

DOPO IL DELITTO DELLA FRECCIA CENTRO STORICO: SI RIPARTE DAI CITTADINI

*Le autorità promettono maggiore presenza delle forze dell'ordine, più luci e aiuto alle attività commerciali
Il prefetto Franceschelli: «Va vissuto con educazione, non solo per i bicchierini». Il sindaco Bucci: «Più controlli»*

LA VITTIMA DELLA FRECCIA

Ieri i funerali di Javer Moreno

Servizio a pagina 6

RASSEGNA A GENOVA

«Tartufando» fra golosità ed eventi

Servizio a pagina 7

■ Mentre nella chiesa di Santa Caterina in Portoria, ieri mattina, si svolgevano i funerali di Javier Romero, il 41enne ucciso da un 63enne con una freccia scagliata con l'arco, poco distante in Prefettura si teneva la riunione del comitato per l'ordine e la sicurezza, convocato proprio a seguito dell'omicidio. Il sindaco Bucci e il prefetto Franceschelli

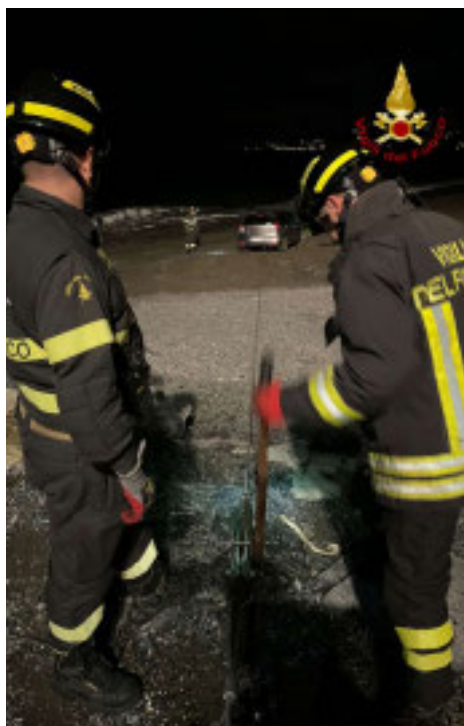
hanno promesso ancora più attenzione alla zona, e annunciato misure più stringenti di controlli, anche se hanno evidenziato che solo con la collaborazione di chi vive e lavora nel centro storico sarà davvero possibile fare la differenza.

Bottino a pagina 6

RECUPERATO DAI POMIERI

Invece della barca «vara» l'auto

Che sia un romanticone o semplicemente uno sprovveduto, non è dato di saperlo. Di certo non cercava un posteggio, perché di notte, persino a Voltri, ce ne sono abbastanza sulla terraferma. Possiamo solo immaginare, dunque, la faccia dei vigili del fuoco quando hanno ricevuto la sua chiamata. Nella notte tra mercoledì e ieri, infatti, hanno risposto al telefono a un automobilista che si era avventurato con la macchina fino in riva al mare, sulla spiaggia. Rimanendo «impantanato» tanto da non poter tornare indietro. La squadra di Moltedo non ha potuto far altro che intervenire con un argano per rimuovere il veicolo dal bagnasciuga. Grazie proprio all'uso di un argano a mano i Vigili del fuoco sono riusciti a portare l'autovettura fuori dalla sabbia. «Si ricorda - dicono in una nota», che il transito in spiaggia è assolutamente vietato e passibile di ammenda.



BILANCIO PEGGIORE DELLE ASPETTATIVE

Covid, 2.500 aziende piemontesi scomparse dopo le restrizioni



■ Sono quasi 2.500 le aziende piemontesi «scomparse» nel 2020, annus horribilis segnata dalla pandemia e dalle conseguenti restrizioni adottate a livello governativo per cercare di contrastarla. Un numero che corrisponde al 4,6% delle imprese di capitale piemontesi, mentre sono 849 le aziende in più rispetto all'anno precedente (+4,7%) finite con i bilanci in rosso.

Servizio a pagina 2

L'UOMO LAVORA PER UNA DITTA ESTERNA

Filmava ragazze in bagno: denunciato

Indagine lampo della polizia nel Campus universitario di Savona

■ Individuato l'uomo che, secondo la polizia, aveva nascosto una microcamera in un bagno delle ragazze al Campus Universitario di Savona. Si tratta di un italiano di circa 50 anni, dipendente di una ditta esterna che non svolgeva attività direttamente legate all'Università. Lo ha scoperto la polizia di Savona al termine di una indagine lampo. Lunedì scorso uno studente aveva notato un cavo penzolante da sotto un lavandino: la spy camera era attaccata con del velcro adesivo. Dopo averla fotografata si era allontanato per segnalare l'accaduto, ma al suo ritorno era scomparsa. Lo studente aveva notato nei pressi del bagno un uomo di mezza età che indossava una felpa: si trattava del soggetto denunciato, che - proprio in corrispondenza degli orari analizzati - si era recato nel bagno femminile con atteggiamenti sospetti. L'indagine della Squadra Mobile ha determinato la tempestiva emissione da parte della Procura di un decreto di perquisizione: nell'abitazione dell'uomo è stata ritrovata una microcamera identica a quella fotografata dallo studente nonché supporti digitali (4

computer, un cellulare e vari hard disk removibili) che contenevano ancora alcuni video su cui sono in corso accertamenti. Secondo i primissimi riscontri l'attività voyeuristica dell'uomo andava avanti saltuariamente da alcuni mesi. È stato denunciato con l'accusa di interferenze illecite nella vita privata. «Siamo felici di questa conclusione rapidissima - commenta il prorettore Marco Testa - che è il risultato di una sinergia stretta tra le forze dell'ordine e l'università, nonché frutto dell'attenzione che abbiamo verso i ragazzi. Non abbiamo mai avuto problemi 'criminosi' in tanti anni, questo è stato il primo episodio: abbiamo reagito immediatamente e grazie alle forze di polizia il responsabile è stato subito individuato. Abbiamo estremamente a cuore la salute e il benessere dei ragazzi, e riteniamo prioritaria la loro esperienza di vita e di crescita nel Campus: per questo abbiamo già trovato un accordo con l'unità di Psicologia della Asl 2 per fornire a chi ne avesse bisogno la possibilità di condividere questo momento di difficoltà e ricevere un adeguato sostegno psicologico».

IRPEF

Toti: «Da noi le aliquote più basse»

Analizzando i sistemi di tassazione relativi all'Addizionale Regionale all'Irpef delle regioni a statuto ordinario che hanno adottato la struttura degli scaglioni di reddito, emerge che la Liguria non è la regione che applica le aliquote maggiori né con riferimento alla aliquota minima né all'aliquota massima. In particolare, emerge che Regione Liguria si colloca tra quelle che applicano al primo scaglione di reddito (più di 15.000 euro) l'aliquota base più bassa, pari al 1,23%, come stabilito dalla legge statale, a differenza di altre regioni, tra le quali Piemonte, Campania, Emilia-Romagna, Toscana, Molise, Puglia e Lazio, che invece applicano alla fascia di redditi più svantaggiati aliquote più elevate. La Regione Liguria «vuole tutelare le fasce più basse di reddito dove si colloca circa il 46% dei contribuenti liguri (ultimo dato disponibile 2020)», fa sapere il governatore Toti.

PENITENZIARI NEL CAOS

Carcere, quarto suicidio in un anno Due agenti aggrediti a Ivrea

■ Quarto caso di suicidio all'interno del carcere Lorusso e Cutugno di Torino dall'inizio del 2022. Nella serata di mercoledì si è tolto la vita un detenuto 56enne, italiano, in carcere per stalking nei confronti della moglie. L'uomo ha annodato un lenzuolo all'inferriata della sua cella e si è così impiccato. Sale così a 77 il numero di suicidi all'interno delle carceri italiane nel 2022: un numero altissimo, se si considera che solamente nel 2009 la tragica conta aveva raggiunto appena le 70 unità. Ma l'assoluta stato di caos nelle carceri non riguarda solamente i detenuti: molto spesso le vittime sono anche membri del personale che lavora all'interno dei penitenziari, costantemente oggetto di aggressioni. L'ultimo caso si è verificato sempre mercoledì nel penitenziario di Ivrea, dove un detenuto ha aggredito due agenti brandendo un estintore. Anche in questo caso non si tratta di un episodio isolato: da inizio anno sono decine le aggressioni ai danni di agenti nelle carceri piemontesi, l'ultima sempre ad Ivrea solamente quattro giorni fa.

EDILIZIA SCOLASTICA

Crolla controsoffitto, paura alle elementari

■ Paura nella scuola elementare Allende di San Mauro Torinese per l'ennesimo crollo di un controsoffitto. È successo nel pomeriggio di mercoledì al pianterreno dell'istituto, dove si trova il laboratorio di tecnologia. Fortunatamente, quando i pannelli hanno ceduto, nessuno studente della scuola era presente all'interno dell'edificio. A registrare il crollo gli unici due presenti, operai di una ditta esterna che stavano facendo alcuni lavori di cablaggio dell'aula con la fibra ottica. Il laboratorio è stato chiuso per consentire la riparazione della copertura, mentre ieri i tecnici hanno effettuato verifiche su tutta la controsoffittatura dei laboratori per evitare altri possibili incidenti.

UNIVERSITÀ

I collettivi occupano la mensa

Ardini a pagina 3

CUNEO

Milano: in coda per il «made in Piemonte»

Servizio a pagina 5



■ Sono quasi 2.500 le aziende piemontesi «scomparse» nel 2020, annus horribilis segnato dalla pandemia e dalle conseguenti restrizioni adottate a livello governativo per cercare di contrastarla. Un numero che corrisponde al 4,6% delle imprese di capitale piemontesi, mentre sono 849 le aziende in più rispetto all'anno precedente (+4,7%) finite con i bilanci in rosso.

I dati emergono da uno studio sui bilanci societari condotto dal Comitato Torino Finanza della Camera di commercio di Torino, curato da Giuseppe Russo. Se da un lato i numeri mostrano l'impatto avuto da Covid e conseguenti lockdown sull'economia piemontese, che oggi si trova a vivere un'altra emergenza (quella dei rincari e dell'inflazione, secondo molti analisti dalle conseguenze potenziali ancora più gravi), gli stessi dati fanno tuttavia tirare un parziale sospiro di sollievo. Secondo l'analisi, infatti, i 741 milioni di valore della produzione delle imprese che non ce l'hanno fatta rappresentano comunque un valore aggiunto pari solo allo -0,2% del Pil regionale. Se per quelle 2.500 realtà l'impatto è stato devastante, insomma, il danno economico definitivo sulla situazione vissuta dalla nostra regione appare abbastanza circoscritto.

Rispetto allo studio previsionale, realizzato un anno prima dallo stesso Comitato, i danni al sistema delle imprese sono stati contenuti anche grazie ad efficaci misure anti pandemiche. Il valore del patrimonio netto complessivo del sistema è infatti cresciuto di 12,7 miliardi, attestandosi a 119 miliardi, per effetto dell'aumento (rivalutazione) degli attivi immobilizzati pari a 13,9 miliardi. Lo studio fotografa, dunque, una situazione di "resilienza" nonostante il signifi-

BILANCI IN ROSSO MA SOPRA LE ASPETTATIVE

Il Covid (e le restrizioni) si portano via 2.500 aziende

*I numeri in uno studio del Comitato Torino Finanza
Ma il Piemonte tiene duro: 52mila le imprese «resilienti»*



cativo peggioramento dal punto di vista economico.

Tra le 52.052 società che hanno "tenuto duro" le perdite nette sono salite a 6,9 miliardi di euro, contro i 3,4 del 2019 (+103%), e il calo del valore della produzione è stato del 7,59%, pari a 15 miliardi di euro. Nel 2020, poi, si sono registrati anche 3,2 miliardi di minore valore aggiunto, di cui 1,5 miliardi per minori stipendi e

oneri per lavoro, in parte recuperati con la cassa integrazione. Per far fronte alla crisi i debiti totali sono saliti di 14,6 miliardi e si sono attestati complessivamente a 153,8 miliardi (+10,50%). La resilienza, sia pure ottenuta attraverso una diversa valutazione degli attivi, ha permesso, pertanto, evidenza lo studio, alle imprese del Piemonte di continuare l'esercizio dell'attività, senza

notevoli richieste di capitali nuovi ai soci.

«L'indagine che abbiamo condotto - spiega il presidente del Comitato Torino Finanza, Vladimiro Rambaldi - ci dice che il danno permanente al Pil è stato ben di meno di quanto avrebbe potuto essere senza mitigazioni e senza rivalutazioni. Questo vuol dire, in sostanza, che il Piemonte ha potuto presentarsi all'appun-

tamento della ripresa nel 2021 e nel 2022 con il suo sistema economico pressoché integro ed ha potuto approfittare pienamente della ripresa in corso, certo oggi minacciata dalla guerra e dall'inflazione». «Il lockdown - aggiunge Luca Asvisio, presidente dell'Ordine dei Commercialisti di Torino - non ha solo condizionato le nostre vite ma, evidentemente, anche il mondo economico nel quale operiamo. L'applicazione di norme straordinarie, ad esempio nella rivalutazione dei beni, nella sospensione degli ammortamenti e nel congelamento delle perdite di esercizio, avrà riflessi non indifferenti sul futuro, ma bisogna comunque ricordare, per contro, che lo Stato tante volte vituperato, questa volta si è dimostrato vicino alle aziende con garanzie, contributi e provvedimenti che hanno permesso di superare alcune criticità. Ci auguriamo che questo supporto possa continuare anche nel prossimo futuro in condizioni ordinarie».

Crisi economica

Da Intesa Sanpaolo 5 miliardi per le Pmi

Azzerate le commissioni sui pagamenti tramite Pos fino a 15 euro

■ Per fronteggiare la crisi economica e l'aumento generalizzato dei prezzi, Intesa Sanpaolo ha varato un nuovo piano volto a sostenere le piccole e piccolissime imprese dei settori Commercio, Artigianato e piccoli Alberghi per 5 miliardi di euro. Le realtà coinvolte saranno circa mezzo milione e rappresentano la fascia dell'imprenditoria più numerosa e più esposta ai rincari e agli effetti della crisi internazionale. L'iniziativa, denominata "CresciBusiness", è stata così presentata da Intesa Sanpaolo e condivisa con le principali associazioni di categoria dei settori Artigianato, Commercio, Servizi e Turismo, con le quali è stato firmato un protocollo d'intesa.

Il rischio per questo segmento di aziende, costituito in prevalenza dalle attività di settore terziario, è la drastica riduzione di ricavi a fronte dell'impennata dei costi. L'intervento si aggiunge ai trenta miliardi già stanziati dalla Banca in favore di PMI e famiglie dall'inizio dell'anno per contrastare il caro energia, parte degli oltre quattrocento miliardi a supporto del PNRR. Il piano prevede interventi per la liquidità e finanziamenti garantiti, azzeramento per un anno delle commissioni sui micropagamenti tramite POS in negozio fino a quindici euro, gratuità per un anno del canone dei POS e delle carte di credito commercial, agevolazioni sui prodotti di copertura assicurativa e noleggio di beni strumentali per contenere i costi operativi.

«Il piano che presentiamo oggi aggiunge un nuovo pilastro agli interventi che Intesa Sanpaolo ha attivato a sostegno dell'economia e della popolazione italiana: 35 miliardi complessivi in favore di famiglie, imprese, commercianti, albergato-



ri ed artigiani - afferma Stefano Barrese, responsabile divisione Banca dei Territori Intesa Sanpaolo. Le recenti conferme sulla tenuta del nostro sistema produttivo non nascondono le difficoltà di buona parte del tessuto socio-economico. Siamo consapevoli che, in questa situazione di incertezza, la fiducia e la coesione sociale siano essenziali per rispondere alla crisi e per garantire la crescita sostenibile che il paese sta perseguendo. Proprio per fornire il massimo supporto alle 500.000 piccole aziende nostre clienti abbiamo adottato misure immediate come l'azzeramento per un anno delle commissioni sui micropagamenti elettronici fino a 15 euro».

In Italia le imprese con meno di dieci addetti sono più di quattro milioni, il 95% del totale delle imprese industriali e dei servizi; il loro peso è molto elevato anche

in termini occupazionali: impiegano circa 7,3 milioni di addetti, il 43,8% del totale.

Nel 2020 hanno registrato un fatturato pari a 658 miliardi di euro e un valore aggiunto che ha sfiorato i 200 miliardi; si tratta di un fenomeno soprattutto italiano e un fattore competitivo cruciale per le filiere attive in Italia.

Il ruolo di queste imprese è rilevante in tutti i settori economici italiani, con punte dell'80% nei servizi alla persona, del 62% nel turismo e del 55% nel commercio.

«Il nostro Gruppo - conclude Barrese - non ha mai perso di vista l'importanza della tenuta sociale ed economica del paese, che dal 2020 ad oggi abbiamo sostenuto con oltre undici miliardi di euro di erogazioni ai settori del turismo, del commercio e dell'artigianato».

Raffaele Bonsi

GRANDI EVENTI

Atp Finals, 140mila biglietti già venduti

■ Sono 140.000 i biglietti già venduti per le Atp Finals 2022, il torneo tennistico internazionale per il secondo anno consecutivo a Torino. Un terzo di questi è stato venduto all'estero, segno che ospitando la manifestazione sportiva il capoluogo arriverà ad incassare ancora una volta una vasta fetta di turisti stranieri. Nello specifico, gli appassionati di tennis che assisteranno alle partite e visiteranno Torino provengono da 88 Paesi differenti. L'anno scorso, quando ancora il nostro Paese era interessato dalle restrizioni governative decise sulla scia del Covid, i biglietti venduti furono 129.000, poi ridotti a 110.000. «Vogliamo rendere difficile la vita a chi dopo questi anni dovrà scegliere se rimanere in Italia o andare da un'altra parte - ha commentato Angelo Binaghi, presidente Fitp -. Lo scorso anno nella fretta abbiamo commesso qualche errore. Vogliamo crescere e migliorarci di anno in anno».

Dal 13 al 20 novembre saranno quindi in 140mila ad assistere alle partite dei migliori otto tennisti al mondo: Rafael Nadal, Casper Ruud, Felix Auger-Aliassime, Taylor Fritz, Stefanos Tsitsipas, Novak Djokovic, Daniil Medvedev e Andrey Rublev si daranno battaglia al Pala Alpitour per vincere il prestigioso trofeo. «Parliamo di un vero e proprio scontro tra titani, con altri sei ragazzi che arrivano dalle next-gen. Sarà divertente, è ancora in palio il posto di numero uno al mondo. Il premio sarà il più alto mai avuto nella storia del tennis» ha detto Andrea Gaudenzi, presidente di Atp.

Tante anche le novità per torinesi e turisti, «come la collocazione del village - ha spiegato il sindaco Stefano Lo Russo -. Vogliamo dare un'esperienza internazionale a chi verrà a Torino, con ricadute importanti. Sono felice di poter contare su numeri così importanti, stiamo lavorando per seguire il filone dei grandi eventi». «Quest'anno sarà la certificazione del fatto che Torino è in grado di organizzare grandi eventi e che potrà farlo ancora a lungo in futuro. E il 2023 sarà ancora migliore» le parole dell'assessore regionale allo Sport Fabrizio Ricca. Il modello Torino è stato anche lodato dal ministro dello Sport Andrea Abo-di: «Luoghi come il Pala Alpitpur, che ricordo essere il più importante impianto indoor del nostro paese, sono unici. Mi auguro nascano nuovi palazzetti così in Italia. Torino? È un esempio».

il Giornale

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. DI CUNEO 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 82 02

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

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

IERI IL PRANZO «VEGANO», OGGI IL CORTEO

Edisu, mensa occupata per 300 euro l'anno

Questo il «rincaro» denunciato dai collettivi, secondo i quali «rimboccarsi le maniche» è «classista»

Salvatore Ardini

■ Non si placa l'assurda protesta dei collettivi universitari vicini al mondo antagonista sui rincari nelle mense Edisu. A causa dell'attuale emergenza economica, infatti, la Regione ha dovuto aumentare il prezzo dei servizi di ristorazione rivolti agli universitari: da 1 euro e 80 per un pasto completo si è passati a 2,50, con un aumento di appena 70 centesimi. Apriti cielo! Gli «studenti» (in realtà un gruppo ben preciso, organizzato attorno ad alcune sigle di rappresentanza universitaria vicine ai collettivi antagonisti ed ai centri sociali) hanno dapprima organizzato un presidio sotto la sede della Regione in piazza Castello e poi, non soddisfatti dalla risposta dell'assessore all'Istruzione Elena Chiorino hanno occupato il suo ufficio e, da mercoledì, la mensa universitaria di via Principe Amedeo 48. Un'occupazione portata avanti da un'ottantina di persone, che per oggi hanno anche organizzato una manifestazione che, dalla mensa, muoverà nuovamente verso la Regione.

«Spesso si è sentito dire che

questi aumenti non pesano sulle nostre tasche, ma per chi va in mensa tutti i giorni può arrivare a incidere fino a 300 euro all'anno - hanno tuonato ieri i collettivi -. Abbiamo ricevuto solo risposte di chiusura da parte delle istituzioni, con atteggiamenti anche classisti, e per questo siamo pronti a occupare anche in altre strutture, Unito e Politecnico». Eppure più che «classiste», le risposte fornite dall'assessore Chiorino appaiono realiste: con l'attuale emergenza economica, tra inflazione e rincari, pagare un pasto completo 2 euro e 50 sembra un vero e proprio lusso, considerato

anche che gli studenti che accedono alle mense a queste tariffe spesso hanno anche accesso alla borsa di studio pagata da Edisu. «Imparate a vivere nel mondo reale, fatto di persone che lavorano» aveva scritto l'assessore in risposta ai collettivi. Chiorino ha anche ricordato come la tariffa piemontese sia una delle più basse in Italia. «Andate a vedere in Emilia Romagna - ha aggiunto - dove le tariffe si aggirano in media sui 5,70 euro a pasto».

Oltre al tema delle tariffe per i servizi di ristorazione dedicati agli universitari, poi, a dire molto sulla protesta sono

anche le sigle che la stanno portando avanti: il Collettivo Universitario Autonomo (vicini ad Askatasuna, il centro sociale protagonista di numerose inchieste), Noi Restiamo, Studenti Indipendenti e il Fronte della Gioventù Comunista. Ieri il gruppo di occupanti, monitorati dalla Digos e a rischio denuncia per interruzione di pubblico servizio, ha anche servito il pranzo, «ad offerta libera», rigorosamente vegano, mentre oggi scenderà in piazza. «In una fase in cui, con la scusa della crisi, la classe dirigente continua ad arricchirsi sulla pelle di chi ogni giorno deve lottare per so-



Lo striscione esposto dalla mensa occupata di via Principe Amedeo

pravvivere è più che mai necessario essere tutt3 presenti» si legge nel messaggio lanciato dai collettivi, rigorosamente condito dalle immancabili «schwa».

La risposta dalle istituzioni all'occupazione, intanto, è arrivata anche dal presidente

di Edisu Piemonte, Alessandro Ciro Sciretti: «Tutti possono protestare legittimamente. Lo abbiamo sempre affermato. Ma se qualcuno interrompe il servizio questo non è accettabile. Per questo agiremo in difesa di questo servizio e dell'interesse degli utenti».

BAROCCHIO DI GRUGLIASCO
Abusivi da 30 anni, muri imbrattati per festeggiare



■ Degrado e vandalismo in centro a Torino, per l'ennesima volta - ça va sans dire - ad opera dei centri sociali, più precisamente da parte del Barocchio di Grugliasco.

Tra concerti e dibattiti, laboratori e aperitivi rigorosamente antifascisti, in barba alla legge, gli esponenti di estrema sinistra armati di bombolette spray, hanno scelto di ricordare la loro presenza nella cittadina dell'hinterland torinese con scritte e graffiti vari sui muri di via Po: «30 anni Barocchio» si legge sulle co-

lonne della centralissima Via che porta in Piazza Vittorio, «cartolina» della città, sempre più abbandonata e fatiscente.

Un atto di vandalismo ben presto rivendicato e «abilmente» travestito da resistenza al potere preconstituito da parte degli abusivi, pronti a sbeffeggiare le istituzioni al grido di «lunga vita all'occupazione»: una risposta - non richiesta da chi vorrebbe una città dignitosa - al decreto anti-rave del governo di centrodestra.

RB

È in edicola BancaFinanza



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



studiowiki.it

**INNOVATIVA
STRUMENTAZIONE
CHIRURGIA ROBOTICA**
per interventi
protesici al ginocchio

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

**ACCREDITATA
DALLA REGIONE
PIEMONTE
TRA I CENTRI
DI FASCIA A**

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

Da oltre cinquanta anni sul territorio, offriamo ai nostri pazienti le migliori cure tramite il servizio sanitario nazionale, attraverso accordi con i principali circuiti assicurativi e privatamente. Medici specializzati nei più importanti settori della medicina, chirurgia e diagnostica, e personale qualificato per una struttura all'avanguardia nazionale. Affacciata sulle colline del Roero a soli 50 km da Torino, 80 km da Savona.

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

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

GOLOSARIA MILANO 2022

Milanesi tutti in coda per degustare tre prodotti «made in Piemonte»

Folla presso gli stand del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, Salame Piemonte IGP e Mela Rossa Cuneo IGP

■ Code alle degustazioni e centinaia di visite allo stand. Anche i milanesi non hanno saputo resistere al gusto e al fascino del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP, del Salame Piemonte IGP e della Mela Rossa Cuneo IGP, tra i protagonisti più attesi e ammirati negli stand di Golosaria Milano 2022, la manifestazione che ha celebrato 200 produttori, 100 cantine, cucine di strada con un ricco programma di eventi, tra talk, premiazioni, show cooking e wine tasting svoltasi all'Allianz MiCo - Milano Congressi dal 5 al 7 novembre. Proprio sabato 5 novembre, giorno di apertura della kermesse che ha avuto per tema il "Gusto della distinzione", Prosciutto Crudo di Cuneo DOP e Salame Piemonte IGP, insieme a Mela Rossa Cuneo IGP, si sono presentati agli ospiti di Golosaria nel corso di un laboratorio di degustazione guidata durante il quale sono intervenuti Giovanni Battista Testa, direttore Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP; Daniele Veglio, presidente Consorzio di Tutela Salame Piemonte e Bruno Sacchi, direttore O.P. Joinfruit Mela Rossa Cuneo IGP. Alla tre giorni milanese, gli ospiti dell'evento hanno potuto degustare a più riprese i due salumi, abbinati ai succhi di Mela Rossa Cuneo IGP, nell'area Food che ha accolto oltre ai Consorzi di Tutela, tanti produttori di altissima qualità, tutti selezionati da ilGolosario, il bestseller del gusto che il noto critico Paolo Massobrio firma con Marco Gatti da oltre 20 anni.

"Milano è l'area più ricca d'Italia, zona ambitissima da parte di tutti gli operatori dell'agroalimentare - afferma Chiara Astesana, presidente del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo -. Riteniamo che il prosciutto Crudo di Cuneo DOP abbia buone chance di mercato su Milano, pertanto, abbiamo deciso di partecipare a Golosaria 2022 per far conoscere il prodotto sulla piazza milanese. La folla che durante la tre giorni ha preso d'assalto il nostro stand ci riempie di orgoglio e ci dice che siamo sulla strada giusta nella promozione della nostra Dop". Per l'occasione è stato presentato il nuovo concept del Crudo di Cuneo DOP per la campagna di comunicazione del prossimo anno, che si concentra su uno degli "ingredienti" più semplici, ma fondamentali, dei prosciutti: il tempo. "La fetta di prosciutto stessa si fa 'tempo' diventando, metaforicamente, la clessidra in cui, con la necessaria lentezza, ogni istante scorre prezioso - aggiunge Astesana -. Come abbiamo anche voluto evidenziare nella grafica del nostro stand, questo è il segreto che permette ai nostri pro-



Tanti i milanesi che nel corso di Golosaria 2022 si sono avvicinati allo stand dei Consorzi

sciutti di diventare speciali, di evolvere fino al momento perfetto in cui il loro gusto e la loro morbidezza diventeranno inconfondibili, unici. Il sale marino, altrettanto semplice e determinante, avvolge la scena in un movimento dinami-

co, quasi perpetuo, che si fa custode del gusto e della tradizione".

"Il Salame Piemonte IGP è espressione della tipicità, della tradizione e dell'alta qualità della salumeria piemontese ed è anche l'unica IGP

(Identificazione Geografica Protetta) piemontese nel segmento salumi, con un'ottima distribuzione e notorietà elevata nel nostro territorio. Poterla estendere e far conoscere ai consumatori lombardi e in particolare alla piazza di Mi-



Prosciutto Crudo di Cuneo DOP

lano è stata un'opportunità che non ci siamo lasciati scappare - afferma Daniele Veglio, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Piemonte -. Riteniamo che la presentazione del prodotto e la sua degustazione nell'ambito di Golosaria 2022 abbia rappresentato un'occasione per far apprezzare l'unicità del suo sapore dolce e delicato, dovuto alla breve stagionatura e al rispetto di una ricetta tradizionale che prevede l'utilizzo del vino rosso DOC del territorio (Dolcetto, Barbera, Nebbiolo) che conferisce al prodotto una gradevole nota aromatica".

"Abbiamo ritenuto particolarmente appropriato presentare la nostra linea di succhi di frutta (più corretto chiamarle spremute di frutta), con in primis la spremuta di Mela Rossa Cuneo IGP, in un contesto, qual è Golosaria, di prodotti selezionati e di qualità, ben radicati al territorio dal quale

provengono - afferma Bruno Sacchi direttore della O.P. Joinfruit. Il succo di Mela Rossa Cuneo IGP fa parte (con il Succo di Limone, Succo di Mela e Kiwi, Succo di Mela e Lampone, Succo di Pesca, Nashi, Limonata e Succo di Mela Verde) della nostra linea di succhi JOINFRUIT FRESH, che vengono realizzati con frutta fresca di stagione esclusivamente proveniente dalla nostra filiera abbinando la spremitura a freddo al trattamento ad alta pressione effettuato sulle bottiglie, una combinazione che permette di preservare il gusto naturale della frutta così come i suoi preziosi nutrienti senza aggiunta di acqua, zucchero e conservanti. Sul nostro territorio i succhi sono disponibili presso il nostro locker di Cuneo (<https://shop.cn.joinfruit.com/>): invitiamo i consumatori a seguirci per scoprire le prossime novità".

RC

COLDIRETTI CUNEO

È boom in Granda per noci, mandorle e arachidi

Oltre 4.000 quintali prodotti quest'anno: il cambiamento climatico ha spinto i produttori verso nuove colture

■ Nella Granda conquistano sempre più spazio le coltivazioni di frutta a guscio, dalle noci alle mandorle fino alle arachidi, che negli ultimi 3 anni hanno registrato un balzo del +200% degli ettari dedicati. È quanto emerge dall'analisi di Coldiretti Cuneo, che evidenzia l'interesse crescente delle imprese agricole per le colture innovative di frutta a guscio - al fianco di quelle storiche delle nocciole e delle castagne - come alternativa alle colture frutticole più tradizionali per la Granda.

Il cambiamento climatico in atto e il forte ridimensionamento nella coltivazione di pesche, nettarine e kiwi, causata per le prime dalla remuneratività sempre più bassa e per i secondi dalla batteriosi e dalla moria, hanno portato una cinquantina di imprenditori agricoli cuneesi - spiega Coldiretti Cuneo - a convertire parte degli impianti investendo in colture poco usuali per le nostre campagne ma più facilmente adattabili al clima che cambia e capaci di offrire buone prospettive economiche.



Appena terminate le operazioni di raccolta delle noci, Coldiretti Cuneo traccia un bilancio di grande soddisfazione per i produttori di noci, coltivate su oltre 120 ettari, ma anche per i produttori di mandorle, con 40 ettari di superficie dedicata, e di arachidi, coltivate su 15 ettari; da queste superfici sono stati prodotti circa 3.600 quintali di noci, circa 300 quintali di arachidi e 150 quintali di mandorle, numeri ancora "contenuti" per la giovane età di molti impianti.

Il noce nelle varietà californiane, che si è ben adattato alle condizioni pedoclimatiche del nostro territorio, offre interessanti sbocchi - precisa Coldiretti Cuneo - nell'industria dolciaria, nella vendita diretta e nella filiera salutare della nutrizione. Il mandorlo, pianta originaria dell'Asia, ha dimostrato in quest'annata di tollerare bene la siccità e i suoi frutti sono sempre più richiesti dall'industria dolciaria. L'arachide, pianta erbacea originaria del Sud America con un'ottima resistenza alle alte temperature e al clima secco, ha ampi margini di crescita sul nostro territorio - evidenzia Coldiretti - in un'ottica di diversificazione culturale e risparmio idrico e trova spazi importanti nella trasformazione in frutta secca e snack.

Allo scopo, il Consorzio di tutela e valorizzazione della Mandorla Piemonte e Frutta a guscio del Piemonte, nato lo scorso anno con l'appoggio di Coldiretti, organizza incontri e percorsi formativi per i produttori con i tecnici di Coldiretti Cuneo.

CITTÀ DI CUNEO

Proclamazione del lutto cittadino per oggi in concomitanza delle esequie del Cav. Amilcare Merlo

Il 9 novembre, è deceduto il Cav. Amilcare Merlo. L'Amministrazione comunale intende manifestare il cordoglio della Città di Cuneo per questo lutto che ha colpito tutta la cittadinanza ed il territorio cuneese e per questo ha proclamato il lutto cittadino per il giorno 11 novembre, in concomitanza delle esequie del Cav. Merlo, quale segno di profondo rispetto e di partecipazione al dolore della famiglia. Ricordiamo che nella seduta del 16 dicembre 2014 il Consiglio comunale aveva conferito al Cav. Amilcare Merlo l'onorificenza di cittadino benemerito con la motivazione "in-

dustriale che nel corso dei 50 anni di attività del Gruppo Merlo ha dimostrato eccezionale capacità imprenditoriale, grande senso civico, rigore intellettuale e morale senza mai perdere i legami con la città di Cuneo". L'Amministrazione comunale invita pertanto tutti i cittadini, le istituzioni pubbliche, le organizzazioni sociali, culturali, produttive e i titolari di attività private di ogni genere a manifestare il proprio cordoglio nelle forme ritenute opportune, anche quali la sospensione delle rispettive attività, con esclusione dei servizi indispensabili ed obbligatori, du-

rante il corso della cerimonia funebre, ovvero dalle 14,30 alle 16,30 circa.

«Ci ha lasciato il Cav. Amilcare Merlo - dichiara la Sindaca Patrizia Manassero - un grande imprenditore che è riuscito a portare la sua azienda ai massimi livelli internazionali, senza però perdere la presenza sul territorio e la lucida visione di ciò che è utile per lo sviluppo di tutta la comunità cuneese. La nostra città piange la perdita di un cittadino benemerito, per questo troviamo doveroso proclamare il lutto cittadino, come segno di rispetto e di partecipazione al dolore della famiglia.»

ASSOCIAZIONE AUTONOMA PANIFICATORI

Convocate le altre associazioni di categoria per affrontare unitariamente la crisi attuale

Nei giorni scorsi, presso il Filatoio di Caraglio, l'Associazione Autonoma Panificatori della Provincia di Cuneo, ha incontrato alcune Associazioni di categoria del territorio che hanno prontamente risposto alla richiesta d'incontro urgente voluta e cercata dal Presidente Piero Rigucci. Un bel parterre di panificatori presenti all'incontro che hanno ascoltato i pareri dei vari rappresentanti. Per la Cna Cuneo il Direttore Patrizia Dalmasso, per l'Associazione Commercianti Albesi il rappresentante Edoardo Accossato, per Confindustria imprese il vice presidente Michele Quaglia ed il funzionario Nicola Dutto, per la Ascom di Fossano il Presidente Giancarlo Fruttero ed il Direttore Paolo Germiniasi e per la Ascom di Bra il Direttore Luigi Barbero. Piero Rigucci, ha ringraziato le sigle presenti che hanno accolto l'appello di collaborazione ed unione in un momento così difficile che colpisce tutti i settori.

Il Presidente dell'Autonoma ritiene importante muoversi con una certa urgenza per affrontare i rincari. Un'unica voce forte e determinata ha sicuramente più peso di singole e sporadiche iniziative. Il parere degli altri rappresentanti di categoria è allineato a quello dei panificatori, la decisione comune è quella di aspettare l'imminente uscita del decreto per valutare un'azione unitaria, sicuramente, in prima battuta, un documento firmato da tutti e presentato ai parlamentari del territorio.

Una bella atmosfera quella che si è respirata durante questo primo incontro, armonia e voglia di collaborare insieme, per il bene delle attività lavorative messe sempre più in ginocchio e con il rischio concreto di abbassare per sempre, tante, troppe, serrande!

Monica Bottino

■ Forse, all'inizio, nemmeno il sindaco di Genova, Marco Bucci, aveva ben presente quali problemi nasconda il centro storico di Genova. Ma non si può dire che non ci si sia messo d'impegno dall'inizio a creare un ambiente più vivibile e sicuro nel carruggi. Già due anni e mezzo fa aveva dichiarato «i cittadini hanno bisogno di sentirsi sicuri e di sapere che ci stiamo dando da fare». Ieri, uscendo dalla riunione del comitato per l'ordine e la sicurezza, convocato dopo le polemiche nate a seguito dell'omicidio del 40enne peruviano ucciso da un 63enne italiano che gli ha scagliato contro una freccia, il sindaco di Genova ha promesso più pattuglie mobili e fisse, più luce, un controllo capillare degli affitti delle case per fare emergere quelli irregolari, più negozi, e la movida spostata dopo la mezzanotte nella vecchia Darsena con locali e spettacoli. «Il degrado ha poco a che fare con l'omicidio - ha spiegato Bucci al termine della riunione -. Ci siamo occupati e ci occuperemo ancora di degrado e del centro storico. In via Prè hanno funzionato i presidi fissi e mobili delle forze dell'ordine ed estenderemo queste attività anche nelle altre zone, dalla Maddalena alle Vigne e via San Luca, dove sappiamo che c'è lo spaccio. Oltre a questo aumenteremo i controlli degli affitti per vedere se ci sono abusi abitativi e se ci sono locazioni in nero». Bucci si è anche detto pronto «a chiedere aiuto a Roma per avere a disposizione più risorse e più forze dell'ordine sul territorio». Intanto oggi verrà presentato il nuovo sistema di videosorveglianza in centro storico, con 736 nuove telecamere che verranno inserite nel circuito «Città Sicura». «La riqualificazione del centro storico di Genova non passa solo dalle divise ma anche dai negozi, da chi lo frequenta, da chi ci lavora e ci vive, dalla luce, dalla pulizia», ha aggiunto il prefetto Renato Franceschelli. «Il centro storico deve essere vissuto con educazione, non solo per i bicchierini. Se non si vive, non si illumina, se facciamo chiudere i negozi diventa un posto meno bello e dove si vive male». Nel frattempo l'assessore alla Sicurezza Antonio Gambino ha accelerato i controlli da parte della Polizia Municipale e ieri sono stati divulgati i risultati dei controlli a tappeto messi in atto dal personale dei nuclei Commercio, Antidegrado, Cinofili-RSU e Centro Storico, dei vigili urbani insieme con i militari della Guardia di Finanza e il personale di Asl 3 nell'area del Centro Storico di Genova, tra via Gramsci, via Prè e piazza Caricamento. Rilevate sanzioni per circa 30mila euro ai danni di esercizi commerciali, bar, alimentari e ambulanti. In via Gramsci, all'interno di un

MAXI INTERVENTO DI POLIZIA LOCALE, FINANZA E ASL3

«Più pattuglie, più luce e controllo degli affitti»

Il sindaco Bucci annuncia la stretta sugli interventi nel centro storico. L'assessore accelera i controlli: multe e chiusure

bar gestito da un cittadino di origini cinesi, è stata riscontrata la mancata osservanza delle temperature previste per gli alimenti surgelati, nello specifico brioches e gelati (multa da 258 euro); in via Prè, al titolare di un negozio di alimentari, un cittadino di origini senegalesi, è stata contestata la vendita di prodotti non alimentari, come ac-

cendini, candele e pennarelli, senza Scia (multa da 5mila euro). In piazza Caricamento, all'interno di una gastronomia da asporto, gestita da un cittadino pakistano, sono state riscontrate pessime condizioni igienico-sanitarie: in particolare nella zona adibita alla preparazione degli alimenti sono stati trova-

ti scarafaggi e moscerini sul soffitto e sulle pareti; sporco, incrostazioni e residui di cibo, sporcizia accumulata su frigoriferi, piastre, tavoli e bancone. Anche all'interno del servizio igienico, ad uso comune con la clientela, sono state riscontrate pessime condizioni igieniche, assenza di acqua, e umidità sulle pareti. Un pozzetto con-

gelatore vuoto e spento è stato trovato con uno spesso strato di ghiaccio e con residui alimentari incastrati. All'esercizio mancava anche il piano di autocontrollo Haccp. Il locale, già finito più volte sotto osservazione, è stato chiuso e il personale di Asl3 ha proceduto alla sospensione totale dell'attività, per motivi d'urgenza. Al titolare è sta-

ta comminata una sanzione amministrativa pari a 5mila euro. All'interno della stessa gastronomia, a seguito di una accurata ispezione, è stata accertata anche una attività di somministrazione abusiva (altra multa da 5mila euro), la mancata indicazione sui prodotti in vendita degli ingredienti (multa da 666 euro) e degli allergeni (multa da 2mila euro) e l'installazione di una tenda abusiva (173 euro). In via Prè i controlli hanno riguardato un esercizio di vicinato alimentare, gestito da un cittadino senegalese, accertando l'assenza dell'indicazione di provenienza e categoria di svariati prodotti ortofrutticoli esposti in vendita (1.100 euro di multa) e la mancata traduzione in italiano di alcuni prodotti preimballati (1.032 euro di multa); accertata, inoltre, la vendita di prodotti non alimentari senza Scia (multa da 5 mila euro). Sempre in via Prè, all'interno di un bar gestito da un cittadino cinese, sono state riscontrate pessime condizioni igienico-sanitarie, sia dei locali, sia delle attrezzature utilizzate, come frigo e bancone; detersivi sopra agli alimenti e frigoriferi privi di termometri per la rilevazione delle temperature. Il bagno era sporco, con lo scaldabagno non collegato alla corrente elettrica e quindi non funzionante. Accertata, nello stesso locale, la mancata esposizione delle autorizzazioni amministrative della somministrazione e dei giochi leciti, l'installazione abusiva di una insegna e le macchine slot collocate in maniera non conforme alla legge. Per motivi sanitari si è proceduto ad una sanzione amministrativa pari a 4mila euro. «Continua con determinazione e accuratezza l'azione della Polizia Locale in sinergia con le Forze dell'Ordine e con l'Azienda sanitaria, per il controllo del territorio e delle attività commerciali. L'ultima operazione effettuata nel centro storico ha determinato immediate azioni sanzionatorie e provvedimenti di chiusura per quegli esercizi che non rispettano le regole di sicurezza e di qualità. Un lavoro serrato che l'amministrazione sta portando avanti, per eliminare la concorrenza sleale e aumentare la percezione di sicurezza dei suoi residenti. I numeri dell'attività svolta parlano chiaro e dimostrano una presenza importante e di un lavoro puntuale e capillare - ha tenuto a precisare l'assessore Gambino - con l'auspicio che le regole non siano viste come costrizione, ma come indicazione utile per una convivenza civile a supporto dei cittadini e a garanzia della loro sicurezza. Un ringraziamento per l'attività svolta va doverosamente agli uomini della Guardia di Finanza e ai tecnici della Asl 3, che mettono a disposizione professionalità e competenze al servizio dei cittadini e con cui la Polizia Locale collabora da sempre in maniera egregia e con ottimi risultati». Il sindaco Bucci ha sottolineato però che la lotta al degrado non passa però solo dal lavoro delle forze dell'ordine, ma anche dalla collaborazione di cittadini e associazioni che segnalano lo spaccio e dall'economia «sana». «Il bando carruggi in un anno ha visto aprire 70 attività su 200 negozi messi a disposizione. Un modello che vogliamo estendere anche in altre zone del centro storico».

I funerali pagati da Asef ieri nella chiesa di Santa Caterina

Lungo applauso e brindisi per dire addio a Javer



Un lungo applauso ha accolto sul sagrato della chiesa di Santa Caterina in Portoria a Genova l'arrivo del feretro di Javier Alfredo Miranda Romero, il 41enne peruviano ucciso con una freccia dal 63enne Evaristo Scalco nel centro storico di Genova. Presenti i familiari della vittima, i cinque fratelli e le sorelle, la figlia 18enne e l'attuale compagna con il figlio avuto da Romero, nato poche ore prima dell'omicidio. In vista c'era qualche bandiera del Perù e i colori bianco e blu dell'Alleanza Lima, squadra di calcio di cui Romero era tifoso. Alla cerimonia di esequie, officiata in lingua spagnola da don Angelo Costa, peruviano, anche alcuni cittadini genovesi. «Quello che è accaduto



ha sconvolto la comunità peruviana, che si è trovata di fronte a una tragedia, noi abbiamo grande fiducia nella giustizia e sentiamo forte la solidarietà della comunità peruviana, sudamericana e genovese» ha detto il console del Perù a Genova Carlos Tavera Vega. Alla fine della cerimonia è stato allestito, sul sagrato, a fianco del feretro, un banchetto per un brindisi simbolico alla memoria del 41enne. «Vogliamo brindare con un bicchiere di rum per salutare il nostro amico - hanno spiegato dalla comunità - ma questo non significa che siamo degli ubriacconi, è una tradizione del nostro Paese». I funerali sono stati pagati dal Comune di Genova attraverso la controllata Asef.

LE «BECCATE»

Un medico che non si vaccina dovrebbe non fare il medico?

Paolo Becchi*

Il dilemma tra il paziente che vorrebbe conoscere se il suo medico è vaccinato e il medico che non vuole sacrificare la sua privacy pare destinato a rimanere tale, un dilemma appunto. C'è tuttavia un presupposto su cui si regge quel dilemma che lo rimette in discussione. Il paziente non vuole entrare in contatto col medico no vax perché non vuole rischiare di venire contagiato. Il ragionamento avrebbe una sua logica se un medico vaccinato non trasmettesse la malattia, ma sappiamo che non è così. E allora non si vede per quale motivo il medico non vaccinato debba dichiarare il suo status. D'altronde va anche ricordato che nessuno ha mai richiesto ai medici di mettersi una «spilletta» con scritto: sieropositivo all'HIV. Eppure con quella malattia non si scherza, mentre il medico non vaccinato è sano, e se proprio si vuole basta solo un tampone per sapere se è ammalato di Covid o meno. Ma allora perché tanta acrimonia? Credo che il motivo reale sia il seguente: il medico non vaccinato non crede nella scienza, rifiuta l'evidenza scientifica e dunque più che mettersi la «spilletta» dovrebbe proprio cambiare professione. Un medico non vaccinato non è un medico. Uno insomma non è obbligato a fare il medico ma se lo fa ha un'etica professionale da rispettare. In buona sostanza quest'etica si basa sul guarire e sull'alleviare le sofferenze, senza nuocere al paziente. Si dirà: i vaccini sono venuti molto più tardi, ma avevano una caratteristica, quella di essere immunizzanti e questi - per evidenza scientifica - non lo sono. E allora l'obiezione contro i medici non vaccinati non tiene. E semmai si dovrebbe formulare un'altra domanda: ma sono veramente vaccini quelli di cui stiamo parlando? Alla quale se ne aggiunge subito un'altra: se questi farmaci hanno effetti collaterali anche gravi come la mettiamo col principio: Primum non nocere?

*politologo, filosofo editorialista Twitter: @pbecchi

ANCE

I costruttori preoccupati delle modifiche al superbonus edilizio

■ Forte grido di allarme da parte del Consiglio generale dell'Ance (associazione costruttori) è quello emerso ieri a seguito delle annunciate nuove modifiche alla disciplina dei bonus edilizi che secondo indiscrezioni sembrerebbero entrare in vigore in tempi strettissimi mettendo in grande difficoltà famiglie e imprese. «Impensabile cambiare le regole in corso ancora una volta e con effetto immediato, senza per giunta aver individuato una soluzione per sbloccare i crediti incagliati», ha dichiarato la presidente Braccaccio interpretando la forte preoccupazione delle imprese intervenute numerose a Roma. Secondo l'Ance senza un regime transitorio adeguato e una soluzione concreta per sbloccare i crediti incagliati, come quella individuata insieme all'Abi che prevede l'utilizzo degli F24, il superbonus si bloccherà per sempre. Con gravi ripercussioni sia economiche sia in termini di transizione ecologica, dato che senza un piano di riqualificazione energetica degli edifici appare impensabile centrare gli obiettivi di risparmio energetico e di lotta ai cambiamenti climatici ribaditi anche recentemente dalla Conferenza delle Nazioni Unite sul clima, riunita a Sharm El Sheikh.

Comune di Bordighera (IM)
Bando di gara - Gara telematica n. 8/2022
È indetta procedura di gara per l'affidamento del servizio di pulizia degli immobili comunali per il triennio 2022/2025 - Procedura aperta, aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa. Termine ricezione offerte: ore 09:00 del 09/12/2022. La gara si svolgerà sulla piattaforma telematica SINTEL di A.R.I.A. Lombardia S.p.a. (www.ariaspa.it); documentazione disponibile su https://trasparenza.bordighera.it/index.php/trasparenza/atti-delle-amministrazioni-aggiudicatrici-e-degli-enti-aggiudicatori-distintamente-per-ogni-procedura/
Il responsabile dell'Ufficio Gare - Dott. Dario Grassano

TRA LE SPECIALITÀ «L'ORO DELLA TERRA» DI MILLESIMO. PROTAGONISTI ANCHE I CANI LAGOTTO

Tartufando torna a profumare i carruggi

Dal 17 al 20 novembre pranzi e cene a tema in 47 locali tra Sarzano e Sant'Agostino e non solo

■ L'oro della terra torna protagonista nelle vie del centro di Genova. Dopo il successo delle passate edizioni ritorna per il settimo anno consecutivo «Tartufando», la manifestazione organizzata dal civ di Sarzano-Sant'Agostino che dalla passata edizione si è estesa anche ad altre zone del centro (Piazza delle Erbe, Vico Casana e San Matteo) proponendo una settimana di menu dedicati con richiami al tartufo e il ritorno dell'area fiera in piazza di Sarzano, presente dal 17 al 20 novembre con stand enogastronomici aperti dalle 11 alle 23 (pranzo e cena).

Quarantasette saranno le attività coinvolte, tra quelle legate al tema food, con menu-vetrina e proposte e riferimenti sia al tartufo bianco che nero. La prenotazione è consigliata e permette di avere il proprio piatto a base di tartufo con ricette uniche, create appositamente per questo appuntamento. «Anche quest'anno «Tartufando» garantirà qualità e totale sicurezza profumando ancora una volta le vie del centro - spiega Matteo Zedda, ideatore della manifestazione e presidente del Civ di Sarzano-Sant'Agostino -. Dopo le difficoltà della passata edizione, a causa dell'emergenza sanitaria,



A Genova torna «Tartufando»

Foto di Carlo Alberto Alessi

abbiamo deciso di investire molto nell'organizzazione della manifestazione che torna nella formula originaria con il ritorno dell'area fiera. Il fatto che da due anni l'evento si estenda ancora ad altre aree del centro premia gli sforzi compiuti negli anni passati e certifica il successo della manifestazione».

Esaltare i prodotti tipici del territorio vuol dire far cultura: anche per il 2022, l'Associazione Tartufai Tartuficoltori Liguri di Millesimo sarà in prima fila

nell'esposizione e vendita del pregiatissimo tartufo del Ponente. Attivi dal 1985, i soci hanno contribuito al recupero di un antico mestiere di ricerca e raccolta nell'area dell'Alta Val Bormida, costituendo un'associazione molto attiva nella salvaguardia del territorio e delle sue tradizioni. A dare manforte alla manifestazione e alla promozione dei prodotti tipici liguri, Liguria Gourmet, il marchio collettivo geografico per la ristorazione regionale ideato, re-

gistrato e garantito da Regione Liguria e dal Sistema Camerale. Saranno quattro gli chef Liguria Gourmet a partecipare all'evento come ambasciator del marchio, in aggiunta a un esperto di mixology di Genova Gourmet Bartender, circuito dedicato alla professionalità dei bartender che utilizzano distillati liguri e a un produttore di Genova Gourmet, contrassegno esclusivo per la filiera del genovesato. «Lo scopo della famiglia dei marchi Liguria e Genova

Gourmet, dai ristoratori, ai prodotti e ai bartender è quello di certificare l'eccellenza del territorio e trasformarla in rete, cultura e promozione - dice Maurizio Caviglia, Segretario Generale di Camera di Commercio di Genova - La sinergia creata con Camera della Riviera agevola il racconto delle tradizioni e dell'arte di sapere fare dei protagonisti del circuito: il tartufo di Millesimo, pregiato e unico, è uno di quei prodotti che ben rappresentano questa filosofia di promozione della filiera corta e della tutela della tipicità dei luoghi attraverso, anche, eventi tematici come Tartufando che da anni raccontano la Liguria attraverso le sue peculiarità». «Tartufando» è un evento di grande successo e sinonimo di qualità ormai da anni sul territorio ligure, a seguito anche delle riuscitissime edizioni di «Tartufando in Sarzana» (La Spezia) del 2018 e 2019 e, da quest'edizione, vede la collaborazione del Sistema Camerale.

Protagonisti dell'edizione 2022 saranno anche quest'anno nell'area fiera i cani di razza Lagotto, provenienti sempre da Millesimo, addestrati e specializzati nella ricerca dell'oro della terra. Gli amici a quattro zampe saranno impegnati in

dimostrazioni dal vivo. All'evento partecipa anche l'Enoteca Ligure che organizzerà quattro giornate di degustazioni di vini liguri con abbinamento il tartufo.

Ma «Tartufando» vuol dire anche musica e intrattenimento: venerdì 18 novembre dalle 21 è in programma il dj-set con protagonista Capasoul, sabato 19 novembre è il turno del concerto dei Trilli a partire dalle ore 21.

Di seguito l'elenco dei banchi presenti in piazza di Sarano e protagonisti a «Tartufando 2022»: Max Beer - Birificio della Valpolcevera; Enoteca del Civ - Enoteca Ligure; Cocktail Bar Ginuensis; Bart Tender di Liguria Gourmet; Tartuficoltori Liguri; Caratti Tartufi Monferrato; Mirko Tartufi - Cortona; La Cucina di Sarzano (Lasagnette al pesto, taglierini al tartufo, uova, vellutate al tartufo); Patate Damiani; Pork Spot - specialità di maiale; LoStecco Truck Food.

«Tartufando 2022» è patrocinata da Regione Liguria e sostenuta da Camera di Commercio di Genova, GenovaMoreThanThis come Comune di Genova, Confercenti Genova, Ascom Confcommercio Genova e Camera di Commercio Riviera di Liguria.

MARTEDI 15 NOVEMBRE

**CENA CON MUSICA
IN DIRETTA DALLE 20,30**

**CONDUCONO
SONIA DE CASTELLI
& PIERO MONTANARO**



**ORCHESTRA
GIGI CHIAPPIN**



**TP
TELECUPOLE**



seguici sui social
telecupole.piemonte
telecupole piemonte
www.telecupole.com

STRADA REGIONALE 20 - CAVALLERMAGGIORE (CN) - INFO & PRENOTAZIONI 0172.713333

monge
Il pet food che parla chiaro

MADE IN ITALY

I CROCCANTINI NON SONO TUTTI UGUALI! PROVA MONGE MONOPROTEIN



1

Perché sono ricette formulate con **una sola fonte proteica animale**.

2

Perché sono **alimenti completi** in grado di fornire tutti i nutrienti essenziali.

3

Perché favoriscono la corretta gestione delle **specifiche esigenze alimentari**.

4

Perché sono **alimenti altamente digeribili** grazie alla carne fresca.

Prova il **MIX FEEDING MONGE**.
Abbina la stessa proteina animale:
secco di giorno e umido la sera.

NO CRUELTY TEST

GREENCOMPANY

MONGE
La famiglia italiana del pet food