

L'ULTIMA VISITA DA CAPO DI STATO MATTARELLA TORINESE PER UN GIORNO

Il Presidente della Repubblica in città per i 190 anni del Consiglio di Stato e per l'inaugurazione del PalaSermig, impianto sportivo sorto in un'area di degrado: «La vita va sognata e poi realizzata»

LAVORI INFINITI

**Ad aprile
aprirà il park
del S. Martino**

Servizio a pagina 7

TROPPI CASI NEI BIMBI

**Dai pediatri
sì al vaccino
anti Covid**

Servizio a pagina 7

ARTRITE IDIOPATICA

**Al Gaslini
una scoperta
importante**

Servizio a pagina 7

Deroga alla legge regionale

**Anche in Liguria shopping scontato
con il Black Friday del 26 novembre**



La Regione Liguria dice sì alla vendita promozionale in occasione del Black Friday del 26 novembre prossimo, grazie a una deroga alla legge del 2007 che stabilisce che non possono essere effettuate vendite promozionali nei quaranta giorni antecedenti le vendite di fine stagione o saldi, divieto che decorre dal 26 novembre 2021 per i saldi invernali 2022, di cui è previsto l'inizio mercoledì 5 gennaio. «La crisi economica innescata dal Covid-19 - spiega l'assessore Andrea Benveduti - ha ulteriormente aggravato la tenuta di un tessuto imprenditoriale già fragile. Abbiamo pertanto ritenuto necessario assecondare le richieste di deroga avanzate dalle associazioni di categoria».

■ Ultima visita torinese da Presidente della Repubblica per Sergio Mattarella, che ieri ha trascorso l'intera giornata nel capoluogo piemontese. Accompagnato dal sindaco di Torino, Stefano Lo Russo, e dal presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio il Capo

dello Stato ha partecipato alle celebrazioni per i 190 anni del Consiglio di Stato e i 50 anni dell'istituzione del Tar, organizzate al teatro Carignano.

Ardini a pagina 3

PIEMONTE

**LAVORATORI EMBRACO A MATTARELLA:
«BASTA CASSA, VOGLIAMO LAVORARE»**



■ «Basta ammortizzatori sociali, vogliamo lavorare» è l'ennesimo grido lanciato dai rappresentanti dei lavoratori Embraco. Questa volta l'appello ha preso forma con un presidio in piazza Borgo Dora e con la stesura di una lettera indirizzata a Sergio Mattarella e consegnata a Raffaele Ruberto, prefetto di Torino. «Chiediamo aiuto al presidente Mattarella perché il prossimo 22 gennaio scade la cassa integrazione - le parole della delegazione di fronte ai microfoni e nel momento della consegna della lettera al prefetto -. Sono 6 mesi che abbiamo sistemato la nostra tenda sotto le finestre della Regione, in piazza Castello. La situazione è drammatica: non vogliamo ammortizzatori sociali, vogliamo lavorare». Inevitabilmente positivo il riscontro dato sul momento dal prefetto: «State tranquilli questa lettera arriverà al Presidente. Vi ringrazio per la fiducia e vi faccio molti auguri».

Servizio a pagina 3

GRANDE TENNIS

**Torino a lucido per le Atp Finals
I «magnifici otto» visitano il centro**



■ Continuano le operazioni di «messa a lucido» della città in vista delle Atp Finals di tennis, al via domani al Pala Alpitour. Ieri è stato infatti inaugurato in piazza San Carlo l'Atp Fan Village, dove durante tutta la manifestazione sportiva avranno luogo eventi, degustazioni, incontri, momenti musicali e di intrattenimento, per far respirare ai torinesi e ai turisti la magia delle Atp Finals. «È la prima volta che le Atp vengono ospitate in Italia - ha detto Angelo Binaghi, presidente della Federazione Italiana Tennis - e in Italia non c'è un posto migliore

dove poterle fare diverso da Torino e dal Piemonte, la miglior comunità mai incontrata in questi anni in cui abbiamo organizzato manifestazioni sportive. Faremo insieme grandi cose - ha aggiunto il presidente di FederTennis - soprattutto in anni di normalità. Abbiamo dovuto gestire la prima edizione in un periodo drammatico, ma è andato tutto bene. Le Finals saranno bellissime». Intanto è già diventata virale sui social la foto degli otto tennisti più forti al mondo, protagonisti delle Atp Finals, che passeggiano insieme lungo via Roma.

Servizio a pagina 3

TORINO

**Ecco
il nuovo
PalaSermig**

Servizio a pagina 3

CUNEO

**Torna la
Fiera Fredda
a Borgo**

Servizio a pagina 5

LA TELEFONATA NON PUÒ RESTARE ANONIMA

Omicidio Nada, caccia alla teste

Diffuso l'audio per rintracciare la donna che suggerì il nome della colpevole

■ La testimonianza decisiva per riaprire il caso di Nada Cella e puntare sull'ex insegnante Annalucia C. c'è ed è una telefonata. Ma è anonima. E gli inquirenti avrebbero bisogno di corroborare la loro ricostruzione sia con la riconferma di quelle informazioni fondamentali, sia con la presenza fisica del testimone, che potrebbe risultare molto importante anche a processo.

Per questo la procura ha autorizzato la squadra mobile a diffondere un estratto dell'audio registrato nel 1996. Sono 23 secondi durante i quali una donna con forte accento genovese chiama la polizia e fa il nome dell'ex insegnante, invitando a indagare su di lei. «Venivo giù in macchina - racconta restando anonima - L'ho vista che era sporca. Ha infilato tutto nel motorino. L'ho salutata, non mi ha guardato. Quindici giorni fa l'ho rivista in carugio che andava alla Posta, non mi ha nemmeno guardato, è scivolata di là».

Una testimonianza alla quale la polizia aveva dato



subito peso. La donna infatti era stata indagata, sul suo conto era emersa la partecipazione a corsi di ballo latino americano cui partecipava anche Marco Soracco, il commercialista datore di lavoro di Nada Cella. Ma il suo alibi era apparso inattuabile e si era così deciso di archiviare la sua posizione come, in seguito, anche quella di Soracco. Oggi sono entrambi indagati, seppur con posizioni molto differenti per la gravità delle accuse. Il professionista, come sua madre, sono accusati solo di aver nascosto ai magistrati la conoscenza con la donna che invece deve rispondere dell'omicidio.

Polizia e procura, diffondendo l'audio della telefonata anche a emittenti radiotelevisive e ai siti, conta nella collaborazione di chi potrebbe riconoscere la voce della testimone. Fino ad ora chi ha fatto quella telefonata non si è fatta avanti. Adesso potrebbe essere riconosciuta da altri e indicata alla polizia o, proprio per non rischiare di essere convocata dopo essere stata scoperta, potrebbe decidere di presentarsi spontaneamente.

Focus aziende

**Le aziende
che portano
a tavola
la sostenibilità**

Servizi a pagina 4

Insieme per la Sostenibilità



EGEA è la Casa delle Buone Energie.
Le Energie che aiutano a migliorare la qualità della vita e
a rispettare l'ambiente.



EGEA
LA CASA DELLE BUONE ENERGIE



www.egea.it

Salvatore Ardinì

■ Ultima visita torinese da Presidente della Repubblica per Sergio Mattarella, che ieri ha trascorso l'intera giornata nel capoluogo piemontese. Accompagnato dal sindaco di Torino, Stefano Lo Russo, e dal presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio il Capo dello Stato ha partecipato alle celebrazioni per i 190 anni del Consiglio di Stato e i 50 anni dell'istituzione del Tar, organizzate al teatro Carignano. Con lui, in una piazza blindata dalle forze dell'ordine e presidiata da due tiratori scelti sul tetto del Museo Egizio, molti rappresentanti delle istituzioni, tra cui il presidente della Corte Costituzionale Giancarlo Coraggio, il primo presidente della Casazione Pietro Curzio, il presidente della Corte dei Conti, Guido Carlinò, e il presidente del Consiglio di Stato, Filippo Patroni Griffi. Oltre a loro, il segretario generale della Giustizia amministrativa Gabriele Carlotto, Giancarlo Coraggio, presidente della Corte costituzionale; Anna Rosso-mando, vice presidente del Senato, Mario Perantoni, presidente della commissione Giustizia della Camera, Franco Frattini, presidente aggiunto del Consiglio di Stato e Vincenzo Salamone, presidente del Tribunale amministrativo del Piemonte. Dopo una breve visita al Museo del Risorgimento, prima sede del parlamento italiano, il Presidente della Repubblica ha inaugurato il Pala Sermig di via Carmagnola, in zona Aurora. Qui, all'interno della nuova palestra realizzata in pochi mesi, l'ingresso di Mattarella è stato accompagnato dalle note dell'Inno d'Italia, cantato da Marco Maccarelli. Ad accoglierlo il fondatore del Sermig, Ernesto Olivero. «Sono contento per questo nuovo incontro con gli amici del Sermig - ha detto al microfono il

L'ULTIMA VISITA TORINESE DA PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Sergio Mattarella a Torino: «Possibile realizzare i sogni»

Il Capo dello Stato nel capoluogo piemontese per i 190 anni del Consiglio di Stato. Poi l'inaugurazione del PalaSermig



L'IRONIA DEL PRESIDENTE
All'inaugurazione del nuovo impianto sportivo realizzato dal Sermig, il Capo dello Stato ha ricevuto in dono un paio di sneakers. «Se avessi mezzo secolo in meno le userei» ha scherzato Mattarella.

Capo dello Stato -. Questo è un momento importante: quando poc'anzi Olivero ha tagliato il nastro del palazzetto, concludendo così il veloce percorso che ha portato all'inaugurazione della struttura così importante per il territorio, ho pensato come fosse facile per il Sermig realizzare i sogni impossibili». Il presidente della Repubblica

ha poi voluto specificare che «i protagonisti dei sogni siete voi, che avete fatto le schiacciate, tirato i calci di rigore e fatto la coreografia. Questa inaugurazione dimostra come le cose che appaiono impossibili non lo sono purché vi sia iniziativa, fiducia ed affidamento alla solidarietà. Questa iniziativa - ha concluso Mattarella - è un esempio di come si vive insieme, di come si è comunità». Per il presidente della Repubblica anche un dono particolare, portato sul palco allestito all'interno del Pala Sermig da due bambini: un paio di sneakers, simbolo di come «in questa pandemia sia riuscito veramente a mettersi nelle scarpe degli altri ed italiani». Scherzando, il Presidente ha ringraziato «per questo splendido dono», aggiungendo che «se avessi mezzo secolo in meno le userei». Mattarella si è poi spostato nella sede del Servizio missionario giovani, dove gli è stato offerto un pranzo caratteristico della cucina piemontese: antipasto con castagne e flan di zucca, tajarin con una crema di nocciole, un secondo di carne di fasone e per finire una torta piemontese ai tre cioccolati. Nel pomeriggio, alle 16, il presidente della Repubblica ha poi preso parte all'ultimo appuntamento ufficiale della sua visita torinese: la cerimonia per il 60° anniversario della morte di Luigi Einaudi nella sede della fondazione omonima. Il Capo dello Stato è stato accolto dall'ex ministro Domenico Siniscalco, presidente della Fondazione Einaudi, ed ha partecipato alla lezione del ministro dell'Economia e della Finanze Daniele Franco, dedicata al tema della sostenibilità finanziaria e ambientale. Alla luce delle ultime dichiarazioni di Mattarella, che ricordando l'ex Presidente Giovanni Leone a 20 anni dalla morte ha voluto allontanare l'ipotesi di un suo possibile bis al Colle, quella di ieri è stata per lui l'ultima visita da Capo dello Stato: il suo mandato scadrà a gennaio 2022.

INAUGURATO DAL CAPO DELLO STATO

Da area di degrado a palazzetto Dieci mesi per il nuovo PalaSermig

Un tempo area di degrado, con tossicodipendenti a bucarsi ad ogni ora, oggi invece un impianto sportivo realizzato in appena dieci mesi. È questo il PalaSermig, inaugurato in via Carmagnola 23, traversa di corso Vercelli nel cuore di Aurora, alla presenza del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella. Si tratta di un vero e proprio palazzetto polivalente da 420 posti, omologato dal CONI per attività sportive quali futsal, basket e volley. Ad oggi sono 150 gli atleti che grazie al Sermig, concessionario dell'area di proprietà della Città di Torino e vero e proprio presidio all'interno di un quartiere multietnico e difficile, spesso agli onori della cronaca per spaccio e violenze, hanno la pos-

sibilità di fare sport perché gratuito in base al reddito. I lavori di costruzione hanno preso il via a gennaio, quando sono iniziati gli scavi. Tra febbraio e marzo sono state messe fondazioni e pilastri, da maggio a giugno è stato posato il tetto e completata la struttura, a luglio le rifiniture, ad agosto gli impianti, a settembre il parquet ed infine ad ottobre gli arredi. «In tutti questi anni - ha commentato Ernesto Olivero, fondatore del Sermig - abbiamo capito che lo sport è uno strumento incredibile per diffondere tra i più piccoli i valori del rispetto, della convivenza e dell'amicizia». A contribuire alla realizzazione della struttura, grazie a 200.000 euro raccolti tramite un apposito crowdfunding, an-

che Intesa Sanpaolo. «Il nostro Gruppo si onora di essere tra gli amici e i sostenitori del Sermig - ha commentato il Presidente di Intesa Sanpaolo, Gian Maria Gros-Pietro -. Per il Palasermig abbiamo promosso una raccolta fondi sulla nostra piattaforma For Funding a cui hanno contribuito cittadini, aziende e la Banca stessa. Ogni euro donato si è trasformato in attrezzature necessarie per il funzionamento di questa moderna struttura a disposizione della comunità. Desidero ringraziare tutti coloro che ci hanno seguito nell'iniziativa e che ancora ci seguiranno nelle altre numerose raccolte che abbiamo attivato per contribuire in progetti meritori come questo in ogni regione italiana».

LAVORO Una lettera per il Presidente della Repubblica

«Basta ammortizzatori, vogliamo lavorare» La protesta ex Embraco arriva a Mattarella

■ «Basta ammortizzatori sociali, vogliamo lavorare» è l'ennesimo grido lanciato dai rappresentanti dei lavoratori Embraco. Questa volta l'appello ha preso forma con un presidio in piazza Borgo Dora e con la stesura di una lettera indirizzata a Sergio Mattarella e consegnata a Raffaele Ruberto, prefetto di Torino. «Chiediamo aiuto al presidente Mattarella perché il prossimo 22 gennaio scade la cassa integrazione - le parole della delegazione di fronte ai microfoni e nel momento della consegna della lettera al prefetto -. Sono 6 mesi che abbiamo sistemato la nostra tenda sotto le finestre della Regione, in piazza Castello. La situazione è drammatica: non vogliamo ammortizzatori sociali, vogliamo lavorare». Inevitabilmente positivo il riscontro dato sul momento dal prefetto: «State tranquilli questa lettera arriverà al Presidente. Vi ringrazio per la fiducia e vi fac-

cio molti auguri». Proprio il Presidente della Repubblica, d'altronde, è il più alto garante della Costituzione, il destinatario ideale di una lettera di due pagine nelle quali si reclama il valore del lavoro e il rispetto di tutti gli altri diritti fondamentali. L'odissea che stanno vivendo gli operai della ex Embraco dei Riva di Chieri, da quasi quattro anni a questa parte, è nota pressoché a tutti: nel gennaio 2018 l'azienda del gruppo Whirlpool spostò la produzione all'estero; 400 operai restano senza lavoro; nel corso degli anni si succedono tre diversi governi e svariate promesse, impegni e progetti (Ventures e poi Italcomp); si moltiplicano gli appelli e le proteste (l'ulti-



mo è il presidio della «tenda del lavoro», installata da mesi, giorno e notte, in piazza Castello, di fronte al Palazzo della Regione). Al momento attuale il principale bersaglio della protesta è Giancarlo

Giorgetti, il titolare del Mise e il (presunto) responsabile dell'affondamento del progetto Italcomp. L'ultima colpa di cui si sarebbe macchiato l'esponente della Lega, agli occhi degli operai

Embraco, è quella di ignorare le loro istanze e, al contrario, di precipitarsi immediatamente nella risoluzione della controversia legata a Dazn. «Pensiamo solo al calcio in questo Paese, - tuonano gli operai -, se chiudono il calcio, la gente scende in piazza. In 24 ore Giorgetti ha risolto da solo il problema di Dazn, deve essere proprio bravo. Ma invece di risolvere il problema del lavoro, risolvono quelli secondari. Ma se non c'è il lavoro, non si guarda neanche il calcio o altro». Il clima è rovente e le polemiche divampano. All'orizzonte si profila una nuova (e probabilmente l'ultima) sfida per Mattarella, il suo noto autocontrollo e l'alto profilo istituzionale.

del Piemonte e della Liguria

il Giornale

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. di TORINO n° 655 del 29-06-2015 Euro 0,50 non vendibile separatamente da «il Giornale»

Direttore Responsabile
DIEGO RUBERO

EDITORE: POLO GRAFICO S.P.A.
Sede legale: Corso Italia, 25 - 12084 - Mondovì (CN)
AMMINISTRAZIONE: Via G. Agnelli, 3 - 12081 - BEINETTE (CN) Tel. 0171.39 22 11

REDAZIONI
Beinette: Via G. Agnelli, 3 - 12081 - BEINETTE (CN) Tel. 0171.39 22 11

STAMPA EDIZIONI TELETRASMESSE:
MONZA STAMPA SRL - Via Michelangelo Buonarroti, 153 - 20900 - MONZA (MB) - Tel. 039.28 28 02

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ:
POLO GRAFICO SPA: Via G. Agnelli, 3 - 12081 - BEINETTE (CN) Tel. 0171.39 22 25 - Fax 0171.39 22 12

TARIFFA MODULO

COMMERCIALE	Euro 52,00
FINESTRELLA PRIMA PAGINA	Euro 370,00
FINANZIARIA / LEGALE	Euro 80,00
RICERCA PERSONALE	Euro 57,00
ELETTORALE	Euro 52,00
NECROLOGIE	Euro 2,00 a parola
MANCHETTE PRIMA PAGINA	Euro 290,00
PARTECIPAZIONI A LUTTO	Euro 2,00 a parola

■ Due eccellenze poemontesi, le cantine Toso e l'Acqua Sant'Anna, ricevono il Sustainability Award secondo Forbes, nella classifica stilata da Credit Suisse e Kon Group e pubblicata da Forbes Italia. Kon Group e Credit Suisse hanno voluto creare per il sistema imprenditoriale italiano una maggiore consapevolezza della sostenibilità delle imprese attraverso la misurazione, con il rating Esg, dei risultati raggiunti e delle aree di miglioramento da implementare. I rigorosi criteri con cui si è attribuito il rating da parte di Altis Università Cattolica e il controllo incrociato dei risultati attraverso il rating di Reprisk, hanno consentito agli organizzatori di questa prima edizione di selezionare le imprese che maggiormente si sono distinte e operano spesso da anni per una produzione sostenibile. Tra gli elementi che hanno avuto rilievo ai fini del rating è stata particolarmente approfondita la propensione innovativa in materia di governance e social.

La cantina vinicola Toso ha sviluppato nel tempo una politica aziendale volta alla sostenibilità e al green: a partire dalle infrastrutture fino al prodotto finito, tutto è fatto seguendo alcuni principi di sostenibilità. Soprattutto negli ultimi anni l'azienda ha intrapreso una strada volta al risparmio energetico per rispet-

PRODUZIONE GREEN

Acqua e vino, il Piemonte porta a tavola la sostenibilità

Sant'Anna e le Cantine Toso tra le 100 eccellenze italiane per il rispetto dell'ambiente secondo Forbes



LA SEDE delle Cantine Toso a Cossano Belbo. Il livello di attenzione alla sostenibilità nella produzione è stato premiato dalla classifica pubblicata da Forbes

tare l'area in cui opera: si è scelto di abbandonare l'uso di combustibili minerali a favore dell'utilizzo di una caldaia a biomassa alimentata da scarti di lavorazione o delle potature degli alberi. Questa caldaia viene utilizzata per scaldare gli ambien-

ti lavorativi ma anche per mettere in moto altri macchinari. Rientrano nel piano di risparmio energetico anche l'installazione di tre impianti fotovoltaici che forniscono energia per il 50% del consumo aziendale. Anche il magazzino è stato com-

pletamente automatizzato con navette robot. Anche Sant'Anna, leader delle acque minerali è stato selezionato tra le 100 eccellenze italiane nel campo della sostenibilità. Acqua Sant'Anna arricchisce così il suo ricco palmares con il Su-

stainability Award che premia il concreto impegno di Alberto Bertone, presidente e amministratore delegato, nel ricercare soluzioni sostenibili per lo sviluppo dell'azienda. Per Acqua Sant'Anna innovazione significa soprattutto trovare misure e processi produttivi idonei per la salvaguardia dell'ambiente. Basti pensare che oltre dieci anni fa - quando non era ancora «scoppiato» il fenomeno del green - Sant'Anna è stata la prima azienda a realizzare una bottiglia di acqua minerale rivolta al mass market senza neanche una goccia di petrolio, ma realizzata con un biopolimero di origine vegetale, che conserva le stesse caratteristiche tecniche delle comuni plastiche, ma si dissolve dopo l'uso in meno di 80 giorni nel compost - Sant'Anna Bio Bottle.

TRADIZIONI GENOVESI

A 170 anni i dolci Preti conquistano la Cina

«Ci sono paesi del Lazio dove non è Natale se non hanno il sacripante sulla tavola». Angela Gargano, amministratore delegato di Preti 1851 racconta con orgoglio come i prodotti della tradizione genovese, che l'azienda produce da 170 anni il sacripante, ma anche Biscotti del Lagaccio, Canestrelli e Pandolci, ormai sono noti anche in Cina.

Una lunga storia che ha portato l'azienda dolciaria dalla prima pasticceria, in Via Caffaro, nel centro della città, allo stabilimento di Sant'Olcese, attivo dagli anni '60 che impiega circa 25 dipendenti e che in questo momento sta vivendo un picco di produzione. I 170 anni dell'azienda sono raccontati in una monografia, con testimonianze di molti clienti noti come Antonio Ricci, Eraldo Pizzo, Claudio Onofri e Enrico Nicolini, Carla Signoris, e con una mostra al Palazzo della Borsa, dove fino al 20 novembre si potranno vedere documenti, foto e testimonianze dell'attività.

I 25 anni di Acqua Sant'Anna

Diego Pistacchi

■ Sembrava un buco nell'acqua. In otto anni l'azienda è diventata leader internazionale, numero uno in Europa dove ogni anno vende una bottiglia a ogni cittadino. Il «miracolo» della Sant'Anna nasce a Vinadio, montagna del cuneese semisconosciuta alla maggior parte degli italiani che la sceglieranno ben presto come sorgente di casa, alla fine degli anni Novanta. Nasce per caso, «costruito» da un costruttore che decide di diversificare gli investimenti e dei suoi figli che sanno mettere in pratica quello che hanno appena imparato all'università. Alberto Bertone, presidente e amministratore delegato della Acqua Sant'Anna Spa, è l'artefice di questa bella storia italiana che compie 25 anni.

Presidente, si direbbe che ha scoperto l'acqua fresca?

«Erano gli anni di grande espansione anche edilizia. L'idea di mio padre Giuseppe di diversificare e di avviare i figli appena laureati ad altre attività fu vincente. Avevamo deciso di rilevare o un'azienda di acque minerali o una di panettoni, entrambe da rilanciare».

L'acqua è stata la scelta giusta?

«No, in realtà poi non rilevammo quell'azienda. Ma nell'occasione ci venne segnalata questa sorgente di acqua buonissima, non sfruttata, che si perdeva tra le montagne. Veniva bevuta solo dagli animali, ma se ne parlava già nel Cinquecento ed era nota soprattutto ai pellegrini e ai viandanti. La assaggiammo bevendola con le mani».

Amore al primo sorso?

«Studiammo un progetto di captazione, diverse analisi e mi lanciai in un mondo nuovo. Non conoscevo il mercato, chi fossero i competitor, le regole».

Fu dura?

«All'inizio anche peggio che dura. Fu un disastro. Purtroppo non basta che l'acqua sia buona per venderla. Avevamo affidato a dei soci

Ogni europeo beve una bottiglia della fonte di Vinadio

Alberto Bertone racconta l'inizio e l'ascesa dell'azienda «sgorgata» da una sorgente abbandonata



la parte della distribuzione, poi decisi di rilevare le loro quote e di fare tutto da solo. A 29 anni mi sono trovato di fronte al baratro. Ho rischiato davvero di fallire nel progetto, di chiudere tutto, con forti esposizioni».

Cosa cambiò?

«Riuscii a entrare nella grande distribuzione e fu l'inizio della svolta».

Detta così sembra semplice.

«Al contrario. Andavo a presentare la mia nuova acqua e mi veniva chiesto perché mai dovessero vendere quella piuttosto che le solite. Capii che mi stavo giocando il tutto per tutto. E me lo giocai, sfidai i clienti».

Prego? Sfidò i clienti?

«Sì, li sfidavo: loro accettavano di vendere la mia acqua, io mi dicevo sicuro che in tre mesi sarebbe stata tra le 2 o 3 più vendute da loro. E che altrimenti sarei sparito».

E in tre mesi ci riuscì?

«Le racconto una cosa che ho fatto la prima volta e che forse non sarebbe proprio giusta?»

Guardi che però la scrivo...

«Il primissimo ipermercato cui lanciai quella sfida fu il Carrefour di corso Montecucco a Torino. Si dà il caso che davanti a quel punto vendita la nostra impresa edile stes-

se lavorando a un palazzo. Per prima cosa rifasciai quel palazzo di fronte all'ingresso con la pubblicità dell'acqua Sant'Anna. Poi io e tutti i miei operai, gli addetti al cantiere, andammo a comprare tutta l'acqua che avevano. E quando pagavo, alle cassiere decantavo le qualità dell'acqua».

La pubblicità è sempre stato il suo forte. Poi venne quella comparativa sulle qualità dell'acqua delle diverse marche. E fu un successo.

«In Italia non esisteva ancora la legge sulla pubblicità comparativa, né era diventata vigente la direttiva europea. Sì, fu un successo anche perché insegnò al consumatore, al grande pubblico a riconoscere certe qualità. Nessuno sapeva cosa fosse il residuo fisso, o altre particelle».

Là dove c'era una sorgente incontaminata ora c'è...

«C'è uno stabilimento modernissimo e rispettoso dell'ambiente dalla raccolta dell'acqua alla consegna in negozio, che studiano anche grandi colossi come Heineken e Coca Cola».

Pur sempre 60mila metri quadrati incastonati nelle Alpi Marittime.

«Tutto realizzato in roccia e le-



gno, nel rispetto dell'ambiente. Ma il meglio è all'interno. Ci sono 16 linee di imbottigliamento completamente automatizzate».

Quindi pochi dipendenti?

«Non trovavo personale. Siamo in una zona di montagna, gente che preferisce continuare a fare il contadino anziché il manovratore di muli. Chiamavo il doppio delle persone che mi servivano per sperare di trovare dipendenti, poi siamo passati alla tecnologia».

Diceva della sostenibilità.

«È il nostro punto di riferimento. Abbiamo camion alimentati a gas Lng, il combustibile più pulito. Abbiamo mezzi elettrici e colonnine per le ricariche delle auto nostre,

dei dipendenti e dei clienti. Usiamo molto le spedizioni su ferro, appena possibile anche i camion saranno elettrici. E poi il fiore all'occhiello: abbiamo inventato la bottiglia bio».

Ma non è di plastica?

«È in Pla, un derivato dai polimeri, da scarti vegetali, che nei siti di compostaggio sparisce completamente in 80 giorni. Ora faremo anche il tappo e il collarino in Pla e sarà tutto compostabile al 100%. Ma non solo. I robot laser che guidano il packaging sono elettrici e non a gasolio, il calore dei macchinari viene recuperato per il riscaldamento, il personale fa corsi di formazione per la sostenibilità».

Una squadra, di fatto.

«Sì, una squadra. Il successo è dovuto a una grande squadra che rema tutta nella stessa direzione».

Neppure il Covid vi ha fermati?

«Abbiamo patito i primi tre mesi, poi abbiamo capito cosa sbagliavamo e, correggendo, abbiamo fatto meglio di prima».

E cosa sbagliavate voi? Non si poteva uscire di casa?

«Erano cambiati gli usi dei consumatori. Non si vendevano più bottigliette da mezzo litro o da 0,75, adatte per uffici, palestre. Grazie all'alta tecnologia abbiamo convertito rapidamente la produzione concentrandoci sul formato da litro e mezzo».

La capacità di un imprenditore...

«È un successo che dedico tutto a mio papà scomparso nel 2008. Il merito è davvero suo. Se non mi avesse sostenuto sia economicamente, sia moralmente quando eravamo a un passo dal fallimento...».

Storia di 25 anni fa. Del millennio scorso. Ora c'è l'impronta di papà Giuseppe sul successo del leader europeo delle acque.

■ Torna la rassegna gastronomica di Borgo San Dalmazzo e delle sue valli “Sotto il segno della lumaca...452ma Fiera Fredda”, organizzata dall'Associazione Albergatori Esercenti Operatori Turistici della provincia di Cuneo, aderente a Confcommercio-Imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Comune di Borgo San Dalmazzo ed Associazione Ente Fiera Fredda della Lumaca di Borgo San Dalmazzo, quest'anno con la collaborazione di Cna Cuneo e Associazione Autonoma Panificatori della provincia di Cuneo. Come per il passato, l'iniziativa coinvolge i ristoranti e trattorie del Territorio, per gustare prelibati menù a base di lumache e di prodotti tipici locali, un'occasione per assaporare le ricchezze enogastronomiche. Nell'arco di tempo di circa un mese - virtualmente a partire dal fine settimana del 12 novembre fino a fine dicembre 2021 - i ristoranti identificati con il logo “sotto il segno della lumaca” proporranno menù caratterizzati dalla presenza dalla “regina” del periodo, l'*Helix Pomatia Alpina* e dai prodotti stagionali (con prosecuzione fino al 1° maggio 2022), cucinati in un'armonia unica secondo le ricette della Tradizione ed interpretati dalla maestria degli Chef.

“La promozione del Territorio - afferma Luca Chiapella, presidente di Confcommercio Cuneo - passa dalla buona cucina; si tratta di un'occasione per tutti gli amanti del buon cibo, di scoprire le ricette e le proposte dei migliori chef del territorio. Menù unici, imperdibili, esperienze senza eguali!”

“L'aggregazione dei ristoranti e trattorie delle Valli Stura, Gesso e Vermentagna e Grana nell'iniziativa denominata “Sotto il Segno della Lumaca...452ma Fiera Fredda” - dichiara Giorgio Chiesa, presidente dell'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo - è un'importante collaborazione con il Comune di Borgo San Dalmazzo e l'Associazione Ente Fiera Fredda della Lumaca di Borgo San Dalmazzo, quest'anno anche con Cna ed Associazione Autonoma Panificatori della provincia di Cuneo, che prosegue e si rinnova da oltre 20 anni ed anche quest'anno in una situazione

“SOTTO IL SEGNO DELLA LUMACA...452^{MA} FIERA FREDDA”

Torna la rassegna gastronomica di Borgo e delle sue valli

La rassegna gastronomica con il patrocinio del Comune di Borgo San Dalmazzo e dell'Associazione Ente Fiera Fredda



ancora molto complessa, grazie ai nostri Chef e Ristoratori, paladini e ambasciatori del gusto”.

“Durante il periodo dell'iniziativa - sottolinea Chiesa - sono previste serate a tema in alcuni ristoranti, durante le quali si potranno assaporare accostamenti gastronomici di sicuro interesse, con la collaborazione e partecipazione del Consorzio della Chiocciola di Borgo e delle Valli circostanti e della consociazione enogastronomica *Helicentis Fabula*”.

“Come per l'anno precedente, ancor più quest'anno - conclude Chiapella - a loro, i nostri ristoranti e le nostre trattorie, va il nostro ringraziamento per la collaborazione.” **RC**

GIOVEDÌ 18 NOVEMBRE APPUNTAMENTO SUL TEMA CON GLI ESPERTI DELL'ISTITUTO E DI ABACO TEAM

Superbonus e dintorni, se ne parla in una conferenza alla Banca di Caraglio

■ “Superbonus e dintorni: istruzioni per l'uso”. È questo il titolo scelto per la nuova conferenza organizzata dalla Banca di Caraglio per giovedì 18 novembre, alle 17,30, presso la sala Don Ramazzina della Cittadella della Banca (piazza della Cooperazione, 1) a Caraglio. L'evento è realizzato in collaborazione con i professionisti di Abaco Team, società del gruppo immobiliare Gabetti. Dopo i saluti da parte dei vertici dell'istituto di credito, il programma prevede l'intervento di Roberto Busso, amministratore delegato del Gruppo Gabetti che illustrerà quali sono stati gli effetti degli incentivi sulla filiera immobiliare; a seguire Silvio Capello, strategic advisor di Abaco Team entrerà nel dettaglio dei bonus governativi approfondendo lo stato



attuale e le prospettive 2022-2023, mentre in chiusura Paolo Davide Dalcerci, responsabile Area Sistemi di Pagamento Banca di Caraglio, parlerà del ruolo dell'intermediario finanziario nella cessione del credito.

“Gli incentivi fiscali introdotti

dal Governo per agevolare il recupero del patrimonio edilizio esistente nell'ottica dell'efficientamento energetico e della sostenibilità ambientale stanno facendo da traino alla ripartenza economica del nostro Paese, ma allo stesso tempo generano

interrogativi a cui non sempre è immediato trovare le risposte adeguate - spiega Giorgio Draperis, Direttore Generale della Banca di Caraglio -. Come istituto di credito ci siamo posti da subito in prima linea su questo fronte, con prodotti finanziari e consulenze specifiche, e durante l'incontro cercheremo di fare ulteriore chiarezza sul tema, grazie anche al contributo di esperti nell'ambito di acquisizione, vendita e gestione immobiliare”.

Per poter accedere all'evento è necessario prenotarsi contattando le filiali della banca ed essere in possesso di Green Pass e dei dispositivi di sicurezza, come da normativa vigente. Per maggiori informazioni telefonare allo 0171/617151 o scrivere a info@bancadicaraglio.it.

I ristoranti aderenti che espongono il logo della rassegna, in continuo aggiornamento sono:

a Borgo San Dalmazzo
Amunse di Monserrato
Antica Trattoria Gabri di Madonna Bruna
Hotel Ristorante Pizzeria Le Lanterne di Beguda
Ristorante Pizzeria Drago Tre
a Boves
Hotel Ristorante Politano di Fontanelle
a San Defendente di Cervasca
Osteria Santino
ad Entracque
Ristorante Real Park
a Pradlevés
Albergo della Pace
a Piano Quinto di Roccasparvera
Ristorante la Fermata
ad Andonno di Valdieri
Ristorante Ruota Due
a Valloriate
Albergo Ristorante Fungo Reale
Albergo Ristorante Tre Colombe
a Valdieri
Locanda del Falco
a Vinadio
Hotel Ristorante Ligure.

COMUNE DI CUNEO

Dal 15 novembre certificati anagrafici online gratuiti

Dal 15 novembre per la prima volta i cittadini italiani potranno scaricare i certificati anagrafici online in maniera autonoma e gratuita.

Il nuovo servizio dell'Anagrafe nazionale della popolazione residente (ANPR) del Ministero dell'Interno permetterà di scaricare i seguenti 14 certificati per proprio conto o per un componente della propria famiglia, dal proprio computer senza bisogno di recarsi allo sportello anagrafico di nascita, anagrafico di matrimonio, di Cittadinanza, di Esistenza in vita, di Residenza, di Residenza AIRE, di Stato civile, di Stato di famiglia, di Stato di famiglia e di stato civile, di Residenza in convivenza, di Stato di famiglia AIRE, di Stato di famiglia con rapporti di parentela, di Stato Libero, Anagrafico di Unione Civile, di Contratto di Convivenza.

Per i certificati digitali non si dovrà pagare il bollo e saranno quindi gratuiti (e disponibili in modalità multilingua per i comuni con plurilinguismo). Potranno essere rilasciati anche in forma contestuale (ad esempio cittadinanza, esistenza in vita e residenza potranno essere richiesti in un unico certificato). Al portale si accede con la propria identità digitale (SPID, Carta d'Identità Elettronica e CNS-Carta nazionale dei servizi) e se la richiesta è per un familiare verrà mostrato l'elenco dei componenti della famiglia per cui è possibile richiedere un certificato. Il servizio, inoltre, consente la visione dell'anteprima del documento per verificare la correttezza dei dati e di poterlo scaricare in formato .pdf o riceverlo via mail.

Maggiori informazioni e link al sito ANPR disponibili alla pagina <https://www.comune.cuneo.it/segreteria-generale-e-servizi-demografici/anagrafe/certificati-anagrafici.html> (raggiungibile anche attraverso apposito bottone posizionato in home page del sito comunale)

Discipline sportive con storie molto antiche

L'Associazione Shinken organizza ad Alba i corsi di iaido e kendo

■ Tutti noi ci siamo messi almeno una volta nella vita nei panni di un coraggioso samurai, del resto il cinema, i libri e la musica sono ricchissimi di riferimenti a questa affascinante arte giapponese di combattimento con la spada. Da qualche anno il passaggio dall'immaginario collettivo, all'esperienza personale, fino all'approfondimento culturale, è molto più breve di un lungo viaggio in direzione Tokyo. Infatti ad Alba hanno preso il via i corsi di iaido e di kendo, organizzati dall'associazione sportiva culturale Shinken, attiva sul territorio oramai da ventidue anni. Le due discipline hanno storie antiche. Il kendo significa letteralmente «La via (do) della spada (ken)» ed è versione sportiva delle tecniche di combattimento con la katana anticamente utilizzate dai samurai nel kenjutsu. Si pratica indossando un'armatura (bogu) costituita da men (a copertura di testa, viso, spalle, gola), do (corpetto rigido), tare (intorno ai fianchi), kote

(guanti rigidi). La classica sciabola (katana) è stata sostituita dal bokuto (detto anche bokken), usato per una serie di dieci esercizi, i kata, che racchiudono l'essenza del kendo, e la shinai, una spada costituita da quattro listelli di bambù uniti dal manico di pelle (tsuka), che è usata per il combattimento vero e proprio (jigeiko). Lo iaido è un'arte marziale giapponese, influenzata dalla dottrina zen, che trae le sue radici dalle antiche scuole di kenjutsu e iaijutsu frequentate dai buke in genere (ma specialmente dai samurai) e che hanno avuto il loro massimo splendore intorno al XVI secolo. Lo iaido è l'arte dell'estrazione della spada, ma letteralmente significa «via dell'unione dell'essere». Scopo ultimo di questa disciplina, infatti, è la perfetta ed armonica unione con se stessi e con l'Universo. I corsi sono adatti per ogni età e sono tenuti da Michele Gravina (5° dan iaido - 2° dan kendo e arbitro federale di iaido): si svolgono il lunedì, iaido dalle



19.00 alle 20.00 e kendo dalle 20.00 alle 21.15, presso la palestra della scuola Macrino in corso Europa 1 ad Alba, il mercoledì iaido dalle 20.00 alle 21.00 e kendo dalle 21.00 alle 22.15, presso la palestra della Scuola Rodari in corso Europa 134. Molte altre informazioni sono presenti sul sito dello Shinken dojo. Insomma, lo sguardo ad oriente, tra i dolci declivi delle langhe, si riverbera tra un colpo di katana e la ricerca interiore.



Belvedere di Quarto - Genova



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



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

Dante 47 - Cuneo



Residenze Palazzo Poste - Verona



UNA VICENDA INFINITA CHE STA PER CONCLUDERSI

Alberi sul parcheggio che era solo un buco nero

Il park interrato davanti al San Martino sta per essere completato dopo un abbandono durato sette anni

■ Prende forma il cantiere di largo Benzi, davanti al principale ospedale di Genova, il Policlinico San Martino. Dove fino a due anni fa c'era un enorme cratere di un'incompiuta, sta per sorgere una piazza di circa 2.000 metri quadri con aiuole, alberi ad alto fusto - sei palme e una settantina di piante - accessibile ai disabili e con una razionalizzazione del traffico veicolare. A marzo il restyling di largo Benzi sarà completo e aperto al transito: ad aprile le prime auto potranno entrare all'interno del sottostante parcheggio interrato. Un'opera, a servizio degli utenti del nosocomio e del quartiere, attesa da circa 10 anni, il cui cantiere è stato riaperto a fine luglio 2019, dopo uno stallo di 7 anni. I lavori, che hanno subito uno stop forzato a marzo 2020 per l'emergenza sanitaria con conseguente slittamento nel termine preventivato, stanno procedendo secondo il nuovo cronoprogramma: in corso è la realizzazione dell'impermeabilizzazione della piazza per consentire la posa del riempimento e della pavimentazione finale. In fase di ultimazione l'ultimo livello della rampa di ingresso in prossimità di salita della Noce, mentre in viale Benedetto si procede con lo scavo per la realizzazione della rampa di uscita al parcheggio al parcheggio. Completata la struttura al grezzo dell'autorimesa interrata con la posa del quinto solaio di copertura. I lavori sono stati progettati e realizzati nell'ambito della concessione in project financing affidata dal Comune alla Saba Italia spa, concessionaria della gestione del parcheggio per 35 anni.

Il progetto, con un investimento complessivo di circa 13,7 milioni di euro, prevede

la realizzazione di un park interrato su 5 piani, su una superficie complessiva di oltre 9.800 metri quadri per 420 posti auto a rotazione e in particolare al servizio

dell'ospedale Policlinico San Martino con relativa sistemazione della superficie piazza, che consentirà un più efficiente accesso alla struttura ospedaliera per i pedoni e la

distribuzione della sosta e fermata per mezzi pubblici e taxi. È previsto il mantenimento e ripristino dei due varchi veicolari dell'ospedale. Una rampa, che si sviluppa



Il cantiere davanti al Policlinico ha creato enormi disagi per dieci anni

Impennata di casi da agosto

I pediatri: «Covid sempre più diffuso Meglio vaccinare subito i bambini»

■ Oltre 791mila bambini e adolescenti sono stati colpiti dal Covid da inizio pandemia in Italia, con 36 decessi, 249 ricoveri in terapia intensiva e 8.451 ospedalizzazioni. Un dato che l'Associazione Ospedali Pediatrici Italiani e la Società Italiana di Pediatria considerano preoccupante, soprattutto se si considera l'impennata nei casi pediatrici nei due mesi successivi ad agosto, con un incremento di quasi 25mila casi nella fascia di età 6-10 anni e un'incidenza più elevata sotto i 12 anni. «Non possiamo nemmeno dimenticare i 239 casi di Mis-C, la sindrome infiammatoria che sono stati registrati da marzo a giugno - dice Alberto Ferrando, rap-

presentante dei Pediatri genovesi - e i casi di long covid anche nella fascia pediatrica, sui quali i medici stanno cercando di capire di più». Per questo motivo i pediatri italiani si dicono propensi alla vaccinazione anti Covid nella fascia di età 5-12 anni, condividendo le raccomandazioni dell'Fda, massimo ente americano sul controllo dei farmaci, che vede l'immunizzazione dei più piccoli come un nuovo fondamentale passo avanti per il contrasto della pandemia.

I pediatri raccomandano alle famiglie di tenere viva la comunicazione con il medico dei propri figli per capire come e in che modo procedere per la vaccinazione.

lungo i 5 piani affiancata a Salita della Noce, porterà all'interno del park, mentre l'uscita veicolare dal parcheggio sarà attraverso un tunnel interrato su viale Benedetto XVI dopo l'incrocio con via de Toni. L'accessibilità veicolare al parcheggio è concepita per essere sempre separata dai flussi di bus, taxi, mezzi di servizio ospedaliero, con una valenza logistica efficiente dal punto di vista della sostenibilità ambientale.

Sono previste due uscite pedonali entrambe servite da ascensori. La rotatoria centrale della piazza è progettata a servizio del transito e della sosta dei mezzi pubblici e dei taxi.

I parcheggi sotterranei, disposti a corona, saranno illuminati da un grande pozzo centrale al centro della futura piazza, in cui verrà collocata al centro un'aiuola e saranno sistemati arredi urbani, piante, alberature ad alto fusto. È prevista una riorganizzazione dei flussi veicolari della piazza di ingresso e di uscita all'area ospedaliera.

«Quando abbiamo raccolto il testimone dalla precedente amministrazione - dichiara il sindaco di Genova Marco Bucci - il buco di San Martino rappresentava una situazione complessa, un cantiere in abbandono da anni, un pessimo biglietto da visita per l'ospedale di San Martino e per la città. Siamo riusciti a far ripartire il cantiere dopo nove anni di inattività e adesso, dopo due anni di cantiere rallentati a causa del Covid, siamo nella fase finale». «Quest'opera è la dimostrazione che quando si lavora in squadra, tra pubblico e privato, con determinazione e concretezza si arriva all'obiettivo nei modi e nei tempi giusti superando ogni difficoltà», aggiunge l'assessore ai lavori Pubblici Pietro Piciocchi insieme con Francesco Vesco, presidente del Municipio Medio Levante secondo il quale «la conclusione di quest'opera era molto attesa dai residenti del Municipio e dai genovesi tutti». Salvatore Giuffrida, direttore generale del ricorda che «all'interno del Policlinico sarà sempre attivo un continuo servizio di trasporto pubblico gratuito, che consente di raggiungere tutti i padiglioni del complesso ospedaliero». **RG**

RIVOLUZIONE NELLA CURA

Scoperto al Gaslini farmaco innovativo contro l'artrite idiopatica

■ I ricercatori del Gaslini hanno scoperto che il farmaco biologico innovativo, denominato tofacitinib, agisce sulle cellule del sistema immunitario inibendo il rilascio di molecole che stimolano l'infiammazione. Lo studio internazionale, pubblicato sulla prestigiosa rivista scientifica The Lancet dimostra che il farmaco è efficace e sicuro per il trattamento dell'artrite idiopatica giovanile, una malattia autoimmune cronica di origine sconosciuta che colpisce i bambini ed esordisce spesso ad un'età molto precoce. Rappresenta una delle cause più importanti di disabilità acquisita in età pediatrica. Si stima che circa 60.000 bambini in Europa siano affetti questa malattia. Lo studio, coordinato dal dott. Nicola Ruperto, pediatra e ricercatore del Gaslini, ha coinvolto 225 piccoli pazienti da 64 ospedali pediatrici in 20 Paesi organizzati in due reti internazionali di ricerca. Grazie a questo studio, il tofacitinib è stato approvato sia dall'Agenzia Europea del Farmaco (EMA) sia dalla Food and Drug Administration (FDA) negli Stati Uniti per il trattamento dell'artrite idiopatica giovanile poliarticolare e dell'artrite psoriasica giovanile. Possono essere trattati bambini di età pari o superiore a due anni che hanno risposto in modo inadeguato a precedenti terapie con farmaci antireumatici. «L'articolo è stato giudicato da Lancet tanto rilevante da meritare l'editoriale di commento, mirato a rimarcare la portata rivoluzionaria della disponibilità prima terapia biologica orale per la cura dell'artrite idiopatica giovanile» sottolinea il direttore scientifico dell'Istituto Gaslini professor Angelo Ravelli.

SOCIETÀ ITALIANA DI ALCOLOGIA

Testino riconfermato presidente della Sia



Il genovese Gianni Testino, direttore del Centro di Patologia delle dipendenze ed Epatologia della Asl3 presso il San Martino e direttore del centro alcolico regionale è stato riconfermato presidente Nazionale della Società Italiana di Alcolologia, società inserita nell'elenco del Ministero della Salute per produrre raccomandazioni e linee guida. Un risultato importante che conferma il lavoro svolto da Testino nel primo mandato, con la produzione di rilevanti raccomandazioni scientifiche pubblicate sul sito della società italiana di alcolologia.it. Le raccomandazioni scientifiche riguardano soprattutto il settore epatologico in quanto il consumo alcolico è la prima causa di trapianto di fegato. Inoltre, con la direzione di Testino, la Sia ha sviluppato un'intensa integrazione con le associazioni e le famiglie sul percorso dei caregiver.

MEDICI DI BORDO

Premio Assarmatori a Isabella De Martini



La professoressa Isabella Susy De Martini, neuropsichiatra ed ex europarlamentare, è stata insignita del prestigioso premio «Assarmatori 2021», conferito-le quale rappresentante di tutti i medici di bordo che, specialmente durante la pandemia hanno saputo affrontare il periodo dell'emergenza con competenza e preparazione. La professoressa De Martini, infatti, durante il primo periodo della pandemia era imbarcata come medico di bordo su una nave da crociera impegnata nel giro del mondo e ha saputo condurre a termine il viaggio, sebbene anticipatamente, senza che alcun passeggero venisse infettato. «La nave è uno stato a sé - commenta De Martini - dove non ci si può permettere di sottovalutare i rischi: grazie alle procedure attivate e rese protocollo, oggi una nave è più sicura di un autobus per viaggiare ovunque».

RAPPORTO LEGACOOP

Un ligure su cinque a rischio povertà

Un ligure su cinque è povero secondo il «Rapporto sulla povertà e le disuguaglianze in Liguria» redatto da Legacoop Liguria. «In Liguria è ormai strutturale una condizione di impoverimento - osservano il presidente di Legacoop Liguria e il presidente di Legacoopsociali Liguria, Mattia Rossi e Alessandro Frega - che riguarda una parte consistente della popolazione, trasversale per età, residenza e ceto». Un ligure su 20, inoltre, è incapace di sostenere spese per mangiare carne regolarmente, o affrontare imprevisti».

REGIONE LIGURIA
DIREZIONE CENTRALE ORGANIZZAZIONE
SETTORE STAZIONE UNICA APPALTANTE REGIONALE
AVVISO DI GARA PER ESTRATTO - La Regione Liguria - con decreto n. 6735 del 04/11/2021 ha indetto la procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed ha per oggetto la fornitura di "Sistemi di radioprotezione" occorrenti alle A.A.S.S.L.L., E.E.O.O. e I.R.C.C.S. della Regione Liguria per un periodo di 24 mesi con opzione di proroga per ulteriori 12 mesi, per un importo totale triennale stimato (comprensivo del quinto d'obbligo) di € 1.311.066,24 (IVA esclusa). Le offerte per la gara dovranno pervenire entro le ore 17:00 del 29/11/2021 tramite la piattaforma telematica SinTel. Apertura (documentazione amministrativa): 01/12/2021 ore 11.00h bando integrale della gara è stato spedito in data 18/10/2021 alla G.U.U.E. Il Disciplinare di gara ed i relativi allegati sono rintracciabili sul sito internet all'indirizzo www.acquistiliguria.it, sezione gare e sulla piattaforma telematica SinTel. Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti trasmettere mediante "Comunicazioni della procedura" sulla piattaforma telematica di e-procurement SinTel.
IL DIRIGENTE S.U.A.R. LUIGI MORENO COSTA

REGIONE LIGURIA
AVVISO DI GARA PER ESTRATTO
Stazione Unica Appaltante Regionale della Regione Liguria - con decreto n. 6735 del 04/11/2021 ha indetto la procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed ha per oggetto la fornitura di urgente di sistemi per test molecolari POCT monotesi/monopaziente per Sars-CoV-2 occorrenti agli Enti Sanitari della Regione Liguria per un periodo di dodici mesi (con opzione di proroga contrattuale per ulteriori dodici mesi). Lotti: 1. Numero gara: 8334009. Le offerte per la gara dovranno pervenire entro le ore 17:00 del giorno 19/11/2021 tramite la piattaforma telematica SinTel. Il bando integrale della gara è stato spedito in data 03/11/2021 alla G.U.U.E. Il Disciplinare di gara ed i relativi allegati sono rintracciabili sul sito internet all'indirizzo www.acquistiliguria.it, sezione gare e sulla piattaforma telematica SinTel. Per ulteriori informazioni e/o chiarimenti trasmettere mediante "Comunicazioni della procedura" sulla piattaforma telematica di e-procurement SinTel.
IL DIRIGENTE DEL SETTORE SUAR DOTT. GIORGIO SACCO

REGIONE LIGURIA - S.U.A.R.
AVVISO DI RETTIFICA PER ESTRATTO - Con il presente avviso si comunica che si è proceduto alla rettifica del bando di gara, pubblicato sulla G.U. n. 122 del 20/10/2021, nonché della relativa documentazione di gara attinente la Procedura aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016 per la fornitura di materiale di Radiologia Interventistica, occorrente agli Enti sanitari della Regione Liguria - N. gara 8248504. La data di termine per la presentazione delle offerte è stata posticipata dalle ore 14:00 del 28/10/2021 alle ore 14:00 del 12/11/2021 e la data della seduta pubblica di apertura della documentazione amministrativa dalle ore 10:00 del 05/11/2021 alle ore 10:00 del 16/11/2021. Il bando relativo alle modifiche è stato spedito alla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea il 28/10/2021. Per scaricare la documentazione di gara consultare il sito: www.acquistiliguria.it e www.ariaspia.it
IL DIRIGENTE DEL SETTORE S.U.A.R. DOTT. GIORGIO SACCO

REGIONE LIGURIA - S.U.A.R.
Avviso di rettifica per estratto
Con il presente avviso si comunica che si è proceduto alla rettifica del bando di gara, pubblicato sulla G.U. n. 107 del 15/09/2021, nonché della relativa documentazione di gara attinente la procedura aperta ex art. 60 D.Lgs. 50/2016 per la fornitura di urologia (seconda edizione), occorrente agli enti sanitari della regione Liguria e Valle D'Aosta - N. gara 8269228. La data di termine per la presentazione delle offerte è stata posticipata dalle ore 14:00 del 05/11/2021 alle ore 14:00 del 19/11/2021 e la data della seduta pubblica di apertura della documentazione amministrativa dalle ore 11:00 del 05/11/2021 alle ore 10:00 del 23/11/2021. Il bando relativo alle modifiche è stato spedito alla Gazzetta Ufficiale della comunità Europea il 04/11/2021. Per scaricare la documentazione di gara consultare il sito: www.acquistiliguria.it e www.ariaspia.it
Il Dirigente del settore S.U.A.R. Dott. Giorgio Sacco

C'è una confettura Agrimontana per ogni voglia di natura.



Offrire il meglio del naturale, offrire la natura stessa e permettere ad ognuno di assaporarla e innamorarsene. Da oltre 40 anni Agrimontana custodisce dolcemente i frutti della natura, ricorrendo alle proprie abilità artigianali con il giusto supporto di ricerca e tecnologia per garantire la qualità del prodotto etichettato.



www.agrimontana.it    Agrimontana