

INDIVIDUATE ALCUNE DATE TOPICHE NEL CALENDARIO DEGLI EVENTI - SERVIZIO A PAGINA 2

Nuova ordinanza sicurezza per IllumiNatale

Speciale Natale: la gioia delle festività



SERVIZI DA PAG. 11 A PAG. 25

IA: problematiche e prospettive future



MARINI ALLE PAGG. 30 e 31

BEINETTE

Un ricco programma
di incontri

TOSELLI A PAG. 7

BORGIO S.D.

Lumache
e Fiera Fredda

SORACCO A PAG. 6

BOVES

La festa
della «Sporta»

SERVIZIO A PAG. 5

CHIUSA DI PESIO

Grande successo per
«Nel paese incantato»

MARINI A PAG. 8

PEVERAGNO

Luminarie
accese

SERVIZIO A PAG. 9

CUNEO

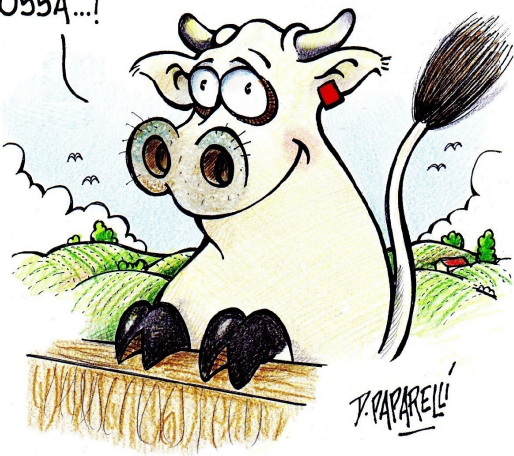
Due appuntamenti
con il Ghedini



SERVIZIO A PAG. 3

La Bisalta chiude per la consueta pausa natalizia. Vi auguriamo buon Natale e un felice inizio di nuovo anno. Ci rivediamo in edicola il 16 gennaio 2026

...ALLA FIERA DEL BUE GRASSO DI CARRO' SIAMO PRESENTI IN CARNE ED OSSA, SICURAMENTE PIU' IN CARNE CHE OSSA...!



Danilo Paparelli per La Bisalta

CUNEO

Un serie di incontri per la
gestione dei beni comuni



SERVIZIO A PAG. 2

EVENTI

Mondovì: dal 3 al 6 gennaio
il raduno delle mongolfiere

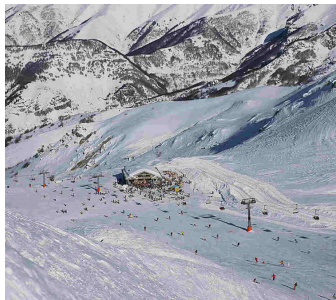


SERVIZIO A PAG. 23

PROVINCIA

Il sistema neve centrale per il cuneese

Mercoledì 3 dicembre la Regione Piemonte ha presentato i progetti finanziati attraverso il Bando Neve, destinato al sostegno e al rilancio del comparto sciistico piemontese. Tra gli interventi approvati figura la revisione generale della seggiovia biposto "Pamparato - Monte Alpet", situata sul territorio della frazione San Giacomo di Roburent, per la quale la Provincia di Cuneo ha ottenuto un contributo pari a



999.450 euro. La seggiovia, realizzata nel 1986 dalla ditta Leitner di Vipiteno, collega quota 977,80 metri alla stazione di arrivo posta a 1.611,42 metri, con uno sviluppo complessivo di 1.902 metri lungo pendii erbosi. Dotata di 20 sostegni di linea, 190 veicoli biposto e una portata oraria di 896 persone, rappresenta da quasi quarant'anni un'infrastruttura essenziale per il comprensorio.

Servizio a pag. 10

POLIZIA DI STATO

Interventi diffusi a tutela della
sicurezza pubblica: fermati due
soggetti per violenza di genere

SERVIZIO A PAG. 10

POLIZIA LOCALE

Pontechianale:
fermati due bracconieri
nel Parco del Monviso

SERVIZIO A PAG. 10



La tua salute
in centro



Il poliambulatorio
che cambia il modo
di prendersi cura di sé.



Contattaci per una consulenza
Via Roma 62 (CN)
T. 0171 693530
www.spaziomedico-lilium.it



Quest'anno
rendi il Natale
davvero speciale!

Passa in Lilium Spazio Medico e
scopri come regalare cura,
equilibrio e armonia a chi ami...
Perché prendersi cura di sé
è il regalo più prezioso.

INDIVIDUATE ALCUNE DATE SPECIFICHE FINO A GENNAIO

IllumiNatale: emanata una nuova ordinanza per la sicurezza pubblica

La città di Cuneo si prepara ad accogliere il periodo natalizio con l'evento "Illuminale" e le manifestazioni collegate, appuntamenti che stanno migliaia di persone nel cuore del centro storico. Per garantire la sicurezza dei cittadini e dei visitatori, la sindaca ha emanato un'ordinanza che introduce specifici divieti nei giorni 12, 19 e 31 dicembre 2025, nonché il 1° gennaio 2026, nelle aree interessate dagli eventi. La decisione nasce dalla necessità di tutelare l'incolumità pubblica e di

preservare il patrimonio urbano in un contesto di grande affluenza. L'uso e il trasporto di bottiglie e bicchieri di vetro, lattine e altri contenitori potenzialmente pericolosi sono stati individuati come fattori di rischio, sia per l'abbandono degli stessi nello spazio pubblico, sia per il loro possibile impiego improprio. L'ordinanza estende inoltre il divieto a una serie di oggetti che, in un contesto di folla, potrebbero costituire pericolo per persone e cose, come bombole metalliche di grande capacità, zaini vo-



luminosi, bombole spray, strumenti da stadio, bastoni per selfie, treppiedi, laser, mezzi di locomozione elettrici e materiali esplosivi o da taglio. È vietato anche il sorvolo delle aree interessate con droni o aeroplani telecomandati. I divieti saranno in vigore nelle giornate del 12 e 19 dicembre dalle 17.00 alle 14.00 in piazza Galimberti e via Roma, mentre per la notte di Capodanno si estenderanno dalle 20.00 del 31 dicembre alle 2 del 1° gennaio, includendo anche piazza Foro Boario.

Gli esercizi pubblici e commerciali dovranno esporre l'ordinanza e garantire che i clienti non escano dai locali con contenitori vietati (sarà sufficiente il travaso in un contenitore in plastica), restando consentita la somministrazione all'interno dei locali stessi. Con questo provvedimento l'amministrazione comunale intende assicurare lo svolgimento sereno e ordinato delle celebrazioni, tutelando la sicurezza dei partecipanti e la bellezza del centro cittadino.

CUNEO IN UNA RETE DI OLTRE 300 COMUNI CHE HANNO SCELTO LA DEMOCRAZIA COLLABORATIVA

«Amministrazione condivisa»: incontri per scoprire insieme la gestione dei beni comuni

L'«Amministrazione condivisa» si spiega: questo lo scopo di una serie di incontri pensati per avvicinare cittadini e soggetti del territorio alla possibilità di prendersi cura e gestire in modo condiviso i beni comuni. Cuneo, infatti, è entrata a far parte di una rete di oltre 300 enti locali italiani che, a partire dall'esperienza pionieristica del Comune di Bologna nel 2014, hanno scelto la strada della democrazia collaborativa. Alla base c'è un modello di «co-gestione» di beni che appartengono a tutti, in spirito di fiducia e collaborazione. In tante città, i cittadini hanno trasformato spazi verdi in giardini curati, luoghi inutilizzati o scuole chiuse in centri civici, aree gioco in spazi per iniziative di inclusione. Tanti i risultati: oltre a valorizzare in maniera



creativa i beni pubblici, si rafforzano le reti sociali e si vive la democrazia partecipativa. Tutto ciò può diventare possibile anche a Cuneo: un intenso percorso preparatorio, ha portato al «Regolamento per l'amministrazione condivisa dei beni comuni», approvato all'unanimità dal

Consiglio comunale, che guida il percorso per queste esperienze. È stata attivata una piattaforma web www.imPATTI.cuneo.it, che informa e facilita la presentazione delle proposte di collaborazione. È stato istituito un ufficio dedicato alla gestione operativa del progetto e un Tavolo Tecnico composto da referenti di diversi settori comunali, che devono valutare le proposte di collaborazione e accompagnarne la co-progettazione. A questo si aggiunge ora, un calendario di incontri con diversi soggetti del territorio per spiegare in maniera più concreta e operativa l'amministrazione condivisa. Il primo incontro, molto partecipato, si è svolto nel pomeriggio di martedì 2 dicembre, e ha visto protagonisti i Comitati cittadini di quartieri e

frazioni e l'associazionismo; seguirà un appuntamento con il mondo giovanile (Università, Scuole superiori, Consulte) e uno con il mondo scolastico (insegnanti e genitori attivi delle scuole elementari e medie). Così l'assessore Alessandro Spedale, responsabile del percorso: «Siamo molto contenti di aver introdotto questa innovazione amministrativa nel nostro Comune che promuove forme di convivenza solidale e mobilita le energie della comunità per la cura, la gestione condivisa e la rigenerazione dei beni comuni. Ora c'è bisogno di spiegarne bene il funzionamento in modo che i cittadini e le realtà del territorio si possano sentire coinvolti e si utilizzi anche questo strumento per costruire insieme una città più vivibile, coesa e solidale».

ANTIQUARIATO E MODERNARIATO

Doppio appuntamento con Il Trovarobe

Il Trovarobe, il tradizionale mercato dell'antiquariato e modernariato, raddoppia. Nel mese di dicembre, infatti, saranno due le edizioni dell'evento che si svolge sotto i portici di piazza Europa e corso Nizza. Oltre al tradizionale appuntamento dell'ultimo sabato del mese (27 dicembre), si aggiunge l'edizione straordinaria del sabato 20 dicembre. L'evento è caratterizzato dalla contemporanea presenza di operatori del commercio su area pubblica e di venditori occasionali (hobbisti).

CONCLUSO L'INTERVENTO DI RISTRUTTURAZIONE

L'Ipercoop di Cuneo si rinnova in ottica smart

Sono stati completati nelle scorse settimane i lavori di ristrutturazione dell'Ipercoop di Cuneo, nel centro commerciale di via Cascina Colombaro 26A, un intervento di ampio respiro che ha interessato l'intero punto vendita e la galleria commerciale per adeguare spazi, servizi e tecnologie al nuovo format d'ipermercato sviluppato da Nova Coop. Il progetto ha trasformato profondamente l'esperienza di acquisto, offrendo ai clienti un negozio più moderno, leggibile e comodo da fruire, rinnovato in ogni reparto e accompagnato da nuove soluzioni per agevolare la spesa quotidiana. L'ipermercato cuneese, in funzione dal luglio 1999, è stato oggetto di un ripensamento globale degli spazi, accompagnato da interventi su pavimenti e controsoffitti della galleria commerciale esterna. La superficie di vendita è oggi di circa 4.500 metri quadri, ridimensionata a seguito della destinazione di uno spazio di 700 metri quadrati ad una nuova media superficie non alimentare che aprirà nei prossimi mesi. Lo spazio è stato affidato a Deichmann, retailer tedesco di calzature n°1 in Europa. Il layout interno cambia in modo evidente già all'ingresso, ora organizzato in due accessi distinti che facilitano la fruizione dei reparti freschi e migliorano la gestione dei flussi. Il rinnovamento interessa tutti i settori, pur senza modificare l'assortimento complessivo: le referenze a marchio Coop restano numericamente invariate, mentre cresce l'attenzione ai prodotti locali grazie all'introduzione dello spazio tematico permanente «Il Buono del Piemonte», un'iniziativa



della Cooperativa per valorizzare i piccoli produttori delle filiere agroalimentari locali. Una delle principali novità riguarda il trasferimento della parafarmacia e dell'ottica all'interno dell'area vendita, dove compongono un unico percorso dedicato al benessere e alla cura della persona. La scelta risponde alle esigenze dei clienti e replica un modello già sperimentato con successo in altri punti vendita: la possibilità di accedere a questi servizi durante la spesa, senza uscire dall'ipermercato, consente di ottimizzare i tempi ed evita code o spostamenti tra aree differenti della struttura. Gli spazi precedentemente occupati dalla parafarmacia sono ora destinati a Novapoint e Spazio Soci, collocati in galleria di fronte all'ingresso prin-

cipale con un'area rinnovata e più accogliente. Il reparto tecnologia e multimedia è stato completamente riprogettato nel nuovo corner Expert-In, inaugurato lo scorso settembre. Lo shop-in-shop, che mantiene personale e spazi Coop, offre oggi un'offerta molto più ricca grazie alla componente phygital: dai circa 800 articoli esposti fisicamente in precedenza, si passa a oltre 5.000 referenze, disponibili in parte in esposizione e soprattutto in via digitale tramite totem interattivi, raggiungendo livelli paragonabili ai negozi specializzati. Importanti innovazioni riguardano anche la barriera casse completamente rinnovata. L'area introduce nuove casse automatiche, due postazioni Salvatempo aggiuntive e una configurazione delle casse tradizionali in coppia specula-

re a isola doppia, equipaggiate con accettori automatici di tutti i sistemi di pagamento, che migliorano sicurezza e rapidità delle operazioni. In tutto la barriera si compone di quattro casse self, otto casse Salvatempo per i soci e dodici casse tradizionali. Il restyling ha coinvolto inoltre tutte le scaffalature, sostituite con strutture più basse e funzionali, e l'intero parco impianti frigoriferi, rinnovato con tecnologie a CO₂ di nuova generazione, a minore impatto ambientale e maggiore efficienza energetica. La Pescheria è stata dotata di fabbricatori di ghiaccio a soffitto che agevolano il lavoro degli operatori; è stata potenziata la segnaletica digitale e aggiornate le tecnologie utili alla spesa, come visual prezzi e totem ingredienti. Complessivamente, l'intervento ha visto un investimento di circa 8 milioni di euro. «Con questo restyling – afferma Fabio Lischetti, direttore vendite Nova Coop – rinnoviamo in modo significativo un punto vendita storico per la Cooperativa, arricchendolo di tecnologie e soluzioni pensate per migliorare l'esperienza quotidiana di soci e clienti seguendo il nostro nuovo concept di spesa «presto e bene». L'obiettivo è offrire un ipermercato più semplice, più moderno e più vicino alle esigenze di spesa delle persone, mantenendo intatto il valore della nostra proposta». Dallo scorso settembre la guida dell'Ipercoop di Cuneo è affidata a Pasquale Vaccargiu, in Nova Coop dal 2004, con esperienze maturate all'interno di diversi ipermercati piemontesi. «Arrivo a Cuneo in un momento di grande trasformazione – spiega Vaccargiu – e sono orgoglioso di

accompagnare questo negozio verso una fase nuova. Il restyling rende l'ipermercato più funzionale e accogliente, con reparti più leggibili, nuovi servizi e un layout pensato per agevolare la spesa e valorizzare al meglio le competenze delle persone che ci lavorano». Per celebrare la conclusione dei lavori, nel weekend dal 28 al 30 novembre Ipercoop propone un programma di iniziative dedicate alle famiglie, con attività di animazione in galleria e il tradizionale taglio della torta, previsto sabato alle ore 17, con distribuzione gratuita fino a esaurimento. In quei giorni sarà offerta anche una shopper Coop quale omaggio ai clienti. Dal 20 novembre al 3 dicembre, inoltre, l'ipermercato proporrà una forte offerta promozionale con sconti del 30%, 40% e 50% su migliaia di prodotti e ulteriori vantaggi riservati ai soci, affiancata dalle iniziative dedicate al Black Friday e dal volantino multimedia Expert. All'Ipercoop di Cuneo fanno riferimento circa 27.000 soci Nova Coop. Restano invariati gli orari di apertura, dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 21.00 e la domenica dalle 9.00 alle 20.00, così come i servizi già attivi, dal distributore Enercoop alla spesa online su Coopshop.it con ritiro in store o consegna a domicilio. La Cooperativa prosegue inoltre l'impegno nelle attività sociali, attivando in galleria, davanti al Novapoint, una nuova postazione permanente per la raccolta e la donazione di alimenti e pet food da destinare rispettivamente all'associazione Papa Giovanni XXIII di Cuneo e alla Lida di Cuneo.

CONSERVATORIO GHEDINI

Doppio appuntamento tra improvvisazione pop e jazz e concerto di Natale a Parigi



A metà dicembre gli studenti del conservatorio Ghedini sono protagonisti di due appuntamenti tra Cuneo e Parigi: il ritorno delle jam session jazz e pop raccolte sotto al titolo “So what?”, in una nuova collocazione, e il grande concerto di Natale del Collège des Bernardins organizzato in collaborazione con l’Istituto Italiano di Cultura di Parigi. Martedì 16 dicembre, a partire dalle ore 21.00, nella nuova sede del NUOVO di Cuneo, in via Parco della Gioventù riparte “So what?”, la rassegna di jam session musicali che coinvolge studenti di tutti i dipartimenti del Conservatorio, con la supervisione del docente di Batteria Jazz e Pop Paolo Franciscone. Mercoledì 17 dicembre, dalle ore 20.00 alle 22.00, l’Ensemble Vocale del Conservatorio, diretto da Lorenzo Bizzarri, è invece tra i protagonisti a Parigi del grande concerto di Natale del Collège des Bernardins, dedicato alla

musica barocca italiana. L’evento è organizzato in collaborazione con l’Istituto Italiano di Cultura di Parigi e rientra nel progetto INTERNATIONAL ROUTES: ARTS CREATING FUTURE, sostenuto dal Ministero italiano dell’Università e della Ricerca. Nella suggestiva navata del Collège des Bernardins si esibiranno due prestigiose formazioni internazionali: l’Orchestra del Conservatorio Giuseppe Verdi di Torino e l’Ensemble Vocale del Conservatorio Giorgio Federico Ghedini di Cuneo, in collaborazione con il Conservatorio Guido Cantelli di Novara, sotto la direzione di Andréa Marchiol, clavicembalista, organista e direttore specializzato nel repertorio antico. Il concerto di martedì è a ingresso libero e senza prenotazione, quello di mercoledì è già esaurito e preceduto da due esibizioni a carattere privato nella stessa sede che si svolgono nelle due serate precedenti.

Informazione pubblicitaria

CFP Cemon: «Vesti il tuo talento» e costruisci il tuo futuro dopo la terza media con la formazione professionale

Scegliere la scuola superiore significa scegliere una direzione, un’occasione per scoprire se stessi e il proprio potenziale. È da questa consapevolezza che nasce l’invito del CFP Cemon: “Vesti il tuo talento”. Un messaggio semplice, diretto, che accompagna studenti e famiglie proprio nel momento decisivo dell’orientamento scolastico. «Il CFP Cemon è una realtà che da sempre crede nel talento dei ragazzi e delle ragazze» spiega il Direttore Marco Lombardi. «Il nostro obiettivo è accompagnarli nella scoperta di ciò che sanno fare davvero, di ciò che li appassiona e che può diventare il loro futuro professionale. Con due sedi operative sui percorsi di istruzione secondaria di 2° grado, offriamo percorsi nei settori meccanica, automazione, acconciatura, estetica e cucina: corsi pensati per chi conclude la terza media o per chi desidera cambiare direzione e trovare un ambiente pratico, dinamico e vicino al mondo del lavoro». **Imparare facendo: la forza dei laboratori** La cifra distintiva del CFP Cemon è l’apprendimento pratico. Qui si impara attraverso l’esperien-

za diretta: macchine utensili, strumenti professionali, cucine attrezzate, laboratori moderni dove gli studenti “mettono le mani in pasta” ogni giorno, in senso letterale per chi sceglie la cucina e in senso figurato per tutti gli altri indirizzi. Un metodo che permette di acquisire competenze reali e subito spendibili, ma anche di riscoprire il piacere di imparare grazie a un approccio concreto, motivante e costruito attorno alle capacità individuali. **Orientarsi è più semplice quando puoi provare** Per aiutare i giovani a scegliere consapevolmente, il CFP Cemon organizza durante l’anno laboratori professionalizzanti pomeridiani, aperti agli studenti di terza media che vogliono sperimentare in prima persona i diversi mestieri. Un modo per toccare con mano ciò che li appassiona e capire quale percorso sentono più vicino. A questi si aggiungono gli Open Day del sabato, occasioni per famiglie e ragazzi di visitare la scuola, parlare con docenti e formatori e sco-

prire l’atmosfera che caratterizza il CFP: accogliente, dinamica, concreta. **Un percorso che guarda lontano** La formazione non si ferma ai tre anni di qualifica. Dopo il triennio, gli studenti possono accedere al 4° anno di diploma professionale e successivamente a due anni di ITS, costruendo competenze avanzate e un profilo professionale richiesto dal mercato del lavoro. «Il messaggio della nostra campagna è chiaro: Vesti il tuo talento» sostiene Lombardi. «Significa scegliere una scuola che ti rappresenta, che ti fa sentire nel posto giusto e ti permette di costruire il tuo futuro con le tue mani, passo dopo passo. Non chiediamo ai ragazzi di essere già bravi: crediamo nel talento di ciascuno e nella capacità di farlo emergere e crescere». **Il futuro parte da qui** Per maggiori informazioni e contatti visitate il sito www.cfpcemon.it oppure ai numeri 0174701284 (Sede di Ceva) o 017442135 (Sede di Mondovì)



Scegli il **CFP Cemon** dopo la terza media

Formazione professionale al **100% gratuita**



Vesti il tuo TALENTO costruisci il tuo FUTURO

Hai terminato la scuola media e **vuoi imparare una professione?**

I percorsi formativi dedicati ai giovani under 24 sono percorsi triennali che ti consentono di **sviluppare competenze trasversali e affacciarti al mondo del lavoro.**

Tutti i percorsi sono gratuiti, finanziati dal Fondo Sociale Europeo e dalla Regione Piemonte.

Sede di **CEVA**

Sede di **MONDOVÌ**



Meccanica • Estetica



Automazione • Acconciatura • Cucina

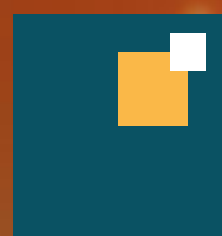
Inquadra il qrcode e seguici su **Instagram**



Oppure contattaci

info@cfpcemon.it
www.cfpcemon.it





BANCA DI BOVES

CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

La Banca di Boves Vi invita

Giovedì 18 dicembre 2025, ore 20.30

presso il Palazzetto Polivalente "Carlo Giraudo" a Boves

al **Concerto**

degli allievi dell'Istituto Comprensivo "A. Vassallo"
con le Orchestre del corso ad indirizzo musicale,
i flauti dolci delle classi terze
e il coro delle classi quinte.

Nel corso della serata saranno premiati
gli **Alunni Meritevoli**
dell'Anno Scolastico 2024/2025
Soci e figli di Soci della Banca di Boves

DOPO LA GRANDE PARTECIPAZIONE DEL 7 ED 8 DICEMBRE GLI «ELFI» DE «LA SPORTA» (I COMMERCianti) ASPETTANO ANCORA DOMENICA 14

Ritornato il «Natale bovesano»

I commercianti bovesani raccolti nella Associazione «La Sporta», come fanno ormai dal 2009, hanno invitato alle iniziative natalizie che son il principale appuntamento del loro calendario annuale. Quest'anno i giorni con il «Babbo Natale bovesano», la sua barba e la sua casetta, la buca per le lettere dei bambini, il «Villaggio degli Elfi», il «Pozzo dei desideri», le bancarelle (di qualità), musica, la gastronomia (tra cui i celebri «gnocchi» dell'Immacolata), i simpatici alpaca, le «cassette», le letture de «Gli Episodi», a tema ed in tenuta adeguata, sono partiti, con il solito successo, grande partecipazione, il 7 e l'8 (clima mite per la stagione).



Gli elfi de «La Sporta» aspettano ancora domenica 14 dicembre, dalle 9,30 alle 18, in Piazza Italia, Piazza dell'Olimpo, Via Roma e Via Partigiani...



PRESENTAZIONE BOVESANE DI LIBRI A NATALE...

Venerdì sera 5 dicembre, nella Biblioteca Civica di Boves (raccolta «Sala Costanzo Martini»), Via Marconi 2, si è raccolto pubblico attento e tutto al femminile, per la presentazione del libro «Amina, una storia vera», edito da Primalpe. Si trattava di incontro curato da Martino Pellegrino (insegnante in congedo e parroco emerito di Rivoira di Boves), con l'autore Giampiero Viale. «Amina» è la storia di «una donna del Mozambico e del suo calvario». Vale è ottimo viaggiatore, capace di raggiungere, accompagnato dalla moglie, obiettivi difficili per un quasi ottantenne, antropologo arrivato alla laurea dopo una vita di passione. Ha raccontato delle sue esperienze in località non certo banali, anche da un punto di vista igienico-sanitario, come Eritrea, Amazonia... Abbondantemente fuori da ogni percezione di «percorso turistico», «appoggiandosi» solo, da «laici», a missionari...



La prossima presentazione di libri a Boves, all'Auditorium Borelli, sarà una settimana dopo, venerdì sera 12, 20,45, con «Una settimana. Una vita», a cura di Michela Scaltritti («Una conferenza in cui scoprire insegnamenti per un cambiamento positivo della vita»). Il libro è sempre edito da «Primalpe» (oltre 200 pagine, sui 14 euro, qualcosa in meno «on line»).

La giovane, bionda e sorridente autrice peveragnese Sara Bongiovanni (una classe 1990), ha presentato, nel pomeriggio di sabato 22 novembre, alla «Cartolibreria Firmino» di Beinette (Via Roma 2), davanti a buon pubblico di bambini, genitori e nonni il suo secondo libro, «La strega e la cacciatrice», storia piena di fantasia, magia e morali (come la premiata «opera prima», «Ellie maga senza magia»). Ha spiegato che questa opera si rivolge a ragazzi, ma già grandicelli, dagli undici anni circa... Sempre focalizza situazioni marginali, di esclusione e possibile inclusione. Se Ellie era la «diversa», unica maga non capace di fare magie, ma che, nella storia, si rivela preziosa per salvare la società in cui era cresciuta, assediata dai suoi nemici esterni, questa opera parla dello scontro, che diventa incontro, tra due nemiche, una strega ed una cacciatrice di streghe. Tra le due arriva l'amicizia... Prossimo incontro è già fissato a Boves, in Biblioteca, nel pomeriggio di martedì 16 dicembre, alle 16,30. Sul bollettino comunale peveragnese (anche in tempi in cui l'informazione si legge on line ne viene ancora stampato almeno uno all'anno, anche a Boves) si informa che lo nuovo premio ha avuto, tra tanti titoli, per altra sua opera, «Le tessitrici del tempo». A Lucca, lo scorso 31 ottobre, ha conquistato il prestigioso «Premio Arcimago» (romanzi fantasy inediti), finale durante il «Lucca Comics & Games».

Gli ingressi son sempre liberi.



NOTIZIE IN BREVI

La Vijò 2026, dai Pensionati la sera del 5

Ideata da Giulio Chiapasco (con Guido Musso, «Barba Guido», ed il musicista e poeta Pierino Vallauri), a fine secolo scorso, curata da Famija Bovesana e Pro Loco, continua, a cura del Circolo Pensionati di Piazza Borelli, la «Vijò beuvesana e piemunteisa», la sera di lunedì 5 gennaio, dalle 20,45. È momento di cultura e tradizione locale e regionale, con convivio finale. Sono invitati Candida Rabbia (artista e poetessa cuneese), Mario Vallauri (musicista bovesano, non da solo), Gigi Vaira di Sommariva, Anna Grosso poetessa peveragnese... Come sempre l'ingresso è libero, come la partecipazione con propri interventi del pubblico...

Corsa benefica natalizia di «Boves Run»

Nella mattina di domenica 21 vi sarà la corsa benefica di «Boves Run», stavolta a favore della scuola materna fontanellese «Don Perelli». Il ritrovo è alle 9,30 in Piazza Mottini, percorsi collinari di sei chilometri, per camminatori e podisti, con partenze dalle 10 e dalle 10,40...

Concerti corali bovesani a Natale

Natale, come la primavera (fine di «stagioni», prove e corsi) è momenti di tanti concerti, di molte Associazioni... A Fontanelle di Boves, dopo concerto già nei giorni dell'Immacolata, l'appuntamento, in Santuario di «Regina Pacis», per la sera della «Vigilia», 24 dicembre, alle 23, dopo la Messa, è con «Coro Naria», «Ensemble vocale»... Seguirà momento di festa e scambio di auguri.

Il «Coro Polifonico» di Boves, diretto da Flavio Becchis, invece, invita in Chiesa Vecchia, alle 20,45 di domenica 21 dicembre...

Altro laboratorio della «LàBoves»

«LàBoves» propone un nuovo laboratorio di «Social Media Marketing» («Vendita sui Media sociali») per creare e gestire insieme il profilo Instagram del gruppo. Il progetto è per persone dai dodici anni, fissato il martedì dalle 17 alle 18,30, partito il 9, ancora previsto il 16 dicembre, i 13, 20 e 27 gennaio. Lo scopo è: «scoprire cosa vuol dire usare bene un social, imparare cos'è l'identità di un profilo IG, elaborare un piano editoriale, realizzare contenuti foto, video, reels, stories (funzioni per video brevi) con un professionista, gestire i commenti... L'iniziativa è gratuita ma bisogna iscrivere direttamente in Biblioteca o telefonando al 327.9268399.

Cena natalizia della Sezione AVIS di Boves

Con «Circolare informativa 7 – 2025» la sezione AVIS (Donatori di Sangue) di Boves invita alla tradizionale «cena natalizia», sabato 13 dicembre, alle 19,30, nel salone di Madonna dei Boschi. Il menù prevede tris di antipasti, risotto zucca e salsiccia, arrosto con contorno, panettone, frutta e bevande comprese. È offerta a tutti i donatori effettivi, emeriti e ragazzi fino ai quindici anni. Per gli altri il prezzo è di 15 euro. Occorre portar da casa piatti, bicchieri e posate, per ridurre i rifiuti. Le prenotazioni devono arrivare, sollecitamente, al numero telefonico 388.4812441.

LA FESTA DEGLI ALPINI BOVESANI



Il «Gruppo Alpini» di Boves è solito far la sua festa sociale, anche occasione di inizio tesseramento per l'anno successivo, ad inizio dicembre, generalmente il giorno, festivo, dell'Immacolata, l'8. Quest'anno l'8 dicembre cadeva il lunedì, di un lungo fine settimana di inizio feste natalizie, quindi le «Penne Nere» bovesane hanno fatto la loro festa, con ricordo dei Caduti (Madonna dei Boschi) e convivio (in sede) la domenica 7. Han portato il loro saluto il Sindaco, il Presidente della Sezione A.N.A. di Cuneo, il Presidente della «Banca di Boves»... Si son ringraziati quanti tanto si sono impegnati in questi anni per il «Gruppo» (come l'ex ottico Giancarlo Quaglia...). Le foto son corse «on line»...

PRESEPI BOVESANI ALL'AUDITORIUM BORELLI E NON SOLO

Inaugurata nel primo giorno di festa «in Piazza» dei Commercianti bovesani, domenica 7 dicembre, resterà visitabile, sin al 6 gennaio, a Boves, l'esposizione dei presepi a cura dell'associazione «Il Bucaneve». Fa sempre parte del percorso «Presepi in Granda». Si tiene, quest'anno, nell'Auditorium Borelli (e Casa Molineris, con qualche difficoltà di «barriere architettoniche»), visti problemi di impianto elettrico nella storica sede, Santa Croce. Ricca e vivace, piena di tanta fantasia e creatività, di grandi e piccini, con utilizzo di ogni materiale, immaginabile e non, sarà aperta tutti i sabati e le domeniche, il 26 dicembre e il 1° ed il 6 gennaio, dalle ore 10 alle 12 e dalle 15 alle 18. Per informazioni rivolgersi alla biblioteca di Boves allo 0171.391834, mail biblioteca@comune.boves.cn.it. Novità dell'anno, a cura de «Il Bucaneve», è il concorso fotografico «Il mio Natale è...». A collaborare con «Il Bucaneve», son, oltre a Comune e Biblioteca, la Pro Loco di frazione Sant'Anna, i commercianti de «La Sporta» e l'Associazione «Giovani verso». La raccolta di fondi resta a favore di «Kairune», la scuola keniota creata dallo scomparso missionario monregalese Giovanni «John» Cugnò. Il ritiro del proprio presepe a fine iniziativa sarà l'8 e il 9 gennaio, sempre dalle 15 alle 18. Dopo tali date bisognerà rivolgersi alla Biblioteca del Ricetto di Boves.



Come sempre altri presepi saranno allestiti da Associazioni (tipo i Pensionati) e Parrocchie, da Mellana (bellissime statue di legno, di origine alpina, inizio Novecento), a Castellar (elegant figure create con foglie di mais, ogni anno nuovi personaggi e movimenti), nel cortile del ristorante «Da Toju», creata dal titolare) a San Giacomo (ex scuola), a Fontanelle (Parrocchiale di San Lorenzo), a Sant'Anna... In San Lorenzo di Fontanelle le opere saranno visitabili nei pomeriggi del 26, 27 e 28 dicembre e del 1°, 4 e 6 gennaio, dalle 14,30 alle 18.




RADIO VALLEBELBO
WWW.RADIOVALLEBELBO.IT

A CUNEO CI ASCOLTI SUI
105.100

Per richieste musicali:  **389 4306778**



HELIX POMATIA ALPINA UNA SPECIE SEMPRE PIU' RARA CHE VA TUTELATA

I riti imprescindibili della Fiera Fredda

Teresita Soracco

La Fiera Fredda, iniziata lo scorso 4 dicembre e terminata con successo il giorno dell'Immacolata, da sempre si dipana con una serie di riti imprescindibili.

Il primo rito è la **Fiera** nel suo preciso significato. Fredda, perché si svolge nella stagione fredda, festosa e colorata da tantissime bancarelle che occupano da 456 anni il centro storico il 5 dicembre, festa di San Dalmazzo il Santo patrono della città di Borgo San Dalmazzo. Una volta c'erano i Tajagorge che giravano suonando le canzoni tipiche, ora è rimasto solo Tarcisio Piacenza che con alcuni amici musicisti mantiene viva la tradizione.

L'altro rito è la **buona tavola** nelle sue tipicità territoriali. Trippe, lumache, puciu moi fanno parte della tradizione nostrana. Da parecchi anni ormai Palazzo Bertello accoglie tutte le specialità del territorio nel suo grande padiglione trasformato in una sorta di ristorante: dai gnocchi ai Castelmagno all'agnello sambucano, dal classico bollito ai cruset sino alle lumache cucinate in una decina di ricette in cui predo-



mina la nostra Helix Pomatia bollita e consumata in purezza, accompagnata con la salsa verde, l'aioli e la cartunera, come la mangiavano i carrettieri di una volta, estraendola calda dal guscio col chiodo del mulo e intingendola in olio, condito con aglio, sale e pepe. Una vera delizia del palato!

Un altro rito importante è quello dell'**allevamento della chiocciola**, la sua produzione, sempre più difficile nonostante tutti gli studi che le ruotano intorno. L'**Helix Pomatia alpina** è una specie che rischia

l'estinzione. Lo attesta il tradizionale mercato che si svolge il 5 dicembre, una volta ricco di ceste di lumache, che stranamente, ogni anno invece sempre più deserto. C'è il Consorzio della chiocciola di Borgo e delle valli che cerca di mantenere viva la qualità delle specie riunendo alcuni produttori che, sempre con maggior fatica, portano avanti l'allevamento. Sono Enrico Quaranta di Entracque con le sue Helix pomatia, Natale Colombero di Pianche con un prodotto d'alta montagna, Maria Castellano con Helix pomatia

alpina e Silvio Pepino, l'unico da anni sempre presente al mercato con le sue Helix pomatia. Per lui e per il Consorzio guidato da Guido Giordana un attestato di ringraziamento per la costanza e la partecipazione da parte dell'Amministrazione comunale. L'ultimo rito, anche questo imprescindibile, è quello dell'**Helicensis Fabula** che porta la conoscenza dell'Helix Pomatia Alpina in Italia e anche all'estero, ormai una specie talmente rara che deve essere tutelata. La Consociazione borgarina, fondata per "man-



tenere, difendere e valorizzare" la tradizione gastronomica del territorio, ha festeggiato **45 anni di attività** domenica 7 dicembre nel suo **Convivium Magnum** per il quale giungono ogni anno una ventina di Confraternite legate nel nome della buona tavola e dei prodotti tipici locali: gorgonzola di Cameri, trippa d'Moncalè, vino e panissa di Vercelli, la nocciola tonda e gentile di Cortemilia, l'Erbaluce della Credenza Vinicola del Canavese... e lumache naturalmente, nostrane e straniere! Anche quest'anno sono

intervenuti ai lavori la "Confrérie de l'Escargot de Bourgogne", la "Confrérie de l'Escargot du Roussillon", la "Confrérie Croustade e Rosé" di Bessan in Francia. Dal Belgio, la Confrérie "Les Molassons de Warnant" di Anhée e la "Royale Confrérie du Stofé de Wavre". Li hanno accolti con grande amicizia e simpatia i **Gran Siniscalchi Sergio Cavallo e Enrico Cavallera col balivo Ivano Musso**. Nel corso dei lavori sono stati intronizzati come nuovi soci "comendenti" il borgarino Corrado Romano; André Can-

tarel vice presidente de la Confrérie de l'Escargot du Roussillon e Maitre Escargotier; Maria Aroulanda, segretaria della Confraternita e moglie del Grand Maitre. Infine Sophie Lagrasse e Brigitte Thiran della Confrérie "Les Molassons de Warnant" di Anhée (Belgio), per la prima volta simpatiche ospiti a Borgo. Momento importante la celebrazione del gemellaggio "di ritorno" con le Confraternite de l'Escagot du Roussillon di Perpignan e con il Consiglio Grande della Credenza Vinicola di Caluso e del Canavese.

NELLO SPAZIO GIÒ A PALAZZO BERTELLO DA DICEMBRE 2025 A MARZO 2026

Sei laboratori gratuiti per bambini e ragazzi

Un ciclo di sei laboratori gratuiti per bambini e ragazzi è in programma a Borgo San Dalmazzo, nello **Spazio Giò** a Palazzo Bertello, in via Boves 4. Si tratta di una iniziativa sostenuta dal bando **Spazio Giovani 2023**, grazie al contributo della Fondazione CRC.

Gli incontri, in programma da **dicembre 2025 a marzo 2026**, della durata di due ore ciascuno, saranno tenuti dall'associazione Cuadri Ets. La fascia di età va dai 6 ai 12 anni.

IL CALENDARIO DEI LABORATORI:
Sabato 13 dicembre, ore 10-12, Laboratorio di decorazioni natalizie per l'albero. Laboratorio creativo finalizzato alla realizzazione di decorazioni per l'albero di Natale a partire da cartone per imballaggio di recupero. Ai bambini verranno fornite delle sagome guida da ricopiare sul proprio cartone che andranno tagliate utilizzando la tecnica del punzecchio tramite punteruolo. Le forme saranno poi decorate con pennarelli acrilici per simulare le decorazioni a glassa tipiche dei biscotti pan di zenzero. Materiali utilizzati: cartone ad onda da imballo, punteruolo, pennarelli acrilici e spago.

Sabato 20 dicembre, ore 10-12, Laboratorio di biglietti-origami. Laboratorio creativo finalizzato alla realizzazione di un biglietto natalizio realizzato con la tecnica dell'origami. Ai partecipanti verrà insegnato come realizzare un biglietto-regalo da personalizzare con carte colorate e scintillanti, un dono prezioso da donare ad una persona cara. Materiali utilizzati: cartoncino colorato, carte decorative, colla, penne colorate.

Sabato 17 gennaio, ore 16-18, Laboratorio creativo "Sulle orme dei grandi artisti".

Il laboratorio prevede la realizzazione di disegni ispirati dalle tecniche e dalle opere di grandi artisti del Novecento: Pablo Picasso, Henri Matisse e Keith Haring. I partecipanti avranno la possibilità di mettersi in gioco con il ritratto cubista, il collage e l'arte pop giocando con linee, forme e colori. Materiali utilizzati: carta, matite, penne, pennarelli, forbici e colla.

Sabato 7 febbraio, ore 16-18, Laboratorio di aeroplanini di carta. Il laboratorio propone ai partecipanti di costruire, mettere a punto e personalizzare diversi modelli di aeroplanini di carta utilizzando diverse tecniche di pie-

gatura. Al termine del laboratorio verrà fatta una prova generale di volo in cui si deciderà quale è il modello che vola meglio. Materiali utilizzati: fogli di carta colorati.

Sabato 21 febbraio, ore 16-18, Laboratorio di pop-up bestiali.

Il laboratorio permette di esplorare la tecnica del pop-up abbinandola alla fantasia dei partecipanti. A partire da pieghe e tagli comuni, ciascuno dovrà poi elaborare un soggetto personale e coloratissimo. Materiali utilizzati: cartoncino, forbici, colla, matite colorate e pennarelli.

Sabato 14 marzo, ore 16-18, Laboratorio quilling art.

Il laboratorio si basa su una tecnica artistica decorativa che utilizza strisce di carta arrotolate, modellate e incollate per creare disegni ornamentali e composizioni tridimensionali. Il laboratorio permette di apprendere una tecnica finalizzata allo sviluppo di soggetti liberi, da replicare anche per smaltire le stelle filanti di carnevale in esubero che si hanno a casa. Materiali utilizzati: carta colorata, stelle filanti, forbici e colla.

Per informazioni e prenotazioni: info@cuadri.it - 349/7528085.

LA NUOVA COLLOCAZIONE AVRÀ CARATTERE TEMPORANEO PER SEI MESI

Il mercato del giovedì torna nel centro storico

Dal giovedì 11 dicembre il tradizionale mercato settimanale del giovedì è nuovamente collocato nel centro storico cittadino.

La decisione, assunta dalla Giunta Comunale, è frutto di un percorso di confronto con gli operatori ambulanti, i commercianti in sede fissa, i produttori agricoli e le associazioni di categoria, nell'ambito dei lavori del Distretto Urbano del Commercio (DUC). L'obiettivo è valorizzare il tessuto economico e turistico della città, garantendo al tempo stesso il rispetto delle normative di sicurezza. Il mercato era stato temporaneamente trasferito in Area Bertello durante l'emergenza sanitaria da Covid-19. Oggi, grazie a un nuovo piano di sicurezza ampiamente condiviso con gli operatori stessi, si è giunti alla soluzione di riportare i banchi nel cuore della città. La nuova collocazione avrà **carattere temporaneo per sei mesi**, periodo durante il quale saranno monitorati gli aspetti organizzativi e logistici. La cittadinanza è invitata a vivere questo ritorno del mercato nel centro storico come un'occasione di incontro per una nuova valorizzazione della città.

Si comunica inoltre che, a seguito di specifica richiesta dei concessionari, i mercati settimanali programmati per il 25 dicembre e per il 1° gennaio 2026 sono annullati.

LE PUBBLICAZIONI DI NADIA BENNI ED ERMANNO GIRAUDO, PRESENTATE NELLA BIBLIOTECA BEINETTESE, HANNO FATTO FAR VIAGGI IN VICENDE DI GUERRA E CUORE DEL NOVECENTO

Presentazioni di libri storici in Biblioteca

Adriano Toselli

I libri possono essere, è noto, ottimo oggetto di regalo natalizio... Forse anche per questo molto numerose si rivelano le presentazioni di nuove pubblicazioni avvicinandosi la fine dell'anno... Nella Biblioteca di Beinette ve ne son tenete ben due, a novembre, organizzate dalla Associazione culturale AttivaMente (che gestisce la struttura), moderatore il presidente Flavio Bertone (sem-

pre a fianco della giovane bibliotecaria peveragnese Laura Garro), in collaborazione con la Cooperativa Sociale «Gli amici di Jim Bandana» ed il patrocinio del Comune... Come quasi sempre in questi momenti beinettesi, pur con i tanti appuntamenti di questo periodo, soprattutto, buono è stato il pubblico. Giovedì sera 13 novembre è stata ospitata Nadia Benni, con il suo «La storia sulla pelle» (edita da «Primalpe», prezzo di copertina 15 euro), di delicata, piena di «pathos»,



storia familiare... Con ambientazione durante gli anni del fascismo e della guerra, trae ispirazione dalla storia di Luigi, padre dell'autrice. Spazia dal «Ventennio fascista» all'attentato al leader comunista Palmiro Togliatti, del 1948 (che, attuato da «simpatizzante di destra», ci fece rischiare nuova guerra civile), si muove agile tra Genova e le Langhe, parla di Resistenza ed emancipazione femminile, di antifascismo ed orgoglio operaio, di lavoro in fabbrica. «È racconto personale

ma anche collettivo, col protagonista segnato dalla dura esperienza del lager, ma capace di non perdere la sua umanità»... Ritrae «giovani e famiglie in cerca di giustizia e libertà, impegnati in una lotta che segna le loro storie» e «rimane scritta sulla pelle». L'autrice ha saputo, con tocco femminile, ben miscelare ricerca storica, saper «immergersi nello spirito e nelle atmosfere di quei tempi difficili», alla delicatezza di sentimenti di affetto familiare,

filiale... Il momento è stato davvero intenso, pieno di emozioni percepibili... Poi, venerdì 28 novembre, ha seguito la presentazione del libro «Il giovane Remo», del noto autore cuneese Ermanno Giraudo (editore Nerosubianco, prezzo 16 euro per 160 pagine). Di questo momento ci arriva commento direttamente da Flavio Bertone. «La piacevole pubblicazione racconta la storia di Remo, di un bambino di otto anni, giovane nobile torinese affidato, per un anno, dai suoi genitori ad una famiglia in un villaggio della Valle Bormida, presso le frazioni dei Fornelli e precisamente a Pallare, uno di quei luoghi lontani dal conflitto mondiale appena terminato. La storia è ambientata dal 1946 al 1947. Mentre l'Italia cerca di risollevarsi, il ragazzo è immerso in un ambiente ospitale e quasi magico tra antichi mestieri, la scuola di un tempo, il calore di una famiglia. Questo periodo (in un «mondo perduto», fuori del tempo, con la sua Comunità coesa, coi ricordi raccontati da una «persona anziana con il suo bagaglio di esperienze») diventa molto importante per la formazione del ragazzo e lascerà tracce indelebili nella sua personalità, nella sua visione della vita, nel suo rapporto con gli altri... La presentazione era nel programma della rassegna «Biblioteche in festa» della seconda metà di novembre».

SCOMPARSO FRANCO GROSSO



Il «Piccolo Museo di Grosso», delle «Due Cavalli», in Circonvallazione beinette (verso l'incrocio verso Peveragno e la cappella di San Rocco), piccolo per modo di dire, è uno dei luoghi più conosciuti e visitati del piccolo centro... Per questo andammo, paio di anni or sono, a darci occhiata e far chiacchierata... Ne restammo molto impressionati, sia per il livello delle auto esposte (principalmente, ma non solo, «Due Cavalli»), che, soprattutto per la personalità forte del fondatore, Franco Grosso, lucido, carismatico, intelligente... Fu molto gentile, ci diede tante informazioni, molto materiale, capendo subito che aveva a che fare con cronisti non troppo addentro a questi argomenti, non certo «tecnici del settore»... Legata ai motori, invece, è stata tutta la vita di Grosso, passione che era già del padre (dal genitore arrivarono le prime «Due Cavalli»), divenuta lavoro dalla concessionaria «Citroen Armando» di Cuneo, passata di officina in officina, arrivata alla carrozzeria («Assistenza Due Cavalli») ed al museo a Beinette, coinvolgendo moglie e figli... Malattia incurabile, pur affrontata con il solito spirito indomito, lo ha aggredito dalla primavera scorsa e lo ha portato a morire, dopo ultimo ricovero, al cuneese «Ospedale Carle», di Confreria, settantadue anni appena, nei primi giorni di dicembre. Era stato il fondatore, ormai quasi trentacinque anni fa (1991), del primo «Club» italiano dedicato alle «Due Cavalli», la «automobile-icona» della Citroen, in quel periodo appena andata «fuori produzione»... Tanti son stati i «Raduni», con «tour», da lui organizzati, anche di rilievo nazionale e non solo («Mondiale», e non ancora dimenticato fu quello del 2003 a Vinadio),. Il «Club» (arrivato a cinquemila tesserati) ha anche ottima rivista (curata da moglie e figli). Nel pomeriggio di venerdì 5, durante i funerali nella Parrocchiale beinette, tanti appassionati si son ritrovati, con i loro mezzi. Un grande omaggio che avrebbe apprezzato (come il saluto commosso del Sindaco, a nome della Amministrazione e della Comunità, della famiglia Armando, di molti amici...). Lascia la moglie Michi, la figlia Elisa, il figlio Andrea, con Elena... Riposa nel cimitero beinette. Le Messe di «Settimana» e «Trigesima» saranno ancora nella Parrocchiale dei «Santissimi Giacomo e Cristoforo», i sabati 13 dicembre e 3 gennaio, sempre alle 17.

NOTIZIE IN BREVI

Presepi 2025 Beinette

Passata la «Sagra del mais» Pro Loco, Comune ed Associazioni beinettesi lavorano agli appuntamenti natalizi. La nona edizione di «Presepi in Crusà» chiede consegna delle opere entro il 13, dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 17. L'esposizione sarà aperta (Confraternita di Via Roma) dal 24 dicembre al 6 gennaio (orari 10-12 e 15-18, apertura straordinaria il 24 dalle 21 alle 24, il 25 dalle 9,30 alle 12, il 1° dalle 15 alle 18,30). Informazione si possono avere al 370.3793078).

Appuntamenti di Natale beinettesi

Il gruppo CAL invita alla sua tradizionale serata di festa ed immagini di escursioni, in Sala Olivetti, alle 21 di giovedì 11. Sabato 13, dalle 15, è allestito, sempre nel Salone Polifunzionale, «Il Villaggio di Natale», con collaborazione di tutte le Associazioni (letture e merende per bambini sin ai dieci anni). Gli «Amici degli Anziani» fissano il loro pomeriggio di auguri nel Teatrino Parrocchiale, dalle 14,30 di domenica 14. I «Mercatini di Natale» in «Casa di Riposo» («Casa Nostra») son sabato 20 dalle 14,30. Nella serata del 24 (con esposizione di presepi aperta) vi sarà la recita di Natale, nel Teatrino. Al termine della Messa di mezzanotte natalizia gli «Animatori» e la Pro Loco offriranno panettone e vin brulé... La Protezione Civile torna a proporre il suo presepe davanti alla Parrocchiale...

informazione pubblicitaria

MOROZZO IN FESTA

Il Cappone, Re della Tradizione, e un Mese di Eventi tra Gusto e Cultura

Morozzo (CN) - La stagione delle Feste si apre a Morozzo con il consueto e attesissimo appuntamento dedicato al suo prodotto d'eccellenza: il Cappone di Morozzo, Presidio Slow Food e simbolo di una tradizione zootecnica secolare che affonda le radici addirittura nel primo Novecento. L'Antica Fiera si conferma ancora una volta il crocevia ideale tra alta gastronomia, cultura, artigianato e solidarietà. La manifestazione si estenderà su due weekend intensi, con un focus particolare sulle giornate del 14 e 15 dicembre, cuore pulsante dell'evento fieristico.

•La Domenica Inaugurale: Tra Musica e Merito

Il via ufficiale sarà dato Domenica 14 Dicembre alle ore 10:00 con l'inaugurazione della Fiera, accompagnata dalle note festose della Filarmonica Morozzese. Un momento di grande importanza sociale sarà la contestuale Consegna delle borse di studio, donate dalla benemerita «Fondazione Opera Pia Vincenzo Peyrone», un'istituzione che da oltre un secolo si dedica alla formazione dei giovani e all'assistenza sociale nel territorio. Il palato sarà protagonista alle ore 12:00 con «A TAVOLA CON IL CAPPONE», il pranzo curato dalle Pro Loco di Morozzo e Consovero. La prenotazione è caldamente consigliata per assicurarsi un posto nel tendone riscaldato e degustare i piatti che onorano questa pregiata carne, nota per la sua tenerezza e delicatezza, da sempre protagonista dei pranzi natalizi. Il culmine arriverà alle 15:00 con la Premiazione delle Migliori Coppie di Capponi, a celebrare l'abilità degli allevatori, custodi di questa antica arte. A seguire, alle 17:00, l'attenzione si sposterà sulle arti visive con la premiazione del Concorso di Pittura «Con pennelli e colori...» presso le suggestive Scuderie del Castello di Morozzo.

•Eventi e Tradizioni per Tutta la Famiglia

Per tutta la giornata di Domenica 14 e Lunedì 15 Dicembre, la Fiera sarà un vero e proprio villaggio tematico. Oltre all'Esposizione dei «Capponi di Morozzo» e dei volatili da cortile, sarà allestita una Mostra-Mercato ricca di prodotti tipici e d'eccellenza con la partecipazione anche di Campagna Amica della Coldiretti. I bambini avranno il loro spazio speciale, con la possibilità di incontrare Babbo Natale per consegnare la propria letterina e di partecipare a passeggiate con gli Alpaca. Il Gruppo Alpini di Morozzo preparerà deliziose caldarroste e vin brulé. Per gli amanti della natura, sono previste Escursioni Naturalistiche a Morozzo con doppia partenza (mattina e pomeriggio), mentre l'arte dal vivo vedrà lo scultore Fabrizio Gandino impegnato nella creazione di opere in legno con la motosega. Gli appassionati d'arte potranno visitare la mostra di pittura «Con pennelli e colori...» anche nelle Scuderie del Castello, aperta in orari mattutini e pomeridiani.

•Mercato Tradizionale e Finale in Musica

La giornata di Lunedì 15 Dicembre vedrà la replica dell'appuntamento «A TAVOLA CON IL CAPPONE» a mezzogiorno, seguita da una particolare Premiazione con Giuria Popolare delle migliori coppie di Capponi. Il lunedì è anche il giorno del tradizionale GRANDE MERCATO, che anima il centro con bancarelle e commercio. Gli eventi culturali proseguiranno nel weekend successivo, con l'apertura della mostra di pittura fino a Domenica 21 Dicembre. Il gran finale, però, è previsto per Sabato 20 Dicembre alle ore 21:00 con il suggestivo Concerto di Natale del coro Sun Chorus, intitolato «... ma di tutte la più grande è l'Amore», presso la Chiesa Parrocchiale di Morozzo. L'ingresso al concerto è libero, offrendo a tutti un momento di riflessione e spiritualità in vista delle festività.

Realizzato con il contributo della

COMUNE DI MOROZZO

PROVINCIA DI CUNEO

REGIONE PIEMONTE

FONDAZIONE CRC

A.T. PRO LOCO DI MOROZZO

ATL Azienda Turistica Locale del Cuneese

"Con la Fera del Capun ed tute 'l pere fuma ün barun".

MOROZZO

Il Cappone e i prodotti genuini di eccellenza delle nostre terre

Piazza Barbero

Domenica 14 e Lunedì 15

Dicembre 2025

Consorzio per la tutela e la valorizzazione del capponi di Morozzo e dei volatili da cortile

ANTICA FIERA DEL CAPPONE

SOLO L'ANELLO ALLA ZAMPA E IL CERTIFICATO RIPIANTANTE IL NOME DELL'ALLEVATORE CONTRASSEGNA IL VERO CAPPONE DI MOROZZO

TUTTI GLI EVENTI AVRANNO LUOGO IN PIAZZA CARLO BARBERO
PER INFORMAZIONI SULLA FIERA E SUL CAPPONE: COMUNE DI MOROZZO 0171-772001 - FAX 0171.772477
EMAIL: PROTOCOLLO@COMUNE.MOROZZO.CN.IT - WWW.CAPPONEDIMOROZZO.IT

UNA GIORNATA RICCA DI FOLCLORE, PRELIBATEZZE E MUSICA

Grande successo per «Nel paese incantato»

Alessandro Marini

Grande successo di partecipazione per l'edizione del 2025 di «Nel paese incantato» che ha riempito il borgo di Chiusa di Pesio di folclore tra luci, prelibatezze, sorprese, musica, sorrisi e un grande albero fatto a mano, frutto di mesi di lavoro da parte delle volontarie di «Filo che Passione» che ha emozionato sia gli adulti che i più piccoli.

Tra le attrazioni che hanno accolto maggiormente il favore del pubblico ci sono stati sicuramente i tradizionali «Presepi alla finestra», iniziativa che dal 2005 incanta i visitatori, anche da fuori regione.

Tuttavia, non bisogna dimenticare le altre numerose iniziative che hanno arricchito la giornata, tra cui il laboratorio di acquerello «Dipingiamo la neve» con Carla Pepino, pensato per adulti e bambini dai 5 anni in su o al laboratorio di tiro con l'arco, dell'associazione culturale Flammulasca, per l'allenamento dei piccoli guerrieri. O ancora Donato Bergese che ha portato in piazza i giochi di una volta, ecologici e fatti a mano, mentre Art-Ika ha curato il truccabimbi.

In via Roma, invece, i visitatori hanno potuto gustare le specialità preparate dalla Pro Loco Turismo in Valle Pesio: minestrone di trippe, trippa in umido con fagioli, tris caldo con cipolla ripiena e flan di spinaci al gorgonzola, cestino di polenta con spezzatino o bagna di porri, patate e salamino, frittelle di mele e zabaglione con pasta di meliga. Lungo il percorso però, non sono mancate le caldaroste, il vin brulé, la cioccolata calda, il tè e il panettone. Inoltre, sempre domenica era possibile visitare il Complesso Museale «Cavalier Giuseppe Avena», che ospita quattro sezioni permanenti (vetri e cristalli, ceramiche, archeologia e Resistenza) e la mostra temporanea «I presepi di Edda al Museo», dedicata a una collezione di presepi artigianali riuniti in un pezzo unico. Alla luce della riuscita dell'iniziativa, l'Amministrazione comunale ha voluto ringraziare tutti coloro che hanno permesso la riuscita di «Nel paese incantato»: «Grazie a Pro Loco Turismo in Valle Pesio, a Ji Agricoli da Ciusa,



a Filo che passione, gli Amici del Ruset, ai commercianti, agli espositori, agli artisti, all'Ufficio Turistico e a tutti i volontari che, con il loro impegno, hanno trasformato le nostre strade in un luogo di meraviglia».

Anche le Aree Protette Alpi Marittime, insieme all'associazione Amico Parco, hanno partecipato, presentando le confezioni rega-

lo a marchio Qualità Parco APAM proposte quest'anno: il pacco «Ermellino», «Abete bianco» (pensato per chi segue una dieta vegetariana) e «Aquila reale».

Nell'articolo alcuni scatti di «Nel paese incantato». In alto le artefici dell'albero cucito a mano di «Filo che passione»



NOTIZIE IN BREVE



Il 13 dicembre appuntamento con il Ciusa Bar Tour

L'Associazione Idee Fresche presenta il Ciusa Bar Tour che si svolgerà a Chiusa di Pesio sabato 13 dicembre a partire dalle 16:00 e terminerà in tarda serata. I bar interessati dall'iniziativa sono il Design caffè, Gat Rusti, Le Casermette Elia e Paolino, Caffè del Popolo, Coc Ner Bistrot e il Sans Souci.

La quota di partecipazione per partecipare all'evento è di 5 euro e si riceverà il portabicchiere dell'evento, mentre il prezzo di birra o spritz è fissato a 4,50 euro.

L'associazione informa di portare un accessorio natalizio per festeggiare tutti insieme l'inizio delle festività.

In Biblioteca si svolgerà il Gran Sbaracco



Sabato 13 dicembre, dalle 9:30 e per tutta la mattinata, alla Biblioteca Civica «E. Alberione» si svolgerà il Gran Sbaracco. Saranno oltre 500 i libri disponibili per essere portati a casa in cambio di un'offerta per sostenere le attività della biblioteca.

La resistenza raccontata dall'interno

In occasione della Mostra Falastin Hurra, Ludovica Arpinati racconta la sua esperienza come attivista in Israele.

L'appuntamento è fissato per venerdì 12 dicembre dalle 18:30 alla Biblioteca Civica «E. Alberione».

IL RICONOSCIMENTO È ASSEGNATO DAL MUSEO DELLA RESISTENZA

A Edoardo Dutto il Premio Antonino Pecollo



«**N**el corso del triennio si è distinto per: impegno costante e assiduo, spiccato interesse per la storia, in particolare quella relativa alla Resistenza italiana ed europea, persistenza e tenacia nel perseguimento dei propri obiettivi, forza di volontà e

comportamento corretto».

Con questa motivazione, domenica pomeriggio il Museo della Resistenza I Sentieri della Memoria ha conferito il Premio Antonino Pecollo a Edoardo Dutto al quale vanno le nostre congratulazioni. Alla cerimonia erano

presenti la presidente dell'associazione Resistenza sempre nel Rinnovamento Luisa De Caroli, i membri del direttivo, la dirigente dell'Istituto Comprensivo Chiusa di Pesio - Peveragno Renata Varrone, le professoresse Grande e Garro e l'Amministrazione Comunale.

CNA IMPRESE CUNEO

Dario Costantini confermato all'unanimità presidente nazionale

L'Assemblea nazionale della Confederazione lo ha eletto all'unanimità per il quadriennio 2025-2029. Costantini, 50 anni, è amministratore delegato e socio della Costantini srl con sede a Piacenza, impresa che opera nel settore del condizionamento, ventilazione e gestione degli impianti tecnologici. È stato presidente di CNA Piacenza dal giugno 2007 al luglio 2017 quando è stato eletto presidente della CNA Emilia-Romagna e poi presidente nazionale CNA dal dicembre 2021.

«È un grande onore rappresentare per i prossimi quattro anni la CNA - ha dichiarato Dario Costantini - una grande comunità di imprenditrici e imprenditori. Desidero ringraziare l'assemblea nazionale per la fiducia e tutti i nostri dirigenti per il lavoro quotidiano nell'associazione. Il mio impegno e della nuova presidenza sarà essere ancora più vicini alle nostre imprese, ascoltarle e sostenerle nelle grandi e impegnative sfide che ci



Dario Costantini, presidente nazionale Cna



Patrizia Dalmasso, direttrice Cna Cuneo

attendono. Siamo determinati a rafforzare il ruolo essenziale dell'artigianato nella vita del Paese e nella sua proiezione internazionale, consapevoli del grande valore economico e sociale che esprimono le nostre imprese».

All'assemblea hanno partecipato per Cna Cuneo il direttore Patrizia Dalmasso ed il presidente Mauro Carlevaris; da parte di Cna Cuneo un augurio di buon lavoro alla nuova presidenza ed al presidente Costantini.

DOMENICA 30 GIORNO CENTRALE DELLA INIZIATIVA CHE, PRIMA DI ACCESSIONE DI LUMINARIE ED INIZIATIVE «IN CONTRADA», INTRODUCE ALLE «FESTIVITÀ»

«Fiera di Sant’Andrea» alle porte del Natale

Adriano Toselli

Dal 7 dicembre si son accese le luminarie peveragnesi (anche con la seconda «Corsa dei Babbo Natale», «Babbo Walk»), ma la storica «Fiera di Sant’Andrea», arrivata alla seicentovesimila edizione, a fine novembre, già introduce nell’atmosfera natalizia. È partita già martedì 25 novembre, con gara di carte, belota, nel «Centro Polivalente “A la sousta”», ormai sede di quasi tutte le principali iniziative locali. Sempre nella struttura su Piazza Tassone mercoledì sera 26 novembre, vi è stato il, partecipato, «Dr. Why Quiz». Giovedì 27 è toccato alla gara di scala quaranta, sempre con il bar della Pro Loco attivo, aperto. La sera dopo, venerdì 28, è stato ospitato il «DJ Dianti» ed il 29 l’orchestra Polidoro.



NOTIZIE IN BREVE

Ritorna il «Natale in Contrada»

La Pro loco ripropone la grande iniziativa annuale «Natale in Contrada» (ambientazione di antichi mestieri, manifestazione fissata, per il suo ritorno, le



sere del 24 e 26 dicembre). Una macchina collaudata, rodada, è già in moto (si valutano nuove proposte, gli spazi, il materiale e le attrezzature necessarie). Gli appuntamenti, cui tutti son invitati, sono nella struttura «A La Sousta», alle 20,30, ultimo appuntamento organizzativo sarà giovedì 18 dicembre... Spettacolo sarà, come sempre, offerto (repliche continue) dal «Birùn». Si terminerà, alle 22,30 del 26, con spettacolo pirotecnico...

Il giorno centrale della festa è stato domenica 30, sin dal mattino, con bancarelle nelle vie del centro (non tante, ma «di qualità», di prodotti tipici locali agricoli e di brillanti «idee regalo» natalizie), grande esposizione di trattori, musei aperti (a cura dei soliti volonterosi volontari, animali di

fattoria (davvero tanti, in Piazza Rocco Carboneri, utili per i tanti bambini che hanno a che fare solo, in appartamento, con cani, gatti, piccoli volatili in gabbia, tartarughe, criti «idee regalo» natalizie), vivace raduno di 500 (con «servizio taxi»), musica per tutti i gusti, caldarroste, «cupete» (dolce tipico monregale-

se), tante tante trippe, il piatto tipico della manifestazione...), stand di tutte le principali ed attive Associazioni... Si è continuato, ancora con caldarroste, trippe e «cupete», nel mercato mattutino di lunedì 1°... Ancora ben si è visto come gli interessi attuali siano prioritariamente eno-

gastronomici (lunga la coda per mangiare ed «asportare» trippe «A la sousta»...). Di grande richiamo (e premiata domenica 7), protagonista (diciassettesima edizione), in Contraternita, è stata l'esposizione di presepi (votazione on line con la Pro Loco)...

CENA SOCIALE DELLA COMPAGNIA DEL BIRÙN, APPUNTAMENTO A NATALE



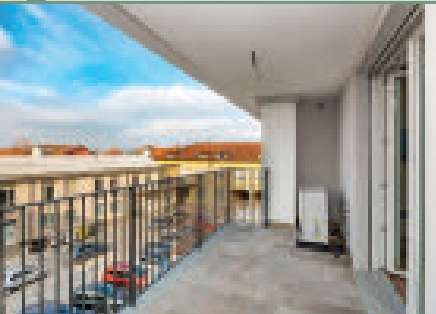
Come sempre, soci ed amici della peveragnese «Compagnia del Birùn», nella annuale «Cena sociale», venerdì sera 5 dicembre, all’ Osteria dalla Badessa di Montefaltonio, hanno dato vita a vivace e piacevole momento, per la soddisfazione della presidenta Simona Grosso. È stato servito il «Boccone del Birùn», piatto «simbolo» del Gruppo, con il lardo, tanto amato dalla scomparsa fondatrice Rita Viglietti, cui ognuno può aggiungere qualcosa di suo gusto... Ultimo appuntamento del «Birùn» in questo 2025, poi, saranno le recite alle serate peveragnesi di «Natale in Contrada», il 24 e 26 dicembre, con ancora proposto, nel freddo di Casa Arbinolo, il vivace «Un Natale in confusione»...



FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

Studiati per un efficientamento energetico in linea con le direttive UE ed alto livello di comfort, tutti gli appartamenti sono realizzati con finiture di pregio. Le unità sono di 100 mq circa hanno un'ampia zona living, due camere ed un bagno. Tutte con terrazzo (quelle a pinterreno hanno un giardino) e



cantina. Disponibili, se richiesti, anche posti auto, sia coperti che scoperti.

**Da 290.000€
a 310.000€**



Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il numero **333.8167700**

INGENTI INVESTIMENTI DA PARTE DELLA REGIONE PIEMONTE

Il sistema neve torna al centro: il cuneese destinatarario di milioni di fondi

Mercoledì 3 dicembre la Regione Piemonte ha presentato i progetti finanziati attraverso il Bando Neve, destinato al sostegno e al rilancio del comparto sciistico piemontese. Tra gli interventi approvati figura la revisione generale della seggiovia biposto "Pamparato - Monte Alpet", situata sul territorio della frazione San Giacomo di Roburent, per la quale la Provincia di Cuneo ha ottenuto un contributo pari a 999.450 euro. La seggiovia, realizzata nel 1986 dalla ditta Leitner di Vipiteno, collega quota 977,80 metri alla stazione di arrivo posta a 1.611,42 metri, con uno sviluppo complessivo di 1.902 metri lungo pendii erbosi. Dotata di 20 sostegni di linea, 190 veicoli biposto e una portata oraria di 896 persone, rappresenta da quasi quarant'anni un'infrastruttura essenziale per il comprensorio, garantendo il servizio invernale per sciatori e quello estivo per pedoni e biciclette. L'ultima revisione generale è stata effettuata nel 2018 e, secondo le normative vigenti, la vita tecnica dell'impianto scadrà il 28 giugno 2028, rendendo necessario il nuovo intervento. Il progetto di revisione generale, redatto dall'ingegner Alessandro Gaiotti di Boves in collaborazione con la società "Sciovie Cardini S.r.l." di Roburent - che gestisce gli impianti di risalita della frazione San Giacomo - prevede un controllo completo dell'intera struttura secondo le disposizioni del D.M. 203/2015. L'intervento comprende la verifica e lo smontaggio delle rulliere e delle pulegge terminali, il controllo visivo e stru-



mentale dei perni e degli organi meccanici principali, nonché la revisione dei sistemi di frenatura, del motore elettrico, dei veicoli e dei dispositivi di azionamento e recupero, al fine di garantire i massimi standard di sicurezza per utenti e operatori. La durata dei lavori è stimata in quattro mesi, per un costo complessivo di 1.110.500 euro. La revisione dovrà essere effettuata nella primavera-estate 2027, così da non interferire con la stagione invernale 2027-2028 e scongiurare ripercussioni economiche sul turismo e sulle attività del comprensorio.

«Il finanziamento ottenuto dalla Regione Piemonte attraverso il Bando Neve - commentano il presidente Luca Robaldo e il consigliere provinciale Pietro Danna - rappresenta un risultato di grande rilevanza per il nostro territorio e per l'intero comprensorio sciistico di San Giacomo di Roburent. La revisione della seggiovia Monte Alpet, unica di proprietà provinciale, è un intervento indispensabile per garantire sicurezza, continuità del servizio e competitività turistica in un'area che vive di montagna e di accoglienza. La Provincia di Cuneo farà la sua parte con un importante co-

finanziamento, consapevole del valore economico, sociale e infrastrutturale che questo impianto riveste per le comunità locali e per il settore turistico in tutte le stagioni. Desideriamo rivolgere un sentito ringraziamento all'assessore regionale Marco Gallo per l'attenzione costante dimostrata verso il nostro territorio e per il lavoro svolto a sostegno delle realtà montane piemontesi. Grazie a una collaborazione istituzionale efficace e concreta, possiamo oggi dare una risposta attesa da anni e garantire un futuro stabile a un'infrastruttura fondamentale per le valli monregalesi».

PARCO DEL MONVISO



Fermati a Pontechianale due bracconieri

Due persone, di cui una di nazionalità francese sprovvista di porto d'armi, sono stati sorprese dal personale del Nucleo Faunistico Ambientale del corpo di Polizia Locale della Provincia mentre stavano cacciando camosci nel Vallone di Vallanta a Pontechianale. I bracconieri stavano sparando all'interno dell'area protetta del Parco del Monviso, a circa 2200 metri di altitudine, approfittando dell'inaccessibilità del luogo e della copertura nevosa presente. Gli stessi sono stati deferiti all'autorità giudiziaria per violazione dell'art. 30 delle legge 157/1992 per esercizio di caccia in parco regionale e violazioni alla legge 110/1975 sul porto delle armi e loro custodia. Agli stessi è stata sequestrata l'arma utilizzata, un fucile ad alta precisione con cannocchiale. Tutte le valutazioni del caso saranno comunque sottoposte al vaglio dell'autorità giudiziaria.

POLIZIA DI STATO

Due arresti per violenza di genere

Apochi giorni dalla Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne, la Polizia di Stato di Cuneo ha operato due arresti nell'ambito della violenza di genere.

Nel primo caso, le volanti della Questura sono prontamente intervenute, sabato 29 novembre, nel centro cittadino per una lite tra una coppia, le cui vicende erano già note per via dei precedenti interventi effettuati in passato. L'uomo, un Italiano, già colpito da divieto di avvicinamento emesso dall'autorità giudiziaria, dopo aver individuato l'ex fidanzata per le vie del centro, ha iniziato a importunarla pretendendo di riallacciare la relazione che per volontà della donna era stata interrotta. L'atteggiamento aggressivo e insistente dell'ex fidanzato ha destato l'attenzione dei passanti che, compresa la gravità della situazione, hanno immediatamente allertato le Forze dell'Ordine.

L'uomo, fermato dai poliziotti, è stato tratto in arresto per la violazione del divieto di avvicinamento alla parte offesa. Il secondo provvedimento è stato eseguito dagli uomini della Squadra Mobile che lunedì 1° dicembre accertavano che un settantenne italiano, già condannato per maltrattamenti e recentemente ammonito dal questore di Cuneo, quale autore di violenze nei confronti dell'ex compa-



gna, la sera precedente aveva tentato, per ben tre volte, di accedere all'interno dell'abitazione di lei scavalcando il balcone di ca-

sa.

La donna, accortasi di quanto stava avvenendo aveva contattato il 112, richiedendo l'invio di una

pattuglia, al cui arrivo i poliziotti constatavano lo stato di forte turbamento in cui versava la vittima, benché l'autore dei fatti si fos-

se già dileguato. Grazie alla ricostruzione operata dagli investigatori della Squadra Mobile attraverso i filmati delle telecamere che avevano immortalato i passaggi effettuati dal veicolo a bordo del quale viaggiava l'uomo, assolutamente compatibili con gli orari segnalati dalla vittima, lo stesso veniva rintracciato e arrestato in flagranza differita per il reato di atti persecutori.

Entrambi gli arrestati, su disposizione della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Cuneo che coordina le indagini, venivano trasferiti presso la Casa Circondariale di Cuneo a disposizione dell'autorità giudiziaria.

POLIZIA DI STATO

Controlli intensificati per il Natale ed espulsi tre cittadini extracomunitari

La Polizia di Stato della Questura di Cuneo ha intensificato i controlli disposti dal Questore finalizzati al contrasto di reati predatori e microcriminalità. In tale ambito, il 3 dicembre, nella zona della stazione ferroviaria del Comune di Alba sono stati effettuati, unitamente alle pattuglie del Reparto Prevenzione Crimine di Torino, verifiche presso numerosi esercizi commerciali, durante i quali gli agenti hanno rintracciato un cittadino marocchino irregolare sul territorio nazionale. Il cittadino

straniero, a seguito del provvedimento di espulsione, è stato accompagnato al C.P.R. di Torino. Inoltre, nel corso della corrente settimana, personale dell'Ufficio Immigrazione, anche in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri, ha eseguito in questa settimana 2 provvedimenti di espulsione con accompagnamento al C.P.R. di Torino a carico di altrettanti cittadini di nazionalità albanese e pakistana, tutti irregolari dal Territorio Nazionale.

I predetti cittadini stranieri, di cui due già gravati da precedenti espulsioni del prefetto e dell'autorità giudiziaria, oltre a essere privi di un regolare permesso di soggiorno, risultavano anche gravati da numerosi precedenti penali per furto, danneggiamento, rapina, atti persecutori, spaccio di sostanze stupefacenti e lesioni personali. La Polizia di Stato della Questura di Cuneo, per tutto il periodo delle festività natalizie, proseguirà nei controlli su tutto il territorio della provincia.

AGENZIA DELLE ENTRATE Direzione Regionale del Piemonte

Al servizio del contribuente

Il rimborso spese per l'utilizzo del taxi è tassato

È vero che il rimborso della spesa del taxi di una trasferta che ho effettuato per lavoro viene tassato se ho pagato in contanti?

Il rimborso delle spese per l'utilizzo del taxi in Italia da parte del lavoratore è soggetto a tassazione come reddito di lavoro dipendente se sono sostenute in contanti. Lo ha chiarito di recente l'Agenzia delle entrate con una propria risposta ufficiale: la non imponibilità Irpef è subordinata al pagamento con strumenti tracciabili quali bonifico o carta.

Il regime fiscale applicabile alle indennità di trasferta erogate al lavoratore dipendente per la prestazione dell'attività lavorativa fuori dalla normale sede di lavoro (c.d. trasferte o missioni) è espressamente disciplinato dalla legge. Nell'ambito del territorio comunale, tutte le indennità o i rimborsi di spese per le trasferte concorrono a formare il reddito, tranne i rimborsi di spese di viaggio e trasporto comprovate e documentate.

Per le trasferte o missioni fuori del territorio comunale non concorrono a formare il reddito i rimborsi di spese documentate relative al vitto, all'alloggio, al viaggio e al trasporto (non solo il taxi ma anche treno, aereo, trasporto pubblico locale, ad esempio). Come abbiamo detto, non concorrono a formare il reddito se i pagamenti delle spese sono eseguiti con versamento bancario o postale ovvero mediante altri sistemi di pagamento "tracciabili".

C'è invece un limite per quanto riguarda le "indennità di trasferta" fuori del territorio comunale: concorrono a formare il reddito solo per la parte eccedente l'importo di 46,48 euro al giorno, al netto delle spese di viaggio e di trasporto in caso di rimborso delle spese di vitto e alloggio il limite è ridotto di un terzo; il limite è ridotto di due terzi in caso di rimborso sia delle spese di alloggio che di quelle di vitto. Per le missioni all'estero il limite è di 77,47 euro.





LE FOTOGRAFIE DI PAOLO LEONE NEL SEGNO DELLA LUCE

Nei suoi saggi sulla fotografia, il filosofo francese Roland Barthes chiama capacità di veggenza quella particolare predisposizione del fotografo ad essere presente a scattare in un preciso istante, cioè saper cogliere il momento giusto per fissarlo sotto l'aspetto dell'eterno. Credo che, anche per Paolo Leone, fotografo cuneese, avvenga in questo modo la decisione di scattare una certa foto, da un particolare angolo, con un certo primo piano e un certo sfondo... Il fotografo cuneese ci regala una serie di immagini altamente suggestive, ricche di un particolare fascino cromatico o di magiche atmosfere servendosi di un bianco e nero incisivo e poetico. Esemplare è a questo proposito l'immagine invernale del Viale degli Angeli. È un notturno e il fotografo ha colto l'atmosfera di fiaba bianca che il viale suggerisce così ricamato di neve e gelo. La lunga prospettiva delle piante allineate si perde su uno sfondo lontano con un vorticare di bagliori che pare calamitare l'occhio verso una dimensione fuori del tempo. Anche la Torre civica di Cuneo è colta nel buio della notte in uno spazio quasi



La Superluna dell'Avvento

metafisico, in una angolatura diagonale che dà un senso di movimento all'immagine. La presenza umana quasi non si nota, è scomparsa nella notte: è ridotta a pochi avventori seduti in un bar. Il bianco e nero è super-

bo, il cielo notturno, di un nero profondo, e le facciate della case, accarezzate dalle luci artificiali, hanno delicati passaggi tonali. Nelle fotografie a colori Paolo ci regala paesaggi, scorci, dettagli di aspetti naturali con un pun-

to di vista sorprendente ed originale. Il fotografo cuneese ama le lunghe campiture che si perdono in vasti orizzonti, le luci che creano forti contrasti. L'immagine del campo di lavanda di Sale San Giovanni è scandita da una

luce bassa all'orizzonte, dove si immerge il disco rosso del sole al tramonto... Il fotografo dedica alla città di Mondovì alcune immagini dal forte impatto emotivo come quelle dei "Fuochi" e della "Mongolfiera". Le foto-

grafie dei fuochi artificiali per la festività della Vergine del Montereale sono state scattate in splendidi notturni con il cielo scandito dai razzi che si aprono come rose multicolori nel cielo sopra Piazza. La mongolfiera è col-

ta in volo verso la cima innervata e biforcuta della Bisalta in uno squarcio di azzurro dove pare effondere una bianca scia come spuma al passaggio di una nave in mare aperto.

Remigio Bertolino

INTESA  SANPAOLO

FONDAZIONE CRC

LA GALLERIA BORGHESE

DA RAFFAELLO A BERNINI

STORIA DI UNA COLLEZIONE

22 NOVEMBRE 2025 - 29 MARZO 2026

COMPLESSO MONUMENTALE DI SAN FRANCESCO, CUNEO

FONDAZIONE CRC.IT

INGRESSO GRATUITO

CON IL PATROCINIO DI

IN COLLABORAZIONE CON



ORGANIZZAZIONE





© Galleria Borghese / foto Mauro Coen

SPECIALE

Natale

GLI EVENTI IN CITTÀ FINO ALL'ANNO NUOVO

Il Natale a Mondovì

Gia iniziato il cartellone di eventi natalizi a Mondovì con il concerto degli Eiffel 65 al PalaManera e con l'edizione natalizia di Peccati di gola, la città di appresta a vivere l'atmosfera che precede il Natale con una serie di eventi particolarmente rivolti alle famiglie. Laboratori, concerti, appuntamenti culturali, cinema, il tutto prima di approdare al nuovo anno quando, come da tradizione, ci sarà il sempre spettacolare raduno di mongolfiere, di cui parliamo a pagina 27. Di seguito, tutto il programma.

Dall'8 dicembre all'11 gennaio
Monumenti in città: aperture straordinarie e family lab. Info: coopculture.it



13 dicembre
Ore 15.30, Biblioteca civica Aspettando il Natale: letture sceniche con i GhissBross
Ore 11.30-11.45-12, piazzetta Moizo: "Merry GrinchMas": balletto di

Natale con la Terna
13-14 dicembre
Centro città, rione Breo: Mercatino natalizio: artigianato, creatività, regalistica, giochi, vintage, prodotti tipici
14 dicembre
Ore 16.30, piazza Ellero: concerto "Hoana dream show"
Babbo Biker, Bikers for a dream all'Ospedale Regina Montis Regalis

15 dicembre
Ore 21, Teatro Baretto: Concerto di Natale Istituto comprensivo Mondovì 1

19 dicembre
Ore 21, Museo della Ceramica: Gli Spigolatori presentano "Vijà 'd Natal"
Ore 20.30, Oratorio di San Filippo Neri: Novena e concerto di Natale del coro della Sezione ANA di Mondovì e Ottetto vocale Cantus Firmus

20 dicembre
Ore 15.30-17, Museo della Stampa: laboratorio 5-11 anni: (St.)Renne & stampe
Ore 15.30-17, Museo della Stampa: laboratorio per tutti: InkMas
Ore 16, Teatro Baretto, Natale al cinema, "La carica

dei 101" (ingresso gratuito)
Spazio espositivo Santo Stefano: mostra "Tra sogno e magia", pittura surreale e fantastica (fino al 3 maggio 2026)

20-21 dicembre
Chapiteau Parco Europa, Vertigo Christmas, spettacolo circense

21 dicembre

Ore 15-18, piazzetta Moizo, L'albero della pace: attività e laboratori per bambini
Ore 16, Duomo di Mondovì, concerto di Natale con l'Associazione Cum Corde e Academia Montis Regalis

23 dicembre
Presepe vivente a Rifreddo
Ore 18.45, piazza Maggiore: concerto "Sunshine

Gospel Choir", ingresso gratuito

24 dicembre
Ore 24, chiesa di San Filippo, Messa di mezzanotte

26 dicembre
Presepe vivente a Rifreddo
Ore 16, Teatro Baretto, Natale al cinema, "Gli Aristogatti" (ingresso gratuito)

28 dicembre
Ore 16, Teatro Baretto, Natale al cinema, "Il Re Leone" (ingresso gratuito)

29 dicembre
Ore 21, Teatro Baretto: concerto di Natale della Mondovì Band (ingresso gratuito)

3-4-5-6 gennaio
Zona industriale, raduno internazionale aerostatico

dell'Epifania
5 gennaio
Presepe vivente a Rifreddo

5-6 gennaio
Piazza Maggiore: mercatino natalizio "Re Mercante"

Fino al 6 gennaio saranno operativi la pista di pattinaggio in piazza Cesare Battisti ed il trenino in piazza San Pietro. In città i parcheggi tradizionalmente 'blu' diventano gratuiti dal 17 al 24 dicembre e nella prima settimana dei saldi invernali.

i.p. - CON L'OSPEDALE REGINA MARGHERITA E L'OSPEDALE DI CUNEO

Donazioni di Bene Banca a favore della salute e degli ospedali del territorio

Bene Banca rinnova il suo impegno a favore del territorio e della salute, annunciando due importanti donazioni a enti ospedalieri piemontesi, realizzate nell'ambito delle proprie iniziative natalizie. In un gesto di vicinanza alla comunità e alle strutture sanitarie che operano in prima linea, Bene Banca ha elargito due distinti contributi volti a sostenere progetti fondamentali per la cura e l'assistenza. Il compenso rivolto alla Fondazione FORMA (Fondazione Ospedale Regina Margherita di Torino) ha contribuito alla realizzazione del nuovo reparto di

Patologia Prenatale, che si occupa dei bambini nati prematuramente e affetti da significative complicazioni nel loro inizio vita. Il contributo rivolto alla Fondazione Ospedale Cuneo ETS ha permesso l'acquisto di una sonda tran-esofagea 3D per il reparto di Cardiologia, un dispositivo avanzato che consente di ottenere immagini tridimensionali dettagliate del cuore ed è essenziale per diagnosi precise ed interventi cardiaci miniminvasivi. In questi giorni, Il Presidente di Bene Banca, l'Avv. Elia Dogliani, e il Direttore Generale Simone Barra hanno fatto visita all'Ospedale Regina Margherita

di Torino per vedere da vicino il nuovo reparto e portare il contributo dell'Istituto benese al Presidente della Fondazione: la Dr.ssa Luciana Accornero. Lo stesso è accaduto all'ospedale di Cuneo, in presenza del cardiologo Paolo Desalvo e la Presidente della Fondazione, la Dr.ssa Silvia Merlo ed il Direttore Massimo Silumbrà "La nostra Bene Banca - aggiunge il Presidente Avv. Elia Dogliani - conferma anche quest'anno la propria vicinanza agli "Ospedali di tutti", ovvero alle eccellenze sanitarie dei nostri territori. In questo senso, le partnership consolidate con la Fondazione Ospedale di Cuneo e con la Fon-

dazione Ospedale Regina Margherita costituiscono il modo più tangibile per dare un contributo alla tutela del bisogno fondamentale delle nostre Comunità, che è il diritto alla salute. Bene Banca vuole essere - in linea con la propria storia - un riferimento per il proprio contesto sociale ed operare in prima linea nei processi virtuosi come quelli portati avanti dalle Fondazioni, veri e propri motori di innovazione e crescita in campo medico - sanitario, per migliorare la qualità della vita ed il grado di benessere delle nostre terre, riducendo le disuguaglianze e contribuendo a creare una società più giusta."



"La nostra **Bene Banca** conferma la propria **vicinanza** agli **Ospedali di tutti.**"

Avv. Elia Dogliani, Presidente Bene Banca



SPECIALE

Natale

LE SACRE RAPPRESENTAZIONI SUL TERRITORIO DEL MONREGALESE, DALLA VIGILIA ALL'ANNO NUOVO

La terra dei Presepi viventi

Da Prea a Dogliani, da Pianvignale a Bagnasco: tutti pronti a stupire

Presepe vivente di Prea

43ª edizione - 24 e 26 dicembre 2025, 5 gennaio 2026 - Ore 20.30

Nel piccolo borgo di Prea, dove sopravvive il dialetto del "Kie", prende vita la 43ª edizione del Presepe Vivente.

Le vie del paese si trasformano in un grande teatro diffuso, animato dagli abitanti che portano in scena i mestieri di un tempo: il fornaio che impasta, il fabbro che modella il ferro, la filatrice che lavora cantando, il pastore che munge.

Ogni dettaglio, dai costumi alle botteghe, nasce dal lavoro appassionato degli organizzatori e di un'intera comunità che considera questo evento il cuore delle proprie tradizioni. Il biglietto costa 6 euro, gratuito per i bambini fino a 10 anni; è possibile prenotare telefonicamente o via mail.

Servizio navetta gratuito. Per informazioni: 339 7558866 - 339 5044785



Presepe vivente di Dogliani

51ª edizione - 23 e 24 dicembre

Nel borgo medievale di Dogliani Castello, la Pro Loco Castello presenta uno dei presepi vi-

venti più grandi d'Italia, con circa 350 figuranti. La ricostruzione è accuratissima: ambienti, arredi, abiti e utensili riportano alla Betlemme della Notte Sacra. Nelle vie illuminate da torce e falò rivivono botteghe, stalle, locande e scene di vita

quotidiana, mentre artigiani e mercanti lavorano e contrattano come un tempo. Tra il via vai del borgo, Maria e Giuseppe percorrono le strade in cerca di riparo, fino alla capanna dove riposa il Bambino. Ampi parcheggi e navetta gratuita colle-

gano Dogliani Borgo al Castello. Ingresso 5 euro, gratuito sotto i 10 anni. Contatti: Facebook e Instagram Pro Loco Castello - prolococastello@gmail.com - 331 1604418 / 345 6379867.

Presepe vivente di Pianvignale

26ª edizione - 24 dicembre (20.30-23.00) e 4 gennaio (10.00-17.00)

A Pianvignale, frazione di Frabosa Sottana, torna il "Presepe per la Pace", una delle tradizioni più antiche del territorio, giunta alla 26ª edizione. Il borgo si anima grazie alla ricostruzione degli antichi mestieri, ospitati nelle case affacciate sulla strada e arricchiti da murali che raccontano figure e simboli del presepe. Attorno alla chiesetta barocca, lavandaie, cestai, filatori, fabbri e pastori accolgono i visitatori tra fiaccole e musiche della Vigilia. La sera del 24 non mancano assaggi tipici - polenta ottofile, pane nel forno a legna, crespel-

le, caldarroste, cioccolata calda e vin brulè - mentre il 4 gennaio torna il percorso enogastronomico con piatti della tradizione come polenta al sugo di salsiccia, tagliatelle di castagne e dolci locali. Ingresso libero.

Presepe vivente di Bagnasco

24 - 26 - 27 dicembre - Apertura ore 19.30, inizio ore 21

Il Presepe Vivente di Bagnasco accoglie il pubblico in tre serate in cui il borgo si trasforma in un percorso scenografico dedicato alla Natività, con particolare attenzione all'enogastronomia della nostra terra. L'ingresso, fissato a 5 euro, comprende cinque monete da spendere nelle postazioni del percorso enogastronomico, mentre i bambini sotto i 120 cm entrano gratuitamente. Un itinerario tra atmosfere antiche, degustazioni e scene recitate che coinvolgono l'intera comunità. Info: presepedibagnasco.it

S. ALBANO STURA

A Ceriolo un presepe "speciale" con le Acli

Un Natale "speciale" nel piccolo borgo di Ceriolo, grazie all'iniziativa del locale circolo Acli del presidente Adriano Dompè, che nelle settimane scorse ha lavorato alla realizzazione di un presepe davvero unico.

La passione per i vecchi mestieri e le antiche tradizioni è sempre più sentita, specialmente nei piccoli centri, divenendo motivo di socializzazione, di convivialità e coinvolgimento delle persone, e anche per passare in compagnia le fredde serate autunnali, ricordando la tradizione della "Vià".

Proprio con questo spirito, nella piccola frazione di Sant'Albano Stura è nata un'iniziativa lanciata da un gruppo di socie del circolo Acli, tutte amanti del cucito, del lavoro all'uncinetto e della chiacchierata in compagnia. A loro si sono uniti appassionati del fai da te e dell'intarsio su legno, e si è sviluppata una bella idea per il Natale 2025.

Sono state realizzate e cucite su sagome rigide, delle bellissime figure che rappresentano la Sacra Famiglia, e il risultato è davvero di straordinaria bellezza.

Appuntamento dunque a Ceriolo, martedì 23 dicembre, dalle ore 21, per vivere un momento di comunione grazie all'iniziativa dell'attivistissimo circolo Acli.

OROLOGERIA Simondi OREFICERIA

Indirizzo Via Roma, 11 12016 Peveragno (CN)

Tel. e Fax 0171.33.93.10

E-mail simondi_oreficeria@tiscali.it

OROLOGERIA Simondi OREFICERIA

SEMPLICEMENTE CLAUDIA

CELL. 333 7820493
TEL. 0171 385986
MAR-SAB 8:00-12:30 | 16:00-19:30
DOM 8:00-12:30

Cesti natalizi - Organizzazioni apericena per eventi e ricorrenze

VIA XXIV MAGGIO, 6 - BEINETTE

MACELLAI TRADIZIONALI DAL 1972

Bovini di razza Piemontese, macellazione propria con filiera cortissima: 2 km dall'allevamento al punto vendita.

LEONE CARNI

NOVITÀ, SELVAGGINA:
cinghiale e capriolo cacciati nel cuneese
• Produzione gastronomia e pasta fresca
• Tutti i giorni piatti e menù completi da asporto
• Prosciutto cotto, salame cotto, porchetta

CERVERE (CN) Via Bra, 9 tel. 0172 474197 - 334 6834139
lunedì-giovedì 8.00/19.00 venerdì-sabato 8.00/19.00 orario continuato
www.leonicarti.it

OSTERIA della CIOCCIOLOLA

cucina, mescita, asporto

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

STUDIO FISIOTERAPICO
DOTT.SSA ISAIA GIULIA
Via Mario Rosso 53 A - Beinette

Osteopatia
Fisioterapia
Rieducazione posturale

Riceve su appuntamento
3285891008

SPECIALE

Natale

IL CARTELLONE TEATRALE

A teatro aspettando Natale

In questo lungo week end prenatalizio nelle Sale Teatrali della "Granda" Inizia ad ampliarsi il panorama teatrale prima delle sospensioni nel periodo natalizio.

Venerdì 12 dicembre a Savigliano, Teatro Milanollo e **sabato 13**, Marengo di Ceva, di Cevapresentano L'importanza Di Chiamarsi Ernesto di Oscar Wilde con Lucia Poli, Giorgio Lupano, Maria Alberta Navello e Luigi Tabiti regia Geppy Glejjes

"La commedia perfetta", come da molti viene definito il capolavoro di Oscar Wilde, è qui riproposta con il titolo originale dell'opera che sfrutta il gioco di parole in

un linguaggio ricco di equivoci.

In scena varie situazioni comiche viste tramite la lente di ingrandimento dell'ambiente salottiero della società vittoriana, un'occasione per far luce sul principio di verità e falsità degli avvenimenti e dell'identità dei vari personaggi.

Sabato 13 dicembre ore 16

a Mondovì Chapiteau Nice Parco Europa presenta *Mi Sa Che Tocca A Noi* con Stefano Papia, Matteo Zanaboni regia Matteo Bruno Zanaboni Dina durata 60 minuti produzione Petit Cabaret 1924

Un ritardo di un'ora nella linea ferroviaria offre ai due protagonisti il tempo di svagarsi, e godere di una rela-

zione che altrimenti sarebbe stata soffocata di mille impegni.

Decidono quindi di proporsi sfide ai limiti dell'assurdo, intraprendere audaci esibizioni acrobatiche e comminarsi vicendevoli burle con lo scopo di portare il pubblico ad una grande conclusione: il divertimento è una cosa seria.

Con la loro inconfondibile alchimia scenica Stefano e Romeo abitano per il tempo della performance la propria "stanza dei giochi", un non luogo dove tutto è ammesso e dove dallo svago affiorano forti i valori della collaborazione, della solidarietà e dell'amicizia. Uno spettacolo dalla sottile ironia che, attraverso so-

praffine tecniche forgiate nel corso della vita con passione e determinazione, sfida l'attualità. Un viaggio che esplora ritmi vivaci, dialoghi surreali e momenti di autentica poesia. Un racconto collettivo che parla di sogni, precarietà e resistenza quotidiana con il sorriso di chi ha saputo trasformare tutto questo in arte.

Ancora **sabato 13 dicembre** ore 21 nel Teato Sala don Giraudo Bene Vagienna si propone *Mistero Buffo* Il primo miracolo di Gesù bambino e *La parpaja topola* di Dario Fo e Franca Rame interpretazione e regia Ugo Dighero produzione Teatro Nazionale di Genova. Ugo Dighero rivisita nella

sua chiave personale due grandi monologhi di Dario Fo e Franca Rame: Il primo miracolo di Gesù bambino e La parpaja topola. Tra i più famosi del repertorio di Fo, questi due brani uniscono un grande divertimento a un forte contenuto, il tutto condito con la leggerezza e la poesia tipici dei racconti dell'autore italiano più rappresentato nel mondo. Il ritmo incalzante e l'interpretazione simultanea di tutti i personaggi delle due storie consentono a Dighero di mettere in campo le sue brillanti capacità attoriali, dando vita a una galoppata teatrale che lascia senza fiato.

Luciano Bona



La Magia del Natale in Provincia di Cuneo

Regala un'esperienza per rendere il Natale ancora più speciale!

Cònitours
Consorzio Operatori Turistici
Provincia di Cuneo

Per info: 0171 696206
info@cuneoalps.it
www.cuneoalps.it

CUNEO ALPS
Experience

REGIONE PIEMONTE



CAMERA DI COMMERCIO CUNEO

Informazione pubblicitaria

La Magia del Natale in Provincia di Cuneo

Regala un'esperienza che renda le feste ancora più speciali

Questo Natale sorprendi i tuoi cari con un regalo particolare: un'esperienza unica in provincia di Cuneo. Il Consorzio Conitours propone attività indimenticabili che spaziano dal relax alla cultura, dall'avventura alla gastronomia, per rendere il Natale ancora più speciale.

Esperienze Outdoor

Se stai cercando emozioni all'aria aperta, le nostre montagne sono la scelta perfetta. Tra paesaggi mozzafiato, escursioni a cavallo, trekking, bike tours e noleggio e-bike, ciaspolate e anche avventurosi itinerari con lo SledDog, ogni momento trascorso all'aria aperta sarà un'esperienza da ricordare. Un regalo ideale per gli amanti della natura e dell'avventura, da vivere in compagnia di amici o famiglia.

Esperienze Culturali

Un regalo che parla di storia, arte e tradizioni locali? Regala un'esperienza culturale!

Scopri i borghi storici, i castelli e i musei, dove ogni angolo racconta la storia di un territorio ricco di fascino. Dalla maestosità del Castello di Racconigi alla bellezza di Palazzo Borelli di Demonte e tanto altro ancora! Un tour guidato è l'idea regalo perfetta per chi ama immergersi nella cultura locale e scoprire angoli nascosti del nostro territorio.

Novità! Regala il biglietto cumulativo che permette di accedere ai 4 poli museali più rappresentativi della memoria storica cuneese: Memo 4345 di Borgo San Dalmazzo, Museo Casa Galimberti di Cuneo, Museo della Resistenza di Chiussà di Pesio e Museo Adriana Filippi di Boves.

Esperienze di Gusto

Per chi ama il buon cibo, un'esperienza gastronomica è la soluzione ideale! Regalati o regala un percorso di degustazione di sapori autentici: dai piatti tradizionali preparati con ingredienti freschi e genuini, alla visita di aziende e produttori locali che custodiscono la tradizione gastronomica del territorio. Un'esperienza che regala un viaggio sensoriale tra gusto e cultura.

Pacchetti Benessere e Soggiorni Regala il benessere di un weekend rilassante immerso nelle Alpi cuneesi! Le strutture della provincia offrono pacchetti soggiorno pensati per chi cerca tranquillità, comfort e paesaggi mozzafiato. Un'idea regalo perfetta per chi desidera staccare dalla routine e rigenerarsi in un angolo di paradiso, lontano dal caos della città.

Gift Card: Il Regalo Perfetto per Ogni Esigenza

Non sai cosa scegliere? Le nostre gift card sono l'idea migliore! Puoi regalarle per un soggiorno rilassante, una cena gourmet o un'escursione avventurosa come un trekking o una ciaspolata.

Un dono versatile che offre la libertà di scegliere l'esperienza perfetta da vivere, creando ricordi indelebili.

Quest'anno fai un regalo davvero speciale: scegli la provincia di Cuneo e dona emozioni autentiche e momenti da ricordare, tra natura, cultura e sapori genuini.

SPECIALE

Natale

“UN NATALE DI COMUNITÀ E COOPERAZIONE”

La Bcc di Pianfei e Rocca de' Baldi rinnova la tradizione del presepe



Come in ogni periodo natalizio, la direzione della Bcc di Pianfei e Rocca de' Baldi invita tutta la cittadinanza a prendere parte presso la propria sede centrale di Pianfei (via Villanova 23) ad uno scambio di auguri natalizi. Fino a venerdì 9 gennaio 2026, infatti, le porte della Banca resteranno aperte al pubblico per dare modo a

tutti, soci e clienti, di vedere anche quest'anno il bellissimo presepe firmato da Fabio Paolè. Quest'anno, infatti, la scelta è caduta su un'opera di un artigiano di presepi napoletani, allestito per gentile concessione della Congregazione di San Filippo Neri di Mondovì all'interno della sede centrale dell'istituto di credito. Il prese-

pe sarà visitabile tutti i giorni negli orari di sportello dell'istituto bancario dalle 8.30 alle 16.30. “Anche quest'anno abbiamo voluto rinnovare una tradizione che per noi ha un significato profondo – afferma il direttore Sergio Bongioanni –. Il presepe che accogliamo nella nostra sede non è solo un allestimento artistico, ma un invito a riscop-

rire quei valori che guidano ogni giorno il credito cooperativo: la vicinanza alle persone, l'attenzione alle comunità e la responsabilità condivisa. Il Natale richiama alla cura reciproca e alla solidarietà – principi che sentiamo nostri e che cerchiamo di tradurre in scelte concrete per il territorio”. “Il periodo natalizio è da sem-

pre un momento di relazione e di comunità, ed è con questo spirito che desideriamo incontrare soci e cittadini – aggiunge il presidente Paolo Blangetti –. Il 2025 è stato un anno impegnativo, ma anche ricco di collaborazione e fiducia: abbiamo continuato a sostenere famiglie e imprese che rappresentano il cuore del nostro territorio. Co-

me banca cooperativa, la nostra forza nasce dall'unione delle persone che credono in questo progetto. Guardiamo al nuovo anno con la volontà di continuare a costruire insieme, con responsabilità, prossimità e spirito mutualistico. L'anno nuovo porterà nuove sfide, in primis quella dell'apertura della quindicesima filiale della Banca”.

Noi all'ambiente ci teniamo.



2021 studio grandis monodvi.cn



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



www.pianfeieroccadebaldi.bcc.it

SPECIALE

Natale

LE TANTE INIZIATIVE SUL TERRITORIO LEGATE AD UNA TRADIZIONE IMMORTALE

Durante le festività natalizie 2025 la provincia di Cuneo si anima con una rete fitta di mostre ed esposizioni dedicate al presepe: un'occasione perfetta per scoprire tradizioni, creatività e artigianalità legate alla Natività. Tra eventi consolidati e novità, c'è davvero l'imbarazzo della scelta.

“Presepi dal Mondo” - Mondovì

Fin dalla metà di novembre 2025 si tiene la mostra-mercato internazionale “Presepi dal Mondo”: un'esposizione di presepi provenienti da ogni angolo del globo — Ecuador, Guatemala, Thailandia, Messico, Kenya, Vietnam, Cambogia e molti altri Paesi. Un viaggio culturale che racconta la Natività in chiavi molto diverse. Oltre ai presepi, anche carillon, addobbi natalizi e oggetti artigianali, perfetti come idee-regalo. La mostra rimane visitabile nei weekend e festivi fino al 6 gennaio 2026, con estensione pomeridiana nei feriali dal 1° dicembre. Una parte del ricavato serve a finalità solidali.

Presepe Meccanico in Crusà - Pianfei

Nel centro di Pianfei, presso la storica sede della con-



fraternita di S. Michele Arcangelo (detta “Crusà”), torna l'appuntamento con il presepe meccanico realizzato dagli “Amici del Presepe”, una tradizione che dura da circa 25 anni. Occupando circa 30 metri quadrati, l'allestimento si sviluppa su piani sovrapposti, con cascata, ruscelli, fontane, scenari notturni, paesaggi colorati e oltre 60 movimenti meccanici differenti — alcuni nuovi per

questa edizione. Si preannuncia come una delle mostre più spettacolari dell'anno: un mix di artigianalità, tecnologia e fantasia che trasforma la Natività in un vero e proprio spettacolo per tutte le età. Il presepe è visitabile dal 21 dicembre 2025 al 6 gennaio 2026. Il debutto coincide con il mercatino di Natale che animerà le vie del paese, tra bancarelle, prodotti locali e momenti di festa

Presepe a Bene Vagienna - Podio

A Bene Vagienna, nella frazione Podio, è allestito un presepe meccanico in miniatura realizzato da Battista Manassero. L'inaugurazione 2025 è prevista per domenica 14 dicembre, nella Chiesa M.V. Assunta della frazione. Il presepe sarà visitabile nei festivi fino al 6 gennaio 2026. Negli

orari indicati: il sabato dalle 16 alle 18, la domenica dalle 14:30 alle 18. Si tratta di un allestimento curato, realizzato con passione e dedizione, spesso accompagnato da momenti di festa, musica e intrattenimento, grazie all'attività dell'associazione locale.

Presepe meccanico in Santa Croce - Bra

Nella chiesa Santa Croce, a

Bra, viene allestito ogni anno un presepe storico ed elettromeccanico molto suggestivo, curato da volontari e frutto di materiale artigianale e di recupero. Nel 2025 l'esposizione sarà visitabile dal 7 dicembre al 6 gennaio 2026; dal 21 dicembre in poi tutti i giorni (feriali e festivi), con orario 15-19. Il presepe combina elementi tradizionali e piemontesi: non solo la Natività, ma anche scene di vi-

ta quotidiana, paesaggi ricreati con cura, scorci del centro storico a testimonianza della comunità e della storia locale.

Presepe delle zucche - Piozzo

A Piozzo nella suggestiva Chiesa dei Battuti Neri troviamo il tradizionale Presepe delle Zucche, una delle installazioni natalizie più originali della provincia di Cuneo. La mostra, visitabile fino al 6 gennaio 2026, trasforma la piccola confraternita in un teatro di figure scolpite con pazienza dai volontari locali: zucche essiccate che diventano la Sacra Famiglia, i pastori, gli animali della stalla e perfino le case del villaggio, in una scenografia che racconta l'identità agricola del paese. Il percorso, illuminato da luci soffuse, mette in risalto la creatività degli artigiani piozzesi, capaci di dare espressività a ogni forma e colore. L'apertura dell'8 dicembre coincide con il mercatino natalizio del borgo, richiamando fin dal primo giorno centinaia di visitatori. Fino all'Epifania, famiglie e curiosi potranno ammirare un presepe unico nel suo genere, simbolo della tradizione locale e della lunga storia che lega Piozzo alle sue celebri zucche.

Lo stile e l'amore
per le belle cose
fanno del lavoro il
nostro massimo piacere

Buon Natale

BOTTA & B
Abbigliamento Uomo Donna

Cuneo Uomo
Corso Nizza 1

Cuneo Sportswear
Corso Nizza 7

Mondovì Uomo
Piazza C. Battisti 3

Mondovì Donna
Piazza S. Pietro 1

SPECIALE

Natale

PER LA PRIMA VOLTA INSTALLAZIONE NATALIZIA IN PIAZZA KENNEDY DI FRONTE ALLA STAZIONE GRAZIE ALLA PRO LOCO FOSSANO

FOSSANO, NUOVI ADDOBBI E LUCI

Massimo Giaccardo

Tra le novità delle attività natalizie organizzate quest'anno a Fossano è da sottolineare un'ennesima iniziativa della Pro Loco Fossano che, oltre al grande Albero colorato e al Villaggio di Babbo Natale allestiti presso il Bastione del Salice, stavolta ha provveduto a curare anche un'installazione natalizia in Piazza Kennedy, di fronte alla stazione ferroviaria. In questa zona della città, da molto tempo, nessuno, ne' il Comune ne' l'Ascom, provvede a sistemare luminarie natalizie o addobbi di alcun tipo e la piazza rimane spoglia anche a Natale e un pe luogo anonimo di passaggio da e per la stazione, talvolta un' po' sporco e degradato. Invece, quest'anno i volontari della Pro Loco Fossano hanno voluto portare anche qui l'atmosfera del Natale addobbando con alcune luci il



grande cedro che campeggia su un lato di piazza Kennedy: ai suoi piedi è stato installato un piccolo Presepe intagliato nel legno e allestito sem-

pre con le luminarie un Albero di Natale stilizzato. L'installazione è stata curata da un gruppo di volontari artigiani e tecnici

elettricisti e falegnami coordinati da Donato Odetto, vice-presidente della Pro Loco Fossano, e vuol essere un modo di dare un augurio di Buone Fe-

ste a chi arriva in città tramite la stazione FS e a chi parte. L'allestimento rimarrà per oltre un mese sino alla Befana 2026.

A MURAZZO

Recita di Natale con l'Asilo venerdì 19 dicembre

Come tradizione anche quest'anno l'Asilo Infantile <Toesca e Macario> di frazione Murazzo organizza il suo Recital di Natale che verrà messo in scena venerdì 19 dicembre alle ore 20 presso il salone parrocchiale di Murazzo, messo a disposizione dal parroco don Mario Dompè. La recita coinvolgerà tutti i bambini della Materna, coordinati dalle insegnanti ed è dedicata in particolare a tutte le famiglie degli alunni e a tutti i bambini e ragazzi della frazione. Durante la serata verrà allestita una mostra con le creazioni artistiche ed artigianali che un gruppo di volontarie e di massare ha realizzato in queste settimane: questi oggetti e gadget saranno in vendita e il ricavato andrà a favore dell'acquisto di attrezzature e materiale didattico per potenziare l'offerta formativa della scuola Materna parificata. La serata vuol essere un momento di festa di fine anno solare per lo scambio degli Auguri di Natale e di Felice Anno Nuovo tra i bambini e le famiglie e terminerà con l'offerta al pubblico di un rinfresco, sempre presso il salone parrocchiale di Murazzo. L'ingresso al recital è libero e aperto a tutti.

Massimo Giaccardo



31 DICEMBRE 2025
MERCOLEDÌ

MATTEO BENSI
e la sua Orchestra

CAPODANNO 2026

GRAN CENONE & BALLO IN DIRETTA
CON SONIA DE CASTELLI E PIERO MONTANARO
STRADA REGIONALE 20 - CAVALLERMAGGIORE (CN)
INFO & PRENOTAZIONI 0172 713333 / 0172 381280

SPECIALE

Natale

BPER:

Ascoltare:

quasi 23.000 dipendenti al servizio
di oltre 6 milioni di clienti e delle comunità locali.

Per noi è comprendere i bisogni di persone, imprese e territori.
Costruendo relazioni di valore per crescere insieme.
Questo è il nostro modo di ascoltare. Ogni giorno, da sempre.

group.bper.it

Messaggio Istituzionale

BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

SPECIALE

Natale

Informazione pubblicitaria

DAL 1988 LA SPESA DI CASA

Fausto Alimentari a Peveragno: il cuore della qualità, dell'accoglienza e della varietà

Se cercate un negozio che vi faccia sentire come a casa, non potete perdervi Fausto Alimentari. Questo negozio, vero punto di riferimento della nostra comunità, si distingue per l'accoglienza calorosa, la gentilezza e l'attenzione ai dettagli che rendono ogni visita un'esperienza speciale. A breve arriveranno anche i prodotti autunnali, come sempre a km zero, come le castagne fresche e altre delizie locali, perfette per arricchire le vostre tavole. E non è tutto: a fine ottobre, non lasciatevi sfuggire i prodotti natalizi, tra cui i gustosi panettoni, assolutamente da provare! Novembre è il momento ideale per partire in anticipo con i regali di Natale: cesti personaliz-

zabili con prodotti eccellenti, dai vini pregiati alla pasta artigianale, fino al caffè marchiato Fausto Alimentari, il cui mix è stato creato proprio da Fausto in persona. Entrando in negozio, si ha la sensazione di varcare la porta di un posto magico. La cura nei dettagli, il sorriso e la disponibilità di Fausto e del suo staff sono ciò che rende questo luogo così speciale. Ogni angolo, ogni prodotto, è una scoperta che sorprende e conquista. Inoltre potrete trovare frutta e verdura freschissime di stagione, per portare in tavola tutta la genuinità che cercate. La vasta scelta di formaggi e salumi, selezionati con cura, soddisferà anche i palati più esigenti. Per i più golosi; pane fresco e leccornie



da forno sono sempre disponibili, perfetti per ogni occasione. Con l'avvicinarsi del periodo scolastico, Fausto Alimentari offre anche tutto ciò che serve per la scuola: dai prodotti per il pranzo, alle merende, fino al-

le forniture di cancelleria. E per la casa? Una vasta gamma di articoli per la pulizia e l'igiene quotidiana. E non dimentichiamo i nostri amici a quattro zampe: nel negozio troverete anche prodotti dedicati ai nostri



animali, perché anche loro meritano il meglio! Lasciatevi conquistare dalla qualità, dalla varietà e dall'atmosfera unica di Fausto Alimentari. Ogni visita è una scoperta, ogni prodotto una garanzia di freschezza e bontà! Con il ricavato delle mance, date dai clienti, Fausto Alimentari si impegna a donarle a vari enti di Peveragno.



Un servizio di consulenza aziendale a 360 gradi è al centro delle attività promosse dal team, che si propone come punto di riferimento per le imprese del territorio interessate a percorsi di crescita, innovazione e sviluppo organizzativo. Parallelamente prosegue il sostegno al progetto editoriale legato al volume "I colori e le forme della vita" di Salvatore Manfredi, un libro che sta riscuotendo interesse per la sua capacità di coniugare introspezione e sensibilità artistica.

Lo sguardo è già rivolto al 2026, anno in cui vedrà la luce una nuova pubblicazione, arricchita dalla partecipazione di Renata Negri, che porterà un ulteriore contributo di valore all'opera.

La presentazione ufficiale del libro è prevista per il mese di marzo, quando l'autore incontrerà il pubblico presso una libreria di Fossano, in un appuntamento che si preannuncia di grande interesse culturale.



Borgotermica

riscaldamento
sanitari
arredo bagno

Via Cuneo, 52/E 12011 BORGO SAN DALMAZZO (CN)
Tel. 0171/266221 - e-mail: borgotermica15@gmail.com



SPECIALE

Natale



**Il bene comune
è pace che buss
alla tua porta**

E. Olivero



**BUONE
FESTE**

da Banca Territori
del Monviso

Messaggio pubblicitario di natura promozionale. TUGHKA TO



**BT
M**

**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



www.bancabtm.it

SPECIALE

Natale

SI INIZIA SABATO 13 DICEMBRE ALLE 15.00

Il Natale a Borgo San Dalmazzo

Il Natale a Borgo San Dalmazzo si preannuncia ricco di eventi.

13 dicembre alle 15:00
Casa di riposo Padre Fantino
Babbo Natale Avisino L'AVIS di Borgo San Dalmazzo farà visita agli ospiti della Casa di Riposo per gli auguri di Natale.

14 dicembre alle 14:30
Centro storico di Borgo San Dalmazzo
Ritrovo in Piazza IV Novembre. In caso di maltempo l'evento si terrà presso l'Auditorium Civico. Attento a quello che desideri a Natale
Spettacolo itinerante presentato da «I Mangiatori di Nuvole».

16 dicembre alle 20:45
Chiesa Gesù Lavoratore
Concerto Istituto Comprensivo Borgo San Dalmazzo
A cura delle classi del corso ad indirizzo musicale con coro della scuola primaria Don Roaschio.

17 dicembre alle 16:30
Palazzo Bertello Expo 2

Evento finale del progetto Anziani In-Forma
A cura dell'Unione Montana Valle Stura e del Comune di Borgo San Dalmazzo e dei partner di progetto.

17 dicembre alle 20:45
Chiesa Gesù Lavoratore
Concerto Istituto Comprensivo Borgo San Dalmazzo
A cura delle classi del corso ad indirizzo musicale con coro della scuola primaria Don Luciano.

20 dicembre alle 14:30
Parco del Tesoriere
Babbo Natale al Tesoriere 4ª Edizione
A cura della Cooperativa Fiordaliso e ASD Lumacafé. Giochi e animazione, Truccabimbi con i volontari della CRI, Bancarelle solidali, Cioccolata calda. Arrivo di Babbo Natale.

20 dicembre alle 20:45
Auditorium "Carnage"
Spettacolo teatrale di Yasmine Reza con il gruppo avanzato di Teatro Adulti di Palcoscenico Teatro APS a cura di Francesca Elena Monte, serata benefica a favore della Parrocchia di San

Dalmazzo a cura dell'Associazione Santuario di Monserrato e dell'AIB Associazione Antincendi Boschivi e Protezione Civile.

21 dicembre alle 15:00
Cappelle Borgo San Dalmazzo e Chiesa di Santa Croce
Passeggiata tra i presepi nelle cappelle di Borgo San Dalmazzo
Laboratorio itinerante per comporre un presepe da portare a casa in collaborazione con l'Associazione Santuario di Monserrato e volontari delle Cappelle.

21 dicembre alle 20:45
Chiesa Parrocchiale di San Dalmazzo
Concerto di Natale
Concerto del Coro Polifonico Monserrato & Orchestra Fidei Donum diretta da Fabio Quaranta. "Everybody sing to the Lord". Concerto per soli, coro, organo e orchestra con musiche del repertorio natalizio sacro tradizionale e contemporaneo a cura dell'Associazione Pedro Dalmatia e dell'Associazione Santuario di Monserrato.

SABATO 13 DICEMBRE PRESSO LA RESIDENZA DON SERRA

A Cervasca torna il villaggio di Babbo Natale

A seguito della grande partecipazione dello scorso anno, sabato 13 dicembre dalle 14.00 alle 18.00, la Residenza Don R. Serra di Cervasca ospiterà la seconda edizione del suo Villaggio di Babbo Natale, animato da attività di intrattenimento per grandi e piccini. La Residenza accoglierà gli animali del LuMa Parco di Borgo San Dalmazzo, con cui la Struttura ha collaborato nel corso dell'anno per attività divulgativa con gli Ospiti. Per tutta la durata dell'evento, i partecipanti potranno ammirare da vicino e accarezzare diverse specie di rapaci, capretti e agnelli, e conoscerne tutte le curiosità a riguar-



do. Nel corso del pomeriggio, per le bambine e i bambini, un'attività di Truccabimbi e la possibilità di incontrare Babbo Natale per scattare insieme delle foto e consegnargli una lettera natalizia. Le lettere complete di indirizzo di

spedizione riceveranno una risposta firmata proprio da Babbo Natale. L'evento sarà scaldato dalle voci del coro A Natale Puoi di Cervasca che si esibirà alle ore 16.00 con un repertorio di canti natalizi tradizionali. Alle ore 17.00 l'energia di

Areliz incanterà il pubblico con la messa in scena della sua spettacolare performance con il fuoco. Tutti i visitatori del Villaggio di Babbo Natale potranno assaporare una gustosa merenda invernale, a base di vin brulé, cioccolata calda, panettone e zucchero filato. In occasione dell'evento, sarà inoltre possibile acquistare su offerta libera il biglietto per "Caccia ai regali di Babbo Natale", la cui estrazione avverrà lunedì 23 dicembre. I momenti più belli della giornata saranno catturati dall'obiettivo della fotografa Veruschka Verista. Per maggiori informazioni: residenza.cervasca@puntoservice.org | tel.: 0171.857365

FV Spaccio degli Occhiali
by Ottica FuturVision sas

ACQUISTA UN OCCHIALE
completo di lenti progressive
per **TE** in OMAGGIO
una **COPPIA DI LENTI**
OFFICE/COMPUTER

FEDELTA
2025



FV Spaccio degli Occhiali
FOSSANO Corso Trento, 71
Tel. 0172.692156



OUTLET
FV Spaccio degli Occhiali
FOSSANO Via Roma, 15
Tel. 0172 1805102

Periodo natalizio aperti: domenica e lunedì fino al 24 dicembre

**SPECIALE***Natale*

Regala il gusto della natura.

Piccoli
assaggi di
Marrons Glacés
Agrimontana.



I migliori marroni,
sazonati, canditi
a mano.
Marrons Glacés

ontana



Agrimontana vi augura buone feste!

Da oltre 50 anni Agrimontana porta in tavola il gusto autentico dei frutti della natura. Marrons glacés, confetture e frutta candita, realizzati con materie prime pregiate e senza aromi, coloranti o conservanti. Il regalo ideale per chi cerca l'eccellenza.

Acquista online



agrimontana

www.agrimontana.it agrimontana



SPECIALE



Natale

RADUNO AEROSTATICO INTERNAZIONALE DELL’EPIFANIA: 3-4-5-6 GENNAIO. IL NIGHTGLOW APRE IL RADUNO

Un cielo pieno di colori, un cielo pieno di mongolfiere: un cielo pieno di meraviglie. Dal 3 al 6 gennaio 2026 la Città di Mondovì (CN), Capitale italiana del volo aerostatico, accoglie nuovamente il suo evento più unico: il Raduno di Mongolfiere. Con tre giorni di spettacolo nei cieli e uno show luminoso “a terra” che, per la prima volta, aprirà la manifestazione anticipando i voli. Questo è il Raduno Aerostatico Internazionale dell’Epifania. Questo è **RAIE26**. L’evento ogni anno richiama migliaia e migliaia di persone, da ogni parte di Italia, rapite dall’incanto di quelle “bolle colorate” che, grazie all’aria calda e alla maestria dei piloti, si alzano in volo spostandosi nella direzione del vento. Il 36° Raduno Aerostatico Internazionale dell’Epifania è organizzato dall’Aeroclub Mongolfiere di Mondovì, in sinergia col Comune di Mondovì che promuove e sostiene la manifestazione, grazie al contributo di Fondazione “Cassa di Risparmio di Cuneo” e grazie a Intesa Sanpaolo, partner della manifestazione.

TRE GIORNI DI VOLI... MA LA MERAVIGLIA COMINCIA DI NOTTE!

Sono attese a Mondovì una trentina di mongolfiere, con equipaggi provenienti da tutta Italia e da tanti Paesi europei. Il programma prevede tre giorni di voli, da domenica 4 gennaio a martedì 6 gennaio, giorno dell’Epifania. Ai voli saranno abbinate una serie di gare, competizioni aerostatiche, sotto la direzione di Donatella Ricci, direttore della manifestazione, astrofisica, pilota di mongolfiera, pilota ed istruttrice di aeroplano ultraleggero, elicottero e autogiro. Le mongolfiere decolleranno dall’area di Corso Inghilterra, location situata alle porte della città e facilmente raggiungibile dal pubblico da ogni direzione. Per due volte al giorno, le mongolfiere si alzeranno in volo colorando il cielo attorno alla città di Mondovì. Ma la vera novità quest’anno arriva la sera del 3 gennaio: quando, per la prima volta, lo spettacolare Nightglow - il gonfiaggio notturno delle mongolfiere a tempo di musica - farà da evento apripista per il Raduno Aerostatico! Una vera e



Le mongolfiere a Mondovì: bolle d’aria variopinte

propria inaugurazione, con la presentazione dell’evento, il saluto dell’Aeroclub, delle autorità e dei partner e, a seguire, la festa di luci e musica, con le mongolfiere che daranno il via a una coreografia spettacolare con le fiamme dei loro bruciatori. (come sempre, va ricordato che decolli e voli si terranno solamente se le condizioni meteo lo consentiranno). Si ricorda che durante il Raduno non si effettuano voli-passeggero per il pubblico e che l’accesso al campo di decollo è consentito **ESCLUSIVAMENTE** agli equipaggi e a fotografi, giornalisti od operatori autorizzati.

FORME SPECIALI, VOLI PER BAMBINI E TANTO ALTRO

Al 36° Raduno dell’Epifania si vedranno... meraviglie di ogni tipo! Saranno presenti mongolfiere dalle “forme speciali”: simpatici animali o buffi personaggi, con alcuni graditi ritorni e altri palloni strabilianti mai visti prima. Immancabili i voli dedicati ai bambini su mongolfiera vincolata, con una grande novità: quest’anno si svolgeranno tutti i giorni! (orari e modalità di accesso saranno comunicati successivamente) L’area di decollo sarà collegata col centro città dalle navette gratuite messe a dispo-

sizione dal Comune di Mondovì. La zona della manifestazione sarà servita da un’area food & drink per il pubblico. La città di Mondovì accoglierà il Raduno con diverse proposte collaterali (che verranno tutti annunciati nelle prossime settimane), che si aggiungeranno alla ricca offerta culturale già presente e agli eventi allestiti per le festività natalizie. Il Raduno Aerostatico dell’Epifania è un evento ad accesso gratuito per il pubblico. Prevista area riservata per persone con disabilità accompagnate.

LA COLLABORAZIONE ARTISTICA

Le Meraviglie - l’illustrazione 2026. Date uno sguardo alla favolosa illustrazione che accompagna RAIE26 e... perdetevi nelle sue meraviglie! Buffi animaletti e strane teiere (con a bordo personaggi... non casuali!) che sorvolano la Torre medievale di Mondovì: le forme e i colori sono opera dell’illustratrice Alice Marinelli. Alice Marinelli nasce ad Ancona il 24 settembre 1990 e comincia gli studi presso l’Istituto d’Arte Edgardo Mannucci di Ancona dove si diploma nel 2009. Nel 2012 vince una borsa di studio Erasmus presso L’Université Vincennes Saint-Denis di Paris VIII con

indirizzo Cinema. Si laurea nel 2013 presso il Dams, frequenta il corso Entry - Level e Advanced - Level presso l’Ars in Fabula di Macerata e nel 2023 consegue il Master di 1° livello in Illustrazione Editoriale presso la stessa. Nel 2024 pubblica la sua tesi di master «L’Etnesimo Cappuccetto Rosso» con la casa editrice Ideestortepaper. Continua la sua formazione attraverso numerosi corsi riguardanti gli albi illustrati e il loro utilizzo presso le scuole. Disegna da quando è in grado di

tenere una matita e il suo più grande amore sono e saranno sempre i libri. L’edizione 2026 del Raduno di mongolfiere rinnova la collaborazione iniziata lo scorso anno con il Liceo “Vasco-Beccaria-Govone” di Mondovì, con «Museo

della Ceramica di Mondovì» e con l’Associazione “Ceramica Vecchia” di Mondovì. Saranno le studentesse e gli studenti dell’indirizzo Artistico Multimediale a realizzare alcuni dei trofei in ceramica in palio per le gare del Raduno.





- **RADDRIZZATURA SU BANCO DIMA**
- **SOSTITUZIONI PARABREZZA**
- **SERVIZIO TIRABOLLI**
- **GESTIONE PRATICHE ASSICURATIVE**
- **RIPRISTINO FANALI**
- **VETTURA DI CORTESIA**
- **CONVENZIONI CON LE MIGLIORI COMPAGNIE ASSICURATIVE**



Via Beinette 49 - Chiusa di Pesio
Tel 0171 734776 - 333 9561334 - 333 7830635
mieleroberito73@gmail.com - www.carrozzeriamiele.it



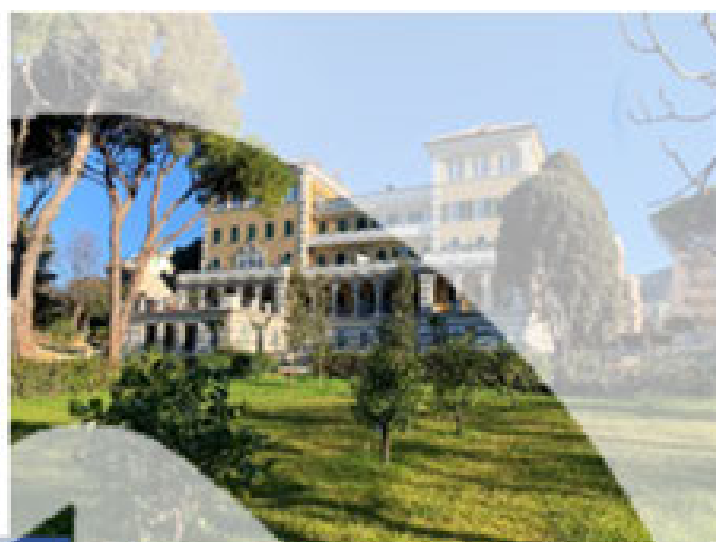
SPECIALE

Natale



Costruire e' il nostro lavoro, da oltre 70 anni....

In possesso di Certificazioni Qualita', sostenibilita' e competenza;
Attestazione rating di legalita'; iscrizione nella white list e nell'Albo
Nazionale Gestori Ambientali; Attestazione SOA.



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

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



SPECIALE

Natale

PREMIATE ANCHE LE DUE AZIENDE ASSOCIATE LA PASSATORE COSTRUZIONI SRL DI CUNEO E LA SOMOTER SRL DI BORGIO SAN DALMAZZO

A Fossano gli auguri di Ance Cuneo

Un Natale per premiare l'imprenditoria tra tradizioni e famiglie

Giovedì 4 dicembre si è tenuta la serata di auguri di Ance Cuneo presso Palazzo Righini a Fossano, un evento elegante e partecipato, dedicato al conferimento di onorificenze agli imprenditori del settore edile. L'iniziativa, ormai divenuta un appuntamento tradizionale per l'associazione, ha rappresentato non solo un momento di celebrazione, ma anche un'occasione per ribadire l'identità e i valori che accomunano le imprese del territorio. La cena ha offerto un'importante opportunità di incontro e networking tra associati, professionisti e operatori del comparto. Un momento di confronto costruttivo, durante il quale è stato possibile ripercorrere le attività svolte nel corso dell'anno e riflettere sulle difficoltà affrontate, così come sulle nuove prospettive che attendono il settore. I lavori sono stati aperti da Gabriele Gazzano, presidente di Ance Cuneo, che nel suo intervento ha dichiarato: «Abbiamo voluto sottolineare il forte legame tra le famiglie e le imprese, così come il valore del passaggio generazionale, elementi che rappresentano la forza storica del nostro settore. Abbiamo scelto di collegare l'evento di Natale alle famiglie che, per tradizione, identità e cultura, costituiscono il fil rouge del nostro comparto». Alla serata hanno preso parte anche Luca Robaldo, presidente della Provincia e sindaco di Mondovì, e Luca Serale, vicesindaco del Comune di Cuneo. Nei loro saluti



istituzionali hanno rimarcato il valore strategico del comparto edile per lo sviluppo locale, sottolineando come la collaborazione tra istituzioni e mondo produttivo sia fondamentale per cogliere le sfide future, dal miglioramento delle infrastrutture alla rigenerazione urbana.

Il secondo momento della serata è stato dedicato alle premiazioni degli imprenditori edili e delle loro famiglie, in riconoscimento della loro lunga carriera professionale, del loro impegno associativo e del contributo apportato alla crescita del settore. Un tributo che ha voluto celebrare

non solo il successo imprenditoriale, ma anche l'impegno quotidiano, la capacità di innovare e la volontà di trasmettere alle nuove generazioni il valore del lavoro. A consegnare i premi insieme a Gabriele Gazzano, presidente di Ance Cuneo, Mariano Costamagna, presidente di Con-

findustria Cuneo, che nel suo intervento ha ricordato che «è importante fare squadra all'interno dell'associazione, sottolineando come la coesione sia un valore fondamentale sia per Confindustria Cuneo sia per Ance Cuneo». Inoltre, ha rimarcato l'importanza di un sistema imprenditoriale unito, capace di affrontare le nuove sfide del mercato con una visione condivisa. Il primo premio è stato assegnato alla La Passatore Costruzioni Srl di Cuneo sul palco sono stati premiati Corrado Garino e Maria Grazia Giordano, riconosciuti per la solidità, la continuità e la capacità di mantenere nel tempo un'identità aziendale radicata e affidabile. Il secondo premio è stato invece attribuito alla Somoter Srl di Borgio San Dalmazzo rappresentata da Irma Forneris e Luigi Olivero, che hanno ricevuto il riconoscimento per la loro dedizione, la professionalità e il contributo offerto allo sviluppo del territorio attraverso un'attività imprenditoriale costante e innovativa. La serata si è conclusa in un clima di convivialità e condivisione, confermando ancora una volta il ruolo centrale di Ance Cuneo come punto di riferimento per il settore edile della provincia e come realtà capace di valorizzare le persone, le imprese e le storie che rendono forte il tessuto produttivo locale.

Le premiazioni delle ditte Passatore e Somoter

Enoteca
Piacere DiVino
Corso Trento 75, Fossano

Rendi questo Natale speciale con le nostre confezioni regalo
visita il sito enotecapiaceredivino.com per tante soluzioni

Natale 2025

Battuta di Fassone con senape di Digione e cipolla acida
Insalata di galletto
Capunet su letto di fonduta di raschera
Flan di cavalfiore con bagna cauda

Risotto Carnaroli con zucca e salsiccia
Maltagliati ai porri

Guancia di vitello brasato
Contorni di stagione

Strudel di mele e frutta secca con crema inglese
Panettone con la "Fioca"

Caffè Digestivo

Vini:
Dolcetto d'Alba DOC Bio Tenuta Rocca
Langhe Favorita DOC Casetta
Prosecco Andreola
Moscato d'Asti DOCG Casetta

€ 55,00
tutto compreso

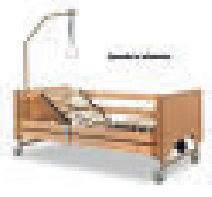
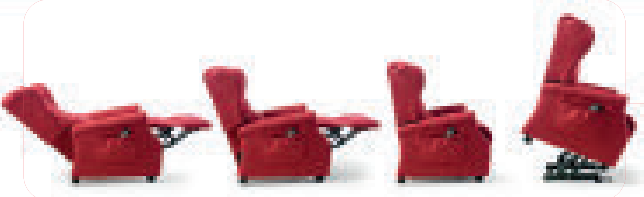
Via Provinciale, 152/154
Fraz. Vigna - Chiusa di Pesio (CN)
Albergo Pescatori
info@albergopescatori.it
(+39) 0171 73 83 06

**ORTHOPEDIA 2000**

VENDITA E NOLEGGIO DI AUSILI ORTOPEDICI

BUSTI E PLANTARI SU MISURA

CONVENZIONATI ASL INAIL



CUNEO C.SO GALILEO FERRARIS 8
Tel. 0171 65725
Vicino allo Stadio
Esposizione anche in corso Giolitti 12

Informazione pubblicitaria

ORTHOPEDIA 2000

Un mondo migliore
a vostra disposizione

Per soddisfare ogni esigenza l'ORTHOPEDIA 2000 propone una vasta gamma di articoli sanitari, apparecchi medicali, articoli per la riabilitazione, ciabatte e scarpe ortopediche, busti e plantari su misura. Grazie alla professionalità e alla cura con cui viene seguita la clientela è possibile contare su prodotti altamente affidabili, frutto delle migliori tecnologie.

L'ORTHOPEDIA 2000 dimostra la sua attenzione alle esigenze del cliente, alle sue necessità rendendosi disponibile per ogni tipo di informazione ed assistenza.

Oltre alla vendita dei vari prodotti è garantito anche il servizio di noleggio di carrozzelle, girelli, letti ortopedici, stampelle, biciclette, apparecchi medicali ed elettrostimolatori. Si confezionano inoltre plantari su misura per le diverse patologie quali alluce valgo, piede piatto, piede cavo, callosità diffusa, metatarsalgia.

All'interno del vasto e moderno negozio è possibile visionare e provare le poltrone RELAX regolabili elettricamente a tre posizioni, e molti altri articoli a partire da carrozzelle comode e pieghevoli ai lettini da visita.

L'ORTHOPEDIA 2000 è inoltre convenzionata con l'ASL e con l'INAIL e si occupa quindi di tutte le pratiche inerenti l'erogazione degli ausili richiesti.

Per qualsiasi tipo di richiesta o di informazione l'ORTHOPEDIA 2000 è a vostra disposizione in Corso Galileo Ferraris 8, vicino allo stadio. Importante sottolineare la grande disponibilità nel servizio a domicilio ed in ospedale.

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

IL RESPIRO DEL RISPETTO

La Dottoressa Carla Tosco



Il rispetto non è un concetto da manuale, né una parola elegante da infilare in una didascalia. È più simile a un respiro condiviso, un accordo invisibile che tiene in piedi la nostra convivenza fragile e, allo stesso tempo, potentissima. E proprio ora, all'indomani del **10 dicembre**, giornata in cui il mondo intero celebra i **diritti umani**, questa parola torna a pulsare con una forza particolare, quasi chiedendoci di fermarci e riascoltarla. In un mondo che corre veloce, che scrolla via anche ciò che meriterebbe di essere trattenuto, il rispetto diventa la vera prova di forza: quella che non schiaccia nessuno, ma che solleva tutti.

A volte le rivoluzioni iniziano in silenzio, con un gesto piccolo che cambia il peso del mondo.

In questi giorni in cui celebriamo i diritti umani, la tentazione è quella di guardare alle grandi battaglie, ai proclami, ai discorsi solenni. E invece il ri-

spetto — quello vero — nasce sempre minuscolo. Un gesto. Un tono. Uno spazio lasciato libero perché l'altro possa esistere così com'è.

È lì che abita la dignità umana: non in un piedistallo, ma nell'equilibrio quotidiano tra ciò che chiediamo e ciò che concediamo.

Per capire davvero cosa sia il rispetto, dobbiamo ascoltare la storia che raccontano le nostre stesse parole.

Viviamo immersi in un linguaggio che spesso agita bandiere di conflitto anche quando non ce n'è bisogno. Parliamo come se ogni frase fosse un campo di battaglia: si vince, si perde, si attacca, si risponde. Ma il rispetto è un cambio di prospettiva radicale. È scegliere parole che non armano, ma aprono. È accorgersi — davvero — di chi abbiamo davanti. Non è buonismo, anzi: è la forma più alta di lucidità. Perché quando vediamo l'altro, quando lo notiamo senza filtri prefabbricati, allora

il dialogo smette di essere un ring e torna ad essere quel ponte sottilissimo che permette a due mondi di sfiorarsi senza esplodere.

E se il corpo parlasse più forte della voce?

Forse scopriremmo da dove nasce la dignità.

Il rispetto non passa solo dalla voce. Il corpo parla, eccome. Ci tradisce quando ci chiudiamo, ci espande quando siamo sicuri, ci rende trasparenti quando vogliamo sparire. È un codice universale che racconta chi siamo anche quando restiamo in silenzio.

E proprio per questo il rispetto inizia da dentro: da come ci portiamo nel mondo, da come occupiamo lo spazio, da come restituiamo valore non solo agli altri, ma pure a noi stessi. Un corpo che rispetta è un corpo che si riconosce degno.

E poi c'è il territorio più fragile di tutti: quello in cui le parole volano senza corpo e

il rispetto deve imparare a resistere anche quando nessuno lo vede.

Perché la sfida più grande si gioca online, in quell'arena infinita dove tutti parlano e pochi ascoltano. La rete potrebbe essere il luogo del confronto fertile, dove la diversità non è un inciampo ma un punto di luce. E invece spesso diventa il teatro delle urla, della fretta di avere ragione, della gara a chi lancia il giudizio più affilato. Il rispetto digitale è la frontiera più delicata: non ha espressioni da leggere, non ha pause respirate. Eppure, proprio lì, potrebbe nascere una nuova cultura della convivenza, più consapevole, più matura, più umana.

Segui sempre le 3 "R": Rispetto per te stesso, Rispetto per gli altri, Responsabilità per le tue azioni.

(Dalai Lama)

Queste parole non sono solo un invito etico, ma una mappa essenziale per orientarsi nel caos del presente. Perché il rispetto

non nasce dal caso: richiede un impegno costante, un gesto consapevole verso di sé e verso il mondo.

Il rispetto non chiede perfezione. Chiede allenamento. Chiede un po' di coraggio. Chiede di sospendere il giudizio, anche solo per un istante, per lasciare che la complessità dell'altro entri senza essere stritolata. Chiede di rallentare, di guardare meglio, di riscoprire quella gentilezza che non è debolezza, ma scelta precisa, quasi una presa di posizione contro il rumore del mondo. In fondo, il rispetto è ciò che tiene insieme la promessa dei diritti umani: che ogni persona possa vivere senza dover chiedere il permesso di essere se stessa. Che la libertà non sia un privilegio, ma un respiro condiviso. Che la giustizia non sia un ideale, ma un movimento quotidiano. Che la dignità non sia una parola altisonante, ma il pavimento su cui camminiamo tutti.

E allora in questi giorni che ci ricordano quanto la nostra umanità meriti di essere custodita — forse la cosa più rivoluzionaria che possiamo fare è questa: scegliere di vedere. Di ascoltare. Di parlare con cura. Di trattare l'altro — e noi stessi — come se valessero davvero. Spoiler: è così! Il rispetto non è il punto d'arrivo. È il punto da cui ripartire ogni giorno, con una consapevolezza nuova e un cuore un po' più vasto. Perché quando rispettiamo, il mondo non diventa perfetto. Ma diventa possibile.

DESIGN CHE ARREDA, COLORE CHE ISPIRA



HEEDODESIGN.COM

@heedo_design

CULTURA E TRADIZIONE A TAVOLA

IL NATALE ALLA PIEMONTESE

di Silvano Osella

Si può ipotizzare molte situazioni, ma, una giornata con ritmi esatti e molto legati a una tradizione legate al popolo piemontese e, molte volte, in contrasto in base alla classe sociale ed economica. Tutti parlano di piatti esaltanti e ricchi, vero, per i nobili e commercianti, molto diverso era per le classi sociali più disagiate e povere, soprattutto quelle montane e pedemontane, per non accennare chi vev legato e credeva in religioni diverse a quella cattolica, cioè protestante, valdese ed ebrea. Voglio accennare a questo passaggio storico alimentare perché oggi è forse il momento di raccontare e fare un pò di chiarezza su momenti molto bui e dove la tolleranza non legava con l'evento storico religioso « Il bambino nato per salvare e rendere tutti più buoni». I Calvinisti, gli ebrei e i Valdesi vivevano momenti terribili ed erano emarginati dai centri delle città e confinati ai borghi, no stò scrivendo del periodo fascista, ma molti anni e secoli prima. Quello che è successo dopo il 1922, che hanno messo in cottura, quello che già prima era già cotto e messo in disparte dalle classi sociali nobili e commerciali con il tacito assen-



so e denigrazione. Oggi si parla di piatti tradizionali con le ricette di Capponi bolliti con nobili salse, formaggi stagionati d'alpeggio con Cognà, marmellate di puciu, marmellate di sorgo, marmellate di sambuco, lenticchie con slam d'le cune, Il mlon, il salam del genner, salami d'oca (cultura e tradizione degli ebrei) oche arrosto

con marroni, salam d'le cone fine con sambayon al vin bianc, chicchi di uva passita con Castelmagno, ciapette d'bruss con barolo chinato, monte bianco, fogassa di castagne, panettone con uvetta di malaga (ormai scomparsa la ricetta e la produzione), naturalmente non mancava la fioca con polvere di caffè e cioccolato, la storica

Ula, la cisra, la fasolata con cotenne.ecc.ecc. Il periodo di Natale e il dopo periodo di Natale coincideva con l'uccisione del maiale perciò non mancava mai la realizzazione dei salami e l'abbondanza delle carni dell'animale. Naturalmente stiamo parlando delle famiglie benestanti e con la possibilità di mangiare e fare festa nelle feste co-

mandate dalla religione cattolica. Ben diversa era la situazione dell'alimentazione dei montanari, contadini senza terra, chiamati mezzadri e i storici Tucau, che entravano a lavorare con la festa di S.Martino e con la stessa cambiavano «Padrone», adesso il termine affinato di «Datore di lavoro». Il cibo più comune si cucinava per la sera della Vigilia cioè il 24 sera, c'era tutta la famiglia riunita al tavolo e si mangiava assieme, ricchi o poveri, si sentiva il clima e l'unione famigliare, se in vallata tipico patriarcale, se in pianura patriarcale, il rispetto era imposto e dovuto e la classe gerarchica era seguita con obbedienza. Sicuramente esagerato, ma c'era rispetto dei ruoli e difficilmente venivano abusati. Nei ceti più poveri regnava la carenza di cibo e quest'ultimo aveva l'importanza divina della sopravvivenza e nulla andava sprecato se c'era la possibilità di recupero e fonte di probabili calorie. Oggi, a distanza di 60/70 anni dall'epoca sem-

bra di parlare dell'era glaciale, da quando il cibo dell'era industriale a sostituito le materie prime di origine contadina. Il Natale Piemontese è cambiato negli ultimi decenni, la cena tradizionale in famiglia del 24 è quasi scomparsa con limitazione del prima o dopo la messa, legato evento all'età degli ospiti, mentre la colazione del 25 dicembre, molti si rivolgono ai ristoranti e il clima famigliare è diverso, molto limitato dovuto all'ambiente e alla tipologia del locale. Mi sono ritrovato in posti dove la colazione di Natale era una sfilata di moda e una mostra dei nuovi acquisti e o regali, ma si vedevano e sentivano pochi sentimenti famigliari. Peccato perché il popolo piemontese era ed è molto legato al bagaglio dei valori e clima famigliari. Come dice il saggio « La famiglia è il primo ed unico Stato dello Stato». Per queste famiglie uniche, non allargate e miste, la vita è più facile, meno complessa e soprattutto priva di molti segreti poco rivelati. I

grandi pranzi del 25 e del 26, io esempio del 26 perché come mio padre, di secondo nome mi chiamo Stefano, e la festa di S. Natale seguiva la festa di S.Stefano e la tradizione del 26 e legata alla mia famiglia, e le portate tipiche seguivano questi due giorni e l'oca, negli anni venne sostituita dalla faraona, e il cappone, il brodo di cappone con gli agnolot piccoli del plin e non mancavano al S Natale gli agnolot cordona con il ripieno di carne di coniglio arrosto con il cerfoglio e il battuto di rosmarino e salvia. Naturalmente era l'epoca che il salame novello doveva essere accompagnato dalle verdure messe in composta nel periodo estivo, cipolline, cetriolini, zucchine e peperoni e naturalmente i porcini. Poi, le storiche acciughe al vert e al Rus, e i peperoni in bagna cauda e gli storici batsua. I dolci erano tradizionali, non posso dimenticare i savoardi e non i biscotti di savoi da pulciare nel Barolo chinato e lo storico Moscato passato accompagnato da raspe di moscato lasciate sulla vite sino a dicembre. Infine frittelle di mele e le palte di neve cotte nel latte e zuccherate con zucchero a velo e strisce di miele di castagno. Il panettone era sempre servito con panna montata, con ciotolina di polvere di caffè e cacao amaro, infine frutta secca e quello che oggi è consuetudine trovare e non più primizie, mandarini, aranci, martin secotti al nebbiolo, zest d'arancia e di cedro. I liquorini per gli adulti, oggi scomparsi e non più di moda il Rosolio, il Ratafia e lo storico liquore di genziana per i più vecchi. Bei tempi, si era giovane, il tempo ti sorrideva, la festa aveva un grande significato famigliare, si sentiva il calore e in forma poetica, riscaldava e illuminava la famiglia. Erano e sono rimasti momenti indelebili alla memoria dello scrivente ed augura a tutti Voi di viverli intensamente e di ricordarvi nei momenti, impossibile vi auguro, più tristi. Buon Natale a tutti senza distinzione di classe sociale e religione, naturalmente con piatti della tradizione piemontese.

«SALE E PEPE»

PIÙ LIBERI

Alla fiera della piccola editoria a Roma, dal motto "Più libri – più liberi", oltre 80 intellettuali (intellettuali?) hanno chiesto che una editrice – targata di estrema destra – non venisse ammessa. Se questa è la libertà di espressione.....Estinto il fascismo nero, si fa strada quello rosso.



GUERRA
Nell'infinita storia di guerre ("L'uomo levandosi a ruggire", dice il Carducci), non si può non constatare che di solito

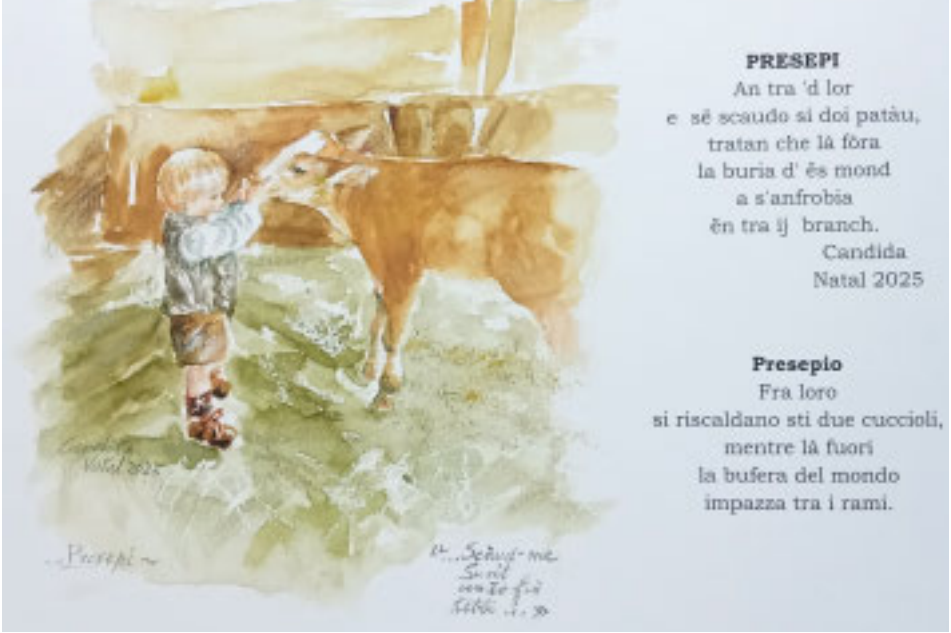
queste si concludono o con la situazione di prima (alla faccia dei morti), o con vantaggio del più forte (alla faccia della giustizia) o con un compromesso, che dà un contentino alle parti contendenti.

Come finirà tra Mosca e Kiev?

Angelo Giudici

ËL NÒST CANTON - RUBRICA 'N LENGA PIEMONTEISA

Bon natal a tuti ij patàù



A s'avzin-a la Vigilia, e i sugnoma, coma da masnà, d'artrové la fàula d'anlora, èl parfum èd l'insens èn tra 'l feu dle candèile e la vos èd n'òrgo ch'a son-a . . .

Ma cost mond dësversà da la buria, manch ij ninin a lassa tranquij, ant èl sen dla famija . . .

Veu j dedichejlo a lor mè canton èd Presepi, a tuti ij patàù : ch'a peuss scaudesse 'n tra 'd lor, ij cit èd l'òm e dle bes-ce.

Candida Rabia

«SEGNALIBRO» A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI

UN LIBRO SOTTO L'ALBERO

Tradimenti, ambizione e sangue nella lotta per Roma & Piccoli inganni crudeli

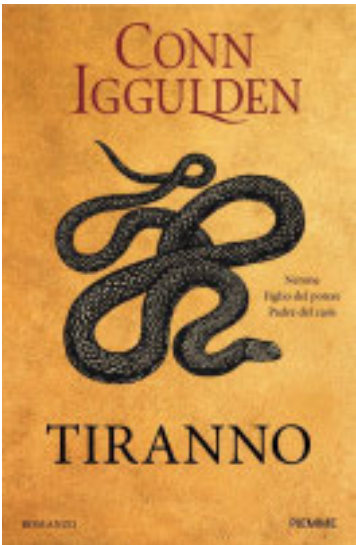
La plebe aveva interrotto le fatiche quotidiane per ascoltare attonita, un suono che forse non avrebbero risentito mai più.

La vita del popolo di Roma era senza requie piena di speranza e tragedia.

L'imperatore si sarebbe sposato, quel giorno, prima che scocasse il mezzogiorno. Avrebbe infilato un anello d'oro al dito di una donna che molti conoscevano come Agrippina.

Claudio non si era trovato una timida vergine. Alcuni non pensano neanche di avere bisogno di una donna al loro fianco finché non è lei a convincerli, a furia di insistere, del contrario così Agrippina trama e lo plasma e Nerone "cresce".

Roma, 50 d.C. Il cuore dell'Impero batte al ritmo di intrighi, ambizione e sangue. In questo scenario spietato, emerge la figura di un giovane destinato a cambiare il volto della storia: Nerone. Figlio adottivo dell'imperatore Claudio, il ragazzo porta il peso di un nome nuovo e di un'eredità ingombrante. Ma anche nella morsa del potere, sa imparare. Osserva, ascolta. E poi agisce ac-



canto a lui la madre Agrippina. Nerone, in competizione con il fratellastro Britannico, sorretto dalla saggezza calcolatrice di Seneca e stretto in una rete di alleanze fragili, affronta l'arena della politica romana con il coraggio di chi ha tutto da perdere. La sua è una scalata pericolosa, fatta di compromessi e scelte irrevocabili. E se sua madre volesse farlo sposare con la sorellastra e cugina Ottavia? Chi è sopravvissuto alle vendette di Agrippina ha lunga memoria e lame affilate. Roma è pericolosa. Lo sa bene il giovane Nerone che, dietro lo sguardo enigmatico e l'animo artistico, nasconde un leader spinto da un'ambizione feroce, pronto a riscrivere le regole del potere.

Conn Iggulden con "Tiranno" ci regala un affresco drammatico e vivido dell'ascesa di una figura controversa e magnetica, sospesa tra gloria e follia il viaggio oscuro dell'ascesa al potere dell'imperatore Nerone.

Conn Iggulden
Tiranno
Piemme Editore
Pagine 400 Euro 22.00

Due famiglie stravolte da un piccolo, tragico evento. Una storia di onore e vendetta, di giustizia e di colpa accuse e mezze verità. La vita di Mira è andata in frantumi quando è rimasta orfana. Un anno dopo il terribile evento che l'ha privata della madre e del fratellino Mira inizia a lavorare come insegnante di sostegno di Yujae adolescente schivo e problematico Yujae ha un fratello maggiore, Yuchan, che all'opposto è geniale e proiettato verso una brillante carriera accademica, spinto dall'ambiziosa madre Jiwon. Ma il più piccolo dei fratelli è davvero il più fragile? Mira è davvero soltanto un'insegnante di ripetizioni? E Jiwon è solo una madre ansiosa e protettiva?

Più la trama si complica, più emergono le pulsioni autentiche dei personaggi: ambizione, paura, desiderio di controllo o vendetta. In un romanzo in cui nulla è come sembra, e in cui a condurre il gioco non è mai chi all'apparenza lo guida, la verità emerge a frammenti taglienti, spiazzanti, fatali. Una verità fatta di onore tradito, di dignità spezzata, di ambizione e rancore. Pagina do-



po pagina dilaga tutto il gelo di una forza inesorabile: la vendetta. Un thriller che coinvolge il lettore facendolo quasi parte integrante dell'azione e, a poco a poco, ne diventa pervaso, poi bracciato. E ... non ne può più uscire... Bak Sulmi, scrittrice sudcoreana, classe 1984, è laureata in giornalismo. Il suo successo inizia nel 2021 quando pubblica solo in ebook "Piccoli inganni crudeli" decine di migliaia di lettori si appassionano alla storia, che presto diventa anche un webtoon (una forma di fumetto digitale molto popolare in Corea). L'intreccio è una

rete di cause e conseguenze in cui ogni azione ritorna. Un romanzo corale, costruito attraverso cambi di prospettiva che alimentano una costante sensazione di instabilità. Un thriller psicologico che terrà intrappolati fino all'ultima, fatale rivelazione.

Sulmi Bak
Piccoli inganni crudeli
Longanesi Editore
Pagine 208 Euro 16.90





Da sinistra nella foto: Eduardo, la madre Luisa De Filippo, il padre Eduardo Scarpetta, Peppino con la sorella Titina

226a puntata

Eduardo De Filippo, anche semplicemente “Eduardo”, data la popolarità come artista, nasce a Napoli nel 1900, figlio naturale della sarta Luisa De Filippo con il commediografo Eduardo Scarpetta (Odoardo all'anagrafe), zio di Luisa. Fratello di Annunziata (“Titina”), la primogenita (1898), e di Giuseppe (“Peppino”), nato nel 1903. Eduardo De Filippo si mette in luce giovanissimo, scrivendo a 22 anni la commedia “Ho fatto il guaio? Riparerò!”, che quattro anni più tardi verrà presentata a Napoli al Teatro dei Fiorentini, nella Compagnia del fratello Vincenzo Scarpetta, col definitivo titolo “Uomo e galantuomo”. Nel 1928, il primo matrimonio di Eduardo: la sposa è l'americana Dorothy Pennington. Il matrimonio durerà sino al 1952, quando verrà annullato con sentenza del tribunale di San Marino, convalidata da quello di Napoli nel '55. Si sposerà altre due volte: nel '56 con l'attrice Thea Prandi, dalla quale si separerà quattro anni dopo; nel '77 con Isabella Quarantotti, a sua volta reduce da due divorzi. Intanto, nel 1931, Eduardo aveva fondato coi fratelli la Compagnia di Teatro Umoristico. Avvenuto a Roma il debutto, le recite erano proseguite a Milano. I tre fratelli recitavano insieme. Di quell'anno è “Natale in

casa Cupiello”, portata in scena al Teatro Kursaal di Napoli nel giorno di Natale. Nata come opera tragicomica in un unico atto, avrà poi l'aggiunta di altri due, uno introduttivo, l'altro successivo all'originario. L'incontro con Luigi Pirandello, nel 1933, consentirà all'ancor giovane artista di accrescere la già notevole fama, grazie all'interpretazione di Ciampa nella commedia “Il berretto a sonagli”. Più tardi, Eduardo adatterà l'opera dall'idioma siciliano al napoletano, calandosi nel personaggio in numerose rappresentazioni che faranno storia. Infatti, molti anni dopo, il 20 giugno 1981, anche Rai 1 trasmetterà in differita tale commedia, registrata al Teatro 3 di Cinecittà, con lo stesso Eduardo nel ruolo di Ciampa. Nel 1932 debutta come attore nel film “Tre uomini in frak”, diretto da Mario Bonnard, scritturato insieme col fratello Peppino. Nella pellicola i De Filippo fanno da spalla all'interprete principale, il tenore Tito Schipa. Da allora, sarà un crescendo di successi che negli Anni Trenta consacrerà i De Filippo tra gli attori più rappresentativi dell'epoca. Essi, sprovvincializzati dall'ambiente partenopeo che resterà comunque il fulcro della loro personalità artistica, godranno di costante presenza sui palcoscenici teatrali e nelle sale di proiezione. A Eduardo, sostenitore del Partito con tanto di di-

stintivo esibito all'occhiello, non mancheranno sovvenzioni da parte del Ministero della Cultura. Il regime ha logicamente interesse a divulgare la propria immagine negli altri Paesi, e allo stesso tempo coinvolgere il popolo nell'azione politico-culturale che si è proposto; e uno degli strumenti più idonei a promuovere il disegno è il settore dello spettacolo, sia teatrale che cinematografico. A tal proposito, si ricorda che negli Anni Trenta, nelle rassegne melodrammatiche dal vivo, riscuotevano particolare successo i cosiddetti “Carri di Tespi”, teatri mobili che raggiungevano i più piccoli centri coinvolgendo le masse rurali. In particolare, con la nascita di Cinecittà, la produzione di film verrà incrementata e se ne esporteranno i prodotti all'estero. Si sottolinea, a riguardo, che nel 1932 si era avuto l'esordio a Venezia della Mostra Internazio-



Luigi Pirandello con Titina, Peppino ed Eduardo

nale d'Arte Cinematografica (la prima al mondo). I De Filippo saranno tra gli attori costantemente richiesti da produttori e registi. Ed Eduardo, pur non abbandonando affatto le scene teatrali (saranno oltre trenta le sue commedie scritte e portate più volte alla ribalta nel Ventennio), diviene attivo nel campo filmico non solo nel ruolo di attore, ma anche come sceneggiatore e dietro la macchina da presa. Nell'arco di pochi anni e ancora quando la guerra



Locandina del 1932

Storia

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

Redenti, Camaleonti, Canguri giganti



Pubblicità del 1937

questa pellicola anche la diciassettenne Alida Valli, avviata ormai ad una brillante carriera. Due sono le pellicole del 1939: “Il marchese di Ruvo”, diretto da Raffaello Matarazzo e interpretato da entrambi i fratelli De Filippo; “In campagna è caduta una stella”, dove Eduardo è sceneggiatore e interprete (insieme con Peppino) e qui anche regista.

(continua)
Ernesto Zucconi

CONTROCANTO

a cura di GianMaria Dalmasso

Un utile schiaffone

C'è persino qualcuno che vorrebbe dichiarare guerra agli Stati Uniti, certo non impostare un conflitto armato, ma fargliela in qualche modo pagare! Il documento denominato “National Security Strategy” varato pochi giorni fa dalla Casa Bianca contiene un capitolo dedicato all'Europa e denominato “Promuovere la grandezza europea”, ovviamente la maggior parte dei commentatori non l'ha neppure letto o, se lo ha fatto, non era certo a mente libera da pregiudizi. I principali media italiani si sono scatenati in una forsennata corsa a chi malediva di più l'amministrazione americana, definita traditrice, succuba di Putin, meritevole di immediate ritorsioni europee. In realtà il documento in questione non fa che ribadire posizioni da sempre note, sottolineando, con durezza e scarso fair play, una serie di problemi che tutti vedono e conoscono, ma che la UE non vuole o non può affrontare e risolvere. Che sia giunta l'ora di un più importante impegno dell'Europa nelle spese per la propria difesa e dunque nella partecipazione alla NATO è addirittura una ovvietà, che sia nostro compito organizzarci per difendere i nostri confini è una necessità impellente: il fatto che ci venga ricordato urlandocelo in faccia può dispiacere, ma è salutare. Come si fa poi a contestare il rimprovero di fare poco contro la islamizzazione del nostro continente, destinata in pochi anni a travolgere l'intero sistema dei valori giudaico cristiani sui quali si fonda la nostra società e le nostre libertà? Il documento sottolinea poi la nostra mancanza di autostima, l'eccesso di burocrazia e di leggi, i reiterati tentativi, in diversi Stati europei, di non assecondare la volontà degli elettori preferendo la costruzione di governi minoritari, non votati dai cittadini, la contaminazione della cultura woke: non è forse vero tutto ciò? Il capitolo dedicato alla UE termina poi con alcuni suggerimenti che in larga parte sono condivisibili ma, soprattutto, ribadisce i legami storici tra America ed Europa e la necessità di rinforzarli. Infine la guerra. Da sempre gli USA sono recalcitranti a partecipare in prima persona a conflitti di interesse europeo e quando l'hanno fatto, nella prima e nella seconda guerra mondiale, è stato soltanto quando sono stati assaliti direttamente e colpiti nei loro interessi vitali: senza l'attacco giapponese oggi l'Europa parlerebbe solo tedesco! Di che cosa ci stupiamo oggi? La Russia ha dichiarato guerra all'Europa, sta a noi approntare la difesa, stringere, non allentare l'alleanza con gli USA, convincere l'America che se veniamo attaccati, la Cina aprirà un fronte in oriente ed il conflitto tornerà ad essere mondiale: sarà anche vero che la storia non si ripete, ma certo tutto sembra un déjà vu. Questa volta però, ironia della sorte, saranno forse i tedeschi ed i giapponesi a salvarci!



Gianmaria Dalmasso

BANCASTORIE

STA ANCORA ASPETTANDO!

C'era una volta un contabile di banca che – essendo dotato di buona volontà e intelligenza – era arrivato a gestire l'ufficio mutui. Si chiamava Orazio, date le tendenze letterarie della madre; il padre invece proveniva da una lunga esperienza in attività finanziarie, che aveva travasato nel figlio. Il ragioniere Orazio possedeva le qualità del buon bancario: serietà, precisione, affidabilità, onestà, alle quali ne aggiungeva una tutta sua: una spiccata religiosità. Questo impiegato modello partecipava alle funzioni in chiesa, seguiva le norme del buon cristiano, digiunava in quaresima e non faceva mancare l'elemosina ai poveri. Data poi la sua pratica nel ramo, si prestava gratuitamente a tenere in ordine le entrate e le uscite della comunità parrocchiale, con scrupolosa traspa-

renza. La stessa che dimostrava nel lavoro in banca, dove nessuno aveva avuto mai nulla da eccepire: tant'è che, sebbene non laureato, aveva percorso una discreta carriera. Essendo sposato, Orazio trasferiva in famiglia i suoi principi. Del resto la moglie, sebbene meno di chiesa di lui, lo seguiva su tale strada, e i loro due figli mostravano di venir su ben educati e senza grilli per la testa. Insomma, si poteva dire che il ragioniere Orazio fosse un gran lavoratore, ottimo padre di famiglia, persona onesta e timorata di Dio. Uno all'antica dunque, senza voler con ciò passare un doppio messaggio errato: cioè che og-

gi come oggi non esistono più personaggi del genere, mentre ringraziando il cielo ve ne sono ancora; e che in passato tutti o quasi fossero persone perbene, cosa discutibile. Questo impiegato portava pure in banca le sue doti: ad esempio lavorando all'ufficio mutui – dove la gente si presenta in sostanza a chieder soldi in prestito – lui cercava di ben educarsi nei problemi della clientela, senza comunque rinunciare mai alla vigilanza e al controllo, consapevole che in campo finanziario non è poi difficile farsi infinocchiare. Ma Orazio sapeva condursi con professionalità e insieme con umanità, cosa al-

quanto rara in una società di furbi e di prevaricatori. Le cose dunque procedevano con soddisfazione di tutti, allorché – come spesso accade a questo mondo, dove il destino risulta a volte un giullare burlesco, per non dire maligno – Orazio si prese una bronchite, poi degenerata in polmonite. A farla breve, con sgomento di famigliari e colleghi, gli toccò di passare a miglior vita. Da buon cristiano chiuse bene i propri affari, accolse volentieri i conforti religiosi e prese commiato con dispiacere, ma anche con speranza, da persone e cose; poi chiuse gli occhi per riaprirli nell'eternità. Qui constatò che tutto funzio-

nava come gli era stato insegnato al catechismo: le anime sopravvivevano in attesa di riunirsi coi propri corpi, v'era il giudizio particolare ed esistevano Purgatorio, Inferno e Paradiso. Orazio, data la valutazione positiva della sua vita terrena, era stato destinato al Paradiso. Giunto all'ingresso di questo luogo di luce e felicità, venne fermato da san Pietro per un ultimo controllo. Agitando le chiavi il guardiano diede una guardata al librone delle anime e disse: “Caro Orazio, tutto bene: per me potresti entrare anche subito. Qui però vige una certa burocrazia, e sono ammessi soltanto quelli senza

macchia. Ebbene, vedo qui sul registro che una volta, da bambino, hai detto una bugia alla mamma. Ricordi? Le hai raccontato d'aver perso il resto della spesa, che invece hai usato per comprare le caramelle. Si tratta d'una mancanza veniale, venialissima, ma cosa vuoi, qui è peggio che in banca, nulla sfugge al vaglio. Bisognerebbe dunque eliminare questo piccolo neo.....” “Possibile? – gemette Orazio. – Dopo una vita intemerata rischio di giocare il Paradiso per una bugia da bambino?” “No, sta tranquillo – gli rispose san Pietro sorridendo tra la barba. – Guarda, fa così: mettili qui sulla porta, e al primo prete che entra ti fai assolvere da questo peccatuccio: così sei a posto e puoi passare subito!” Purtroppo è ancora là che aspetta.....

Angelo Giudici

Annunci Economici

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

MATRIMONIALI

E AMICIZIE

Impiegata 30enne, nubile, capelli neri, occhi azzurri e sorriso contagioso. Ama animali, vita tranquilla. Cerca uomo italiano, simpatico e sincero, anche più grande, per amore vero e progetti condivisi. Per conoscerla. **349 8258417**

Piemontese, 40enne, frutticoltrice, capelli biondi, fisico mozzafiato, risultato di uno stile di vita attivo e sano: ama la vita all'aria aperta, ma sa anche godersi momenti di relax in casa, cucinando con passione per amici e familiari. Semplice, sogna di incontrare un uomo sincero e fedele, con cui condividere il futuro. **348 6939761**

Splendida piemontese di 51 anni: viso simpatico, sorriso contagioso e quell'aria da "se ti preparo la cena, ti innamori". Biondina, snella, lavora come cassiera al supermercato. Ora, con il cuore leggero e tanta voglia di vivere, ridere e amare, cerca un brav'uomo, non importa l'età, serio. **349 5601018**

Piemontese 62enne, vedova, senza figli, carina, gentile, modi cortesi che conquistano tutti, castana, occhi celesti profondi e uno stile di vita semplice. In cucina, poi, è una professionista. Vive serenamente con la sua pensione, ma con un piccolo sogno: trovare un uomo onesto, anche più maturo, che desideri una vita

CERCASI

«Cerco **videocamera Sony Digital Handycam**, anche non funzionante. Telefono: **3923320627**».

VENDESI

Offro macchina da cucire elettrica, come nuova, al miglior offerente.

Chiamare **392.3320627**

Pensionato piemontese, di oltre settant'anni, residente in provincia di Cuneo, semplice, mite e affettuoso, cerca signora per farci buona compagnia.

Tel. **333 4587856**

Ore serali, no agenzie

VENDESI

rustico totalmente da ristrutturare con sisma bonus 90%. Zona Chiusa di Pesio

Trattativa privata al **3497331895**

CERCASI

Cerco terreni boschivi da acquistare **366 2872118**

CERCASI

Signora di Beinette cerca per compagnia anziani in ore pomeridiane

3450183304

tranquilla, piena di affetto. **371 3899615**

Single da tempo, affascinante 62enne, giornalista, vive la vita con allegria, ironia e un sorriso stupendo, alto, capelli scuri, occhi azzurri magnetici e barba curata alla perfezione: praticamente il catalogo vivente di "uomo affidabile ma con stile". Sogna di incontrare una donna sensibile, determinata, che sappia cosa vuole. **347 3531318**

VARIE

VENDO MOBILETTO CON SPORTELLO E CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 70 EURO CELL. 329 1673936

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO PREZZO 25 EURO CIASCUNA CELL. 329 1673936

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON SPORTELLO E RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO CELL. 329 1673936

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA CELL. 329 1673936

VENDO AUTENTICO VASO CINESE DECORATO PER TAVOLO PREZZO 40 EURO CELL. 329 1673936

Acquisto bottiglie Whisky, vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, cerco anche Rum e liquori in gene-



VENDESI

Privato vende prestigiosa villa in Fossano, località Murazzo composta da due piani fuori terra, mansarda e ampio seminterrato. Muri esterni in paramano, pavimenti parte in ceramica e parte in legno Serramenti in legno pregiato. Impianti elettrico, riscaldamento, gas metano, antifurto a norma di legge. Ampio Giardino completamente recintato di circa 2000 mq. piantumato e dotato di impianto irrigazione. Cancelli d'ingresso con apertura automatica.

Tel **366 5373798**

€ 350.000 / TRATTABILI

rale. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

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

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

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

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

Cerco bottiglie vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, cerco anche whisky

e altri vini importanti. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

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

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

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

laBISALTA
il settimanale della Grande

Direttore responsabile
Alessandro Marini

Coordinatrice di redazione
Valentina Sandrone

Redazione
Teresita Soracco
Adriano Toselli

Impaginazione e
composizione
Media One srl

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

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

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

Direzione, redazione e
abbonamenti
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392201
Fax 0171392220

E-mail:

labisaltasport@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Scrivete al direttore
redazione@polografico.it

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

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

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.



CINEMA

Cinema Teatro Don Bosco Cuneo

Ultimo schiaffo: giovedì 11 dicembre ore 20.45
Spettacolare: 10 punti - dove l'inizio è già la fine: sabato 13 dicembre ore 21.00
Il professore e il pinguino: domenica 14 dicembre ore 16.00

Cinelandia Fiamma Cuneo

Sala 1:
Zootropolis: dall'11 al 16 dicembre ore 20.00, sabato primo spettacolo ore 17.40, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 17.40
Avatar fuoco e cenere: mercoledì 17 dicembre ore 19.00

Sala 2:
SALA CHIUSA

Sala 3:
Attitudini: nessuna: dall'11 al 17 dicembre ore 20.10, sabato primo spettacolo ore 17.30, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.30

Sala 4:
L'illusione perfetta - Now you see me: dall'11 al 17 dicembre ore 20.10, sabato primo spettacolo ore 17.30, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.30

Cinema Contardo Ferrini Caraglio

Attitudini: nessuna: sabato 13 dicembre ore 21.00 e domenica 14 dicembre ore 17.00 e ore 20.30

Cinema Lux Busca

C'era una volta mia madre: sabato 13 dicembre ore 21.00 e domenica 14 dicembre ore 18.00 e ore 21.00

Officine Lux Centallo

Ultimo schiaffo: giovedì 11 dicembre ore 21.00
Campo di battaglia: venerdì 12 dicembre ore 21.00
Le 5 leggende: domenica 14 dicembre ore 16.30
Da bambino volevo guarire i cigliegi - Il Colore del Vento canta De André: lunedì 15 dicembre ore 21.00

Cinelandia Borgo S. Dalmazzo

Sala 1:
Leopardi & Co.: giovedì 11, venerdì 12 e dal 15 al 17 dicembre ore 20.15, sabato 1 e domenica 14 dicembre ore 14.50 e ore 17.10
L'ombra del corvo - VM14: giovedì 11, venerdì 12 e dal 15 al 17 dicembre ore 22.35, sabato 13 e domenica 14 dicembre ore 20.15 e ore 22.35

Sala 2:
Mamma ho perso l'aereo (35° anno): dall'11 al 17 dicembre ore 20.00 e ore 22.20, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.15 e ore 17.40

Sala 3:
Où vita mia: dall'11 al 17 dicembre ore 20.10 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 17.40

Sala 4:
L'illusione perfetta - Now you see me: dall'11 al 14 e martedì 16 dicembre ore 20.10 e ore 22.40, sabato e domenica primo spettacolo ore 17.20
L'uovo dell'angelo: sabato 13 e domenica 14 dicembre ore 15.00
OV - Five night at Freddy's 2: lunedì 15 dicembre ore 20.30
Zootropolis 2: mercoledì 17 dicembre ore 20.00 e ore 22.30

Sala 5:
Attitudini: nessuna: dall'11 al 17 dicembre ore 20.00 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 14.45 e ore 17.20

Sala 6:
Five night at Freddy's 2: dall'11 al 17 dicembre ore 20.10 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.40

Sala 7:
Lupin III - The movie: la stirpe immortale: dall'11 al 17 dicembre ore 20.20 e ore 22.30, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.20 e ore 18.00

Sala 8:
Atmos - Zootropolis 2: giovedì 11, venerdì 12, lunedì 15 e martedì 16 dicembre ore 21.00, sabato 13 dicembre ore 16.30, 19.00 e 21.30 e domenica 14 dicembre ore 16.00, 18.30 e 21.00
Atmos - Avatar fuoco e cenere: mercoledì 17 dicembre ore 20.00

Sala 9:
Zootropolis 2: dall'11 al 16 dicembre ore 20.00 e ore 22.30, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.30
Avatar fuoco e cenere: mercoledì 17 dicembre ore 21.00

Sala 10:
JP - Jujutsu Kaisen: l'esecuzione: dall'11 al 17 dicembre ore 20.20 e ore 22.30, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.20 e ore 17.40

ECONOMIA

A Torino un evento sull'Intelligenza Artificiale e sulle prospettive future

Alessandro Marini

Nei giorni scorsi si è svolto il convegno «Intelligenza Artificiale: disegniamo il futuro, insieme. Un dialogo tra innovazione, lavoro ed etica a Torino». L'evento è stato organizzato dalla **Fondazione Sordella**, con il contributo della **Regione Piemonte**, in collaborazione con le testate giornalistiche **Il Giornale del Piemonte e della Liguria**, **Il Giornale del Piemonte e della Liguria web**, **La Bisalta**, **La Piazza Grande**, **Il Nuovo Braiedese**, **Espansione**, **BancaFinanza**, **Giornale delle Assicurazioni** ed **Edicola Digitale**.

La conferenza si articolava in tre tavole rotonde. La prima si intitolava **“L'IA nel lavoro: alleata, non sostituita”**. La seconda, incentrata sull'uso di questa tecnologia negli istituti scolastici, era denominata **“L'IA nella scuola: un nuovo orizzonte per l'apprendimento”**. La terza, invece, **“Etica e IA: la bussola per la rivoluzione digitale”**. Il primo tavolo è stato moderato dal direttore editoriale di **Espansione Stefano Bisi** e dalla giornalista economica de **Il Giornale** e del periodico **Moneta Camilla Conti**, presente anche negli altri due tavoli. Come relatori erano presenti **Dario Martinelli**, responsabile investimenti alla **Cuniberti & Partners Sim** e **Cesare Varallo**, food lawyer, fondatore di **Food Law Latest** e **Food Orbit**. Al secondo pannel, che ha visto l'introduzione del banchiere, nonché direttore della rivista economica **BancaFinanza**, **Beppe Ghisolfi** hanno partecipato **Silvia Benevenuto**, **Science Communicator** di **Discentis Srl** e **Do-**



Gian Luigi Gola

natella Busso, professore ordinario di Economia Aziendale, con delega all'intelligenza artificiale. L'ultima, infine, è stata moderata dal direttore del nostro quotidiano **Diego Rubero**, a cui hanno partecipato in qualità di relatori don **Antonio Sacco**, vicedirettore **Ciclo Licenza - Facoltà Teologica dell'Italia Settentrionale** e l'architetto **Piercarlo Rolando**.

I lavori sono stati aperti, con un breve saluto introduttivo, dal professor **Gian Luigi Gola**, che ha spiegato l'importanza di approfondire un argomento rilevante e attuale come l'IA e dal professore **Stefano Bresciani**.

Successivamente è intervenuto anche l'assessore al Bilancio della Regione Piemonte **Andrea Tronzano**: «Noi politici non abbiamo mai la verità in tasca, ma abbiamo opinioni che offriamo alle persone così che scelgano qua-



Il pubblico presente in sala

le preferiscono. Devo dire che l'IA è ben sviluppata in Piemonte ed è un aspetto molto positivo, perchè dove c'è tecnologia c'è sviluppo e ciò rende un territorio più forte. In Piemonte sappiamo innovare e infatti a Ivrea nacque il primo computer, grazie alla genialità di Olivetti. I nostri imprenditori sono focalizzati sul profitto, ma pongono l'attenzione anche sulle risorse umane. Per far crescere un'azienda c'è sempre bisogno di innovazione. Le aziende devono andare verso la digitalizzazione, in caso contrario il rischio è l'esclusione dal mercato. Inoltre, le persone devono saper ampliare le proprie conoscenze dell'IA, ma senza timore, perchè le



Andrea Tronzano

stesse paure emersero ad inizio anni 2000. Io penso che non ci sarà un aumento della disoccupazione, ma rimarrà indietro chi non saprà usarla.



Stefano Bresciani

Concludo dicendo che la maggior parte dei giovani crede nel futuro e sono solo pochi quelli che vogliono solo creare problemi».

L'iniziativa è stata organizzata dalla Fondazione Sordella e con il contributo della Regione Piemonte

L'IA NEL LAVORO: ALLEATA, NON SOSTITUITA

Una tecnologia «stupida», ma estremamente veloce ad agire

La prima delle tre tavole è stata moderata dal direttore editoriale di **Espansione Stefano Bisi** e dalla giornalista economica de **Il Giornale Camilla Conti** che nel suo intervento per introdurre la tavola, ha ricordato le parole di Mario Draghi: «Mario Draghi ha detto che l'Ue è rimasta indietro e pertanto dobbiamo assolutamente sviluppare l'IA, se no andremo incontro a una stagnazione economica. La sanità sarà un settore in cui questa tecnologia potrà fare la differenza, ma sempre secondo il suo parere, non ci sarà un grosso problema di disoccupazione, ma solo se la questione sarà gestita».

Dopodichè è intervenuto **Dario Martinelli**: «L'Intelligenza artificiale non supera l'intelligenza umana. Lavorando nella finanza mi sono reso



Nel prossimo futuro bisognerà implementarla per non lasciare questo vantaggio all'1% della popolazione globale

conto che l'IA avrebbe potuto sostituirmi e quindi ho deciso di diventare esperto di questa nuova tecnologia. Se l'IA funzionerà, le stime indicano che il 30% dei lavoratori potrebbe perdere il posto, ma se invece

non dovesse sfondare tutti gli ingentissimi investimenti andranno in fumo. In ogni caso, in qualsiasi scenario ci troveremo di fronte in futuro, se non si impara a usare l'IA, tra un paio d'anni avremmo grossi

problemi. Gli over 30 non si rendono conto di quanto sarà devastante il cambiamento.

Per me le intelligenze artificiali sono stupide, ma hanno la capacità di agire e perciò sono utili se le istruiamo come si deve. Si tratta di strumenti che sono molto veloci ad agire, ma non credo che l'intelligenza artificiale riuscirà mai a controllarci. Tuttavia, temo che soltanto l'1% della popolazione globale riuscirà a dominare questa tecnologia e questo potrebbe essere qualcosa di preoccupante.

La questione più preoccupante però, non riguarda tanto la ricchezza, quanto la salute. Il capitalismo si reggerà fin quando i ricchi vorranno ridistribuire le ricchezze, ma la salute non potrà mai essere distribuita. Il vero problema dell'intelligenza artificiale, a mio avviso, sarà rappresentato dalla disuguaglianza sociale tra ricchi e poveri.

L'IA è uno strumento, ma per imparare ad usarlo serve pratica».

Il secondo relatore della prima tavola è stato il consulente **Cesare Varallo**: «Nel settore alimentare l'IA esiste dal 2018, anche se non è ancora molto diffusa come in altri settori.

Le applicazioni in agricoltura sono molteplici, in particolare modo è utilizzata per le analisi del suolo o per il clima ed infatti le previsioni sono mi-

gliorate negli ultimi anni.

Detto ciò, un altro argomento di cui si dibatte molto è se l'IA verrà regolamentata. In ogni caso, anche se ciò avverrà, sarà tardi, ma questo è un aspetto che riguarda molti settori, poichè il mondo va troppo veloce per starci dietro.

Già oggi purtroppo, assistiamo al fatto che i servizi vengono delocalizzati in paesi dove la manodopera costa poco, dove le competenze sono basiliche, ma dove vengono notevolmente migliorate dall'IA e questo sottolinea la sua importanza».



Dario Martinelli



Cesare Varallo

L'IA NELLA SCUOLA: UN NUOVO ORIZZONTE PER L'APPRENDIMENTO

Il cambiamento parte dall'istruzione

La Seconda tavola si è aperta con un interrogativo lanciato da Camilla Conti e rivolto a Silvia Benevenuta: «L'IA forse è vista troppo spesso come un amico o come uno psicologo dai giovani?».

«Gli studenti vedono questa tecnologia come un amico che ci tratta come dei geni perché ci dà sempre ragione. La scuola deve insegnare cos'è l'IA. Usarla ha senso, ma bisogna chiedersi per quale fine la usiamo. Qualche tempo fa si è svolto un esperimento: è stato chiesto a 1000 studenti di dividersi in tre gruppi. Al primo è stato vietato l'accesso all'IA, al secondo è stato consentito l'uso di chat gpt, mentre al terzo è stato fornito chat gpt in versione tutor, una versione creata appositamente per fare domande e non dare risposte. Dopodiché sono stati fat-

ti due test sugli stessi argomenti.

Al primo quesito il primo gruppo è andato abbastanza bene, il secondo ha spaccato, il terzo è andato bene, quasi comparabile al secondo gruppo. Nel secondo test, invece, è stato rimosso il supporto dell'IA a tutti e tre i gruppi.

Il primo è andato come prima. Il secondo è stato un disastro, mentre il terzo è andato meglio anche del primo gruppo, anche se non di molto.

Pertanto a scuola l'IA andrebbe usata come mezzo che faccia le domande e non come uno che fornisca risposte. Si tratta di un uso consapevole e sensato».

Prima del secondo intervento Camilla Conti ha dichiarato che l'IA generativa nei prossimi quindici anni potrebbe aumentare fino al 18,2% la produttività



Silvia Benevenuta



Donatella Busso

italiana, generando un valore aggiunto annuo di 300 miliardi di euro che si traduce in un grande aumento della ricchezza. Il problema, come rimarca la Conti, rimane il fatto che il 70% delle grandi imprese italiane dichiara di non disporre di un piano strutturato per l'IA e la metà delle imprese stanziava meno del 5% del budget destinato al digitale all'IA. La giornalista, infine, ha chiesto a Donatella Busso come può l'intelligenza artificiale impattare nelle aziende attraverso l'educazione nelle Università.

Alla seconda tavola rotonda hanno partecipato Silvia Benevenuta e Donatella Busso

«Come Università abbiamo il dovere di insegnare il senso critico, perché come dico sempre il mio obiettivo non è l'esame finale, sebbene lo sia per gli studenti, ma è far capire l'utilità di questo strumento. Certo è che tra qualche anno avremo studenti che usano l'IA fin dall'infanzia o quasi e non avranno sviluppato il senso critico e sare-

mo noi che dovremmo aiutarli a tirarlo fuori. Per quanto riguarda le imprese, invece, è evidente che se anche le grandi società italiane non investono per sviluppare questa tecnologia, figuriamoci se potrebbero farlo le Pmi. Nel prossimo futuro sarà necessario che le persone conoscano bene il funzionamento dell'intelligenza artificiale».

ETICA E IA: LA BUSSOLA PER LA RIVOLUZIONE DIGITALE

Responsabilità ed etica per governare il cambiamento

Il terzo dibattito, moderato dal nostro direttore Diego Rubero, è iniziato con l'intervento di don Antonio Sacco: «Tutti gli interventi hanno già toccato il tema etico, su cui si incentrerà il mio discorso. Uno dei temi è sicuramente quello della responsabilità, nonché il bene umano. Tutte le attività, anche quelle più tecniche, fanno fiorire la vita oppure l'appassiscono. La questione etica non può essere trattata a quella dell'IA. C'è un'etica delle conseguenze. E' etico creare un figlio con certe caratteristiche? A tutti piacerebbe un figlio più bello o intelligente, ma è questo lo scopo di procreare? Costruire un figlio su misura? L'etica deontologica dice no. Questo è un primo modello. Salvaguardiamo l'uomo nel profondo. Poi c'è l'etica dei fini. Tutti i discorsi sono legati alla velocità. Obiettivi da raggiungere in 2 o 3 anni, ma la nostra vita si basa su obiettivi di 2 o 3 anni? Parliamo di fini immediati o nel lungo periodo. L'etica del minimo sforzo. Lo fa la macchina perché devo farlo io? Si tratta dell'etica della responsabilità. Poi bisogna affrontare l'etica della relazione. In qualche modo, previsioni e analisi avverranno sempre più su matrici digitali, ma attenzione alle dinamiche relazionali. Quando un gruppo si pone degli obiettivi? Quando le relazioni mi portano a pensare e a giudicare. Questo non può farlo la macchina. Quando un'impresa funziona? Quando c'è relazione nei vari reparti. L'ultimo aspetto riguarda l'etica della solidarietà, che non è marxismo, serve guardare a un comune, mentre il sistema si sta muovendo nell'ambito contrario, purtroppo. Pochi attori che guardano al mero profitto, serve un'etica della solidarietà. Tre o quattro mega imprese hanno capitali più alti di alcuni grandi stati. E' ovvio che qualcosa non vada. La velocità ha anche dei rischi, stiamo correndo troppo».

L'ultimo relatore della mattinata è stato



Al dibattito hanno partecipato don Antonio Sacco e l'architetto Piercarlo Rolando

l'architetto Piercarlo Rolando: «La casa è un settore che è sempre al centro del dibattito. Siamo in una fase di transizione. Una delle big four ha consegnato a un cliente un lavoro fatto dall'IA e non controllato dall'uomo. Se una big four è inciampata in questo percorso, figuriamoci quanto rischiano le Pmi. Viviamo una fase molto delicata.

Anche nel real estate l'IA sta entrando in modo molto forte. Non solo per quanto riguarda l'estimo, ma anche previsione dei prezzi di mercato. Oggi i clienti cercano assistenti virtuali che siano sempre disponibili e che forniscano aggiornamenti in tempo reale di prezzi e tendenze. I clienti cercano valutazione dei loro investimenti, in

modo sempre più trasparente e affidabile. Il cliente cerca un'esperienza digitale. Dobbiamo essere coscienti del fatto che sta diventando uno standard di settore. L'IA sarà una bussola per le decisioni che dovremmo prendere come investitori o consulenti. Ci sono sempre più start up che in Nord America classificano i vari aspetti che possono servire come modelli valutativi. Si tratta di un processo dinamico anche per il settore residenziale, un modello che cambia di giorno in giorno e in ora in ora. Simulazione del reddito futuro di un immobile.

Tuttavia, questa situazione non è esente da possibili errori nelle banche dati e sarebbe amplificato dall'IA che va a pescare proprio dalle banche dati. Clienti e investitori hanno bisogno di tracciabilità. Un altro aspetto che voglio evidenziare è il tema del costo che va affrontato, anche perché le grandi aziende possono averli più agevolmente rispetto alle Pmi.

Infine, c'è un problema di privacy, ma comunque c'è da superare l'ostacolo del cambiamento».

Infine, Camilla Conti ha chiuso con una domanda rivolta a Sacco in merito al significato di bene comune.

«C'è un concetto di forte tradizione, ma oggi la rete è anche fatta dalla digitalizzazione. Una regola fondamentale è che l'irreale, non è più tale. La nostra realtà è mediata, non esiste più distinzione con il virtuale. Tutto quello che è digitale è reale. Quello che farei nel mondo, lo farei anche online. Come copio nel mondo reale. Come non copio nella vita reale non copio nel digitale. La tecnica non è neutrale. La tecnica influenza il modo di agire. Il protestantesimo nacque grazie alla nascita della stampa. Oggi siamo ritornati un po' come al tempo della rivoluzione industriale».

Servizio fotografico a cura di Nicolò Costamagna



Don Antonio Sacco



Piercarlo Rolando

CHI HA MODERATO LE TAVOLE ROTONDE



Stefano Bisi



Camilla Conti



Beppe Ghisolfi



Diego Rubero

**STRUTTURA
DI CHIRURGIA
DELLA COLONNA**

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

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

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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