

**IL FONDO
di Claudio Bo**

QUOTA 30%

Lega e 5 Stelle avevano prodotto nel famoso Governo Conte 1 (o "gialloverde") una singolarissima alleanza che si fondava principalmente sulla critica al "Sistema" e a tutto quello che avevano fatto gli altri partiti nelle "tradizionali" coalizioni, comprese quelle in cui c'era anche la Lega. Il fatto che oggi i due movimenti siano nuovamente alleati, in una coalizione ancor più singolare, non vuol dire molto: entrambi giocano a star dentro e fuori (e non sono i soli a farlo) perché quello di Draghi è un Governo senza coalizione, i partiti recitano a soggetto sul palcoscenico dei media senza, in realtà, fare troppi danni, ognuno dice la sua prevedibilissima battuta, Meloni compresa, e domani è un altro giorno.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

Autocertificazione della temperatura per gli under 12 - A PAGINA 10

Fossano: si torna a scuola con prudenza

IL PADRE DI KEAN E LA SUA AFRICA



Biorou Jean Kean, sostenitore di Tallone - A PAGINA 7

STRAFOSSAN: CONFERME E NOVITA'



La riunione del Comitato - A PAGINA 3

Allestito nei locali dell'ex-tesoreria di via Roma - A PAGINA 9

Museo Geologico a Fossano

Intitolato a Federico Sacco celebre geologo fossanese

BORGO SAN BERNARDO HA APERTO LA STAGIONE DELLE FESTE - A PAGINA 8



UNO SPECIALE DA PAGINA 19 A PAGINA 29

Bra capitale mondiale del formaggio



FOSSANO
Sport in Piazza
in tempi di Covid



A PAGINA 10

BENE VAGIENNA
Ricordato
Giorgio Lombardi



A PAGINA 5

FOSSANO
Ecco i misteri
della mummia



A PAGINA 30

CUNEO

Un parco
per Alessandra

A PAGINA 30

FOSSANO

Una domenica
al parco Fluviale

A PAGINA 5

CONSIGLIO

... GREEN PASS PER TUTTI, ALTRIMENTI
SI ARRIVERA' ALL'OBLIGO DEL
VACCINO...!



IL CONSIGLIO DEL PRESIDENTE

La vignetta di Danilo Paparelli

**IL FONDO
di Claudio Bo**

QUOTA 30%

Lega e 5 Stelle avevano prodotto nel famoso Governo Conte 1 (o "gialloverde") una singolarissima alleanza che si fondava principalmente sulla critica al "Sistema" e a tutto quello che avevano fatto gli altri partiti nelle "tradizionali" coalizioni, comprese quelle in cui c'era anche la Lega. Il fatto che oggi i due movimenti siano nuovamente alleati, in una coalizione ancor più singolare, non vuol dire molto: entrambi giocano a star dentro e fuori (e non sono i soli a farlo) perché quello di Draghi è un Governo senza coalizione, i partiti recitano a soggetto sul palcoscenico dei media senza, in realtà, fare troppi danni, ognuno dice la sua prevedibilissima battuta, Meloni compresa, e domani è un altro giorno.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

INTANTO PAOLO ADRIANO PRESENTERA' UNA SUA LISTA - A PAGINA 11

Mondovì: Ferreri si candida a sindaco

FUNICOLARE FERMA PER MANUTENZIONE



Sino al 22 ottobre - A PAGINA

A VILLANOVA TORNA L'ADDOLORATA



Dopo un anno di stop - A PAGINA 18

Dopo 31 anni lasciano via San Bernardo: sistemazione provvisoria in attesa della nuova caserma - A PAGINA 14

I Vigili del Fuoco traslocano

Per ora lasciano la sede di Mondovì Ferrone per trasferirsi in corso Inghilterra



UNO SPECIALE DA PAGINA 19 A PAGINA 29

Bra capitale mondiale del formaggio



MONDOVI'

Alice Filippi
vince a Venezia



A PAGINA 33

MONDOVI'

Impianti sportivi
di Sant'Anna



A PAGINA 13

FRABOSA SOTTANA

I nomi dei primi
premiati



A PAGINA 3

MONDOVI'

Il palio ritorna
a Piazza

A PAGINA 11

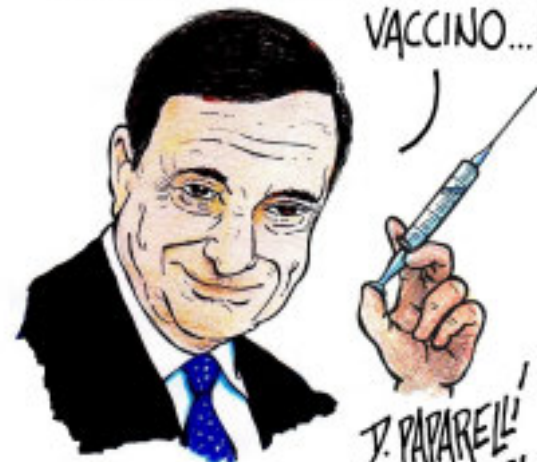
MONDOVI'

Finanziamenti
europei ai Comuni

A PAGINA 15

CONSIGLIO

... GREEN PASS PER TUTTI, ALTRIMENTI
SI ARRIVERA' ALL'OBLIGO DEL
VACCINO...!



IL CONSIGLIO DEL PRESIDENTE

La vignetta di Danilo Paparelli

I RAGAZZI SONO TORNATI A SCUOLA, MA MOLTI PROBLEMI RESTANO IRRISOLTI

Covid: c'è qualcosa di nuovo oggi fra i banchi, anzi, d'antico

Come riferiamo nelle pagine di cronaca lunedì nostri ragazzi sono tornati a scuola «in presenza», anche se non è certo che sarà così dovunque e comunque. I problemi del passato non sono stati risolti: i trasporti pubblici restano affollati, gli assembramenti davanti alle scuole restano inevitabili, la regolamentazione degli ingressi avviene nei limiti del possibile, gli insegnanti non sono an-



SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

L'eredità «gialloverde»

Il Governo gialloverde, invece, oltre aver bloccato i cantieri e gli investimenti (allo stesso modo di quello che fece il successivo «giallorosso») si concesse due misure strappaconsensi e rovinose: la sconfitta della povertà e la fustigazione della Fornero. Una a te e una a me.

Le votarono assieme (e quindi ne condividono la responsabilità) anche se quasi da subito gli uni criticarono quella dell'altro. Ovviamente intendo il reddito di cittadinanza e quota 100. Sul primo è quasi come sparare sulla Croce Rossa: era ed è rimasto un pasticcio, ha fatto spendere una montagna di miliardi, non solo senza raggiungere neppure uno dei suoi obiettivi, ma ingarbugliando la situazione del mercato del lavoro. Oggi non abbiamo la certezza che lo percepiscano coloro che ne avrebbero davvero diritto, ma abbiamo la certezza che una percentuale ridicola di questi ha trovato lavoro grazie alla riforma, se si escludono i «navigatori», sul cui ruolo nessuno era ben informato, loro stessi compresi. Oggi molti chiedono di cancellarlo, taluni di modificarlo radicalmente perché possa produrre frutti e nessuno dice di te-

nerselo così com'è, compreso Conte che è quel signor qualcuno alla guida di un qualcosa che una volta si chiamava Movimento 5 Stelle.

La pensata della quota 100 era un po' più articolata e strutturata. Si intendeva dare la possibilità di andare in pensione alle persone con meno di 67 anni (la draconiana quota stabilita dalla Fornero) sommando età e contributi. C'era una logica, anche perché la Fornero, imponendo la soglia pensionistica come una meta inappellabile, aveva creato situazioni di enorme disagio per aspiranti pensionati che, ormai, avevano già programmato la loro vita, alcuni persino uscendo dal lavoro per amore o per forza. Insomma i poveri esodati, confinati nel limbo della disoccupazione senza poter approdare alla pensione. Il fatto è che quando è entrata in vigore quota 100 la maggior parte degli esodati aveva, per questioni anagrafiche, risolto la sua situazione. Ma allora per chi era questa misura? Non certo per chi svolge i cosiddetti lavori usuranti, perché per questi soggetti era già prevista l'uscita anticipata. I risultati di questi anni di rodaggio lo rivelano: hanno aderito principalmen-

te per dipendenti pubblici maschi con redditi medio-alti. È questa, infatti, la figura tipo prevalente del quotacentista secondo uno studio dell'Osservatorio dei conti pubblici italiani guidato da Carlo Cottarelli e confermato dall'Inps.

In realtà la misura è stata richiesta in larga misura anche dal privato, ma per motivi prevalentemente di salute. Le donne, invece, sono una minoranza, meno del 30%.

Non a caso le adesioni sono sinora state un terzo rispetto alle previsioni consentendo allo Stato di risparmiare spendendo «solo» 30 miliardi che, sommati a quelli del reddito di cittadinanza, fanno quasi una «manovra». Magari parte di questi soldi sarebbero stati più utili per risarcire gli esodati dando loro quello che la Fornero aveva tolto. Ma il vero «flop» di quota 100 lo si registra in quello che avrebbe dovuto essere l'obiettivo primario: un pensionato, un nuovo assunto.

In realtà si sono avute solo 40 assunzioni ogni 100 pensionamenti riducendo così l'occupazione. Senza contare che, specialmente nel settore sanitario, hanno approfittato di questa agevolazione molti specialisti, proprio in un momento in cui era arcinoto che era impossibile rimpiazzarli perché l'università non era in grado di sfornare nuovi specialisti.

Non a caso l'Ocse ha chiesto di abolire questa misura e il Governo ha deciso di lasciarla decadere. Del resto si potrebbe dire che quota 100 alla fine si è trasformata in una quota 30, visto che è questo il livello di risposta alla legge da parte degli interessati.

E tutto questo mi sorprende principalmente perché la Lega è fra quei partiti che con più forza chiedono che la maggior parte dei soldi pubblici vengano investiti per rafforzare l'impresa, per creare occupazione e per creare nuove infrastrutture.

Claudio Bo

cora tutti vagginati, molte aule sono stipate e inaguate e mancano dei sistemi di areazione e sanificazione che molti indicano come il toccasana.

Il green-pass verrà imposto a tutto il personale scolastico, ma non, ovviamente agli alunni i quali, da parte loro, in moltissimi casi sono in possesso del documento verde e, magari, sarebbero anche disposti tutti a vaccinarsi. Una buona pensata l'ha avuta il ministero (sempre che l'idea resista nel bailamme delle smentite) vale a dire consentire ai ragazzi di stare senza mascherina in classe se tutti sono vaccinati.

A questi problemi nuovi de ne aggiungono di antichi, quelli di sempre, da sempre irrisolti.

Ci aiuta a evidenziarli Dario Ficara, segretario generale della Flc, Cgil Cuneo.

1) L'edilizia scolastica. L'80% delle scuole italiane è ubicata in edifici che non sono stati pensati e progettati per l'attività didattica. Gli spazi non sono accessori, ma incidono profondamente sulla qualità dei processi di apprendimento e sulle scelte metodologiche (NOTA: se non ci fosse stata questa situazione si sarebbe potuto garantire da subito il distanziamento e quindi

la riapertura delle scuole e lo svolgimento delle attività in presenza). Eppure in due anni poco o nulla è stato fatto per i nostri edifici scolastici per migliorare laboratori e palestre. Su 88 plessi scolastici sono 8 i progetti di rinnovamento in essere.

2) Il numero degli alunni per classe. Con classi numerose, all'interno delle quali ci sono quasi sempre ragazzi che necessitano di percorsi differenziati, ragazzi con disturbi dell'apprendimento o con bisogni educativi speciali, è impossibile garantire a tutti il raggiungimento degli obiettivi formativi (NOTA: se le classi fosse-

ro state meno numerose si sarebbe risolto più facilmente il problema del distanziamento e le scuole si sarebbero riaperte). Inesorabilmente anche in questi anni abbiamo visto costituzione di classi con numeri importanti e organici sempre più limitati originati da una contabilità scolastica che è l'esaltazione della creatività economica ed allo stesso tempo l'aberrazione della didattica. E' fondamentale che non si superino i 20 studenti per classe.

3) Il precariato del personale della scuola che lavora nell'assoluta instabilità senza continuità e possibilità di pianificare le proprie attività e che tutti gli anni causa di rallentamenti e disagi del sistema scolastico alla sua ripartenza. Ho visto passi in avanti per evitare che questo problema si acuisca ulteriormente, ma risolverlo è cosa diversa. Ci vuole maggiore incisività, a partire dalla nomina di un Dirigente scolastico e un Direttore amministrativo per ogni plesso. Oggi in Provincia di Cuneo siamo molto lontani da questo obiettivo minimo.

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

L'estate dell'incertezza

Nell'estate delle certezze infrante, del disastro Afghanistan, vergogna per l'Occidente, ho scelto tanti giorni, qua e là, di silenzio: camminando lentamente sui sentieri di montagna; scivolando (si fa per dire!) lungo le passeggiate tra paese e paese al mare; potando alberi; pulendo siepi. È stato sempre come immergersi in un mondo altro. Quanto erano lontane le immagini di buona parte di noi a pigiare compulsivamente sui cellulari sempre; le polemiche tra vaccinati e no vax; le incredibili capriole della politica; i giorni del lockdown con i morti, le sirene e la paura; le inutili «comparsate» di divi e presunti tali sui social e i giornali di gossip.

Così, solo e senza orologio, ho sentito i «suoni del silenzio»: le onde del mare a Cogoletto in una bella casa delle suore carmelitane di Santa Teresa che, nonostante il posto splendido, lavorano e pregano con dei sorrisi di serenità trapassante e contagiosa; al colle della Fauniera, sopra Castelmagno e il colle del mulo dove un monumento a Pantani che vi è passato col Giro d'Italia, lascia intatto il mistero sulla fine del campione; a Murazzano dove il latte delle capre s'incontra con il cibo «buono e sano»; lungo il viale della Madonna dei Fiori a Bra o sotto gli alberi del santuario di Cusano; nell'orto di casa ad osservare un pomodoro crescere di giorno in giorno.

È stato bello. Ho capito la ricchezza del silenzio, le scelte del deserto dei santi come Charles De Foucault, il fascino dei monasteri, la forza del tacere, il genio del pensare. E mi sono ritrovato bambino



in mezzo ad un sogno di mezz'estate. Splende alto il sole. Tutt'intorno i profumi del bosco che t'inseguono, t'assediano, ti inebriano: dolcemente. È così dal tempo dei Romani, un angolo incantato. La via sterrata s'inerpica, stancamente. Al di là della collina s'apre lo scenario naturale e irripetibile delle rocche, le montagne rocciose d'Italia. Sono tra le colline della sinistra Tanaro in Piemonte. Terra per una pausa. E ogni passeggiata è un tuffo tra le certezze di ieri e il rigoglioso rinnovarsi della natura. Nell'ombra sovrana, le ricchezze del sottobosco inesplorato: tra le felci e il mirtillo, tra i mughetti e il narciso. C'è l'orchidea e una soffusa atmosfera da sogno. Full immersion nella Laudato si' di Papa Francesco. Ed è anche l'ora di cogliere le geometrie naturali del

bosco e degli alberi.

Cammino e sento il temporale formarsi: le nuvole fondersi, dividersi, affastellarsi; il vento sembra cattivo e minaccioso, un silenzio ed una luce irreali riempiono quest'angolo di mondo. Ecco, le prime gocce e quell'odore di «polvere bagnata», gli uccelli cercano riparo come cani, gatti e tutti gli animali.

È allora che emergono, uno ad uno, rumori che non ho sentito per anni: il fragile stormir delle foglie, lo scricchiolio degli alberi, l'acqua scorrere lungo la strada sterrata. Comincio a capire le lunghe e spesso vacue conversazioni sulle tv in questi due anni di pandemia; rivedo come in un flash-back le ipotesi di governi, presidenti della Repubblica e del Consiglio, maggioranze d'ogni tipo e mi accorgo di quante fake news imbrattano, ogni momento, le nostre vite. Così tanto che alla fine non sappiamo più dove sta il bene e il male, il giusto e l'ingiusto, i ricchi e i poveri. Certo sono stati due anni vissuti pericolosamente e chissà per quanto ancora dovremo lottare: non contro chissà che cosa che vuole cambiare la geopolitica mondiale, contro la pandemia.

E allora, immersi nel mare delle chiacchiere, di tanto in tanto i suoni del silenzio sono la strada giusta: per ascoltare noi, gli altri e anche chi chiede aiuto, dentro e fuori di noi e di casa come quelle donne che a Kabul lanciano i loro bimbi oltre il filo spinato tra le braccia dei soldati; le stesse che non potranno fare sport, studiare con gli altri e così via... come nel Medioevo.

FOTONOTIZIACCIA



In Afghanistan il neocostituito governo talebano vuole imporre uno stato etico, Joe Biden quando ha ordinato il ritiro delle truppe USA era in uno stato etilico.



FRABOSA SOTTANA

Il grande sport torna protagonista a Frabosa Sottana, dove sabato 2 e domenica 3 ottobre 2021 andrà in scena la 33a edizione del Galà della Castagna d'Oro, evento simbolo di un territorio dalla profonda vocazione sportiva e prestigioso palcoscenico che negli anni ha saputo richiamare i maggiori campioni che l'Italia abbia mai espresso in ogni disciplina. Dopo l'anteprima di luglio, che ha visto l'assegnazione della prima Castagna d'Oro 2021 in ambito istituzionale al Generale Francesco Paolo Figliuolo, la tradizione continuerà nel primo weekend di ottobre, quando a raccontarsi al pubblico del Gala Palace saranno la pugile Irma Testa, medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Tokyo 2020 nella categoria Pesi Piuma, Ambra Sabatini, medaglia d'oro nei 100 mt piani alle Paralimpiadi di Tokyo, dove ha stabilito anche il nuovo record mondiale della disciplina, correndo la distanza in 14"11, e Davide Mazzanti, coach della nazionale femminile di pallavolo, appena salita sul tetto d'Europa, conquistando sul 3-1 la finale degli Europei in casa Serbia. «Ancora una volta - dichiara Paolo Bruno, Presidente dell'Associazione Turistica Mondolè e storico organizzatore dell'evento - il Galà della Castagna d'Oro saprà regalare forti emozioni. Irma Testa, Ambra Sabatini e Davide Mazzanti hanno fatto sognare l'Italia e firmato successi che rimangono indelebili nella nostra memoria. Porteranno a Frabosa la loro testimonianza di sportivi, ma anche e prima ancora di donne e di uomini che, con sacrificio e forza di volontà, hanno scritto grandi storie di coraggio e di rivalsa». Storie di rivalsa, come quella di Irma Testa, nata a Torre Annunziata e cresciuta nella palestra di Lucio Zurlo e della «Boxe Vesuviana». Le dicevano che il suo non era uno sport da donne, ma lei sul ring cresceva, si impegnava, trovava la sua strada e a Tokyo 2020, ad appena 23 anni, è diventata la prima donna italiana a vincere una medaglia olimpica nel pugilato. Storie di coraggio, come quella di Ambra Sabatini, appena due anni fa vittima di un grave incidente che le costò l'amputazione della gamba sinistra. Lo sport le ha insegnato a non arrendersi, a non fermarsi. Dopo la riabilitazione ricominciò subito con il ciclismo e con il nuoto e poi, appena ottenuta una protesi idonea (causa per cui si batte da tempo), è tornata a correre in pista. Il suo è certamente uno dei podi più belli di Tokyo 2020, vivido nella memoria nazionale: medaglia d'oro, nuovo record del mondo e podio tutto italiano con le compagne Martina Caironi e Monica Contraffatto. E accanto a queste grandi atlete, un grande coach, Davide Mazzanti, «condottiero» del volley femminile, che, dopo le difficoltà nell'appuntamento olimpico, ha guidato la nazionale italiana alla conquista dei Campionati Europei 2021, nel-

Domenica 3 ottobre il riconoscimento andrà a Irma Testa, Ambra Sabatini e Davide Mazzanti

Galà della Castagna d'Oro: i nomi dei primi premiati

la splendida finale di Belgrado in cui Sylla e compagne si sono imposte con un netto 3-1 sulla nazionale serba, «padrona di casa». Grandi storie di squadra, di vita, di uno sport che insegna a non arrendersi, a rialzarsi, a credere nei propri sogni e che rende-

rà il Galà della Castagna d'Oro 2021 un appuntamento da non perdere.

Informazioni utili

Come da tradizione, la cerimonia di consegna della Castagna d'Oro sarà ad ingresso libero. Nel rispetto della normativa vi-

gente, per accedere al Gala Palace sarà necessario esibire il Green Pass. Per la giornata di domenica 3 ottobre non è prevista prenotazione: si potrà accedere alla sala presentandosi ai varchi d'ingresso con congruo anticipo. Lo show del sabato sera con Orietta Berti



Un momento della presentazione e, sopra, i giornalisti presenti



Sabato 2 ottobre, l'ospite d'onore dell'ormai apprezzatissimo talk show condotto da Marino Bartoletti, sarà l'intramontabile Orietta Berti, che ripercorrerà i suoi cinquantacinque anni di carriera attraverso aneddoti e successi, in un indimenticabile viaggio nella musica italiana dagli Anni '60 ad oggi. Lo spettacolo avrà inizio alle ore 21. Anche la partecipazione a questo appuntamento è gratuita (necessario Green pass), ma è fortemente consigliata la prenotazione al numero 331 8757807 (posti limitati).

Dall'8 al 10 ottobre confermata la camminata «fai da te»

Strafossan, conferme e novità

Domenica 10 ottobre torna la gara agonistica affiancata da una passeggiata di Fitwalking e una non-competitiva di corsa - Da oggi 14 settembre gli allenamenti collettivi e gratuiti di Fit-Walking

Come annunciato la settimana scorsa la Strafossan 2021 si svolgerà e presenterà alcune novità e una importante conferma rispetto all'edizione scorsa. Chiaramente, come sottolinea gli organizzatori dell'omonima Associazione Strafossan, guidati dalla presidentessa Elena Parola, data l'emergenza sanitaria ancora in corso, non sarà possibile offrire un'edizione «classica» come quelle sino al 2019, ma la XXXVI Strafossan sarà di nuovo «speciale», dovendo fare i conti con la pandemia. Sicuramente quella di quest'anno vuol costituire un passo in avanti verso la normalità che gli organizzatori sperano di poter ritrovare già nel 2022 o al massimo l'anno successivo. Per quanto riguarda le caratteristiche della Strafossan 2021, entrando nei dettagli, la conferma principale consiste nel fatto che la classica camminata non-competitiva che riuniva migliaia di partecipanti insieme in contemporanea sul percorso cittadino non si potrà di nuovo svolgere, perché sarebbe ingestibile e potenziale fonte di contagi. Perciò gli organizzatori confermano la versione della <passeggiata fai da te>, sperimentata con successo lo scorso anno. Dall'8 al 10 settembre i partecipanti potranno percorrere il tracciato tradizionale della Strafossan per famiglie, quello che gira intorno al centro storico (viale Mellano, piazza Celebrini, piazza Castello, viale Sacerdote, viale Bianco, etc) nel giorno e nell'ora preferiti, da soli o con la famiglia o con un gruppo di amici, facendo così una passeggiata spontanea, che non sa-

rà una manifestazione, ma un evento auto-gestito e <diffuso>. Lungo il percorso saranno di nuovo allestiti dei <selfie-point> dove i partecipanti sono invitati a scattarsi delle foto per poi inviarle agli organizzatori che le pubblicheranno sul sito internet e sui profili social della Strafossan. Particolarmente graditi le foto di famiglie, di gruppi e quelle con i pettorali e i simboli della Strafossan in evidenza. Per quanto riguarda i pettorali confermato il sistema di distribuzione dello scorso anno: a partire dal 25 settembre gli organizzatori allestiranno una postazione in piazza Manfredi dove tutti i giorni sarà possibile acquistare il pettorale versando un'offerta minima. A tutti gli iscritti sarà offerto in omaggio un dono grazie alla collaborazione della Cooperativa Cascina Pensolato con cui è nata una partnership. Confermata anche la collaborazione con il Centro Diurno Il Mosaico di Fossano, mente l'altra novità è la collaborazione con la cooperativa Armonia di Saluzzo, quella che gestisce il laboratorio aperto da Cascina Pensolato

in carcere per dare lavoro ad alcuni detenuti. Al momento dell'iscrizione si potrà indicare la scuola o l'associazione a cui si vuole destinare la propria offerta. Infatti, la Strafossan 2021 conferma il suo ormai tradizionale sostegno alle scuole del territorio, dalle Materne alle Superiori, ma riprende anche a sostenere le associazioni fossanesi (sociali, di volontariato, culturali, sportive) come era sino al 2019, mentre lo scorso anno, date le enormi difficoltà, gli organizzatori si erano concentrati solo sulle scuole. Le associazioni ed i progetti coinvolti saranno resi noti nei prossimi giorni. Come nel 2020 i pettorali non saranno venduti nelle scuole ma solo alla <casetta della Strafossan> in piazza Manfredi e, forse, in alcuni esercizi commerciali che saranno resi noti quanto prima. Riguardo le novità la principale sarà il ritorno della Strafossan agonistica, la gara competitiva organizzata dall'Atletica Fossano '75 che si svolgerà domenica 10 ottobre in mattinata, con

partenza alle 9.30 dal villaggio sportivo in viale della Repubblica, ma percorso diverso dal solito che attraverserà soprattutto la periferia e la campagna verso frazione S.Lucia. La gara agonistica sarà riservata ai tesserati Fidal e si svolgerà su un percorso di 9.9 km. Il pettorale della gara sarà diverso da quello della Strafossan <fai da te>. Le altre novità riguardano sempre la parte agonistica: infatti, la gara vera e propria sarà accompagnata da una non-competitiva e da una manifestazione di Fit-Walking: entrambe saranno aperte a tutti, ma si potrà partecipare solo con pettorale a parte e secondo le regole Fidal, a partire dall'esibizione di un certificato medico non-agonistico (rilasciato da medico di base). Le due prove si possono effettuare in quanto paragonabili ad un allenamento: La non-competitiva prenderà il via alle 9.40 e la prova di Fit-Walking alle 9.45 sempre dal villaggio sportivo dove ci sarà anche l'arrivo della Strafossan agonistica e delle altre 2 prove. Per garantire il necessario distanziamento la partenza degli atleti avverrà con una sorta di <griglia> come in Formula 1 o nel Motomondiale. In particolare, per favorire la partecipazione alla manifestazione di Fit-Walking, realizzata in collaborazione con la scuola dei fratelli Damilano, l'Atleti-

ca Fossano 75 organizza, a partire da oggi, martedì 14 settembre, una serie di allenamenti collettivi aperti a tutti e curati da esperti tecnici Fidal. Gli allenamenti sono gratuiti, aperti a tutti e per partecipare basta trovarsi nei punti d'incontro alle ore 19 senza bisogno di iscriversi. Questo il calendario degli allenamenti **Martedì 14 settembre**, ore 19: piazza d'Armi di fianco al chiosco-bar. **Martedì 21 settembre**, ore 19: piazza Castello di fronte all'ingresso. **Martedì 28 settembre**, ore 19: pista di atletica in viale della Repubblica. **Martedì 5 ottobre**, ore 19: Giardini di via S.Lucia e prova percorso Strafossan 2021. Tutti gli allenamenti collettivi saranno guidati dai tecnici dell'Atletica Fossano '75 Crf da contattare per informazioni tramite i profili social. Per partecipare alla non-competitiva e al Fit-Walking bisognerà iscriversi entro il 7 ottobre presso l'Atletica Fossano 75 e con un pettorale diverso da quello della strafossan <classica>. Chiaramente per partecipare a entrambi bisogna prendere i 2 distinti pettorali. Per ulteriori informazioni tecniche visitare il sito www.strafossan.it e i profili social della Strafossan su Facebook e su Twitter.

Massimo Giaccardo



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

OGGI, MARTEDÌ, UN INCONTRO SUI PROBLEMI RELATIVI ALL'ASTA DEL TANARO

Siccità: previste deviazioni irrigue

Non piove e si prolunga il periodo di siccità che in questi mesi estivi ha colpito gran parte della provincia di Cuneo, soprattutto il settore vallivo sud-occidentale della Granda. I rapporti di Arpa Piemonte testimoniano, infatti, come si sia registrata una drastica diminuzione della risorsa idrica disponibile nei corsi d'acqua della bassa pianura cuneese. Tale deficit ha colpito in special modo, come già altre volte in passato, il comparto agricolo della Granda. In tale contesto la Provincia di Cuneo si è fatta promotrice di alcune riunioni, svoltesi tra il 25 agosto e il 6 settembre, radunando allo stesso tavolo i Consorzi irrigui interessati, la Regione Piemonte e l'Arpa (Agenzia Regionale di Protezione Ambientale del Piemonte) allo scopo di individuare modalità condivise per il superamento delle criticità e trovare una difficile mediazione tra le richieste d'aiuto dell'agricoltura e la tutela ambientale dei corsi d'acqua. Dopo questi incontri la Provincia ha adottato provvedimenti per le aste del fiume Stura di Demonte e dei torrenti Gesso e Grana-Mellea di regola-



zione dei prelievi, di parziale deroga ai rilasci del deflusso minimo vitale (dvm) delle derivazioni irrigue interessate dal deficit idrico e, nel caso del torrente Maira, la nomina di un "regolatore delle acque". Tale figura, prevista dalla normativa nazionale, si occuperà - con l'ausilio dei Consorzi irrigui - di definire i riparti delle acque disponibili nelle condizioni di carenza idrica, consentendo anche di contemperare le diverse esigenze manifestate dai

concessionari. La Provincia ha inoltre convocato per martedì 14 settembre un tavolo specifico per l'asta del fiume Tanaro per affrontare gli stessi problemi. Terminata la stagione irrigua, proseguirà il lavoro di rinnovo delle grandi derivazioni irrigue cuneesi che vedrà la Provincia ed i Consorzi irrigui impegnati in un percorso virtuoso di adeguamento dei prelievi, con un occhio vigile a fronte alle mutate condizioni climatiche.

SICCITÀ: UNA CATASTROFE ANNUNCIATA

Luciano Casasole

Nelle bellissime tavole, dipinte a mano, del catasto napoleonico i confini tra i lotti agricoli sono delimitati da un sistema di canali di irrigazione bordati da filari di alberi e tali sono rimasti fino ad una trentina di anni fa, quando l'esigenza di sfruttare al massimo il suolo e di ridurre la manodopera ha portato, inverno dopo inverno, all'intubazione della rete di canali irrigui ed all'estirpazione dei filari di alberi. Liberata da milioni di alberi, la Pianura Padana è diventata una enorme piattaforma che fa da supporto ad un'agricoltura industrializzata che, una volta estirpata la piccola percentuale residua di filari di alberi, potrà finalmente adottare macchine operatrici computerizzate che non avranno più bisogno di conducente a bordo. La nuova rete interrata di tubature in cemento ha sostituito la delimitazione dei confini svolta dagli alberi, che con la loro ombra "penalizzavano" i filari coltivati più vicini e, allo stesso tempo, riduce i tempi di irrigazione. A desertificazione terminata pochi grandi proprietari potranno coltivare enormi quantità di suolo senza quasi bisogno di personale. Il progetto non ha però tenuto conto del ciclo dell'acqua, che non piove dal cielo per caso. Una buona per-



centuale di vapore delle nuvole viene infatti veicolata dalle foglie degli alberi, la cui estirpazione quasi totale ha danneggiato gravemente il ciclo dell'acqua, per cui le precipitazioni si sono ridotte e il sole "cuoce" senza scampo anche le porzioni di piantagione che sarebbero state protette dall'ombra degli alberi. Le organizzazioni di settore hanno un peso politico molto forte, la politica vive di voti e l'interesse politico finisce troppo spesso per prevalere sull'interesse generale. Nel frattempo, in Italia si stanno estirpando i filari residui, si continua a

cementificare il suolo al ritmo di un metro quadrato al minuto e, come se non bastasse, la moda dei campi da calcio in erba sintetica ha un grande futuro. Ci stiamo suicidando, ma continuiamo a non vedere. E' impensabile che il Papa possa, da solo, supplire alle carenze della politica, della cultura ufficiale, della scuola, dell'università e della Chiesa diffusa sul territorio ed è necessario che chiunque abbia responsabilità di governo a qualsiasi livello la smetta di fare finta di non vedere ed ognuno, per quanto gli compete, dia il proprio contributo ad un'inversione di rotta.

PRESENTATO A BENE VAGIENNA IL VOLUME DEGLI ATTI DEL CONVEGNO SVOLTOSI NEL 2020

Bene ricorda Giorgio Maria Lombardi, grande giurista, storico e amministratore

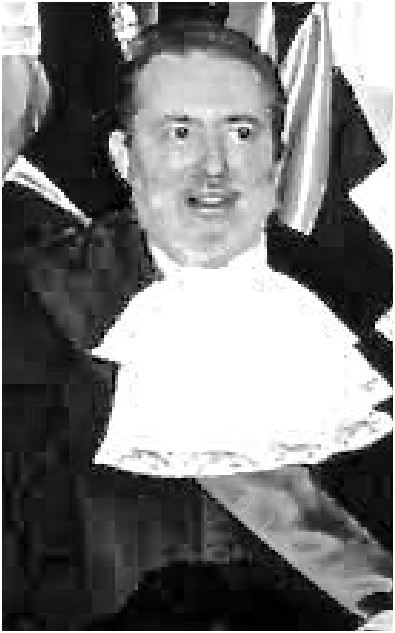
BENE VAGIENNA

Sabato pomeriggio 11 settembre, presso Casa Ravera in Bene Vagienna, è stato presentato il volume degli Atti del Convegno, tenutosi lo scorso anno (17 ottobre 2020) «Giorgio Maria Lombardi. Giurista, storico e amministratore. A dieci anni dalla scomparsa». Ambedue queste iniziative si devono al prezioso impegno dell'Associazione Amici di Bene e del suo presi-

dente dott. Michelangelo Fessia. Se nel corso del convegno dell'anno passato era stato anche effettuato un annullo filatelico per commemorare la figura dell'illustre studioso, la cerimonia di presentazione degli Atti (editi a cura di S. Sicardi, G. Mola di Nomaglio e M. Fessia, dal Centro Studi Piemontesi), alla presenza della vedova e di molti familiari del professore, è iniziata con il toccante intervento, in collegamento in remoto, del figlio Marco,

attualmente ambasciatore in Tanzania. E' stato poi richiesto alla signora Lombardi di inaugurare l'intitolazione della Sala conferenze in Casa Ravera alla memoria dell'illustre professore. Si sono susseguiti, dopo il saluto del rappresentante del Comune e della Fondazione CRC che ha patrocinato l'iniziativa, una serie di interventi in ricordo del prof. Lombardi, autorevole studioso di diritto e di storia (con notevoli contributi sulla storia benese), da

parte di alcuni allievi (Stefano Sicardi ed Elisabetta di Suni), dell'amico Gustavo Mola di Nomaglio e di chi collaborò con lui per molti anni nel Comune di Montaldo di Mondovì (la segretaria comunale di allora, Marina Aimo Perotti). Il dott. Fessia, che ha coordinato l'incontro, ha, in conclusione, illustrato una serie di importanti iniziative dei prossimi mesi organizzate dall'Associazione Amici di Bene.



APPUNTAMENTO DOMENICA 19 DALLE 14,30

Un invito a «Vivere» il Parco Fluviale

Domenica 19 settembre a Fossano si svolgeranno una serie di iniziative per valorizzare l'area protetta del fiume Stura. Il Comitato Pro Parco fluviale di Fossano ha subito raccolto l'invito dell'US ACLI e, insieme a decine di associazioni fossanesi, ha deciso di organizzare per domenica 19 settembre una manifestazione dal significativo titolo «Viviamo il Parco - Una giornata da dedicare al nostro fiume». Tra mille difficoltà logistiche, burocratiche e di altra natura, un gruppo di associazioni fossanesi è riuscita a organizzare questo primo evento in

un'area, i Bagni Pedro, già cara ai fossanesi da diverse generazioni. Preceduta da due iniziative al mattino (passeggiata Fit-Walking e visita guidata al nuovo Museo «Federico Sacco»), a partire dalle 14,30 ai Bagni Pedro, ben 38 associazioni fossanesi si presenteranno con attività varie, informazione, distribuzione di materiale divulgativo e altro ancora su temi legati all'ambiente, all'attività sportiva all'aperto, alla sostenibilità, all'attenzione agli altri, al territorio. «Raramente a Fossano scrivono gli organizzatori - si sono viste riunite in un unico evento tante associazioni di volontariato. E' sicuramente un se-



gno di attenzione, di grande attenzione a quel piccolo patrimonio di

«naturalità» che abbiamo a poche centinaia di metri dalla città, sulle spon-

de del nostro fiume Stura. E' chiaro però che il successo dell'iniziativa

(almeno per ora a livello di associazioni) non si ferma solo alla nostra

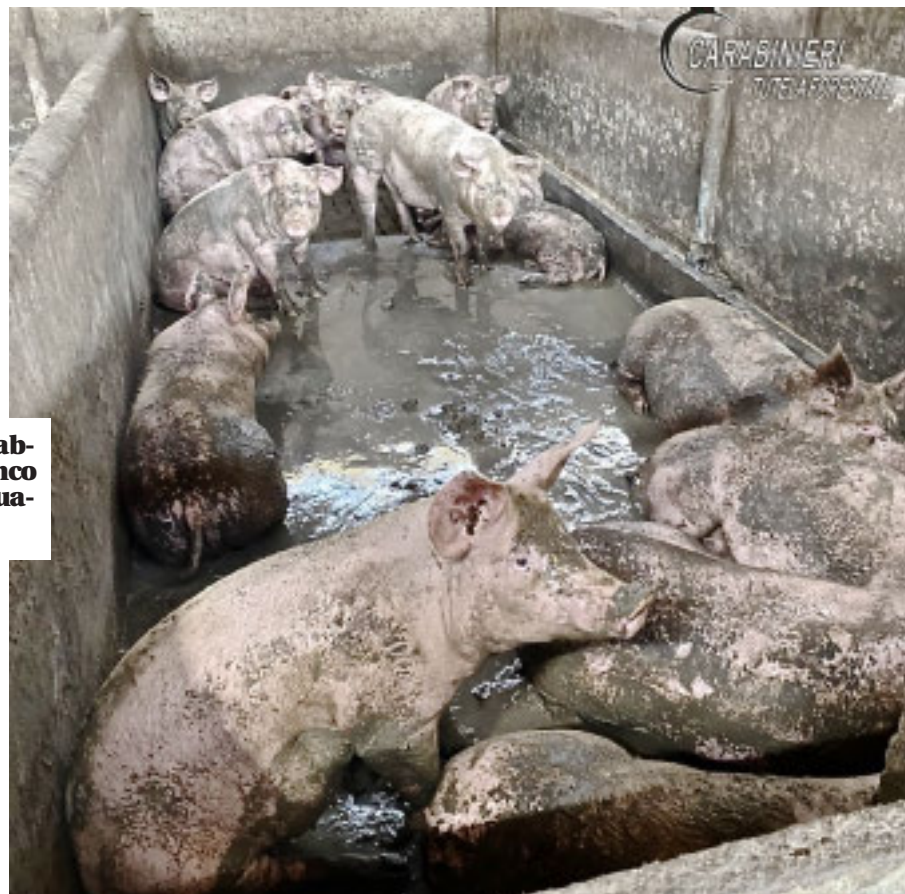
Stura ma ingloba anche tematiche di più ampio respiro come la sostenibilità ambientale, la percezione che ogni cambiamento può partire anche dalle nostre piccole azioni quotidiane, l'attenzione agli ultimi». La Prenotazioni alle Attività è obbligatoria (link: <https://bit.ly/2X6qUOm>), gradita anche solo per la visita agli stand. Necessario Green Pass, abbigliamento e scarpe adatte e portare una borraccia. Link per scaricare il Volantino (diffondilo sui social): <http://bit.ly/3jWxmAe>. Link per scaricare il Programma dettagliato: <http://bit.ly/3BP4EY4>

Intervento congiunto a Fossano di Carabinieri Forestali e veterinari ASL

Maiali in un allevamento-lager



Sopra carcasse abbandonate, a fianco un box senza evacuazione liquami



I militari della Stazione Carabinieri Forestali di Cuneo, coadiuvati da personale del servizio veterinario dell'Asl, sono recentemente intervenuti presso un allevamento con circa 2.000 suini in comune di Fossano, rinvenendo una situazione di marcata irregolarità. Al momento del controllo, nel piazzale

dell'azienda erano accumulate decine di carcasse di suini in avanzato stato di putrefazione, mentre altre sono state rinvenute nei locali adibiti alla stabulazione, abbandonate e lasciate al consumo alimentare degli altri animali. Gli stalli dei suini, obsoleti, di dimensioni non adeguate e tali da provocare ferite e

patologie agli animali presenti, non presentavano sistemi di scolo dei liquami. I veterinari, constatate le numerose irregolarità strutturali e le carenze igienico sanitarie della gestione, hanno valutato che la detenzione degli animali fosse incompatibile con la natura degli stessi e produttiva di gravi sofferenze.

La titolare dell'azienda è stata segnalata alla Procura della Repubblica presso il tribunale di Cuneo per reati in materia di gestione dei rifiuti e di tutela per il sentimento verso gli animali. Altre sanzioni amministrative in ambito di sanità ed igiene animale saranno elevate al termine di ulteriori accertamenti.

RADICALI RACCOLGONO FIRME NELLE CARCERI DI CUNEO E FOSSANO

Referendum: raccolte le firme in carcere



Dopo la raccolta di firme a Fossano, come riferiamo sotto, la scorsa settimana (12 settembre), alcuni militanti dell'Associazione Radicali Cuneo - Gianfranco Donadei, sono entrati nel carcere di Cuneo e di Fossano. Durante la visita gli attivisti hanno raccolto le firme dei detenuti per il Referendum Eutanasia, i Referendum Giustizia giusta e il Referendum Caccia. «Giusto che i detenuti, i più emarginati dalla società, abbiano la possibilità di esercitare i propri diritti partecipando alla vita democratica del Paese» hanno dichiarato i Radicali all'uscita dei due istituti.

«A Cuneo» - dichiarano Filippo Blengino, Alessia Lubée e Sabatino Tarquini - «insieme all'autenticatore Emiliano Riba, abbiamo raccolto 27 firme. I detenuti hanno risposto molto bene: erano davvero interessati al tema. Riteniamo fondamentale dare a tutti la possibilità di esercitare i propri diritti democratici. La situazione nel carcere ci è parsa tranquilla, indubbiamente più serena di mesi fa. Molto positivi i corsi attivi della scuola alberghiera e edile, fondamentali nel reinserimento sociale delle persone recluse».

«A Fossano» - dichiarano Alexandra Casu, Rosanna Degiovanni e Marco Filippa - «insieme al Consigliere comunale Enzo Brizio, abbiamo raccolto 30 firme. Un'esperienza positiva di rapporto tra chi vive la libertà e quelli a cui è stata sottratta, nel pieno rispetto del dettato costituzionale.»

Nelle foto a fianco le delegazioni dei radicali davanti al carcere di Cuneo e a quello di Fossano

Raccolte dai volontari oltre 600 firme prima di incontrare i detenuti

Referendum Eutanasia: buona adesione a Fossano

Grande soddisfazione per l'Associazione Radicali Cuneo che ha portato a termine la raccolta firme a sostegno del Referendum per l'eutanasia legale.

L'iniziativa ha visto i volontari dei Radicali Cuneo affiancati da quelli di altre forze politiche ed associazioni, in particolare l'Associazione Luca Coscioni, e si è articolata in una serie di banchetti e stand allestiti per tutta l'estate da luglio a inizio settembre presso le principali città della Granda, in particolare in occasione dei mercati settimanali.

Nel complesso nella Granda sono state raccolte circa 7mila firme delle quali ben 600 solo a Fossano.

Nella nostra città hanno aderito all'iniziativa soprattutto i giovani e numerose donne: la stragrande maggioranza dei firmatari aveva già una conoscenza approfondita della



questione.

L'organizzazione della raccolta firme, coordinata per la nostra zona dalla fossanese Alexandra Casu, è stata resa possibile soprattutto grazie alla disponibilità degli autenticatori (tutti volontari), in particolare i consiglieri comunali Enzo Brizio e Rosita Serra, l'avvocato Anna Cravero ed il consigliere regionale Ivano Martinetti.

Soddisfatto Filippo Blengino, referente regionale per la campagna «Eutanasia Legale», che così commenta: «Anche in questa battaglia, per l'ennesima volta, le persone si sono mostrate essere più avanti della politica. Ai banchetti abbiamo sempre avuto code di cittadini che volevano dare il proprio contributo, con una firma, a questa lotta di civiltà. Sono moltissimi i giovani e le donne che firmano e si mobilitano concretamente

per la raccolta delle sottoscrizioni, a dimostrazione del fatto che la politica, soprattutto quella concreta fatta fuori dai palazzi del potere, non è solo in mano a uomini meno giovani.

Con questo referendum vogliamo solamente riconoscere alle persone che soffrono e che sono in uno stato di malattia terminale, il diritto di morire con dignità, senza dover emigrare all'estero per ottenere l'eutanasia».

Le iniziative dell'Associazione Radicali Cuneo sono proseguite domenica 12 settembre presso il Carcere di Fossano dove i volontari, accompagnati da Enzo Brizio in qualità di autenticatore, hanno offerto ai detenuti l'opportunità di aderire non solo al referendum per l'eutanasia legale, ma anche ai referendum sulla giustizia ed a quello sulla caccia.

Massimo Giaccardo

Il padre del giocatore della Juve e della Nazionale vive a Fossano

Un’Africa da cui non fuggire, è il sogno del babbo di Kean

Amico e sostenitore di Tallone è “primo tifoso” della promessa del calcio italiano

A Fossano, davanti alla tv, sabato pomeriggio, a soffrire – e non gioire – per le sorti della Juventus opposta al Napoli, nella terza giornata del campionato di serie A, c’era anche un tifoso speciale. Biorou Jean Kean, sessant’anni, è padre di nove figli, tra cui anche Moise, attaccante che quest’anno è tornato in bianconero alla corte di mister Allegri. Originario della Costa d’Avorio, Biorou Jean ha vissuto e lavorato per 22 anni a Vercelli, e nel 2013 si è trasferito proprio a Fossano come avevamo già riferito in passato. Nel frattempo, la carriera calcistica del figlio – classe 2000 – è sbocciata ed ha avuto una escalation di grande spessore: alle giovanili con il Don Bosco e l’AC Asti al primo assaggio di professionismo nelle giovanili del Torino nel 2007, il vero amore è però bianconero e sboccia nel 2011: un amore intenso, suggellato da un record incancellabile, dato che Moise Kean è il primo “millennial” (ossia nato nel nuovo millennio) a realizzare una rete in serie A, nell’ultima partita della stagione 2016-17 a Bologna. Altra storia parallela quella con la maglia azzurra: Moise è italiano a tutti gli effetti, e debutta con la maglia della Under 15 per poi seguire tutta la trafila delle nazionali giovanili, fino all’esordio a 18 anni e 8 mesi nella nazionale maggiore di Roberto Mancini. Altro record in azzurro, che bisca quello in bianconero: nel 2019 è anche il primo millennial ad andare in gol con la nazionale ita-



liana. Nel frattempo, Moise è stato in prestito a Verona, per “farsi le ossa” in una provinciale, come si usava dire una volta. Il rientro alla Juve non è privo di scossoni, pare che il ragazzo abbia un temperamento complicato: i tifosi bianconeri non sanno spiegarsi il trasferimento all’Everton (40 milioni sono una bella cifra, ma il valore di un prodotto del Settore giovanile appare ben superiore) in Inghilterra, preludio al passaggio in prestito al Paris Saint Germain (ancora lontano da

Messi; 26 presenze e 13 gol in Ligue 1). Per poi tornare all’ovile, alla Vecchia Signora del calcio italiano, con l’ingrato compito di non far rimpiangere un certo Cristiano Ronaldo. La storia di Moise si innesta inevitabilmente con quella del padre. Di cui Piazza Grande si era già occupata, all’epoca dell’ultima campagna elettorale di Fossano. Schierato apertamente con Dario Tallone, Biorou si professa apertamente leghista, e diventa quasi un caso, una curiosità. Vorrebbe candidarsi

nelle liste a sostegno del candidato sindaco, ma non ha la cittadinanza italiana e la legge pertanto non glielo consente. Biorou Jean è laureato in Agronomia, ha lavorato per la Regione Piemonte nelle risaie di Vercelli, prima di mettersi in proprio con una società di consulenza per agricoltori dell’Astigiano, proprio dove Moise ha mosso i primi passi sui campi di calcio. Il suo orientamento politico e pratico naviga sull’onda dell’ “aiutiamoli a casa loro”: la sua volontà, narrata ad un quotidiano nei giorni scorsi, è quella di creare una Scuola di formazione professionale in Costa d’Avorio, impiantando il know-how acquisito nella coltivazione dei terreni di proprietà. La realizzazione di un sogno di cui aveva già parlato al nostro giornale, creare opportunità di lavoro in Africa pe dare opportunità e non costringere la gente verso una migrazione che non offre ormai nulla. Creando risaie, campi di mais e cacao. Pare che al proposito sia già avviato un discorso con la Regione. Nel frattempo, Biorou Jean

si gode la notorietà del figlio (con il quale però, stando alla parte più gossippa della stampa, non sembra abbia un ottimo rapporto), per il quale tifa smodatamente, sia in ma-

glia azzurra – dove ha pesantemente contribuito con una doppietta vittoria con la Lituania che ha sancito la “ripartenza” della squadra di Mancini – che in maglia biancone-

ra, con la quale ha avuto per ora un esordio sfortunato e dove – viste le premesse del campionato – lo attende un compito per nulla semplice.

r.f.

PESCA: TROFEO DELLA SOLIDARIETÀ

Come ormai tradizione, la società Amici Pescatori Fossanesi organizza anche quest’anno, in collaborazione con la Fipsas Provinciale, il <Trofeo della Solidarietà>, gara di pesca alla trota in lago, giunto alla sua V edizione e riservata alla categoria Adulti, il cui ricavato sarà devoluto, in collaborazione con la Fipsas Marche, come gli anni precedenti, a favore dei terremotati del Comune di Arquata del Tronto, duramente colpito dal sisma che pochi anni fa ha devastato Amatrice, Accumoli, Arquata del Tronto, e numerosi altri paesi tra Lazio, Marche e Umbria. L’appuntamento è in programma domenica 19 settembre presso il Lago Olmi di frazione S. Sebastiano di Fossano con inizio alle ore 8.30 e la gara è aperta sia ai Soci APF che ai non soci, ma con posti limitati ad 80 nel rispetto delle norme anti-Covid 19. Infatti, tutto intorno al Lago Olmi sono state ricavate 80 postazioni fisse di pe-

sca che garantiscono la necessaria distanza interpersonale. Tutti i partecipanti saranno premiati. La prima semina sarà di 180 kg di trote, poi la seconda semina e inizio garta alle 9.15 a garanzia dei 5 kg di trote per ogni partecipante. Quota di adesione: 20 euro a testa presso il tel. 338/7054753 (Cesare Cravero) il negozio di articoli sportivi Cerrato Sport di viale Vallauri 4, Fossano sino a sabato 18 settembre ore 12. Ai soci APF sono riservati 50 posti e agli esterni 30 posti (o più se i soci non dovessero esaurire quelli riservati a loro) Per l’ingresso al Lago Olmi è obbligatoria la mascherina che potrà essere tolta durante la gara sul posto di pesca assegnato. Inoltre, vigono le norme anti-Covid attualmente in vigore per le manifestazioni sportive. Le postazioni di pesca sono distanziate di 3 metri l’una dall’altra. Per informazioni tel. 338/7054753 (Cesare Cravero).



CUPOLELIDO

acquaparco

APERTO TUTTI I GIORNI
dalle 9,30 alle 18,30



ESTATE DUEMILA21



cupolelido.it



Cupolelido Acquaparco



@cupolelido

Strada Regionale 20 Cavallermaggiore (CN)
InfoLine: 0172.713333 - 0172.381280

Coglie nel segno la Festa di Quartiere del rione biancorosso

Borgo San Bernardo, che festa!

Tutto esaurito per la Polentata con posti contingentati, unico evento gastronomico per le feste di quartiere di quest'anno a Fossano

Coglie nel segno la Festa di Borgo San Bernardo che sabato e domenica appena trascorsi ha fatto ripartire la Feste dei Quartieri a Fossano dopo oltre un anno di stop a causa della pandemia.

Infatti, il grande interesse e la buona partecipazione all'evento hanno premiato l'impegno del Comitato di Quartiere e dei tanti volontari che hanno avuto il coraggio di affrontare questa sfida, superando le tante difficoltà per organizzare l'iniziativa nel rispetto delle norme di sicurezza anti-Covid 19.

Una scommessa vinta dai volontari biancorossi che hanno allestito dei festeggiamenti in piena sicurezza, con controlli appropriati, senza creare né assembramenti né situazioni potenzialmente a rischio.

Infatti, tutto si è svolto in tranquillità, seppur chiaramente in una forma ridotta rispetto alle edizioni passate, ma il successo è stato già quello di essere riuscita a fare la festa, unico Borgo quest'anno a Fossano.

Gli altri rioni, infatti, finora si sono limitati alle celebrazioni religiose, alla consegna dei tradizionali premi ed a iniziative collaterali, ma senza eventi gastronomici né altre iniziative con presenza di folto pubblico.

Nel successo di Borgo S. Bernardo fondamentale la collaborazione dei Frati Cappuccini del convento fossanese, che hanno messo a disposizione dell'evento il loro cortile che affaccia su via Verdi ed illoro giardino dove il Comitato di Quartiere ha allestito le strutture della festa, invece che sul sagrato della chiesa e nelle strade adiacenti come di consueto. Questo ha permesso ai volontari di disporre di un luogo chiuso, più facilmente gestibile, di controllare l'ingresso e l'uscita dal grande portone su via Verdi, disciplinando il flusso dei parteci-



panti e consentendo di verificare in modo rapido e disciplinato i Green Pass dei partecipanti. Infatti, tutti gli intervenuti all'evento hanno esibito il <certificato verde> per essere ammessi ai vari momenti della festa, tranne che alla S.Messa, celebrata sempre all'aperto. La kermesse biancorossa quest'anno è durata solo 2 giorni, con programma ridotto causa la pandemia, Sabato pomeriggio ad aprire i festeggiamenti prima i tradizionali giochi per i bambini presso il cortile dell'oratorio parrocchiale e

poi la III edizione de <Il Borgo della Birra>, l'iniziativa dedicata alla degustazione di oltre 48 tipi di birra, alla spina o in bottiglia, che ha richiamato un discreto numero di partecipanti, specie giovani, soprattutto dal tardo pomeriggio ed in serata, nonostante la pubblicità fatta solo on-line sui social, oltre che sui giornali locali, proprio per evitare afflusso di pubblico eccessivo e difficile da controllare, mentre cos' tutto si è svolto in sicurezza. Successo pieno in serata per la tradizionale Polentata, in realtà una cena vera e pro-

pria, che ha fatto il tutto esaurito in prevendita, esaurendo in pochissimi giorni i 200 posti disponibili. A questi si sono aggiunti oltre una cinquantina di menù da asporto, distribuiti all'esterno così da non creare assembramenti e aprire la cena anche a chi, per motivi di salute o non vaccinato, non poteva entrare alla manifestazione. In totale quasi 350 i commensali, tenendo conto della settantina di volontari che hanno collaborato alla festa e mangiato chi prima chi dopo, per evitare assembramenti e situazioni a rischio.

Da sottolineare che le tavolate sono state allestite tutto intorno al cortile, a distanza di sicurezza le une dalle altre e che i commensali sono stati riuniti per famiglie e per persone congiunte, in modo da evitare contatti stretti tra non conviventi. Comunque in grandissima parte i 200 commensali erano borgatini di S. Bernardo con pochi inserimenti dall'esterno, dato i posti disponibili ridotti. Ricordiamo, infatti, che la polentata di Borgo S. Bernardo è uno degli eventi clou delle feste dei rioni fossanesi e, nelle edizioni passate, molte vol-

te ha fatto il tutto esaurito con oltre 800 commensali da tutta la città, che mangiavano cena su più turni, affollando le strade intorno alla chiesa per decine e decine di metri. La serata si è svolta in modo tranquillo, con la cena servita ai tavoli dalle ragazze e dai ragazzi, oltre una quarantina, che pure quest'anno hanno affiancato il Comitato e la trentina di volontari adulti, che hanno curato la cucina e gestito il bar e la degustazione delle birre e l'organizzazione complessiva.

La serata è stata piacevole, accompagnata da una musica sft di sottofondo e si è protratta sino alle ore piccole perché ha fatto riscoprire la voglia di stare insieme come comunità dopo tanti mesi di lockdown. Domenica mattina la Festa biancorossa è proseguita con la celebrazione della S.Messa allestita come lo scorso anno, nel cortile-sagrato del convento dei Cappuccini, sul lato di via Battisti, in modo da permettere una partecipazione maggiore rispetto all'interno della chiesa.

Buona la partecipazione al-

la funzione celebrata dal parroco don Sergio Daniele e da Padre Tonino, responsabile del convento dei Cappuccini e animata dalla corale parrocchiale diretta dalla maestra Elena Rosano.

Durante la funzione il parroco ha ringraziato l'impegno dei volontari e sottolineato lo spirito di collaborazione e l'unità di intenti tra il Borgo e la Parrocchia, tra la comunità civile e religiosa che nel rione biancorosso sono particolarmente unite.

Inoltre, sono stati ricordati i defunti del rione ed in particolare don Godfrey Gwang Ombe, il sacerdote tanzaniano che da anni collaborava con la parrocchia, curando in particolare i gruppi giovanili, il catechismo e l'animazione delle S.Messe, morto improvvisamente questa primavera.

A causa delle limitazioni per la pandemia la Festa di Borgo S. Bernardo non è potuta proseguire in giornata, e non ha previsto i consueti concerto, né le serate danzanti e gli altri eventi gastronomici tradizionali.

A chiudere l'evento ci sarà, però, la consueta Gara a bocce alla baraonda che si disputerà questa settimana mercoledì 15 e venerdì 17 sera sui campi della Bocciofila Forti Sani.

Soddisfatto il Comitato di Quartiere, guidato dal presidente Enrico Dalmasso che esprime la sua gioia per essere riuscito ad organizzare l'evento e a farlo nel rispetto delle normative di sicurezza, offrendo alla comunità un momento di gioia e di ritrovo insieme che vuol essere un segno di ripartenza per un cammino di ripresa sociale e del rione nei prossimi mesi.

Il Comitato ringrazia di cuore per la collaborazione i Frati Cappuccini, tutti i volontari, la Parrocchia e la Pro Loco Fossano per le attrezzature e gli sponsor della manifestazione.

Massimo Giaccardo

Venerdì 17 settembre con l'»Ensemble Easy Opera» diretta dal maestro Paolo Fiamingo

Concerto d'autunno a Borgo Vecchio Eventi

Proseguitano intense le attività della rassegna culturale <Borgo Vecchio Eventi>, promossa dall'omonimo Comitato di Quartiere del rione più antico di Fossano, che questa settimana prosegue proponendo il <Concerto d'Autunno> che vedrà protagonista per la terza volta l'»Ensemble Easy Opera», la formazione composta da giovani e valenti musicisti diretti dal maestro Paolo Fiamingo. Questo appuntamento di musica classica sarà in programma venerdì 17 settembre, alle ore 21, presso la chiesa di S. Giovanni, in via Garibaldi 71. Questa volta, tenendo conto del periodo di fine estate, il concerto sarà ospitato all'interno della sala e non più sulla piazzetta esterna come per il <concerto d'Estate> a giugno.

Infatti, si tratta del terzo ed ultimo evento musicale proposto quest'anno dal cartellone della rassegna, con protagonista sempre l'»Ensemble Easy Opera». La serata musicale sarà dedi-

cata al celebre compositore Gustav Mahler del quale verrà eseguita la <Sinfonia n°4 in Sol Maggiore>.

Coordinati dal direttore Paolo Fiamingo, il noto Maestro fossanese, coordinatore dell'as-

sociazione La musica in testa, si esibiranno i giovani musicisti dell'Ensemble Easy opera, composta da: Caterina Mellano (clarinetto), Emily Silvestro (corno), Elio Paschetta (flauto), Giovanni Garino (fagotto),

Tobia Fracchia (timpani e percussioni), Lorenzo martini (pianoforte), Claudio Costamagna (violino), Vittorio Sebeglia (violino), Paolo Burlo (violoncello), Simone Canaparo (contrabbasso). In questa

occasione saranno affiancati dalla soprano Francesca Lanza.

L'iniziativa, come avviene da molti anni nella rassegna borgo Vecchio Eventi. È organizzata nello spirito ormai con-

solidato dell'»evento nell'evento»: infatti, prima e dopo il concerto il pubblico potrà ammirare i quadri della mostra <bi-personale> dedicata ai giovani artisti Mirko Andreoli e Mirko Ferrero.

La mostra è stata inaugurata lo scorso 3 settembre e proseguirà sino a domenica 26 settembre, con apertura al pubblico venerdì, sabato e domenica ore 17-19 e, appunto, apertura straordinaria venerdì 17 settembre durante la serata.

L'ingresso è libero sia al concerto sia alla mostra.

Da sottolineare che nel rispetto delle norme di sicurezza anti-Covid 19 (mascherina obbligatoria, distanziamento interpersonale, sanificazione delle mani, etc) l'ingresso sarà aperto, senza bisogno di prenotazione, ma i posti all'interno della Sala S. Giovanni saranno limitati sino ad esaurimento: di conseguenza è consigliato agli interessati presentarsi in anticipo rispetto all'inizio del concerto.

Massimo Giaccardo

Domenica 19 settembre consegna del «Premio Salice»

Festa ridotta a Borgo Salice

Come già lo scorso anno, anche la Festa del Borgo Salice 2021 a causa dell'emergenza sanitaria per la pandemia da Covid 19, sarà limitata all'essenziale con un programma analogo al 2020.

Infatti, il Comitato di Quartiere è stato costretto ad annullare quasi tutte le consuete iniziative, a partire dagli eventi gastronomici, ludici e sportivi, le serate danzanti e gli spettacoli.

Di conseguenza l'unico giorno della festa sarà domenica 19 settembre quando si svolgeranno solo la tradizionale S.Messa del Borgo e la cerimonia di consegna del <Premio Salice>.

La funzione religiosa sarà celebrata in chiesa alle ore 10.30, presieduta dal parroco don Damiano Raspo, che proprio un anno fa fece il suo ingresso come nuovo pastore della comunità biancorossa.

La funzione sarà animata dalla corale parrocchiale.

Al termine, il Comitato di Quartiere, guidato dalla presidentessa Maria Teresa Cavaglià, consegnerà il <Premio Salice>, il tradizionale riconoscimento che viene assegnato dal Comitato stesso alle persone o famiglie, associazioni od enti che in questi anni si sono impegnati al servizio della comunità civile e re-

ligiosa del quartiere e/o della parrocchia.

Come sempre, bocche cucite su chi sia il premiato/a in modo da non rovinare la sorpresa sia per chi è stato prescelto sia per i borgatini. Il nome verrà svelato al termine della S.messa del Borgo quando a chi sarà stato prescelto verrà consegnata un'apposita targa con la motivazione del premio.

Invece, tutte le altre iniziative sono rimandate al 2022 nella speranza che il Borgo Salice possa tornare ad organizzare dei festeggiamenti in grande stile come di consueto sino a prima della pandemia.

Alestito nei locali dell'ex-tesoreria di via Roma

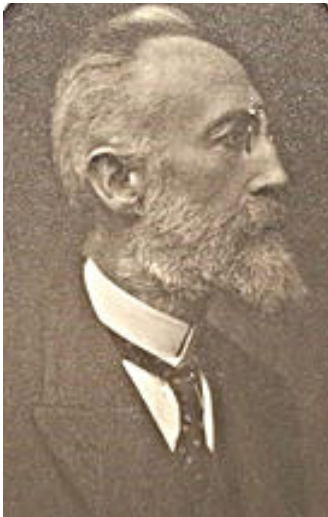
Si inaugura il Museo Geologico

Sabato 18 settembre alle ore 18, a Fossano si svolgerà la cerimonia di inaugurazione del nuovo Museo Geologico <Federico Sacco>, dedicato al celebre geologo fossanese ed allestito in via Roma 126, nei locali dell'ex-tesoreria comunale chiusa da anni. L'iniziativa è promossa da un pool di promotori, coordinati dalla Fondazione Federico Sacco, che coinvolge l'Unione del Fossanese, alcuni altri Comuni del territorio, la Fondazione CRF, la CRF Spa ed altri, che hanno partecipato ad un bando europeo ottenendo i fondi

Intitolato a Federico Sacco. Iniziativa della Fondazione Sacco finanziata da un progetto Alcostra, da Fondazione CRF e CRF Spa e dall'Unione del Fossanese

di un progetto Alcotra denominato <L'avventura geologica>, grazie ai quali si è potuto allestire il museo. La Fondazione CRF e la CRF Spa hanno provveduto a ri-

strutturare i locali. Il Comune di Fossano (che non fa più parte dell'Unione) partecipa in quanto smembro della Fondazione Sacco. L'allestimento del Museo è sta-



to seguito dall'esperto Marco Calandri di Fossano: vi sono esposte alcune importanti collezioni di reperti geologici ed anche fossili, alcuni concessi da privati, altri dall'Università di Torino, pubblicazioni e materiale della Fondazione Sacco e qualcosa anche dello stesso celebre geologo. Il Museo illustra la storia geologica del nostro territorio e si propone anche come utile strumento di didattica rivolto alle scuole di Fossano e di tutta la Granda. Sabato 18 settembre alle 18 si svolgerà l'inaugurazione ufficiale con l'intervento dei pro-

motori del progetto e delle autorità degli enti coinvolti, mentre il Museo sarà già visitabile il giorno successivo nell'ambito della manifestazione <Viviamo il parco> (a piccoli gruppi e su prenotazione), mentre nelle settimane successive sarà programmato un orario di visita per il pubblico. Il tutto nel pieno rispetto della normativa anti-Covid 19 per evitare assembramenti e possibili contagi. Maggiori informazioni sul prossimo numero del giornale.

Massimo Giaccardo

Nella foto Federico Sacco

Il Vescovo di Pinerolo coinvolto nella campagna di sensibilizzazione dell'ASL Torino 3

Derio Olivero testimonial a favore della vaccinazione

In questi giorni mons.Derio Olivero, vescovo di Pinerolo, proveniente dalla Diocesi di Fossano dove ha operato sino a pochi anni fa, è protagonista come testimonial della campagna lanciata sui social media dall'ASL Torino 3 (che comprende il territorio di Pinerolo) per invitare la popolazione a fare il vaccino contro il contagio da Covid 19.

L'iniziativa si intitola <#AslTo3NoCovid - Il vaccino è un diritto> e ha lo scopo di convincere la popolazione a vaccinarsi contro il Coronavirus attraverso le testimonianze di chi si è ammalato e dei sanitari che da 1 anno e mezzo lottano per salvare la vita a chi è gravemente contagiato. Infatti, mons.Olivero nella primavera 2020 durante la prima ondata del covid 19 si ammalò gravemente, fu ricoverato in terapia intensiva all'ospedale Agnelli di Pinerolo e rischiò di morire, restando a lungo intubato e salvandosi dopo una lunga lotta durata settimane.

Il Vescovo di Pinerolo racconta questa sua difficile esperienza in un breve video diffuso sui social nel quale invita le persone a vaccinarsi, sottolineando come il vaccino non sia solo un diritto, ma anche un gesto d'amore e di rispetto verso gli altri, come ha dichiarato ufficialmente anche Papa Francesco.

In seguito a questa iniziativa mons.Derio Olivero è poi stato intervistato dal quotidiano <Repubblica> esprimendo un giudizio netto, determinato anche dalla sua esperienza personale con il Coronavirus, sulla vaccinazione, sul Green



In un breve video racconta la sua difficile esperienza con il Covid 19 e invita a fare il vaccino come gesto di rispetto ed amore verso gli altri

Pass e sui negazionisti. «Avere idee diverse è un diritto, ma il negazionismo non è accettabile - ha sottolineato mons.Olivero - Provo tristezza pensando in particolare a chi ho visto morire accanto a me in ospedale. Almeno per profondo rispetto nei loro confronti e delle loro famiglie, bisogna aprire gli occhi. Negare questa realtà è antiumano. Riguardo a coloro che so-

stengono come il Green Pass e l'obbligo vaccinale sarebbero un'imposizione da dittatura, il Vescovo di Pinerolo ha commentato «Alle parole va dato il giusto significato: libertà, democrazia, responsabilità sono valori profondi. Così come lo è la legge, che dal dopoguerra a oggi ha aumentato i vaccini obbligatori. Il concetto di 'dittatura' va compreso bene: suggerirei a chi lo usa a sproposito di soggiornare per un po' in Iran o in Afghanistan e poi di riparlare». L'intervento di mons.Derio Olivero è stato trasmesso anche dal TG3 Piemonte ed è stato rilanciato dai molti profili social a lui dedicati.

Si può vedere sui profili Facebook e Instagram dell'Asl Torino 3 dove la campagna sta proseguendo in concomitanza con l'inizio dell'anno scolastico. Insieme alla testimonianza di mons.Olivero nella campagna sono coinvolti medici ed infermieri che sono da mesi in prima linea per curare il malati di Covid 19, specie quelli che lavorano nelle Rianimazioni ed al Pronto Soccorso. Inoltre, parlano sanitari che si sono a loro volta ammalati in modo grave ed insegnanti e dirigenti scolastici del territorio dell'Asl Torino 3.

Massimo Giaccardo

BREVI

Corso per Volontari soccorritori con la Croce Bianca

La Croce Bianca di Fossano, dopo 2 anni di sospensione a causa della pandemia, organizza un nuovo corso per volontari aspiranti soccorritori aperto a tutti gli ambosessi che siano maggiorenni.

Il corso prenderà il via martedì 5 ottobre alle ore 20.30 e si articolerà in una serie di incontri ospitati sempre presso la sede della Croce Bianca, in Piazza della paglia 3 a Fossano.

Per partecipare servono: passione e tempo da dedicare agli altri, godere di buona salute ed essere maggiorenni.

Soprattutto l'iniziativa si rivolge a chi

desidera dare una mano a chi si trova in pericolo o in difficoltà o abbia problemi di salute: in una frase a chi vuole aiutare la Croce Bianca ad aiutare gli altri. Attualmente restano ancora dei posti liberi, ma gli interessati al corso sino invitati ad affrettare le adesioni. Per informazioni ed iscrizioni contattare gli uffici della Croce Bianca al tel. 0172/634968 oppure inviare una email a: segreteria@crocebiancafossano.org infine Piazza della paglia 3 in ore ufficio.

CORSI DI ITALIANO

Dopo un periodo di pausa causa la pandemia il CPIA, Centro Provinciale Istruzione degli Adulti riprende ad organizzare a Fossano sia i suoi Corsi di Italiano per Stranieri sia un Corso Serale di Scuola Media per adulti.

Le attività si svolgeranno in collaborazione con il Cnos-Fap dell'istituto Salesiano di Fossano.

Questi corsi sono validi per gli stranieri

ad ottenere il permesso di soggiorno. Le iscrizioni ai corsi si aprono martedì 14 settembre.

Per informazioni ed iscrizioni rivolgersi al Cnos-Fap di via Verdi 22, Fossano, il martedì e il giovedì dalle ore 14 alle 21.30.

Incontro di preghiera

Nuovo appuntamento mercoledì 15 settembre per gli incontri mensili di preghiera promossi a Fossano dal gruppo di preghiera dedicato a S.Pio da Pietrelcina che raduna, in particolare, i devoti di Padre Pio, il celebre frate Cappuccino.

L'incontro prenderà in via alle ore 18 con la recita del Rosario, accompagnata da alcune riflessioni. A seguire alle 18.30 si proseguirà con la partecipazione alla S.Messa feriale. L'iniziativa è aperta a tutti coloro che desiderano unirsi.



ASSOCIAZIONE
CRISTIANE
LAVORATRICI
ITALIANE -
CUNEO

IL TUO 2x1000

al **CTAcli**
CUNEO

NON TI COSTA NIENTE!

codice fiscale:

02384790040



Non ti costa niente! DONA

IL TUO 5x1000

alle **ACLI**

Da un piccolo gesto nascono grandi progetti

Codice Fiscale:

80053230589



Le ACLI consigliano



IL TUO 8x1000

alla **CHIESA**

CATTOLICA

Un piccolo aiuto

per fare tanto.

NON TI COSTA NIENTE!



ASSOCIAZIONE
CRISTIANE
LAVORATRICI
ITALIANE -
CUNEO

Sede Prov.le ACLI: Piazza Virginio 13, CUNEO - Tel: 0171 452611 - Email: info@aclicuneo.it - Web: www.aclicuneo.it

Uffici: **CUNEO "MOVI ACLI"** P.le della Libertà (P.zza Stazione Ferroviaria), movi@aclicuneo.it - **ALBA** P.zza San Francesco 4, ufficio.alba@aclicuneo.it - **BRA** P.zza Roma 5, ufficio.bra@aclicuneo.it - **FOSSANO**, Via Vescovado 16, ufficio.fossano@aclicuneo.it - **MONDOVI'** P.zza S.Maria Maggiore 6, ufficio.mondovi@aclicuneo.it - **SALUZZO** Via Piave 17, ufficio.saluzzo@aclicuneo.it - **SAVIGLIANO** C.so Vittorio Veneto 38, ufficio.savigliano@aclicuneo.it



www.gemcommunication.com

E' necessaria la prenotazione telefonica al numero unico 0171 452611

Edizione in tono minore a causa della pandemia e senza possibilità di provare le discipline sportive

Sport in Piazza: simbolo di ripartenza



Dopo un anno di stop a causa della pandemia da Covid 19, a Fossano è tornata domenica scorsa la manifestazione <Sport in Piazza>, promossa dall'Assessorato allo Sport del Comune di Fossano.

L'evento promozionale è stato ospitato come tradizione presso il parco cittadino di piazza d'Armi e, chiaramente, si è svolto in forma e tono minore rispetto alle edizioni

in periodo pre-psndemia tenute sino al 2019.

Infatti, durante la manifestazione le società sportive locali non hanno potuto, come gli scorsi anni, far provare le varie discipline a bambini e ragazzi, ma si sono dovute limitare a illustrare le proprie attività, in particolare quelle rivolte al settore giovanile, ed a dare informazioni su allenamenti, corsi, quote e modalità di iscrizione e così

via.

Rispetto al solito, minore il numero di società partecipanti, circa una ventina, ognuna delle quali ha allestito un proprio stand: dal calcio a 211 a quello a 5, dal al volley al basket, dalle arti marziali alle scuole di ballo, dalla ginnastica artistica sino agli sbandieratori e musicisti Principi d'Acaja.

Discreta la partecipazione da parte del pubblico specie famiglie con

figli in età scolare, interessate a saperne di più sui vari corsi e sugli allenamenti.

Chiaramente rispetto alle edizioni passate i partecipanti sono stati molti meno, perchè il successo di questo evento era proprio la partecipazione attiva da parte di bambini e ragazzi, coinvolti da ogni società nel provare i rispettivi sport, fatto che stavolta non è stato possibile per le limitazioni imposte

causa la pandemia

Comunque numerosi dirigenti si sono detti contenti che l'evento si sia potuto tenere per dare un segnale di ripartenza delle attività sportive giovanili a Fossano dopo un'annata di sosta forzata.

Tutto si è svolto nel rispetto delle norme anti-Covid 19 con ingresso al parco consentito solo a chi presentava il Green Pass.

Massimo Giaccardo

Autocertificazione della temperatura per gli under 12

La scuola è ripartita

In molti plessi ingressi e orari differenziati

qualche giorno per capire meglio la situazione.

Invece, le mense scolastiche a Fossano dovrebbero iniziare ad entrare in funzione dal 27 settembre.

Ovviamente nei prossimi giorni si avranno ulteriori informazioni sui diversi problemi emersi in queste prime ore.

mg

LETTERA APERTA AL SINDACO

Chiarezza sulle date del servizio mensa

Gentile Sindaco Tallone, gentile Giunta Comunale,

intendo con la presente, in qualità di Consigliere di Istituto della scuola "Andrea Paglieri" - oltre che Presidente della Consulta della Famiglia di Codesto Comune -, sottoporvi una problematica piuttosto critica e urgente riguardante numerose famiglie fossanesi in questi giorni di inizio anno scolastico:

Tra lunedì 6 e martedì 7 settembre i due istituti scolastici cittadini hanno comunicato ai genitori, in assoluta contraddizione con la comunicazione comunale a firma della dottoressa Pelazza datata 10 agosto 2021, che il servizio mensa per gli alunni non sarebbe stato erogato prima del 27 settembre p.v.

E' chiaro che una comunicazione ufficiale dell'ente comunale diramata con più di un mese di anticipo sull'inizio delle lezioni, oltre che idealmente far ben sperare sul superamento dello sfasamento temporale tra l'inizio dell'anno scolastico e l'inizio dell'erogazione dei servizi comunali integrativi dovuto ad una gestione emergenziale come quella da Covid 19 (anche se mi risulta che anche in anni passati si verificò uno sfasamento simile...), pone le famiglie nella condizione di focalizzarsi in tempi congrui sulla propria organizzazione oraria e logistica, gioco forza influenzata in primis dagli orari di frequenza della didattica da parte dei membri in età scolare.

Sottolineo vieppiù che non ritengo attendibile alcuna ipotesi di responsabilità tecnica da parte di codesta amministrazione rispetto al corto circuito che si è venuto a creare tra la comunicazione di partenza posticipata dei servizi di mensa, di completo appannaggio degli istituti, e la precisa indicazione emessa a inizio agosto sulla disponibilità piena da parte del Comune stesso di poter erogare tali servizi già dal 13/14 settembre.

Da alcune interlocuzioni pare infatti che tale decisione sia dovuta a null'altro che al ritardo con cui dal livello Ministeriale saranno inoltrati agli Istituti "Sacco" e "Paglieri" i parametri di capienza organica, con particolare riguardo al cosiddetto «personale Covid».

Dando dunque per scontato come afferente al Ministero dell'istruzione il motivo della procrastinazione dell'inizio di erogazione del servizio mensa, questa mia intende focalizzarsi esclusivamente su alcune ipotesi di soluzione, che possano evitare importanti disagi per molte famiglie e che mi permettano, non senza essermi confrontato con altri genitori e rappresentanti, di sottoporvi.

In primis abbiamo immaginato l'ipotesi di copertura della vacanza di personale sulle «funzioni miste» legate al servizio mensa, tramite l'utilizzo di personale

temporaneo aggiunto (principalmente da cooperativa) arruolabile da parte del Comune, con una risposta positiva e locale ad una problematica che pare avere cause e motivi ministeriali.

In secondo luogo, trattandosi in pratica di un periodo di non più di dieci giorni effettivi di mancata erogazione del servizio, abbiamo elaborato una ipotesi di reperimento delle figure atte al sistema del servizio mensa tramite disponibilità volontarie (anche eventualmente coinvolgendo i genitori degli alunni attraverso un sistema di turnazioni). Ci rendiamo conto che tale ipotesi comporti un impegno ed un importante lavoro di corretto «inquadramento» dei soggetti eventualmente all'uopo disponibili e preposti, ma sappiamo che è concreta sia la possibilità di reclutare personale volontario per le più disparate attività paradidattiche, sia che tale ipotesi - personale volontario utilizzato formalmente per attività correlate alla mensa scolastica - è già realtà in taluni contesti comunali. Mi risulta peraltro che dal registro volontari comunale di Fossano in passato diverse figure furono impiegate in attività paradidattiche in accordo con le singole scuole.

Ci siamo poi spinti a ipotizzare la copertura dei costi correlati alla prima ipotesi, ed abbiamo individuato anche in un intervento economico una tantum da parte delle famiglie fruitrici del servizio, una parte più o meno cospicua di tale copertura.

Ci permettiamo però di spingerci a dirvi che una copertura totale a carico delle casse comunali sarebbe auspicabile, data la estrema e notevole necessità per molte realtà familiari.

Certo questo nostro pensiero si scontra con quella che risulterebbe essere la possibilità economica del Comune a tal fine, e su questo solamente voi potete averla chiara e, nel caso, verificare insieme agli uffici

Restando a disposizione per ogni tipo di interlocuzione, confidiamo che possiate dedicare a questa nostra lettera la riflessione importante e molto urgente di cui secondo noi necessita, riflessione la cui conseguenza in senso di accoglimento, ci permettiamo, sarebbe coerente e strettamente correlata ad un punto fondamentale con il quale Codesta amministrazione ha presentato il proprio programma elettorale alla popolazione fossanese sia per quanto riguarda le premesse di pagina 1 del documento che per quanto riguarda le azioni indicate alle pagine 14 e 15 dello stesso, in sostanza una politica attenta e costante al mondo familiare, anche in frangenti emergenziali come quello che vi stiamo sottoponendo

Fabrizio Biolè

Gita a Roma e ai Castelli Romani con la Soms Fossano

La Società Operaia di Fossano organizza in collaborazione con l'Agenzia Fashion Travel una gita di 5 giorni alla scoperta di Roma e dei Castelli Romani con la possibilità di partecipare all'udienza di Papa Francesco in Vaticano. Il programma della gita prevede:

1° giorno: viaggio da Fossano a Orvieto, con visita alla città, poi ripresa viaggio sino a Roma e pernottamento in hotel.
2° giorno: visita ai monumenti di Roma Classica e Barocca.
3° giorno: Visita ai Castelli Romani.
4° giorno: Partecipazione all'udienza pa-

pale e visita ai Musei Vaticani.

5° giorno: Rientro da Roma a Fossano. Le iscrizioni si raccolgono a partire dal 14 settembre presso l'agenzia Fashion Travel con versamento di acconto pari al 30% della quota. Saldo 10 giorni prima della partenza.

Quota di partecipazione: Soci Soms 471 euro - Parenti Soci 480 euro.

La gita si effettuerà con minimo 24 partecipanti.

Per informazioni contattare i tel.349/2660072 (Maria) - 338/3666856 (Laura).

QUASI CERTA LA CANDIDATURA NELL'AMBITO DEL CENTROSINISTRA

Era già stato candidato sindaco del Centrosinistra a Mondovì finendo al ballottaggio contro Stefano Viglione. Parliamo di Enrico Ferreri, responsabile distrettuale dell'Asl Cn 1, personaggio che i monregalesi hanno avuto modo di conoscere molto bene per via del suo impegno in prima linea sul fronte del Covid.

«Ho deciso di candidarmi con una mia lista - ci dice - collocandomi nel Centrosinistra. In queste ore dovrei avere la conferma ufficiale anche dell'appoggio da parte del Pd, ma la mia è una lista civica, aperta, quindi, a tutti coloro che hanno idee, proposte e buona volontà».

Ferreri 15 anni fa si era distinto per una campagna elettorale all'insegna del «fair play» e anche per questa tornata dovrebbe mantenere questo stile. La sua discesa in campo, però, complica un po' le cose sul fronte degli schieramenti. Il «Patto Civico» la compagine del sindaco uscente, infatti, si caratterizza come centrista, con qualche venatura a sinistra, vista la presenza di Momo e, principalmente, vista la collocazione nazionale di Costa e dei costiani che si trovano schierati con Calenda, quindi nel Centrosinistra.

Adriano non ha ancora sciolto la riserva, ma presenta una propria lista. Se non dovesse candidarsi come sindaco si aprirebbe lo spazio per Luca Robaldo. Il Centrodestra non ha ancora espresso il candidato

Paolo Adriano, in realtà, non ha ancora sciolto ufficialmente la riserva e lo farà solo a dicembre, quando deciderà sulla sua ricandidatura. Un'eventuale non ricandidatura aprirebbe le porte a Luca Robaldo che da tempo studia da Primo Cittadino dimostrando di averne le capacità. Ma Robaldo (che fra l'altro si barrica dietro a un no comment) è caratte-

rizzato maggiormente a destra. Questo segnerebbe uno sfaldamento dell'attuale maggioranza? Del resto che questo «patto civico» sia ancora ben vitale lo dimostra il fatto che, comunque, Paolo Adriano presenterà una sua lista. Non si hanno invece certezze per gli altri schieramenti possibili: la sinistra di Rifon-



dazione, i 5 Stelle e, principalmente, la destra di Forza Italia e dei viglionei, anche se si parla del dottor Rabbia.



Se ognuna di queste aree politiche esprimesse un candidato o una candidata il lotto dei concorrenti sareb-

be piuttosto affollato.

Nelle foto Enrico Ferreri e Luca Robaldo

NELLA SERATA CONCLUSIVA SCALA IL PRIMO POSTO

Palio Regina Montis Regalis: Piazza domina ancora



Finisce così, con Piazza in trionfo a festeggiare sulla balconata della chiesa della Missione che si affaccia su piazza Maggiore, l'edizione 2021 del Palio Regina Montis Regalis. Nella serata finale di mercoledì l'agonismo si è tradotto nell'ultima gara sul campo rimasta in piedi, che ha premiato proprio Piazza davanti al Ferrone e all'Altipiano. Svelati anche i punteggi delle gare rimaste in sospeso per creare una maggiore suspense: La spesa e Caccia al tesoro, dieci punti all'Altipiano; Liber ignis, dieci punti ai Piani; fotoquiz, dieci punti a Piazza.

Che per l'effetto dei parziali conquistati scala la vetta e chiude al primo posto con 146 punti, davanti all'Altipiano con 136, il Ferrone con 132, a seguire Frazioni a 122, Via Cuneo a 119, i Piani a 111, chiude Sant'Anna a 109. «Un'edizione un po' diversa rispetto a quelle che eravamo abituati a vivere - evidenzia il «patron» della manifestazione, Franco Degrandis, nella foto -. Meno spettatori, ma con l'emergenza sanitaria c'era da metterlo in conto». Qualcosa che non ha funzionato per il verso giusto? «Direi nulla - aggiunge Degrandis -. Abbiamo dovuto cancellare

il gioco delle bombette griglia per l'emergenza idrica... una beffa, se pensate che per otto anni la principale «nemica» del Palio è sempre stata la minaccia di pioggia!». Il Palio 2021 ha vissuto le sue serate al Centro sportivo Monregale, in area industriale, «lontano» dalla sua cornice abituale. Il prossimo anno sarà ancora così? «Dipende molto da come andrà la pandemia - conclude Degrandis -, il Centro sportivo è stato funzionale, l'obiettivo è quello di riportare il Palio a «casa», e cioè in Parco Europa. La fattibilità, però, dipende da quello che succederà».

ADDIO A UPI BERUTTI

Il gigante dell'Alberghiero

Lunedì mattina la parrocchia di Sant'Agostino a Breo ha dato l'ultimo saluto al prof. Mario Berutti, storico docente dell'Istituto alberghiero di Mondovì, uno delle colonne portanti della scuola ed uno dei principali fautori del suo successo, sia in termini di qualità che di attrattiva per gli studenti. Negli ultimi tempi, dopo la pensione (tre anni orsono) risiedeva a Carassone, e lo si vedeva spesso impegnato in lunghe ed intense camminate. Lascia la moglie Vilma, ed i figli Matteo e Chiara. Per tutti era «Upi», un uomo appassionato del suo lavoro, dell'eno-gastronomia, delle tante sue sfaccettature; diete tutto il suo entusiasmo per lo sviluppo della scuola, attraversando e vivendo periodi di forte trasformazione del mondo scolastico, così come del settore alberghiero. Upi dell'Alberghiero di Mondovì fu studente «della prima ora»: iniziò a frequentarlo dal 1972, si diplomò, e l'allora preside Debernardi ci vide lungo, e gli propose una cattedra: iniziò ad insegnare nel 1975, sino al ruolo nel 1978. Una storia d'amore lunghissima, conclusasi con la pensione nel 2018. Era impegnato socialmente,



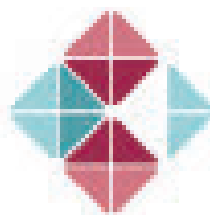
in Croce Rossa, nell'Associazione Abacus e nella Caritas. Ci lascia a 66 anni. Per via della sua corporatura lo chiamavamo scherzosamente «Il gigante dell'Alberghiero», ma gigante lo era principalmente nell'impegno e nell'amore verso questa scuola di cui aveva fra i primi intuito le enormi potenzialità, purtroppo non sempre sfruttate. Era questo un suo cruccio che condivideva con i molti dirigenti scolastici con cui aveva collaborato a

partire dal «mitico» Debernardi e poi Fulvio Romano, la sorella dello stesso Debernardi, Yvonne Fracasetti Brondino, sino all'attuale preside, Donatella Garelo. Negli anni la scuola è cresciuta, ma ha subito anche non poche battute d'arresto, perchè sicuramente avrebbe meritato maggiore attenzione, più investimenti, progetti coraggiosi. Fra questi quello della Cittadella del Gusto, che non è mai tramontato, ma che si è arenato cento volte.

DICHIARAZIONE DEI REDDITI

Il 5x1000 alle Acli e il 2x1000 al CtA. Da un piccolo gesto nascono grandi progetti

In questo periodo dell'anno in cui si deve fare la dichiarazione dei redditi, è necessario pensare a chi destinare il proprio 5x1000, calcolato sull'Irpef e dovuto per legge, che chiunque presenti la dichiarazione dei redditi deve versare, scegliendo un ente o un'associazione da sostenere. Allo stesso tempo c'è anche la possibilità di destinare il 2x1000 al Centro turistico Acli di Cuneo. Chi offre il suo 5x1000 alle Acli fornisce un aiuto concreto alla realizzazione di progetti a favore delle comunità locali in tutto il territorio italiano, rivolte in particolare al sostegno alla famiglia, al contrasto alla povertà, ad iniziative di ricerca, formazione e avviamento al lavoro, ad interventi di educazione alla cittadinanza attiva e alla legalità nelle scuole e a progetti di cooperazione internazionale. Chi offre il 2x1000 al Centro turistico delle Acli di Cuneo, dà un aiuto ad un tipo di turismo sociale che sa ri-generare cultura, rendendola accessibile, aperta all'incontro, rispettosa dell'ambiente e delle persone che abitano i luoghi visitati, che sa educare al rispetto dell'altro e del suo mondo, oltre a riservare un occhio di riguardo per le persone disabili (accompagnate), per le famiglie, per chi vive un momento di disagio personale o economico. Per devolvere la somma alle Acli, basta compilare i dati nel modulo della dichiarazione dei redditi, della Certificazione Unica o del modello 730, nel riquadro per la «scelta per la destinazione del 5x1000 dell'Irpef, inserendo il numero di codice 80053230589 e firmare; per il 2x1000 per il Centro turistico Acli basta indicare, nell'apposito spazio, il Codice fiscale n. 02384790040 e firmare. Scegliere a chi destinare questa quota è molto semplice ma soprattutto non costa nulla di più al dichiarante, e non farlo lascia automaticamente l'imposta nel bilancio generale dello Stato. Chi è dispensato dall'obbligo di presentare la dichiarazione dei redditi, può comunque devolvere il 5x1000 con l'apposita scheda allegata alla Certificazione Unica (CU). Per la destinazione dell'8xmille, le Acli consigliano di donarlo alla Chiesa cattolica.



ABAX
Centro laser chirurgico

Visite specialistiche, diagnostica, chirurgia ambulatoriale complessa:

sono garantite da un team di oltre 60 professionisti
composto da primari e dirigenti dell'ASO S. Croce e
Carle di Cuneo così come da liberi professionisti
riconosciuti in Italia e all'estero per le loro
competenze, in campo diagnostico e chirurgico.



I nostri specialisti

ANESTESIA

Dott. Andrea Pellegrino
Dott. Michele Penna
Dott.ssa Paola Conte
Dott.ssa Susanna Ugues
Dott. Stefano Dalmasso

CARDIOCHIRURGIA

Dott. Vincenzo Colucci

CARDIOLOGIA

Dott.ssa Antonella Deorsola
Dott.ssa Enrica Conte

CHIRURGIA VASCOLARE

Dott. Claudio Novati
Dott. Alessandro Robaldo
Dott. Paolo Scovazzi

CHIRURGIA GENERALE

Dott. Felice Borghi
Dott.ssa Maria Carmela
Giuffrida

DERMATOLOGIA

Dott.ssa Rosalba Fruttero
Dott. Stefano Tardio

DIABETOLOGIA

Dott. Salvatore Patanè

ECOGRAFIA

Dott. Maurizio Grosso

EMATOLOGIA

Dott. Andrea Gallamini

ENDOCRINOLOGIA

Dott.ssa Flora Cesario

FISIATRIA

Dott. Riccardo Schiffer

GASTROENTERO- LOGIA/ENDOSCOPIA

Dott. Luigi Ghezzi

GINECOLOGIA

Dott. Bruno Favilla

MEDICINA E CHIRURGIA ESTETICA

Dott. Fausto Cella
Dott.ssa Renata Migliardi

NEUROCHIRURGIA

Dott. Michele D'Agruma

NEUROLOGIA

Dott. Luca Ambrogio
Dott. Piercarlo Gerbino Promis
Dott. Concetto La Piana

OFTALMOLOGIA

Dott. Guido Caramello
Dott.ssa Rosanna Perno
Dott.ssa Patricia Indemini
Dott. Gaudioso Del Monte
Dott. Marco Lebo
Dott.ssa Enza Pirozzi
Dott.ssa Cristiana Valente
Dott. Nikolas Koukas
Dott.ssa Beatrice Bonetti
Dott.ssa Renata Migliardi
(chirurgia della palpebra)
Dott.ssa Rachele Roberta
Penna

ORTOPEDIA

Dott. Lucio Piovani
Dott. Francesco Bucca
Dott. Giorgio Centaro
CHIRURGIA DELLA MANO
Dott. Bernardino Panero
CHIRURGIA DEL PIEDE
Dott. Vincenzo Langerame

ORL

Dott. Raffaele Vitiello
Dott. Antonio Pira
Dott. Cristiano Lingua

PNEUMOLOGIA

Dott. Paolo Noceti

PSICHIATRIA

Dott.ssa Maria Luisa Cavallo

TERAPIA ANTALGICA

Dott. Alfonso Mollo
Dott. Davide Gerboni

UROLOGIA

Dott. Ivano Morra
Dott. Giuseppe Arena
Dott. Claudio Dadone

OSTEOPATIA

Marco Regis

NUTRIZIONE

Biologo Massimo Ricci

IL FORTE DEGRADO DELL'AMBITO PREOCCUPA I RESIDENTI E NON SOLO

Area ricreativa di S. Anna: aspettando la piscina, una gestione a stampo sociale?

Roberto Formento

È uno dei luoghi con più potenzialità della città – lo sarà di più nel prossimo futuro, con le linee progettuali che si stanno sviluppando, ancorché criticate anche duramente – ma che nel contempo versa, purtroppo, in condizioni pessime, di abbandono ed incuria, e sta diventando sempre più degradato. Stiamo parlando dell'area degli impianti sportivi di Sant'Anna Avagnina, il cui stato attuale è sotto gli occhi di tutti e visibile nelle immagini che pubblichiamo: erba alta, vetri spaccati, e una sensazione di abbandono che fa sì, anche per la collocazione decentrata dell'area, che la zona funga da acquartieramento da vandali in orari serali e notturni. Unico ambito in buone condizioni, ma anch'esso abbandonato e circondato da erbacce, il campo di



calcio a cinque in sintetico, che era stato risistemato (con un impegno economico di 42 mila euro da parte del Comune) tre anni fa. Il complesso – che ospita una struttura

bar, spogliatoi e servizi, un campo da beach volley, uno da calcetto, due da bocce, area gioco bimbi – ha la gestione scoperta da un anno, dopo che il contratto tra il Comune di

Mondovì ed il precedente gestore è stato risolto. Ed è tutto miseramente vuoto: una situazione che preoccupa i residenti. Perché non individuare un nuovo gestore? Si innesta qui il progetto di realizzazione della piscina scoperta, proprio accanto all'attuale area sportiva, che negli scorsi mesi è stato oggetto di polemiche. Per quanto riguarda lo sviluppo dell'idea, siamo allo stadio progettuale: approvato il progetto di fattibilità tecnico economica (a cura dell'architetto Giam-piero Danni, 400 mila euro l'importo complessivo di cui 305 mila per lavori), si potrebbe passare a breve allo step successivo;

nel frattempo il Comune ha incaricato un notaio per procedere all'acquisto dei terreni dove sorgerà il nuovo impianto. La realizzazione beneficerà di un contributo di 300 mila euro della Fondazione CRC, essendo stato indicato dall'Amministrazione comunale monregalese come strategico "al fine di ampliare l'offerta ricreativa a favore dell'intera città, in un contesto scelto per lo più quale luogo di residenza da famiglie giovani". Ma la realizzazione vera e propria di un'opera simile non può certo avvenire dall'oggi al domani: e qui il legame con l'attuale area ricreativa in degrado. Con l'annessa piscina, il

valore della concessione (oggi stimata in poco più di 100 mila euro) aumenterebbe notevolmente; l'idea è pertanto di andare in gara, appena la piscina scoperta sarà conclusa, per individuare un soggetto unico che gestisca tutta l'area. Nel frattempo – però, risulta difficile individuare un gestore "provvisorio" che si prenda a carico le strutture esistenti per quelli che dovrebbero essere pochi mesi. Anche perché senza interventi di sorta la situazione è destinata a peggiorare. Tra le soluzioni ipotizzate, anche visto il degrado "sociale" che si accompa-

gna a quello strutturale, c'è l'affidamento diretto ad una cooperativa o ad un ente che appunto opera nel campo del sociale, per concretizzare eventuali progetti di stampo educativo giovanile. Attenuando o neutralizzando i fenomeni di vandalismo che per ora sono ancora contenuti, ma che vanno tenuti sott'occhio. Nel frattempo, l'Amministrazione ha allo studio un potenziamento delle misure di sicurezza e di controllo dell'area dove sorgono gli impianti sportivi.

Nelle foto l'attuale situazione degli impianti sportivi



L'IMPIANTO «COMPIRA'» 15 ANNI IL PROSSIMO DICEMBRE: NECESSARIA LA REVISIONE

La Funicolare resta chiusa fino al 22 ottobre

Il 16 dicembre 2021 saranno (già) trascorsi 15 anni dall'inaugurazione della "nuova" Funicolare di Mondovì. L'impianto a fune originario, che dal 1886 fino allo stop del 1975 collegò Breo a Piazza (e viceversa) rivede la luce – con i lavori di realizzazione della ditta bolzanese Doppelmayr Italia – nei primi anni Duemila, per poi trovare compimento nel 2006, cambiando decisamente "mission" e trasformandosi da mezzo prevalentemente di servizio a



mezzo turistico. Vista l'importante ricorrenza, torneremo senz'altro sull'argomento con approfondimenti. Il trascorrere del tempo

implica che l'impianto a fune sia sottoposto ad attente verifiche: in particolare, un decreto ministeriale dell'85 prevede che le funicolari terrestri debbano essere "riviste" ogni cinque anni, pena la decadenza automatica dell'autorizzazione all'esercizio. Il Comune di Mondovì ha pertanto provveduto ad affidare direttamente alla Doppelmayr Italia – che ben conosce le caratteristiche dell'impianto avendolo realizzato, e dispone eventualmente dei pezzi di ricambio necessario, oltre alla capacità tecnica – il lavoro di revisione su impianti meccanici, vetture e quelle che vengono chiamate "prove non distruttive". L'importo totale dei lavori – a carico del Comune in quanto manutenzione straordinaria – è di circa 74 mila euro. Le revisioni annuali (sempre effettuate da Doppelmayr) sono invece in carico al gestore GrandaBus. Per effettuare le operazioni, la Funicolare dovrà rimanere chiusa da lunedì 13 settembre a venerdì 22 ottobre: la scelta del periodo è stata effettuata per non

inficiare sulla vocazione "turistica" della Fune in estate, anche a servizio delle manifestazioni ed eventi in piazza Maggiore. Tant'è vero che si sono registrati circa 30 mila

passaggi. «Le operazioni coincidono con la ripresa delle lezioni – ha affermato l'assessore ai Trasporti Erika Chiecchio, impegnata ancora martedì mattina in una riunione

in Prefettura sul tema della scuola –, ma gli istituti scolastici erano stati preventivamente avvisati e gli studenti potranno raggiungere gli edifici scolastici con servizi sostituti-

vi per tutto il periodo di stop. I pullman con l'80% di capienza sono assicurati con le dovute cautele e misure di sicurezza rispetto alla pandemia». Per avviare all'assenza

della Funicolare viene rimodulato l'orario della linea 3 con partenze cadenzate ogni 20 minuto dalle 7.30 del mattino; sono stati invece incrementati i bus scolastici.

MARCIAPIEDE A SANT'ANNA: ULTIMATI I LAVORI DEL PRIMO LOTTO



Si sono conclusi i lavori di realizzazione del primo lotto di marciapiede a Sant'Anna. Un intervento atteso da tempo e fortemente voluto dalla popolazione. Questo primo lotto ha visto la realizzazione di un marciapiede lungo via Sant'Anna, per una lunghezza di circa 230 metri, in getto di calcestruzzo con bordonale in pietra e canaletta di raccordo con funzione di raccolta e regolazione delle acque meteoriche. Progetto di 201 mila euro,



di cui 160 mila per lavori. «Sono particolarmente felice del risultato – ha dichiarato l'assessore ai Lavori pubblici Sandra Carboni –, trattandosi di un'opera prioritaria per la sicurezza dei pedoni. Lo sono ancora di più perché, fra i tanti interventi stradali che si stanno svolgendo in città, quelli più richiesti dalla cittadinanza sono stati realizzati in questa legislatura: mi riferisco alla rotonda del Ferrone ed ai marciapiedi di Sant'Anna.

Dopo 31 anni lasciano via San Bernardo: sistemazione provvisoria in attesa della nuova caserma

I Vigili del Fuoco di Mondovì traslocano dal Ferrone, per ora a corso Inghilterra

Roberto Formento

G iorni intensi di trasloco, per il Distaccamento di Mondovì dei vigili del fuoco. Le giornate di giovedì e venerdì sono state dedicate allo spostamento di mezzi, attrezzature ed arredi dalla vecchia sede del Ferrone a quella nuova, provvisoria, in area industriale, in corso Inghilterra poco prima dello sbocco su via Torino.

“Provvisoria” perché si tratta di una sistemazione pro tempore, in attesa che venga realizzata la nuova caserma in via Trento (in cinque o sei anni) in un immobile già sede della concessionaria Valauto. Una storia tribolata, che ha vissuto anche la tappa di uno sfratto più volte ventilato – la volontà di chiudere il contratto da parte del privato proprietario dell’immobile di via San Bernardo era nota da tempo – e poi divenuto esecutivo a novembre dello scorso anno: Mondovì rischiava veramente di perdere il Distaccamento se non si fosse trovata una sede adeguata, ed in tempi brevi. La soluzione, di concerto con il Comando provinciale dei vigili del fuoco, è stata individuata nei locali ex-Valauto, di proprietà della ditta Ma.Ra. facente capo all’imprenditore monregalese Enzo Garelli: l’immobile sarà in affitto, per sei anni, a 34 mila euro più IVA annui; compartecipazione da parte del Comune di Mondovì, che verserà il 15% dell’importo (cir-



ca 6 mila euro annui). Nei giorni scorsi si è concretizzato il trasloco dalla vecchia alla nuova sede. I vigili del fuoco hanno sistemato ed arredato il piano terra dell’edificio (mentre

la precedente caserma di sviluppava su più piani), dove sorge la centrale operativa, una zona giorno, la cucina (i pasti arriveranno però già pronti), tre camere, la palestra, e dove



c’è anche il rimessaggio mezzi. Da questa settimana la nuova caserma è pienamente operativa.

Al Ferrone, una storia di 31 anni

Trenta e più anni, dal 27 novembre 1990, quando apriva i battenti un servizio fondamentale per la città, ma anche per il territorio, un’area vastissima e variegata dove il solo numero di Comuni (67) e l’estensione (dall’alta Valle Tanaro alla pianura fassanese, da quella cuneese alla Valle Bormida piemontese, compreso u un

tratto autostradale della A6) fa intuire quanto strategica e complessa sia l’opera del Distaccamento. Una storia intensa ed affascinante, per quelli che una volta erano i “pompieri” (la trasformazione in “vigili del fuoco” avvenne tra il 1938 ed il 1939), che negli anni pionieristici a cavallo tra fine ‘800 e inizio ‘900 erano per lo più volontari. Passarono gli anni, e la rilevanza degli interventi dei vigili del fuoco aumentò, tanto che a fine anni Settanta a Mondovì si iniziò ad ipotizzare un Distaccamento

permanente, che il Ministero dell’Interno approvò nel 1986. Sin da subito il distaccamento ebbe sede al Ferrone, che oggi abbandona dopo quasi 31 anni. Oggi il Distaccamento monregalese conta 31 vigili del fuoco, distribuiti su quattro turni; 5 sono sempre presenti in sede; la dotazione mezzi comprende un’autopompa con attrezzatura e serbatoio, un mezzo di supporto approvvigionamento acqua, una autogru, un carrello, due tipi di canotto, un fuoristrada ed un mezzo più recente.

Gli interventi

Nel 2020 il distaccamento dei vigili del fuoco di Mondovì ha eseguito 881 interventi in totale. La parte del leone l’hanno fatta le aperture porta, in totale 185 (21% circa); a seguire le bonifiche da insetti, 132 (15%). Gli incendi hanno sfiorato le 100 unità (11%) e gli interventi sugli incidenti stradali le 90 (10%). In tutto 56 gli interventi a domare incendi boschivi o di sterpaglie: curiosità, anche quest’anno, nonostante l’incredibile periodo di siccità tuttora in corso, il trend sembra essere rimasto il medesimo.

Nelle foto, il trasloco dei vigili del fuoco nella giornata di venerdì: in alto, la vecchia caserma di via San Bernardo al Ferrone; in basso, la nuova sistemazione in area industriale, tra corso Inghilterra e via Torino. Sopra, l’insegna ufficiale del distaccamento.

LAVORI AI PLESSI, AGEVOLAZIONI PER LA MENSA, PIU’ RISORSE PER L’ASSISTENZA ALLE AUTONOMIE

Scuole: il Comune investe 480 mila euro

A mmontano a 480 mila euro in totale, gli investimenti del Comune di Mondovì nell’ambito della scuola. L’anno scolastico appena partito ha richiesto un’attenzione particolare, così come l’anno precedente, per poter accogliere allievi e docenti in massima condizione di sicurezza. Inoltre, sono stati effettuati importanti investimenti sulle infrastrutture, per l’ammodernamento dei plessi, l’acquisto di attrezzature, la logistica.

«Anche quest’anno – dice l’assessore all’Istruzione del Comune di Mondovì, Luca Robaldo – abbiamo lavorato con impegno costante affinché tutto sia pronto per la ripartenza. Ringrazio gli Uffici comunali che se ne stanno occupando così come le dirigenti ed il personale degli Istituti comprensivi e l’impegno indefesso in tal senso. Particolare attenzione abbiamo dedicato alle persone diversamente abili».

Questi i numeri nel dettaglio. Tra gli interventi infrastrutturali, il “trasloco” della scuola dell’infanzia dei Piani alle Trigari, oltre alla realizzazione di un’aula morbida e la sostituzione di serramenti, circa 100 mila euro; aula morbida realizzata anche alle Secondarie di primo grado “Anna Frank”, per 28 mila euro circa; a Breolungi, è stato rifatto il pavimento della palestra per 14 mila euro circa; per il trasferimento del Centro provinciale di istruzione adulti alle ex-Battaglia

Al Ferrone slittano gli interventi sui serramenti: “Non ci saranno disagi per le utenze”

spesi invece 100 mila euro. Situazione particolarmente per l’Infanzia del Ferrone: investimento importante con 200 mila euro per la realizzazione del capotto termico e sostituzione dei serramenti. Ma la corsa al 110 per cento non ha risparmiato nemmeno questo lavoro, dato che a causa del ritardo nella consegna dei materiali da parte della ditta esecutrice (intoppo piuttosto comune di questi tempi, per chi sta ristrutturando) verranno eseguiti ad anno scolastico in corso «senza intralcio alcuno per lo svolgimento delle lezioni», affermano dal Comune.

Sempre in ambito di lavori, in attesa della realizzazione della nuova ala della scuola di Borgo Aragno, i bimbi saranno ospitati per la refezione nella tensostruttura già utilizzata nel passato anno scolastico; presso la Scuola di Sant’Anna saranno realizzati i lavori per il nuovo refettorio così da consentire l’utilizzo della palestra interna.

Per quanto riguarda il servizio mensa, proseguirà anche nel 2021-22 il rapporto con la CAMST: già partito il servizio a favore delle Scuole dell’infanzia, mentre per le Primarie e le Secondarie di primo grado inizierà il 27 e 28 settembre. Il Comune di Mondovì ha confermato l’aiuto alle famiglie monregalesi per il pagamento del servizio, erogando agli Istituti Comprensivi 30 mila euro, 15 mila per ogni Istituto comprensivo.

Sulla base delle richieste pervenute dagli Istituti comprensivi e dalle Paritarie, il Comune ha poi aumentato la dotazione di risorse per il reclutamento di assistenti all’autonomia, passando dai 246 mila euro del 2019 ai 335 mila euro di quest’anno: «Indispensabile stare accanto ai nostri giovani e giovanissimi – spiegano Cecilia Rizzola e Luca Robaldo, assessori al Sociale ed all’Istruzione – soprattutto per le conseguenze della pandemia. Sono risorse fondamentali per aiutare le famiglie».

Nelle immagini; sopra, l’assessore all’Istruzione del Comune di Mondovì Luca Robaldo in visita alla Scuola dell’infanzia paritaria “San Domenico” di Carassone, con il presidente Ugo Brignone e le insegnanti. Sotto, l’assessore lunedì mattina alla prima campanella dell’anno scolastico 2021-22 al polo scolastico di Breolungi.



A MONDOVI' SI E' SVOLTO L'INCONTRO PER AFFRONTARE I NODI DEL PNRR

Finanziamenti europei: eccoli!

A Mondovì martedì 7 settembre si è svolto l'incontro con gli amministratori locali per parlare del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) come strumento di limitazione degli impatti economici-sociali della pandemia. La Provincia, nella sua funzione di ente di area vasta, si è messa a disposizione dei Comuni del territorio come punto di riferimento per l'accesso e la gestione dei finanziamenti che arriveranno dall'Unione Europea e dai Governi nazionale e regionale nell'ambito del Pnrr. Il presidente della Provincia ha fatto riferimento agli oltre 200 miliardi di euro per l'Italia da spendere su diverse linee tematiche come ambiente, sostenibilità energetica, assetto del territorio, transizione digitale ed ecologica, turismo sostenibile, mobilità sociale, salute pubblica. Si tratta del più grande pacchetto mai finanziato dall'Unione Europea per riparare i danni economici e sociali causati dall'emergenza sanitaria da coronavirus. Servirà a gettare le basi per economie e società più sostenibili, resilienti e preparate alla transizione ecologica e digitale. L'iniziativa de-



gli incontri con i sindaci è stata molto apprezzata anche dalla Regione. "Siamo i primi in Piemonte a partire - ha continuato il presidente - mettendo in pratica il nostro ruolo di ente di area vasta, La Provincia c'è e siamo anche gli unici a livello nazionale ad aver fatto un lavoro di sintesi sul Pnrr portando 51 progetti di interventi strategici su scala provinciale grazie alla collaborazione con la Fondazione Crc". Il Pnrr è lo strumento che traccia gli obiettivi, le riforme e gli investimenti che l'Italia intende realiz-

zare grazie all'utilizzo dei fondi europei di Next Generation Eu, per attenuare l'impatto economico e sociale della pandemia e rendere l'Italia un Paese più equo, verde e inclusivo, con un'economia più competitiva, dinamica e innovativa. Finora è mancata a livello locale una politica di progettazione per i fondi europei. Il Seis metterà a disposizione degli enti non solo servizi di informazione riguardo alle opportunità offerte, ma anche una formazione specialistica per far crescere sul territorio, in termini di

quantità e qualità, competenze e professionalità in grado di accompagnare, supportare e gestire processi connessi alla progettazione europea. I Comuni che, liberamente, ne vorranno usufruire dovranno firmare una convenzione con l'ente, approvata dal proprio consiglio comunale, per avere informazione, formazione, partenariato, sostegno e assistenza. La Provincia sta per mettere a disposizione dei Comuni una struttura ad hoc denominata Servizio Europa Interventi Strategici (Seis) per la gestione del-

le fasi propedeutiche alla concessione del finanziamento, al monitoraggio sullo stato di realizzazione dell'intervento ed alla successiva fase di rendicontazione, conclusiva dell'iter previsto. Vi lavoreranno alcuni giovani specializzati in ingegneria gestionale su progetti innovativi (mobilità, ambiente, sostenibilità, smart city) per portare a casa fondi europei anche sui bandi "Next Generation Eu", "Recovery Fund" e "Next Generation Piemonte" e per creare professionalità che rimangano nella Granda.

PER IL CONSOLIDAMENTO

Proseguono i lavori al muraglione lungh'Ellero



Proseguono a Breo i lavori di consolidamento della sponda di Ellero, nell'area sottostante la piazza mercatale. Un improvviso abbassamento dell'asfalto la scorsa primavera aveva fatto partire l'immediata procedura di progettazione per avviare ad un problema serio; il progetto, redatto dall'ingegner Walter Perosino di Torino, per una spesa complessiva di 270 mila euro (180 mila per lavori) prevede la realizzazione di un tratto di sottomurazione verso l'alveo, per rinforzare la base di appoggio del muro, la ricostruzione del muro stesso, la realizzazione di una palificata a tergo della struttura e la posa di tiranti per evitare il ribaltamento del muro, lo scavo del terrapieno e il rinterro con materiale di maggior stabilità e il rifacimento della pavimentazione bitumata del piano stradale. I lavori, affidati alla ditta SAISEF SpA, sono iniziati a metà luglio.



QUESTE E MOLTE ALTRE VETTURE SUL NOSTRO SITO www.inauto.cn.it

Saremo lieti di potervi aiutare e consigliare al meglio nella scelta del vostro nuovo veicolo



KM 0

AUDI Q3 SPB (35) S-LINE 2.0 TDI S-TRONIC KMO
Giugno 2021
Cambio automatico/sequenziale, Pack esterno Nero Lucido, S-Line interno, S-Line esterno, MMI Navi touch, Fari Led, Sensori parcheggio ant e post, Retrocamera, Cerchi da 18", Vetri Oscurati, Portellone elettrico, Garanzia Audi estesa fino a Febbraio 2024 / 120.000 km...

Pronta consegna



KM 0

AUDI A3 SPB (35) S-LINE 2.0 TDI 150CV S-TRONIC KMO
Maggio 2021
Metallizzato, Cambio automatico/sequenziale, Tetto panoramico apribile, S-Line interno, S-Line esterno, Black line, Fari anteriori LED, Cerchi 18", MMI Navigation Plus, Audi Virtual Cockpit, Klima automatico Bizona, Sensori parcheggio, Vetri oscurati, Garanzia Audi fino a Maggio 2023...

Pronta consegna



KM 0

AUDI Q2 (30) SPORT 1.6 TDI 116HP KMO
Fari Full LED, Cerchi 18", Navigatore MMI, Comandi vocali, Bluetooth, Retrovisori richiudibili elettricamente, Klima automatico bizona, Sensori parcheggio ant e post, Cruise control Adattivo, Audi Smartphone Interface, Garanzia Audi fino a Settembre 2022...

Prezzo € 28.600



KM 0

FORD KUGA CONNECT 1.5 EcoBlue 120CV KMO
Aprile 2021
SYNC3 con Navigatore touchscreen 8", Klima bizona, Keyless Start, Sensori parcheggio ant e post, Fari LED, Fendinebbia, Barre al tetto, Cerchi lega, Vetri oscurati, Cruise control, Ruotino, Garanzia Ford fino a Febbraio 2022...

Prezzo € 23.990



KM 0

FORD FOCUS ST-LINE 1.5 EcoBlue 120CV KMO
Maggio 2021
Fari Full LED, Klima automatico, SYNC3 con Navigatore touch, Bluetooth, Cerchi lega 18", Fendinebbia, Sensori di parcheggio ant e post, Retrocamera, Cruise Control, Keyless Entry, Vetri oscurati, Retrovisori ripiegabili elettricamente, Ruotino, Garanzia Ford fino a Maggio 2023...

Prezzo € 23.800 (vari colori)



KM 0

FORD PUMA ST-LINE 1.0 HYBRID 125HP Aut. KMO
Giugno 2020
Cambio automatico, Vernice Solar Silver, Fari LED, Sedili sportivi, SYNC3 con Navigatore, Bluetooth, Climatizzatore, Sensori parcheggio, Cruscotto digitale 12,3", Fendinebbia, Cerchi lega 17", Vetri oscurati, Ruotino Garanzia Ford fino a Giugno 2023...

Prezzo € 23.350



KM 0

DACIA DUSTER BLUELINE 1.5 DCI 115HP KMO
Metallizzato, Navigatore 7", Retrocamera, Bluetooth, Klima automatico, Cerchi lega 17", Sensori parcheggio, Cruise control, Vetri oscurati, Fendinebbia, Ruota di scorta, Garanzia Dacia fino ad Ottobre 2023...

Prezzo € 18.990



COME NUOVO

FORD FIESTA TITANIUM 5P 1.5 EcoBlue 85HP
Febbraio 2020, km 11.000 circa
Fari LED, SYNC 2.5 MP3 Touch 8", FordPass Connect, Klima automatico, Fendinebbia, Cerchi lega 16", Retrovisori richiudibili, Sensori parcheggio, Cruise control, Ruotino, GUIDABILE DA NEOPATENTATI, Garanzia Ford fino a Febb. 2022 + 12 mesi...

Prezzo € 14.900 (Aziendale)

UN INTERESSANTE ESPERIMENTO POESIA-PITTURA ISPIRATO A “SEGN E PARÒLE”

La poesia che nasce dall'arte

Ricordo di Nino Fracchia

Sabato 18 settembre, alle ore 16, all'Antico Palazzo di Città, in via Giolitti 1, a Piazza, nel corso della mostra “Incanti, rêverie, sogni, visioni – all’insegna della poesia e della fantasia”, conferenza di Gianni Bava “Gli spiriti non dimenticano: un ricordo di Nino Fracchia, nel 70° anniversario della morte”, con particolare riferimento all’opera dell’artista per l’arredo dell’aula Udienze dell’ex Tribunale della città.

A fianco: un paesaggio di Nino Fracchia (particolare)



tive interpretazioni delle produzioni letterarie e pittoriche. Ha guidato la critica artistica il poeta Remigio Bertolino. “La mostra di quest’anno, dall’intrigante titolo «Incanti, rêverie, sogni, visioni. All’insegna della poesia e della fantasia» si inserisce pienamente in quegli esperimenti degli Amici di Piazza degli anni Settanta e Ottanta nel solco di «Sègn e paròle» (Segni e parole). Una lunga tradizione di operazioni artistiche dove il poeta si ispirava al quadro di un amico pittore o, viceversa, l’immagine scaturiva dai versi. Nel nostro caso un folto gruppo di poeti e

di pittori ha dato vita ad una nuova forma espressiva nata dalla alchimia del segno e della parola. Le opere in mostra documentano il lavoro e le affinità elettive tra artisti di genere diverso, ma sempre alla ricerca della bellezza e della verità. Nel volume «La poetica della rêverie» Edizioni Dedalo, 2015, Gaston Bachelard scrive che le ‘rêveries’ ci riportano al tempo magico, ai sogni ad occhi aperti dell’infanzia. Il termine non ha un equivalente in italiano ma un’ampia valenza di significati tra cui fantasticherie, sogno, chimera... L’elenco degli abbinamenti poeti-pittori ci offre un quadro variegato di espressioni artistiche tra le più interessanti e profonde della nostra Provincia: Nino Fracchia / Giuseppe Ungaretti; Francesco Franco / Aristotele; Gemma Asteggiano / Bep Rosso; Gianni Bava / Barba Tòni Baudrier; Buròt Francesco Russo / Janò Arneodo; Emilio Vacchetti / Felicina Bonino Priola; Franco Alessandria / Ferdinanda Susa; Ezio Briatore / Carlo Regis; Ferruccio Spezzati / Adriana Abello; Teresita Terreno / Lucia Abello; Egidio Giubergia / Valter Costamagna; Bruno Capellini / Marita Bellino; Cesare Botto / Remigio Bertolino; Dario Dutto / Bruno Massimino; Paola Meineri Gazzola / Elisa Revelli Tomatis; Ornella Pozzetti / Pietro Tomatis.

La mostra sarà visitabile fino al 27 Settembre con orario: Venerdì sabato domenica dalle ore 16 alle 19.

GIADA SEGHEISIO, NEO-PERITO IN CHIMICA: DIPLOMA CON APPRENDISTATO IN AZIENDA

L’esperienza di studio e lavoro

Classe 2002, Giada Seghesio, neo-perito in Chimica, Materiali e Biotecnologie articolazione Biotecnologie ambientali, lo scorso luglio ha brillantemente superato l’Esame di Stato presso l’I.I.S. «Cigna», conseguendo il diploma attraverso un impegnativo percorso di apprendistato duale. Ma che significa? Significa che Giada - nell’ambito del sistema duale di istruzione sviluppato dalla Regione Piemonte alla luce del decreto legislativo 81 del 2015 - ha scelto di affiancare le attività didattiche previste negli ultimi due anni di studi superiori a un’esperienza di apprendistato svolta presso il laboratorio chimico della ditta Beppino Occechi S.r.l. Il percorso si è svolto sulla base di un piano formativo individuale, progettato per lei dall’Istituto scolastico superiore monregalese e dai responsabili dell’azienda. Il tutto in regime di regolare assunzione in apprendistato, per acquisire competenze tecnico-professionali ulteriori rispetto a quelle previste dai regolamenti scolastici. Ma lasciamo a lei di raccontare com’è andata.

Perché hai scelto di concludere il tuo ciclo studi superiori attraverso l’apprendistato duale?

«Quando a scuola ci è stata presentata questa possibilità, ho subito aderito alla proposta, candidandomi per affrontare il previsto colloquio selettivo. Non avevo ancora deciso nulla a proposito del mio percorso successivo al conseguimento del diploma, ma provavo un forte interesse circa il mondo del lavoro e, soprattutto, nei confronti di un’esperienza aziendale, in specie in un’azienda come la Occechi, che produce alimenti con particolare attenzione alla qualità e rigorosamente ‘drug-free’. Credo di essere riuscita a mettere in luce la forte motivazione che mi animava, perché

ho superato la selezione. **Come, dunque, hai affrontato il quarto e il quinto anno?**

Dall’anno scolastico 2019.20 ho seguito un orario settimanale che prevedeva due giorni di lavoro in azienda (il lunedì e il venerdì, per un totale di otto ore ciascun giorno) e quattro giorni di regolare frequenza scolastica, tra lezioni mattutine e compiti pomeridiani. Il lavoro ha occupato anche i giorni di vacanza scolastica in corso d’anno e d’estate, tranne per il periodo di ferie normalmente concesse ai dipendenti della ditta presso cui ho svolto l’apprendistato.

L’emergenza Covid ha condizionato la tua esperienza?

Fortunatamente non così da impedirmi od ostacolarne la realizzazione, complice anche il fatto che la sede del laboratorio chimico presso cui ho lavorato è poco distante dalla mia abitazione.

Che mansioni hai svolto in azienda e come hai lavorato?

Ho svolto mansioni di analista di laboratorio sotto la costante supervisione di una tutor aziendale, ma, nell’ultimo periodo di attività, ho lavorato anche in ufficio, per la stesura di documentazione e manualistica per il laboratorio. Il mio impegno in azienda è continuato anche oltre la conclusione dell’Esame di Stato, fino al 15 luglio scorso. Nel corso di questi due anni, e in particolare da quando sono diventata maggiorenne, ho acquisito maggiore autonomia nello svolgimento dei compiti affidatimi e ho imparato davvero molto sul come si lavora in ambiente professionale, in termini di responsabilità, cura, precisione e competenze comunicative. In azienda ho frequentato anche corsi sull’utilizzo di apparecchiature di laboratorio, affinando competenze già acquisite in ambito scolastico.

E a scuola?

A scuola ho avuto l’appoggio dei miei insegnanti - in particolare il prof. Privitera, mio tutor scolastico - i quali, come me, si sono trovati ad affrontare un’esperienza nuova dal punto di vista scolastico e professionale, e la solidarietà dei miei compagni, in particolare alcuni, che mi hanno sostenuto nell’impegno di portare avanti insieme studio e lavoro. Soprattutto nel quinto anno è stato davvero uno sforzo molto impegnativo.

Bilancio?

Certamente è stata un’esperienza a cui ho dovuto dedicare ogni energia (e non nego di aver avuto momenti di scoraggiamento), ma è stato un percorso che mi ha dato davvero tanto e sono stata fiera di poterla valorizzare all’Esame di Stato. Inoltre, credo sarà una buona carta da giocare per aprirmi una strada nel mondo del lavoro, cui al momento guardo per il mio futuro. Alle mie compagne e ai miei compagni più giovani che si stanno chiedendo se avventurarsi per la strada del diploma in apprendistato dico di non aver timore: merita davvero spendersi in un’esperienza come questa, in cui c’è molto di cui far tesoro. *Il percorso di apprendistato duale di Giada Seghesio è stato reso possibile anche grazie alla disponibilità dei funzionari della Regione Piemonte, in particolare della “Direzione Istruzione, Formazione e Lavoro”, ed al supporto tecnico dell’Anpal Servizi, Ente strumentale del Ministero del Lavoro, che ha tra i suoi compiti proprio quello di favorire la transizione scuola-lavoro, oltre che la formazione post-diploma, sostenendo le istituzioni scolastiche nell’organizzazione dei PCTO o in percorsi come quello che hanno visto impegnata l’allieva del Cigna.*

[a cura di L. Gasco]

Nella foto Giada Seghesio



IN BIBLIOTECA A MONDOVI

Viaggio fra le storie dentro e fuori i libri



Evento «LIBeRI TUTTI». Un viaggio alla scoperta di storie dentro e fuori i libri Domenica 19 settembre, alle ore 16,00 a Mondovì Piazza si terrà la tappa monregalese del progetto «LIBeRI TUTTI». In questa occasione verrà proposta una caccia al tesoro culturale rivolta alle famiglie monregalesi con bambini in fascia d’età dai 6 ai 12 anni. L’appuntamento sarà davanti alla Biblioteca Civica di Mondovì, alle ore 16,00, prima tappa dell’evento. L’attività si svilupperà nel borgo di Piazza, dove, attraverso il gioco e il coinvolgimento diretto, le famiglie potranno usufruire di una interessante proposta culturale, dentro e fuori i libri, per le vie del borgo. «LIBeRI TUTTI» è infatti un’iniziativa che, partendo dalle biblioteche, luoghi di cultura, attinge anche alla dimensione ludica per favorire la fruizione culturale. In quest’ottica la biblioteca diventa uno strumento della conoscenza che utilizza i libri, ma non solo. Prima dell’appuntamento di Mondovì, nell’ambito dello stesso progetto, nei mesi estivi appena trascorsi si sono svolti

analoghi momenti di intrattenimento culturale per le famiglie con bambini in fascia d’età 6-12 anni nei Comuni di San Michele, Garesio, Dogliani e presso la Riserva naturale di Crava Morozzo. Il progetto «LIBeRI TUTTI», condotto all’interno del territorio del Sistema bibliotecario monregalese, è realizzato dal Comune di Mondovì (capofila del progetto) grazie al contributo concesso dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, con la collaborazione organizzativa di Caracol Cooperativa Sociale di Mondovì, del Social Community Theatre Centre di Torino e di altri partner qualificati del territorio. Iniziativa gratuita. Considerate le esigenze connesse alla perdurante emergenza sanitaria Covid-19, l’iniziativa verrà proposta solo a un limitato gruppo di persone. Le persone adulte che accompagneranno i minori, dovranno essere munite di Green Pass e tramite prenotazione presso: Biblioteca Civica di Mondovì Tel. 0174 43003 e-mail: cn0065@biblioteche.rupar-piemonte.it

Margherita Emiliani vince il primo premio «Giovani Concertisti» del 45° Concorso Nazionale di Chitarra

Giovani virtuosi della chitarra

Presente il Ministro Dandone, il Presidente della Fondazione CRT prof. Quaglia, molti Sindaci e Presidenti di enti culturali, si è concluso, con ottimo successo, il 45° Concorso Nazionale di Chitarra, promosso dalla onlus «Montezemolo». Il livello dei chitarristi ha raggiunto livelli di eccellenza.

Cat. A (fino a 14 anni): 1° Giovanni Simionato di Sacile (Pordenone), 2° Giosué Ramoino di Pontedassio, 3° Laa D'Amelio di Milano, menzioni a Mattia Pittaluga, di 10 anni, di Imperia e Andrea Leonardi di Imperia.

Cat. B (da 15 a 18 anni): 1° ex aequo Nicolò Bertano di Borgo Sa Dalmazzo e Federico Mariotto di Sacile; 2° Matteo Marabotto di Busca; 3° Marlon Adriano di Alba; Menzione a Luca Benvegnù di alba.

Cat. C (oltre 18 anni): 1° Ni-



colas Falabella di Omegna, 2° Matteo Spagnol di Sacile, 3° Michele Suriano di Vibo Valenza.

Cat. Giovani concertisti: 1° ex aequo a Margherita Emiliani di Russi (Ravenna) e Francesco Dominici Buraccini di Roma, 2° Lisa Soana di Iseo (Brescia), Menzione a Andrea Rinaudo di Piasco. La onlus "col. G. Cordero Lanza di Montezemolo, organizzatrice del concorso, esprime "Un grazie sincero e intenso per il sostegno ottenuto da molti enti e privati: per le spese generali le Fondazioni CRT, CRC, la BAM, la Cassa Rurale ed Artigiana di Pianfei e Rocca de' Baldi, l'Atl del cuneese, il Rotary Club Mondovì, la fam. Gasco, il gen. Mellano, la Saisef Mondovì; per premi di rappresentanza: la Presidenza del Consiglio dei Ministri, le Presidenze di Senato e Came-

ra, della Giunta della Regione Piemonte, della Provincia e Prefettura di Cuneo, dei Comuni di Carrù, Torre M.vì, S.Michele M.vì, la Camera di Commercio di Cuneo, le fam. Sacchi e Servetti, l'Artigiano Artista del cioccolato Silvio Bessone, la Fornace Pilone, la associazione Ceramica Antica Mondovì presieduta dall'arch. Ezio Tino, con particolare impegno della artista Silvana Prucca ; per le opere d'arte che i pittori hanno voluto offrire ai Commissari d'esame, realizzate da Gianni Bava, Bruno Capellino, Burò Francesco Russo, Ezio Briatore, Bruno Vallepieno, Egidio Longo; per i volumi che arricchiscono i riconoscimenti: Gal Mongioie, Consiglio Regione Piemonte, Città di Mondovì e Cuneo ed ancora l'ATL del cuneese; per l'ospitalità preziosa per le prove di

esame e la serata musicale: il Centro Studi Monregalesi, presieduto dall'ing. Sordo, la Parrocchia del Duomo con il can. Bongiovanni e don Rosso, la Chiesa della Congegazione di San Filippo Nei con il Peposito p. Gino Romana, il Museo della Ceramica e la Direttrice dott.sa Fissore, la Confraternita della Misericordia e il Priore Rizzi, il Seminario Vescovile che ha ospitato camper dei concorrenti; per i vari sostegni in generi diversi: il Consorzio Raschera, le Cantine Clavesana, Luigi Gallo, Cascina Monsignore. Infine un profondissimo grazie cordiale alla presentatrice Ivana Mussano ed a Sofia Occelli, Beatrice e Benedetta Bozzolo".

Nella foto Margherita Emiliani

L'Asl CN1 firma l'accordo per il progetto Irene

Progetto per bimbi a rischio nello sviluppo neurologico coordinato da Maurizio Arduino

L'ASL CN1, in rappresentanza della Regione Piemonte, ha sottoscritto con l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) un Accordo per la realizzazione del Progetto I.R.E.NE. 2.0 - Individuazione precoce di bambini a Rischio Evolutivo per disturbi del Neurosviluppo, finanziato dallo stesso ISS con fondi del Ministero della Salute. Obiettivo del progetto, è l'istituzione di una rete di coordinamento tra un cen-

tro pivot regionale (per il Piemonte, il Centro Autismo e Sindrome di Asperger dell'ASL CN1), i Servizi di Neuropsichiatria Infantile e le Terapie Intensive Neonatali delle aziende sanitarie, i pediatri, gli asili nido/scuole dell'infanzia per un tempestivo riconoscimento (diagnosi e intervento) di bambini a rischio di sviluppare un disturbo del neurosviluppo (autismo, disabilità intellettiva, disturbi dell'attenzione e iperattivi-

tà, disturbi del linguaggio e altri). In Piemonte, sono coinvolte, oltre alla capofila, ASL CN1, le Aziende Ospedaliere di Cuneo, Novara, Alessandria e Torino (Regina Margherita) e le ASL Città di Torino, TO3 e VCO. Il responsabile Scientifico del progetto per il Piemonte è Giuseppe Maurizio Arduino, Psicologo Dirigente, Responsabile del Servizio di Psicologia e psicopatologia dello sviluppo dell'ASL CN1. "Questa convenzione - spie-

ga il dott. Arduino - consente di proseguire le attività di prevenzione già attuate negli anni scorsi con il progetto NIDA (Network Italiano per il riconoscimento precoce dei Disturbi dello Spettro Autistico, ndr), che ha portato all'individuazione precoce delle difficoltà di sviluppo nei bambini valutati". Operativamente, le attività prevedono il monitoraggio dello sviluppo di bambini a rischio e, in specifico, fratelli di bambini con



diagnosi di autismo e bambini nati pre-termine piccoli per età gestazionale (parto naturale o cesareo ad un'età gestazionale al di sopra delle 37 settimane). "Questi bambini - aggiunge Arduino - sono seguiti dalla nascita per i primi tre anni, con periodiche valutazioni dello sviluppo psicomotorio e socio comunicativo, in modo

da evidenziare eventuali ritardi o atipie e poter così intervenire precocemente, sia orientando i genitori sulle stimolazioni più opportune (giochi, attività, esperienze) sia, ove necessario, attivando interventi abilitativi". Il progetto prevede anche l'utilizzo di apposite schede del neurosviluppo (schede DNS), messe a punto su ap-

posita Piattaforma dall'Istituto Superiore di Sanità, da utilizzare nell'ambito dei bilanci di salute pediatrici e condivise con la Federazione Italiana Medici Pediatri (FIMP), l'Associazione Culturale Pediatri (ACP), il Sindacato Medici Pediatri di Famiglia (Simpef), la Società Italiana di Pediatria (SIP), la Società Italiana di Neuropsichiatria dell'Infanzia e dell'Adolescenza e la Società Italiana di Neonatologia (SIN). Per l'uso delle schede DNS è disponibile per i pediatri un tutorial sul portale EDUISS - Formazione a Distanza dell'Istituto Superiore di Sanità. Per informazioni sul progetto, scrivere a autismo@aslcn1.it

CONCERTO DI LODI MARIANE NELLA CHIESA DI BRIAGLIA

Sabato 18 settembre, alle ore 20.45, nella Chiesa Parrocchiale di Briaglia si terrà un concerto di lodi mariane, dedicato in particolare alla Vergine del Montegale. Protagonisti saranno il tenore Michelangelo Pepino, già noto al nostro pubblico per aver tenuto numerosi concerti nella medesima chiesa, e l'organista e compositore Bruno Baudissone. Nella prima parte saranno presentate le "Le lodi mariane fra Otto e Novecento", la cui caratteristica musicale è un canto melodico, orecchiabile, di chiara matrice operistica. Si potranno così ascoltare (o riascoltare) lodi a care a molti fedeli, come "Mira il tuo popolo", "Immacolata, Vergine bella", "Nome dolcissimo", "Voce di squilla tremula", "Lodate Maria", "Ti salutiamo, o Vergine" e "Andrò a vederla un dì". Nella seconda parte saranno eseguiti cinque brani legati alla "Devozione a Maria nel canto popolare": "Madonna delle nevi" di Mario Piovano, "Madonna nera" di Baudissone-Piovano, "O mia bela Madonina" di G. D'Anzi, "Madonnina dai riccioli d'oro" di Secondo Gallizio e "Madonna degli alpini" di Cile-Baudissone. Oltre ad alcuni brani per organo solo (tra cui due rare "Ave Maria"), nel concerto sarà presentato in prima esecuzione il brano "Vergine della pace", omaggio alla Madonna di Vicoforte composto da Bruno Baudissone. Entrando nella chiesa, il pubblico potrà anche ammirare il portale recentemente restaurato. L'ingresso è libero, nel rispetto delle direttive anti-Covid.



A fianco una riproduzione in ceramica della Madonna del Pione

Ludofavole d'Autunno

Settembre ritornano le "Ludofavole d'autunno" Rassegna per l'infanzia realizzata nell'ambito del Progetto "Nati per Leggere Piemonte" A fine settembre, nell'ambito delle iniziative realizzate all'interno del progetto "Nati per Leggere Piemonte 2021" finanziato dalla Compagnia di Sanpaolo di Torino, la biblioteca civica propone alla cittadinanza la seconda edizione della rassegna letteraria denominata "Ludofavole d'autunno". Le "Ludofavole d'autunno", proporranno il consueto ciclo di tre letture sceniche ed animate liberamente tratte da fiabe della tradizione e da alcune pubblicazioni contemporanee rivolte ai bambini in fascia d'età compresa fra i 4 e gli 8 anni. Gli incontri si svolgeranno nelle giornate di sabato 18 e 25 settembre, 2 ottobre 2021. Il primo appuntamento, sabato 18 settembre, proporrà "Per fare l'albero", presentata da Elisa Dani, con scenografia Orbitab MC e Zoographico. "Così parla un albero: in me è celato un seme, una scintilla, un pensiero". Ciò che vorresti per lui, l'albero, lo vorresti per un bambino. Che le sue radici trovino casa, in un solido terreno invernale. Che sappia fiorire al momento opportuno. Che ti sopravviva. Che si prepari per il mondo affamato. Per ogni altro albero: balsami calmananti e fortitudine. A loro è dedicato questo lavoro. Una settimana più tardi, il 25 settembre, sarà la volta della lettura animata "Nel regno della fantasia. Chiuderà la rassegna, sabato 2 ottobre, la lettura scenica "Animali in musica" di e con Elena Gri-seri. Le tre letture sceniche verranno realizzate nel giardino interno alla biblioteca civica, con accesso del pubblico dal corridoio che conduce al Belvedere di Piazza. Al termine di ogni incontro, a tutti i bambini intervenuti verrà offerta una piccola merenda. Al fine di garantire il distanziamento sociale, l'iniziativa verrà proposta solo a un limitato gruppo di persone: si richiede pertanto l'accompagnamento di non più di una persona adulta per ogni minore, munita di Green Pass. Quanti interessati all'iniziativa sono invitati pertanto a prenotare la propria presenza allo spettacolo prescelto, contattando la biblioteca civica ai seguenti recapiti: Biblioteca Civica di Mondovì Tel. 0174 43003 e-mail: cn0065@biblioteche.ruparpiemonte.it



A Villanova, dopo un anno di stop, torna la “Festa dell’Addolorata”

L'evento riparte, seppur in scala ridotta: giovedì si inizia con «L'Inferno» al Parco Orsi

Dopo il completo annullamento dei festeggiamenti nel 2020, il Comune di Villanova Mondovì riprende la tradizione e annuncia il ritorno della Festa dell'Addolorata. La ricorrenza patronale coincide storicamente con il rientro degli allevatori dalle malghe alpine, per quella transumanza che segna l'arrivo della stagione fredda e diventa legame tra pianura e vallate monregalesi. Il primo importante segnale di ripartenza viene, dunque, annunciato dall'Assessorato alle Manifestazioni, con l'intenzione di mantenere alta l'attenzione in materia di contenimento della pandemia da Covid-19, senza però rinunciare completamente agli eventi caratterizzanti dell'autunno villanovese. Si partirà giovedì 16 settembre, alle ore 20.45, quando il giardino di Villa Corinna in corso Marconi 29 (conosciuto anche come 'Parco Orsi') accoglierà gli spettatori, rigorosamente muniti di green pass, per assistere allo spettacolo della compagnia Corrado Leone &

Friends: 'Inferno, suoniam... e ci faranno entrare...'. Una 'commedia d'annata' di e con Dante (Fabio

Mattiauda, voce, tastiera e fisarmonica), Virgilio (Corrado Leone, voce e chitarra), Beatrice (Lorella Leo-

ne, voce), Caronte (Andrea Candela, voce e tastiera), Gianfranco Re (batteria) e Gianni Cellario (basso).

Il settimo centenario della morte di Dante Alighieri, padre della letteratura italiana, ha ispirato una rielaborazione fedele ma ironica del suo capolavoro: 'L'Inferno'. I mitici incontri e le riflessioni del sommo poeta proposte anche in chiave attuale, con l'intento di far riscoprire al grande pubblico 'La Divina Commedia', opera essenziale della cultura italiana. Tra endecasillabi più o meno originali e brani appositamente rivisitati, i musicisti accompagneranno il viaggio più fantastico che l'autore abbia mai immaginato: riusciranno Dante, Virgilio, Beatrice e Caronte, circondati da un manipolo di diaboliche creature ad "uscir a riveder le stelle"? Apertura cancelli ore 20.15, ingresso 5 euro; prenotazione obbligatoria: telefono: 0174552192; whatsapp: 3351242608; e-mail: esedramondovi@gmail.com. Il ricavato della serata verrà devoluto alla Croce Rossa Italiana - Comitato di Mondovì.

«Abbiamo deciso - afferma Michelangelo Turco, sindaco di Villanova Mondovì - di dare un piccolo segnale di ripresa, piccolo perché seguendo le normative in vigore non possiamo nemmeno immaginare un immediato ritorno a quella che prima era definita 'normalità'. Ci auguriamo, il prossimo anno, di poter finalmente dare seguito all'edizione domenicale della fiera mercatale e della rassegna zootecnica: vogliamo uscire da questo periodo di incertezza e tornare a pianificare le 'nostre' manifestazioni senza troppe incognite». «Si riparte - afferma Michele Pianetta, vicesindaco con delega alle Manifestazioni - e, seppur in forma ridotta, la Festa dell'Addolorata verrà comunque onorata. Grazie all'impegno della macchina organizzativa ed in particolare degli uffici comunali, sarà inoltre garantita la totale sicurezza degli eventi. Anche il 2021 non ci consentirà di effettuare la rassegna zootecnica e la fiera mercatale, ma offrirà alla cittadinanza una serie di avvenimenti collaterali in grado di non far dimenticare l'appuntamento con il folklore locale, rivolgendoci uno sguardo alla solidarietà». Da venerdì 17 settembre, poi, corso Marconi tornerà poi ad illuminarsi con luna park e street food (sino a lunedì 20). Domenica 19, alle ore 16.30, nel cortile del Municipio in via Alessandro Orsi, il benvenuto da parte dell'Amministrazione comunale ai diciottenni villanovesi, in collaborazione con l'AVAS Fidas del Monregalese.

DAL VESCOVO UN APPELLO ALL'UNITA' TERRITORIALE

In tanti alla processione al Santuario

Molto partecipata, la processione cittadina da Mondovì a Vicoforte, guidata dal vescovo di Mondovì Egidio Miragoli, mercoledì 8 settembre in occasione della Natività di Maria e della festività patronale locale. Numerosi i fedeli, ed anche le autorità del territorio, sindaci, amministratori e rappresentanti di enti. Un territorio che cerca di ricompattarsi attorno ai suoi simboli e alle sue tradizioni, dopo la dura prova (non ancora superata) del Covid. È stato proprio questo il punto di partenza dell'omelia del vescovo, nel corso della celebrazione solenne: un territorio vasto, ampio, variegato, con problematiche diverse, che però non sempre riesce a trovare unitarietà riuscendo pertanto a far sentire la propria voce. Un territorio comunque riunito, dopo il forzato stop del 2020, attorno alla devozione mariana e alla secolare tradizione legata al Santuario. Sempre nell'ambito della festa patronale, molto partecipato ed apprezzato (soprattutto in parco Europa) il tradizionale spettacolo pirotecnico dei Feu dlla Madona, anch'esso tornato a colorare i cieli di Mondovì dopo un anno di stop. Pubblico numero-



so in piazza Maggiore per il concerto della Banda di Mondovì, che ha bissato la serata successiva sul sagrato della Basilica a Vicoforte. **Nell'immagine, l'ingresso del vescovo nel piazzale del Santuario al termine della processione**

Acqua Tonica con una nota di Vermouth tra i protagonisti della nuova linea

Le origini piemontesi di Lurisia celebrate in un prodotto dalla ricetta secolare

Lurisia, storico marchio piemontese di acque minerali e bibite premium, rende omaggio alle sue origini celebrando l'aperitivo torinese per eccellenza: inconfondibile per il suo sapore speziato, con un leggero retrogusto amaro-gnolo, il Vermouth è da secoli una vera e propria icona dell'enogastronomia piemontese. Un vino aromatizzato dove antiche ricette e perizia artigianale si fondono per creare un prodotto unico e conosciuto in tutto il mondo. Nasce così la prima acqua tonica del brand con una nota di Vermouth, un'esperienza unica di



gusto perché realizzata con ingredienti che valorizzano al meglio il territorio, custodendone la tradizione. Acqua Tonica con una nota di Vermouth è una delle quattro referenze della nuova linea Lurisia dedicata alla mixology che include anche Acqua Tonica con Ireos Toscano, Ginger Beer con peperoncino calabrese e Gazzosa Amara con Quassia Amara. Le referenze sono disponibili in bottiglie di vetro da 150 ml in bar e cocktail bar premium delle principali città italiane. Ognuna delle etichette, con lo stile inconfondibile di Lurisia, raffigurerà e raccon-

terà la storia degli ingredienti che rendono unica ogni ricetta. «Da sempre la missione di Lurisia è quella di creare dei capolavori di gusto offrendo ai consumatori un'acqua di qualità superiore e utilizzando ingredienti pregiati per le bibite - ha dichiarato Petros Papageorgiou, direttore generale di Lurisia -. Con questa nuova referenza vogliamo tenere fede alla nostra missione e offrire la stessa esperienza anche in altre occasioni di consumo, come l'aperitivo e il dopocena, restando fortemente legati all'Italia attraverso la valorizzazione delle sue eccellenze».

Vicoforte: concorso fotografico

L'Associazione Pro Vicoforte indice la prima edizione del concorso fotografico "Riscattiamo...Vi - Vicoforte oltre la Cupola". La partecipazione al concorso è gratuita, aperta a tutti i fotografi dilettanti e professionisti, senza limite di età. Ogni partecipante può presentare un massimo di tre fotografie con tema il territorio del comune di Vicoforte, con al massimo una fotografia in cui sia presente il Santuario. L'iscrizione avviene inviando un'e-mail all'indirizzo di posta elettronica concorsi.provicoforte@gmail.com, sino al 26 settembre. Regolamento e ulteriori specifiche sul sito internet del Comune di Vicoforte.

Roccaforte: elezioni, una sola lista

Anche Roccaforte sarà coinvolta dalle elezioni del 3 e 4 ottobre prossimo, per l'elezione del sindaco e del Consiglio comunale. Una sola lista in campo, quella facente capo all'attuale sindaco Paolo Bongiovanni, che con la sua lista "Insieme si può" si candida per il secondo mandato da primo cittadino. Fanno parte della lista Paola Bottero, Sabrina Bottero, Alberto Bruno, Gianluca Dho, Mauro Fulcheri, Davide Lanza, Daniela Pionpi e Gianmario Raschio. Si vota domenica 3 ottobre dalle 7 alle 23 e lunedì 4 ottobre dalle 7 alle 15.

Speciale Cheese

Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte, torna a Bra dal 17 al 20 settembre. Gli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, con il sostegno della Regione Piemonte, sono infatti all'opera per garantire la sicurezza per tutte le aree e gli appuntamenti del programma che in queste tredici edizioni hanno garantito il successo della manifestazione.

Il tema che guida questa edizione è "Considera gli animali", per raccontare il regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo, dalle razze da latte che garantiscono reddito alla biodiversità. Straordinaria l'attenzione nei confronti dell'evento, sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. La quattro giorni infatti si conferma il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio. Li troviamo nel Mercato dei Formaggi e tra le bancarelle dei Presidi Slow Food, ma non solo.



DAL 17 AL 20 DI SETTEMBRE UN PROGRAMMA RICCO DI APPUNTAMENTI

Bra torna capitale del formaggio

Immane la Gran sala dei formaggi e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi naturali e a latte crudo. A chi vuole ritrovare il piacere di

saperne sempre di più sono dedicati i Laboratori del Gusto, con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre, e i percorsi educativi di Slow Food pensati per grandi e

piccini. Mentre per chi vuole chiudere la giornata in bellezza, niente di meglio di un Appuntamento a Tavola, le cene ospitate nelle sale dell'affascinante Agenzia di

Pollenzo, con i cuochi selezionati da Slow Food e la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte.

CHEESE 2021 IN NUMERI

Area espositiva

10.000 mq di aree allestite, oltre alle tante location della Città di Bra

I protagonisti di Cheese

250 Espositori di cui 21 affinatori da Belgio, Francia, Germania, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Svizzera; 43 Presidi Slow Food dall'Italia, dalla Svizzera e dall'Irlanda; 9 Stand regionali di Basilicata, Campania, Friuli Venezia Giulia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Valle d'Aosta, Liguria; 10 Food truck e 7 Cucine di strada; oltre 20 Realtà brassicole italiane segnalati dalla Guida alle birre d'Italia; 60 Tipologie di caci nella Gran Sala dei Formaggi provenienti da Italia, Francia, Irlanda, Spagna, Svizzera, Norvegia e Portogallo; 300 Etichette italiane nell'Enoteca selezionate dalla Banca del Vino

Gli eventi

28 Laboratori del Gusto; 4 Appuntamenti a Tavola; 7 tappe del percorso didattico a fruizione libera per bambini e famiglie in visita e anche per chi segue Cheese online attraverso la App Tabui; 2 Conferenze online per la rete internazionale il 16 settembre; 8 Conferenze alla Casa della Biodiversità; 4 Proiezioni del progetto Cine alla Casa della Biodiversità e presso il Cinema Vittoria di Bra; 25 appuntamenti organizzati dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Oltre 70 attività organizzate dai partner di Slow Food, dalla Città di Bra e dalla Regione Piemonte

Cheese è attento all'ambiente

31 isole ecologiche del rifiuto; circa 100 volontari sentinelle del rifiuto; 34 operatori ecologici. Il legno dei Green pallet certificati PEFC utilizzati per gli allestimenti dell'evento permette di sequestrare 18,1 tonnellate di Co2 dall'atmosfera.

DAL 1858 SOSTENIAMO LA CRESCITA DEL TERRITORIO

**INSIEME,
con fiducia.**

BANCA CRS
Banca Cassa di Risparmio di Savigliano S.p.A.



www.bancacrs.it
seguici su  **bancacrs**

MERCATO'



FILIERA CORTA

Da terre
PIEMONTESE e LIGURI
alla tua tavola.

SELEZIONE

Scelta accurata delle
AZIENDE
FORNITRICI.

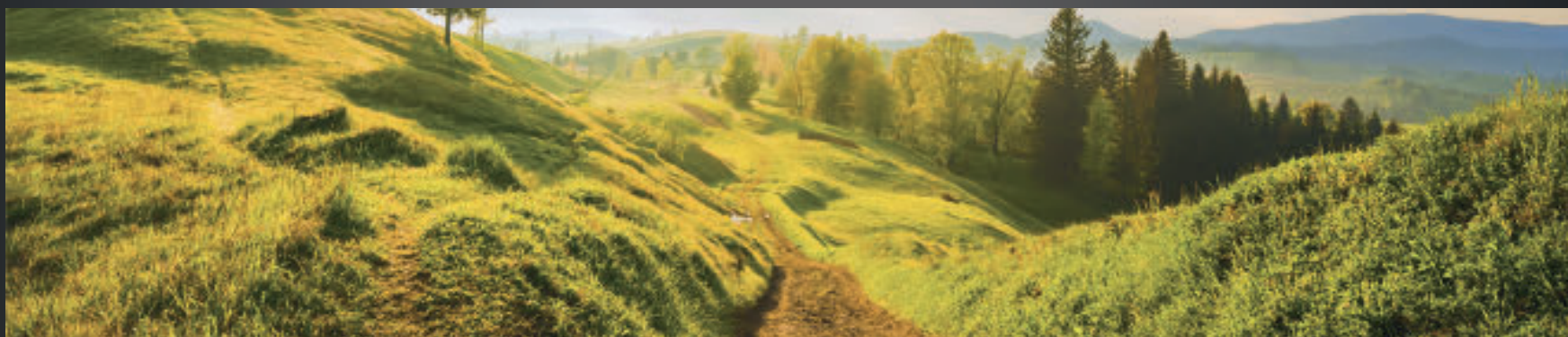
QUALITA'

CONTROLLO e
SICUREZZA
dei prodotti.

DAL CUORE DELLE NOSTRE REGIONI

Cerca i prodotti segnalati nei nostri punti vendita.

Nei nostri punti vendita trovi una varietà di prodotti selezionati e provenienti dalle nostre terre PIEMONTESE e LIGURI



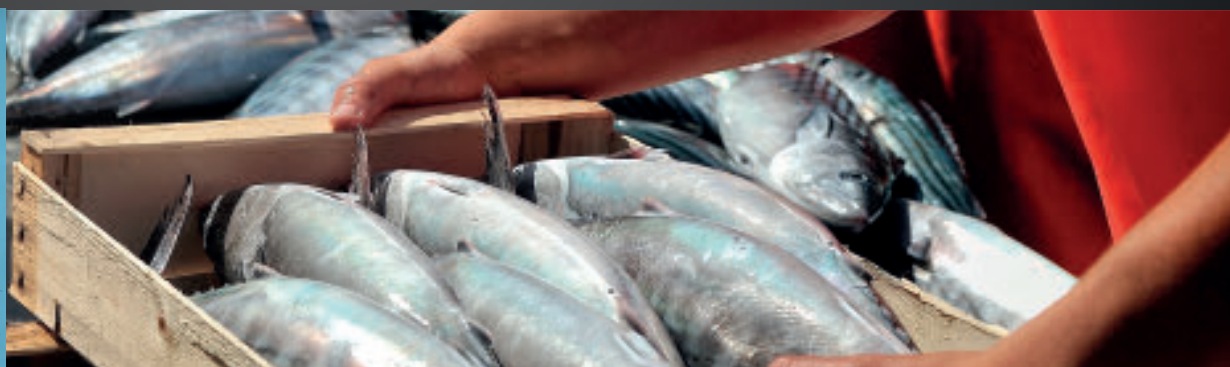
Nei nostri reparti macelleria, ti proponiamo carne bovina certificata di RAZZA PIEMONTESE, proveniente da allevamenti controllati situati a pochi km. da noi

CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE



Nella nostra pescheria arriva giornalmente pesce fresco pescato nel MAR LIGURE

IL PESCATO DEL MAR LIGURE



danoianoi.it

mymercato.it

L'AZIENDA OFFRE PREZIOSE CONSULENZE PER MUOVERSI IN MODO CONCRETO ED EFFICACE

Aste immobiliari: ecco perché affidarsi all'esperienza e ai servizi di Erre Esse



Erre Esse Immobiliare, grazie all'esperienza nel settore delle aste immobiliari, fornisce un servizio di consulenza al fine di concludere l'operazione di acquisto in asta.

L'attenzione è principalmente rivolta, prima ancora che all'immobile, alla persona ed alle sue esigenze.

Condividiamo ogni passaggio con i nostri clienti, in piena armonia e con la massima condivisione, mantenendo sempre un approccio diretto ed un'attenzione costante.

Il continuo sviluppo personale e professionale, i successi conseguiti nel tempo e la soddisfazione dei clienti, hanno contribuito a far diventare la nostra Azienda un punto rilevante di riferimento per chi necessita di un servizio efficiente e meticoloso, con professionalità e riservatezza.

Acquistare casa tramite le aste giudiziarie risulta essere assolutamente vantaggioso, ma a causa della complessità delle proce-

dure è bene affidarsi ad un consulente di Erre Esse Immobiliare, al fine di individuare l'immobile più conveniente.

Una volta individuato l'immobile ci occupiamo di seguire il cliente seguen-

do le seguenti direttrici operative

Affiancamento nel sopralluogo dell'immobile: a seguito del conferimento dell'incarico provvediamo ad organizzare un sopralluogo e ad accompagnare

il cliente al fine di effettuare una valutazione oggettiva sullo stato dell'immobile, nel contesto della zona.

La consulenza di Erre Esse Immobiliare ha inizio fornendo il fascicolo con da-

ti tecnici, descrizione e perizia dell'immobile scelto. Dove richiesto, continuiamo ad assistere il cliente con la consulenza del nostro personale tecnico.

Studio di fattibilità: prov-
vediamo a redigere uno

studio di fattibilità in cui vengono analizzati e calcolati tutti i costi accessori relativi all'immobile scelto. Analizzando tale studio, il cliente deciderà se partecipare o meno all'asta.

Preparazione dell'offerta: in caso di decisione positiva, sarà nostra cura predisporre l'istanza di partecipazione e tutta la documentazione necessaria per partecipare all'asta e consegnarla in Tribunale o presso gli uffici preposti, seguendo le modalità richieste, oppure presentarla per via telematica per le nuove procedure. In questa fase l'esperienza e la competenza possono fare la differenza tra l'essere ammessi o meno all'udienza di vendita.

Partecipazione all'asta con affiancamento del cliente: il giorno dell'asta affianchiamo il cliente in qualità di consulenti. Nel caso il cliente non voglia partecipare all'asta in prima persona, ci occuperemo di farlo correttamente rappresentare.

Gestione di adempimenti successivi all'asta: in caso di aggiudicazione seguiamo passo dopo passo tutti gli adempimenti successivi, relativi alla gestione completa del post-asta fino alla consegna delle chiavi.

Una grande squadra di aziende a supporto dei formaggi naturali

Dietro le quinte di Cheese

Il mondo dei formaggi naturali presenti a Cheese può contare su una grande squadra di aziende che credono nel progetto di Slow Food e Città di Bra: professionalità e competenze che consentono alla manifestazione di crescere anno dopo anno e di superare le incertezze dettate dal periodo pandemico.

A partire dai main partner - BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua - a cui si affiancano InKind e Green partner. Aziende che collaborano da molti anni con l'associazione della Chiocciola apportando tutto il loro know how alla grande squadra che contribuisce all'allestimento, all'organizzazione e alla gestione

dei quattro giorni dedicati ai caci naturali, ricercatori e cuochi della rete internazionale di Slow Food.

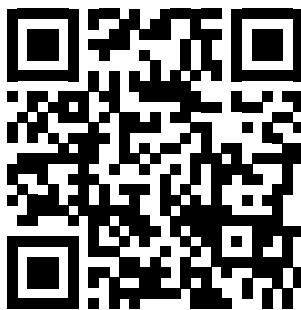
Per gli InKind partner cominciamo citare le aziende che hanno confermato al momento, a partire dall'Enoteca, dove oltre 300 bottiglie provenienti da tutta Italia sono conservate in cantinette refrigerate del marchio Liebherr, gruppo tedesco che coniuga nelle sue apparecchiature per uso domestico e professionale risparmio energetico, qualità, design e innovazione. Liebherr è distribuito in Italia da BSD S.p.A.

E per gustare al meglio i nostri brindisi, ci affidiamo a Bormioli Luigi e Bormioli Rocco, l'azienda leader nella produzione di calici e bicchieri.

Acqua ufficiale di Cheese è S. Bernardo, perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza con le sue fonti a 1300 metri sulle Alpi Marittime e la sua inconfondibile bottiglia disegnata da Giugiaro.

Green partner per tutto il materiale compostabile e biodegradabile utilizzato a Cheese nei punti vendita, consumazione, degustazione è Pool Pack, che, ad esempio, realizza sacchetti prodotti con carta, plastica e inchiostri biodegradabili e compostabili.

Per sostenere la grande macchina organizzativa di Cheese, citiamo anche il contributo di Fondazione CRC e Fondazione CRT; dell'Unione europea a Slow Food; dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, della Camera di Commercio di Cuneo e di Ascom di Bra alla Città di Bra.



**CONSULENZA ASTE GIUDIZIARIE
ASSISTENZA PARTECIPAZIONE
ASTE TELEMATICHE
CONSULENZE IMMOBILIARI**

Via Alba, 11 - Bra (CN)
Tel. 0172 752034

gruppoerreesseimmobiliare@gmail.com
www.erreesseimmobiliare.com



Gruppo ERRE ESSE Immobiliare



ABCIBI



la ricetta della salute

Cibo e Salute in Ospedale
Michele e Pietro Ferrero - Verduno
Innovazione, Qualità e Territorio

Il territorio di Alba, Bra, Langhe e Roero, da sempre a vocazione enogastronomica d'eccellenza, lancia una nuova sfida in ambito ospedaliero.

Saporiti Sani Semplici Stagionali

**Un progetto di innovazione
del servizio di ristorazione ospedaliera
e cultura alimentare dal 2022**

>> fondazioneospedalealbabra.it



con il contributo del:
Ministero del lavoro
e delle politiche sociali
Direzione Generale
del terzo settore
e della responsabilità
sociale delle imprese



in collaborazione con:
**REGIONE
PIEMONTE**

Direzione Sanità e Welfare.
Settore Politiche per
i bambini, le famiglie,
minori e giovani,
sostegno alle situazioni
di fragilità sociale



PROGETTO «ABCIBI», LA RICETTA DELLA SALUTE

Cibi saporiti, sani, semplici, stagionali, all’Ospedale «Ferrero», con la Fondazione

Prende il via il **progetto ABCIBI - Cibo e Salute in Ospedale**, promosso dalla **Fondazione Ospedale Alba-Bra Onlus con l’ASL CN2**, grazie al contributo del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, in collaborazione con la Regione Piemonte – Direzione Sanità e Welfare. Il territorio di Alba, Bra Langhe e Roero, da sempre a vocazione enogastronomica d’eccellenza, lancia una nuova sfida portando “innovazione, qualità e territorio” in ambito ospedaliero. **Si tratta di un progetto finalizzato alla realizzazione, presso il nuovo Ospedale “Michele e Pietro Ferrero” a Verduno, di una ristorazione di eccellenza, sostenibile e legata all’economia territoriale, fruibile dai pazienti, dai dipendenti e da altri utenti, e di iniziative di promozione della cultura alimentare come strumento di educazione e prevenzione.** Migliorare la qualità del cibo ospedaliero potrebbe cambiare la percezione della degenza da parte degli assistiti, garantendo un miglioramento sia della qualità di vita che del quadro clinico nutrizionale. Combattere la malnutrizione, che riguarda ancora oggi la maggioranza dei pazienti ricoverati, significa inoltre ridurre il rischio di complicanze e, quindi, i giorni di ricovero, impattando positivamente anche sulla spesa sanitaria. Coerentemente alla mission della Fondazione Ospedale Alba-Bra di contribuire a sviluppare una struttura che abbia un elevato standard di comfort degna del territorio in cui viviamo, il miglioramento della qualità del cibo contribuirebbe a dare maggior benessere ai pazienti, ai loro familiari e al personale dipendente.

«Il momento del pasto – dichiara la **dott.ssa Cloe Dalla Costa, direttore ff Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare** – riveste da sempre una possibile occasione di convivio e nella giornata di un paziente ricoverato, questo può rappresentare l’unico momento di piacere, il punto in comune con la vita di tutti i giorni. L’idea innovativa di un pasto buono e di qualità, disponibile anche per familiari e amici contribuirebbe così a portare un po’ di atmosfera di casa in ospedale. Dal punto di visto dei dipendenti, il pasto in mensa può diventare il momento ideale per educare al gusto, con un occhio di riguardo alla qualità degli alimenti, alla provenienza dei prodotti e all’impatto ambientale. L’educazione alla prevenzione è sicuramente importante per la collettività tutta, ma diviene fondamentale all’interno di un’Azienda la cui mission è proprio la tutela della salute della popolazione».

Dal punto di vista pratico, il progetto ABCIBI prevede più fasi. Si sta svolgendo la prima fase, ovvero quella di analisi del contesto attuale,



volta a studiare attentamente proprietà e costo dei pasti in ospedale, entità e caratteristiche degli acquisti e qualità percepita dai dipendenti, al fine di comprendere meglio punti di forza e di debolezza della ristorazione attuale. Nei prossimi giorni, verrà chiesto a tutto il personale dipendente e ai collaboratori dell’Asl Cn2 di esprimere il proprio giudizio in un questionario online, compilabile sul portale dipendente e/o attraverso un QR code che verrà diffuso con cartellonistica dedicata all’interno dell’Ospedale.

Successivamente sono previste le seguenti implementazioni: **Formazione e aggiornamento continuo:** il personale della Nutrizione Clinica deve essere aggiornato sulle tecniche culinarie e i cuochi sugli aspetti nutrizionali, affinché dal dialogo fra le due competenze si ottenga la redazione di menu con **preparazioni nutrizionalmente corrette ed equilibrate, rispondenti alle necessità dei diversi stati clinici, buone e appetitose**; il personale dei reparti di degenza deve essere invece formato sull’orga-

nizzazione del servizio di ristorazione e sugli elementi di corretta alimentazione con particolare attenzione alla prevenzione della malnutrizione e all’impiego di diete specifiche per patologia. **Ridefinizione del dietetico ospedaliero:** il vitto comune (vitto destinato a pazienti senza specifiche problematiche nutrizionali) **rispecchierà il più possibile le tradizioni gastronomiche locali, nel rispetto di valori nutrizionali adeguati.** Sulla base di questo vitto si ridefinirà anche il menu del personale dipenden-



te, in un’ottica educativa e di prevenzione. Saranno poi garantite delle diete specifiche destinate a pazienti con patologie che richiedono una particolare terapia dietetica. **Modifiche negli acquisti delle materie prime:** verranno redatti **nuovi capitoli di gara al fine di acquistare prodotti alimentari tutti italiani e di qualità più elevata.** Nella logica della qualità e sostenibilità si cercherà quanto più possibile l’acquisto di materie prime locali e stagionali. **Informazione per gli utenti:** sarà predisposto adegua-

to materiale informativo per gli assistiti e per aiutare i familiari ad accompagnare l’alimentazione del loro caro durante il ricovero. **Il menu sarà visibile oltre che online anche all’interno della struttura e riporterà, a scopo informativo, i prodotti utilizzati e la filiera seguita.** **Educazione:** saranno predisposti interventi formativi ed informativi volti a promuovere salute e benessere per tutti e per tutte le età, da svilupparsi attraverso programmi di educazione alimentare e promozione di cultura di salute. Per questa

azione il progetto coinvolgerà **L’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e la Condotta Slow Food Alba-Langhe-Roero.** La ristorazione ideale, obiettivo del progetto, è quindi buona, perché assicura un’alimentazione sana e piacevole; educativa per i dipendenti e per gli assistiti; sostenibile, perché favorisce il consumo di prodotti territoriali; innovativa, sicura e adeguata, perché si ispira alle più aggiornate linee guida in tema nutrizionale e mira al benessere delle persone e dell’ambiente.

Per chi vuole approfondire il tema dell’allevamento animale in relazione al nostro cibo

«Considera gli animali»: il fil rouge di Cheese che si ritrova in conferenze, dibattiti e film

Capire e salvare il mondo animale

«Tutto ciò che vedete a Cheese 2021 non esisterebbe se non ci fossero gli animali – dice Serena Milano, segretario generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus –. Non avremmo il latte e i formaggi. Non esisterebbero l’allevamento, gli alpeggi, la transumanza e i pascoli, ad esempio. Non solo: senza animali, anche la montagna sarebbe diversa: se le bestie non vagassero all’aperto libere di brucare l’erba il paesaggio sarebbe più incolto, meno vivibile, inospitale e inadatto alle attività umane, prima fra tutte l’agricoltura. Eppure se guardiamo ai formaggi e pensiamo al mondo animale, non possiamo certo ragionare soltanto di vacche, di pecore o di capre. Occorre andare oltre e chiederci quali sono gli elementi vivi, appartenenti al mondo animale, che influiscono nel processo che ci consente di avere il latte e di conseguenza il formaggio: non soltanto i capi da latte, ma anche gli insetti impollinatori (a cui dobbiamo le fioriture) e i microrganismi che abitano il suolo: funghi, batteri e lieviti, per citarne qualcuno. È per questa ragione che Cheese 2021 considera gli animali nel senso più ampio: ogni forma di vita interviene nel processo che ci restituisce formaggi che rispettano al meglio le caratteristiche di un territorio. Saperlo è un dovere, scoprirlo un piacere» Se ne parla giovedì 16 settembre alle 16 nella conferenza “Noi e gli animali”. Intervengono: Simone Pollo, pro-

fessore di filosofia morale presso l’Università La Sapienza di Roma; Fred Provenza, professore emerito di Behavioral Ecology presso il Wildland Resources Department, Utah State University, Stati Uniti; Andrea Gavinelli, Commissione Europea, DG Sante; Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Modera: Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Come “imparare” i formaggi naturali

«Non è certo la prima volta che a Cheese parliamo di formaggi naturali, di fermenti, di batteri lattici – dice Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus –. Ma quest’anno lo facciamo in un modo ancora più pop. Vogliamo parlare ai consumatori, far capire loro le ragioni per le quali da anni insistiamo sull’importanza dei formaggi naturali, educarli a riconoscerli quando li gustano e soprattutto abituarli a sceglierli e a chiederli. Vale la pena, ve lo assicuro, perché un formaggio naturale e un formaggio con fermenti industriali non sono la stessa cosa. Il sapore, ad esempio, non è paragonabile: nei formaggi freschi la differenza è meno accentuata perché i fermenti non hanno avuto tempo di sviluppare gli aromi, ma in quelli stagionati c’è letteralmente un abisso. Ma non è soltanto una questione di gusto: i formaggi naturali – che, semplificando, sono quelli artigianali realizzati senza l’aggiunta di fermenti industriali – so-



no l’espressione del luogo in cui vengono prodotti. In altre parole, ne riproducono in miniatura la biodiversità. Produrre un formaggio naturale, infatti, significa lavorare con i batteri disponibili per natura: quelli degli animali. quelli che derivano dall’alimentazione al pascolo, quelli dovuti al clima... nel mondo, tutto porta batteri con sé: noi siamo convinti che questa diversità, questa ricchezza, vada salvaguardata. E per farlo occorre dire no a tutto ciò che è omologato e standardizzato, come i formaggi con fermenti industriali». Di tutto questo si parla giovedì 16 settembre alle 19 nella conferenza L’essenziale è invisibile agli occhi: la battaglia per i prodotti naturali. Intervengono: Duccio Cavalieri, professore di microbiologia presso l’Università di Firenze, esperto in sistemi complessi; Nella Marcellino, monaca benedettina, microbiologa, produttrice di formaggi dell’abbazia Regina Laudis di Bethlehem, Connecticut,

Stati Uniti; Patrick Mercier, produttore del Presidio del camembert fermier naturale, Francia. Modera Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Le conferenze alla Casa delle Biodiversità

Ogni giorno la Casa della Biodiversità si anima di due conferenze. Il programma è variegato, ma sempre strettamente legato al regno animale: e poi ancora storie di vita, con le testimonianze di casare e pastore che hanno scelto un mestiere duro ma ricco di soddisfazioni, e di progetti. Ecco qualche assaggio, mentre il programma completo è su cheese.slowfood.it. Venerdì 17, ore 15 “Prima del salame, considera gli animali” (con Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Branka Tome, vice capo dell’unità Indicazioni geografiche della DG Agri, Commissione europea; Chiara Pa-

landri, autrice di una ricerca sulle Dop e Igp dei salumi europei commissionata da Slow Food; Stefano Di Fiore, allevatore del Presidio della ventricina del Vastese. Modera Yael Pantzer, Policy Officer Slow Food). Sabato 18, ore 11: “Se scompaiono i prati naturali” (con Giampaolo Gaiarin, tecnologo alimentare e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Giampiero Lombardi, docente di alpicoltura, presso l’Università di Torino; Claudia Masera, produttrice di Cascina Roseleto, Villastellone, in Piemonte; Irene Piccini, ricercatrice presso il Dipartimento di scienze della vita e biologia dei sistemi presso l’Università di Torino; Diego Remelli, allevatore e membro del Consiglio di Amministrazione della Latteria San Pietro, Goito. Modera: Martina Liverani, giornalista). Domenica 19, ore 11: “Le donne del latte” (con Lara Pennati, produttrice di mascherpa, Val Sesia; Greta Facciotti, produttrice di macagn; Francesca Pisseri, medica veterinaria a indirizzo sistemico, esperta in agroecologia e gestione sostenibile degli allevamenti; Elisa Mosca, pastora e casara dell’Alto Elvo, fa parte della Comunità Slow Food Travel Montagne Biellesi e del gruppo fondatore della Scuola Senza Pareti; Jessica Cravero, produttrice di toma ‘d Mombrach, Barge; modera: Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia). Lunedì 20, ore 10: “Cos’è il benessere animale?” (con Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio; Raffaella Ponzio, Responsabile campagna Slow Meat di Slow Food).

LE ASPETTATIVE E LE CERTEZZE DI UNA MANIFESTAZIONE DI LIVELLO INTERNAZIONALE

Cheese sarà a prova di Covid

Silvia Gullino

Belli carichi, che tra pochissimo si alza il sipario su Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte. Prendete il calendario e fate un bel cerchio rosso attorno al 17 settembre, primo giorno dell'evento promosso dal Comune di Bra e Slow Food con il sostegno della Regione Piemonte.

Come ogni biennio, anche questa 13ª edizione ruota attorno ad un tema specifico che nel caso del 2021 è "Considera gli animali". Un claim mai così pregno di significato, come ha spiegato Serena Milano, segretario generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: «Senza animali non avremmo latte e formaggi. E non esisterebbe neppure Cheese! Proprio per questa ragione abbiamo deciso di mettere gli animali al centro del nostro programma, affinché anche il pubblico prenda consapevolezza dell'urgenza di rivedere il nostro rapporto con la natura e con il mondo animale».

Aggiungendo: «Un team di ricerca israeliano ha pubblicato sulla rivista Nature uno studio sulla distribuzione della biomassa a livello terrestre e i risultati sono sorprendenti: se guardiamo ai mammiferi, il 36% del totale è rappresentato da esseri umani, il 60% da animali allevati e appena il 4% da quelli selvatici, come elefanti, pipistrelli, panda e balene. È una proporzione spaventosa e della quale spesso non abbiamo contezza: dove si trovano tutti questi mammiferi allevati? Non li vediamo mai, perché perlopiù restano rinchiusi nei capannoni industriali». Che cosa c'entra tutto questo coi formaggi? C'entra eccome: basta



pensare che negli ultimi 30 anni l'Italia ha perso il 90% dei suoi pastori, cancellati da un'industria casearia sempre più forte. Ma considerare gli animali implica non ragionare soltanto di vacche, di pecore o di capre: occorre andare oltre e chiederci quali sono gli elementi vivi, appartenenti al mondo animale, che influiscono nel processo che ci consente di avere il latte e di conseguenza il formaggio: non soltanto i capi da latte, ma anche gli insetti impollinatori (a cui dobbiamo le fioriture) e i microrganismi che abitano il suolo e lo rendono vivo: funghi, batteri e lieviti, per citarne qualcuno. Protagonisti di Cheese accanto ai mille caci. Fin dalla prima edizione, Cheese è l'occasione per degustare e acquistare formaggi, accompagnandoli a un buon calice di vino. Ma la manifestazione non si riduce soltanto a questo: da sempre è il luogo in cui lottare per far valere le proprie idee e salvaguardare un patrimonio troppo spesso minacciato da una politica miope e da interessi prepotenti

dell'industria casearia. «Nel 1997, quando siamo partiti, in Italia non si discuteva neppure di latte crudo - ha ricordato Barbara Nappini, la neoeletta presidente di Slow Food Italia -. In quel periodo, i pastori e i casari che lavoravano con il latte crudo lo facevano quasi clandestinamente, perché per la maggiore andavano i formaggi con latte pastorizzato. Noi, sostenitori del latte crudo, abbiamo però vinto quella battaglia, al punto che oggi i formaggi prodotti in questo modo si distinguono per qualità ed eccellenza». Negli anni, poi, Cheese è stato a più riprese il palcoscenico dove far valere le ragioni di chi crede che si debba conservare e valorizzare la biodiversità dei pascoli, scongiurando il rischio di omologazione dei formaggi prodotti in modo industriale. «Nel 2015, ad esempio, la battaglia era contro l'utilizzo del latte in polvere per la produzione di formaggi - ha proseguito Nappini -, ma anche in questo caso abbiamo avuto la meglio». Oggi serve schierarsi contro i fermenti industriali.

«A Cheese 2021 la stragrande maggioranza dei formaggi saranno naturali, tranne rare eccezioni inevitabili per disciplinare, come il gorgonzola che è comunque un formaggio straordinario - ha assicurato Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus -. Anche quest'anno insistiamo sul tema del latte crudo e dei naturali, che rappresenta una biodiversità invisibile, ma fondamentale per la vita».

Quindi, non prendete impegni dal 17 al 20 settembre. «Parteciperanno produttori e affinatori italiani e internazionali, provenienti da Belgio, Francia, Germania, Paesi Bassi, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Svezia e Svizzera - ha spiegato Alessandra Turco, responsabile eventi di Slow Food -. I formaggi saranno assoluti protagonisti, ma non mancheranno mieli, confetture, mostarde e una selezione di Presidi Slow Food di salumi senza nitrati e nitriti - già presente nell'edizione 2019. E poi i consueti Appuntamenti a Tavola, in programma all'Agenzia di Pollenzo e gli imperdibili Laboratori del Gusto, che quest'anno metteranno in ancor più stretta relazione produttori e cuochi, per dimostrare che da prodotti fatti come si deve possono nascere piatti straordinari. Infine non dimentichiamo i momenti di riflessione sul tema dell'edizione 2021: le conferenze che si svolgeranno ancora online, in parte, e di nuovo, fortunatamente dal vivo, presso la Casa della Biodiversità». Cheese 2021 segna anche un primo passo verso la normalità: sarà il primo evento internazionale di Slow Food in presenza dopo essere stati costretti a rivedere i piani per Terra Madre Salone del Gusto 2020 e Slow Fish 2021. «Il Piemonte riparte attraverso i suoi simboli e ormai Cheese è un simbolo del Piemonte nel mondo - ha sottolineato il presidente della Regione Alberto Cirio -. L'appuntamento è a settembre per un momento a cui ci faremo trovare preparati anche dal punto di vista sanitario, con una copertura vaccinale che per allora avrà superato 6,5 milioni

di somministrazioni e con il rispetto rigoroso di tutte le procedure, per garantire a chi parteciperà di farlo in modo sicuro». Diciamo pure che in tempo di pandemia qualsiasi iniziativa volta a sollevare il sollevabile è ben accetta. «Oggi Bra, con Cheese, è diventata il punto di riferimento per il formaggio di qualità a livello mondiale, il ritrovo irrinunciabile per i migliori affinatori, per i più importanti buyer, l'evento da non perdere per chi lavora ai più alti livelli in questo settore o per chi ama enogastronomia e soste-

nibilità» ha concluso Gianni Fogliato, sindaco di Bra. «La macchina organizzativa del Comune e di Slow Food è già al lavoro per fare il meglio possibile di questa nuova edizione, garantendo partecipazione e sicurezza e ritrovando il piacere di stare insieme in questo evento bellissimo». Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento, che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza, sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospita-

lità del territorio.

Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, gli organizzatori ringraziano i main partner: BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua. Buttate un occhio al programma su cheese.slowfood.it e segnatevi gli appuntamenti che vi fanno più gola. Conferenze, seminari, workshop, degustazioni... Che dire, tanta roba!

Sarà l'App media partner di Cheese 2021

Un altro traguardo per TabUi

L'App tabUi continua a crescere, a organizzarsi per nuovi obiettivi ambiziosi e a mettersi sempre più "in vetrina": dal 17 al 20 settembre sarà, infatti, Media partner ufficiale di Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi e alle forme del latte che, come è ormai da tradizione, si svolgerà a Bra. TabUi sarà presente in loco con un grande schermo dove giocherà con gli utenti. La protagonista sarà la realtà aumentata, che è il cuore dell'App, nata due anni fa, proprio per mappare i gioielli del territorio piemontese, ma che si è velocemente estesa in tutta Italia e da alcuni mesi anche in Europa.

TabUi sarà anche l'App a supporto della manifestazione e permetterà ai visitatori di avere tutte le informazioni necessarie per accedere all'evento di Slow Food: dalle norme anti Covid ai parcheggi, dagli orari delle navette fino agli accessi. Con un click sarà anche possibile controllare il calendario, gli eventi in programma, i laboratori e l'elenco degli espositori presenti. Grazie alla realtà aumentata, ci si orienterà tra le diverse aree dell'evento, scoprendo i tempi di percorrenza.

«Per noi si tratta di un graditissimo ritorno visto che siamo stati a Cheese nel

2019, l'anno in cui abbiamo lanciato l'App. Siamo molto felici di poter essere presenti a una manifestazione internazionale, ma così radicata sul territorio e che tratta di temi importanti come la qualità del cibo, la biodiversità e quest'anno l'importanza degli animali. Siamo convinti che sarà un'edizione di grande successo e di estremo interesse», le parole di Giorgio Proglio, fondatore e ceo di tabUi.

Silvia Ceriani, Responsabile della comunicazione degli Eventi Slow Food: «Non potevamo non riconfermare tabUi anche a Cheese 2021, poiché è un progetto che ci entusiasma, e visti gli ottimi risultati che questa collaborazione ci sta portando da due anni a questa parte. Siamo pronti a essere inclusi nel favoloso mondo di tabUi e vi aspettiamo per giocare con noi a Cheese 2021».

Non solo Cheese: sarà un settembre molto ricco per tabUi che dall'11 al 19 settembre andrà al Salone del Camper di Parma come sponsor tecnico. Sull'App si potranno avere tutte le informazioni necessarie per godersi questo evento in tranquillità: come arrivare, il programma e l'elenco degli espositori.

Via Pollenzo, 8
12042 Bra
0172 750557

Enoteca Tenuta Montefantino

vino sfuso, 100 etichette tra vino rossi, bianchi, proseccchi e una pregiata selezione di distillati e tante proposte di prodotti tipici locali e non solo...

Sede Frazione Ghigliani 18
Calvesana (CN)
0173/790125

Punti Vendita:
Bra Via Giovanni Piumati 15 tel 0172/44029
Moncalieri Via Sestriere 16/B tel 011/6052304
Carignano Piazza Carlo Alberto 16 tel 011/9690144

La 13ª edizione di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte in programma dal 17 al 20 settembre, porta a Bra centinaia di pastori, casari, affinatori e appassionati. L'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia di Covid-19 e la volontà di trascorrere quattro giorni in totale sicurezza hanno spinto gli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, ad apportare alcune modifiche rispetto alle passate occasioni, in particolar modo per quanto riguarda la logistica. Ecco dunque i luoghi coinvolti da Cheese 2021, evento al quale – lo ricordiamo – è possibile partecipare se in possesso della Certificazione verde Covid-19.

Mercato dei formaggi e Presìdi Slow Food

Da sempre i protagonisti di Cheese sono i formaggi. Non c'è modo migliore di conoscerli che scambiando quattro chiacchiere con chi li ha maneggiati per pochi giorni o addirittura mesi: i pastori, i casari e gli affinatori. Le bancarelle dell'area del mercato sono dislocate in diversi punti del centro storico di Bra, tutto percorribile a piedi: gli affinatori, ovvero gli specialisti della stagionatura, si accomodano in piazza Roma, proprio di fronte all'uscita della stazione ferroviaria. Pastori e casari sono invece nella vicina piazza Carlo Alberto e in piazza Spreitenbach, poco più distante. Il percorso che unisce le due aree espositive offre un'altra imperdibile deviazione, quella verso i Presidi di Slow Food, tra via Principi di Piemonte e il Cortile delle scuole maschili (oggi scuola elementare Rita Levi Montalcini). I visitatori possono scoprire i salumi naturali e i formaggi tutelati da Slow Food. Qualche esempio? Il Puzzone di Moena e il Trentingrana d'alpeggio, il Castelmagno, il Saras del fen e il

Cevrini di Coazze, il Pecorino a latte crudo della Maremma, la Fresa di Ittiri, il Caciocavallo podolico e la Vastedda della valle del Belice Dop, ma anche l'Emmentaler svizzero tradizionale e i formaggi a latte crudo irlandesi. Un vero e proprio giro d'Italia (e d'Europa) senza mai uscire da Bra.

Soste gustose

Che sia il pranzo, la cena o uno spuntino, sono diverse le possibilità di trovare il posto giusto dove

UN ECCEZIONALE PERCORSO DEL GUSTO PER LE VIE DELLA CITTA'

CON LE PROIEZIONI DI FILM SELEZIONATI

La Casa delle Biodiversità, per approfondire i temi “caldi” del settore caseario: tra gastronomia e cultura

La passeggiata tra i custodi di razze animali e tecniche casearie porta naturalmente verso la Casa della Biodiversità, allestita come sempre nel Cortile delle scuole maschili. È questo il luogo che ospita i momenti di approfondimento sui temi più caldi per il settore, insieme alle degustazioni guidate da esperti e produttori e alle proiezioni di film selezionati nel quadro del progetto Cine. Per chi vuole approfondire il mondo microscopico che racchiude tutto il cibo che portiamo in tavola, ma essere

rassicurato anche su frodi e contraffazioni, o imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari, nel Cortile delle maschili quest'anno c'è anche l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, partner scientifico di Cheese 2021. Per saperne di più su Slow Food e scegliere di sostenere i progetti che l'associazione porta avanti in tutto il mondo, niente di meglio di una sosta presso i punti associativi in Casa della Biodiversità e in via della Mendicizia Istruita 14, storica sede internazionale di

Slow Food. Lo stand associativo, inoltre, è il punto di riferimento del percorso educativo pensato per i più piccoli: sette tappe in diversi punti della città per scoprire l'etologia animale e il modo in cui uomo e animali possano adattarsi reciprocamente e raggiungere l'equilibrio che consente a entrambi di vivere sulla Terra. Mentre per lasciarsi ispirare dai tanti titoli e dalle nuove uscite della casa editrice della chiocciola il posto giusto è lo spazio di Slow Food Editore in via Audisio.

mangiare qualcosa di buono. Cucine di strada, Food truck e birrifici artigianali quest'anno vi aspettano in piazza Carlo Alberto, piazza Spreitenbach e nel Cortile delle maschili dalle 11 alle 23 (il lunedì fino alle 20,30) con le loro specialità espressive e un buon calice da abbinare. Per quelli che alle birre preferiscono il vino, ad accoglierli sotto alle arcate di via Garibaldi è l'Enoteca. Gli avventori hanno l'imbarazzo della scelta: la Banca del Vino ha selezionato per loro 300 etichette, di cui la metà

piemontesi, di aziende recensite sulla Guida Slow Wine 2021. Per consentire a tutti di fruire della migliore esperienza possibile, i vini (serviti al calice) sono suddivisi in tre fasce di prezzo e i sommelier Fisar sono a disposizione per consigliare gli abbinamenti con i formaggi italiani e internazionali proposti dalla Gran sala. A questo proposito, ecco un'altra bella novità: ogni giorno viene proposta una scelta di quattro diversi piccoli plateau di formaggi studiati come viaggi avvincenti tra razze, tipolo-

gie e territori, attraverso i Presidi italiani e internazionali con referenze da Francia, Spagna e Portogallo, ognuno in abbinamento a un vino. A rendere ogni esperienza di degustazione un momento da vivere con piacere e in sicurezza è l'Associazione Italiana Celiachia Piemonte ONLUS che, grazie alla rete locale di artigiani certificati, fornisce ogni giorno pane fresco senza glutine nel proprio stand nel Cortile delle maschili e, su richiesta, in Gran Sala e nei Laboratori del Gusto. Per il gelato, l'ap-

puntamento è nel Cortile delle Scuole Maschili dove Inalpi allestirà la Casa Libera del Burro e del Gelato, con Alberto Marchetti. La domenica, infine, i visitatori di Cheese possono approfittare del consueto Mercato della Terra Slow Food di Bra per fare acquisti: protagonisti, naturalmente, i formaggi ovini e vaccini a latte crudo proposti dalle aziende agricole locali, ma anche pollame e altre carni bianche, salumi, frutta e verdura, miele e prodotti dell'alveare, noccioline, pane e dolci artigianali.



**BANCA DI
CHERASCO**
CREDO COOPERATIVO ITALIANO





CONTO 1830

NOI TI DIAMO LA SOLUZIONE.

ORA TOCCA A TE!

Scopri tutti i vantaggi del **CONTO 1830** nelle nostre filiali

- ***ZERO Spese** di tenuta conto per i Soci, 2€ al mese per i non Soci
- **ZERO Spese** per le utenze (bollette, satipay, etc.)
- Canone internet banking **GRATUITO**
- Carta di debito **GRATUITA**
- Prelievo di contante **GRATUITO** agli ATM di tutte le Banche del Gruppo CCB

Hai tempo fino al **31.12.2021** per approfittare di questa offerta.

*Condizioni valide fino al 30esimo anno di età

ACCADEMIA ALBERGHIERA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Ad Alba l'Academy per i professionisti del settore Horeca del Sud Piemonte

AlbaHORECAcademy è lo spin-off di Alba Accademia Alberghiera dedicato ai professionisti del settore horeca.

Nato per fornire gli strumenti e la formazione necessaria agli imprenditori e agli operatori del settore, vede il supporto dei principali attori della filiera: associazioni di categoria, fornitori, distributori, marchi e produttori.

L'offerta formativa di AlbaHORECAcademy si articola in percorsi pensati per chi ha aperto da poco o sta per aprire un locale e in una serie di approfondimenti su tematiche specifiche: dal bartending all'aperitivo, dal coffee tender alle certificazioni internazionali del vino WSET.

Per il mondo HORECA, soprattutto in questo momento storico, c'è bisogno di uno slancio di competenza e conoscenza, perché maggiore qualità e professionalità sono l'arma vincente per la ripresa.

La mission di AlbaHORECAcademy è quella di fornire ai professionisti di oggi e di domani le competenze tecniche, gestionali e amministrative per promuovere e gestire al meglio il proprio locale, fornendo al contempo una nuova visione sulla ristorazione contemporanea e sulla quali-



ALBAACCADEMIA.IT/HORECA

tà dei servizi necessaria per soddisfare i clienti.

Il percorso proposto da AlbaHORECAcademy inizia con Startup, corso di 56 ore su: pranzo veloce, colazione, aperitivo, gestione del banco e sulle principali tecniche di gestione del locale. L'obiettivo è quello di fornire le competen-

ze di base per avviare e gestire con successo il locale, garantendone l'attività nel tempo, aumentando la clientela e incrementando gli introiti.

Il successivo corso di 32 ore Imprenditore di successo approfondisce questi e altri temi, come l'ottimizzazione di costi e risorse per ottenere il massi-

mo risultato. Il tutto con la costante attenzione verso la cultura del servizio e della qualità fornendo competenze utili per migliorare la gestione dell'attività, il rapporto con personale, fornitori e l'organizzazione degli spazi.

AlbaHORECAcademy propone inoltre una gamma di cor-

si specifici.

Il Bartender è il laboratorio per creare distillati mixando nuovi aromi e gusti unici e approfondire l'arte del bartending utilizzando tecniche di miscelazione classiche e moderne; Coffee tender invece è destinato alla caffetteria di qualità.

Il catalogo comprende anche percorsi sull'Aperitivo in abbinamento al finger food, Panino Gourmet per panini di altissima qualità e Pranzo Veloce sulla gestione del pranzo da consumare nel locale, d'asporto e via delivery.

Non ultimi i corsi Masterwine e Masterbeer dedicati al mon-

do del vino e della birra con approfondimenti sulle materie prime, sul processo produttivo, sulla degustazione, sul servizio, la vendita, gli accostamenti culinari e la creazione di cocktail.

Mastersala, infine, è il corso di 80 ore strutturato per fornire al personale di sala le competenze necessarie per un servizio alla clientela che sia di qualità e per saper gestire la sala a 360°: dall'accoglienza al servizio alla relazione con il cliente.

Tutti i corsi, sono tenuti da professionisti del settore nei laboratori della sede di Alba in corso Barolo, 8.



ALBAACCADEMIA.IT/HORECA

Collezioni, mostre e una guida web

Musei di Bra a Cheese

Come sempre, Cheese 2021 sarà anche una piacevole opportunità per godere del patrimonio culturale e architettonico cittadino. Durante i giorni dell'evento i musei civici braidesi saranno visitabili ad ingresso gratuito (con obbligo di green pass), per permettere al grande pubblico di scoprire le collezioni permanenti del "Craveri" (Storia naturale), di Palazzo Traversa (Arte, Storia e Archeologia) e del museo del Giocattolo, oltre che del parco e dello spazio multimediale della Zizola "Casa dei braidesi". Tutti i musei saranno aperti il venerdì dalle 15 alle 18, il sabato dalle 10.30 alle 18.30 e il lunedì dalle 10.30 alle 17. Durante la kermesse sarà inoltre possibile visitare a Palazzo Mathis le mostre "Il giardino incantato", retrospettiva dedicata a Romano Reviglio con nuove inedite opere, e "L'uomo svelato. Studi e restauro di una mummia egizia di 4500 anni",

Ingresso gratuito per tutte le strutture civiche. A breve on line un portale dedicato



straordinario progetto di conoscenza e recupero conservativo di un reperto del Museo di Antropologia ed Etnografia dell'Università di Torino: una mummia egizia risalente all'Antico Regno. Un suggestivo percorso espositivo promosso dalla Fondazione CRC dedicato "all'uomo svelato", esposto per la prima volta al pubblico nelle sale del piano nobile dello storico palazzo di piazza Caduti per la

Libertà. Entrambe le mostre sono visitabili ad ingresso gratuito.

I musei di Bra potranno poi essere scoperti in anteprima sul nuovo sito web www.museidibra.it, un unico portale che sarà on line la prossima settimana in occasione di Cheese, dove trovare tutte le informazioni e gli approfondimenti sul tema, oltre a un'interessante area educacional dedicata alle scuole e alle fa-

miglie. Su Google Play sarà inoltre possibile scaricare gratuitamente l'app MuseInsieme, che farà da guida virtuale (in italiano, inglese e tedesco) alla visita nelle varie strutture museali cittadine, attraverso schede sui vari reperti esposti, ma anche tramite giochi interattivi dedicati ai visitatori più piccini, per un'esperienza non solo educativa, ma anche super divertente!

em

L'Academy per i professionisti del settore HORECA

ad ALBA

albaaccademia.it/horeca

Nella tredicesima edizione di “Cheese” non può mancare uno spazio dove conoscere meglio la Città di Bra che, da più di vent’anni, ospita e co-organizza l’evento. In piazza Spreitenbach uno stand di 150 metri quadrati allestito dal Comune di Bra in collaborazione con Confindustria Ascom Bra e Wonderful Langhe e Roero, offrirà ai visitatori un assaggio delle eccellenze gastronomiche locali, rappresentate dal Consorzio di tutela e valorizzazione della Salsiccia di Bra e dal Consorzio per la valorizzazione Pane di Bra. L’offerta gastronomica punta sui prodotti che hanno reso celebre la città della Zizzola: in primis la Salsiccia di Bra proposta nell’inimitabile “Mac’d Bra”, panino simbolo che unisce, in un solo morso, le rinomate eccellenze della città: all’interno del pane di Bra, lattuga degli orti, una fetta di formaggio Bra Tenero Dop e la salsiccia di Bra, in versione cruda o cotta alla piastra. La salsiccia sarà proposta anche in formato take away, da gustare rigorosamente cruda, accompagnata da una fetta di pane di Bra, a passeggio tra gli stand di Cheese.

I panettieri del Consorzio Pane di Bra prepareranno la Focaccia di Bra, farcita con salsiccia e formaggio Bra Dop. Il loro spazio è attrezzato per consentire la preparazione sul posto della gustosissima focaccia: da gustare appena sfornata! Il formaggio Bra Dop sarà presentato in degustazione nella versione Bra Tenero e Bra Duro, accompagnato dal Pane di Bra. Per chiudere, una proposta di dolce, in collaborazione con Wonderful Langhe Roero: la torta di nocciole Igp Tonda gentile delle Langhe.

Dopo aver esplorato il territorio attraverso il gusto, sarà possibile approfondire la conoscenza nel contiguo stand istituzionale del Comune di Bra: un “salotto” con un ampio spazio dedicato alla città e al territorio, tra graditi ospiti, presentazioni, collaborazioni ed eventi.

Immane un focus su Bra, città slow, che celebrerà i suoi valori e le sue peculiarità - dalla sostenibilità all’attenzione alla qualità della vita, dalla



Degustazioni e promozione del territorio nello stand di piazza Spreitenbach

Le eccellenze di Bra a Cheese



promozione turistica alle eccellenze - anche attraverso il lancio di un video promozionale promosso dal Comune di Bra e proiettato in anteprima nello stand durante i giorni dell’evento. Si parlerà anche di Roero, nelle sue realtà e nella sua biodiversità, con l’associazione Valorizzazione Roero, l’associazione dei Sindaci e i Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. “Cheese” sarà l’occasione anche per rinsaldare i rapporti di amicizia con le città gemelle: sabato 18

settembre, alle 10.30 in piazza Caduti per la Libertà, una cerimonia ufficiale celebrerà il ventennale del gemellaggio con Weil der Stadt, alla pre-

senza delle numerose altre realtà nazionali e internazionali legate a Bra da patti di collaborazione (partecipazione su invito).

em

IL PANE DI BRA

Bra vanta un pane tipico, che ha la particolarità di utilizzare lievito naturale e lunghi tempi di lievitazione (15 ore). Per questi motivi è particolarmente profumato, digeribile e durevole. La farina è prodotta direttamente dai panificatori, nell’ottica della filiera corta. Con analogo procedimento, con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, viene prodotto il grissino rustico stirato a mano.

IL CONSORZIO E’ STATO COSTITUITO UFFICIALMENTE NEL 2003

La famosa «salsiccia» bovina con un po’ di pancetta



Costituito ufficialmente nel maggio 2003, il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Salsiccia di Bra esordisce pubblicamente nel dicembre 2003 nell’ambito della 7ª Rassegna Braidese della carne di razza piemontese. Il Consorzio Salsiccia di Bra, nato per volontà del Consorzio Macellai Braidese e dall’ASCOM di Bra, ha sede in Bra, Piazza Giolitti, n. 8 e si propone di tutelare, valorizzare e incrementare la produzione, della Salsiccia di Bra preparata con carni magre di bovino e pancetta di sui-

no così come ufficializzava un Regio Decreto, che autorizzava i macellai di Bra a utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia, proibendo all’epoca la produzione di salsicce bovine in tutto il resto del territorio.

1. Denominazione
Il nome «Salsiccia di Bra» o in termine dialettale «Salciccìa», è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde a determinati requisiti stabiliti nel Disciplinare di produzione in vigore.

2. Zona di Produzione
La denominazione «Salsiccia di Bra» è riservata

al tipico prodotto ottenuto da carni di bovino e suino le cui fasi di produzione hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dai confini amministrativi del Comune di Bra.

La «Salsiccia di Bra» deve essere prodotta con carni bovine fresche provenienti da allevamenti siti in Regione Piemonte.

3. Tecnologia di preparazione: la carne magra di bovino viene unita a pancetta di suino macinata finemente, condita ed insaccata nel budello naturale. Si consuma fresca, cotta alla griglia,

ma specialmente cruda.

4. Composizione
a) Materia prima: carne magra di bovino e pancetta di suino, con netta predominanza della carne bovina.
b) Altri ingredienti: acqua, sale, pepe, spezie ed aromi naturali, zuccheri; in preparazioni particolari ed innovative, rispetto alla ricetta originaria, è consentita l’aggiunta di vino bianco secco e formaggio vaccino grattugiato. Additivi a norma di Legge. Per insaccare la carne devono essere utilizzate budella naturali edibili (di agnello, montone o pecora).

BPER:

Banca

UN PRESTITO PER IL TUO PROGETTO, UNA POLIZZA PER I SUOI FRUTTI.

Con i nostri finanziamenti aziendali puoi finalmente avviare la tua attività. Inoltre, nelle nostre filiali trovi l'assicurazione adatta per tutelare il tuo patrimonio e il tuo lavoro.

Ti aspettiamo in via Felice Cavallotti, 9/A a Cuneo.

bper.it 800 22 77 88 f in y e

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento a una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi disponibili su bper.it o in filiale. La polizza assicurativa multirischi non è obbligatoria, prima della sottoscrizione, leggere i fascicoli informativi disponibili in filiale o sul sito internet di Arca Assicurazioni. Offerta valida fino al 31.12.2021 salvo proroga o chiusura anticipata. I due prodotti possono essere venduti separatamente senza alcun vincolo di vendita abbinata.

Vicina.
Oltre le
attese.

BRA

IL GRANDE IMPEGNO DI SLOW FOOD

Allavoratori, casari, affinati. Formaggi: centinaia di acaci diversi, tutti rigorosamente a latte crudo. Un'imponente selezione di vini e birre da abbinare. Laboratori del gusto, Appuntamenti a tavola, conferenze, film, incontri e momenti di riflessione. Parole: tante ma - ne siamo sicuri - incisive, significative. Idee, esperienze, vita vissuta, progetti per il futuro. Scienziati e musicisti. Rappresentanti delle istituzioni chiamati a offrire una visione per il domani e risposte alle esigenze di oggi. Cheese 2021, a Bra dal 17 al 20 settembre, sarà tutto questo e molto di più. Ma andiamo con ordine.

«L'edizione che ci attende sarà nel segno della normalità» ha assicurato Alessandra Turco, responsabile eventi di Slow Food, illustrando le ultime novità del programma a una settimana dal via nel corso della conferenza stampa ospitata nella Sala Eventi BPER Banca di Torino. «Quest'anno la manifestazione ha rischiato di non poter essere svolta ma, grazie all'impegno e al lavoro di tutti, Cheese torna e lo fa in continuità con le edizioni passate, a parte gli accorgimenti previsti dalle normative in materia di Covid-19. Una cosa la possiamo assicurare: l'evento non avrà nulla in meno rispetto a ciò che a cui tutti i visitatori sono abituati».

Nel dare il saluto ai presenti alla conferenza nella propria sede, Giuseppe Aimi, direttore regionale Piemonte Liguria di BPER Banca evidenzia come «BPER Banca prosegue, nel solco della continuità, il sostegno alla manifestazione, per il forte legame con la Città di Bra e soprattutto per la comunanza di valori con Slow Food». Aimi ricorda che BPER Banca è stata tra le prime istituzioni finanziarie a redigere il Bilancio di sostenibilità, e crede fortemente nello sviluppo armonioso con l'ambiente e la società, come testimoniato da numerose iniziative realizzate nel corso degli anni. «I tempi so-

La più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi



no quelli giusti perché le energie e le idee vengano messe a fattor comune con atti concreti, ed è il motivo per cui siamo a fianco di Slow Food».

Cheese 2021, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, è organizzata da Slow Food e dalla

Città di Bra, che vanta un solido legame con il mondo lattiero caseario: «Esistono documenti che rivelano come, già nel Medioevo, fossero in vigo-

re norme che regolavano la produzione di formaggi nella nostra zona. Un legame che arriva dal passato, si rinnova ogni biennio e siamo certi si proiet-

terà nel futuro» ha ricordato Fabio Bailo, presidente del Consiglio Comunale di Bra con delega a cultura e manifestazioni e grandi eventi.

La manifestazione, giunta alla tredicesima edizione, gode del patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Ministero della Transizione Ecologica ed è sostenuta dalla Regione Piemonte: l'assessore all'Agricoltura e cibo, Marco Protopapa, sottolinea l'impegno della Regione in questi anni a favore degli alpeggi e per la gestione sostenibile dei pascoli e l'importanza di sostenere i produttori piemontesi d'alpeggio insieme ai produttori di pianura per i prodotti di elevatissima qualità, condividendo inoltre il tema di Cheese in difesa del benessere degli animali, non solo appartenenti alla realtà lattiero casearia ma anche delle api per il ruolo fondamentale che ricoprono nella conservazione della biodiversità.

L'inaugurazione ufficiale, alla presenza della ministra per le Politiche giovanili Fabiana Dadone, è in programma per venerdì 17 alle 10,30 in Piazza Caduti per la libertà a Bra: come consuetudine, sarà l'occasione per fare il punto della situazione sul settore lattiero caseario in tutte le sue numerose sfaccettature: dal pascolo ai giovani che tornano in montagna per fare i margari, dalla distribuzione al consumo. Come ormai consuetudine, durante l'inaugurazione sarà assegnato il Premio Resistenza Casearia, giunto alla settima edizione e per la prima volta consegnato dalla nuova Presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini: «Oggi questo premio assume un valore ancora più significativo: stiamo vivendo una crisi ambientale, sanitaria, climatica, migratoria e ripensare al nostro rapporto con gli animali, con la natura, è ancora più importante. Ma Cheese, ha sempre avuto due anime, coniugando all'approccio politico ai temi alimentari anche l'anima popolare, conviviale, di piazza, a cui anche quest'anno non abbiamo rinunciato».

Forte legame con la Città di Bra e comunanza di valori con Slow Food

BPER Banca main sponsor di “Cheese”

BPER Banca è main sponsor dell'edizione 2021 di “Cheese”, la manifestazione culturale ed enogastronomica organizzata da Slow Food. Il Gruppo, con l'ormai storica partecipazione alla rassegna, vuole ribadire il suo vivo interesse per una Regione strategica dove attualmente è presente con oltre 90 sportelli.

BPER Banca riconosce l'importanza dei progetti che mettono in evidenza le tradizioni dei territori, una fondamentale vetrina per la valorizzazione culturale, commerciale e turistica. Il ruolo di una banca, infatti, ora più che mai, è determinante per fornire alle famiglie e alle imprese gli strumenti necessari per affrontare con fiducia un momento economico critico e di grande incertezza come quello che stiamo attraversando. Ma esiste anche un altro tipo di responsabilità, quella legata alla consapevolezza che il valore creato non è solo economico e si ha il dovere di restituirlo alla collettività investendo nel sociale, ovvero in tutti quegli ambiti (dalla cultura allo

sport) che incidono in modo significativo sul benessere delle persone e sullo sviluppo dei territori in cui BPER è presente. In quest'ottica, nel corso degli ultimi anni, sono

stati numerosi gli interventi di sostegno a iniziative nel territorio piemontese. Con questa ulteriore partnership, BPER Banca riafferma il suo ruolo peculiare di vicinanza concreta a impre-

A fianco i direttore Giuseppe Aimi con Carlin Petrini, sotto la sede braidese della banca



se e famiglie. Spiega Giuseppe Aimi, Direttore Regionale Piemonte Liguria: “BPER Banca prosegue, nel solco della continuità, il sostegno alla manifestazione, per il forte legame con la Città di Bra e la comunanza di valori con Slow Food. BPER Banca è stata tra le prime istituzioni finanziarie a redigere il Bilancio di sostenibilità, e crede fortemente nello sviluppo armonioso con l'ambiente

e le realtà sociali. I tempi sono giusti affinché le energie e le idee vengano messe a fattor comune con atti concreti, ed è il motivo per cui sosteniamo Cheese.” Conclude il Direttore Aimi con un invito: “Vi aspettiamo presso il nostro stand in via Principi di Piemonte, di fronte alla Filiale. Sarà l'occasione per incontrarsi e illustrare le nuove iniziative a sostegno del settore agroalimentare.”

A BRA «L'UOMO SVELATO», UN REPERTO EGIZIO DI 4500 ANNI

La mummia scrutata dalla Tac

Gli studiosi hanno utilizzato lo stesso strumento usato per esaminare Cristiano Ronaldo

Roberto Formento

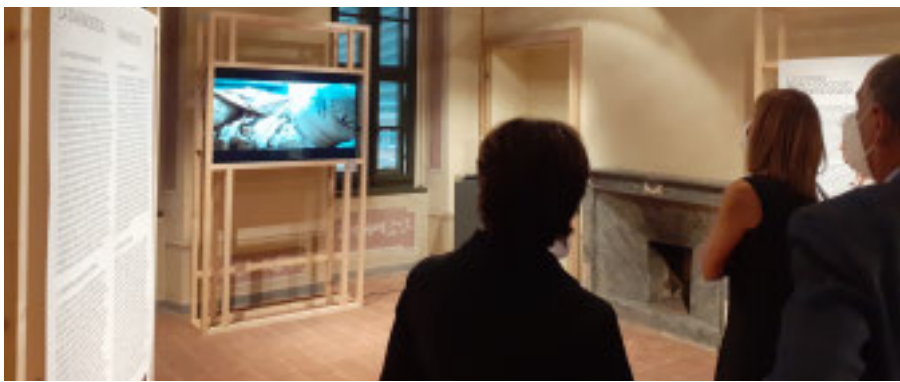
Il fascino sempre vivo della civiltà egizia, della sua profonda conoscenza dello scibile umano, la celebrazione della sua vasta cultura in molteplici sfaccettature, le tecnologie avanzate, ed in particolare le tecniche di conservazione dei defunti attraverso il processo di mummificazione, sono sempre stati al centro di un'attenzione trasversale in più generazioni. La collaborazione tra la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e la Fondazione Centro conservazione e restauro "La Venaria Reale" ravviva oggi questo mai sopito interesse, attraverso un progetto di conoscenza e recupero conservativo di una mummia egizia risalente all'Antico Regno (2600-2400 a.C.), tra le più antiche delle collezioni del Museo di antropologia ed etnografia dell'Università di Torino. La mummia proviene dalla necropoli nord di Gebelein (Alto Egitto), esplorata nel 1920 dalla missione archeologica italiana a cui partecipò anche un cuneese, il medico ed antropologo Giovanni Marro, originario di Limone Piemonte. Si presenta in posizione rannicchiata, con gli arti e il corpo completamente bendati ed alcuni particolari del volto dipinti sulle bende. Lo straordinario stato di



conservazione, la provenienza, la datazione, ed il lavoro multidisciplinare al quale è stato sottoposto fanno sì che questo reperto abbia un valore inestimabile per gli studi, in particolare per la definizione della ritualità funeraria nelle province più meridionali dell'Egitto: "Un patri-monio di enorme rilievo", hanno sottolineato Cecilia Pennacini, direttore del Museo di antropologia di Torino e Stefano Trucco di "La Venaria Reale". La mummia - già sottoposta alla datazione al carbonio-14 per stabilirne la da-

tazione - è stata restaurata ed è stata oggetto di esami diagnostici finalizzati a rivelare le parti non visibili del corpo bendato, attraverso una TAC di ultima generazione con acquisizione spirale multislice presso il Centro medico JMedical di Torino («Abbiamo ridato al reperto magia e vita, unendo l'antico al moderno», ha evidenziato Luca Semperboni, direttore sanitario, durante l'inaugurazione dell'evento). Una nota di colore: lo stesso apparecchio ha esaminato Cristiano Ronaldo. Si è stabilito che anche la

mummia è un giovane uomo: l'esame radiologico ha permesso la ricostruzione con immagini tridimensionali ad altissima definizione delle strutture anatomiche (andando a vedere quello che c'è «sotto» le bende) e soprattutto ha permesso di addentrarsi nei particolari per tracciare un preciso identikit dell'uomo, principalmente la determinazione del sesso e dell'età biologica alla morte. Particolarmente interessante il "pensiero collettivo" sull'onda del quale ha agito l'intero gruppo di lavoro, dai re-



stauratori agli egittologi, dagli antropologi ai medici, che hanno lavorato in sinergia sviluppando un approccio critico alla mummia egizia intesa in un sistema più ampio di relazioni e di valori. Senza mai tralasciare l'aspetto etico che si deve all'esame di un corpo umano. Tutto ciò viene "svelato" al grande pubblico attraverso una interessantissima

mostra organizzata fisicamente in quattro tappe, inaugurata giovedì 9 settembre alle ore 9, presso Palazzo Mathis a Bra (Piazza Caduti per la Libertà, 20). L'evento inaugura la stagione espositiva 2021 della Fondazione CRC, è curato dal Centro conservazione e restauro "La Venaria Reale" con la collaborazione di Torino, il suo Sistema museale di ateneo

e il Dipartimento di Scienze della vita e biologia dei sistemi, la Soprintendenza archeologia Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Torino e il Centro Medico JMedical. "L'uomo svelato" sarà visibile gratuitamente, nel rispetto delle misure anti Covid, fino al 12 dicembre, dal giovedì al lunedì dalle ore 9 alle 12,30 e dalle 15 alle 18.

COMUNICAZIONE E DIGITALE

Valentina Sandrone

Il primo weekend di settembre ha portato a Dogliani il Festival della TV e dei nuovi media, che quest'anno compie 10 anni. Dal 3 al 5 settembre la kermesse ha affollato le vie e le piazze della porta delle Langhe con incontri, eventi, concerti e grandi nomi amati dal pubblico. Il tema dell'edizione 2021 è stato #ripensiamoci, un invito al mondo dei media e dell'informazione e a tutti coloro che ivi lavorano per riproporsi al pubblico rinnovati e pronti a cogliere le sfide del futuro, soprattutto in un'ottica post-pandemica nella quale speriamo di inserirci a breve. Come da tradizione l'evento centrale è stato il confronto, sabato pomeriggio, tra i direttori delle grandi testate giornalistiche nazionali, al quale hanno partecipato Claudio Cerasa (direttore de Il Foglio), Stefano Feltri (direttore di Domani), Mario Sechi (direttore dell'AGI), Maurizio Molinari (direttore di Repubblica), Francesco Piccinini (direttore di Fanpage) e Andrea Malaguti (vicedirettore de La Stampa) e che bene ha rappresentato il fil rouge di tutta l'edizione, portando sul palco la tematica della qualità e della "buona salute" dell'informazione in un'era di disinformazione e di fake news. Grande spazio è stato dato poi alle vie di comunicazione meno convenzionali e più nuove al pubblico, quali le piattaforme di streaming, la smart TV e i social network,

Qualità e competenza: la ricetta proposta a Dogliani per contrastare le fake news

Il festival della tv e dei nuovi media ha riportato a Dogliani i grandi nomi del giornalismo e dello spettacolo

che possono arrivare nelle case degli abbonati come canale di condivisione di informazioni e quale via privilegiata non solo per portare i

propri contenuti al grande pubblico, ma per fare da contrappeso alla quantità di notizie prive di fonti che circolano nel web e che stanno

creando sempre più danni tra i fruitori della rete. Il giornalismo come aggregatore di contenuti, come tedoforo della qualità al di sopra della

quantità, come inchiesta e approfondimento, scrittura e conoscenza, necessario per mettere da parte quella comunicazione basata sul numero di caratteri di un tweet, l'informazione che torna protagonista con la credibilità delle fonti, il check da parte

delle agenzie e la serietà di tutti gli operatori come strumento necessario, benché non sufficiente, per orientarsi in un panorama complesso sia a livello globale sia a livello privato. Non solo giornalismo e aspetti tecnici delle piattaforme streaming, ma anche l'attualità e la leggerezza hanno dominato la tre giorni doglianesi, alternando il serio e il faceto con i volti noti della televisione, della radio e di Youtube. Il virologo Massimo Galli, Ezio Greggio, Luca Bizzarri, i comici del gruppo The Jackal, per concludere, domenica pomeriggio, con due interventi di grande spessore intellettuale ed etico: Cecilia Sarti Strada e Roberto Saviano, narratori di una coscienza morale troppo spesso dimenticata. Il festival di Dogliani si riconferma un appuntamento di primaria importanza non solo per coloro che vogliano avvicinarsi alle tematiche di giornalismo e attualità, ma per tutto il nostro territorio, un puntello d'eccellenza nella splendida cornice delle colline di Langa, oltre che, impossibile dimenticarlo, un baluardo di impegno e serietà posto ad arginare le ondate di mediocrità e superficialità il cui strascico porta risultati distruttivi.

Le cerimonie si svolgeranno domenica 19 settembre

Un Parco ed un memorial per Alessandra Witzel



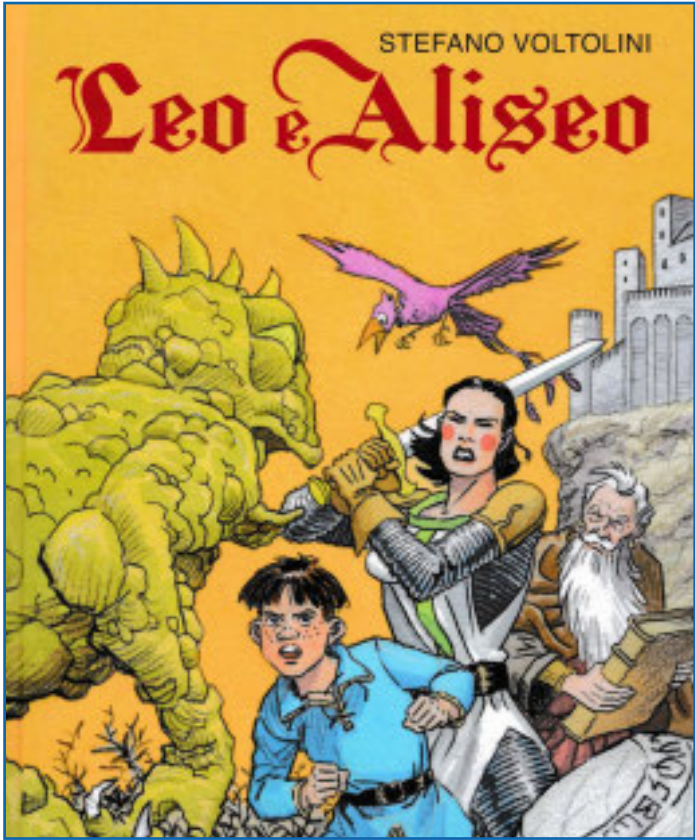
È ancora viva nella mostra mente l'improvvisa scomparsa di una delle più importanti collaboratrici del Polo Grafico e vicedirettrice di questo settimanale. In un sabato di primavera, mentre nascevano le prime foglie la sua vita è rinata in un'altra dimensione: quella dei ricordi. Aveva solo 47 anni, ma sono bastati per lasciare un segno indelebile nello sport, che amava moltissimo, e nel cuore di molti. E per non dimenticare il Comune di Cuneo, in accordo con la sua famiglia hanno pensato di creare due "simboli" a perenne ricordo della sua figura: il Parco della gioventù del capoluogo, che porterà il suo nome e un Memorial che la famiglia ripeterà ogni anno sempre dedicato ad Alessandra. L'intitolazione del Parco avverrà il 19 settembre prossimo alle 15,30 per ri-

cordare il tracciato e l'impulso da lei dato al calcio femminile di Cuneo, di cui fu dirigente. Quel Parco che fu teatro dei principali successi della squadra biancorossa, per due volte promossa in Serie A con la Witzel dirigente. L'altro momento importante sarà alle 19,00, quando al termine della partita di quella giornata, un triangolare di tre squadre, la famiglia di Alessandra consegnerà alla giocatrice che si è distinta in questo triangolare, la targa "1° Memorial Alessandra Witzel - migliore giocatrice". Quindi gli appuntamenti ufficiali della giornata saranno due, il 1° alle 15,30 con l'intitolazione del Parco della gioventù ad Alessandra da parte del Comune ed il 2° alle 19,00 con la consegna della targa nell'ambito del 1° memoriale Alessandra Witzel. Memorial che si ripeterà ogni anno.

RoRa



QUELLO CLASSICO E QUELLO DI SFRENATA FANTASIA



Due «medioevi» a confronto

Gianni Brunoro

Per le narrazioni di fantasia, il Medio Evo ha sempre esercitato un grande fascino sui lettori e di conseguenza anche sugli scrittori. In letteratura non si contano quei romanzi e quelle saghe, oggi numerose, ambientate in un Medio Evo fantastico: tipo *Conan il Barbaro*, per ricordarne solo una su mille. Ma in questa nostra rubrica bisogna ricordare che sotto questo aspetto neanche i fumetti sono da meno. E se certe opere si ispirano senza dubbio alle corrispondenti opere letterarie, tuttavia quelle nate in modo originale come fumetti non si contano. Il sottoscritto, a esempio, fra le tante che ricorda ha una particolare predilezione per un racconto umoristico del grande Benito Jacovitti intitolato *Pepino il paladino*: esilarante, come tante opere di questo genio della comicità; e nutre un particolare affetto per *Il Principe Valiant* dell'americano Harold Foster. Senza contare opere italiane ormai divenute dei classici, come i racconti di Rino Albertarelli *Orlando Furioso* e *Faust*.

Ma al di là dei ricordi, questo tipo di ambientazioni non sono affatto rare neanche nei fumetti attuali. Proprio di recente sono usciti dei volumi "medievali" di notevole pregio, che di quella epoca così remota danno oltre tutto visioni differenziate. Per esempio, abbiamo addirittura due libri del grande

Dino Battaglia, al quale NPE-Nicola Pesce Editore ha dedicato una intera collana, che nel tempo riproporrà l'opera intera. In tale prospettiva è uscita la trasposizione a fumetti di un classico della letteratura tedesca del Trecento, scritto da

Charles De Coster, *Till Ulenpiegel*. *Till* è quel che si dice un protagonista "picaresco" ossia un eroe popolare burlone e grottesco: in questa luce ci viene prospettato il Medio Evo dai disegni di Dino Battaglia (che ebbe sempre come collaboratrice, per i colori delle sue tavo-

le, la moglie Laura). *Till* proviene dunque dal popolo e la sua vita è tutta una popolare avventura. Fa il finto scemo, soltanto per organizzare burle, intese specialmente a sbeffeggiare i potenti, suo bersaglio preferito. Questa è la sostanza delle sue vicende. Con uno stile raffinato, sua abituale caratteristica, Battaglia si è ispirato ad artisti olandesi del Cinquecento, specie a Bruegel. Ne ha così ricavato tavole di elegante raffinatezza.

Un altro volume, non proprio medievale ma immediatamente a ridosso (siamo nel Cinquecento) è quello che i coniugi Battaglia hanno dedicato a un altro classico letterario, *Gargantua e Pantagruel*. Anche qui il fumettista adotta il linguaggio irriverente e grottesco dell'autore francese originario, François Rabelais, per cui l'essenzialità del tratto del fumettista veneziano restituisce una straordinaria satira della società francese del Cinquecento, che rende l'opera molto attuale.

Di tutt'altra stoffa è invece l'altro volume "medievale" di cui intendiamo parlare, ossia *Leo e Aliseo*, di Stefano Voltolini, pubblicato dall'editore torinese Alagalla. Qui il ritratto dei cosiddetti (impropriamente) secoli bui non è presentato come quel periodo sotto vari aspetti terribile, come dovette essere nella realtà, bensì quello della interpretazione romantica di tante sue narrazioni, le quali scivolano spesso in una visione favolistica, peraltro molto suggesti-

va. *Leo e Aliseo* è appunto piacevole per questo suo aspetto. Il volume consiste in una serie di racconti autoconclusivi (ma collegati), quasi sempre sulle 8 tavole, tratti da una serie uscita sul settimanale *Il Giornalino* dal 1991 al 2016: un quarto di secolo di onoratissima carriera, che non sarebbe durata così lungo se non avesse riscosso da parte dei lettori un notevole gradimento. Peraltro giustifichissimo, a giudicare dalla selezione di 19 storie contenute nel volume. Tutte punteggiate da quegli elementi di fantasia favolistica grazie alla quale amiamo appunto il Medioevo: qualche battaglia, macchine fantasiose, prodigi e magie di ogni genere, animali favolosi contro cui lottare, nani e giganti, duelli cavallereschi...

Stefano Voltolini è in grado di suscitare nel lettore suggestive sensazioni derivanti da queste avventure allegre del ragazzino vivacissimo, audace, un po' scapestrato *Leo*, guidato dal suo anziano e severo Maestro dalla fluente barba bianca *Aliseo*. Voltolini è in grado di intrattenere il lettore a un alto livello di divertimento, con la sua fantasia, e in particolare col suo disegno realistico dal tratto ben modulato, dalle strutture compositive equilibrate, dalle tavole ariosamente costruite su schemi classici.

In tali prospettive, anche i fumetti possono offrire uno spunto per qualche considerazione di natura culturale. Specie quando si tratti di opere nient'affatto banali, dovute ad autori di notevole livello. Nel caso specifico, da una parte Dino Battaglia ci presenta un Medio Evo (e anche un Cinquecento immediatamente successivo) graficamente classico e ispirato ad altrettanto classiche opere letterarie e pittoriche; che in questo caso abbiamo messo a confronto con Stefano Voltolini, autore invece di un Medio Evo fantasioso, quasi tipo *Harry Potter*, tutto di invenzione e, in specie, calibrato per i ragazzi, graficamente dal tratto tradizionale. Eppure sono artisti impegnati entrambi in opere capaci di dare un'idea del Medio Evo, in opere che pur scritte e disegnate per lettori giovani (uscite a suo tempo a puntate nel citato settimanale *Il Giornalino*) ma con caratteristiche godibili - magari per differenti ragioni - anche da lettori maturi, grazie alla loro grande dignità espressiva.

Nelle immagini (dall'alto) le cover di *Leo e Aliseo* e di *Ulenpiegel*, quindi *Leo* e il maestro *Aliseo*, un dettaglio di *Gargantua* e, in basso, una pagina di *Gargantua*.

L'ANAFI - ASSOCIAZIONE NAZIONALE AMICI DEL FUMETTO E DELL'ILLUSTRAZIONE, erede dell'ANAF, è nata nel 1992 e ha sede a Reggio Emilia. Fra le attività organizzate per i soci, la pubblicazione della rivista trimestrale FUMETTO, la stampa di albi, volumi e collane originali, inediti o ristampe, di fumetti e/o di critica, la ricerca e la stampa di classici del fumetto, italiano e straniero. Paolo Gallinari ne è il Presidente. Info: www.amicidelfumetto.it - info@amicidelfumetto.it

la PIAZZA GRANDE

FOSSANO MONDOVÌ



INFO

347 5011067

0171 392211

direttorebo@gmail.com

info@polografico.it

OFFERTA PER I NUOVI ABBONATI

Abbiamo ricevuto varie telefonate di lettori che intenderebbero abbonarsi da ora sino a tutto il 2021. Per questo abbiamo pensato di assecondare questo desiderio offrendo il nuovo abbonamento

**A SOLI 40 EURO DA OGGI
SINO AL 31/12/2021**

effettuare un versamento su

c/c postale: 13419106 intestato a "La Piazza Grande"

Iban: IT23B0630546480000250114123 intestato a "La Piazza Grande S.R.L."

o presso la nostra redazione di **Beinette in Via G. Agnelli, 3**

NUOVO PUNTO ABBONAMENTI A FOSSANO

BLENGINO ASSICURAZIONI

Via San Giuseppe 26, Tel. 0172 750500

PUNTO ABBONAMENTI A MONDOVÌ

PRESSO FEDERCASA



Corso Statuto 24 (Portici della Clinica)

martedì, mercoledì, venerdì al mattino

Alla decima edizione dell'Italian Contemporary Film Festival di Toronto, partner culturale di Women in Cinema Award

«Sul più bello» di Alice Filippi premiato a Venezia per la regia

VENEZIA

Nuovo prestigioso riconoscimento per la regista monregalese Alice Filippi, che martedì 7 settembre a Venezia ha ricevuto il premio internazionale per la miglior regia per “Sul più bello” (Eagle Pictures, 2020) alla decima edizione dell'Italian Contemporary Film Festival di Toronto (ICFF), partner culturale di Women in Cinema Award (WiCA). La cerimonia di premiazione si è svolta presso lo Spazio Fondazione Ente dello Spettacolo, nell'ambito della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia. Il Best Director Award all'ICFF 2021 arriva dopo che “Out of My League”, titolo inglese di “Sul più bello”, è stato a lungo nella top-ten dei film più visti sul Netflix a livello mondiale nelle scorse settimane. Il Women in Cinema Award, premio dedicato alle donne e agli uomini che nel loro percorso professionale dimostrano particolare attenzione alle donne, nasce dalla consapevolezza che negli ultimi anni il ruolo della donna nel mondo delle produzioni cinematografiche è cambiato notevolmente, acquisendo un peso sempre maggiore. La voce della terza edizione



Da sinistra: Cristiano De Florentiis, co-founder e direttore artistico del Festival ICFF, Paul Golini, presidente del Festival ICFF e la regista Alice Filippi, che indossa un look del brand Laura Strambi

è stata quella delle donne afgane, di quelle che sono riuscite ad andar via e che lottano per le loro sorelle rimaste intrappolate dai terribili eventi di questi giorni. Alice Filippi per l'occasione ha indossato un'elegante sciarpa, ideata dal brand Laura Strambi, in chiffon verde\blu, un colore che racchiude i colori dei vestiti e dei burka delle donne afgane. Per

non dimenticare le loro sofferenze ed essere uniti alla loro battaglia per la libertà di pensiero. Il premio ricevuto da Alice Filippi a Venezia segue il 48° Premio Flaiano Opera Prima e seconda consegnatole a luglio a Pescara, nel corso della seconda serata de Premi Internazionali Flaiano di Cinema Teatro Televisione e Giornalismo. “Sul più bello”, presentato in anteprima

nel corso dell'ultima edizione di “Alice nella città” (sezione autonoma e parallela della Festa del Cinema di Roma) e primo al botteghino nell'unico week-end di programmazione in sala prima della chiusura per Covid dell'ottobre scorso, era già rientrato nella “cinquina” finale dei candidati ai Premi David di Donatello 2021 per la categoria “Miglior Regista Esordiente” e ave-

va già avuto una doppia candidatura alla fase finale dei “Nastri d'Argento” 2021 sia per la categoria “Miglior Commedia” che per quella di “Miglior Canzone”.

SUL PIÙ BELLO

“Sul più bello” è la storia della giovanissima Marta (Ludovica Francesconi), tanto simpatica quanto bruttina, che dalla nascita

soffre di una rara malattia genetica. Nonostante tutto, Marta è la ragazza più solare che abbiate mai conosciuto. Carattere travolgente ha fretta di fare tutto e subito. A 19 anni come ogni ragazza della sua età sogna il grande amore ma lei non è una che si accontenta e prima che la sua malattia degeneri vuole sentirsi dire “ti amo” da un ragazzo bello... il più bello di tutti. I suoi amici

e coinquilini Jacopo (Jozef Gjura) e Federica (Gaja Masciale) sono la sua famiglia e ogni volta fanno il possibile per dissuaderla dal puntare troppo in alto. Finché ad una festa Marta vede Arturo (Giuseppe Maggio) bello, sicuro di sé e per lei completamente inarrivabile. In altre parole: la preda perfetta. Ma mentre i fedeli amici si preparano a gestire l'ennesima delusione, stavolta le cose andranno in maniera diversa. Una volta sconfitta la rivale in amore Beatrice (Eleonora Gaggero) e ottenuto l'amore di Arturo, Marta dovrà affrontare la sfida più dura: raccontargli che il tempo non è a loro favore.

ALICE FILIPPI

Classe 1982, diplomata alla New York Film Academy in regia. Nel 2017 esordisce alla regia con il docu-film “78 - Vai piano ma vinci” prodotto dalla Mowe e finanziato da Doc Film Fund e Mibact, presentato al TFF ed entrato nella cinquina finale dei David di Donatello 2018 come miglior documentario. “Sul più bello” è il suo primo lungometraggio. Prodotto dalla Eagle Pictures, presentato alla Festa del Cinema di Roma 2020, uscito nelle sale il 21 ottobre 2020 conquistando il primo posto al box office.

IL SEGNALIBRO A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

Una vicenda nascosta nei diari di Carroll - “Bushcraft 101” Guida all'arte della sopravvivenza

Torna Guillermo Martínez con “I delitti di Alice”, secondo episodio della serie che vede protagonisti il professore e il suo allievo, “La serie di Oxford”, una storia in cui si intrecciano casualità e destino, una sequenza matematica e gli omicidi commessi da un serial killer.

Oxford, ambientazione universitaria, in un clima tipicamente inglese, i personaggi “girano” intorno ad una strana confraternita, quella degli ammiratori-studiosi-filologi dell'autore del libro culto: Alice nel paese delle Meraviglie di Lewis Carroll. Il professor Arthur Seldom e il suo dottorando argentino dal nome impronunciabile, si trovano al centro di una complicata vicenda che parte dal ritrovamento casuale di una giovanissima ricercatrice, Kristen, di una pagina strappata del diario di Lewis Carroll, pagina che la ragazza custodisce gelosamente perché potrebbe rivoluzionare tutte le teorie che si sono accumulate sul contestato autore inglese. La sera prima della riunione della confraternita il nostro giovane matematico incontra la ragazza fuori dal cinema, la vede triste, gliene chiede ragione ma lei tace. Pochi minuti dopo verrà investita da un pirata che fugge senza lasciare tracce, lasciandola a terra in fin di vita. È stato davvero un incidente? o qualcuno ha voluto uccidere la dottoranda che ha scoperto qualcosa che potrebbe modificare una carriera scientifica costruita su Lewis Carroll? I due matematici sono alla ricerca di indizi, di parole nascoste, di probabili tranelli linguistici, in una sorta di sarabanda intorno al libro e alla figura molto controversa del reverendo Lewis Carroll per le bambine nude, fotografate in pose ambigue, Alice ed altre, che porrebbero lo scrittore inglese fra i pedofili invece, al tempo in cui la storia si svolge, le bambine senza vestiti erano accettate come normali esibizioni artistiche dai genitori. Fra un tentativo di omicidio e due omicidi riusciti, la vicenda si dipana tor-



tuosa, i due matematici cercano la soluzione, sapientemente nascosta nei diari e negli indovinelli di Carroll, conducendo con garbo e ironia una sofisticata indagine deduttiva, tra paradossi logici, rompicapo e rimandi letterari. Giochi innocenti che un incalzare di colpi di scena trasforma in qualcosa di molto serio, rendendo il lettore complice di un'inchiesta ricca di imprevisti, sorprese e scoperte strabilianti, in una ricerca della verità sostenuta in maniera solida da riflessioni scientifiche, di logica matematica che sfociano nella filosofia.



Intreccio ben costruito, mai banale, che riesce a inserire riflessioni “alte”, elevando il tono della storia ben al di sopra della ipotetica caratterizzazione nel genere giallo ricca di imprevisti, sorprese e scoperte imprevedibili,

Guillermo Martínez. I delitti di Alice. Marsilio Editore. Pagine 272 euro 17.

«Bushcraft 101” Guida da campo all'arte della sopravvivenza nella natura selvaggia di Dave Canterbury met-

te chiunque in condizione di fare esperienze all'aria aperta e allestire un campo base e campeggiare ovunque. Dave Canterbury con un linguaggio semplice e immediato, esprime concetti pratici facilmente assimilabili da chiunque a qualsiasi età “rafforza le tue abilità di sopravvivenza per le varie esigenze della natura selvaggia e ti offre l'opportunità di “vivere” la bellezza dei grandi spazi aperti. Bushcraft è un termine che indica destrezza e abilità nelle attività utili nel bel mezzo della natura incontaminata. Una guida alla sopravvivenza nella natura selvaggia: Sopravvivere nel deserto con un minimo indispensabile, lo stesso che era per i tuoi antenati. Costruire e soggiornare in una tenda, cacciare e raccogliere sono alcune delle sue abilità correlate e fondamentali. Che tu sia su un'isola, una foresta, una montagna o un deserto, il bushcraft è l'arte di sopravvivere ovunque. Ti insegna come gestire te stesso nel mondo reale e esterno in modo da poter chiamare la remota natura selvaggia la tua seconda casa. Ti insegna come “creare” il fuoco, provvedere alla cottura e il sonno su superfici ruvide o tenda. Come il campeggio, il bushcraft coinvolge anche abilità di sopravvivenza. Tuttavia, comporta uno stile di vita primitivo come la creazione, il foraggiamento e la caccia e utilizza modi più vecchi per sostenere la vita. Ti consente di goderti le cose semplici della vita e ti fa capire che hai solo bisogno di poco per sopravvivere. Inoltre, ti insegna come adattarti ed essere più resiliente nel vivere in situazioni sfortunate. Il libro è corredato da disegni esplicativi che spiegano molto bene le varie tecniche ed è un ottimo materiale didattico per offrire agli appassionati di questa attività un'ampia gamma di esperienze. Praticare il bushcraft è un grande modo di divertirsi all'aperto.

Dave Canterbury. “Bushcraft 101”. Priuli & Verlucca Editori. Pagine 255 euro 17.

GIORGIO CHIESA PRESIDENTE PROTEMPORE ASSOCIAZIONE ALBERGATORI ESERCENTI E OPERATORI TURISTICI DELLA PROVINCIA

Perché colpire indiscriminatamente un'intera categoria produttiva?

da Cuneo

Fa bene la Preside dell'Alberghiero di Mondovì a sostenere che esistono aziende eccellenti ed integre, perché così è per la maggioranza. Per contro di fatto l'articolo, dal titolo, suscita nel lettore sdegno e rimprovera un'intera categoria. Cosa sbagliata. Si potrebbe dire che a causa di pochi incapaci dirigenti scolastici la scuola italiana faccia acqua da tutte le parti? Sarebbe ingiusto.

Ritengo pertanto doveroso prendere le distanze da affermazioni qualunque e generiche che sfruttano echi ridondanti. Esiste un interlocutore quale l'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo con la quale la Preside avrebbe fatto bene a confrontarsi.

Assurdo fare gli eterofili paragonando gli stipendi in Germania; dove i 1.800,00€ valgono tanto quanto la metà in Italia a causa della differenza di parametro del costo della vita. Ag-



giungo che quel salario qui in Italia non lo raggiunge (forse) nemmeno un operaio specializzato in una grande fabbrica. Figuriamoci se l'economia di un ristorante può permetterselo per un giovane o una giovane che escono, imberbi e da formare nella pratica, da un istituto alberghiero.

Il lavoro stagionale esiste da sempre. Quello a chiamata è frutto dell'insicurezza del momento che dilaga. Ma chi è veramente preparato e ben disposto - nella sua accezione più positiva - ha ampie possibilità di trovare lavoro. La gavetta invece è stata negli anni lo strumento di crescita che ha portato alla ri-



Giorgio Chiesa
Presidente Protempore
Associazione Albergatori Esercenti
ed Operatori Turistici
della provincia di Cuneo

balta grandi nomi della ristorazione ma non solo di quella in ambito turistico. La gavetta non è uno strumento di sfruttamento, bensì costituisce il graduale inserimento di un giovane in un ambito lavorativo, come quello della ristorazione, che richiede spirito di abnegazione, di dedizione, di aggiornamento e stu-

dio continuo. Se si vuole avere successo.

Fondamentale per fare ciò occorre avere la passione quale molla che ti fa abbracciare questa professione. Le ore che si devono dedicare non corrispondono, è vero, alle canoniche 8 di un qualsiasi impiegato. Ma sono le stesse che dedica un qualsiasi imprenditore legato al mondo del servizio. Si lavora quando gli altri si divertono, è vero. Ma è una scelta che ciascuno è libero di fare o non fare. Inutile pertanto frequentare l'Alberghiero se poi non si è pronti a lavorare il sabato e la domenica, Ferragosto piuttosto che il giorno di Natale o a San Silvestro. Questo è. Concorro che gli stipendi dovrebbero essere più alti e forse, come qualcuno ha già affermato, lo Stato (messaggio chiaro),

anziché supportare i "sofaisti" con il reddito di cittadinanza, farebbe meglio a sollevare la tassazione delle imprese, chiedendo in cambio a queste di riversare le detrazioni ricevute in favore dei dipendenti aumentando così i salari di questi.

Concludo, relativamente alle difficoltà delle imprese a reperire mano d'opera, evidenziando quante siano le offerte di posti di lavoro che restano prive di risposta. Tante, troppe. E non solo nel Cuneese. Con la conseguenza, assurda dopo tutto quanto la categoria ha patito durante la pandemia, di obbligare gli imprenditori a rimboccare le maniche e a tornare loro stessi a fare i cuochi, i camerieri e persino i lavapiatti.

Sarà solo colpa dello "sfruttamento indotto"?

Nei giorni scorsi è apparso su La Stampa, con eco sui social, un articolo dal titolo "cuochi e camerieri stufo di essere sfruttati"

ANALISI COLDIRETTI SU BASE DATI OSSERVATORIO NIELSEN IMMAGINO

Il cibo diventa prima ricchezza del Paese e settore traino per la ripartenza economica

È svolta patriottica nei consumi alimentari degli italiani che hanno privilegiato sugli scaffali la qualità Made in Italy con un aumento degli acquisti familiari del +7,6% degli acquisti di prodotti che riportano in etichetta un legame con il Belpaese, come la bandiera tricolore, frasi e parole riferite al Made in Italy oppure una delle indicazioni geografiche europee di origine, come DOP, DOP, DOC, IGP e IGT. È quanto emerge da una analisi della Coldiretti nell'anno del Covid sulla base dei dati dell'Osservatorio Nielsen Immagino divulgata in occasione del Cibus, a Parma.

"Tra i prodotti in crescita nelle case degli italiani nell'anno del Covid - commenta Roberto Moncalvo, Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo - sono cresciuti diversi prodotti

simbolo del Made in Piemonte tra cui latte, salumi, formaggi, uova, vino, farine, frutta e verdura. A contribuire a questo aumento anche la voglia di sostenere l'economia ed il lavoro locali nel tempo della pandemia. Una emergenza che ha favorito scelte di acquisto più sostenibili con un vero boom dei prodotti green, dal biologico al chilometro zero direttamente dal contadino. Il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei piccoli borghi con meno di cinquemila abitanti che rappre-

sentano una risorsa del Paese per ripartire dopo l'emergenza Covid". "L'agricoltura della Provincia di Cuneo - aggiunge Fabiano Porcu, Direttore di Coldiretti Cuneo - è ai primi posti in Europa per valore aggiunto ma è anche la più green e può contare sulla leadership indiscussa per la qualità alimentare e la Granda contribuisce a questa eccellenza con 11 produzioni a denominazione d'origine fra DOP e IGP, 18 DOC e DOP che ricomprendono quasi 100 tipologie di vini, oltre a decine



e decine di tipicità meno note ma di grandissimo valore, dalla carne ai formaggi all'ortofrutta, tutelando la biodiversità agricola ed investendo sulla distintività, condizione necessaria per distinguersi in termini di qualità delle produzioni ed affrontare così il mercato globalizzato. Un patrimonio minacciato dalle imitazioni internazionali per cui servono sistemi di etichettatura trasparenti sull'origine delle materie prime e che non siano ingannevoli e nello stesso tempo".

ELETTO DAL CONSIGLIO GENERALE RIUNITO A CHERASCO

Massimiliano Campana segretario generale della Filca Cisl Piemonte

Massimiliano Campana, 49 anni, di Cuneo, sposato con Stefania e padre di tre figli, è il nuovo segretario generale della Filca Cisl Piemonte. Lo ha eletto mercoledì, con 34 voti su 35, il Consiglio Generale della federazione, riunito in presenza all'Hotel Porta delle Langhe di Cherasco, in provincia di Cuneo.

Il sindacato regionale degli edili Cisl esce così da un periodo di reggenza di circa tre anni e riparte con una nuova squadra e un nuovo gruppo dirigente. Campana sarà coadiuvato in segreteria regionale da Gianni Marani, 54 anni, della Filca Cisl Piemonte Orientale e da Vincenzo Battaglia, 52 anni, della Filca Cisl Cuneo.

Campana, che fino ad oggi ha svolto il ruolo di reggente della Filca Cisl Alessandria-Asti, è stato per otto anni, dal 2012 al 2020, segretario generale della Cisl Cuneo dove è en-

trato nel 1997 per il svolgere il servizio civile. A febbraio 2020 ha lasciato la Cisl cuneese per proseguire la sua esperienza sindacale nella federazione degli edili, occupandosi del territorio di Alessandria e Asti. Ora guiderà una federazione di 12mila iscritti con un forte radicamento nel territorio regionale e nei cantieri. Una federazione che, dopo anni di crisi del settore guarda con più ottimismo e fiducia al futuro e che in Piemonte scommette da tempo sulle Grandi opere come la Tav e il Terzo Valico.

"Il settore edile - ha dichiarato il neo segretario generale della Filca Cisl Piemonte, Massimiliano Campana, appena eletto - può rappresentare un fattore di crescita e di sviluppo importante per la nostra regione anche sul piano occupazionale. È fondamentale investire sulla salute e la sicurezza ed è importante che il lavoratore edile sia ade-

guatamente formato per avere più consapevolezza delle proprie mansioni, evitando il verificarsi di incidenti sul lavoro. In questa ottica diventa essenziale valorizzare la bilateralità del settore. Anche in un momento di difficoltà come quello attuale vogliamo continuare a essere il punto di riferimento dei lavoratori del settore, a partire da quelli che nella nostra regione si trovano oggi in condizione di maggiore difficoltà".

Al Consiglio generale della Filca Cisl Piemonte, che si è svolto all'Hotel la Porta delle Langhe di Cherasco (Cn), hanno partecipato il segretario generale della Filca, Enzo Pelle, da poco eletto alla guida della federazione nazionale degli edili Cisl, il segretario nazionale della Filca e reggente per tre anni della federazione piemontese degli edili Cisl, Ottavio De Luca, e il segretario regionale Cisl, Alessio Ferraris.

GRANO PIEMONTE

Iniziato il secondo anno di semine del progetto di filiera per il rilancio del frumento tenero

Grano Piemonte, il progetto di filiera lanciato da Coldiretti Piemonte con il Consorzio Agrario del Nord-Ovest, dopo il successo della prima semina in campo della miscela, guarda ad ottobre per il secondo anno di semine e l'incremento delle quantità. Nato con l'obiettivo di rilanciare il comparto del frumento tenero piemontese, ha già raggiunto 5.000 ettari e oltre 300.000 quintali di miscela di grano 100% piemontese.

La Granda è particolarmente vocata alla produzione di frumento tenero con una superficie di circa 17.000 ettari e 934.000 quintali.

"Abbiamo voluto scommettere - spiega Roberto Moncalvo, Delegato Confederale di Coldiretti Cuneo - su questa progettualità innovativa e, grazie alle imprese che ci hanno creduto, dopo il primo raccolto, Grano Piemonte dà vita concretamente ad ottimi lieviti, pane e prodotti da forno. I consumatori, quindi, possono acquistare ed utilizzare nelle proprie cucine una farina 100% piemontese, una farina che viene da un grano di alta qualità e sicuro, non trattato con sostanze nocive e vietate dai regolamenti comunitari come buona parte del grano importato, per esempio, dal Canada e i produttori possono vedere remunerato il proprio lavoro con un giusto prezzo che tiene conto dei costi di produzione".

"Ancor più in questo momento storico - aggiunge Fabiano Porcu, Direttore di Coldiretti Cuneo - in cui la pandemia ha fatto emergere una consapevolezza diffusa sul valore strategico rappresentato dal cibo e sulle necessarie garanzie di qualità e sicurezza, è necessario investire sui progetti di filiera che garantiscono la tracciabilità ai consumatori e una prospettiva di reddito alle imprese".

Astra Cuneo e Confartigianato Trasporti sollecitano l'ANAS a finire i lavori verso Asti

Tangenziale di Alba: lavori a rilento

Astra Cuneo e Confartigianato Trasporti chiedono a gran voce ad ANAS di ultimare quanto prima i lavori sul tratto della tangenziale di Alba, in direzione Asti, che da mesi obbligano i mezzi pesanti dal Cuneese diretti verso l'Astigiano e da lì poi in tutta Italia e non solo ad effettuare un percorso più lungo e dispendioso in termini economici per le aziende di autotrasporto, con ricadute anche sulla qualità dell'aria della zona.

“Nella nostra provincia anche le cose più semplici sono complicate – at-



CAMPUS DIGITAL INNOVATION 421

Bergesio: «Il Campus di Roreto sarà incubatore di nuove start-up»

Da Cherasco

Duemila metri quadri dedicati all'innovazione e alla condivisione di idee e progetti. È il Digital Innovation Gate 421, polo multidisciplinare e multaziendale dedicato alla open innovation realizzato a Roreto di Cherasco su iniziativa della Fondazione omonima, a sua volta nata da un progetto di Giuseppe Pacotto, Presidente DIG421, e Marcella Brizio, di Tesisquare, azienda di Bra che produce piattaforme software.

Sabato 4 settembre il Senatore cuneese Giorgio Maria Bergesio, Lega Salvini Premier, ha portato i saluti del Ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti all'inaugurazione del complesso di edifici dove aziende, professionisti, enti pubblici, università e studenti, a livello locale e non solo, potranno incontrarsi e confrontarsi, alla ricerca di nuovi prodotti e servizi e di nuovi modelli di business.



Il momento dell'inaugurazione con istituzioni ed autorità

“Per me è un onore essere qui oggi con voi a questo importante appuntamento”, ha esordito il **Senatore Bergesio**. Digital Innovation Gate 421 Century nasce come punto di riferimento, raccolta e messa a terra di nuove soluzioni che possano soddisfare le esigenze attuali e future

delle aziende e del Paese. “Con la convinzione che il motore del cambiamento arriva dall'incontro tra idee e professionalità”, hanno spiegato i promotori. Di qui la scelta di creare un luogo fisico dove tutto ciò potesse avvenire, appunto il Digital Innovation Gate.

“Il Campus di Cherasco, oltre che

un luogo dove confrontarsi, potrà diventare volano di ispirazione per le aziende della nostra terra e incubatore di nuove start-up – ha affermato Bergesio -. La nostra Provincia genera 19 miliardi all'anno di Pil ed è fondamentale per il Paese. Sul nostro territorio abbiamo numerose aziende che generano benessere per le famiglie e il futuro. Importante quindi creare una rete di imprese che credono in un progetto all'avanguardia come questo: credo sia questo il messaggio essenziale”. “Auspicio che non manchino l'attenzione ed il supporto istituzionale alle proposte della Fondazione e delle iniziative che, come questa, favoriscono l'interazione tra mondo della ricerca e mondo produttivo e migliorano la propensione all'innovazione delle piccole e medie imprese e la loro partecipazione a filiere strategiche per la competitività nazionale ed europea”, ha concluso il Senatore Bergesio.

CNA IMPRESE CUNEO

Fiera iD WEEK-END, punto di ritrovo per gli operatori del settore turistico

Organizzata da Mobilexpo, si terrà dal 1 al 3 ottobre prossimi la fiera iD WEEK-END, punto di ritrovo per gli operatori del settore turistico. Un'occasione



Patrizia Dalmasso, direttrice Cna Cuneo

ne per scoprire soggiorni e attività fuori dal comune, spesso poco conosciute da tutti. La regione Provenza-Alpi-Costa Azzurra così come Monaco, la Corsica e la vicina Italia nascondono siti e attività eccezionali tra mare e montagna, spesso poco conosciuti

da tutti. La mostra presenta quindi le ultime tendenze del turismo locale per idee di fuga e svago da realizzare con la famiglia, gli amici o da soli. Tante opportunità per voi, professionisti del turismo ed istituzioni locali, per conoscere e restare in contatto con un pubblico internazionale, uno scout esperto, dalle mille sfaccettature, come il viaggiatore di oggi.

Il salone ha entrata gratuita e si svolgerà presso il Port de Nice - Quai Infernet - Entrata lato: Quai Papacino, con questi orari di apertura al pubblico:

Venerdì 1 Ottobre dalle ore 10 alle 19
Sabato 2 Ottobre dalle ore 10 alle 19
Domenica 3 Ottobre dalle ore 10 alle 18

Montaggio espositori:
Giovedì 30 settembre 8h - 22h
Venerdì 1 ottobre 8h - 9h45.

Smontaggio espositori:
Domenica 3 Ottobre dalle 18,30 alle 22.

Il Village Italien pianificato da Camera di Commercio



Italiana di Nizza rappresenterà uno spazio interamente dedicato al “Bel Paese” con il meglio della gastronomia, operatori del turismo e istituzioni presenti e metterà a disposizione delle imprese ed enti partecipanti un accompagnamento dedicato da parte della Camera di Commercio Italiana a Nizza, un'opportunità per farsi conoscere presso il pubblico e gli operatori francesi ed uno spazio B2B dedicato per scambiare contatti ed allargare il proprio network nel mercato francese.

Le cifre del salone: 3000 m2 di spazio espositivo, più di 80 espositori Animazioni, laboratori, attività e molto altro... 3 giorni, più di 8000 visitatori.

Per ulteriori info:
Chambre de Commerce Italienne de Nice - 14, Boulevard Carabacel, Nice - 06000
Davide Borghesi: davi-de@ccinice.org
Giacomo Rinaudo: giacommo@ccinice.org
TEL.+33 (0)4 97030370.
Da più di 20 anni la **Camera di Commercio Italiana di Nizza opera attivamente per**

assistere e consigliare le società italiane e francesi nelle attività di internazionalizzazione.

La missione della Camera non si esaurisce però qui: col passare degli anni ha creato e consolidato una vasta rete di contatti di cui fanno parte imprese ed istituzioni delle due frontiere alpine. Questa attività ha reso oggi la Camera un punto di riferimento essenziale per le imprese, perché rappresenta garanzia di servizi d'eccellenza e fornisce l'opportunità di usufruire di una grande visibilità presso il pubblico francese, italiano ed internazionale. Nell'ambito della sua attività di promozione la Camera porta avanti diversi progetti di promozione turistica e organizza fiere e saloni nella regione, tra cui il Salone “Italie à Table”, da più di 15 anni vera e propria vetrina della gastronomia italiana sulla Costa Azzurra e “Pain, Amour et Chocolat” in collaborazione con la Camera dei Mestieri locale.

ta - Guido Rossi, segretario di Astra Cuneo -. Da mesi ormai decine di migliaia di camion giunti in prossimità di Mussotto, in accesso alla tangenziale di Alba, sono costretti a proseguire poi per un tratto di strada di ulteriori 6 chilometri, tra andata e ritorno, prima di prendere la direzione Asti. Questo perché a causa di lavori la rampa di accesso è vietata al transito dei camion. Sarà così difficile portare a termine questi interventi e ripristinare il traffico? Lo chiediamo all'ANAS, il più importante ente gestore di strade in Italia. Nel frattempo, chi lavora deve quotidianamente percorrere più chilometri e, di conseguenza, consumare centinaia di migliaia di litri di gasolio, a discapito inoltre della sostenibilità ambientale, oltre a impegnare più di 10 minuti per ogni viaggio mettendo a rischio il rispetto dei tempi di guida e riposo dei conducenti”.

“In genere le chiusure delle arterie di scorrimento stradale hanno un tem-

po determinato – commenta Aldo Caranta rappresentante provinciale e regionale degli Autotrasportatori di Confartigianato, nonché vicepresidente nazionale per la categoria – e sono accompagnate da una chiara informazione sui tempi e i modi riguardanti le motivazioni e la durata del blocco viario. In questo caso, da mesi ormai, gli automezzi pesanti nel collegamento Alba- Asti sono costretti a subire notevoli disagi, senza avere alcuna certezza dei tempi necessari per una ripresa della normale viabilità. Non poter usufruire dell'entrata in tangenziale dallo svincolo di Piana Biglini, per gli autotrasportatori significa percorrere più chilometri, impiegare più tempo e consumare più gasolio. E tutto questo avviene in un silenzio davvero preoccupante”.

Nella foto lo svincolo che sulla tangenziale di Alba obbliga i camion diretti ad Asti ad allungare il loro tragitto

BRA

Gandolfo presenta “Un anno in Piemonte”



Che anno è stato il 2020 per il Piemonte? Sicuramente un annus horribilis, con un unico protagonista, inaspettato, indesiderato e letale, ovvero il Covid-19. Per il resto, sono da segnalare i passi di avvicinamento al matrimonio fra Fca e Peugeot-Citroen, la rinuncia ad una nuova candidatura a sindaco per Chiara Appendino coinvolta in inchieste giudiziarie, il crollo degli arrivi di turisti, la crisi economica che ha colpito soprattutto il commercio e la piccola industria. Tutte queste notizie (con relativi commenti), e tante altre, trovano spazio nel volume “2020. Un anno in Piemonte” che il suo autore, il giornalista tv Beppe Gandolfo, presenterà a Bra nella serata in programma a Palazzo Mathis per mercoledì 15 settembre alle 21. Dopo un inizio nei periodici e nelle tv locali (GRP e Telesubalpina), nel 1989 Beppe Gandolfo è approdato all' Ansa-sede regionale per il Piemonte dove è rimasto per 8 anni prima di diventare, nel 1998, il corrispondente per il Piemonte e la Valle d'Aosta per i programmi di informazione delle reti Mediaset. Inoltre, dal 2002 pubblica – per la EnneCi Communication – il volume “Un anno in Piemonte”, oltre a curare il sito web www.unannoinpiemonte.com, una piattaforma di raccolta di notizie, curiosità, immagini e interessanti blog sempre legati a questo territorio. I posti sono limitati e la prenotazione è obbligatoria chiamando l'Ufficio Turismo e Cultura al numero 0172-430185 o scrivendo a turismo@comune.bra.cn.it

Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Lei, quando la incontri, ti illumina la giornata, e sta cercando qualcuno che possa conquistare il suo cuore, è veramente

una bella ragazza, 30enne, capelli biondi naturali, occhi celesti come il cielo, abbastanza alta, fisico sinuoso, è semplice, spontanea, molto femminile, vorrebbe incontrare un uomo onesto, lavoratore come lei, con

i piedi per terra, non importa l'età, ma che voglia seriamente costruire una famiglia. 371 3319185

Ama molto il suo lavoro, infermiera professionale, è una bella ragazza, 37enne, lunghi capelli castani, occhi verdi, sensuale, romantica, le piace camminare in montagna, sogna di incontrare un uomo serio, che creda ancora nell'amore assoluto, con cui sposarsi o convivere, non importa se più grande, italiano e che voglia provare forti emozioni, come solo l'amore vero può dare... 353 4166139

Sono rare le persone speciali, ma quando le conosci ti

cambiano la vita, e lei è davvero speciale, bellissima, capelli ricci rossi, splendidi occhi scuri, simpatiche lentiggini sul viso, 42enne, lavora nel campo dell'informatica, vive sola, le piace coltivare il giardino, cucina torte squisite, sarebbe anche disponibile a trasferirsi, qual'ora incontrasse l'uomo giusto, e ne valesse la pena. 333 1588016

Dicono che la decisione più coraggiosa da prendere è quella di essere felici, lei ha avuto una vita piuttosto triste, è rimasta vedova giovanissima e ha solo pensato a crescere e educare la figlia, e lavorare, ora 51enne, la figlia studia all'estero, e vive sola, ha deciso che

vorrebbe di nuovo essere felice insieme a un uomo con cui condividere la sua vita, è una bella donna, snella, grandi occhi azzurri, bionda, è intelligente, ha un buon cuore, e se lo merita davvero....348 6939761

Ma chi lo dice che una donna di 60 anni non possa ancora trovare un amore, un brav'uomo che le voglia bene, che le faccia compagnia per il resto della vita? lei è una bella signora, bionda, occhi celesti, piemontese, fa volontariato, coltiva il suo giardinetto, è sola da tempo e questo non le piace, e vorrebbe conoscere un signore, anche più grande, italiano, perché non la chiami? magari potreste cambiare insieme

il vostro futuro...346 4782069

IMMOBILIARI

ANNUNCIO VENDITA APPARTAMENTO AD ENTRATE Privato vende ad Entrate in valle Gesso, ampio monolocale arredato, situato in via Ospedale e composto da: ingresso, camera, bagno, balcone con vista sul monte Ray, cantina, garage adiacente e verde condominiale. Trattativa privata tel. 333/2866126.

Quanto sopra è un appartamento di mia proprietà che non utilizzo più dal tempo in cui è mancata mia moglie. È un posto carino adatto a chi intende immergersi nella cultura Montana, vivere i paesaggi dell'Argentera, andare per funghi. Raggiungibile da Fossano in 45-50 minuti

Fossano. Privato vende appartamento con finiture di pregio, vicino al centro al 1° piano composto da: salone, cucina, 2 camere da letto, 2 bagni, sgabuzzino e 2 ampi balconi. Termoautonomo. Garage con 2 posti auto e cantina. Per informazioni telefonare al n. 0172-67154 preferibilmente ore pasti.

Beinette Vendo/Affitto capannone mq 400 con abitazione & uffici piazzale mq 1000 recintato in posizione tranquilla adatto qualsiasi attività OCCASIONE Tel: 0171401633

Peveragno via del Gavotto vendo casa: Piano terra tavernetta + magazzino mq 70. Primo piano locale mq 70 sopralcabile da finire internamente. Euro 28.000 Tel: 3496389330

Affittasi trilocale signorile in Fossano per ulteriori informazioni. Tel. 3384140286

Vendo piccola casa in montagna 600 metri s.l.m a buon prezzo. Tel. 329-9492333

Affittasi stanza in alloggio in Cuneo + uso cucina, salone, studio e doppi servizi a persone referenziate. Per info: Tel. 333-2969407

In Centallo alloggio di cu-

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

**AFFITTASI
IN TORINO**
appartamento ammobiliato da due a quattro posti letto.
**PER CONTATTI:
340 0613999**

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

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

cina, sala, due camere, bagno, due balconi, cantina e garage. Tel. 0172-634455

Affittasi In Fossano V.le Regina Elena locale commerciale di 700 mq più uffici. Tel. 0172-634455

CORSICA CALVI residence sul mare AFFITTASI monolocale attrezzato e comodo ai servizi, contesto naturale bellissimo spiaggia sabbiosa. Rimborsato spese onesto. Per info Tel. 331 1313946

Offresi stanza in appartamento a studente infermiere/studentessa infermiera o OSS. Per informazioni chiamare il n. 333-2969407. Max serietà. No perditempo.

AUTOMEZZI

Acquisto Vespa, Lambretta, moto d'epoca in qualunque stato anche per uso ricambi. Ritiro e pagamento immediato. Tel.3425758002

Vendo auto d'epoca Fiat 128 confort lusso. Documenti ASI. Sana e collaudata, con 82.000 km. Tel. 3385013709

Vendo Fiat 500 benzina sport 2007 rosso abarth tetto panoramico molto bella Tel. 337204208

Vendo fiat punto 1.2 benz anno 2005 molto bella accessoriata e aria condizionata. Tel. 337204208

Vendo mitsubishi pajero 2003 ultimo modello perfetto in tutto Tel. 337204208

laPIAZZAGRANDE
FOSSANO MONDOVI

Direttore responsabile
Claudio Bo

Redattori e collaboratori
Emmanuel Bo
Luciano Bona
Zaira Mureddu
Antonino Graglia
Umberto Bellotti
Luciano Casasole
Martina Cicalini
Arianna Pronesti
Federico Medana
Massimo Giaccardo

Impaginazione e composizione
Media One srl

Editrice
La Piazza Grande s.r.l.
C.so Italia, 25 Mondovì

Stampa
Centro Stampa Quotidiani
Via dell'Industria, 52
25030 - Erbusco (BS)

Concessionaria pubblicitaria
Polo Grafico Spa
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392221
Fax 0171 392220
E-mail:
pubblita@polografico.it

Scrivete al direttore
direttorebo@gmail.com
347 5011067

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

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

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.

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

**AZIENDA CON ESPERIENZA TRENTENNALE
ZONA DI SAVIGLIANO CERCA FALEGNAME
SPECIALIZZATO**

La figura avrà la responsabilità di seguire tutta la produzione, si occuperà della conduzione e controllo numerico (CNC), prenderà in carico tutti gli ordini. Retribuzione adeguata alla funzione. Si prega di inviare curriculum al seguente indirizzo mail

amministrazione@viellestudio.it

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

Digital Marketing Specialist

Il Digital Marketing Specialist avrà le seguenti responsabilità:

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

Requisiti richiesti:

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

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

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

Orario di lavoro: **Full time**

Invio CV a marketing@rinaprime.com

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

AUTOLINEE SAV srl
Via Beni Comunali, 7
12020 Villafalletto (CN)
Tel. 0171-938143



AUTOLINEE VALLE PESIO srl
Via Cav Giuseppe Avena, 41/43
12012 Chiusa di Pesio (CN)
Tel. 0171-734496

ESPERIENZA, QUALITA', PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEI PROPRI CLIENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

Sito: www.savgroup.it E-mail: info@savgroup.it



laPIAZZA SPORT

CALCIO SERIE D - COPPA ITALIA

Fossano, è subito Menabò

Il neo attaccante alla corte di Viassi baglia un rigore ma si riscatta



È iniziata ufficialmente sabato, la stagione calcistica 2021-2022 per il Fossano calcio, con il primo turno di Coppa Italia che ha visto andare in scena al “Pochissimo” la gara tra gli azzurri locali ed il Chieri. Successo finale della squadra di mister Viassi per 2-1, al termine di una gara ricca di episodi che i fossanesi – in dieci praticamente per un’ora – hanno saputo portare in porto con grande determinazione. Subito in vantaggio i padroni di casa al 10’ con una conclusione di potenza di Della Valle; al 32’ però rimangono in dieci,

per l’espulsione di Negro, che becca il secondo giallo in pochi minuti. Ancora Della Valle protagonista al 10’ della ripresa: viene messo a terra in area da Gerbino, rigore che però Menabò si fa pazzare dal portiere avversario Edo. Il Chieri pareggia al 25’ con Pautassi, ma appena 2’ più tardi il Fossano si riporta avanti sfruttando un pasticcio difensivo dei torinesi e perviene alla rete con Menabò, che “bagna” così con un gol il suo esordio in maglia azzurra. Nel tempo di recupero, ancora da segnalare un palo del Chieri con Foglia.

Cos’è successo in estate

Simone Menabò, attaccante classe 1998, in rete all’esordio ufficiale, è stato il primo acquisto del calciomercato estivo del Fossano: cresciuto nella J Stars, ha poi proseguito nel Torino (Allievi e Berretti), nella Primavera Pro Vercelli, poi Borgaro in D, Trino in Eccellenza, una promozione in D coi valdostani del PDHA, ultima stagione alla Biellese. Altri rinforzi: Nicholas Negro (2001), centrocampista cresciuto nella Juventus, ultima stagione in Eccellenza tra Benarzone e Cornelian; Alex Fazio

2003, portiere che farà il secondo al confermatissimo capitano Giorgio Merlano, ex giovanili del Torino, la passata stagione alla Berretti dell’Alessandria; Fabour Utieyin (2003) terzino sinistro, cresciuto nella Under 17 nel Parma, visto poi a Chieri e Cornelian; Lorenzo Peirano, centrocampista 2002 cresciuto nelle giovanili del Torino, ultima stagione alla Pro Vercelli U19; Matteo Pianetti (2003) terzino, lo scorso anno al Cornelian. Lo staff tecnico annovera il mister Fabrizio Viassi, il direttore tecnico Ezio Panero ed il preparatore dei portieri Enrico Vaduagna, con la new entry Elisa Chiara-

mello che si occuperà della parte fisica, atletica e coordinativa. La Under 19 è invece stata affidata a Sergio Boscarino.

Il calendario

La scorsa settimana la Federazione ha diramato i calendari di Serie D. Il Fossano esordirà in casa domenica 19 settembre con i genovesi del Ligorna, neopromossi; seconda partita fuori casa, contro il Città di Varese. Tre gli infrasettimanali nel girone di andata: il derby col Bra (1 ottobre, in trasferta); la Carronese il 20 ottobre in casa; ed il Chieri in casa l’8 dicembre.

NOTIZIE IN BREVE

Il sogno di Michele Diale: riceve in dono la mazza da baseball di Torres



Un piccolo, grande sogno che si realizza, una bella storia legata allo sport, lontana dagli schiamazzi, più vicina alla purezza della pratica sportiva che si vorrebbe vedere in ogni ambito. È la storia di Michele Diale, in forza alla formazione Under 12 del Baseball club Fossano. Il ragazzo nei giorni scorsi ha assistito ad una serie di partite del Campionato europeo che si sta svolgendo nel Torinese, dove ha avuto una graditissima sorpresa. Dopo aver conosciuto di persona il coach azzurro Mike Piazza, ha infatti ricevuto un omaggio inatteso quanto significativo e gradito. Al termine di Italia-Grecia, avvicinandosi all’area dedicata alla stampa e allo stretching dei giocatori, Michele è stato scorto dal giocatore greco Antonio Torres. Avvicinandosi alla rete, Torres ha colloquiato con il ragazzo, chiedendogli informazioni su di lui, e sul suo rapporto con il baseball. Il gesto speciale: Torres ha omaggiato Michele della sua mazza. Compiendo, tra l’altro, un lungo giro di campo per poterla consegnare proprio nelle sue mani. Un bel gesto, fatto di attenzione e “normalità” come tutti i campioni dello sport, indipendentemente da quello che praticano, dovrebbero mettere in campo.

CALCIO: prove gratuite al murazzo per ragazzi dal 2006 al 2016

La società di calcio ASD Murazzo 1996 in vista della stagione agonistica 2021-22 organizza un mese di prove gratuite dedicate a bambini/e e ragazzi/e che desiderano giocare a calcio e siano nati/e nelle annate dal 2006 al 2016. L’iniziativa proseguirà per tutto il mese di settembre sino a giovedì 30 e si svolge presso gli impianti sportivi di frazione Murazzo di Fossano. Qui dal lunedì al giovedì l’ASD Murazzo propone un mese di allenamenti a porte aperte suddivisi a seconda dell’età dei partecipanti secondo il seguente calendario: bambini/e Under 8 anni lunedì e mercoledì ore 17.30-19; bambini/e Under 10 anni martedì e giovedì ore 17.30-19; ragazzi/e Under 12 anni martedì e giovedì ore 17.30-19; ragazzi/e Under 14/16 anni lunedì e mercoledì ore 18-19.30.

Tutti i nuovi partecipanti riceveranno in regalo la maglietta dell’ASD Murazzo sono ad esaurimento scorte. Inoltre, la società offre alle famiglie la possibilità di trasporto per gli allenamenti per la tratta Murazzo-Fossano città. Per informazioni ed iscrizioni contattare: 331 3283090 (Gianluca); 338 2375517 (Valerio); 347 7182572 (Ivan).

Massimo Giaccardo

CALCIO PRIMA CATEGORIA

Gol e spettacolo tra San Sebastiano e Bisalta

Un nuovo anno calcistico è finalmente iniziato. Sugli spalti ritornano i tifosi, in campo 22 giocatori: tutto rigorosamente sotto il vigilante controllo del Green Pass. Ad oggi, averlo è l’unico modo per gustarsi le domeniche pomerigge nelle tribune del calcio di Prima categoria. Nella prima giornata di campionato, partita domenica 12 settembre, solo il **Tre Valli** porta a casa i primi tre punti e lo fa giocando in casa contro il **Marene**: 1 a 0 il risultato, grazie alla rete di Rodrigues. Chi bene inizia è a metà dell’opera. A **Sant’Albano**, un amaro pareggio per il **Ceva**: alla mezz’ora del primo tempo, Salifu porta avan-

ti i cebani che difendono il risultato per tutta la durata del secondo tempo, fino a quando sullo scadere dei tempi di recupero i locali non pareggiano con Bertola. I 90 minuti di **Murazzo** e **Margarita** ha visto la disputa di due grandi nomi: da un lato, il fiore all’occhiello margaritese, Viale, che apre le danze a 10 minuti dall’inizio; dall’altro, un Di Biase in forma riesce a pareggiare dopo 5 minuti e, sul finale del primo tempo, anche a portare i locali in vantaggio. Viale rimette in pari la bilancia all’inizio della ripresa: un 2-2 finale che vale un punto ciascuno. I riflettori della prima giornata sono però puntati a Fossano:

San Sebastiano contro **Bisalta**. Una gara combattuta, anche a tratti poco entusiasmante e a confusione; il Bisalta rinnovato e rinforzato, capitanato da Matteo Giacosa, parte agguerrito ma subisce la prima rete su rigore siglato Bosio al 10’ del primo tempo. La seconda rete (un’altra su palla inattiva) arriva da un capolavoro del numero 10 Nasta: 30 metri circa dalla porta, palla che supera la barriera ed atterra nella rete di San Sebastiano. Un gol che non il portiere di casa non digerisce, troppa foga porta la direttrice di gara a spedirlo anzitempo negli spogliatoi lasciando i padroni di casa in dieci. Le occasioni non mancano in

questa partita che inizia a prendere una piega un po’ troppo “esuberante”, ma è nella ripresa che gli animi si accendono: Bosio sigla il 2 a 1 appena rientrati in campo, ma gli ospiti ritrovano il pareggio con Griseri di testa. Passano i minuti, la Bisalta non ha riesce a sfruttare la superiorità numerica, finché un fallo in area San Sebastiano porta alla concessione del calcio di rigore: Giordano dal dischetto porta in vantaggio la Bisalta al 35’. A questo punto, la frase “amministrazione del gioco” non passa nella mente degli ospiti, vedendosi sfumare la possibilità dei primi tre punti per il pareggio sullo scadere del tempo di recupero: gol siglato da Lingua.

I risultati della prima giornata

Atletico Racconigi-Saviglianese	0-1
Boves MDG-Canale	3-0
San Sebastiano-Bisalta	3-3
Sant’Albano-Ceva	1-1
Sportroero-Valle Po	1-3
Stella Maris.Rorettese	1-2
Tre Valli-Marene	1-0
Murazzo-Margaritese	2-2

Prossimo turno (domenica 19 settembre)

Ceva-Murazzo
Bisalta- Sportroero
Canale-San Sebastiano
Marene-Boves
Margaritese-Ateltico Racconigi
Rorettese-Sant’Albano
Saviglianese-Tre Valli
Valle Po-Stella Maris

PALLAPUGNO - QUARTI DI FINALE

Emozioni tra Pallapugno Albeisa e Castagnole, nel prossimo week-end le gare di ritorno

Nel fine settimana appena trascorso sono andate in scena le gare di andata dei quarti di finale di serie A.

Negli incontri di venerdì, finale dalle forti emozioni tra Pallapugno Albeisa e Castagnole, con successo finale 10-11 per gli ospiti. Si va a riposo sul 5-5, la Castagnolese sale a 7, poi viene raggiunta, si va sull'8-8 con un gioco per parte a zero, doppio break degli ospiti che nel finale rocambolesco hanno la palla per chiudere il match ma la sprecano, Alba rinviene sul 9-10, infila due intra nel successivo, andando poi a vincerlo. Nel ventunesimo gioco subito 30 pari, intra di Gatto e nuovo match-ball che va a segno. Sul campo di Dolcedo invece l'Imperiese supera per 11-7 la barbero Virtus Langhe: subito ottima partenza per i padroni di casa, 3-0, poi 5-1, fino all'8-2 della pausa; gli ospiti si rialzano vincendo i primi due giochi della ripresa, ma è troppo tardi.



Nella gara pomeridiana di sabato, la Subalcuneo di Raviola e compagni supera per 11-8 la Canalese di Battaglino: partita equilibrata, 5-5 al riposo, la svolta è sul punteggio di 7-8: caccia unica sui "piedi" della Cana-

lese al ricaccio, batti e ribatti, ed il gioco è della Subalcuneo. Sull'8-8 i padroni di casa prendono fiducia, mentre gli avversari si squalano: due giochi a zero quelli successivi, nell'ultimo gli ospiti portano a casa

solo un quindici, e il gioco è fatto. L'ultimo quarto nella serata di sabato: netto successo di Cortemilia sulla Merlese, superata per 11-4. Gli ospiti tengono botta solo nelle fasi iniziali del match portandosi sull'1-

2, poi - sostenuta da Vacchetto che ha preso in mano la partita, sia in battuta che al ricaccio, ben sostenuto dalla squadra - Cortemilia l'ha fatta da padrone: 8-2 al riposo, 10-3 ad inizio ripresa, finale senza più sussulti. Questo il programma delle gare di ritorno: Araldica Castagnole-Pallapugno Albeisa domenica 19 settembre ore 16.30 a Castagnole delle Lanze; Virtus Langhe-Olio Roi Imperiese venerdì 17 settembre ore 20.30 a Dogliani; Roero Isolamenti Canalese-Acqua San Bernardo Subalcuneo sabato 18 settembre ore 16 a Canale; Alusic Acqua San Bernardo Merlese-Marchisio Nocciolo Cortemilia giovedì 16 settembre ore 20.30 a Mondovì.

Ricordiamo inoltre che lunedì sera, con il nostro giornale in stampa, si è tenuto a Dogliani lo sparring tra Tealdo Scotta Alta Langhe e Augusto Manzo, per la permanenza in serie A.

BASEBALL

JFK Mondovì: ecco i playoff!

Dopo una lunghissima stagione il Eleluci JFK Baseball Mondovì riesce a guadagnarsi l'accesso ai play-off grazie al primo posto nel girone. La sconfitta contro la Cairose a fine agosto aveva complicato non poco la vita al JFK che si era visto raggiungere in classifica dai rivali del Sanremo, vittoriosi nelle ultime due giornate di Regular season. La parità sia nel numero di partite vinte/perse che nella differenza punti negli scontri diretti ha quindi obbligato le due squadre ad affrontarsi in un ultimo scontro da dentro o fuori per decretare chi dei due dovesse andare ai play-off. E spareggio è stato. Una bellissima, appas-



sionante e leale partita che ha visto le due squadre rimanere ap-

paiate fino alla fine. Il JFK inizia meglio, portandosi in vantaggio sul

4 a 1. Il Sanremo non molla e raggiunge i biancoblu sul 4 pari al

terzo inning. Quarto inning ancora in parità, 5 a 5. Al sesto la svolta:

manager Marconi chiede un "big inning" ai suoi ragazzi che lo ripagano con 8 punti segnati, contro 3 dei padroni di casa: 13 a 8. Le due squadre continuano a combattere punto su punto, anche grazie all'ottimo lavoro dei due rilievi (per il Mondovì Pietro Gianoglio al posto del partente Marco Tealdi). All'ultimo inning, sul punteggio di 15 a 10 per i monregalesi, Sanremo tenta un ultimo assalto finale sfruttando il calo di Pietro Gianoglio, alle prese con un importante problema fisico; il closer Marco Naso riesce a contenere le mazze avversarie e chiudere la partita con l'ultima assistenza di Francesco Trona in prima base. Il

JFK vince 15 a 13 e si guadagna così l'accesso ai play-off che inizieranno già sabato 18 a Novara contro i vincenti del Girone B del Porta Mortara. Ottima la partita dei tre lanciatori e di tutta la squadra, dal primo all'ultimo giocatore, che dopo l'ultimo posto della scorsa stagione riesce a vincere, per la prima volta nella storia della società, il girone di Serie C. Ora la strada verso la Serie B è ancora lunga ma i ragazzi del JFK ci arrivano senza nulla da perdere e consci delle proprie capacità, grazie alle quali hanno potuto battersi a testa alta contro qualsiasi avversario dalla prima all'ultima partita di Regular season.

TIRO A SEGNO

Mondovì centra sei ammissioni ai Campionati italiani

Grandi risultati sono stati raggiunti anche quest'anno dagli atleti del Tiro a Segno di Mondovì. La squadra di Carabina ad Aria Compressa si è piazzata al terzo posto dei Campionati Regionali Federali, conclusi a luglio, mentre la squadra di pistola ha conquistato il secondo posto del proprio girone. Gli ottimi risultati, ottenuti gareggiando a squadre, hanno permesso anche ai singoli atleti di raggiungere successi a livello individuale. Sei tiratori del nostro poligono, Chiara Abrate, Angela Ajraldi, Vittoria Bordizzo, Caterina Borgna, Fulvio Brambilla, Andrea Gallone, si sono qualificati ai Campionati italiani che si terranno a Milano tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. La giovane monregalese Caterina Borgna, 13 anni, ha conquistato inoltre la medaglia d'argento allo stori-



co trofeo De Rege di Vercelli. Insomma, grandi risultati per un poligono apparentemente piccolo come quello di Mondovì, unica realtà a livello provinciale ad affermarsi nell'agonismo.

Tutto questo grazie al Presidente Giorgio Sabbi, al Consiglio e allo staff, sempre gentile e disponibile. Un ottimo clima generale, in cui Fulvio D'Alessandro, tecnico federale del Tiro a



Segno di Mondovì ed ufficiale di gara UITS-CONI, ha saputo coltivare una squadra sportiva che oggi è composta da una quindicina di atleti. Oltre alla tecnica, il tiro a segno è una di-

sciplina che richiede tanta pazienza, dedizione ed impegno: uno sport individuale, in cui la competizione è contro se stessi, una vera e propria gara nella gestione della re-

spirazione e della concentrazione. Un ambiente sano e genuino in cui coltivare le proprie passioni.

Giorgia Candela,
Rappresentante degli Atleti

TRIATHLON

Internazionale di Mergozzo: Luca Mondino centra il secondo posto in categoria S3

Nuovo week end di gare e nuove soddisfazioni per la TriAtletica Mondovì, sezione dedicata al Triathlon nata grazie alla volontà dell'Atletica Mondovì Acqua S. Bernardo, sempre più riferimento per il territorio nell'ambito dello sport all'aria aperta. Al 26° Triathlon Internazionale di Mergozzo svoltosi domenica 12 settembre su distanza media, (1,9 km nuoto - 90 km bici - 21,1 km corsa) Luca Mondino ha conquistato un prestigioso

piazzamento nella top ten assoluta con l'8° posto in 4h23'13"92 tempo che lo colloca sul secondo gradino del podio in categoria S3. Il portacolori monregalese è andato davvero forte in tutte e tre le frazioni, con transizioni veloci che gli hanno permesso il piazzamento ai vertici: da segnalare i grandi i miglioramenti ottenuti nel nuoto, grazie a costanti ed impegnativi allenamenti, la conferma della frazione di ciclismo (uno dei suoi punti di forza) con 90 km percor-

si ben oltre i 30 km/h, per finire con la mezza maratona corsa poco sopra i 4 min/km. La vittoria è andata al professionista australiano Joel Woolridge che ha chiuso in 3h50'28"91. Lo stesso Mondino sarà inoltre il primo staffettista all'isola d'Elba per la gara del 26 settembre "Elbaman" su distanza Iron con i 3,8 km di nuoto, a cui seguiranno i 180 km di bici coperti da Enrico Priale e la maratona di Eugenio Bonelli.

Inoltre saranno al via Corrado Cavallo, Fabrizio Moscarini, Davide Danni, Alberto Ribezzo, Nadia Porta e Federico Magnano sulla distanza media: gli stessi svolgeranno un ultimo test domenica 19 settembre al triathlon olimpico di Sanremo. Congratulazioni infine a Enrico Cornaglia (master tesserato per l'Atletica Mondovì) e all'amico della Triatletica Daniele Mellano (entrambi dell'Alba triathlon) che hanno concluso il durissimo "IronMan" di Nizza.



Il fine settimana appena trascorso è stato dedicato ai Campionati Regionali Individuali Assoluti e Allievi. Lo stadio "Crestella" di Donnas ha ospitato questa manifestazione in cui sono stati assegnati anche i titoli valdostani per tutte le categorie. Valter Cerri era chiamato a "monetizzare" il suo attuale stato di forma andando alla ricerca del lasciapassare per i campionati italiani del prossimo week end in programma a Rieti, nelle specialità del salto in lungo e del salto in alto, dopo aver già ottenuto quello sui 110 ostacoli. Missione compiuta (in parte) grazie al 6,41 metri strappato all'ultimo tentativo valido nel lungo, quando il vento era nella norma. Per Valter si segnala la serie di sei salti tutti validi nonostante la difficoltà nella rincorsa a causa delle folate di vento, con due misure 6,43 metri e soprattutto 6,50 metri (vento 2,5 m/s, oltre il lecito) che certificano i grandi miglioramenti dell'ultimo periodo. La vittoria è an-

ATLETICA

A Donnas, Valter Cerri Campione Regionale nel salto in alto



data a Simone Segala dell'Atletica Derthona con 6,81 metri, ma il monregalese sale sul secondo gradino del podio con il suo nuovo record personale. Nella giornata di domenica, Cerri è nuovamente sceso in pedana nell'alto dove ha conquistato il titolo regionale bissando l'1,81 mt della scorsa settimana: anche in questa occasione vi è un pizzico di rammarico per la facilità con cui ha valicato l'asticella posta a 181 centimetri che lasciava presagire a misure molto superiori. Purtroppo sull'1,84 metri è incaputo in 3 nulli che gli hanno impedito di ottenere il pass in questa specialità. Soddisfatti comunque il tecnico dell'Atletica Mondovì Acqua S. Bernardo Augusto Griseri che, con la collaborazione dell'astigiano Beppe Colasuonno, segue i saltatori monregalesi.

Tra gli uomini si segnala il grande progresso di Alberto Boetti negli 800 metri dove frantuma il precedente personal best scendendo a 2'02"80: non male per il 18enne monregalese avvicinandosi all'atletica leggera solo da giugno, dopo aver abbandonato il ciclismo su strada. Bene anche Marco Galliano che si migliora chiudendo la sua fatica in 2'15"70. Nelle allieve, Adele Roatta ha staccato il pass per Rieti sugli 800 metri (2'23"21) dove sosterrà un probante test in vista del "Festival dell'Endurance" programmato a Modena il 17 e 18 ottobre: nell'occasione verranno assegnati titoli italiani delle sole gare di mezzofondo (ad esclusione degli 800 metri) per tutte le categorie, tra cui i 1.500 e 3.000 metri distanze a lei più congeniali. In gara anche Elisa Gallo impegnata sui 200 metri conclusi in 29"63 e uno sfortunato Andrea Guffanti incappato in 3 nulli nel lancio del giavellotto: interessante il primo tentativo con una sbracciata intorno ai 40 metri, ma con l'attrezzo scivolato sul terreno e quindi giudicato non valido.

VOLLEY

Con Volley got talent di Fossano, corsi di minivolley

La società di pallavolo Volley Got Talent Fossano dopo un anno e mezzo di attività agonistica resa molto difficile dalla pandemia inizia con entusiasmo la sua nuova stagione e propone una serie di 4 incontri ed allenamenti gratuiti a porte aperte rivolti a bambini e bambine e ragazze e ragazzi nati dal 2010 al 2016 che desiderano scoprire lo sport della Pallavolo. Gli incontri riguardano il settore Minivolley (bambine/i) ed il settore delle prime squadre Under. Gli allenamenti si svolgono a partire dal 27 settembre presso il Palasport di Fossano, in via Soracco, nei giorni di lunedì e di giovedì dalle ore 17 alle 18.30. Per partecipare basta presentarsi al palazzetto vestiti con maglietta, pantaloncini e scarpe da ginnastica (da indossare al posto delle scarpe con cui si arriva dalla strada). Inoltre, portarsi una bottiglietta d'acqua per

dissetarsi. Da sottolineare che gli atleti di questa età, avendo meno di 12 anni, non hanno bisogno di Green Pass né di tampone: semplicemente per motivi di sicurezza verrà rilevata la temperatura corporea all'ingresso. E' invece necessario il certificato medico non agonistico rilasciato dal medico di famiglia. I partecipanti saranno coordinati da istruttori laureati in scienze motorie, insegnanti di educazione fisica e allenatori Fipav che li coinvolgeranno in diversi giochi di squadra che formano un percorso utile per migliorare la psicomotricità dei mini-atleti ed aiutano ad acquisire migliori capacità relazionali con gli altri per imparare a giocare e divertirsi insieme, a vincere ed anche a perdere. Per informazioni contattare Paola al tel.320/9254894 tutti i giorni feriali dalle 17 alle 19.

mg

PESCA: Memorial "Gianfranco Dalbesio"

La scorsa domenica mattina 12 settembre ben 56 soci dell'ASD Amici Pescatori Fossanesi, tra adulti e bambini, si sono ritrovati al Lago Olmi di frazione S. Sebastiano di Fossano per partecipare al 3° Memorial "Gianfranco Dalbesio", gara di pesca alla trota in lago. Una calda giornata di fine estate ha permesso un'ottima pesca e tanto divertimento per tutti i pescatori intenti a catturare le trote nel Lago Olmi. Tutti hanno riempito i loro cestini anche con 15-20 esemplari. La gara ha ricordato l'appassionato pescatore Gianfranco Dalbesio, fossanese e nostro Socio APF per tanti anni e soprattutto sempre presente ad aiutare l'organizzazione delle manifestazioni promosse dalla società APF. Per il raduno sono stati immessi nel lago 200 kg di trote tra cui alcune di grossa taglia fino ai 2 kg di peso. Nella categoria Adulti il primo premio è stato vinto da Lorenzo Ballari di Fossano.



Domenica 19 Settembre la Super Gara aperta a tutti i Pescatori (anche non soci) valida per il 5° Trofeo della Solidarietà: verranno immessi 5 kg di trote per ogni concorrente. Per informazioni ed iscrizioni contattare il 387054753 via telefono o Whatsapp.



Belvedere di Quarto - Genova



ovunque...per la tua casa,
per un edificio nZEB



Mondovì
0174-570011
www.scccostruzioni.com
info@scccostruzioni.com

Dante 47 - Cuneo



Residenze Palazzo Poste - Verona

