

EFFETTO EUROVISION

IL TURISMO RIPARTE DAI GRANDI EVENTI

L'analisi di Giuseppe Carlevaris, presidente di VisitPiemonte: «Flussi in crescita in tutta la Regione già negli scorsi fine settimana, fiducia nel boom di maggio e negli arrivi dell'estate»

ULTIMO GIORNO AI PARCHI DI NERVI

Euroflora chiude festeggiando le mamme



Tutto pronto ai Parchi e ai Musei di Nervi per la giornata finale di Euroflora 2022, oggi Azalee bianche, rosa e arancioni, margherite sbocciate nei prati e un roseto in piena fioritura, hanno reso in questi giorni di clima un po' british l'esposizione ancora più scintillante e colorata, un arrivederci speciale mentre gli addetti ai lavori fantasticano già sulla prossima edizione. Per la Festa della mamma, a tutte le donne, oggi dopo le 12.30, sarà riservato un biglietto speciale a 10 euro

■ La prossima settimana, con l'avvio a Torino dell'Eurovision Song Contest 2022 si apre la stagione dei grandi eventi che porteranno in tutto il Piemonte (e non solo nel capoluogo) un flusso di turisti provenienti da ogni parte del mondo. Una vetrina che, proprio dopo la tragica stagione della pandemia, la

Regione e la sua società di promozione turistica VisitPiemonte hanno deciso di sfruttare mettendo in campo iniziative ed eventi per valorizzare le eccellenze del territorio.

Salvatore Ardini a pagina 5

RISTRUTTURAZIONI IN PIEMONTE

Proroga del superbonus 110, quasi diecimila asseverazioni



■ Se ne è parlato per molto ma oggi arriva la conferma della proroga di tre mesi, dal 30 giugno al 30 settembre 2022, per raggiungere il 30% dei lavori eseguiti nelle unifamiliari. La novità è contenuta nel nuovo Decreto Aiuti da 14 miliardi varato dal Governo e che contiene diversi altri provvedimenti per le imprese tra cui il rafforzamento dei crediti d'imposta in favore delle imprese per energia elettrica e gas, un credito d'imposta per gli autotrasportatori, la semplificazione dei procedimenti relativi alla realizzazione dei impianti per energie alternative e un fondo di 200 milioni di euro per il 2022 per l'erogazione di contributi a fondo perduto in favore delle imprese che abbiano perduto fatturato a causa della contrazione della domanda a seguito della crisi ucraina.

Bozzalla a pagina 3

Editoriale

Più luce sugli italiani nei gulag vittime del «mito» dell'Urss

di Aldo A. Mola

FARI INTERMITTENTI?

Il dissidente russo Aleksej Navalny fa sapere che verrà presto trasferito nella «colonia di massima sicurezza di Melenkhovo, dove ai detenuti vengono strappate le unghie». Condannato il 22 marzo a nove anni di carcere, rischia di finire risucchiato nel buio di una detenzione fuori controllo. È uno dei tanti effetti collaterali del conflitto in corso tra la Federazione russa e l'Ucraina. Mentre esaspera schieramenti su posizioni ideologiche, esso distrae dalla riflessione fondata sull'informazione da anni disponibile circa le sistematiche violazioni di elementari libertà civili all'interno della Federazione, come anche altrove. I «fari» si accendono e si spengono secondo le dita che pigiano sugli interruttori. (...)

segue a pagina 6

SANITÀ

Robotica e passione per curare il cancro

Bottino a pagina 8

AIUTO AI PIÙ DEBOLI

Il maggiordomo continua a servire i quartieri

Servizio a pagina 10

MOSTRE

Alla Fondazione Ferrero l'omaggio a Soffiantino

Bottino a pagina 10

BOLLETTE

In arrivo per i torinesi il bonus teleriscaldamento

Partirà nei prossimi giorni il Bonus Teleriscaldamento 2022, uno sconto sulla bolletta riconosciuto da IREN per la stagione termica in corso, per dare un sostegno concreto alle famiglie economicamente svantaggiate a causa dell'eccezionale aumento subito dal costo del gas nel 2022. La misura sarà a totale carico di IREN ed è stata sviluppata in collaborazione con le amministrazioni comunali delle città servite dal teleriscaldamento e le principali associazioni degli amministratori di condominio e dei consumatori. Il bonus è stato messo in campo per sopperire all'esclusione del teleriscaldamento dalle agevolazioni governative, rivolte in modo esclusivo ai rincari dei costi di energia elettrica e gas naturale, nonostante i significativi benefici ambientali che il teleriscaldamento genera in termini di riduzione delle emissioni rispetto alle caldaie tradizionali. L'agevolazione andrà ad integrare le misure già avviate dal Gruppo Iren a fronte degli aumenti delle bollette di luce e gas a supporto dei propri clienti. L'iniziativa prenderà il via nei prossimi giorni sia a Torino che nei comuni della cintura torinese in cui Iren è presente con la rete di teleriscaldamento.

TORINO

Il Polo del '900 rende omaggio a Ezio Bosso

Servizio a pagina 4

CUNEO

A Frabosa il «Festival dei formaggi» montani

Servizio a pagina 7

SANITÀ

Giornata del tumore ovarico: tempestività e test genetico

■ In Liguria, ogni anno, circa 130 donne si ammalano di tumore ovarico e circa 500 sono in cura ad oggi per questa malattia. Si celebra oggi come ogni anno la Giornata mondiale sul Tumore ovarico, istituita dalla World Ovarian Cancer Coalition, la coalizione che riunisce associazioni di pazienti e di specialisti, da tutto il mondo. Il tumore dell'ovaio è considerato ancora oggi uno delle neoplasie ginecologiche più gravi per la sua aggressività biologica e per la difficoltà di formulare tempestivamente una diagnosi in fase precoce. In Liguria, ogni anno, circa 130 donne si ammalano di tumore ovarico e circa 500 sono in cura, ad oggi, per questa malattia. «Informazione e diagnosi tempestiva sono le parole chiave per cambiare la storia evolutiva della malattia (...)

segue a pagina 8

LOTTA ALLA CRIMINALITÀ

Celati dietro le mascherine rapinavano negozi, due uomini in manette

■ Indossavano mascherine chirurgiche, guanti e occhiali da sole. A vederli parevano due ligi osservatori delle rigide norme sanitarie, invece si rivelavano zelanti rapinatori di negozi. Questo era il modus operandi di due uomini ora arrestati dalla Polizia di Stato con l'accusa di rapina e furto aggravato in concorso. L'attività di indagine, iniziata nel febbraio di quest'anno e condotta dal Commissariato di P.S. «Barriera Nizza» e della Squadra Mobile, è stata svolta anche attraverso una approfondita analisi dei profili social dei sospettati oltre che dei sistemi di videosorveglianza presenti nei negozi colpiti. Sarebbero ben undici le rapine da attribuire ai due soggetti, interessati soprattutto a negozi alimentari e farmacie. Approfittando dei sistemi di sicurezza che proteggevano loro i connotati, i ladri minacciavano con lunghi coltelli i dipendenti, che si trovavano così costretti a consegnare loro l'incasso della giornata.

SAVIGLIANO

Speciale Quintessenza

Servizi da pagina 11 a pagina 15

RICHIEDI IL CASHBACK SUL PEDAGGIO.
DA 15 MINUTI DI RITARDO PER LAVORI SULLA RETE DI AUTOSTRADE PER L'ITALIA.

Scarica l'app
FREETO

Recupero Ratei, Reversibilità, Pratiche pensionistiche.

GRATUITI



E non solo: direttamente nelle sedi di Giubileo sono a disposizione i migliori esperti e consulenti nelle successioni, nelle pratiche notarili legali e bancarie, con notaio e avvocati presenti in sede.



GIUBILEO
AL SERVIZIO DEI CITTADINI

Alberto Bozzalla

■ Se ne è parlato per molto ma oggi arriva la conferma della proroga di tre mesi, dal 30 giugno al 30 settembre 2022, per raggiungere il 30% dei lavori eseguiti nelle unifamiliari. La novità è contenuta nel nuovo Decreto Aiuti da 14 miliardi varato dal Governo e che contiene diversi altri provvedimenti per le imprese tra cui il rafforzamento dei crediti d'imposta in favore delle imprese per energia elettrica e gas, un credito d'imposta per gli autotrasportatori, la semplificazione dei procedimenti relativi alla realizzazione dei impianti per energie alternative e un fondo di 200 milioni di euro per il 2022 per l'erogazione di contributi a fondo perduto in favore delle imprese che abbiano perduto fatturato a causa dalla contrazione della domanda a seguito della crisi ucraina.

Per i lavoratori, anche autonomi, arriva anche un assegno una tantum di 200 euro che sarà disponibile anche per i pensionati con reddito inferiore a 35.000 euro per contribuire alle difficoltà connesse al caro prezzi.

«Riconosciamo lo sforzo del Governo che ha messo sul piatto 14 miliardi di euro. In particolare apprezziamo la boccata d'os-

BONUS RISTRUTTURAZIONI

Proroga del superbonus 110, quasi diecimila asseverazioni

Con il Decreto Aiuti il bonus è prorogato per tre mesi ma sarà necessario aver raggiunto il 30% dei lavori



sigeno per le nostre imprese edili -commenta Chiara Ferraris, Referente edilizia di Confartigianato Torino- ma le modifiche ottenute sono il minimo sindacale e soprattutto mancano i correttivi attesi in materia di trasferimenti dei bonus fiscali: 4° cessione del credito per le banche e suo frazionamento».

Materie prime costose e introvabili, carenza di manodopera stanno rendendo in molti casi difficile rispettare l'obbligo di raggiungere almeno il 30% dei lavori messi in preventivo alla data del 30 giugno 2022, limite che riguarda solo le villette. L'indice di utilizzo del superbonus in Piemonte è di 4,94 asseverazioni ogni 1.000 famiglie - mentre la

media nazionale è 5,31 - grazie alle 9.906 asseverazioni, ovvero il 7,1% del totale nazionale e 1 miliardo e 698 milioni di euro di investimenti, parti al 7% del totale Italia.

«Bene quindi - conclude Ferraris - il nuovo decreto di aiuti economici da circa 14 miliardi che interviene in diversi ambiti, tutti importanti. Ci attendiamo però che il Governo sciolga le riserve anche sui correttivi in materia di trasferimenti dei bonus fiscali. Nelle ultime settimane, infatti, quasi tutti i principali istituti di credito italiani hanno rallentato o bloccato l'acquisto di nuovi crediti fiscali, a causa del raggiungimento della soglia di capienza fiscale. Il mercato di cessioni e sconti fiscali, infatti, vale ormai oltre 40 miliardi ed è difficilmente gestibile senza nuove valvole di sfogo, serve semplificare per gli Istituti bancari la quarta cessione e ripristinare le cessioni frazionate darebbe un aiuto concreto ad imprese e cittadini».

Il decreto Aiuti prevede una novità che renderà più semplice raggiungere la percentuale minima di lavori: nel calcolo del SAL del 30% rientrerà l'intervento complessivo, e quindi anche lavori diversi da quelli inclusi nel superbonus 110%.

IMAM CONDANNATO PER MALTRATTAMENTI

Torino, Fdl chiede l'espulsione dell'Imam

Montaruli contro Lamorgese: venga attuato il provvedimento per l'Imam condannato

■ Non si placano le polemiche sull'Imam torinese, condannato a due anni e tre mesi, che ha costretto per anni la moglie a seguire i dogmi inflessibili della religione. La donna infatti doveva indossare sempre il velo, non poteva vestirsi come desiderava, non poteva uscire da sola ed era costretta a mangiare in una stanza separata dagli uomini. Oggi interviene ancora sul caso il deputato torinese Augusta Montaruli di Fratelli d'Italia che si rivolge direttamente al Ministro Lamorgese: «Il Ministro ha espulso l'Imam torinese condannato in primo grado per maltrattamenti nei confronti della moglie? In caso negativo chiediamo che il provvedimento venga emanato immediatamente. Ai sensi dell'art 18bis, quarto comma, del testo unico sull'immigrazione infatti nei confronti dello straniero condannato anche in maniera non definitiva per un reato di violenza domestica può essere disposta la misura dell'espulsione». La ri-

chiesta è chiara, secondo norma di legge il ministro potrebbe allontanare dalla comunità con l'espulsione l'Imam in quanto soggetto pericoloso. È evidente che il caso torinese rientra in questa fattispecie e sussistono esigenze di tutela della sicurezza pubblica tanto più che il caso riguarda una figura che si vanta di essere guida spirituale della comunità musulmana. Non solo non si può ammettere che nel territorio italiano trovi spazio chi con la scusa della religione maltratta le donne, ma è pericoloso che tali soggetti possano nel territorio italiano fare pure proselitismo» continua il Deputato di Fratelli d'Italia, impegnato proprio l'altro ieri in un corteo nel quartiere torinese di Barriera di Milano per denunciare le continue situazioni di criminalità e violenza. Augusta Montaruli conclude con un appello: «se alla proposta di legge Ascari nata dopo il caso Saman, fosse stato inserito il nostro emendamento



L'imam condannato a due anni e tre mesi dal Tribunale di Torino

alla Camera non saremmo nell'ambito della discrezionalità ma della certezza: il soggetto in questione non sarebbe più in Italia a lasciare interviste e prediche ma soprattutto

avremmo la garanzia che la vittima non corra più il rischio di incontrare tale personaggio subendone il peso».

Raffaele Bonsi

SAGAT S.p.A.
ESTRATTO AVVISO DI GARA
SAGAT S.p.A. – Società Azionaria Gestione Aeroporto Torino – strada San Maurizio, 12 - 10072 Caselle Torinese (TO) comunica che è stato pubblicato sul sito internet www.aeroportoditorino.it l'Avviso di Gara ad oggetto: SERVIZI DI SICUREZZA E FACILITATORE PRESSO L'AEROPORTO DI TORINO – CIG: 9204476DDF. Termine di presentazione delle offerte: ore 14:00 del 30/05/2022.
ANDREA ANDORNO - AMMINISTRATORE DELEGATO

REGIONE PIEMONTE AZIENDA SANITARIA T04
AVVISO DI AGGIUDICAZIONE DI APPALTO GARA N. 8335899
E' stata affidata la gara a procedura aperta per l'affidamento del servizio di assistenza medica da destinare ad attività presso le sedi delle SS.CC. Pediatria dell'ASL T04 in esito ad aggiudicazione di gara d'appalto a procedura aperta ai sensi dell'art. 95 comma 2 del D.Lgs n.50/2016 e ss.mm.11. Valore finale dell'appalto: € 2.097.120,00 oneri fiscali esclusi – Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa – Delibera di aggiudicazione n. 243 del 22/03/2022 consultabile sul sito www.aslto4.piemonte.it. Per eventuali comunicazioni tel. 011/9217420 e-mail: acomoglio@aslto4.piemonte.it. Data di spedizione del presente avviso all'Ufficio Pubblicazioni Ufficiali dell'Unione Europea: 26/04/2022.
IL DIRIGENTE S.C. ACQUISIZIONE E GESTIONE LOGISTICA BENI E SERVIZI - DOTT.SSA ALESSANDRA COMOGGIO

Impresa e tecnologia

Gruppo Msc, inaugurato il centro high tech al Lingotto

Tre piani di uffici, quasi novemila metri quadrati e centinaia di giovani dipendenti: in breve questa è la nuova sede di MSC Technology, divisione tecnologica del gruppo MSC nella parte movimentazioni merci. La nuova realtà è stata inaugurata ieri alla presenza del CEO di Mediterranean Shipping Company Soren Toft e dell'AD di MSC Technology Italia Roberto Musumeci assieme all'Assessore allo Sviluppo Economico della Regione Piemonte Andrea Tronzano ed alla presenza di altre Istituzioni nazionali e locali. Il nuovo centro high tech del gruppo MSC, società leader mondiale nel settore della logistica e dello shipping, occupa oggi tre piani del Palazzo del Lingotto, struttura di notevole importanza storica ed architettonica, progettata per la Fiat nel 1915 dagli ingegneri Trucco e Bonadè Bottino. Essa ospita già 250 dipendenti, di cui 70 appena assunti grazie ad una campagna di reclutamento che punta a portare a Torino almeno altri 400 nuovi collaboratori entro la fine del 2023. A questi si aggiungono 40 giovani che hanno intrapreso uno stage od un percorso di formazione per affiancare manager ed esperti e iniziare così la loro carriera nel mondo dell'IT e delle tecnologie all'avanguardia per la logistica e la sicurezza. La maggior parte dei ragazzi provengono dall'ITS Piemonte, la scuola biennale post diploma di alta specializzazione nonché da Università e Enti di formazione a livello nazionale e regionale. I progetti di sviluppo di MSC Technology prevedono infatti una forte collaborazione con il Politecnico di Torino e la Facoltà di Informatica, oltre che con le scuole di secondo grado, ITS e gli enti formativi del territorio per attirare, trattenere e far crescere le professionalità e i giovani talenti che si formano a Torino ed in Piemonte. MSC Technology è altresì ancora alla ricerca di nuove figure professionali per lo sviluppo di software, business intelligence, infrastrutture (reti e sistemi) e CRM che qui troveranno la loro "casa", in un contesto internazionale e che prevede possibilità di crescita e opportunità di formazione di altissimo livello. «La cultura d'impresa è la cifra identitaria di Torino - dichiara Andrea Tronzano, Assessore allo Sviluppo Economico della Regione - Qui gli imprenditori saranno sempre i benvenuti, a maggior ragione coloro che assumono i nostri giovani ed i nostri talenti che grazie all'intuizione di Msc Technology non lasceranno la nostra regione per trovare soluzioni lavorative che li portino lontano».

BANDO DI GARA
Affidamento dei servizi di trattamento rifiuti con trasporto agli impianti di destino.
SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE - ConSer V.C.O. S.p.A., Via Olanda, 55 - 28922 Verbania (VB), tel. 0323518705, mail garecontratti@conservco.it, mail PEC conservco.rup@lvcert.it, indirizzo internet www.conservco.it.
SEZIONE II: OGGETTO - Affidamento dei servizi di trattamento finalizzato al recupero con trasporto agli impianti di destino. **Lotti:** Sl. **Valore dell'appalto:** LOTTO 1 - E.E.R. 20.01.08 (rifiuti biodegradabili di cucine e mense) € 3.471.000,00 di cui a base di gara € 1.360.500,00 e opzioni € 2.110.500,00 - CIG 9192714393 CPV Principale 90514000-3 CPV Secondario 90512000-9. LOTTO 2 - E.E.R. 20.03.07 (rifiuti ingombranti) € 2.499.000,00 di cui a base di gara € 978.500,00 e opzioni € 1.520.500,00 - CIG 9192725CA4 CPV Principale 90514000-3 CPV Secondario 90512000-9; Varianti: NO. **Durata dell'appalto:** 12 mesi.
SEZIONE III: INFORMAZIONI GIURIDICHE, ECONOMICHE, FINANZIARIE E TECNICHE - Cauzioni e garanzie richieste: da bando di gara. Condizioni di partecipazione, capacità economica finanziaria: da bando e disciplinare di gara.
SEZIONE IV: PROCEDURA APERTA - Aggiudicazione: Prezzo più basso - ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016. **Informazioni:** Documentazione di gara scaricabile gratuitamente sulla piattaforma telematica al seguente link <https://garetelematiche.conservco.it/444>. **Termine ricezione offerte:** Entro il 11/05/2022 ore 18:00. **Lingua:** Italiano. **Validità offerta:** 180 gg. **Apertura offerta:** Seduta pubblica, c/o ufficio gare, via Unità d'Italia n. 17, Villadossola, il 12/05/2022 ore 14:30. Ammessi legali rappresentanti o delegati.
SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI - Si rimanda a documentazione di gara. Responsabile Unico del Procedimento: Arch. Rosanna Capella. **Data spedizione del presente bando:** 22/04/2022
il Direttore ing. Alberto Colombo

il Giornale
del Piemonte e della Liguria
IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. DI QUINDO N° 655 DEL 29-05-2015
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
PARTICIPAZIONI A LUTTO	Euro 2,00 a parola

TANTI GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA

Torino rende omaggio al maestro Ezio Bosso

Il Polo del '900 apre al pubblico gratuitamente l'archivio del grande compositore

■ A due anni dalla scomparsa del Maestro Ezio Bosso, avvenuta il 14 maggio 2020, per la prima volta la città di Torino rende omaggio al grande artista italiano dalla fama internazionale con un programma di appuntamenti dal 14 al 16 maggio al Polo del '900.

Al centro i materiali d'archivio raccolti dalla famiglia Bosso nelle principali abitazioni del compositore tra Londra, Bologna e Torino, oggi depositati presso l'Istituto piemontese Antonio Gramsci (ente partner del Polo) che per la prima volta vengono aperti al pubblico in un'anteprima ad accesso gratuito. Una selezione di documenti e oggetti intorno a "The 12th Room", una delle immagini più affascinanti che il Maestro ha lasciato, nonché suo primo album di piano solo, Disco D'oro nel 2016 e tour di maggior successo di musica classica con oltre 100.000 spettatori.

«Il fondo Ezio Bosso raccoglie uno straordinario materiale che racconta, non solo, del talento di Ezio Bosso come musicista ma anche del suo grande impegno civile e sociale - spiega Emiliano Paoletti, direttore del Polo del '900 -. Il nostro ruolo come Polo del '900 è permettere al più grande numero di persone di entrare a contatto con questo lascito che può essere d'ispirazione per tutti e soprattutto per i giovani con cui Ezio amava confrontarsi. Queste prime iniziative sono solo il punto di partenza di una progettualità più ampia che continueremo a sviluppare nei prossimi anni».



Il maestro Ezio Bosso, scomparso il 14 maggio 2020

Per ricordare Bosso e portare il suo pensiero tra i giovani, sempre il 14 maggio il Polo del '900 accoglie "Partecipazione in musica", progetto dell'Istituto Gramsci sostenuto dalla Fondazione Compagnia di San Paolo in collaborazione con Arci Torino che vede protagoniste varie associazioni giovanili (selezionate con una call aperta dal 2 al 10 maggio) per sviluppare iniziative e attività a partire dalla grande eredità artistica e umana del Maestro. Dalle 14.30 i giovani partecipanti saranno coinvolti in attività laboratoriali a partire da testimonianze di amici e collaboratori del Maestro come Caterina Seia,

vicino a Ezio soprattutto durante la residenza presso l'Opera Pia Giulia di Barolo, il violinista David Romano e Alessandra Abbado dell'Associazione Mozart14 attiva in ospedali e carceri.

«Abbiamo già cominciato il lavoro di ricognizione, riordino e valorizzazione dell'Archivio Ezio Bosso, di cui questa anteprima è il primo risultato tangibile che offriamo alla cittadinanza, a testimoniare la

sua visione della musica come strumento di emancipazione e partecipazione attiva e il ruolo che ha assunto come punto di riferimento e di più alta espressione del valore democratico della cultura - commenta Matteo D'Ambrosio, direttore Fondazione Istituto piemontese Antonio Gramsci -. È con questo obiettivo che abbiamo pensato il progetto "Partecipazione in musica" che parte proprio il 14 maggio con le associazioni giovanili chiamate a pensare e proporre progetti di inclusione e partecipazione».

Gli eventi nel ricordo del compositore continuano al Polo del '900, alle ore 18, con il musicista Francesco Mazzonetto, classe 1997, in un'esibizione al piano con musiche tratte da "The 12th Room". «Il 14 maggio sarà per noi sempre una giornata difficile poi-

ché ogni anno ci ricorda l'enorme vuoto che permane nella nostra famiglia - fanno sapere i parenti del Maestro scomparso nel 2020 -. Prendendo però spunto proprio dalle parole del nostro amato figlio, fratello e zio cerchiamo di rendere "un problema un'opportunità": è con grande gioia quindi che accogliamo questo inizio di lavori al Polo del '900 sull'Archivio e in particolar modo la giornata interamente dedicata ai giovani per un primo momento di condivisione, dialogo e progettazione con loro, a cui farà giusto seguito un concerto, che vedrà interpretare estratti di "The 12th Room" da Francesco Mazzonetto, giovane promessa del pianoforte, nonché amico di Ezio e della nostra famiglia. Perché l'unico modo per provare a colmare quel vuoto è mantenendo viva la sua musica ed il suo pensiero attraverso chi vorrà metterci le mani e le orecchie».

A Torino a omaggiare il grande musicista ci sarà anche la Filarmonica TRT con un concerto diretto dal maestro Michele Gamba al Teatro Regio di Torino con composizioni di Ezio Bosso e opere che il Maestro amava portare al pubblico nel suo grande impegno di divulgazione della musica classica (16 maggio ore 21).





Prossimamente



seguici sui social

telecupole 

telecupole piemonte 

www.telecupole.com







IN COMPAGNIA DI:

SONIA DE CASTELLI

PINO MILENR

LORIS GALLO

PIERO MONTANARO

TUTTI I MARTEDI IN DIRETTA

DALLE 20,30

ECONOMIA

Salvatore Ardini

■ La prossima settimana, con l'avvio a Torino dell'Eurovision Song Contest 2022 si apre la stagione dei grandi eventi che porteranno in tutto il Piemonte (e non solo nel capoluogo) un flusso di turisti provenienti da ogni parte del mondo. Una vetrina che, proprio dopo la tragica stagione della pandemia, la Regione ha deciso di sfruttare al meglio, mettendo in campo iniziative ed eventi collaterali dedicati a valorizzare le eccellenze del territorio. Ad occuparsi di questa promozione in particolare è VisitPiemonte, con il suo presidente Giuseppe Carlevaris.

Che cos'è VisitPiemonte?

«Si tratta di una società inhouse di Regione Piemonte e Unioncamere Piemonte che fa riferimento all'assessorato al turismo, all'agricoltura e più recentemente all'assessorato allo sport della Regione. Il nostro principale obiettivo è quello di promuovere il Piemonte dal punto di vista turistico ed enogastronomico. Per farlo a noi è affidato il compito di coordinare le attività promozionali delle sette Agenzie Turistiche Locali del Piemonte e i sedici consorzi turistici riconosciuti dalla Regione».

Quali sono le principali attività che l'ente svolge?

«Le nostre attività sono moltissime e ci vedono impegnati nella promozione del turismo verso la nostra Regione sia in Italia che all'estero. Operativamente VisitPiemonte è strutturato in una serie di dipartimenti divisi per competenze. Uno di questi è l'Osservatorio Turistico che si occupa di analizzare i flussi turistici, quindi gli arrivi e le partenze dalle nostre strutture ricettive. Oltre a raccogliere i dati l'Osservatorio li elabora e li mette a disposizione. Attraverso una serie di partnership inoltre l'Osservatorio analizza le tendenze di breve, medio e lungo periodo su arrivi e presenze e monitora il livello di gradimento e la reputazione di tutta l'offerta turistica piemontese, a partire dalle strutture ricettive passando per i servizi fino ai singoli luoghi di interesse».

Quali sono gli altri principali dipartimenti che compongono VisitPiemonte?

«Uno dei dipartimenti più importanti per noi è quello dedicato alla comunicazione ed alla promozione del territorio, vero e proprio fulcro dell'immagine che siamo in grado di dare del nostro turismo e per questo con un ruolo strategico. Abbiamo anche un altro dipartimento, che si occupa di progettazione: quest'anno il Piemonte è Regione Europea dello Sport e per questo, in collaborazione con l'assessorato allo Sport abbiamo messo in piedi una serie di iniziative che culminano con il lancio del nuovo portale PiemonteSport.org,

LA RIPRESA DEL SETTORE DOPO LA PANDEMIA

Il rilancio del turismo passa dai grandi eventi

L'analisi di Giuseppe Carlevaris, presidente VisitPiemonte: «Dopo due anni di Covid c'è grande voglia di viaggiare»

Giuseppe Carlevaris, presidente di VisitPiemonte



■ Classe 1957, l'imprenditore di Limone Piemonte Giuseppe Carlevaris è stato scelto nell'autunno del 2021 per guidare VisitPiemonte, la società in house della Regione e di Unioncamere Piemonte che si occupa della valorizzazione turistica e agroalimentare del territorio. Una scelta ricaduta sul nome di Carlevaris in virtù della vastissima esperienza nel settore: già numero uno del Conitours, il Consorzio Operatori Turistici della Provincia di Cuneo, nonché vicepresidente dell'Agenzia Turistica Locale del Cuneese, fino al 2017 è stato CEO ed amministratore del "Grand Palais Excelsior", hotel, residence, ristorante, bar & SPA di

Limone Piemonte. Dal 2002 è anche CEO e AD della società Professional Service Marketing & Consulting srl, à operante nel campo delle consulenze ed attività turistiche in Italia e all'estero. Un ruolo che Carlevaris unisce, dal 2017, a quelli di General Manager per la società 2KEYS Marketing srl, attiva nel settore della Ristorazione, congressuale e Centro Benessere e di CEO e AD della Cori Società semplice, attiva nella gestione di immobili e attività commerciali, turistiche e del settore benessere. Dal 2020 Carlevaris è anche Membro della Commissione Ospitalità Italiana Cuneo presso la Camera di Commercio di Cuneo.

piattaforma di riferimento per tutti gli eventi sportivi organizzati quest'anno sul nostro territorio. Crediamo fermamente infatti che lo sport sia un veicolo fondamentale per l'attrazione di turisti provenienti sia dall'interno della Regione ma soprattutto da tutta Italia e da tutta Europa. Un altro dipartimento che compone VisitPiemonte è quello che si occupa di progetti europei, con l'obiettivo di reperire risorse e finanziamenti in arrivo dall'Unione Europea. Per farlo operiamo in stretta collaborazione con partner transregionali (Val d'Aosta, Liguria e Lombardia su tutti) e transnazionali (principalmente Francia e Svizzera). Questo è molto importante perché crediamo che il nostro Piemonte abbia ulteriori chance di crescita e sviluppo se è in grado di collaborare con diversi partner:

la Liguria, ad esempio, è la porta che la nostra Regione ha sul Mediterraneo e sulla Costa Azzurra. Puntiamo molto inoltre, in sinergia con i Consorzi e con le Atl, sullo sviluppo dell'outdoor: trekking ma non solo, con le bike che stanno dando numerose soddisfazioni ed hanno ancora margini notevoli di crescita per il futuro. Un'altra eccellenza che ci viene riconosciuta da tutto il mondo poi è quella dell'enogastronomia: in Piemonte sono diverse le aree che fanno da traino per questo settore, come le Langhe, il Monferrato, il Roero ed il Cuneese. Ma su questo tema anche tutto il resto del territorio ha delle notevoli carte da giocare».

Il turismo in Piemonte così come nel resto d'Italia ha subito un tragico stop a causa della pandemia. Quali sono i numeri

oggi che la ripresa è in atto?

«Settimanalmente monitoriamo le prenotazioni che vengono effettuate dai turisti attraverso i canali Ota (online travel agency) e stiamo osservando a breve e medio termine una notevole ripresa sia per quanto riguarda maggio, sulla spinta dei grandi eventi concatenati che vedranno Torino protagonista di un imponente flusso di visitatori da tutto il mondo. Al di là degli eventi, tuttavia, il trend è in crescita e stiamo assistendo ad una ripresa soprattutto del mercato nazionale di prossimità. Questo sicuramente perché l'estero si sta riprendendo con minore reattività, ma ciò dimostra anche che abbiamo operato molto bene sull'incremento della qualità dei servizi. Il nostro è un mercato maturo, che quindi va costantemente stimolato

attraverso nuovi servizi e nuove iniziative. Il turista che ha già visitato il Piemonte, infatti, si aspetta una crescita costante avere motivi di fidelizzazione. Per quanto riguarda il mercato estero ci aspettiamo comunque dei buoni movimenti a partire da giugno e per tutta l'estate, con un'esplosione autunnale in crescita».

Ad aprire la stagione dei grandi eventi a Torino la prossima settimana ci sarà l'Eurovision Song Contest. In che modo questa manifestazione così importante influirà sul turismo verso il Piemonte?

«Eurovision è uno degli eventi più importanti in assoluto, venendo trasmesso in 40 paesi europei. A Torino sono già arrivate le delegazioni dei paesi partecipanti, gli artisti ed oltre 500 giornalisti accreditati, numeri che fan-

no prevedere come l'impatto della manifestazione sarà notevolissimo. Come Regione e VisitPiemonte ci siamo dotati di uno strumento di comunicazione autonomo: fino al termine dell'Eurovision è attivo il media center "Casa Italia" a Palazzo Madama ed un altro grande media center al PalaOlimpico. All'interno del Parco del Valentino invece è in costruzione l'Eurovillage, che ospiterà ogni sera eventi musicali e presentazioni. Per ciò che più strettamente riguarda la promozione turistica del nostro territorio, invece, ogni giorno a Palazzo Madama le Agenzie Turistiche Locali che coordiniamo avranno la possibilità per un'ora e mezza di presentare le eccellenze del territorio ai giornalisti. E un momento di promozione fondamentale per il territorio, nei confronti del quale c'è un forte interesse. Le occasioni per mettere in vetrina il nostro Piemonte e per sfruttare i flussi in arrivo a Torino ed in tutta la Regione ci sono tutte: dopo l'Eurovision sarà il turno del Salone Internazionale del Libro, che poi lascerà spazio al Festival dell'Economia, al Salone del Gusto e ad Alba a settembre il Wine Forum dell'Onu che sarà preceduto da tutta una serie di eventi promozionali che copriranno l'intero territorio regionale in modo da coinvolgere tutto il Piemonte in ciò che succede ad Alba. La stagione dei grandi eventi poi si chiuderà in autunno con la seconda edizione torinese delle Atp Finals di tennis, un evento sportivo di rilevanza mondiale a cui parteciperanno gli otto atleti più forti del pianeta. Sfruttando questi grandi eventi capaci di creare attrattiva la nostra idea è proprio quella di promuovere e far sbocciare il turismo su tutto il territorio piemontese.

Gli obiettivi sono molto ambiziosi ma le prospettive per realizzarli ci sono tutte. La delicata situazione internazionale legata alla guerra in Ucraina rischia in qualche modo di incidere negativamente sul rilancio del settore turistico nell'estate 2022?

In questo momento analizzando i dati sulle prenotazioni non sembra che il settore abbia risentito tantissimo di questa situazione, se non per quanto riguarda ovviamente il mercato russo, che è stato quasi completamente azzerato. Dal punto di vista delle previsioni non direi tuttavia che c'è stata una grande flessione perché i visitatori da tutta Europa, dopo due anni di pandemia, hanno veramente voglia di ricominciare a viaggiare. Le prime conferme di questo le abbiamo avute nei week-end di Pasqua, del Primo Maggio e del 25 aprile, con quella che è stata a tutti gli effetti un'esplosione del turismo a Torino e in Piemonte.



l'Editoriale

segue dalla prima

(...) Ognuno è libero di valutare radici e condotte dei dissidenti e persino sospettarli di fungere da quinta colonna di ingerenze straniere all'interno dello Stato. Lo stesso vale, ben inteso, per chi diffonde informazioni considerate "sensibili" da chi ha il potere di farlo e quindi le segreta, sanzionando con pene durissime chi le fa filtrare. È una deriva allarmante dinnanzi alla quale occorre alzare le antenne. Mentre qualcuno in Italia invoca addirittura l'intervento del Copasir (Comitato parlamentare per la sicurezza) sul "caso" dell'intervista di Rete 4 a Sergej Lavrov, ministro degli Esteri russo, va ricordato che in Italia vennero velati capolavori d'arte un po' scollacciati per non turbare la pruriginosa sensibilità della massima autorità politico-religiosa dell'Iran, paese che pare sia apprezzato dal presidente del Copasir. Aggiungiamo il deplorabile silenzio che avvolge la sorte di Julian Assange, "colpevole" di aver propalato quanto era bene si sapesse su crimini di guerra perpetrati dagli Stati Uniti d'America, che ne hanno chiesto e recentemente ottenuto l'estradizione per infliggergli una condanna senza appello a centinaia di anni di carcere. Sulla realtà agghiacciante della libertà di informazione nella Federazione russa non vi è molto da aggiungere a quanto da decenni hanno scritto studiosi che uniscono la serietà della ricerca al coraggio di pubblicarne gli esiti. È il caso, per esempio, di Dario Fertilio, già giornalista al "Corriere della Sera", autore di saggi esemplari come *Il virus totalitario*: guida per riconoscere un nemico sempre in agguato (Rubbettino), *Eroi in fiamme*: Makuch e gli altri che sfidarono l'Urss (ed. Pagliai), firmato con Olena Ponomareva, e *La morte rossa*. Storie di italiani vittime del comunismo, edito da Marsilio, che ne pubblicò l'ultima notte dei fratelli Cervi, Premio Acqui Storia, bersagliato da squallide polemiche. Nulla di strano. Come osserva Marco Bresciani in *Diventare antifascisti*: incertezze, dilemmi, contraddizioni di fronte al fascismo, pubblicato da Giulia Albanese in *Il fascismo italiano*. Storia e interpretazioni (Carocci), la storiografia stenta a uscire dalla narrazione condizionata dalla mentalità da Comitato di Liberazione in Italia (1943-1945) e quindi dalla patente di indiscussa democraticità conferita al partito comunista italiano all'epoca capitanato da Ercoli (Palmiro Togliatti), da Gallo (Luigi Longo) e da Pietro Secchia. Il loro sodale Vittorio Vidali in veste di comandante del Quinto Reggimento nella guerra di Spagna il 30 agosto 1936 dettò la ricetta: «Con i provocatori, le spie, i nemici del popolo bisogna agire severamente, fucilandoli. Fucilare chi mette in pericolo la vita dei difensori della Repubblica [cioè gli stalinisti, NdA] è opera umanitaria, come lo è distruggere la peste fascista.» Quella ricetta si tradusse nell'eliminazione fisica di anarchici, socialisti riformisti, democratici, liberali, massoni... e favorì il rassegnato slittamento di molti "moderati" a favore del regime di Franco, riconosciuto dagli anglo-francesi prima che il "caudillo" mettesse piede in Madrid. Londra e Parigi avevano

PIÙ LUCE SUGLI ITALIANI NEI GULAG VITTIME DEL "MITO" DELL'URSS

(tardivamente?) capito che la guerra civile in Spagna era la prova generale di quella europea. Tramite i "rojos" Stalin avrebbe chiuso in una tenaglia Francia, Spagna e l'Italia stessa, che (questi sono fatti, non opinioni) con il Corpo Truppe Volontarie fece la sua parte sullo stesso versante cui approdarono in seguito le "democrazie occidentali".

MEMENTO GULAG

Con il dissidente Vladimir Bukovskij e lo storico Stéphane Courtois, al quale si deve il celebre *Il Libro nero del comunismo*: crimini, terrorismo, repressione (Mondadori), Fertilio è promotore della giornata della memoria per le vittime del comunismo (Memento Gulag), celebrata ogni 7 novembre e seguita con distacco da tanti sedicenti alfiere della libertà. Quei pluridecennali studi, condotti anche a contatto con la rete di chi sa per esperienza diretta, sono all'origine del suo contributo al *Libro nero degli italiani nei gulag*, fresco di stampa (Leg, Gorizia, 2022, pp. 573, euro 24): un'opera fondamentale, per alcuni forse sconvolgente e più che mai raccomandabile oggi, a fronte della opportunistica smemoratezza dilagante sull'identità storica del comunismo sovietico e dei partiti fratelli, attivi nei Paesi occidentali e largamente foraggiati da Mosca sino all'implosione dell'Urss (ma anche dopo, è da supporre...). Nella sua prefazione il curatore, Francesco Bigazzi, ricorda: «Oggi, dati alla mano, possiamo dimostrare che le condanne a morte di antifascisti furono ben più numerose nell'Unione sovietica sotto Stalin che non in Italia sotto Mussolini. I sovietici di origine italiana che da decenni (in alcuni casi da diversi secoli) si erano stabiliti in Crimea, nel Kazakistan del Nord, nel Caucaso, nei Carpazi o in Ucraina hanno avuto un destino non meno doloroso e malvagio. Sono stati deportati, spazzati via dal terrore staliniano, sottoposti a torture e privazioni inimmaginabili solo perché erano originari di un paese che era in guerra con l'Unione Sovietica.» Ne scrissero anche Silvano Gallon, Giulia Giachetti Boico, don Edoardo Canetta e Tito Manlio Altomare nel libro curato da Giulio Vignoli su *Gli italiani in Crimea*. Nuovi documenti e testimonianze sulla deportazione e lo sterminio, con prefazione di Stefano Mensurati (*Settimo Sigillo*, 2012), presente con un saggio nel *Libro nero* curato da Bigazzi. Da *Allegrezza* Francesco, nativo della Corinaldo di Maria Goretti, al triestino Zenari Alberto sono 172 gli italiani arrestati nell'Unione delle repubbliche socialiste sovietiche (URSS), prevalentemente con l'assai vaga accusa di spionaggio, sabotaggi e simili, e fucilati dalla polizia politica del regime stalinista (NKVD: Commissariato del popolo per gli affari interni). Alcuni erano nati in Russia o nei suoi pressi. I più erano invece italiani (molti da Trieste, parecchi da piccoli comuni: Cortina d'Ampezzo, Valdomio, Carloforte, Garessio, Lastra a Signa, Castiglione dei Pepoli, Per-

gine...). Bruno Pirz era di New York. Costantino Caferrì di Mariupol, che all'epoca in Italia quasi nessuno conosceva. Come "povere foglie frali" sospinte dal vento, tutti quegli sventurati si trovarono nel momento sbagliato nel luogo sbagliato: nell'URSS quando Josip Stalin dette il via alle "grandi purghe" che falcidiarono gerarchi del partito, alti ufficiali (incluso il Maresciallo Tucačevskij) e una quantità di "sospetti" finiti nel tritacarne della repressione puntualmente documentata nel *Libro nero*.

Classe 1943, tra i più autorevoli studiosi "sul campo" dell'Europa Orientale, Bigazzi ha alle spalle decine di volumi e di saggi, tra i quali opere di riferimento, come *Oro da Mosca* (scritto con Valerio Riva) e *La tragedia dei comunisti italiani*: le vittime del PCI in Unione sovietica (firmato con Giancarlo Lehner) sino a *Berlin-guer* e *il diavolo* (in collaborazione con Dario Fertilio, Paesi Edizioni, 2021), preceduto dal paradigmatico *Il primo gulag*. Le isole Solovki (ed. Polistampa). Lì, egli documenta, a 165 km dal Polo Artico, dopo avervi sterminato i monaci ortodossi che le abitavano dal XV secolo, dal 1923 Lenin fece allestire il primo "campo di lavoro correttivo" per deportarvi e annientarvi i "nemici della rivoluzione" con «bestiale, scientifica crudeltà messa in atto giorno dopo giorno e anno dopo anno dagli aguzzini comunisti sui loro prigionieri».

Un terzo *Libro nero* comprende le schede delle 822 vittime della repressione, da Acquaviva Mario a Zoffi Giuseppe. Sono frutto di pazienti elaborazioni debitamente aggiornate da Bigazzi; seguite da 214 schede tratte dal Casellario politico dell'Archivio Centrale dello Stato (merito del suo sovrintendente, Aldo G. Ricci), a conferma del controllo incrociato effettuato sia dal regime fascista sia da quello stalinista su "persone" da entrambi considerate "pericolose" e quindi da sorvegliare, punire e quando possibile, eliminare, vuoi

con la deportazione in un gulag, a morire di stenti e di botte, vuoi con esecuzione sommaria. Apparentemente aridi, i repertori pubblicati dal *Libro nero* offrono la visione incontrovertibile dell'intreccio tra le diverse macchine della repressione che (scrive Bigazzi nell'introduzione) immolò a Stalin comunisti dissidenti, antifascisti e molte persone niente affatto militanti ma colpevoli di essere cattolici (ne scrive padre Fiorenzo Reali in *La persecuzione del clero cattolico in Urss*) o semplicemente artigiani, operai e artisti attratti in Russia dall'abbacinante mito del "primo Stato dei Soviet". Per troppi la "Terra Promessa" divenne lugubre scenario della "pace eterna", tragico punto di arrivo di fucilazioni senza processo o lunghe sofferenze: fame, lavori forzati in condizioni estreme, punizioni fisiche quotidiane inflitte per privare delle difese psicologiche e spingere nel buio della follia. Ne scrisse alla moglie, Angiolina, il triestino Luigi Calligaris (classe 1894) in una lettera reperita da Aldo G. Ricci e pubblicata nel saggio *Come Mussolini sorvegliava l'emigrazione politica*. Il caso degli emigrati italiani nell'Urss. Scontati cinque anni di confino politico (1927-1932) inflittigli dal regime fascista, migrato clandestinamente in Francia e da lì raggiunta il Paradiso Sovietico, Calligaris lavorò in fabbrica prima a Carr'kov poi a Mosca. Accusato di trotskismo (una "eresia" apprezzata da Ricci per motivi biografici) fu imprigionato con altri dieci italiani dopo l'assassinio del gerarca stalinista Kirov (28 dicembre 1934), che funse da pretesto per la repressione feroce del dissenso. Dopo la relegazione in due gulag, nel settembre 1937 Calligaris venne condannato alla fucilazione per "sabotaggio antirivoluzionario" e liquidato. Poco prima dell'arresto scrisse presago alla moglie chiedendole di rivolgersi subito alla Croce rossa internazionale e di recarsi all'Ambasciata russa in Italia per avere notizie: «Se ti diranno che mi so-

no ammazzato o che sono andato sotto un'automobile non credere e se ti mandassero anche le firme dei testimoni non credere.» Il suo era il "grido disperato" di chi scoprì di essersi illuso sul "paradiso sovietico": «So soltanto che mi sono spezzato e che non mi rimetterò più. Su questo ancora una parola. Io ho visto uomini nelle mie condizioni impazzire. Io temo, temo molto che la mia situazione mi porti in tali condizioni. Guai se questo dovesse succedermi, meglio la morte in qualunque maniera essa venga. [...] Non sperare negli uomini, e non sperare in Dio. Soltanto la nostra forza possa aiutarci e vedi che le nostre forze sono ben misere.»

IL TOGLIATTI-PENSIERO SUGLI ITALIANI PRIGIONIERI DI GUERRA...

Agli emigrati italiani vittime dell'epurazione "politica" in 31 gulag e 24 località di confino o luoghi di deportazione va aggiunta la tragica sorte dei soldati internati nei campi di prigionia. Nel *Libro nero* ne scrive Giovanni Di Girolamo. Un numero mai esattamente precisato. A Radio Mosca Palmiro Togliatti parlò di 40.000, poi di 73.000 e infine di 115.000 (aprile 1943). Nel luglio 1945 le autorità sovietiche li stimarono tra i 60 e gli 80.000. L'Albo d'Oro del Ministero della Difesa elenca 89.529 nomi di militari del CSIR, poi ARMIR, che non fecero ritorno. I dati forniti da Di Girolamo si incrociano con quelli prodotti da Bigazzi nell'introduzione al volume, illuminanti nella loro aridità. Inglesi e francesi restituirono all'Italia più del 98% dei prigionieri di guerra, gli Stati Uniti il 99,8%. Dalla Germania ne rientrò il 94,4%, da altri paesi (Jugoslavia, Romania, Bulgaria, Grecia) poco più del 90%. Dall'Urss fece ritorno appena il 14% dei prigionieri. Nella famosa lettera a Vincenzo Bianco, ripubblicata a p. 140 del *Libro nero*, Togliatti scrisse «se un buon numero dei prigionieri morirà, in conseguenza delle dure condizioni di fatto, non ci trovo niente da dire, anzi e ti spiego perché. Non c'è dubbio che il popolo italiano è stato avvelenato dalla ideologia imperialista e brigantista del fascismo [...], il veleno è entrato tra i contadini, tra gli operai, non parliamo della piccola borghesia e degli intellettuali, è penetrato nel popolo, insomma. Il fatto che per migliaia e migliaia di famiglie la guerra di Mussolini e soprattutto la spedizione contro la Russia si concludano con una tragedia, con un lutto personale, è il più efficace degli antidoti. Quanto più largamente entrerà nel popolo la convinzione che aggressione contro altri Paesi significa rovina e morte per il paese, tanto meglio sarà per l'avvenire dell'Italia». A "giustificazione" del toglia-tti-pensiero si disse e si dirà che l'Italia era alleata della Germania di Hitler e che andava "denazificata". Si aggiungerà che l'Urss ebbe il maggior numero di morti nella guerra contro la Germania (più di venti milioni) e che la ritorsione contro gli invasori fa parte delle regole della guerra. Rimane però senza risposta la domanda che

nel *Libro nero* ripropone Ugo Intini, deputato socialista dal 1993 al 2006, portavoce del partito ai tempi di Bettino Craxi e al governo con Giuliano Amato e Romano Prodi: perché "l'imbarazzo del PCI e le reticenze mai superate" sul paradiso della classe sono durate molto oltre la sanguinosa repressione dell'insurrezione ungherese del 1956 (con tanto di fucilazione di Imre Nagy), dopo i carri armati che nel 1968 annientarono la "primavera di Praga" e persino dopo il crollo dell'Urss e del "muro di Berlino"? Ai partiti genericamente detti "di destra" vengono quotidianamente richiesti atti di contrizione per vicende che non li riguardano affatto. Perché non vale altrettanto per le "sinistre" dirette discendenti di chi appoggiò il socialismo in un solo Paese sino non solo al tempo di Stalin ma sino all'avvento di Gorbacev? All'origine dell'ambiguità vi è un passato che non passa. Non è quello dell'identità fattuale del marxismo-leninismo (altra cosa dall'elaborazione dottrinale) ma l'irrelevanza della motivazione ideologica quale base della guerra dei trent'anni (1914-1945) e soprattutto della sua fase apicale (1939-1945). Le grandi potenze sbandierarono manifesti ideali e valoriali ma si condussero secondo logiche imperiali. L'Urss dichiarò guerra al Giappone solo quando l'impero del Sol Levante fu messo in ginocchio dalle atomiche statunitensi. Il Ro-Ber-To rimase la facciata dietro la quale gli Stati di Italia, Germania e Giappone mirarono ai propri interessi specifici, al di là di sintonie tra esigue minoranze dottrinarie. In Italia ci credevano solo i capimani-polo e i capiscala del regime. In quella cornice di egoismi furono proprio Washington e Londra a consegnare a Stalin la patente di democrazia: nelle conferenze di Casablanca, Teheran e via continuando sino a Yalta, Postdam (17 luglio-2 agosto 1945) e alla pace di Parigi (10 febbraio 1947), imposta ai vinti quando sull'Europa già era calata la cortina di ferro da Stettino a Trieste. Su quel passato occorre riflettere proprio a cospetto delle vicende odierne, con il necessario "discernimento", sollecitato da papa Francesco e dalla Compagnia. È curioso, va detto infine, che sinora di quando in quando sono apparsi "libri neri" sul comunismo, sull'Islam (e quanto v'è bisogno di continuare a tenere fari bene accesi su "mondi" nei quali non sono mai albergati i diritti dell'uomo e del cittadino), sulle malefatte dello stalinismo e persino su *La Révolution française* (ed. Cerf, 2008, scomodo e quindi mai tradotto in Italia). Manca invece un *Libro Azzurro* sulle conquiste di libertà raggiunte in Europa con secoli di lotta fondamentalismo e oscurantismo. Timidezza? Scarsa autostima? Rassegnazione a farsi dettare la storia da "altri continenti", a fare da spettatori nel duello, già in corso, tra gli USA e la Cina? O forse perché, parafrasando Metternich, l'"Europa" è solo un'espressione geografica anziché un Soggetto politico?

Aldo A. Mola



I Tre Grandi: Churchill (Gran Bretagna), Roosevelt (Usa; palesemente malato) e Stalin (Urss) alla conferenza nel Palazzo dello zar Nicola II a Livadija presso Jalta (Crimea), dal 4 all'11 febbraio 1945. Mentre i russi erano a soli 80 chilometri da Berlino e gli angloamericani ancora fermi al Reno Washington e Londra accreditarono l'Unione Sovietica come Stato pienamente democratico. «Chi ha avuto ha avuto...».

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO

A Frabosa il «Festival dei formaggi» di montagna

Il prossimo fine settimana, a Sottana, rassegna dedicata ai formaggi Raschera e Bra

I grandi formaggi del territorio protagonisti in uno dei Comuni simbolo della loro produzione: Frabosa Sottana. È con questo spirito che l'Associazione Turistica Mondolè, in collaborazione con l'Amministrazione comunale di Frabosa Sottana e con i Consorzi per la tutela del Raschera e del Bra, ha organizzato la prima edizione del Festival dei formaggi tipici e di montagna. L'appuntamento è per sabato 14 e domenica 15 maggio, quando, per due giornate, già a partire dal mattino, il Gala Palace di Frabosa Sottana si trasformerà in vetrina dei prodotti caseari d'eccellenza: formaggi locali e tipici, d'alpeggio e di caseificio, con il Raschera, il Bra ed altre eccellenze a rappresentare il vero e proprio cuore dell'evento. Al sabato pomeriggio, alle ore 15.00 verranno affrontati temi importanti riguardanti «Alpeggi monregalesi: prospettive, risorse ed economie del corretto sfruttamento rivolto alla caseificazione». L'ingresso al Gala Palace sarà libero e gratuito: all'interno del padiglione sarà possibile degustare e acquistare i formaggi esposti. In Piazza Sacco, alla domenica si terrà il mercato di prodotti agroalimentari ed artigianali. Tra i produttori che saranno presen-



A lato il comune di Frabosa Sottana, luogo dove si terrà il «Festival dei formaggi» e sopra una fetta di formaggio

ti alla prima edizione del Festival, si annoverano casari da tutta la provincia di Cuneo: dai rappresentanti «di casa» con il formaggio Mascon De.Co. della Valle Maudagna, che si fregia del marchio De.Co. di Frabosa Sottana ed il Raschera dop della Valle Corsaglia, alle Vallate più lontane: Valle Varaita (tomin del Mel), Valle Grana (formaggio Castelmagno dop), Valle Gesso (caprini tipici) e zona Alta Langa (toma di Murazzano), fino a spingersi oltre i confini regionali con la partecipazione della Valle d'Aosta (Fontina dop) e della Valtellina (formaggio Bitto). «L'idea -

dichiara il presidente dell'Associazione Turistica Mondolè, Paolo Bruno - nasce dalla volontà di valorizzare le peculiarità gastronomiche di questa terra: un patrimonio di altissima qualità, dalla storia e dalle tradizioni antichissime, che meritano di essere tutelate e promosse. Come Associazione Turistica Mondolè abbiamo voluto riprendere un evento proposto nel 2006 che all'epoca era stato molto apprezzato e che era stato ideato da Gianni Ferrero. Dalla rielaborazione di quella proposta è nato il Festival dei formaggi tipici e di montagna, che, oltre ad essere un

appuntamento da non perdere per gli amanti dei formaggi, vuole rappresentare anche il punto di partenza per nuove collaborazioni nell'ottica della valorizzazione del territorio. È fondamentale acquisire la consapevolezza che la montagna non è solo turismo e divertimento outdoor (sci, sport invernali, escursionismo, mtb, ecc.), ma è un'importante risorsa dell'economia agroalimentare». «I formaggi d'alpeggio rappresentano un'indiscussa eccellenza a livello gastronomico - spiega il direttore del Consorzio di tutela del Raschera, Aldo Fraire -, ma è oggi necessario av-

viare delle riflessioni sulle problematiche e sui vantaggi della monticazione. Quali scelte si stanno compiendo, a livello centrale, su questo tema? Quali problematiche vivono quotidianamente i malgari? Questi ed altri argomenti saranno oggetto del convegno in cui ospiteremo a Frabosa Sottana allevatori e malgari, rappresentanti del mondo delle Istituzioni, Sindaci, veterinari e tutti coloro che, a vario titolo, possono contribuire alla valorizzazione e alla corretta fruizione degli alpeggi». Alle ore 15 di sabato 14 maggio si apriranno i lavori del convegno in cui interver-

ranno relatori esperti del settore montano e della caseificazione fra cui, Aldo Fraire, Direttore del Consorzio tutela Formaggio Raschera DOP, Fiorella Rosa e Dario Gentile, Veterinari dell'ASL CN1 e Luca Battaglini, Professore Università di Agraria di Torino. Il Festival è stato presentato in conferenza stampa venerdì scorso presso l'Open Baladin di Cuneo, in collaborazione con l'ATL del Cuneese, il cui Presidente Mauro Bernardi dichiara: «I formaggi rappresentano un elemento chiave della nostra gastronomia d'eccellenza, capace di trasmettere tutto il sapere e i sapori del nostro territorio. La conferenza è stata anche l'occasione per sancire la collaborazione tra l'ATL e il birrificio Baladin, con l'inserimento del logo di destinazione «Cuneese» sull'etichetta della birra che verrà omaggiata dall'ATL, in abbinamento al materiale promozionale istituzionale, a giornalisti, influencer e tour operator ospiti dell'ente del turismo. Gusto, artigianalità e genuinità sono elementi che caratterizzano fortemente l'offerta enogastronomica del Cuneese e su questo l'ATL sta focalizzando l'attenzione, con operazioni di comunicazione e di promozione mirate».

VM

L'Economia nero su bianco

CON SOLI **25,00 EURO** AVRAI DIRITTO
A RICEVERE **5 NUMERI**
E CON **23,00 EURO**
LA VERSIONE DIGITALE IN PDF

PER SOTTOSCRIVERE
L'ABBONAMENTO:

- Chiama il n. 0171.392201 (dalle 8,30 alle 12,30)
- Invia una email a diffusione.newspapermilano@gmail.com
- Conto corrente bancario n
IT44U0853001000000260109959
intestato a PAPER-ONE S.R.L.

ABBONATI!

Visita il sito www.newspapermilano.it



MEDICINA e SALUTE

L'INTERVISTA A STEFANO SCABINI, DIRETTORE DELL'UNITÀ OPERATIVA DI CHIRURGIA A INDIRIZZO ONCOLOGICO

Passione e Robotica per curare il tumore

Al San Martino interventi all'avanguardia, mini-invasivi che consentono la rapida ripresa

Monica Bottino

■ Duemila pazienti operati di tumore al colon-retto, 150 all'anno in gran parte con tecniche mininvasive laparoscopiche e robotiche. Umanizzazione del rapporto con il malato. Passione per il proprio lavoro. Stefano Scabini, direttore dell'Unità Operativa della Chirurgia Generale a indirizzo oncologico del Policlinico San Martino di Genova dal 2019 e referente Area Robotica del Dipartimento Inter Aziendale Regionale, è uno di quei medici che chi riceve una diagnosi di tumore vorrebbe incontrare sulla propria strada.

Il cancro del colon retto è così diffuso?

«Questa neoplasia è una delle più diffuse del mondo occidentale: il 10 per cento di tutti i tumori diagnosticati nel mondo, il terzo per incidenza dopo il cancro del seno femminile e del polmone. Ma la mortalità è in diminuzione grazie a prevenzione, screening e trattamenti sempre più efficaci».

Prevenzione... sempre la parola chiave...

«La prevenzione è fondamentale: un semplice esame del sangue occulto nelle feci può svelare perdite croniche e indicare la necessità di eseguire una colonscopia. Scoprire un tumore del colon in fase precoce, in tempo, può salvare la vita. Ed infatti a livello nazionale sono attivi programmi di screening ben definiti, anche se purtroppo non sempre rispettati dalla popolazione. Ma vi invito a seguirli, perché le conseguenze della trascuratezza li vediamo tutti i giorni, e i danni sono a volte irreparabili».

Oggi ci sono nuovi approcci terapeutici?

«Sì, e diversi sono i fattori che hanno determinato una maggiore curabilità di questo tumore: da una parte, appunto, la diagnosi precoce. Dall'altra un totale cambiamento dell'approccio alla cura: il malato al centro dell'attenzione, sotto tutti gli aspetti. Chirurgo, oncologo, radiologo, infermiere, e tutte le figure professionali che collaborano per ottenere i migliori risultati. Non più un uomo solo al comando, ma una squadra».

E la Chirurgia oncologica che dirige contribuisce ai maggiori studi italiani e internazionali di ricerca su queste malattie: Genova è ormai considerato un Centro di riferimento.

«Bè, ho avuto la fortuna di avere ottimi maestri, primo tra tutti l'attuale primario del Villa Scassi, Emanuele Romairone, che mi hanno insegnato a "stare" in sala operatoria. E ho avuto la fortuna di circondarmi di un gruppo di professionisti, in gran parte under 40, particolarmente brillanti e cresciuti nella nostra Scuola. Ai quali sto cercando di trasmettere la mia



Al centro Stefano Scabini tra i suoi collaboratori Domenico Soriero e Davide Pertile

IL PRIMARIO



«GRAZIE AL MIO STAFF»

*Formiamo
chirurghi
e pubblichiamo
studi clinici
Fondamentale
il rapporto
con l'it*

esperienza di oltre duemila casi operati, senza mai dimenticare due ingredienti fondamentali: passione e cuore. Sì, con oltre 150 nuovi tumori del colon e del retto operati all'anno, possiamo dire di essere un centro di riferimento. E questo ci è riconosciuto anche da Agenas, il sistema di controllo nazionale per la sanità, che ci posiziona tra le prime unità operative del Paese per numero di pazienti curati».

Quanto è importante per i pazienti poter disporre di un centro di riferimento?

«È ormai dimostrato che maggiore è l'esperienza dei chirurghi e migliori sono i risultati. Ma tengo a sottolineare che non si tratta solo di una questione di numeri individuali: il controllo della qualità dei risultati, la collaborazione quotidiana multidisciplinare con i colleghi, il lavorare in un ospedale di grande qualità come il mio Policlinico dove il primo a credere ed investire nelle tec-

nologie è il direttore generale Salvatore Giuffrida, sono tutti fattori indispensabili per poter affrontare non solo l'attività di routine ma soprattutto i casi più complessi. E, naturalmente, cuore e passione. Che ci permettono di andare oltre i nostri compiti istituzionali: ne sono un esempio il costante aggiornamento e le ricerche che portiamo avanti; grandi soddisfazioni che hanno un prezzo e ci tolgono quel poco di tempo che abbiamo e levano spazio per la famiglia. Ma che ci ripaiano quando possiamo dare le migliori cure o utilizzare le tecnologie più innovative: ridare il sorriso ad un malato affetto da tumore, ad una mamma che ci dice "devo crescere i miei figli" o a un nonno che ci fa vedere orgoglioso le foto dei nipotini e non si arrende alla malattia non ha prezzo. Ecco, diciamo che abbiamo una famiglia un po' allargata...».

Siete anche Centro di Riferimento anche per la For-

*«Il cancro
del colon-retto
è un big killer
Servono più
prevenzione
e una squadra
medica che
sappia agire
in sinergia
per il paziente»*

mazione dei giovani chirurghi.

«Sì da anni facciamo parte dei centri di formazione, in particolare per la chirurgia mininvasiva laparoscopica e robotica, accreditati presso le più importanti Società Scientifiche Italiane e per la Scuola di Specialità in Chirurgia Generale della nostra Università. Questo ci rende orgogliosi. Nello stesso tempo i tanti giovani che frequentano il nostro reparto sono uno straordinario stimolo a migliorarci. Come dico sempre loro imparano da noi, e noi da loro. Devono solo convincersi che non sono solo il futuro, ma il presente del nostro Paese. E che non hanno nulla da invidiare ai loro colleghi stranieri».

Punti di criticità?

«La chirurgia italiana è ai vertici mondiali per tecnica e tecnologia. Dobbiamo essere bravi ad aiutarla dal punto di vista organizzativo e a far crescere i nostri giovani proteggendoli dall'eccessiva burocrazia e permettendo loro di lavorare in tranquillità. Anche se non è sempre tutto facile. Conviviamo con stress, paure, preoccupazioni».

Si riferisce all'aspetto legale?

«Sì, oggi molto più di prima, acute da concetti di medicina difensiva, rivalsa medico-legale, arrivano denunce. Aspetti sconosciuti fino a qualche anno fa, ma rischiano di allontanare i più giovani dalla chirurgia. Eppure posso confermare che il livello della chirurgia italiana, così come di altre specialità, è oggi altissimo. Professionisti che tutto il mondo ci invidia. Su questo c'è tanto lavoro culturale da fare».

Recentemente la vostra Scuola si è messa in evidenza per ricerche importanti: la prima legata alla tecnologia in sala operatoria, che è un suo cavallo di battaglia.

«Dal 2019 in collaborazione con una eccellenza assoluta come l'Istituto Italiano di Tec-

nologia, e in particolare con Leonardo Mattos e Veronica Penza, stiamo sviluppando il concetto di "navigazione intraoperatoria" collegata alla chirurgia mininvasiva robotica. Si tratta di rendere i nostri interventi sempre più precisi e sempre meno a rischio di errore grazie all'integrazione tra tecnologia e intelligenza artificiale che possono guidarci negli interventi all'interno del corpo umano. Proprio come un GPS fa per l'automobile. E in operazioni molto complesse potete immaginare quanto questo possa essere importante. Ma potrebbe essere in futuro fondamentale anche per insegnare ai giovani a fare i chirurghi in maniera sicura e più rapida».

L'altra ricerca è legata alla migliore ripresa dei pazienti dopo interventi appunto di chirurgia intestinale.

«La premessa con la quale inizio sempre un rapporto con i miei pazienti è che la chirurgia e i suoi principi sono antichi di oltre 100 anni. E alle regole non si fugge. Ma tanto è cambiato nel come si fa questa chirurgia: poter disporre delle più moderne tecnologie quali il Robot e di uno staff di sala operatoria e di reparto preparato e dedicato ci permette di proporre cure su misura, in una ottica di una medicina sempre più personalizzata. Di queste rivoluzioni fa parte appunto anche il protocollo Eras che applichiamo quotidianamente nei pazienti sottoposti a chirurgia per tumore coloretale: chirurgia mininvasiva, spesso robotica, rapido ritorno alle attività di tutti i giorni, anestesi più moderne, programmi di riabilitazione che iniziano già la sera stessa dell'intervento, minore necessità di deviazioni intestinali invalidanti. Il tutto possibile al San Martino grazie alla collaborazione di tante figure professionali dedicate e specificamente preparate. Ormai anche i pazienti affetti da tumore del colon retto e spesso ultra ottantenni in una Regione come la nostra possono tornare a casa in pochi giorni, e soprattutto riprendendo l'autonomia che avevano prima».

Sentendola parlare del suo lavoro traspare passione pura.

«Un po' di orgoglio nel dirigere un reparto riconosciuto a livello nazionale ovviamente c'è. E ancor più perché questa è la mia città e perché ho collaborato con fantastici e motivati. Ma non è tutto. Ricerca per i pazienti, formazione per i Giovani, tecnologie sempre più evolute per interventi precisi e possibilità di guarigione sempre più alte per chi è affetto da tumori dell'intestino. Perché trattare il tumore del colon retto per noi non è affrontare una malattia, ma regalare una nuova opportunità di vita di qualità».

Ospedale San Martino

Test genetico contro il cancro ovarico

segue dalla prima

(...) e la sua prognosi - sottolinea Serafina Mammoliti, oncologo medico e coordinatrice DMT (Disease Management Team) neoplasie ginecologiche del Policlinico San Martino - perché si tratta di una malattia subdola che tende a rimanere silente per lungo tempo. I sintomi più frequenti sono molto vaghi e possono essere, ad esempio, aumento di volume dell'addome, difficoltà a digerire ed eventuali dolori addominali. In presenza di tali sintomi, che perdurano nel tempo, è bene recarsi dal medico di famiglia e dal ginecologo». Non esiste uno screening efficace in questa patologia, ci sono fattori di rischio maggiormente associati allo sviluppo del tumore ovarico che sono fattori ormonali (menopausa tardiva, infertilità, endometriosi) e fattori ereditari (familiari). In circa il 20% dei casi sono presenti infatti mutazioni genetiche a carico dei geni BRCA1/2: «Da qualche anno, tutte le pazienti affette da neoplasia epiteliale dell'ovaio vengono invitate ad eseguire il test genetico a titolo gratuito - continua Mammoliti - possono accedere a consulenza ge-

netica anche le donne sane con storia familiare positiva per tumore ovarico e/o mammario, dopo una consulenza genetica, se indicato, vengono sottoposte al test». Ci sono diverse figure alle quali è possibile rivolgersi in caso di sospetto di neoplasia ovarica: il medico di famiglia che potrà indirizzare la paziente al ginecologo o all'oncologo medico, oppure il ginecologo di fiducia. «Negli ultimi 10 anni, grazie all'introduzione dei nuovi farmaci e una medicina sempre più personalizzata - conclude Mammoliti - è aumentata la sopravvivenza delle pazienti affette da neoplasia ovarica, migliorando allo stesso tempo anche la qualità della vita». Il test genetico BRCA è un esame di screening per la ricerca delle alterazioni dei geni BRCA1 e 2 associate a un maggiore rischio di sviluppare tumori ovarici e tumori della mammella. È consigliato alle donne affette da neoplasia epiteliale dell'ovaio. Possono inoltre accedere a consulenza genetica le pazienti con neoplasia mammaria in determinate situazioni e le donne sane, con storia familiare positiva per tumore ovarico e/o mammario. Centro tumori ereditari Policlinico San Martino, responsabile Liliana Varesco. Info: 010 555 8850.

FIGURE QUALIFICATE A SERVIZIO DEI QUARTIERI

In attesa dell'Europa il maggiordomo lo offre la Regione

Prorogata di 6 mesi l'iniziativa per persone sole e in difficoltà anche prima che arrivino i fondi

■ Il maggiordomo continuerà ad averlo innanzitutto chi non può permetterselo. A chi serve di più una persona che vada a far la spesa, che dia una mano nelle pratiche di tutti i giorni, anche quelle più burocratiche? Ovviamente agli anziani e alle persone sole, con difficoltà di spostamento e magari senza facilità di spostarsi con mezzi pubblici e privati. Quelli per l'appunto che spesso non possono pagare uno stipendio a un collaboratore e che invece sono stati aiutati dalla Regione che ha messo a loro disposizione il maggiordomo condiviso, il «maggiordomo di quartiere». Un'iniziativa che è stata all'inizio un esperimento, un progetto pilota, ma che ha avuto un tale riscontro che la giunta regionale ligure ha deciso di prorogarlo per almeno altri 6 mesi, mettendo a disposizione un ulteriore mezzo milione di euro. Il successo è arrivato anche perché l'esperimento è stato lanciato in un periodo in cui la solitudine e le difficoltà sono state esasperate dalla pandemia. L'iniziativa era stata infatti sviluppata in modo sperimentale a partire da ottobre 2020 con l'apertura di 18 sportelli e l'impiego di 167 tirocinanti su tutto il territorio regionale. Quello che è stato l'immediato successo lo racconta l'assessore alle Politiche Sociali, Ilaria Cavo, che ha portato in giunta il rinnovo del progetto, raccogliendo

il consenso del presidente Giovanni Toti. «Nel suo essere un unicum a livello nazionale - dichiarano gli stessi Toti e Cavo - è stata una misura particolarmente importante in uscita dalla pandemia ed è diventato un autentico punto di riferimento soprattutto per le persone anziane. Come nelle premesse, oggi la figura del Maggiordomo di quartiere ha una duplice finalità: da un lato rafforza il profilo di occupabilità di persone che versano in condizioni di temporanea difficoltà economica tramite

il ricorso a strumenti di work experience/tirocini (i tirocinanti vengono impiegati come Maggiordomo di quartiere in affiancamento a Maggiordomi senior); dall'altro fornisce un importante servizio di prossimità volto a rafforzare la rete territoriale di ascolto e monitoraggio, fornendo un aiuto concreto a famiglie e soggetti fragili nelle loro piccole necessità quotidiane, ma anche sostenendo lavoratrici e lavoratori nella conciliazione vita-lavoro. Questa proroga consente al servizio di non fermarsi in at-



SERVIZIO APPREZZATO

La Regione finanziaria nuovi corsi per formare maggiordomi di quartiere in attesa dei fondi europei per il sociale

tesa della nuova programmazione del Fondo Sociale Europeo nella quale la misura del maggiordomo di quartiere sarà ulteriormente supportata per consentirne un ampliamento nelle modalità e nelle competenze». Sì, perché l'intenzione è quella di non interrompere

neppure per pochi giorni un progetto che ha funzionato e che purtroppo oggi metterebbe in seria difficoltà chi dovesse improvvidamente esserne privato. Con la nuova programmazione dei fondi europei quindi sarà possibile pubblicare un nuovo avviso regionale con cui preve-

dere un ulteriore sviluppo della misura, ma nel frattempo, per non disperdere l'esperienza maturata, la Regione ha voluto dare continuità al servizio per 6 ulteriori mesi, che decorrono in base alla data di prima apertura degli sportelli.

DP

IMPEGNO DELL'ESPONENTE DI FRATELLI D'ITALIA PER LE PARTITE IVA E LE PICCOLE IMPRESE

Gasparri e Alemanno, ex An «riuniti» in nome di Bucci

L'azzurro incontra balneari e sostenitori di Forza Italia: «Giusta scelta sul sindaco»

■ Due interventi di rilievo a sostegno delle candidature di centrodestra a sostegno di Marco Bucci. Ieri a Genova sono arrivati il senatore di Forza Italia Maurizio Gasparri e l'ex sindaco di Roma, Gianni Alemanno, che dopo l'esperienza comune in An hanno scelto vie diverse nella coalizione.

Per entrambi una giornata di incontri dedicati in particolare alle categorie economiche produttive. Gasparri si è soffermato a lungo con i rappresentanti degli stabilimenti balneari preoccupati per le intenzioni del governo sull'organizzazione di aste per l'assegnazione delle concessioni. Il senatore ha spiegato le trattative in corso che sembrano portare a un accordo verso una soluzione più soft dell'applicazione della direttiva Bolke-

stein. Quasi certamente non potrà essere rispettato il diktat del Consiglio di Stato di avviare le gare entro fine 203, i Comuni non sarebbero neppure in grado. «Poi il testo allo studio va verso il riconoscimento di premialità per quelle aziende che hanno garantito allo Stato un corretto utilizzo del Demanio, e la sua valorizzazione nel corso degli anni, con il rispetto dell'esperienza - ha detto Gasparri -. Forza Italia è il partito che ha sempre difeso la categoria, non votarlo ora sarebbe un suicidio per i balneari». Naturale l'endorsement per Marco Bucci nel corso dell'incontro presso la sede di Forza Italia alla Foce insieme al coordinatore regionale Carlo Bagnasco, ai parlamentari Roberto Cassinelli e Roberto Bagnasco e dei coordinatori regionale e comu-

nale Claudio Muzio e Mario Mascia: «Forza Italia ha scelto convintamente l'appoggio 5 anni fa a Bucci, il sindaco del fare. Giusto confermarsi».

Espressioni di pieno e incondizionato al sindaco uscente anche da Gianni Alemanno, ospite a Genova di Giuseppe Murolo, candidato di Fratelli d'Italia, insieme al quale all'hotel Melia si è confrontato con il popolo delle Partite Iva e delle piccole imprese, «energie da liberare», come ricordato dal titolo dell'incontro.

«Anche visto da Roma Bucci è l'immagine del recupero - assicura Alemanno -. Le liste civiche faranno un buon risultato ma i partiti restano punto di riferimento indispensabile. Murolo in Fdi rappresenta la destra sociale, dà credibilità ed esperienza».

POSTE A RAPALLO

Una cartolina per gli auguri alle mamme ucraine



Ieri mattina all'Ufficio Postale di Rapallo si è svolto un piccolo evento per celebrare, con un annullo filatelico, la Festa della Mamma, con una dedica speciale alle mamme ucraine in fuga dalla guerra. Erano infatti presenti per l'occasione due giovani donne ucraine giunte - grazie ai vari aiuti messi in campo a livello internazionale - nel territorio del levante ligure insieme ai figli. Un'azienda florovivaistica ha omaggiato con piante colorate tutte le mamme presenti in quel momento all'interno dell'Ufficio Postale. Gli omaggi sono stati distribuiti dentro vari cesti da militi della Croce Bianca Rapallese, in divisa. Con il sindaco Carlo Bagnasco, hanno presenziato tra gli altri Mariella Ghiorzo, responsabile della Filiale Genova 1 Levante, e Cristina Gestro, referente per la Filatelica. Lesia, una delle due donne ucraine, ha voluto ringraziare tramite l'interprete il ringraziamento per l'iniziativa e per l'accoglienza

CHIESTO IL PASSAGGIO SOTTO IL VIMINALE

La polizia penitenziaria vuol cambiare ministero

«Troppo caos nelle carceri liguri, troppo silenzio da parte della nostra Amministrazione tanto da dichiararci incompatibili con l'attuale sistema penitenziario». È il messaggio che viene lanciato dal Sappe, il sindacato di polizia penitenziaria della Liguria per voce del suo segretario, Michele Lorenzo, che sostiene sul territorio regionale l'iniziativa dell'indizione di un referendum affinché la Polizia Penitenziaria possa transitare dal Ministero della Giustizia al Ministero degli Interni come già la Polizia di Stato. Lorenzo sostiene che da tempo il Sappe denuncia come il sistema penitenziario si stia allontanando dal concetto sicurezza, annientata da una non condivisibile serie d'interventi che non sono funzionali alla gestione «in sicurezza» degli istituti, in contrasto con il regime aperto, (detenuto libero di girare per il reparto), l'eliminazione dei controlli esterni, uno scarso stanziamento per il ripristino dei sistemi antiintrusione e di video sorveglianza e tecnologia per contrastare l'ingresso in istituto di oggetti e sostanze non consentite, poi aggiungiamo le risse interne, le aggressioni alla Polizia Penitenziaria, o qualsiasi altro evento che stanno connotando negativamente le carceri, non ne emerge certo una rosea previsione. «La Liguria - continua Lorenzo - vede amplificarsi tale criticità anche per l'assenza del carcere di Savona, di un Provveditorato, di assistenza sanitaria psichiatrica, di Direttori e Comandanti; quanto sta accadendo negli istituti penitenziari liguri, penserebbe una ferma assunzione di responsabilità politica ed iniziare a pensare anche all'adozione di provvedimenti straordinari come l'assegnazione di personale, un tavolo di confronto con la Regione Liguria per la sanità penitenziaria. Con il passaggio al Ministero degli Interni verrebbe utilizzata l'organizzazione della Polizia di Stato che è dotata anche di medici del Corpo, cosa non esistente nella Penitenziaria».

I FUNERALI DELLA DONNA UCCIA DAL FRATELLO

Commozione e rabbia per l'addio ad Alice

■ Dolore enorme ma composto e cerimonia sobria ed essenziale questa mattina a Genova ai funerali di Alice Scagni, la donna di 34 anni uccisa domenica sera con un coltello dal fratello Alberto, ora in carcere. L'omicidio ha distrutto due famiglie. In chiesa erano seduti sgomenti e distrutti i genitori di Alice e Alberto, vicino a loro il marito della vittima, lo sguardo perduto, che è arrivato con il piccolo figlio in braccio ma lo ha lasciato fuori affidandolo a un parente. Il funerale, per volontà dei famigliari, è stato celebrato nella chiesa della Consolazione di via XX Settembre dal parroco Pier Luigi De Giacomi.

«Ho conosciuto ieri i genitori - ha detto il sacerdote nella omelia - e non è facile in questo momento dire cose. La mamma mi ha chiesto di poter portare a casa qualcosa che possa continuare a farli vivere, ho pensato di leggere l'enciclica di Giovanni Paolo II». Un documento che parla dell'importanza della misericordia, «cioè di quell'amore che è più potente della morte, più potente del peccato e di ogni male, dell'amore che solleva l'uomo dalle abissali cadute e lo libera dalle più grandi minacce». Molti i genovesi che hanno voluto lasciare



biglietti o scritti nel registro delle visite. Pieno di rabbia il messaggio di una amica, Sabrina che torna sulla convinzione che la tragedia potesse essere evitata e che in questo momento è al centro di un'inchiesta della procura: «Non è giusto - scrive - 5 segnalazioni per scongiurare la tua tragedia cara Licia, ma nessuno ha dato importanza alla pericolosità di quel mostro che ti ha ucciso in modo vile».

CULTURA

Un'esposizione dedicata al pittore torinese che seppe esprimere l'incertezza del suo tempo in divenire

*Michele Bramante: «Attenzione alla tragicità della vita»
Luca Beatrice. «La sua arte osserva il reale e lo trasfigura»*

Monica Bottino

■ Un omaggio postumo, il più completo mai realizzato: la Fondazione Ferrero di Alba - da sempre attenta alle istanze e ai protagonisti del territorio - presenta fino al 30 giugno il nuovo progetto espositivo dedicato al pittore e incisore torinese Giacomo Soffiantino (1929-2013). «Soffiantino. Tra oggetto e indefinito», a cura di Luca Beatrice, Michele Bramante e Adriano Olivieri, è una grande mostra, con opere provenienti da collezioni pubbliche e private, che traccia, l'universo artistico di Soffiantino, che fu un grande protagonista del suo tempo. Cinquanta opere raccontano il genio di Soffiantino, artista sensibile e attento ai temi ontologici e naturalistici, mischiando umori e sensazioni in una pittura che da subito colpì la critica. «Basti pensare che giovanissimo, nel 1956, fu invitato alla Biennale di Venezia - racconta Michele Bramante - E non fu l'unica volta, anzi, ne seguirono altre tre: nel 1958, nel 1964 e nel 1972».

I curatori hanno ideato un percorso dal ritmo biografico e tematico, articolato in sette sezioni che ricostruiscono doviziosamente l'agire artistico di Soffiantino, pittore prolifico e capace di adattarsi al tempo, maturando via via nuove sensibilità, fino all'ultimo giorno. «La pittura di Soffiantino apre porte e le socchiude. Osserva il reale e lo trasfigura. Offre domande e non dà risposte», spiega Luca Beatrice. «Mentre l'avanguardia del suo tempo si concentrava sull'uscita dalla pittura, c'era chi continuava a sperimentare soluzioni mai ovvie all'interno del supporto tradizionale. Soffiantino è tra questi: la sua è una generazione di mezzo dell'arte italiana che come tale ha bisogno di periodiche riletture per non risultare schiacciata». Il primo capitolo della mostra documenta il Soffiantino delle origini, dalle prime partecipazioni a premi e mostre collettive come quella del 1957 alla Galleria Il Milione a Milano, sino alla consacrazione del 1961, avvenuta con l'importante personale organizzata da Luigi Carluccio alla Galleria La Bussola di Torino. Nato a Torino nel 1929, Giacomo Soffiantino frequenta l'Accademia Albertina dove è allievo di Francesco Menzio, celebre pittore torinese parte del gruppo dei «Sei di Torino», a loro volta forma-

LE OPERE DI UN MAESTRO

Di fianco
«Natura e conchiglie»
(1975 circa)

Sotto
l'ultimo straordinario
dipinto cui stava lavorando
poco prima della morte
dedicato a Giacomo Leopardi



LA MOSTRA ALLA FONDAZIONE FERRERO DI ALBA

Giacomo Soffiantino ovvero l'arte di lasciare il segno

FERRERO



di Palazzo Ducale.

«La materia delle prime opere destinate alla Biennale di Venezia era ubertosa, carica, il segno inciso e a tratti acuminato, nei modi tipici di quella diffusa maniera che con il gesto aggrediva contorni e sostanze delle figure; ma già si evidenziavano alcuni caratteri individuali che rimasero inalterati per tutto il successivo evolversi della sua pittura, e che perciò potevano rappresentare, fin da allora, i segni di una ricerca indipendente e di uno slancio futuro senza compromessi: nessuna concessione alla decorazione e alla facile seduzione del colore; una gamma cromatica ristretta prevalentemente ai colori terrosi e ai verdi limacciosi, oppure alle tonalità tenui, pallide e smorzate dall'atmosfera diafana; il bianco e il nero puri come unici eventi estremi di luce e ombra, entro i cui limiti al grigio veniva concessa ogni possibilità di esistenza. Poco più tardi tutto confluì definitivamente in una mite leggerezza poetica,

accordata su una gestualità sobria, dietro la quale si sente tuttavia vibrare una costante concentrazione sulla vita, seria e spiritualmente tragica», chiarisce nel catalogo Michele Bramante.

Le due tappe successive sono dedicate a due temi di assoluta centralità nella ricerca di Giacomo Soffiantino, ovvero la natura e la luce. Se nelle fasi iniziali l'opera di Soffiantino può essere assimilata alla corrente internazionale dell'arte informale, ciò che davvero la contraddistingue è l'attenzione molto particolare rivolta alla natura, che negli anni si trasforma in una tensione sempre più consistente tra astrazione e figura. L'allestimento della sezione rintraccia questo percorso evolutivo attraverso alcune opere iconiche: dal primo lavoro, datato 1960 e intitolato Lo Scoglio, di evidente ardore informale, si giunge al 1990 con l'opera Lago nell'ombra, già esposta nella mostra alla Galleria Davico del 1991, curata da

Giovanni Testori. Alla luce Soffiantino non smette mai di prestare attenzione. L'artista ammira l'opera di maestri come Monet, Turner, Rembrandt, considerato «il pittore eccezionale dell'ombra e della luce», come riferisce a Maria Grazia Spadaro in una delle sue ultime interviste, rilasciata nel 2010. L'Omaggio a Rembrandt (1966), incluso in questa sezione, testimonia lo studio e l'ammirazione verso l'opera del pittore olandese. Il capitolo della mostra chiamato «Esistenza» si concentra su alcuni soggetti ricorrenti nella pittura di Soffiantino riconducibili a tematiche esistenziali come la riflessione sulla vita e i suoi enigmi. Teschi, conchiglie, crani animali, corpi impagliati: oggetti che racchiudono sia le memorie del passato sia il presentimento della sparizione, la caducità della vita. I segni che li attraversano sono vorticanti e spezzati come nel dipinto Alluvione (1995), dove si nasconde una figura cristologica spezzata a metà tra il fulgore luminoso e l'ombra terrena. Simboli che attingono valenze storiche e universali ricorrono nei quattro dipinti della serie degli anni Sessanta Musulmani: Olocausto. La composizione di queste opere evoca le immagini dei corpi ammassati nei campi di sterminio, scoperti con la caduta del nazismo. «Nel titolo scelto per la serie, il termine "musulmano" si riferisce al vocabolo "muselmänn", che nella lingua franca dei campi di sterminio indica il raggiungimento di una condizione di sub-umanità», dicono i curatori. Proseguendo lungo il percorso, ci si addentra nell'analisi del segno che

anima l'opera dell'artista torinese: quella continuità lineare che è cifra stilistica di tutta la sua produzione. Continuità è anche il titolo di un ciclo pittorico, presentato nell'omonima mostra alla Galleria San Bernardo di Genova nel 2003, e qui rappresentato da tre dipinti del 2001. Suggestivo l'unità sostanziale tra i diversi regni dei viventi e dell'inorganico, tra il femminile e il maschile, tra tutte le polarità dell'esistente, le opere della serie si avvicinano a una poetica simbolista. Conclude il percorso espositivo la sezione Epilogo che riunisce opere degli anni Duemila, periodo ricco di riconoscimenti per l'artista, ma non privo di tensioni sperimentali ancora riscontrabili all'interno della sua produzione. Giacomo Soffiantino si spegne a Torino il 27 maggio 2013. Pochi giorni prima della scomparsa stava lavorando a un dipinto dal titolo Leopardi che idealmente chiude questa visita alla riscoperta della straordinaria esperienza artistica del pittore e incisore torinese. Una sezione documentativa a compendio dell'esposizione presenta immagini d'epoca, taccuini appartenuti all'artista, inviti alle mostre in galleria e cataloghi storici. La mostra Soffiantino. Tra oggetto e indefinito a cura di Luca Beatrice, Michele Bramante, Adriano Olivieri è accompagnata da un catalogo edito da Skira che raccoglie i contributi critici dei tre curatori, gli interventi di Carlotta Soffiantino, figlia dell'artista alla guida dell'Archivio Soffiantino, e del critico d'arte Marco Vallora, oltre a un'ampia documentazione iconografica.

FONDAZIONE

Speciale Quintessenza

DOMENICA 15 MAGGIO LA XXIII EDIZIONE DELLA FIERA DEDICATA A PROFUMI E SPEZIE

A Savigliano torna Quintessenza: essenze, erbe, spezie, fiori e aromi invadono la città

■ Dall'erboristeria alla cosmesi naturale, dall'alimentazione al florovivaismo: tutto questo è Quintessenza, che domenica 15 maggio dalle ore 9.00 torna a Savigliano per la sua ventitreesima edizione, con una nuova identità legata alle essenze.

La manifestazione, organizzata dalla Fondazione Ente Manifestazioni di Savigliano, invade con profumi, colori e fiori tutto il centro storico. Dopo due anni di stop a causa della pandemia, le vie del centro storico si animano con espositori specializzati e appuntamenti tematici.

Come sempre Quintessenza vuole essere un inno ai saperi della tradizione erboristica, alle spezie e ai profumi del territorio tra presente e passato.

La manifestazione va-

lorizza i prodotti di qualità e il territorio, attraverso la suddivisione dell'area espositiva in aree tematiche, vengono ospitate aziende specializzate in erboristeria, cosmesi e florovivaismo, con i loro prodotti naturali, ecososteni-

Dopo due anni di stop forzato a causa del Covid, Savigliano è nuovamente pronta ad accogliere una delle sue manifestazioni più caratteristiche, riempiendosi della magia dei profumi

bili e di qualità.

Per un giorno il centro storico di Savigliano, ospita la mostra mercato più profumata e colorata di sempre, diventa quasi irrinconoscibile anche per i concittadini. Come da tradizione l'area dedicata a

Quintessenza vede il suo cuore in "Piazza delle Erbe" (piazza Santarosa), un mercato a cielo aperto dove dalle 9.00 alle 19.00 di domenica 15 maggio è possibile scoprire qualità e virtù di piante officinali ed essenze. Qui gli esposi-

tori accompagnano il pubblico alla scoperta di profumi e remote conoscenze su benefici e utilizzi di prodotti erboristici classici, come la menta piperita di Pancalieri o gli estratti di piante officinali; sciroppi essenziali, liquori arti-



gianali e grappe a base di erbe o di liquirizia biologica.

Un viaggio che tocca anche terre lontane con incensi naturali, prodotti ayurvedici e cosmetici ecosostenibili.

Anche quest'anno Piaz-

za Cesare Battisti si trasforma nel "giardino a cielo aperto", con fiori primaverili, gerani, surfinie, aromatiche, piante da giardino e servizi per il verde arboreo ornamentale.

Piazza Molineri ospita invece "l'Isola del verde e

dei profumi", un angolo dedicato agli appassionati di fiori e giardino, mentre via Garibaldi per il secondo anno ospita il mercato Campagna Amica a cura di Coldiretti, che attende i cultori del buon cibo sotto i caratteristici ga-

zebo gialli con eccellenze a Km zero per tutti i gusti, prodotti freschi e trasformati 100% Made in Piemonte.

Confagricoltura allestisce invece uno spazio dedicato al Consorzio Cascine Piemontesi.

Il progetto, nato nel 2020 e promosso da Confagricoltura in collaborazione con la Camera di Commercio di Cuneo, ha lo scopo di creare valore aggiunto e dare visibilità alle singole realtà del territorio.

Manufatti artigianali e hobbistica sono i protagonisti delle "vie degli hobbisti", in Via Alfieri, Via Torino, Corso Roma, molo di Piazza del Popolo, via Sant'Andrea e Piazza Turletti, così da creare un vero e proprio circuito nel centro storico.

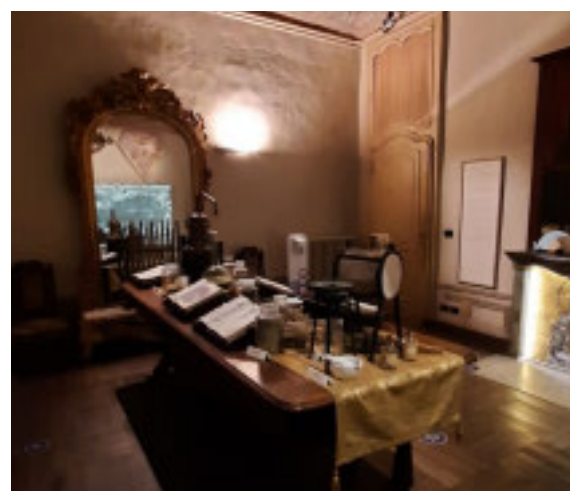
DAL 1858 SOSTENIAMO LA CRESCITA DEL TERRITORIO

**INSIEME,
con fiducia.**

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



www.bancacrs.it
seguici su  [bancacrs](https://www.instagram.com/bancacrs)



UNA GIORNATA DI VISITE E LABORATORI ATTRAVERSO I CINQUE SENSI

Muses & Quintessenza: una fertile sinergia per scoprire l'essenza del territorio

■ Domenica 15 maggio, in occasione della XXIII edizione di Quintessenza, la rinnovata collaborazione tra MUSES e la Fondazione Ente Manifestazioni di Savigliano permetterà di scoprire, durante l'intera giornata, le essenze dei luoghi caratteristici di Savigliano e delle esperienze che vi si potranno vivere, in un duplice rimando sensoriale e concettuale.

Attraverso questo singolare percorso turistico sensoriale si potranno riconoscere le essenze di Storia e Tradizione, Arte e Cultura, Musica, Innovazione e Sostenibilità, Eleganza e Spiritualità, nei luoghi che meglio le rappresentano.

L'ITINERARIO SENSORIALE

Il percorso sensoriale prenderà il via alle 9.00, con l'inizio della manifestazione e l'apertura dei mercati in piazza Santarosa.

Altre tappe di questo viaggio sensoriale saranno: il centro storico, dove si potrà assaporare l'essenza di Quintessenza, la Chiesa della Pietà, nella quale, sotto la guida di un esperto e grazie ai propri sensi, si potrà percepire l'Essenza della Spiritualità.

L'Università, nella Facoltà di Scienze Erboristiche, è, per eccellenza, il luogo dedicato a Innovazione e Sostenibilità. Qui pertanto si potrà scoprire l'essenza che le incarna.



Mentre una visita guidata al teatro Milanollo permetterà di immergersi nell'essenza dell'arte e della cultura.

MUSES incarna l'essenza dell'eleganza e del lifestyle. Fulcro del pomeriggio sarà la presentazione sensoriale e dinamica del volume Il Giardino degli Aranci, attraverso la voce stessa dell'autore Dario Voltolini, incalzato dalle domande di Anna Giordano. Grazie a questo volume, così introspettivo e ironico, si potrà riflettere sulle grandi emozioni e le sliding doors che

segnano le nostre esistenze. La riflessione sarà ancora più coinvolgente perché affiancata dall'esercizio di evidenziare le molte citazioni olfattive raccolte nel libro e annusarne l'essenza, chinandosi sulle piante fiorite del giardino o negli olfattori in vetro di Murano diffusi all'in-

terno del Giardino dei sensi.

Tra le 21.00 e le 22.00, il Chiosso di San Pietro, cornice di uno straordinario concerto di corali, permetterà di scoprire l'essenza della musica.

Tutte le esperienze dell'itinerario sensoriale saranno a ingresso gratuito.

Cultura, Arte, Storia e Tradizione, Spiritualità, Eleganza, Innovazione e Sostenibilità, Musica, queste le essenze da scoprire in un originale viaggio sensoriale lungo un giorno, all'interno della città di Savigliano

LE ESPERIENZE SENSORIALI ALL'INTERNO DI MUSES

L'ATELIER DEL PROFUMIERE

Alle 14.30, come di consueto, è in programma Atelier del profumiere (35 € a persona Iva inclusa). I partecipanti che lo desiderano potranno vivere l'esperienza dell'Atelier del profumiere, il workshop che introduce al magico mondo della profumeria, ne rivela i segreti e il linguaggio, ne racconta la storia, avviandovi alla conoscenza della piramide olfattiva, degli accordi e delle note aromatiche. Una mano esperta vi guiderà nella composizione della vostra personale fragranza.

VISITA GUIDATA ESPERIENZIALE

Alle 16.00 e alle 17.30, si potrà effettuare la visita guidata esperienziale all'interno di Palazzo Taffini d'Acceglio. Immersi nelle stanze di un palazzo antico, proiettati nei suoi magnifici affreschi e nei salotti, attirati dagli odori delle erbe, i partecipanti saranno inebriati dai profumi delle essenze che hanno fatto la storia della medicina e della cosmetica (12 € a perso-

na Iva inclusa)

LA PROPOSTA

Visita guidata esperienziale + Atelier del profumiere: 43 € a persona Iva inclusa

Per prenotare: <https://yes.you.re-ventgroup.it/it/muses/savigliano/visite/fast-track/program/2059>

MUSES KIDS

Alle 15.00 è in programma "C'era una volta una tavola...profumata", un laboratorio didattico dedicato ai più piccoli, nel Giardino dei sensi e nel loggiato, nell'ambito del progetto KidPass. Assistiti da una esperta animatrice, i bambini saranno guidati a scoprire le essenze nascoste all'interno di cibi, fiori e piante, così da incrementare la loro sensibilità e consapevolezza, attraverso un'attività giocosa e divertente. Per maggiori informazioni è possibile cliccare sul seguente link al sito Kid Pass <https://kidpass.it/eventi/cera-una-volta-una-tavola-profumata/>

Per prenotare: <https://yes.you.re-ventgroup.it/it/muses/savigliano/visite/fast-track/program/2128>

(5 € a bambino Iva inclusa)

Al di fuori della fiera, il Muses è aperto nei seguenti orari:

dal giovedì alla domenica ore 10.00 - 13.00 e ore 14.00 - 18.00



XXIII EDIZIONE

QuintEssenza

Erbe, spezie e fiori in città

Per le piazze e le vie di SAVIGLIANO

DOMENICA 15 MAGGIO 2022








DAI BANCHI DEI MERCATI ALLE NOSTRE CASE: GLI ALLEATI DELLA CURA E DEL GUSTO

Erbe e spezie: come sfruttarle al meglio

Prendersi cura della propria salute

Fin dalla notte dei tempi l'essere umano ha cercato sollievo dai suoi mali nell'uso di decotti, infusi e soluzioni a base di erbe e, anche nell'epoca del progresso scientifico e tecnologico, alcuni rimedi naturali rimangono ineludibili per alleviare fastidi e sentirsi rapidamente meglio riducendo al minimo potenziali effetti collaterali. Con fitoterapia si intende l'utilizzo delle delle erbe officinali e le loro applicazioni terapeutiche e l'arte rboristica ha identificato, selezionato e classificato le varie tipologie di piante distinguendo le semplici erbe dalle piante officinali, le spezie e le piante aromatiche. Ma quali sono le soluzioni che possiamo utilizzare quotidianamente nelle nostre case? Sicuramente lo zenzero, ma anche la meno nota santolina, sono erbe dalle molteplici proprietà e che solitamente vengono usate per via orale in tisane e integratori e hanno poteri altamente infiammatori, aiutano la digestione e limitano problematiche connesse al tratto gastrointestinale quali bruciori di stomaco, flatulenza, gastrite o atonia gastrica, una condizione patologica caratterizzata da un'eccessiva dilatazione dello stomaco, senza scordare poi l'aloe vera, utilizzata anche in questo caso per bevande, prettamente a scopo depurativo, oppure per le creme. Anche le spezie, in alcuni casi meno conosciute e utilizzate, sono però delle alleate per la nostra salute. La cannella è un forte antiossidante naturale, stimola la circolazione sanguigna e ha proprietà antibatteriche, il cumino depura l'organismo e aiuta a placare la tosse, la curcuma ha infine proprietà anti-tumorali e rinomate proprietà antinfiammatorie e antibatteriche. Non scordatevi però che erbe e spezie aiutano, ma non possono sostituire la medicina.



Coccolarsi con gli aromi

Creme, fanghi, trucchi, profumi, massaggi. L'intero mondo del make-up e del benessere è pervaso di aromi, erbe ed essenze che lo rendono, oltre che adeguato alle esigenze dei clienti, particolarmente piacevole. Erbe e spezie non sono solo alleate della salute ma, per i più vanitosi, anche della bellezza e di quei piccoli gesti quotidiani con i quali ci prendiamo cura di noi. Vanno molto di moda, soprattutto nelle stazioni termali, i percorsi tematici a base di profumi e aromaterapia, che donano relax e creano un'atmosfera speciale, ma l'ultima frontiera in fatto di coccole a base di erbe e spezie è il trucco fai da te. Altamente ecosostenibile, minimamente impattante per il portafoglio e lontano dal mondo della cosmesi commerciale, il trucco fai da te si basa ovviamente sull'utilizzo di principi attivi che derivano dai prodotti che la natura ci offre. Per un rossetto serviranno l'olio di cocco e, per aggiungere pigmentazione, barbabietola, cacao, cannella o curcuma. Per un fondotinta in polvere sarà necessario ricorrere alla fecola di maranta, detta anche arrowroot, da abbinare al cacao o alla noce moscata. Il bluh, che dona colore alla gote, si ricaverà da una lavorazione che parte anchiessa dalla feocla di maranta, ma che si completa con olio di jojoba, mandorle e polvere di ibisco per dare il carateristico colore rosa intenso. Un universo ancora tutto da scoprire, quello del maquillage naturale, che si sta affacciando ora tra i trend topic del momento, inserendosi, con una nota di colore, in quel filone di riduzione dei consumi e rispetto dell'ambiente che tanto servirà per proteggere il nostro pianeta.



Qualche idea per la cucina

Non di soli infusi vive l'uomo, ma talvolta ci fa piacere trovare qualcosa di buono in tavola, ed è in questo campo che erbe e spezie trovano la loro maggiore applicazione. Aromatizzare, frollare, spolverare: in una parola condire. A questo vengono usati gli aromi in cucina, ad aggiungere sapor e ai piatti senza togliere nulla al gusto naturale dell'alimento prescelto e, nella maggior parte dei casi, senza aggiungere nemmeno calorie ulteriori. In alcuni casi, poi, le erbe aromatiche possono diventare invece l'ingrediente principale della portata e attirare su di sé tutta l'attenzione delle papille gustative dei commensali. Di seguito qualche idea per trasformare i vostri piatti in un viaggio nei sensi e tra i continenti, saltando da una forchettata all'altra. Salvia frita: pulire le foglie di salvia, impanarle nel pan carrè e friggerle per pochi minuti. Un divertente stuzzichino per gli aperitivi in compagnia. Pollo al curry: pulire il petto di pollo, tagliarlo a cubetti, farlo soffriggere in padella fino a cottura, a parte preparare il condimento a base di panna, latte di cocco e curry. Terminate entrambe le cotture, aggiungere la crema al polo e far scaldare fino a che il tutto non sia perfettamente amalgamato. Una finestra aperte su Mumbai. Mele alla cannella: sbucciare e tagliare a fette la mela, farla friggere in padella con 40 gr. di burro e 4 cucchiaini di acqua, aggiungere zucchero di canna e cannella, continuare la cottura fino a che non si saranno ammorbidite, dopodiché togliere dalla padella, impiattare con un cucchiaino e dare un'ultima spolverata di cannella. Un ricordo da casa di nonna.





CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

IN BANCA

QUANDO

DOVE

COME

VUOI TU

INBANK



www.benebanca.it



BILANCIO 2021

Nell'anno del 130° anniversario della Banca...
il migliore bilancio di sempre! **GRAZIE!**



3 mld €
Totale Masse



107 mln €
Patrimonio netto



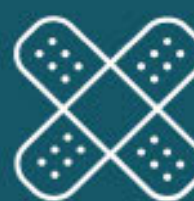
17,09%
CET1



5,84% ROE
Utile netto/
Patrimonio netto



6,25 mln €
Utile netto
d'esercizio



0,57%
Sofferenze nette

ASSEMBLEA DEI SOCI • 6 MAGGIO 2022

In considerazione della situazione sanitaria ancora in corso, come stabilito dal "Decreto Cura Italia",
l'intervento dei Soci in Assemblea avverrà esclusivamente tramite il Rappresentante Designato.

www.bancadicaraglio.it

GLI EVENTI SPECIALI ANIMANO SAVIGLIANO

Musica, letteratura e laboratori: Quintessenza incontra il suo pubblico

■ Sono tanti gli eventi e gli appuntamenti che gravitano intorno alla manifestazione di Quintessenza e che permettono a un ampio pubblico di cimentarsi in workshop, visite, laboratori per famiglie o incontri frontali. Di seguito, le attività collaterali alla fiera.

QUINTESSENZA AL MÚSES IL MÚSES IN CITTÀ

L'Accademia Europea delle Essenze ha ideato un percorso sensoriale prenderà il via alle 10.00, poco dopo l'inizio ufficiale della manifestazione e l'apertura dei mercati in piazza Santarosa. Qui, fino a sera, in uno speciale corner accanto all'ufficio turistico, si potrà scoprire l'essenza della storia e della tradizione.

Per tutta la giornata, dalle 10.00 alle 20.30, nei locali del centro storico, si potrà assaporare l'essenza di Quintessenza: cocktail e aperitivi che ogni bartender creerà miscelando in modo personale ed esclusivo le essenze fiorite, fruttate e speziate che colorano Quintessenza.

Tra le 10.00 e le 12.00 sarà possibile effettuare la visita guidata alla Chiesa della Pietà, nella quale si potrà percepire l'essenza della spiritualità.

Tra le 11.00 e le 12.00 e poi tra le 14.00 e le 18.00 all'Università, nella Facoltà di Scienze Erboristiche, mentre saranno in corso i laboratori didattici e gli workshop sulla saponificazione, si potrà percepire l'essenza di innovazione e sostenibilità e ammirare il chiostro dell'Ateneo.

Tra le 16.00 e le 18.00 si potrà effettuare una visita guidata al teatro Milanollo e assistere ai monologhi teatrali tratti dallo spettacolo "Dalla Carne al Cielo", omaggio a Pier Paolo Pasolini, a cura dell'associazione Voci erranti, immergendosi nell'essenza dell'arte e della cultura.

Tra le 17.00 e le 18.00 a MÚSES si potrà assaporare l'essenza dell'eleganza. Protagonisti dell'esperienza saranno Dario Voltolini e il suo libro *Il Giardino degli Aranci*. Coinvolto in una dinamica presentazione itinerante all'interno del Giardino dei sensi di MÚSES, l'autore verrà sollecitato dall'esperta di comunicazione Anna Giordano, rivelando i dettagli di questa sua ultima fatica letteraria. Un libro introspettivo e ironico che, con sagacia e sensibilità riflette sulla vita, le grandi emozioni e le sliding doors che segnano le nostre esistenze. La chiacchierata letteraria sarà l'occasione per evidenziare le molte citazioni olfattive raccolte nel libro e



immergere il pubblico nella più viva e autentica percezione di esse, attraverso le essenze che ad esse corrispondono.

Tra le 21.00 e le 22.00, entrando all'interno del Chiostro di San Pietro, bene del Fai, che sarà la cornice di uno straordinario concerto, il pubblico potrà percepire, attraverso l'olfatto, l'essenza della Musica. Protagonisti del concerto Primavera in coro, saranno il coro "Musica Nova" di Savigliano, il coro di voci bianche "4joy" ed il coro "Città di Carignano".

Tutte le esperienze dell'itinerario sensoriale saranno a ingresso gratuito.

QUINTESSENZA AL MUSEO CIVICO A OLMO

Domenica 15 maggio dalle ore 10.00 alle ore 13.00 e ancora dalle ore 14.00 alle ore 18.30 è possibile visitare l'Antica Farmacia dell'Ospedale SS. Annunziata di Savigliano e partecipare ai laboratori a tema dedicati ai più piccoli. Info e prenotazioni: Museo Civico A. Olmo, via San Francesco, 17 - Tel. 0172 712982 - museocivico.gipsoteca@comune.savigliano.cn.it

CONVEGNI E LABORATORI

PER TUTTE LE ETÀ

Per Quintessenza la sede di Savigliano dell'Università degli studi di Torino apre le porte del bellissimo chiostro dell'ex convento di Santa Monica, dopo anni di abbandono, a partire dal 2000 si è avviato un imponente cantiere di restauro che ha trasformato il complesso in sede distaccata dell'Università di Torino.

Ospita tuttora i corsi di laurea magistrale a ciclo unico in Scienze della Formazione Primaria, in Scienze dell'Educazione, in Educazione professionale e in Tecniche Erboristiche.

Quintessenza è occasione di incontro e divertimen-

to anche per le famiglie: durante la manifestazione sono in programma diversi laboratori a cura della cooperativa Proposta 80, presso il chiostro dell'Università in Via Garibaldi.

Dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00 i bambini potranno realizzare: bombe di semi, palle di terra e argilla in apparenza innocue, in grado di esplodere nei posti più strani, esplodere di verde, fiori, frutti, ortaggi, quadri profumati fatti con foglie di erbe aromatiche, sale alle erbe: preparazione di vasetti di sale aromatizzato con le principali erbe officinali, pronto da utilizzare in cucina!



Per informazioni: ludobus@proposta80.org

Dalle 15.00 alle 18.00 sarà inoltre possibile colorare con i colori della natura guidati da Voci di Mamme: acqua, cacao, infusi e spezie (ad es. curcuma, karkadè, paprika, cardamomo...) saranno gli ingredienti utilizzati per preparare una tavolozza tutta naturale, con cui i bambini potranno divertirsi a pitturare utilizzando dei pennelli davvero speciali: rametti di rosmarino, foglie di alloro, tappi di sughero... Ciascun bimbo, oltre alla pittura libera su fogli grandi, potrà poi creare con cartoncino con lana e i colori naturali



preparati insieme un originale segnalibro come ricordo della manifestazione a cui ha partecipato.

Spazio anche per gli adulti che vorranno cimentarsi nella produzione del "Sapone Naturale -- MINI WORKSHOP - Alla scoperta del sapone naturale." Scopriremo insieme tanti segreti e curiosità sul sapone e sulla sua preparazione con oli vegetali ed ingredienti del territorio.

Partendo dall'olio di oliva si vivrà dal vivo l'affascinante emozione della saponificazione a freddo. Un mastro saponiere Ezio Camisassa vi dimostrerà come si prepara il sapone naturale fatto a mano, da bucato o da toeletta, tutto secondo l'antica tradizione del metodo a freddo.

L'esperienza terminerà e riceverete un sapone profumato ed idratante ricordo, tagliato sul momento per voi.

Prenotazione obbligatoria tramite <https://www.aulina.it/esperienze-in-aulina.html>

Per info: visite@aulina.it

Costi: 5€/a persona

Data ed ora: domenica 15 maggio 2022 ore 11:30

Presso: la sede dell'Università in Via Garibaldi.

Al pomeriggio si approfondirà il tema delle erbe con Bordiga 1888 nei due appuntamenti dalla 15.00 alle 16.00 e dalle 17.00 alle 18.00, il massimo esperto nella produzione di liquori con botaniche alpine, racconta i suoi distillati di erbe grazie alla presenza del mastro distillatore Claudio Arneodo.

Dalla raccolta a mano delle botaniche al prodotto finito, tramite macerazione e distillazione.

Al termine dell'incontro sarà possibile degustare alcuni amari, prenotazione consigliata scrivendo a segreteria@entemanifestazioni.com.

Il laboratorio si terrà presso i locali dell'Università in via Garibaldi.

L'ultimo appuntamento di Quintessenza è previsto per lunedì 16 maggio alle ore 9.30 presso la sede universitaria di via Garibaldi.

Diventare erborista: una impresa! Dall'impiego nel punto vendita o in azienda a un progetto imprenditoriale proprio: sfide e opportunità per il futuro del tecnico erborista.

Evento organizzato dall'Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco - Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche.

Ingresso su prenotazione, fino ad esaurimento posti tramite mail a: segreteria.tecniche-erboristiche@unito.it

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULLA MANIFESTAZIONE

Tel. 0172.712536 - E-mail info@entemanifestazioni.com

<http://www.entemanifestazioni.com/quintessenza.aspx>

Blog <https://quintessenzasavigliano.wordpress.com/>

Facebook: Quintessenza Savigliano

Twitter: @EnteManifSav

Instagram: EnteManifestazioni_Savigliano



Offerta Clima

Se la bolletta
della luce scotta
rinfrescala con
un nuovo
condizionatore



Una promozione imperdibile per i clienti EGEA e non solo.

► **CLIMATIZZATORE:**
SCONTO IN FATTURA PER CESSIONE DEL CREDITO DEL **50% O 65%**



Linea diretta Egea 800 44 10 10
servizioclienti@egea.it



www.egea.it



EGEA
LA CASA DELLE BUONE ENERGIE

EGEA Commerciale Srl