORA, ALLA RETRA NEL COLORE

Il Funerale avrà luogo in POCAPAGLIA Martedì 29 Novembre alle ore 10 nella Parrocchia dei SS. Giorgio e Donato.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.40.
Dopo le esequie il caro ANTONIO verrà accolto nel cimitero di POCAPAGLIA.
Il Santo Rosario sarà recitato Lunedì alle ore 18 alla Casa del Commiato "Luce di Speranza".
Un ringraziamento particolare ai Medici ed agli Infermieri per l'assistenza e il supporto prestato.

Ora riposa nel Signore l'ultima buona di

SECONDINA MARASSO VED. TAGLIAFERRO

ne danno il triste annuncio:
la sorella NELLA
i nipoti, i cugini ed i parenti tutti.

di anni 97

Il Funerale avrà luogo in NEIVE - Capoluogo Martedì 29 Novembre alle ore 10 nella Parrocchia dei SS. Pietro e Paolo.
Partendo dalla Residenza Demaria alle ore 9.50.
Dopo le esequie la cara SECONDINA verrà accolta nel cimitero di NEIVE.
La Veglia di Preghiera sarà celebrata Lunedì alle ore 20.30 in Parrocchia.
Un ringraziamento particolare al Dottor Pierpiero Berra ed a tutto il personale della Residenza Demaria per le cure prestato.
IL PRESENTE SERVE DA PARTECIPAZIONE E RINGRAZIAMENTO

L'affetto dei suoi cari non è valso a trattenerla fra noi. *E' mancata*

LUCIANA BRIZIO

di anni 71

ne danno il triste annuncio:
il fratello GIANNI con la moglie Mariella Panero
la sorella MARIALINA con il marito Giorgio Berruti
lo zio Gianfranco Ottanelli
i cugini Gianni con Antonella e il piccolo Edoardo
Betty con Adriano e figlio Fulvio
e i parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in BRA Giovedì 1 Dicembre alle ore 9 nella Parrocchia di San Giovanni Battista.
Partendo da Via Umberto I 23 alle ore 8.50.
Dopo le esequie la cara LUCIANA verrà accolta nel cimitero di BRA.
Il S. Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 18.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori.

Nella semplicità del suo cuore, sorridendo, ha detto tutto. *E' mancato*

FRANCESCO BOSIO

ne danno il triste annuncio:
il fratello, le sorelle, il cognato, i nipoti, i pronipoti e i parenti tutti

di anni 88

Il Funerale avrà luogo in POCAPAGLIA Venerdì 2 Dicembre alle ore 15 nella Parrocchia dei SS. Giorgio e Donato.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 14.40.
Dopo le esequie il caro FRANCESCO verrà accolto nel cimitero di POCAPAGLIA.
Il S. Rosario sarà recitato Giovedì alle ore 18.30 alla Casa del Commiato.

Ringraziamento

La famiglia commossa ringrazia di cuore quanti con affetto hanno dimostrato di condividere l'immenso dolore per la scomparsa della carissima

LIVIA CORINO IN FARESIO

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in MONFORTE D'ALBA:
Domenica 11 Dicembre alle ore 11 nella Parrocchia Madonna della Neve.

Ringraziamento

La famiglia commossa ringrazia di cuore quanti con affetto hanno dimostrato di condividere il dolore per la scomparsa della carissima

IDA BRUSCO VED. ZANELLA

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in CINZANO:
Domenica 11 Dicembre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Santa Paola.

Anniversario 2015 - 2022

Ricordiamo la nostra amata

LAURA PEROTTI IN RUSSO

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata in BRA:
Giovedì 8 Dicembre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo.
Anna ed Enrico, Biagio, Erica e Rebecca.

Ringraziamento

Profondamente lacerati per l'affetto dal quale sono stati circondati e per la manifestazione di condoglianza ricevuta per la scomparsa di

ERNESTO MARANTE

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

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in BRA:
Domenica 11 Dicembre alle ore 10.30 nella Parrocchia di San Giovanni Battista.

2020 - 2022

Nel secondo anniversario della scomparsa di

Giovanni Mana

Il tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e nel pensiero di ogni giorno.
La tua famiglia.

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata in BRA:
Domenica 11 Dicembre alle ore 11.15 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano.

2021 - 2022

Nel primo anniversario della scomparsa di

GIUSEPPE VEGLIO

Il tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e nel pensiero di ogni giorno.
La famiglia.

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata in MANGO:
Domenica 11 Dicembre alle ore 11.15 nella Parrocchia dei SS. Giacomo e Cristoforo.
Un riconoscente grazie a quanti si uniranno nel ricordo.

GRUPPO Verrua SERVIZI FUNEBRI

Casa del Commiato - Luce di Speranza

Un ambiente creato per commemorare con rispetto i vostri cari.

La prima Casa del Commiato in Piemonte.

Nel sito è possibile visionare i manifesti ed inviare le condoglianze.



Reperibilità continua



**0172 412838
0173 440008**

**Invia le condoglianze alla famiglia
www.gruppoverrua.it**

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

*L'eterno riposo dona a loro, Signore,
e splenda ad essi la luce perpetua.
Riposino in pace. Amen.*

E' mancato al nostro affetto

Giuseppe Messa
di anni 72

Lo annunciano:
la moglie Anna Mello
il figlio Giuseppe con la moglie Monica Muratore
i cugini Irene e Beppe
cognati, nipoti, nipotini, amici e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Bra - Venerdì 2 Dicembre alle ore 15, partendo
da casa dell'Estinto - Strada Fontana Operti, 2/b alle ore 14.45
per la Chiesa Parrocchiale di Sant'Andrea Apostolo.

Il S. Rosario sarà recitato **Giovedì sera alle ore 20.30** nella Chiesa dei Battuti Bianchi.
Dopo le Esequie accompagneremo il caro **GIUSEPPE** al Tempio Crematorio di Bra.
Un grazie di cuore a tutti coloro che gli e ci sono stati vicini.

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

"Ritorni per sempre nel cuore di quanti ti hanno voluto bene" E' mancata

**Giuseppina Ferrero
ved. Revelli**
(PINA) di anni 97

Lo annunciano:
il figlio Giorgio con la moglie Maria Grazia
il nipote Luca
i nipoti, i cugini e i parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Bra - **Giovedì 1° Dicembre** alle ore 15, partendo
dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto 61/b) alle ore 14.50
per la Chiesa della Beata Vergine del Rosario (Bescurone).

Il S. Rosario sarà recitato **Mercoledì sera alle ore 20.30** nella Chiesa di Bescurone.
Dopo le Esequie la cara **PINA** riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Farigliana.
Un sentito ringraziamento alla Direzione e a tutto il Personale
della Casa di Riposo "Ospedale" di Cherasco per le amorevoli cure prestate.

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

Ritorni per sempre nel cuore di quanti ti hanno voluto bene. E' mancata

Celeste Buccino ved. Martino
di anni 88

Lo annunciano:
la figlia Rosa con il marito Franco La Grossa
Annaella con il marito Elio La Grossa
Lorella con il marito Franco Chiofalo
la suocera Marianna Pissano ved. Martino
i nipoti: Clelia, Franca, Giovanni, Luca, Emma e Riccardo
fratelli, sorelle, cognati, nipoti, nipotini e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Bra - **Giovedì 1° Dicembre** alle ore 10, partendo
dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b) alle ore 9.45
per la Chiesa Parrocchiale di San Giovanni Battista.

Il S. Rosario sarà recitato **Mercoledì alle ore 18** in Casa Funeraria.
Dopo le Esequie la cara **CELESTE** riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Badiolo.
Un grazie di cuore alla Dott.ssa Mariella Diaburo, alla Operatrici dell'A.D.I. in particolare modo
all'Infermiera Emanuela per l'assistenza prestata.

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

Dopo breve malattia, circondato dalle cure affettuose della sua famiglia, ci ha lasciato

Enrico Monchiero
di anni 83

Lo annunciano:
la cognata Agnese Antognini ved. Monchiero
i nipoti: Roberto con Anna, Simone e Francesco con Martina
Francesco con Anna, Stefano ed Elena
cugini e parenti tutti.

Non fiori ma opere di bene

I Funerali avranno luogo in Pollenzo - **Mercoledì 30 Novembre** alle ore 10, partendo
dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b - Bra) alle ore 9.40
per la Chiesa Parrocchiale di San Vittore Martire.

Il S. Rosario sarà recitato **Martedì sera alle ore 20.30** nella Parrocchia di Pollenzo.
Dopo le Esequie il caro **ENRICO** riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Macellai.
Un grazie di cuore alla Dott.ssa Lorella Montemurlo, a Don Michele, alla Superiore, alle Suore
del Personale e ai Volontari dell'Istituto "Catalongo" per le amorevoli cure prestate.

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

Ringraziamento

I familiari della cara

**Rosetta Caddeo
ved. Concas**

*convincuti ringraziano coloro che numerosi
hanno testimoniato come il suo ricordo
rimarrà vivo in quanti la conobbero e l'amarono.*

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 4 Dicembre alle ore 9.30 nella Chiesa
Beata Vergine del Rosario (Bescurone) in Bra.

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

Ringraziamento

I familiari di

**Giovanni
Martino**

*nell'impossibilità di farlo singolarmente e personalmente, esprimono
la loro profonda gratitudine a quanti hanno preso parte al loro dolore.*

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 11 Dicembre alle ore 10.30 nel
Santuario della Madonna dei Fiori in Bra.

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

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

Strada Falchetto, 61/B
BRA

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

Telefono:
0172.412716
0172.412831

2021 2022

Nel PRIMO ANNIVERSARIO dalla scomparsa di

CATERINA FOGLIATO

in MESSA

**Nei nostri cuori e nei nostri pensieri
rimane vivo il tuo ricordo.
La tua famiglia**

La Santa Messa di Anniversario in suffragio sarà celebrata:
DOMENICA 11 Dicembre alle ore 12 nella
Chiesa dei Battuti Bianchi in Bra.

SI RINGRAZIANO QUANTI SI UNIRANNO NELLE PREGHIERE.

LA BRAIDese
DI LONGO RICCARDO E CINZIA
CASA FUNERARIA TEL. 0172.44262

Ringraziamento

**Vi ringraziamo per la vostra vicinanza, il vostro affetto,
per i gesti, le attenzioni e le parole di
conforto che ci avete rivolto.
Grazie di tutto cuore. I familiari del caro**

MATTEO AUDISIO

Le Sante Messe di Trigesima in suffragio verranno celebrate:
SABATO 10 Dicembre alle ore 18 presso
la Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra;
SABATO 17 Dicembre alle ore 17 nel
Santuario Madonna del Popolo in Cherasco.

LA BRAIDese
DI LONGO RICCARDO E CINZIA
BRA - CHERASCO

Serenamente, dopo una vita vissuta per l'amore e per il bene della famiglia,
ha lasciato i suoi cari

ALFREDO DI LORENZO

Ne diamo il triste annuncio:
la moglie ADALGISA DEMARCHI,
il figlio PIER LUIGI,
le sorelle ADA, JOLE e NINETTA,
cognato, nipoti e parenti tutti.

di anni 85

Il Funerale avrà luogo in Bra, **Giovedì 1° Dicembre**
alle ore 15 nella Parrocchia di San Giovanni con partenza
dalla Casa Funeraria Braidese (Via Piumati, 1) alle ore 14.45.

Il Santo Rosario sarà recitato **Mercoledì alle ore 18.45** presso la Chiesa dei Battuti Bianchi.
Dopo le esequie il caro Alfredo riposerà nella tomba di famiglia nel cimitero di Bra.
Si ringraziano in modo particolare medici ed infermieri della Cittadella della Salute "P. Ilvo" di Canale per l'assistenza prestata.

IL PRESENTE SERVE DA PARTECIPAZIONE E RINGRAZIAMENTO

LA BRAIDese
ORARIO CASA FUNERARIA 8,30 - 12 - 15 - 18,30
LONGO Riccardo e Cinzia

Improvvisamente il Signore ha chiamato a sé

Giacomo Busso
di anni 83

Ne diamo il triste annuncio:
la moglie CLEMENTINA COLOMBANO,
il figlio GABRIELE con VITTORIA,
le nipoti CHIARA e CRISTINA, il caro BOJAN,
fratello, sorelle, cognati, cognate, nipoti e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo **Lunedì 28 Novembre** alle ore 10.30
nella Parrocchia di San Rocco in Veglia di Cherasco,
con partenza dalla Casa Funeraria Braidese (v.Piumati, 1 Bra) alle ore 10.15.

Il Santo Rosario sarà recitato **Domenica alle ore 20.45** nella Chiesa Parrocchiale di Veglia.
Dopo le esequie il caro Giacomo riposerà nella tomba di famiglia nel cimitero di fraz. Veglia.

LA BRAIDese
Martedì, 29 novembre 2022
On. Funerari 0172.44262
Longo Riccardo e Cinzia

manifesti ricordini su: www.labraidese.it

LA BRAIDese



CASA FUNERARIA
Via Piumati 1/3 BRA
tel. 0172 44262



Schegge di luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

In quei giorni, venne Giovanni il Battista e predicava nel deserto della Giudea dicendo: «Convertitevi, perché il regno dei cieli è vicino!». Egli infatti è colui del quale aveva parlato il profeta Isaia quando disse: «Voce di uno che grida nel deserto: Preparate la via del Signore, raddrizzate i suoi sentieri!».

E lui, Giovanni, portava un vestito di peli di cammello e una cintura di pelle attorno ai fianchi; il suo cibo erano cavallette e miele selvatico. Allora Gerusalemme, tutta la Giudea e tutta la zona lungo il Giordano accorrevano a lui e si facevano battezzare da lui nel fiume Giordano, confessando i loro peccati.

Vedendo molti farisei e sadducei venire al suo battesimo, disse loro: «Razza di vipere! Chi vi ha fatto credere di poter sfuggire all'ira imminente? Fate dunque un frutto degno della conversione, e non crediate di poter dire dentro di voi: "Abbiamo Abramo per padre!". Perché io vi dico che da queste pietre Dio può suscitare figli ad Abramo. Già la scure è posta alla radice degli alberi; perciò ogni albero che non dà buon frutto viene tagliato e gettato nel fuoco. Io vi battezzo nell'acqua per la conversione; ma colui che viene dopo di me è più forte di me e io non sono degno di portargli i sandali; egli vi battezzerà in Spirito Santo e fuoco. Tiene in mano la pala e pulirà la sua aia e raccoglierà il suo frumento nel granaio, ma brucerà la paglia con un fuoco inestinguibile».

(Mt 3,1-12).



Don Silvio Mantelli con Silvia Gullino, presso il Museo della Magia di Cherasco

Don Silvio Mantelli *

Domenica 4 dicembre la Chiesa giunge alla II Domenica di Avvento (anno A, colore liturgico viola). «Convertitevi!», dice Giovanni il Battista con voce ferma e benedicente. Questa è la sua predica-

zione a tutte le persone di buona volontà. Il suo non è un comando, nemmeno una raccomandazione, ma un'opportunità, meglio un dono e il dono di Dio è la vocazione dell'uomo sulla terra, la sua missione per creare un mondo nuovo e rinnovato.

Ancora oggi, come allora, viviamo in un universo imperfetto, individualista, a volte egoista e vogliamo cambiarlo in meglio. Diventiamo paladini della giustizia e del bene, migliorando le regole del gioco che lo regolano, quasi avessimo il potere di una bacchetta magica che premia i

buoni e castiga i cattivi. Noi giudici del bene e del male.

Sulla tomba di un vescovo dell'Abbazia di Westminster si legge: «Quando ero giovane e libero e la mia immaginazione non aveva limiti, sognavo di cambiare il mondo. Come divenni più grande e più saggio, scoprii che il mondo non avrebbe potuto essere cambiato, così ridussi la mia visione e decisi di cambiare solo il mio paese, ma anche questo sembrava essere inamovibile. Come crebbi, al crepuscolo della mia vita, in un ultimo disperato tentativo, decisi di cambiare solo la mia famiglia, quelli più vicino a me. Ma anche questi non volevano niente di tutto ciò. E ora, che sono legato al mio letto di morte, capisco che se solo avessi cambiato per primo me stesso, forse, con l'esempio avrei potuto cambiare la mia famiglia. Dalla loro ispirazione e con il loro incoraggiamento avrei quindi potuto cambiare in meglio il mio paese. E chi lo sa, avrei potuto forse cambiare il mondo».

Il vero tesoro della terra non è lontano da noi. È dentro la nostra anima, anzi siamo noi, nel nostro piccolo e il Natale di Dio ne è la conferma assoluta. Gesù viene in terra non solo per salvarci, ma per farci scoprire il tesoro della nostra esistenza.

Prima di voler cambiare il mondo, facciamo in modo di cambiare la nostra anima e noi stessi: questa è la CONVERSIONE di cui parla Giovanni nel Vangelo di oggi.

*** Sacerdote salesiano, meglio conosciuto come Mago Sales**

CALIGARIS PUBBLICITÀ

GESTIONE MEZZI • BUS ADVERTISING AGENCY

*Fai viaggiare la tua
pubblicità*

Scopri di più visitando i nostri siti

www.caligarispubblicita.com

www.pubblicitaautobus.eu



Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Piemontese, bellissima 30enne, capelli biondi lunghi, e occhioni verdi, allevatrice, si dedica con amore e pazienza al suo lavoro, nel tempo libero aiuta i genitori in campagna, nella sua vita manca solo il grande amore, per l'uomo giusto, non importa l'età, ma con cui progettare una vita insieme. No stranieri, per favore! 338 4953600

Simpatica, genuina, sempre sorridente, 37enne, splendidi occhi azzurri, e lunghi capelli castani scuri, ha un aspetto femminile e curato, infermiera presso una dottoressa pediatra, vive sola, e sarebbe disponibile anche a trasferirsi, ama

le cose semplici, cucina divinamente, nel suo cuore c'è il desiderio di trovare un compagno sincero, non importa se più grande, ma con cui costruire famiglia. 347 3531318

Affascinante 44enne, capelli neri e meravigliosi occhioni celesti, fisico longilineo e armonioso, cassiera in un supermercato, italiana, ama tenersi in forma praticando sport e conducendo una vita sana. Vorrebbe accanto a sé un uomo dolce, coccolone, non importa la sua età, purché seriamente motivato ad amarla e vivere insieme. 371 3815390

Stupenda 50enne, capelli biondi ricci e occhi castano verde, è una donna positiva, allegra, ama vestire in maniera semplice, non le piace il trucco,

lavora come impiegata presso uno studio di avvocati, nei momenti di svago cura il suo giardino, e le piace andare in montagna, sta cercando un uomo leale, equilibrato con cui essere felice, non importa se più grande, ma sincero, italiano. 348 4413805

È la classica donna che un uomo sogna, bella bruna, occhi chiari, carnagione rosea, fisico sinuoso, piemontese, ha sempre un sorriso per tutti, ama i bambini e gli animali, casalinga, pensionata, 60enne, è spirituale, crede in Dio, ha perso il marito da giovane, e ora che i figli sono cresciuti, e sono fuori di casa, vorrebbe incontrare un bravo signore, anche più maturo, ma che le voglia bene, e con cui vivere serenamente. 333 1588016

LE ZONA CHERASCHESE – MOSCARINI 335/252455

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

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

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

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

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

Vendo legna da ardere stagionata mista (gaggia, quercia, verna), in barre di circa metri 2, prezzo € 8,00 al quintale e trasporto a carico dell'acquirente. Tel. 339-66.71.042

Privato vende battiscopa in granito (rosso indiano), di varie metrature e un davanzale in granito. Per info: 338.7801545

CARMAGNOLA offro gratuitamente terreno agricolo vasta superficie per orto, per coltivazione ortaggi. Offro anche sementi, acqua, energia elettrica. Tel. 339/6671042

Abbigliamento usato uomo/donna, estivo/invernale, diverse taglie, buone condizioni, diversi scatoloni, vendo a 0,25 centesimi al pezzo, ideale per mercatini.Tel. 339 4422953

Vendo due sedie rivestimento in tessuto per soggiorno o uso ufficio - prezzo 30 euro ciascuna - (prezzo trattabile) Cell. 335 - 8096021

Per un'idea regalo, vendesi salvadanaio in ceramica realizzato a mano, caratteristica capanna «maloca» degli indios dell'amazzonia - prezzo 25 euro cell. 335 - 8096021

Vendo: Due damigiane (54 litri ciascuna) con diraspatrice e due cisterne in resina da 200 e 400 litri. Tel. 349-7905757

Pneumatici da neve Michelin usati una stagione, vendo causa cambio vettura, comprensivi di cerchi; misura 195/65 R15. Prezzo: 160 euro. Telefonare al 3474630844 (Alessandro).

Vendo siepi due tende di foglie dimensioni 70x95 e una tenda di foglie dimensioni 102x140 per balcone, finestre o giardino - prezzo 15 Euro totale - Cell. 335/8096021

Vendo lampadine in diversi colori a luce fissa e alternata per decorare albero di natale o balcone - prezzo 10,00 Euro - CELL. 335/8096021

Cerco bottiglie piene di vino e spumante sia vecchie che recenti. Telefonare Enzo 3920809755.

IMMOBILIARI

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

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

Ricerca Personale

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

Telefono 017496095 E-mail: info@khunken.it

Ricerca Personale

L'AtelieReale di Cervere

azienda dolciaria con produzione artigianale altamente qualitativa cerca **lievitista motivato e collaborativo, esperto in impasti di panettoni e colombe**, per inserimento nel proprio organico.

Contattare il 339/2638491 se referenziati e seriamente interessati

LAVORO

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

CERCASI APPASSIONATO DI ANIMALI PER AIUTO IN PICCOLO PARCO NATURA-

CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI CHIAMARE 3936899856

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

CELL. 3357311627

VARIE

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

Sgombero alloggi, cantine, capannoni. Prezzi modici o gratuitamente. Acquisto antiquariato. 3898856163

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

Importante Azienda Fossanese è alla ricerca di nuove risorse da inserire nel proprio organico:

- Eletttricisti / Impiantisti
- Softwaristi
- Robottisti
- Informatici

Requisito indispensabile alla valutazione delle candidature per tutti i profili:

- Disponibilità a trasferte.
- Altri Requisiti richiesti:
- Esperienza anche minima nella mansione
- Automunito

Luogo di lavoro: Fossano / Orario: Full Time

Inviare la candidatura a:

archiviocurriculum@gmail.com

OMAGGIO A TUTTI GLI ABBONATI:

Un buono sconto di Euro 20.00

da utilizzare per pagare un viaggio in autopullman organizzato da Controtendenza Viaggi



Un'occasione per conoscere nuovi amici in vacanza.

Ogni settimana viene pubblicato l'elenco aggiornato dei viaggi su:

https://www.cacaoviaggi.com/viaggi-in-bus

per info 0171 – 857 098 Controtendenza viaggi – www.controtendenza.eu (Al momento della prenotazione occorrerà indicare i dati dell'abbonato)



Campagna abbonamenti 2023
Info 0171 – 392211 - info@polografico.it

Abbonarsi è facile:

- 1) sul c/c postale intestato a La Piazza Grande n. 13 41 91 06
- 2) presso la nostra redazione di Beinette in Via Giovanni Agnelli 3

EURO 30,00

per ricevere Il Nuovo Braidese
fino al 31 dicembre 2023

Salone di acconciature CERCA per inserimento organico ambo sessi con almeno 5 anni di esperienza
Telefonare dalle 20.00 in poi al 331 5313914



SETTIMANALE DI INFORMAZIONE Autorizz. Trib. di Alba n. 248 del 4/12/1963

Direzione e redazione IL NUOVO BRAIDese srl
Piazza Giolitti, 8
12042 BRA Tel. 0172 412948
E-mail: direttorebo@gmail.com
redazione.ilnuovobraidese@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Direttore responsabile Claudio Bo

Redazione Silvia Gullino Roberto Formento

Collaboratori Pino Berrino, Remigio Bertolino, Irene Bottero, Cesare Ferro, Bernardo Negro

Fotografie Luciano Cravero, Tino Gerbaldo, Enrico Ruggeri, Stefano Tibaldi

Rubriche Gian Mario Ricciardi, Beppe Ghisolfi, Silvia Gullino, Pier Paolo Faccio

Rubriche illustrate Danilo Paparelli, Manuela Fissore, Pinuccia Sardo, Yatri

Impaginazione e composizione Media One srl
Pubblicità Polo Grafico Spa

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

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

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

**STRUTTURA
DI CHIRURGIA
DELLA COLONNA**

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

**TECNOLOGIE
ALL'AVANGUARDIA**
personale qualificato,
fornitori di standing
mondiale

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

La Casa di Cura Città di Bra, è un centro di riferimento per la chirurgia della colonna. Da oggi, la clinica, arricchisce la gamma di attrezzature tecnologicamente avanzate con una piattaforma rivoluzionaria per la chirurgia guidata della colonna che limita l'invasività sui tessuti e quindi i traumi, riduce l'esposizione ai raggi x, permette di raggiungere un elevato livello di accuratezza nell'impianto dei dispositivi protesici, riduce la necessità di antidolorifici e accorcia i tempi di recupero.

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

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