

Va avanti la posa dei manufatti per il ripristino totale. Riaperta la Fossano Centallo - A PAGINA 10

Tangenziale: le nuove campate

Intanto in Tribunale viene confermata la causa del crollo: i cavi metallici erano ormai corrosi

**IL FONDO
di Claudio Bo**

Il fine, i mezzi

In un romanzo visionario, ironico e tragico di Kurt Vonnegut, "Mat-tatoio n. 5", è inserita una delle pagine più amare della Seconda guerra mondiale, il bombardamento e la distruzione di Dresda, la Firenze del Nord. Infatti dal punto di vista puramente tattico gli storici, anche fra gli Alleati che ne furono artefici, sono concordi nel definire quell'ecatombe inutile, come tutte, del resto.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

RES PUBLICA A MONDOVÌ: LA GLOBALITÀ DEL BENE COMUNE



Tutti i premiati sul palco nella splendida cornice della chiesa della Missione - A PAGINA 3

Con le adesioni annunciate nelle prossime settimane i soci saliranno a circa 450 - A PAGINA 9

Unitre Fossano, superati i 400 iscritti

A Mondovì
fra «Calici
e Forchette»
un invito
ai ghiottoni

DA PAG. 19
A PAG. 25



In un anno produzione aumentata di un terzo - A PAGINA 11

Porro di Cervere: un anno da record



Stagione davvero da record per il Porro di Cervere in attesa della grande Sagra. Lo conferma Silvio Monasterolo, presidente Cia della zona di Fossano, nonché, come tutti i soci, consigliere del Consorzio. Monasterolo coltiva il porro nell'azienda agricola in frazione Tagliata, di cui è titolare la moglie Bianca Rosa Garelli. Dice: "La raccolta è iniziata a metà settembre, sta raggiungendo il picco in queste settimane e si concluderà nei prossimi mesi. Quest'anno, abbiamo raggiunto quantitativi di produzione superiori del 35% rispetto al 2022»

Buon risultato per le iscrizioni all'Anno Accademico 2023/24 dell'Università della Terza Età (o meglio delle Tte Età) di Fossano, la cui I fase si è chiusa pochi giorni fa: infatti, le adesioni hanno raggiunto quota 408, ma tale cifra è destinata a salire. Infatti, come già gli scorsi anni, i contatti sono proseguiti nell'ultima settimana ed altre adesioni <tardiva> saranno sottoscritte da qui sin verso Natale, specie da soci interessati soprattutto ai corsi ed ai laboratori che si terranno da gennaio a maggio.

Meloni e le manovre di Governo



La vignetta di Danilo Paparelli

NON UN EVENTO SHOW COME IL RADUNO DELL'EPIFANIA, MA COMUNQUE SPETTACOLO NEI CIELI - A PAGINA 13

Tricolori di volo a Mondovì

La città si conferma capitale della mongolfiera: Campionato italiano dal 25 al 29 ottobre

**IL FONDO
di Claudio Bo**

Il fine, i mezzi

In un romanzo visionario, ironico e tragico di Kurt Vonnegut, "Mat-tatoio n. 5", è inserita una delle pagine più amare della Seconda guerra mondiale, il bombardamento e la distruzione di Dresda, la Firenze del Nord. Infatti dal punto di vista puramente tattico gli storici, anche fra gli Alleati che ne furono artefici, sono concordi nel definire quell'ecatombe inutile, come tutte, del resto.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

RES PUBLICA A MONDOVÌ: LA GLOBALITÀ DEL BENE COMUNE



Tutti i premiati sul palco nella splendida cornice della chiesa della Missione - A PAGINA 3

L'EVOLUZIONE DELLO STORICO EVENTO AUTUNNALE "PECCATI DI GOLA" PER LE VIE DI BREO E NEI PALAZZI DI PIAZZA - SPECIALE PAGG. 19-25

Mondovì ghiotta con "Calici e forchette"



È l'evoluzione dello storico "Peccati di gola", un evento in chiave moderna che, oltre a permettere di assaporare le prelibatezze del territorio, mira a far vivere e ri-vivere alcuni luoghi storici della città di Mondovì, per una loro riscoperta in chiave turistica. Nel fine settimana, e sino al 1° novembre, con "Calici e forchette" Mondovì diverrà la capitale dell'enogastronomia locale: non solo con i tradizionali punti di vendita e degustazione, collocati nel rione di Breo; ma anche con una serie di approfondimenti culturali, che porteranno a svelare i tesori più preziosi in chiave culturale ed architettonica del rione di Piazza. Un binomio che si preannuncia interessante e coinvolgente: nel centro storico più a valle trionferanno le produzioni locali, in quello a monte invece il gusto dell'approfondimento, incentrato soprattutto sulla produzione vitivinicola, con la prima edizione di Colori di Alt(r)e Langhe, con professionisti ed esperti del settore che guideranno il pubblico in dibattiti, corsi e confronti. Ad unire le due anime della città, ancora una volta la Funicolare, che per la prima volta diverrà anch'essa fulcro degli eventi in programma, con la

realizzazione di una serie di "aperitivi" che la renderanno molto più di un semplice mezzo di trasporto o di collegamento.

Prr l'occasione è previsto anche un «affaccio» straordinario sull'ex-Teatro Sociale, uno dei monumenti di Mondovì che, seppur in disuso, è testimonianza di un'epoca e pertanto verrà reso parzialmente fruibile -seppure non pienamente visitabile - sotto l'aspetto turistico.

Meloni e le manovre di Governo



La vignetta di Danilo Paparelli

VICOFORTE

Ecco il nuovo sindaco dei ragazzi



A PAG. 18

MONDOVÌ CARASSONE

Per restaurare Sant'Evasio una spesa minima di 2 milioni di euro



A PAG. 14

VOLLEY

LPM rimontata: kappàò al tie-break a Macerata



A PAG. 39

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Se i mezzi prefigurano il fine

Ad un certo punto del romanzo possiamo leggere: “Ho detto ai miei figli che non devono, in nessuna circostanza, partecipare a un massacro, e che le notizie di massacri compiuti tra i nemici non devono riempirli di soddisfazione e di gioia. Ho anche detto loro di non lavorare più per società che fabbricano congegni in grado di provocare massacri, e di esprimere il loro disprezzo per chi pensa che congegni del genere siano necessari.”

Ho riletto questa frase e ho riflettuto a lungo: la realtà che ci circonda è esattamente l'opposto. Non solo i massacri sono all'ordine del giorno, ma c'è chi esalta la propria barbarie (quasi come un monito) e chi descrive le doti dei “congegni in grado di provocare massacri”, magari contrabbandati come strumenti di pace. In questo mondo “civilizzato” le armi hanno sempre tuonato, anche dopo l'orrore dell'atomica, il genocidio non si è mai fer-



mato, l'ipocrisia è diventata legge. Ognuno ha la sua ottima o pessima ragione per spargere sangue. Armarci e bombardare per vincere, scatenare il terrore più inumano per liberare un popolo oppresso, reagire all'orrore con altro orrore. Taluni ripetono (senza interpretarla correttamente) la famosa massi-

ma di Niccolò Machiavelli: “Il fine giustifica i mezzi” e questo “fine” spesso si identifica col ritorno della pace, con la riaffermazione del diritto internazionale, con la creazione di Stati liberi. Nell'immediato questo “fine” è semplicemente il massacro. Il famoso sociologo, politologo e giornalista Luigi Pellicani propose uno

stravolgimento di questa colossale ipocrisia: “In realtà - scrisse - sono i mezzi che prefigurano il fine”. Questa intuizione (che allora riguardava le atrocità compiute dalle dittature, comuniste o fasciste) è apertamente dimostrata dall'azione terroristica di Hamas in Israele: il mezzo abominevole della strage prefigura un fine dichiarato,

l'annientamento fisico di tutti gli ebrei. Non altro, ma Hamas stessa lo dichiara. In qualche modo, almeno, non sono ipocriti. Ma vi è un “fine” immediato che loro non dichiarano: la reazione armata di Israele che provoca e provocherà morti nel loro stesso popolo. Martiri che servono alla causa. E questo attacco ebraico viene e verrà dagli stessi ebrei giustificato dal fine immediato di liberare gli ostaggi e da quello ultimo di garantire la propria sovranità. Ma serviranno ancora morti per garantire uno Stato democratico in cui alcuni, i palestinesi, sono un po' meno liberi. Due obiettivi, quello di Hamas e quello di Netanyahu che potrebbero sfumare se si arrivasse al ventilato e auspicato accordo sugli ostaggi e la tregua. In tutti questi decenni i due popoli della Palestina non hanno trovato modo di convivere. Un popolo che soverchia, un altro che continua ad aggredire. Decine di trattati e di accordi sono rimasti carta straccia. Solo i loro nomi punteggiano la storia: Camp David, Oslo e, oggi, un tentativo sinora abortito fra Usa e Arabia Saudita e uno, recente, al Cairo.

Ma lo stesso vale per la Guerra in Ucraina, scatenata dalla Russia e dalla follia di Putin, che continua a crescere e a gonfiarsi di armi: quelle russe

grazie a Cina e Iran, quelle ucraine, grazie alla solidarietà occidentale. Dovevano servire a difendere il popolo invaso da un invasore capace delle più atroci nefandezze. Ma oggi queste armi, sempre più distruttive, sono diventate strumento per l'auspicata vittoria finale. Un conflitto infinito, cioè, che allontana la tregua per aprire una nuova Guerra Fredda che passerà sulla testa degli ucraini. Due esempi in un mondo in cui la pace non esiste, persino nel confronto politico e nei rapporti interpersonali.

Eppure. Eppure ho assistito sabato al “Premio Res Publica” a Mondovì potentemente “incernierato” sull'attualità, ma fondato su un sogno o, meglio, su una prospettiva etica: la convivenza, il rispetto civile, la solidarietà. Un premio, quindi, con dei premiati (ne riferiamo altrove) che hanno tutti la caratteristica di essersi spesi per gli altri, non per semplice altruismo (che è già una grande virtù) ma per un'intrinseca convinzione del bene comune che diventa un modo di essere e di agire. Uno strumento per risvegliarci dall'apatia rassegnata con cui ormai osserviamo il dilagare del male. Premio internazionale, sempre di più, perché - come ha chiarito il presi-

dente del Comitato, Antonio Costa - la “Res Publica” non riguarda un singolo Stato o una singola comunità, è la convinzione di un'appartenenza globale per cui spendersi nei modi più diversi.

La manifestazione di sabato a Mondovì, in qualche modo è una risposta al desolante quadro di un mondo in guerra. L'affermazione che l'umanità, nel senso più alto, esiste e potrebbe scardinare il male.

Qualcuno potrebbe dire che si tratta di un'ovvietà, ma il “Res Publica” va ben oltre gli enunciati: dimostra una tesi, che oggi potrebbe anche apparire controintuitiva, nei fatti, nelle persone e nelle idee. E la dimostra in maniera globale. La cronaca ci dice che esiste un male planetario, il concetto di “bene comune” ci dice che questo male non ha ancora soverchiato l'umanità.

Dobbiamo combattere questa battaglia con i mezzi della ragione, della cultura, del dialogo e del confronto. Perché ha ragione Pellicani: “i mezzi prefigurano il fine”.

Claudio Bo.

Nella foto in alto la platea del premio Res Publica nella chiesa della Missione a Mondovì dove si sono affrontati temi di grande attualità

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Sempre più poveri

Così, semplicemente, ci si ritrova con famiglie sempre più povere ed imprese sempre più ricche. Anche se il peso finanziario delle industrie, in genere, è cresciuto del 10%, esse continuano a ristrutturare, ad investire spesso all'estero ed a dare ai manager stipendi pazzeschi. Invece, il potere d'acquisto delle famiglie è diminuito almeno del 2% e la spesa cresciuta del 12%. È uno degli effetti più subdoli e beffardi, ma inarrestabile, del terremoto sociale che la più grande pandemia del secolo ha provocato. E continua!

I consumi, infatti, sono crollati del 20% e neppure l'iniziativa del governo di “Spesa Italia”, con una serie di prodotti calmierati, sta avendo un grande effetto. È una strada stretta quella che, inevitabilmente, si dovrà percorrere; passa da una serie di riforme che ancora sono lettera morta: un sistema di tassazione colmo di ingiustizie; una distribuzione della ricchezza che privilegia, sempre, i ricchi; gli stipendi più bassi d'Europa; “l'ascensore sociale” bloccato e, quindi, l'accesso all'Università costoso, difficile, con “numeri chiusi” non sempre così comprensibili; una sanità che, dopo il grande sforzo del Covid, stenta a riprendere il giro, cresce nei costi e continua a dover centellinare i servizi, nonostante una richiesta enorme che gonfia le liste d'attesa per visite ed analisi; una scuola in affanno. Insomma, voltare pagina è sempre più difficile, ma dovrà essere una scelta inesorabile per chiunque si metta al timone nelle Regioni, nelle Province, nei Comuni, al governo, in Europa. È appena iniziata una metamorfosi della società che, a cominciare dai valori, sarà radicale.

È vero! Il tempo delle finzioni e degli arrangiamenti sta per finire e, da qualche parte, si dovrà cominciare. In molti settori già lo si sta facendo, ma il cammino non sarà né breve né facile visto che due guerre, in Ucraina e in Israele, devasteranno ancora una volta il quadrante delle materie prime e le carestie di grano, imposte da Putin, faranno lievitare, ancora di più, tutte le rotte dei migranti che, giustamente, inseguono e cercano una vita più dignitosa. E i “segnali” che arrivano non sono incoraggianti. Mondogiovani - Negli anni Ottanta la Fondazione Agnelli definì ecce-

poco (+3,3%), ma diminuiscono i giovani. Non è bello: vuol dire riempire di falle le fondamenta della società.

I dati sono dell'Istat secondo cui nel 2061 gli ultra-settantenni saranno il 30,7% della popolazione residente nel Mezzogiorno (18,5% nel Centro-nord). I matrimoni sono diminuiti del 21%. Ci si sposa tardi e non si fanno figli. Non si vedono all'orizzonte interventi consistenti: certo l'assegno unico aiuta, ma mancano asili nido e sono pure cari. Resta, però, tanta speranza.

Mondolavoro - Crescono gli occupati, ma il numero dei contratti a tempo determinato è enorme, per non parlare del “nero”. Le “figure” professionali cambiano, ma la formazione (a parte quella fatta dai salesiani ed ordini religiosi) cammina a stento. Mondotrasporti - Cresce la sensibilità ambientale, grazie anche alle due esortazioni Laudato si' e Laudate Deum di papa Francesco, ma i mezzi pubblici sono sempre gli stessi, insufficienti e cari. Sono state rifatte le facciate, ma la maggior parte delle caldaie è vecchia e produce inquinamento.

Mondosociale - Gli oratori e le grandi associazioni giovanili, meno gli enti locali, stanno iniziando a ricostruire le relazioni sociali ed a ripristinare le agenzie educative. Si vedono ancora, però, biblioteche a luci spente, piazze vuote, rapporti tra le persone limitatissimi, egoismo e rifugio nel privato. A Firenze un uomo di 91 anni, rapinato, si è difeso da solo. È cronaca! Intanto l'inflazione, che ha superato il 10%, sta scendendo ma continua a “mordere”, tutti indistintamente, e crescono i prezzi. Se non si semina ora, i ricchi saranno sempre più ricchi, i poveri più poveri.



dente la generazione giovanile d'altra, numerosa, anzi numerosissima. Oggi, i loro figli sono sempre meno, praticamente sulla via dell'estinzione. Nel 2023 in Italia si contano circa 10,2 milioni di ragazzi e ragazze tra i 18 e i 34 anni; sono oltre 3 milioni in meno rispetto al 2002 con una contrazione del 23,3%. Aumenta la popolazione, seppur di

FOTONOTIZIACCIA



Per la crisi in Medio Oriente si sono mobilitate le grandi potenze. Il presidente Biden è andato in Israele per incontrare Netanyahu, Putin si è offerto come mediatore. E l'Europa cosa sta facendo? Ha dato incarico a Di Maio, inviato speciale per il Golfo Persico.

ARGOMENTANDO

Smemorato

Pierpaolo Faccio

È una serata diversa: l'umido può lasciare il posto ad un dolce vento autunnale, la variabilità atmosferica può diventare opportunità e non semplice, negativa chiusura. Appoggiato a qualche pensiero francamente discutibile evito di ragionare ed osservo attento il traffico veicolare perso in qualche curva di troppo o in qualche rettilineo ben riempito di asfalto nero, occasione ghiotta per sgarbate sgommate. C'è in alto un satellite dell'amore che riempie un cielo decisamente fuori tempo massimo, ma non me ne preoccupo; più che altro scruto quegli antichi desideri che ancora mi premono dolcemente sul cuore, parola troppo romantica ed ormai in disuso, quest'ultima. Un astronauta audace è già sopra la superficie di Marte per una passeggiata senza pretese, parcheggiata la sua astronave in qualche vallone antidiluviano, tutto crepe, vulcani spenti e catene montuose grigie. Non avessi paura lo raggiungo, ma il timore è davvero troppo: meglio, per me, la chitarra elettrica del Rock'n'Roll dei Velvet Underground che mi lancia come un razzo nella stratosfera di violente emozioni, come è sempre stato. L'unica via siderale praticabile è quella della meditazione yoga o di qualche dito di whisky ben affumicato e torbato. L'uno e l'altro capaci di farmi dimenticare, per un momento, di me stesso. **Smemorato** mi rasserenano ed attendo, felice, un solare risveglio.

SABATO LA PREMIAZIONE NELLA SPLENDIDA CORNICE DELLA CHIESA DELLA MISSIONE A MONDOVI' PIAZZA

Tutto il mondo è «Res Publica»

Si è svolta ieri, presso la splendida cornice della Chiesa La Missione di Mondovì Piazza, la cerimonia del Premio Internazionale «Res Publica», attribuiti ogni anno a singoli e associazioni che si prodigano a favore del bene comune e del senso civico. Quattro i comparti scelti per quest'anno: "pace e solidarietà", "giornalismo dal fronte", "dignità delle donne", "terra e umanità". Per la prima sezione il premio è stato assegnato alla **Comunità Sant'Egidio** (Roma), nella persona dell'amministratore **Stefano Carmenati**. A consegnare il Premio il sindaco di Mondovì e presidente della Provincia di Cuneo **Luca Robaldo**. Per la seconda sezione il riconoscimento è andato all'inviata RAI in Ucraina e Gaza, la giornalista **Stefania Battistini**, che impegnata all'estero non ha potuto presenziare alla cerimonia ma è intervenuta tramite un video-filmato. A ritirare il premio, consegnato dal **Professor Gian Luigi Gola**, socio fondatore di «Res Publica», è stato il collega della giornalista e componente della sue équipe, **Simone Traini**. Il terzo premio è stato conferito all'artista afghana **Shamsia Hassani**, premiata dall'avvocato **Enrico Collidà**, vice presidente della Fondazione CRC. Il premio ambientale è stato riconosciuto alla fondazione tedesca **Plant-for-the-Planet** (Monaco), nella persona del presidente **Felix Finkbeiner**, in questo caso premiato dal **Professor Giovanni Cuniberti**, socio di Res Publica. I premiati hanno ricevuto di persona la scultura bronzea di **Riccardo Cordero** che rappresenta l'immanenza del bene comune. "Con straordinario coraggio e talento - dichiara **Antonio Maria Costa**, tra gli ideatori del Premio, i premiati si prodigano per fare conoscere al pubblico gli orrori della guerra; la protezione del prossimo nell'interesse della società; la promozione dei diritti delle donne attraverso l'arte; e chi eccelle nel recupero dell'ambiente. Ammirabili esempi di predilezione del "noi" rispetto all'"io", e del "nostro" rispetto al "mio". A loro volta i premiati hanno dimostrato apprezzamento per il riconoscimento del loro sforzo.

La Comunità Sant'Egidio, movimento di ispirazione cattolica dedito alla pace, i poveri e la preghiera, è ammirevole per lo sforzo di promuovere lo sviluppo umano affinché ognuno sia libero di vivere in dignità. Al termine della premiazione, Cesare Zucconi, Segretario Generale, ha dichiarato che "contando su un centinaio di organizzazioni nazionali in tutti i continenti la Comunità coniuga, nell'ispirazione come nell'operato, i presupposti fondamentali del Premio: protezione del prossimo e del bene comune."

L'artista afghana Shamsia Hassani mostra straordinaria valenza civica usando la forma di arte con maggiore impatto sul pubblico, dipinti murali. In un percorso artistico a cielo aperto, gli affreschi testimoniano i profondi convinimenti socio-culturali della premiata. Nell'accettare il premio, Shamsia ha spiegato di avere "dipinto i muri di Kabul prima, e dal 2021 quelli in altre città, come dimostrazione di impegno personale, con l'obiettivo di promuovere di-



Il sindaco di Mondovì e Presidente della Provincia di Cuneo Luca Robaldo ha premiato Stefano Carmenati, Amministratore della Comunità di Sant'Egidio



Il Professor Gian Luigi Gola, socio fondatore di Res Publica (a sinistra nella foto) ha consegnato il premio assegnato alla giornalista RAI inviata di guerra Stefania Battistini al collega Simone Traini



L'avvocato Enrico Collidà, vice presidente della Fondazione CRC, ha premiato l'artista afghana Shamsia Hassani



Il Professor Giovanni Cuniberti, socio di Res Publica, (a sinistra nella foto), socio di Res Publica, ha premiato Felix Finkbeiner, fondatore di Plant-for-the-Planet

*Premiati la «Fondazione Sant'Egidio»,
l'artista muralista afghana Shamsia Hassani,
la giornalista inviata della Rai-Tg1 Stefania Battistini,
la Fondazione «Plant for the Planet»*

gnità e uguaglianza per le donne in chiave estroversa e contemporanea."

L'inviata RAI-TG1 Stefania Battistini è stata onorata per l'impegno nella ricerca e nella diffusione della notizia - anche quando raggiungere quest'ultima è rischioso. Secondo la Battistini "il giornalismo non può limitarsi a narrare quanto testimoniato. Occorre comprendere la sofferenza della gente comune come dei militari al fronte, per recuperare il senso della vita anche quando quest'ultima è minacciata da morte e distruzioni."

Infine la Fondazione Plant-

Gustavo Zagrebelsky, giurista e Presidente emerito della Corte costituzionale durante il suo intervento



for-the-Planet ha vinto il premio per il talento nell'orientare l'opinione pubblica, soprattutto i giovani, attraverso un'iniziativa concreta e simbolica: piantare milioni di alberi in ogni paese, ogni anno. Al termine della cerimonia, Felix Finkbeiner, fondatore e tutt'ora promotore della fondazione, ha affermato che "gli adolescenti possono contribuire a proteggere il destino comune del pianeta e dell'umanità, proteggendo il sistema ecologico. La natura non ci appartiene: siamo suoi tutori, incaricati di tramandare il testimone ambientale da una generazione all'altra".

La cerimonia di consegna del Premio Res Publica, che è stata presentata dalla giornalista Rai **Federica Riva** e da **Diego Fabbri**, è stata preceduta da una esortazione del **Professor Gustavo Zagrebelsky**, giurista e saggista, Presidente emerito della Corte Costituzionale, sul tema "La giustizia, fondamento della res publica, può esserne nemica". L'oratore in realtà non ha affrontato direttamente questo tema. Prendendo spunto dalla splendida chiesa della Missione ha esordito sottolineando l'importanza dell'arte, della cultura, del sapere come patrimonio dell'umanità. Quindi si è sfermato sul concetto di Repubblica e democrazia della nostra Costituzione da cui emerge come il bene comune sia patrimonio di tutti per cui nessuno può considerarlo patrimonio personale.

Ha chiuso l'evento la vicepresidente del Premio Res Publica **Maura Leonti**. "Ambrogio Lorenzetti, nell'affresco del 1338 che abbiamo attualizzato nell'identità del Premio, mostra i benefici della buona gestione della res publica e il vantaggio di proteggere il bene comune", ha dichiarato Leonti. "La storia insegna che tanto maggiore è l'impegno comune, tanto meglio la società si confronta con le dislocazioni che accompagnano drammi sociali".

LA MISSIONE



All'apertura dell'evento, i partecipanti hanno apprezzato l'illustrazione da parte della restauratrice **Rosa Maria Baratti Rava** degli importanti lavori di recupero degli affreschi seicenteschi di Andrea Pozzo, a La Missione: esempio insigne di arte seicentesca riportata ai colori originali.

I QUATTRO PREMIATI DEL 2023



COMUNITÀ
DI S. EGIDIO



STEFANIA
BATTISTINI



SHAMSIA
HASSANI



PLANT FOR
THE PLANET

Appello di Coldiretti e Filiera Italia al Ministro Lollobrigida

Vino, carne e salumi nel mirino della Ue

No ai tagli dell'Unione Europea sulla promozione di vino e carne, prosciutti e birra che colpiscono componenti base della dieta mediterranea e del Made in Italy. Questo l'appello della Coldiretti e di Filiera Italia al Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida in riferimento alla discussione, il prossimo 25 ottobre, del programma di lavoro annuale 2024 nell'ambito della politica di promozione dei prodotti agricoli dell'UE.

“La proposta – denuncia il Presidente di Coldiretti Cuneo, Enrico Nada – scoraggia implicitamente il sostegno UE alla promozione sul mercato interno di cibi come la carne rossa e lavorata e le bevande alcoliche. Una deriva pericolosa che, nel giusto impegno dell'Unione Europea per tutelare la salute dei cittadini, non deve però tradursi in decisioni semplicistiche che rischiano di criminalizzare ingiustamente singoli prodotti indipendentemente dalle quantità consuma-



te”. L'equilibrio nutrizionale – precisa Coldiretti Cuneo – va ricercato tra i diversi cibi consumati nella dieta giornaliera e non certo condannando lo specifico prodotto. Si tratta peraltro di un orientamento incoerente con il sostegno accordato dall'Unione alla dieta mediterranea, considerata un modello alimentare sano e benefico per la prevenzione di molte malattie,

tra cui il cancro, ma che si fonda anche sul consumo equilibrato di tutti gli alimenti a partire dal bicchiere di vino ai pasti. “La demonizzazione di vino, carne, salumi e prosciutti coincide in maniera evidente con la propaganda del passaggio a una dieta unica mondiale, dove il cibo sintetico si candida a sostituire quello naturale e non lo possiamo accettare” afferma il Presidente Nada.

“I limiti posti all'attività di promozione rischiano di colpire prodotti dalle tradizioni secolari con un impatto devastante sulla biodiversità dei nostri territori colpendo i prodotti tipici e soprattutto famiglie impegnate a combattere, spesso da intere generazioni, lo spopolamento e il degrado. Chiediamo dunque che in sede di discussione l'Italia proponga alla Commissione l'eliminazione di tale elemento di valutazione a tutela di settori chiave del nostro agroalimentare” dichiara il Direttore di Coldiretti Cuneo, Fabiano Porcu.

L'Italia – ricordano Coldiretti e Filiera Italia – è il Paese più ricco di piccole tipicità tradizionali che hanno bisogno di sostegno per farsi conoscere sul mercato e che con i tagli alla promozione rischiano invece di essere condannate all'estinzione. Una penalizzazione ingiustificata che andrebbe ad esclusivo vantaggio delle produzioni importate dai Paesi Extra UE, con standard ambientali e qualitativi ben al di sotto di quelli europei.

NOTIZIE IN BREVE

Preghiera Mariana al Santuario di Cussanio

Appuntamenti speciali questa e la prossima settimana per gli incontri di preghiera Mariana promossi dal Santuario della Madre della Divina Provvidenza di Cussanio e organizzati insieme al gruppo Santa Famiglia di Nazareth. Infatti, dopo 3 incontri con il programma consueto, l'ultimo appuntamento del mese mercoledì 25 ottobre propone alle ore 20.30 la recita del S.Rosario, seguita intorno alle 21 dalla celebrazione della S.Messa, presieduta da don Andrea Beretta, vice-parroco del Duomo e di S.Filippo. La serata terminerà alle 21.45 circa. Invece, la settimana successiva, venerdì 3 novembre, come tutti i primi venerdì del mese, questo cammino di preghiera e riflessione proseguirà con la Preghiera di Guarigione, con inizio alle ore 21: la funzione sarà guidata da don Pierangelo Chiaramello, rettore del Santuario di Cussanio, e proseguirà sin verso le 22.15. Entrambe le celebrazioni sono aperte a tutti gli interessati.

Apertura Centro Ascolto Caritas

Nuova apertura questa settimana per il Centro di Ascolto della Caritas Parrocchiale di S.Antonio Abate: l'ufficio sarà disponibile giovedì 26 ottobre dalle ore 15 in poi.

L'iniziativa è gestita dai volontari della Caritas Parrocchiale ed è rivolta a tutte le persone e famiglie che vivono nel quartiere o comunque nell'unità pastorale di Fossano bassa e si trovano in stati di difficoltà personale o economica. Per informazioni ed emergenze contattare i volontari Caritas parrocchiale (tel. 345/2228043) oppure il parroco don Sergio Daniele (tel.366/4839431). Inoltre, da lunedì a venerdì è disponibile dalle 14.30 alle 18 il Centro di Ascolto Caritas Diocesana di via Boetti 48 – tel. 0172/634778.

Festa degli anniversari di Matrimonio al Salice

Come tradizione, anche in quest'autunno la Parrocchia di S.maria del Salice organizza la Festa degli Anniversari di Matrimonio, dedicata a tutte le coppie di sposi, residenti nel quartiere, che nel 2023 raggiungono un significativo traguardo nel loro cammino di vita insieme.

L'iniziativa si svolgerà nel corso della S.Messa delle ore 10.30, presieduta dal parroco don Damiano Raspo e animata dalla corale parrocchiale: la funzione sarà tutta dedicata al tema dell'amore di coppia e della famiglia e vedrà al centro le coppie festeggiate che saranno chiamate a rinnovare le promesse matrimoniali fatte reciprocamente il giorno delle loro nozze.

In particolare, le coppie di sposi coinvolte sono quelle che quest'anno festeggiano un significativo anno di matrimonio: dai <novellini> del 1° anno, al 5°, 10°, 15°, 20°, 25°, 30° e così via sino alle coppie che raggiungono traguardi molto significativi come 50 e anche 60 o più anni di vita insieme.

Questi sposi saranno festeggiati dalla comunità e riceveranno anche un omaggio dalla parrocchia per sottolineare il loro impegno di vita insieme e la reciproca fedeltà portata avanti da anni.

TP

TELECUPOLE

CENA CON MUSICA
IN DIRETTA DALLE 20,30

CONDUCONO
SONIA DE CASTELLI
& PIERO MONTANARO

MARTEDÌ 24 OTTOBRE

2023



ORCHESTRA

ALEX
& LA BAND



seguici sui social

telecupole.piemonte

telecupole piemonte

www.telecupole.com

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

Riconoscimenti al fantino e agli arcieri per la vittoria del Palio dei Borghi 2023

Coinvolgente Festa al Romanisio

Buona partecipazione e grande entusiasmo sabato sera per la Festa del Borgo Romanisio organizzata dal direttivo guidato dalla presidentessa Mary Dutto Garelli presso la boccioccola di frazione Maddalene. La finalit  della serata   stata festeggiare ancora una volta il trionfo nel Palio dei Borghi 2023, conquistato a giugno, coinvolgendo in particolare quei molti giovani frazionisti che non avevano potuto partecipare ai festeggiamenti fatti nell'immediatezza perch  impegnati in un matrimonio. Inoltre, la serata ha celebrato l'ottimo successo del recente impegno della Pro Loco Romanisio e delle Pro Loco delle 15 frazioni nel gestire la parte eno-gastronomica della Fiera <Coloratissimo Autunno> durante la quale volontarie e volontari delle frazioni hanno soddisfatto quasi duemila commensali (tra cena e dopo cena del sabato e pranzo della domenica) con i loro piatti a base di prodotti locali di eccellenza. La Festa del Borgo Romanisio   stata allietata dalla gustosa cena preparata dai gestori della boccioccola Sport-



ing 200 Maddalene ed ha coinvolto parecchi frazionisti. Ospiti d'onore della serata il fantino Valter Aimar e gli arcieri Sonia Picco, Paolo Gastaldi e Vincenzo Tuveri, gli artefici del trionfo nel Palio di Fossano che sono stati ancora una volta festeggiati dalle ovazioni dei giovani della tifoseria. Agli artefici del trionfo del borgo rossoblu   stata consegnata una pergamena-ricordo per ringraziarli dell'ottima prestazione che ha permesso al Romanisio di vincere il suo 5° Palio di Fossano in sole 21 edizioni disputate, meno della met  dei 4 rioni <storici>. Tra gli ospiti intervenuti da segnalare don Mario Domp , parroco del Romanisio (che unisce e 5 frazioni della zona ovest del territorio di Fossano) che portato alla serata la sua inconfondibile <verve>. Per il Comune di Fossano   intervenuto il sindaco Dario Tallone. Terminata la cena la festa   proseguita con la seconda parte dedicata in particolare ai giovani e animata dalla musica da ballo proposta da un DJ.

Massimo Giaccardo

EVENTI PER BAMBINI E HALLOWEEN

Laboratorio di Halloween con la BdT Fossano

Come tradizione, anche quest'anno la Banca del Tempo di Fossano e Yogi Arte organizzano un Laboratorio di Halloween in occasione della festa di fine ottobre dedicata ai mostri, alle streghe e dintorni. L'iniziativa si intitola <Halloween in maschera> ed   in programma venerd  27 ottobre dalle ore 17 alle 18.30 presso i locali del centro polivalente di Cascina Sacerdote, in via Fallaci 2 (gi  via Stagno). Il laboratorio creativo   rivolto ai bambini/e dai 4 agli 11 anni con partecipazione libera, ma iscrizioni obbligatorie entro marted  24 ottobre inviando una email a: bdt.fossano@gmail.com. La partecipazione   riservata a figli e nipoti di soci della BdT Fossano, ma l'iscrizione all'associazione   sempre aperta e si pu  fare contattando il direttivo attraverso la stessa email. Il laboratorio sar  guidato, anche stavolta,

dall'esperta animatrice Nadia Chiari di Yogi Arte e coinvolger  i bimbi partecipanti con musiche, scherzi divertenti, laboratori a tema e giochi con materiali di recupero. I bambini sono invitati a mascherarsi a tema con la Festa di Halloween. L'attivit    proposta grazie al sostegno della Banca Territori del Monviso e con il patrocinio del Comune di Fossano.

mg

Pomeriggio Mostruoso per Halloween

Come sempre, anche quest'anno in occasione della Festa di Halloween il Centro Famiglie e la Ludoteca La Tana (attivit  del Consorzio Monvisolo Solidale) propongono qualche iniziativa dedicata ai bambini. In particolare, luned  30 ottobre, presso i locali del centro polivalente di Cascina Sacerdote, dal-

le 16.30 alle 18.30 la Ludoteca La Tana organizza la festa intitolata <Halloween: un pomeriggio mostruoso> dedicata ai bambini. La festa sar  animata da una maga, da una strega e da un vampiro che coinvolgeranno i piccoli con giochi e scherzetti. La partecipazione   libera. L'iniziativa   promossa da Consorzio monviso Solidale, Centro Famiglie, Ludoteca La Tana e Coop. Proposta '80 con il patrocinio del Comune di Fossano. D Per informazioni contattare: centrofamigliefossano@monviso.it - tel.0172/698522 - 335/1273880.

Baby-Sitting gratuito con la BdT Fossano

La Banca del Tempo di Fossano organizza un'iniziativa di baby-sitting gratuito dedicata a tutti i genitori che desiderano pren-

dersi una serata di libert  lasciando i figli piccoli in custodia a baby-sitter super qualificate ed animatrici esperte. L'iniziativa si intitola <ciao mamma, ciao pap , divertitevi> e sar  in programma venerd  3 novembre dalle ore 20 alle 22.30 presso i locali della Ludoteca La Tana al centro polivalente di Cascina Sacerdote, in via Fallaci 2 (gi  via Stagno). La serata offrir  alle famiglie 2 ore e mezza di baby-sitting gratuito dedicato a bambini/e dai 3 anni in poi. L'iniziativa   riservata ai soci della BdT Fossano, ma le adesioni all'associazione sono sempre aperte. Per motivi organizzativi   necessario prenotarsi entro domenica 29 ottobre, segnalando il nome e il numero dei figli partecipanti tramite una email a: bdt.fossano@gmail.com. Alla stessa email chi non fosse ancora socio pu  richiedere l'adesione alla BdT Fossano e le modalit  per aderire. Numero massimo partecipanti: 20 bambini/e.

mg

Tre appuntamenti da sabato 28 ottobre nella chiesa di S. Giovanni Battista

Rassegna di Concerti d'Organo a Centallo

Ritorna a Centallo l'appuntamento annuale con la rassegna di <Concerti per Organo> organizzata per il terzo anno dalla Parrocchia di S. Giovanni Battista con la direzione artistica del Maestro Luca Rosso. Per quest'edizione 2023 il ciclo di concerti   articolato in 3 appuntamenti in programma tra fine ottobre e met  dicembre presso la chiesa di S. Giovanni Battista in piazza Vittorio. I concerti sono ad ingresso libero e si svolgeranno sabato 28 ottobre, sabato 18 novembre e venerd  1 dicembre.

Protagonista della rassegna alcuni importanti e giovani Maestri organisti stranieri. Ad aprire il ciclo sabato 28 ottobre alle ore 21 sar  il concerto del Maestro Afonso Torres che arriva dal Portogallo. Secondo appuntamento sabato 18 novembre, sempre alle 21, quando la serata musicale sar  dedicata al IX Concerto in memoriam di Massimo Nosetti (1960-2013), organista, compositore e direttore d'orchestra, scomparso a soli 53 anni per un male incurabile. Si esibiranno all'organo il Maestro Tommaso Mazzeletti (Svizzera)

accompagnato al pianoforte da Gaia Federica Caporiccio (Svizzera). A chiudere la rassegna venerd  1 dicembre sempre alle ore 21, sar  il concerto d'organo che vedr  protagonista la Maestra Francesca Ajossa, proveniente dai Paesi Bassi. L'iniziativa culturale   organizzata grazie al sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano, della Bene Banca, dell'associazione Centallo Viva e dell'antica bottega musicale Vegezzi-Bossi e con il patrocinio del Comune di Centallo.

Massimo Giaccardo



NOTIZIE IN BREVE

Sede della CRF aperta il sabato mattina sino a maggio

A partire dal primo sabato mattina di ottobre   ripresa l'iniziativa della Cassa di Risparmio di Fossano Spa che offre alla clientela l'apertura straordinaria degli sportelli della sede centrale di via Roma 122. La sperimentazione prosegue da qualche anno e ha riscosso un ottimo gradimento da parte dei clienti ed anche di tanti altri utenti che hanno difficolt  a fare operazioni bancarie durante il normale orario di apertura da luned  a venerd , poich  impegnati in contemporanea con il lavoro. L'apertura straordinaria a sabato mattina riguarda solo gli sportelli della sede centrale della CRF Spa e non quelli delle altre filiali: l'iniziativa proseguir  per una decina di mesi sino a maggio 2024; gli sportelli saranno chiusi quando il sabato coincide con una festivit . L'orario di apertura   dalle 8.45 alle 11.15. Per ulteriori informazioni contattare il centralino della CRF Spa al tel. 0172/690111.

mg

Durante la Veglia Missionaria Diocesana rinnovato il mandato a tutti i fedeli

L'entusiasmo della missione esempio per le nostre comunità

Manca ancora una ventina di giorni all'apertura della 44a edizione della Fiera del Porro di Cervere, ma i posti disponibili per le dieci cene su prenotazione sono già andati tutti esauriti in prevendita.

Infatti, in soli 10 giorni, dal 9 al 18 ottobre le prenotazioni telefoniche sono state tantissime ed i coperti sono andati letteralmente a ruba, confermando il grande apprezzamento del pubblico verso le eccellenze enogastronomiche proposte dalla Pro Loco Amici di Cervere.

Anzi, una volta raggiunto il sold out per le 10 cene su prenotazione, sono state aperte le liste d'attesa di chi spera che qualcuno debba rinunciare per trovare posto.

Comunque, per chi non è riuscito a prenotarsi resta la possibilità di partecipare alle 5 cene in programma ad ingresso senza pre-iscrizione in programma sabato 11, 18 novembre e poi lunedì 13 e 20 novembre.

Inoltre, l'altra opportunità per gustare a casa propria le prelibatezze culinarie della Fiera del Porro è il servizio d'asporto che sarà proposto per il pranzo delle domeniche della fiera il 12, 19 e 26 novembre.

Massimo Giaccardo



NOTIZIE IN BREVE

Fiera del Porro a Cervere: esauriti i posti per le cene

Manca ancora una ventina di giorni all'apertura della 44a edizione della Fiera del Porro di Cervere, ma i posti disponibili per le dieci cene su prenotazione sono già andati tutti esauriti in prevendita.

Infatti, in soli 10 giorni, dal 9 al 18 ottobre le prenotazioni telefoniche sono state tantissime ed i coperti sono andati letteralmente a ruba, confermando il grande apprezzamento del pubblico verso le eccellenze enogastronomiche proposte dalla Pro Loco Amici di Cervere.

Anzi, una volta raggiunto il sold out per le 10 cene su prenotazione, sono state aperte le liste d'attesa di chi spera che qualcuno debba rinunciare per trovare posto.

Comunque, per chi non è riuscito a prenotarsi resta la possibilità di partecipare alle 5 cene in programma ad ingresso senza pre-iscrizione in programma sabato 11, 18 novembre e poi lunedì 13 e 20 novembre.

Inoltre, l'altra opportunità per gustare a casa propria le prelibatezze culinarie della Fiera del Porro è il servizio d'asporto che sarà proposto per il pranzo delle domeniche della fiera il 12, 19 e 26 novembre.

Massimo Giaccardo

Don Damiano Raspo festeggia i 25 anni da sacerdote

Questa sera, martedì 24 ottobre, don Damiano Raspo, parroco del Salice e di S. Lorenzo, nonché

coordinatore dell'Unità Pastorale di Fossano Nord-Est (Salice, Spirito Santo, Boschetti, S. Lorenzo, S. Lucia, Tagliata) festeggia i 25 anni di ordinazione sacerdotale, ricevuta nel 1998.

Per celebrare questo anniversario don Damiano invita i parrocchiani e tutti gli amici fossanesi e della Diocesi a partecipare alla S. Messa che presiederà stasera, alle ore 21 a Savigliano, nella chiesa della Parrocchia di S. Maria della Pieve.

Infatti, don Damiano Raspo è originario proprio di S. Maria della Pieve, rione in cui ha vissuto tanti anni con la sua famiglia e proprio qui nel 1998 celebrò la sua prima S. Messa, pochi giorni dopo esser stato ordinato sacerdote, per poi prendere servizio a Fossano come curato in alcune parrocchie. Successivamente dopo una dozzina d'anni parti come missionario in Brasile dove si è fermato per più di 10 anni.

S. Messa di saluto alle Monache Benedettine

Come noto, purtroppo nelle prossime settimane di novembre le Monache Benedettine lasceranno il convento di Fossano poiché ormai sono rimaste troppo poche affinché possa proseguire un monastero indipendente.

Per ringraziarle della loro incessante preghiera e di quanto fatto per la nostra comunità la Diocesi di Cuneo-Fossano promuove una solenne celebrazione di ringraziamento e commiato.

La S. Messa di saluto sarà celebrata venerdì 27 ottobre alle ore 18 nella chiesa del convento di via dell'Annunziata, e sarà presieduta da mons. Piero Delbosco, vescovo di Fossano e Cuneo, insieme a parroci, sacerdoti e diaconi. Sono invitati a partecipare tutti i fedeli, soprattutto chi è particolarmente legato alle suore Benedettine che, pur di clausura, hanno creato in questi anni molti legami in città.

mg

Questa settimana le Confessioni nelle parrocchie

Al via le celebrazioni per Ognissanti e quelle per il giorno dei Defunti

Prendono il via questa settimana nelle parrocchie di Fossano le prime celebrazioni e funzioni religiose promosse in preparazione della Festa di Ognissanti e del Giorno di Commemorazione dei Defunti. In particolare, questa e la prossima settimana sono in programma alcune celebrazioni penitenziali comunitarie con possibilità di Confessione individuale.

In particolare, mercoledì 25 ottobre in Duomo per tutta la mattinata saranno disponibili sacerdoti per chi desidera confessarsi.

Inoltre, Confessioni comunitarie e personali saranno celebrate poi venerdì 27 ottobre a S. Bernardo dalle ore 20.30 alle 22 e lunedì 30 ottobre a S. Antonio Abate dalle ore 20.30 alle 22.

Da ricordare, inoltre, che la settimana successiva, mercoledì 1 novembre l'orario delle S. Messe in tutte le parrocchie, conventi e



istituti religiosi sarà quello Festivo (tranne al Salice dove non si terranno le S. Messe delle 8.30 e

18.15): allo stesso modo saranno pre-Festive le S. Messe del tardo pomeriggio di martedì 31 ottobre.

Inoltre, del pomeriggio di mercoledì 1 novembre alle ore 15 sarà celebrata all'aperto la S. Messa al cimitero cittadino di via Marene (di fronte alla cappella) presieduta dal Vescovo mons. Delbosco (o da uno dei suoi vicari).

Infine, giovedì 2 novembre, in tutte le parrocchie o a livello di unità pastorale verrà celebrata una speciale S. Messa dedicata a tutti i defunti, in particolare a quelli scomparsi nel corso dell'ultimo anno.

Funzioni dedicate loro si terranno o nel tardo pomeriggio o in serata secondo un programma che pubblicheremo nel prossimo numero.

Massimo Giaccardo

PER CHI SOFFRE DI EMICRANIA A CUNEO C'È UN PERCORSO SPECIALISTICO

- Un percorso su misura, multidisciplinare e moderno
- Prescrizione della terapia sintomatica o profilassi anche per mezzo di anticorpi monoclonali se necessario
- Con medici specialisti in Cefalea iscritti all'associazione della Società Italiana per lo studio delle Cefalee e formati attraverso il corso « diagnosi e terapie delle cefalee » dell'associazione per la scuola delle Cefalee

► 0171 634777 ► info@centroabax.com



CENTRO
ABAX
CUNEO

Molta curiosità per le installazioni di Mayumi Kishimoto

Una visione delicata e originale del Giappone con la Soms Fossano

Ha suscitato curiosità ed interesse la mostra <Le mie radici> organizzata dalla Società Operaia di Fossano e dedicata alle opere e alle installazioni d'arte, fotografiche e floreali allestita dall'artista giapponese Mayumi Kishimoto, interior designer che da 20 anni vive e lavora in Italia a Milano per un importante studio di architettura, dopo essersi laureata all'Università di Kyoto ed essersi specializzata all'Istituto Europeo di Design a Milano. L'iniziativa è stata la prima di questo genere per la Soms Fossano ed ha richiamato non solo numerosi soci, ma anche un buon numero di altri visitatori da Fossano e dintorni nel fine settimana in cui si è svolta l'esposizione, ospitata su 2 piani sia nel salone a piano terra che nella sala biliardo al 1° piano della sede Soms. La rassegna ha presentato una visione particolare



del Giappone, delle sue città, della sua società e cultura tutte filtrare attraverso la sensibilità dell'artista che ormai è divisa a metà tra il suo essere giapponese, ma anche un po' italiana e, quindi, vivere una situazione di sintesi tra le sue due appartenenze culturali e spirituali. A tutto questo bisogn poi aggiungere il fatto che l'ispirazione per questa mostra è sorta in estate durante e dopo un viaggio in Giappone fatto a distanza di alcuni anni dalla volta precedente, perché durante la pandemia non era stato possibile e Mayumi Kishimoto era rimasta in Italia 4 anni senza tornare nel suo paese d'origine. E anche questo elemento ha contribuito a dare un'ottica molto particolare allo sguardo che la giovane artista ha lanciato sul paese dove è cresciuta, mentre ora la sua cultura è un mix tra quella

orientale e quella italiana. Questo sguardo particolare su una terra che riesce ad unire come poche al mondo la tradizione e la modernità ha reso la mostra piuttosto originale tra immagini, luci, suoni della natura, installazioni floreali. Tutte installazioni effimere con cui l'artista ha provato a restituire al pubblico il suo stato d'animo di fronte al suo paese che ha trovato cambiato dopo 4 anni e la pandemia; in particolare Mayumi Kishimoto è stata colpita negativamente dal turismo di massa che non rispetta la storia e la cultura millenaria del Giappone così come di tanti paesi nel mondo. Come ha sottolineato l'artista oltre ad esprimere il suo stato d'animo di fronte ad un Giappone diviso tra modernità e tradizione ha anche la finalità di far crescere nei visitatori il desiderio di conservare

e preservare le bellezze e la cultura caratteristica del proprio Paese, in questo caso la nostra Italia. Tra i numerosi visitatori per il Comune di Fossano sono intervenute Ivana Tolardo, assessora alla Cultura, e Simona Giaccardi, presidente del Consiglio Comunale e consigliera provinciale. Soddisfatti il presidente Andrea Brero e i membri del consiglio di amministrazione della Soms Fossano che hanno vinto la scommessa di accogliere la proposta di alcuni soci e organizzare questa iniziativa inusuale per le attività Soms, ma che ha saputo cogliere nel segno. E, forte di questa esperienza, chissà se il prossimo anno la Soms non possa riproporre iniziative artistiche simili.

Massimo Giaccardo

Nella foto Mayumi Kishimoto con l'assessore Ivana Tolardo

Serve un nuovo patto tra cittadini e istituzioni

La Fondazione NoiAltri riflette sui beni comuni

Giovedì 26 ottobre ore 20.45 terzo e ultimo incontro al Vallauri

Terzo e ultimo appuntamento giovedì 26 ottobre a Fossano per il ciclo di incontri organizzati dalla Fondazione NoiAltri per celebrare i 10 anni della sua costituzione. Nei primi 2 appuntamenti l'iniziativa ha coinvolto un buon numero di partecipanti, in particolare persone legate al mondo del volontariato, del sociale e dell'associazionismo fossanese, specie quello di matrice cattolica e dintorni. Numerosi gli appartenenti alla ventina e più di associazioni ed enti che fanno parte di Fondazione NoiAltri che è una fondazione di partecipazione, esempio unico nella Granda e una delle poche in Piemonte, che mette in rete quasi tutti i soggetti che sul nostro territorio si occupano di emergenze sociali e sostegno alle persone e famiglie in difficoltà ed anche a categorie specifiche come anziani, bambini, malati, disabili. L'iniziativa si intitola <La città desiderata> e vuole essere un momento di confronto e di dialogo sullo stato attuale della nostra comunità locale, sui problemi esistenti e sulle soluzioni possibili. Più in generale in questi incontri si cerca di riscoprire il valore aggiunto di essere comunità in un mondo moderno che tende sempre più all'individualismo. Questo è stata una delle



tematiche sviluppate nella seconda serata del ciclo in cui il professor Giorgio Barberis, storico dell'università del Piemonte Orientale ha cercato di illustrare i motivi della crisi dell'ordine liberale che da fine '700 ha guidato il mondo occidentale di pari passo con lo sviluppo del capitalismo.

Tra i tanti spunti emersi dalla serata la consapevolezza che è necessario costruire la comunità per realizzare una società più

libera. Invece, questa settimana giovedì 26 ottobre, sempre alle 20.45, ma stavolta nella sala dell'IIS Vallauri di via S.Michele 68,

il ciclo <La città desiderata> si concluderà con l'incontro dedicato ai temi della custodia e della cura della bellezza e dei beni

comuni per costruire una comunità più inclusiva. Infatti, la serata si intitola <I custodi della bellezza - Prendersi cura dei beni comuni - Un patto per l'Italia tra cittadini e istituzioni>.

Il tema sarà sviluppato dal professor Gregorio Arena, fondatore del Lab-sus, il Laboratorio della Sussidiarietà e sino al 2015 docente di Diritto Amministrativo all'Università di Trento. Il relatore dialogherà con Anna Rotondo, presidente della Fondazione NoiAltri, e con i rappresentanti degli enti ed associazioni che partecipano alla fondazione. Al termine dibattito con il pubblico. Ingresso libero.

Massimo Giaccardo

Domenica 29 ottobre ore 11 a Palazzo Burgos il Duo Pianoforte & Violino

Rassegna «Domenica Musica» con la Fondazione Fossano Musica

Dopo una breve pausa tra somo ripresi i concerti organizzati dalla Fondazione Fossano Musica che propone la rassegna di appuntamenti autunnali da ottobre sino al 20 dicembre intitolata <Domenica Musica>. Il ciclo è articolata in 12 appuntamenti in programma sempre la domenica in parte a Fossano (7 concerti) e in parte a Bra (5 concerti): da sottolineare

che a Fossano tutti i concerti tranne l'ultimo si terranno la domenica mattina presso Palazzo Burgos, sede della FFM in via Bava 48. Una scelta particolare per chi desidera trascorrere la domenica mattina all'insegna della buona musica. Domenica 29 ottobre, per il quarto appuntamento della rassegna, alle ore 11 a Palazzo Burgos sarà protagonista il concerto del Duo Pianoforte & Violino

composto da Maurizio Baglini (pianoforte) e Roberto Ranfaldi (violino). Il programma del concerto prevede la Sonata n° 2 per violino e pianoforte di J. Brahms e la Sonata in La maggiore per violino e pianoforte di C. Franck. Roberto Ranfaldi fa parte dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della RAI, mentre Maurizio Baglini collabora con

i più prestigiosi teatri italiani e ha al suo attivo centinaia di esecuzioni nei più importanti festival internazionali di musica classica. Sul sito www.fondazionefossanomusica.it i dettagli del concerto e la presentazione dei 2 musicisti. Ingresso 5 euro su prenotazione tramite il sito internet www.fossanomusica.it

Massimo Giaccardo

— BOTTEGA —
BALOCCO
 — —
 BAKERY STORE

IL FORMATO È **MINI**, LA BONTÀ È **GRANDE!**



APERTURA
 da **LUNEDÌ**
 a **VENERDÌ**
 h **14.00 - 19.00**

Via S. Lucia, 51 - Fossano
 Tel. 0172 - 65 34 61

SCONTO
30%

sull'acquisto del 2° PEZZO
 per tutti i "MINI"

fino al **27 ottobre**

Con le adesioni annunciate nelle prossime settimane i soci saliranno a circa 450

Unitre: superati i 400 iscritti

Massimo Giaccardo

Buon risultato per le iscrizioni all'Anno Accademico 2023/24 dell'Università della Terza Età (o meglio delle Tte Età) di Fossano, la cui I fase si è chiusa pochi giorni fa: infatti, le adesioni hanno raggiunto quota 408, ma tale cifra è destinata a salire. Infatti, come già gli scorsi anni, i contatti sono proseguiti nell'ultima settimana ed altre adesioni <tardive> saranno sottoscritte da qui sin verso Natale, specie da soci interessati soprattutto ai corsi ed ai laboratori che si terranno da gennaio a maggio 2024.

Di conseguenza è prevedibile che pure quest'anno il totale complessivo dei soci si aggirerà intorno ai 450 circa, in linea con lo scorso Anno Accademico, quando gli iscritti furono 444.

Nel complesso il numero degli aderenti all'Unitre Fossano è in linea con quello degli ultimi anni (eccetto chiaramente il 2020/21 segnato dalla pandemia quando i corsi si tennero on-line e i laboratori furono in pratica sospesi) e leggermente inferiore al periodo prima del Covid 19, quando l'Unitre Fossano raggiunse una punta massima di 520 associati.

Da sottolineare, comunque che rispetto al 2022/23 i nuovi associati sono già 61, mentre le conferme sono moltissime.

Come sempre la maggior parte degli iscritti è fossanese (attualmente 294), ma è nutrita la schiera degli associati da fuori città che sono al momento 114 e provengono da molti paesi e città della Granda 8 anche da quelle dove esiste una locale Unitre) a conferma dell'interesse riscosso dai corsi e dai laboratori organizzati per questa stagione dal direttivo dell'Unitre Fossano, coordinato dal presidente Riccardo Stella e dalla direttrice dei corsi Silvia Ghidinelli.

Come avviene da numerosi Anni Accademici gli iscritti sono in maggior parte donne per circa i 2/3 del totale, mentre 173 circa sono uomini.

Nel complesso, quindi, le adesioni sono in linea con la media degli anni sino al 2019-20, prima del biennio segnato dalla pandemia, a testimonianza dell'interesse delle iniziative dell'Unitre Fossano e del desiderio di fare cultura nutrito da tante persone e da tanti Fossanesi, una volta lasciata la vita lavorativa. E come hanno sottolineato i responsabili del sodalizio durante l'annuale presentazione dei corsi e dei laboratori, l'Unitre Fossano offre opportunità di cultura tutti i giorni di apertura.

Per quanto riguarda l'attività i primi corsi e laboratori hanno già preso il via da lunedì scorso 16 ottobre e sono proseguiti tutta la settimana, eccetto il mercoledì, scelto anche quest'anno come giorno di chiusura infrasettimanale poiché al mattino a fossano c'è il mercato, mentre al pomeriggio e alla sera si tiene il Cineforum al cine-

Sabato 28 ottobre ore 15.30 il «Concerto di Apertura» del nuovo Anno Accademico

teatro I Portici e numerosi soci Unitre vi parteciperanno.

Corsi e laboratori ora proseguiranno senza interruzione sino alle vacanze di Natale, per riprendere poi la seconda settimana di gen-

naio e andare avanti sino a maggio 2024.

Nel complesso, il nuovo anno Accademico 2023-24 dell'Unitre Fossano offre 25 Corsi (di cui 10 nuovi) e 27 Laboratori (7 nuovi); i Laboratori sono così sud-

divisi: 20 creativi, 4 di Lingue Straniere - 3 ludico-sportivi.

Sia i corsi che i laboratori sono tenuti da docenti volontari senza emolumenti né rimborsi spese che sono il valore aggiunto dell'associazione e le permettono di proporre ben 357 incontri durante quest'Anno Accademico. Inoltre, quest'anno i soci, oltre ai consueti sconti offerti da un pool di negozi, aziende e associazioni locali, possono partecipare, a prezzi scontati, alle gite culturali e alle visite ai musei previste dal progetto <Dal virtuale al reale> finanziato dal contributo della Regione Piemonte, che prevede visite al Museo degli Uffici e al museo di S.Marco a Firenze, alla Pinacoteca di Brera e al Cenacolo di Leonardo da Vinci a Milano, e alla Galleria Sabauda di Torino.

Inizio rassegna Tuttinsieme

Per quanto riguarda la rassegna <Tuttinsieme>, che propone 7 eventi culturali aperti a tutta la cittadinanza, il primo appuntamento sarà sabato 28 ottobre il tradizionale <Concerto di Apertura> che si terrà alle ore 15.30 presso l'Aula Magna <Beppe Maiolino> della sede Unitre di via Salita al Castello e vedrà protagonista la valente fisarmonicista fossanese Elena Chiamello, docente alla Fondazione Fossano Musica (programma del concerto nell'articolo collegato in pagina). Il concerto si intitola <A qualcuno piace classica...> e proporrà brani di diversi generi musicali spaziando dal tango argentino, alla musica classica sino a brani di colonne sonore di celebri film, ma proporrà anche brani di musica popolare. Ingresso libero all'evento sino ad esaurimento posti.



Altra novità, sempre inserita nel progetto <Dal virtuale al reale>, la possibilità di assistere gratis il lunedì sera ore 20.45 al CAP di via Germanetto 3 alle prove dell'Orchestra Sinfonica Amatoriale Italiana, diretta dal maestro Paolo Fiamingo (alcune prove si terranno al giovedì sera nell'Aula Magna della sede Unitre).

La quota d'iscrizione annuale è fissata in 60 euro (aumentata di 10 euro dopo parecchi anni, per far fronte all'incremento delle spese di gestione, come luce, riscaldamento e simili).

Chi desiderasse ancora iscriversi sino a fine anno o avere informazioni in merito può passare nella sede dell'Unitre Fossano, in via Salita Castello 1, lunedì, martedì, giovedì, venerdì al mattino o al pomeriggio oppure telefonare in ore ufficio allo 0172/636464.

Nella foto il presidente e la direttrice dei corsi presentano il programma

Piace la novità della domenica pomeriggio

Inizio alla grande per le serate danzanti della Seconda Giovinezza



GRAZIE AL CONTRIBUTO DELLA FONDAZIONE CRF

Tempo prolungato a Trinità

tile): ad animare i balli di coppia e di gruppo saranno i brani proposti dall'orchestra <Marco Deber>. Invece, sabato 4 novembre interverrà l'orchestra di Mario Cortese.

Quest'anno, infatti, il direttivo degli amici della Seconda Giovinezza ha fatto uno sforzo ulteriore per garantire l'animazione di un complesso dal vivo per la maggior parte delle serate e dei pomeriggi danzanti: infatti, gli appassionati stanno dimostrando di gradire questa scelta ed i partecipanti sono in aumento.

Le serate ed il pomeriggio mensile di balli di coppia e di gruppo sono aperti sia ai soci della Seconda Giovinezza sia a chi desidera unirsi per il singolo appuntamento versando ogni volta una quota d'ingresso. La tessera dell'associazione è annuale e dà diritto a partecipare a tutte le iniziative del club; la tessera si può sottoscrivere direttamente durante gli eventi degli Amici della Seconda Giovinezza oppure contattando la responsabile Flavia Giobergia al tel. 340/2251341 disponibile per ulteriori informazioni.

Massimo Giaccardo

La Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano nella seduta del 25 settembre ha deliberato di contribuire al finanziamento dei servizi di assistenza doposcuola per la scuola dell'infanzia e primaria di Trinità stanziando 5.425 euro. L'amministrazione comunale aveva deciso, visto le difficoltà delle famiglie con entrambi i genitori lavoratori di prendere i propri figli all'uscita dalla scuola che termina alle ore 15,45, di istituire un prolungamento dell'orario fino alle ore 18 termine normale di lavoro.

«La scarsa disponibilità di bilancio è nota da tempo nei nostri piccoli comuni - spiega la sindaca Ernesta Zucco - come sempre ci siamo rivolti alla Fondazione Crf di Fossano. Col contributo si potrà pagare la persona addetta al servizio di assistenza ai bimbi e non gravare sulle famiglie e sulla collettività. È un servizio notevole e molto apprezzato in quanto permette di stare al lavoro fino a fine orario ed ai bimbi di rimanere ancora insieme. Oltre ai bimbi della scuola dell'infanzia hanno aderito le famiglie con

bambini della scuola primaria del primo ciclo cioè dei bimbi di 1^, 2^ e 3^ che hanno il rientro il martedì ed escono alle ore 15,45 diversamente da 4^ e 5^ con uscita alle 16,45 permettendo allo scuolabus di portarli tutti a casa insieme. Quest'anno gli orari delle scuole sono molto differenziati ed il trasporto è molto difficoltoso ma i genitori sono stati molto comprensivi e l'amministrazione comunale ha fatto progetti per le esigenze di ogni famiglia».

«Si spera che per il prossimo anno - prosegue - vengano prese in considerazione anche le problematiche di tutti e non solo della scuola. Comunque, tornando al nostro importante servizio di dopo asilo, tantissime sono le adesioni e molto felici sono i bambini che fanno festa quando arriva la signora Denise, che adora i bimbi, a sostituire le insegnanti».

L'orario è flessibile e non giornaliero, ogni famiglia può lasciare il proprio figlio nell'orario più consono alle proprie esigenze e non tutti i giorni o sempre e fino alle ore 18 e soprattutto è un servizio gratuito.

«Il tutto - spiega il sindaco - grazie alla tantissima generosità e comprensione della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano che quest'anno compie novant'anni della sua filiale di Trinità. Siamo i più anziani di servizio! Festeggiamo questo compleanno domenica 19 novembre con un pranzo presso "Al Castello 1771" al quale tutti i cittadini trinitesi sono invitati prenotando presso il sindaco. Ricordo che il numero di presenze è limitato e conviene fare presto per partecipare».

La giornata inizierà con l'inaugurazione del padiglione coperto alla frazione Savella sponsorizzato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano che torniamo a ringraziare e con l'offerta di aperitivo dal comitato Savella, avverrà poi il trasferimento presso il castello per il pranzo.

«Ancora un infinito grazie - conclude Ernesta Zucco - da parte delle famiglie, del comitato Savella, da tutti trinitesi ed in particolare da me che il sostegno della Fondazione rende meno difficile il mio compito di sindaco».

Ricco programma d'iniziative per l'orientamento tra serate e 'open day': si inizia già il 30 ottobre

Ancina, porte aperte del Liceo



«**P**repararsi al meglio per la sfida del presente, continuando ad essere un ponte tra passato e avvenire, tra tradizione e innovazione, in linea con la storia di una scuola che da quasi ottant'anni ha questa vocazione ed ambizione: accompagnare generazioni di studenti verso il proprio futuro»: questo l'approccio che, nelle parole della Preside Alessandra Pasquale, ha animato l'ampia squadra di docenti anche quest'anno al lavoro per definire il programma delle iniziative mirate all'orientamento cosiddetto in entrata, con un occhio di riguardo, quindi, ai ragazzi della terza media e alle loro famiglie.

“Si tratta in effetti di un punto d'arrivo – secondo i professori Andrea Scarzello e Simone Dalmasso, coordinatori del team di docenti coinvolti – e di un lavoro di gruppo che si fonda sulla collaborazione preziosa di molti colleghi dell'Ancina, ma anche degli altri istituti cittadini, delle medie inferiori e delle superiori, a cui va il nostro grazie sincero”. Ecco, di seguito, l'ampio programma, che prende avvio già lunedì 30 ottobre. Open day mattutini: si terranno in tre mattinate di lezione dalle 8:00 alle 13:30, uno al mese da qui a fine anno, per la precisione lunedì 30 ottobre, lunedì 27 novembre, mercoledì 13 dicembre. In questa occasione i ragazzi interessati potranno accedere direttamente alla scuola previa prenotazione on-line e prendere visione diretta delle lezioni. Open day cittadini: sabato 2 dicembre e sabato 13 gennaio l'Ancina aprirà le sue porte al libero accesso degli alunni delle medie sia al mattino (dalle 10 alle 13) sia al pomeriggio (dalle 14:30 alle 16:30) e docenti e studenti del liceo offriranno l'opportunità di attività laboratoriali in tutte le discipline. Settimana dell'orientamento (dal 7 al 17 novembre): in questo periodo sarà il liceo, con i suoi do-

centi, ad andare direttamente nelle scuole medie per presentare, anche con l'ausilio di attuali studenti liceali, l'offerta formativa dell'Ancina.

Serata di presentazione dell'Ancina: mercoledì 22 novembre è la volta della ormai tradizionale presentazione fossanese dell'Ancina aperta a tutti,

alla sala 'Brut e Bun' alle 20:30. Per ulteriori informazioni e prenotazioni, si rimanda al sito internet dell'Ancina ([https://liceo-](https://liceo-ancina.edu.it/orientamento/)

[ancina.edu.it/orientamento/](https://liceo-ancina.edu.it/orientamento/))

Sopra una suggestiva immagine degli studenti dell'Ancina

Riaperta la provinciale Fossano-Centallo

Al via la posa delle campate della Tangenziale di Fossano

La settimana scorsa i lavori di sostituzione dei principali viadotti della tangenziale di Fossano sono proseguiti con l'installazione della campata del viadotto <Centallo> che scorre sopra la strada provinciale Fossano-Centallo alla periferia della città in direzione di Maddalene. Le operazioni erano incominciate ad inizio settimana partendo dalle altre campate che non sovrastano la provinciale 169; poi la chiusura della strada per issare la campata principale del viadotto, che è stata eseguita in tempi molto più rapidi del previsto. Infatti, era stata disposta la chiusura del tratto stradale per circa 2



km sino a domenica, ma i lavori si sono già conclusi nel tardo pomeriggio di venerdì e la strada è stata subito riaperta in serata. Questa settimana è previsto la posa delle altre nuove campate. In questo modo via via tutti i viadotti della tangenziale sovrastanti le principali vie ex-statali e provinciali verranno sostituiti in modo da mettere in sicurezza la strada sopraelevata dopo il crollo della rampa d'accesso su via Marene avvenuto nella primavera del 2017.

Nella foto di repertorio le gru lavorano su una campata della Tangenziale

Lo ha affermato l'ingegner Doglione del Politecnico

Tangenziale: crollò per la corrosione dei cavi

La perizia ordinata sulle travi in precompresso del viadotto crollato della Tangenziale di Fossano è stata confermata, ed è quello che si era ipotizzato all'indomani del crollo. Infatti in Tribunale l'ingegner Roberto Doglione, professore al Politecnico di Torino, ha ribadito che la famosa rampa d'accesso, che scese come una mannaia su un'auto dei carabinieri (fortunatamente vuota) è crollata per una corrosione dei cavi collegati al cemento precompresso. Il precompresso non dovrebbe mai subire questo tipo di corrosione perché i tiranti in metallo (oltre ad essere inguainati) sono annegati nel cemento e non dovrebbero per nessuna ragione entrare in contatto con gli agenti esterni. Se è avvenuto evidentemente vi sono stati problemi di fessurazione che hanno consentito l'infiltrazione particolarmente nelle zone di collegamento dell'arcata.



NOTIZIE IN BREVE

Anche a Fossano e Alba il Congresso di Italia Viva

Domenica 15 ottobre anche nella provincia di Cuneo, e in particolare nei seggi di Fossano e Alba, si è tenuto il congresso nazionale di Italia Viva, che vedeva l'elezione del presidente Nazionale, presidente Regionale e presidente Provinciale. Il Congresso è stato un evento di grande rilevanza e ha dimostrato il forte impegno del partito nel rafforzare la sua presenza a livello anche locale. Indiscussa la nomina a Presidente Nazionale di Matteo Renzi. Per quanto riguarda, invece, l'elezione della carica regionale i candidati erano due, Matteo Maino, ex esponente di Azione, entrato in Italia Viva la scorsa estate e la Senatrice Silvia Fregolent. Gli iscritti hanno votato con largo consenso la senatrice Fregolent, che si è riaggiudicata la nomina di Presidente Regionale. Nella provincia di Cuneo, invece, consenso unanime per l'Avvocato Francesco Hellmann, coordinatore provinciale uscente e ora nominato presidente della provincia Granda. Hellmann porta con sé una vasta esperienza e una profonda comprensione delle questioni locali che riguardano la provincia di Cuneo. La sua nomina è un passo significativo per il partito nell'affrontare le questioni a livello provinciale e nell'instaurare un legame più stretto con la comunità locale. “Una grande partecipazione che dimostra tutta la vitalità del nostro partito”.

Ora ripartiamo con rinnovato entusiasmo per costruire una organizzazione capillare di Italia Viva in tutta la nostra provincia in vista delle prossime elezioni comunali e regionali dove vogliamo dire la nostra” Dichiarò Francesco Hellmann.

Teatro a Trinità

Sabato 28 ottobre al teatro Garavagno di Trinità la compagnia teatrale di Moretta “La Menodrammatica” presenterà la commedia brillante in 2 atti di Amendola e Corbucci “Carlin Cerutti, sartur per tutti”. Esilaranti ed incalzanti situazioni comiche che si creeranno durante lo spettacolo. È uno spettacolo adatto a tutti, grandi e piccini. Si ride molto ma è una pièce che spinge il pedale su alcuni vizi e vezzi della famiglia italiana.

Ancora «Porte Aperte» al Centro Ippoterapico

Secondo appuntamento domenica 29 ottobre con l'iniziativa <Porte Aperte> al Centro Equitazione Disabili di Fossano, attivo da molti anni in via della Cartiera 50.

L'iniziativa è promossa dalla cooperativa Serena che gestisce il centro ippoterapico ed ha lo scopo di far conoscere le attività e le iniziative dell'ente rivolte ai disabili. Nel pomeriggio, dalle ore 14 alle 18, il centro aprirà di nuovo le sue porte a chi desidera visitare i locali, il galoppatoio coperto, la stalla, il galoppatoio esterno e le altre strutture, con la guida dei responsabili e dei volontari.

Inoltre, saranno allestiti dei laboratori creativi e chi lo desidera potrà fare il <battesimo della sella>, salendo in groppa ad uno dei cavalli utilizzati per l'attività di ippoterapia con i disabili.

Per partecipare all'iniziativa non serve iscriversi e l'ingresso è libero.

L'evento è promosso con il sostegno di fondazione CRF, F.lli Chiappella Legnami e segheria, e-on agenzia di Fossano, Alpi Acque, Cunar, Omec costruzioni meccaniche e con il patrocinio del Comune di Fossano.

CLASSIFICA ANNUALE ALTROCONSUMO - BANCA SICURA

Banca di Cherasco conquista cinque stelle di affidabilità

Banca di Cherasco ha ottenuto il riconoscimento massimo (ovvero cinque stelle) nella consueta indagine annuale dell'associazione Altroconsumo. La classifica "Banca Sicura", che "misura" diversi parametri di oltre 230 banche italiane, è stata pubblicata nei giorni scorsi: l'Istituto cheraschese di Credito Cooperativo è ora in vetta, con un risultato eccellente che ne conferma la costante crescita, affidabilità, solidità patrimoniale.

Giovanni Claudio Olivero e Marco Carelli, Presidente e Direttore Generale di Banca di Cherasco, spiegano: "Il risultato ottenuto rispecchia il lavoro degli ultimi anni in cui la Banca e i suoi 170 collaboratori hanno saputo migliorare tutti gli indici, aumentando sensibilmente il punteg-

In un confronto serrato con altre 230 banche italiane, l'istituto cheraschese è stato premiato per il costante miglioramento della solidità e affidabilità

gio complessivo: questo ha permesso di ottenere il massimo dei voti, accanto ad altri istituti di credito tradizionali o cooperativi, premiando il nostro modello di banca del territorio che crede nelle persone, nelle relazioni, nello sviluppo delle comunità". Dopo gli ottimi risultati ottenuti nel 2022, sono aumentati nel primo semestre di quest'anno sia la raccolta diretta, sia quella indi-

retta, oltre alla crescita dell'utile; ci sono inoltre 500 nuovi Soci da inizio anno e, in un periodo congiunturale molto difficile, si sono ulteriormente ridotte le posizioni deteriorate. Ancora Carelli: "I buoni risultati ottenuti vanno tradotti in un sostegno continuo a famiglie e imprese nei settori in cui siamo più radicati, dall'agricoltura all'artigianato: l'aumento generale dei prezzi e le crisi internazionali continue stanno mettendo a dura prova i territori nei quali questa Banca opera da oltre 60 anni. Il prestigioso riconoscimento di Altroconsumo conferma la validità della strada intrapresa da Banca di Cherasco negli ultimi anni: vogliamo essere sempre più vicini a chi pone fiducia in noi, offrendo servizi sempre migliori e all'altezza delle aspettative".



Giovanni Claudio Olivero, presidente e Marco Carelli direttore

LA FAMIGLIA SI ERA TRASFERITA A DOGLIANI. ARRUOLATO FU FATTO PRIGIONIERO AD ALBA DAI NAZISTI

Tornano a Lequio le ceneri del militare Adolfo Vietto

Lequio Tanaro accoglierà, domenica 12 novembre prossimo, alle ore 9,30, l'urna del Fante Adolfo Vietto, uno dei circa seicentomila IMI, gli Internati Militari Italiani, morti di stenti e malattie nei Campi predisposti dai nazisti per decimare i soldati italiani. Sono occorsi un paio di anni per definire le pratiche attraverso l'Onorcaduti del



Ministero della Difesa, avviate dalla onlus "col. Giuseppe Cordero Lanza di Montezemolo" monregalese, su richiesta del nipote del caduto, Aldo Vietto, taxista di Mondovì. Adolfo era nato a Mondovì Piazza il 4 giugno 1924. Nel 1935 i Vietto si erano trasferiti a Dogliani Castello. Alla visita di leva fu subito arruolato nella Fanteria, destinato

al 43° Reggimento di stanza nella Caserma "Govone" di Alba. L'11 settembre 1943, appena dopo l'annuncio dell'armistizio, i nazisti piombarono nella città dei tartufi ed arrestarono tutti i militi, caricandoli su carri bestiame nella vicina Stazione Ferroviaria, avviandoli al Campo di Dortmund in Germania. Il Comandante del Reparto italiano aveva,

nella serata dell'8 settembre, appena appreso l'annuncio dell'Armistizio, dato ordini per prepararsi a combattere. All'arrivo delle truppe naziste desistette, temendo massacri. Solo il ten. Giachino Lo Verde riuscì a convincere gran parte della sua Compagnia a darsi alla macchia tramite la Porta Carraia, per caso non vigilata dagli occupanti. In pa-

recchi si dispersero nelle case vicine, mentre altri raggiunsero Neive, ove diedero vita a una prima banda Partigiana. Fatto progioniero, dopo pochi mesi, Adolfo Vietto era ridotto ad una crisalide ed il 9 giugno 1944 morì di stenti e formalmente definito tubercolotico. Ad attendere il feretro ci saranno rappresentanti di Associazioni Partigiane, dei

Deportati e d'Arma, ma anche gonfalonieri di Città decorate per la Resistenza, tra cui quello di Boves, con le sue due medaglie d'oro, nonché autorità civili e militari e Parlamentari. Il Sindaco di Lequio, Trossarello, presenzierà a Torino all'incontro con i resti mortali, che riceveranno la prima Benedizione dal Parroco sac. Antonio Calandri.

Lo afferma Silvio Monasterolo, presidente Cia della zona di Fossano, nonché produttore

Porro di Cervere un anno da record

Rispetto al 2022, produzione a più 35%



Il porro di Cervere è una prelibata eccellenza del territorio cuneese. A contraddistinguerlo sono il profumo e il sapore dolce, gradevole al palato e di facile digeribilità: caratteristiche dovute al terreno e al microclima dell'area in cui viene coltivato. Per tutelarlo e valorizzarlo, nel 1996 è nato il Consorzio. Dall'11 al 26 novembre, a Cervere è in programma la Fiera durante la quale l'ortaggio sale in passerella. Come è andata la stagione produttiva 2022? Ce lo racconta Silvio Monasterolo, presidente Cia della zona di Fossano, nonché, come tutti i soci, consigliere del Consorzio. Monasterolo coltiva il porro nell'azienda agricola in frazione Tagliata, di cui è titolare la moglie Bianca Rosa Garelli. Dice: "La raccolta è iniziata a metà settembre, sta raggiungendo il picco

in queste settimane e si concluderà nei prossimi mesi. Quest'anno, abbiamo raggiunto quantitativi di produzione superiori del 35% rispetto al 2022, che è stata una stagione davvero difficile per i grandi problemi dovuti soprattutto alla siccità e al caldo soffocante. Siamo così tornati ai livelli normali degli anni precedenti". Cosa ha inciso nei migliori risultati ottenuti dalla coltivazione? "Durante i mesi passati abbiamo potuto irrigare, perché in primavera le piogge abbondanti hanno di nuovo riempito i bacini e le falde acquifere. E adesso, le temperature piuttosto alte di inizio ottobre sono scese contribuendo a creare il clima ottimale per la raccolta del porro". La qualità? "Ormai, grazie al rigido disciplinare di produzione imposto dal

Consorzio, tutti gli anni si raggiungono eccellenti caratteristiche di qualità. E questo aiuta a vendere l'ortaggio al di fuori della provincia di Cuneo. Infatti, ormai è conosciuto, apprezzato e consumato in tutta Italia e anche all'estero". Il prezzo di vendita? "Lo stabilisce il Consorzio in una riunione con il Direttivo e i soci. E' rimasto lo stesso dello scorso anno: minimo 8 euro al mazzo che pesa mediamente 2 chilogrammi e mezzo. Un importo adeguato". Le prospettive per la stagione 2023? "Grazie ai maggiori quantitativi prodotti riusciremo a soddisfare le richieste. Le vendite alle fiere e nei mercati stanno andando bene. Anche chi conferisce alla Grande Distribuzione ha avuto un buon inizio. Segnali incoraggianti, che ci fanno ben sperare".

CONFERENZA

COME TRATTARE I LAVORATORI ITALIANI IN FRANCIA DAL PUNTO DI VISTA PREVIDENZIALE E FISCALE: IN CASI DI ASSUNZIONE DIRETTA, DI DISTACCO, O DI FRONTALIERI.*

INTRODUZIONE E SALUTI DI
Dott. Commercialista Fabio Cigna
Presidente dell'ODCEC di Cuneo
Patrizia Dalmasso
Presidente CCIT Nizza, Direttore CNA Cuneo

INTERVIENE:
Mauro Michelini, Dottore Commercialista ed Expert-comptable

LUNEDÌ 6 NOVEMBRE , 16.00-19.00
SALA RIUNIONE ORDINE DOTTORI COMMERCIALISTI CUNEO - C.SO NIZZA 36

*Dà diritto a crediti formativi

PER ISCRIZIONI
info@cnacuneo.it **0171 265536**

CON IL CONTRIBUTO DI
Cuneo di Commercio Cuneo

MARRONI I.G.P. SECONDO AGRIMONTANA

BRANDSIDER



“MARRONE DELLA VALLE DI SUSA I.G.P.”

Tesoro unico proveniente esclusivamente
da marroneti della Valle di Susa.



MARRONI CANDITI CON “MARRONE DI ROCCADASPIDE I.G.P.”

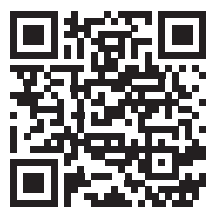
Selezione esclusiva di marroni riferibili
alla cultivar-madre “Marrone di Avellino”.



MARRONI CANDITI CON “MARRONE DI CASTEL DEL RIO I.G.P.”

Marroni raccolti nei boschi della Valle di Santerno,
nell'Appennino Tosco-Emiliano.

SCOPRI L'E-SHOP



I prodotti IGP rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. L'attenzione nella selezione della frutta è da sempre un punto focale della filosofia agrimontana. La valorizzazione di cultivar elette appartenenti ad un territorio specifico e la volontà di controllare minuziosamente la filiera è una missione che si traduce in qualità, eccellenza e ricerca.



www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) agrimontana

DAL 25 AL 29 OTTOBRE, COMPETIZIONE VALIDA PER IL RANKING FAI

Dopo sei anni Mondovì, la “Capitale italiana delle mongolfiere”, ospiterà il Campionato aerostatico italiano: competizione ufficiale, valido per il ranking delle competizioni FAI (tra cui il Campionato mondiale), che giunge alla sua 33ª edizione.

Organizzato dall'Aeroclub “Mongolfiere di Mondovì”, il Campionato si terrà dal 25 al 29 ottobre 2023. Il programma prevede gare in volo per quattro giorni, da giovedì 26 a domenica 29. Il Campionato aerostatico italiano non si svolgeva da tre anni: l'ultima edizione è stata nel 2019, poi dal 2020 al 2022 non è stato disputato. Non è certamente una “prima volta”, per Mondovì. La città piemontese ha già ospitato varie edizioni del Campionato: la prima volta nel 2008 (storica e importantissima edizione, che fece da “test event” per i World Air Games di Torino 2009, quando a Mondovì si disputarono le gare in mongolfiera), poi nel 2010, nel 2012, nel 2014, nel 2015 e infine nel 2017. Il Campionato è un evento sportivo che si disputa dal 1988 (e anche allora, in gara, c'erano i piloti monregalesi, con “pionieri” quali Giovanni Aimò, Paolo Bonanno o Davide Raschieri.

L'evento richiede mesi di organizzazione e preparazione tecnica da parte dell'Aeroclub di Mondovì che, per questa edizione, potrà avvalersi di una Giuria tecnica con componenti che arrivano non solo dall'Italia ma anche da vari Paesi esteri: «A differenza del “Raduno dell'Epifania”, sicuramente



I PILOTI IN GARA

Aimò Giovanni
Barbieri Edoardo
Blangetti Giuseppe
Boetti Paolo
Bonanno Paolo
Curti Filippo
Giomi Marco
Montemurro Guido
Moscarà Raffaele
Oggioni Paolo
Pagni Federico
Trombetti Riccardo
Team event
Direttore di gara: Eugenijus Komars - Lituania
Vicedirettore: Jan Gruszecki - Polonia
Meteo: Leon de Groot - Olanda
Giuria/measuring Team:
Roberto Spagnoli - Roma
Maria Elena Garofoli - Roma
Donatella Ricci - Venezia
Erich Kustatscher - Venezia
Tommaso Mottironi - Brasile
Carla Horn - Brasile
Michela Michelis - Mondovì
Alberto Alessi - Mondovì

MONGOLFIERE IN VOLO

A Mondovì ritorna il Campionato italiano

più spettacolare e noto al pubblico – spiega Giorgio Bogliaccino, pilota e presidente dell'Aeroclub “Mongolfiere di Mondovì” –, il Campionato aerostatico non è una manifestazione pensata come uno “show”: non ci saranno mongolfiere dalle forme speciali o decol-

li scenografici. I voli sono competizioni tecniche in cui i piloti si sfidano cercando di completare determinati task, decisi di volta in volta dal direttore di gara». Per esempio, ai piloti potrebbe essere chiesto di raggiungere, ovviamente in volo, un determinato punto e

un determinato bersaglio, oppure di avvicinarsi quanto più possibile a una zona e tornare indietro. «Per questo – aggiunge Bogliaccino – è molto importante specificare che, a differenza di quanto avviene al “Raduno”, le aree e gli orari di decollo non verranno comunicati al

pubblico. Ma certamente in quei giorni, alzando gli occhi al cielo, la città di Mondovì potrà... salutarci da terra. «Il Comune di Mondovì dà il benvenuto ai piloti che coloreranno i cieli monregalesi nelle giornate di campionato. Un evento di rile-

vo internazionale, la cui organizzazione a cura dell'Aeroclub conferma ancora una volta come la nostra città sia l'eccellenza del volo in mongolfiera – affermano il sindaco della Città di Mondovì, Luca Robaldo, e l'assessore allo Sport, Alessandro Terreno –. Siamo

grati, quindi, all'Aeroclub stesso e non vediamo l'ora di restare ammaliati dalla bellezza dei palloni». Per chi desidera seguire i risultati delle gare: tutti gli esiti dei singoli task, nonché la classifica parziale e finale, verranno pubblicati sul sito watchmefly.net/

MARTEDÌ 31 OTTOBRE LA CERIMONIA PRESSO IL GIARDINO DELLE MEDIE “ANNA FRANK”

Un albero in memoria della famiglia Castagnino

Roberto Formento

Tutto in piedi, il Consiglio comunale di Mondovì, nel momento in cui il consigliere Cesare Morandini declama un ordine del giorno condiviso – poi votato all'unanimità – che è un grido di pace, che per carità giunge da lontano, da una piccola realtà che potrebbe risultare insignificante all'onore del mondo, ma che rappresenta un'importante presa di posizione, una di quelle iniziative sui “massimi sistemi” di cui un Comune, un'Amministrazione pubblica ha il potere e il dovere di intraprendere quando in gioco c'è il futuro di tutti.

«In queste giornate di forte preoccupazione e tensione internazionale – recita l'ordine del giorno proposto al Consiglio – per il riaccendersi dell'ennesimo focolaio di cieca brutalità e odio, per l'inaccettabile e inumana strage compiuta da Hamas, per i lutti e le sofferenze che subiscono le innocenti popolazioni israeliane e palestinesi, affermiamo con forza la nostra condanna di ogni forma di violenza, terrorismo, aggressione e rapresaglia contro la popolazione civile, capace di generare solo nuovo orrore, nuove vittime, nuovo odio e alimentare minacce di orizzonte mondiale. Richiamiamo con fermezza l'articolo 11 della Costituzione italiana, e chiediamo – in

nome della comunità monregalese che siamo stati democraticamente chiamati a rappresentare – a tutti i responsabili della politica nazionale, europea, estera e mondiale di far rispettare le norme dei diritti umani e la legalità internazionale, il ruolo e le risoluzioni delle Nazioni Unite. Chiediamo di promuovere con coraggio, intelligenza, lungimiranza e convinta determinazione

ogni sforzo per ristabilire pace e giustizia nelle tormentate terre di Israele e Palestina, nel rispetto della vita, della dignità e delle legittime aspirazioni di libertà delle popolazioni che là vivono, realizzabili solo in una salda cornice di civile convivenza fondata sul diritto, e tutelata dal riconoscimento e la solidarietà internazionale». Perché il mare della pace

può alimentarsi anche con piccole gocce come questa. «Ringrazio i consiglieri comunali di aver consentito una riflessione sulla situazione internazionale – ha commentato il sindaco Luca Robaldo –, nella quale la situazione israelo-palestinese rappresenta in questo momento quella più contingente, anche se purtroppo non l'unica. La nostra vuole essere una condanna ferma

degli attacchi di Hamas, e di ogni forma di violenza». E sempre in nome della pace, e in memoria di chi l'ha coltivata con segni tangibili e senso di solidarietà, Mondovì assumerà un'iniziativa di cui già in passato si era parlato, che si concretizzerà alla fine del mese: «Il 31 ottobre – ha concluso il sindaco Robaldo – presso il giardino della Scuola media “Anna Frank” di Breo provvede-

remo alla piantumazione di un albero in memoria della famiglia Castagnino, che durante la persecuzione nazista diede rifugio al nostro illustre concittadino Marco Levi. Nei giorni scorsi, al proposito, abbiamo avuto la disponibilità a partecipare alla cerimonia – che intende essere molto sobria – da parte della Comunità ebraica torinese; proprio oggi (venerdì, ndr) ho ottenuto di-

sponibilità alla partecipazione anche dal questore di Cuneo dottor Grassi, che ha assicurato anche un'intensificazione dei controlli ai fini della sicurezza durante la giornata. Credo che Mondovì, con questi segnali, si dimostri ancora una volta all'altezza di chi ci ha preceduto, e all'altezza della medaglia al valore a suo tempo conferita per la lotta di resistenza».

IL SOTTOPASSO LUNGH'ELLERO VERRÀ VIDEOSORVEGLIATO

1,4 milioni per l'efficientamento di immobili comunali

Roberto Formento

Verrà piazzata una telecamera, nel sottopasso che collega piazzetta Levi a via Manassero, lungh'Ellero a Breo: nei giorni scorsi l'ambito era stato oggetto di un'interrogazione del gruppo consiliare di Centro-sinistra, e quasi contemporaneamente di un intervento di ritinteggiatura promosso dall'Amministrazione comunale. Intervento la cui efficacia è durata lo spazio di un amen, dato che gli “artisti del graffito” hanno provveduto a sporcare nuovamente le pareti appena risistemate. «Al momento il sottopasso non verrà ritinteggiato – ha chiarito l'assessore Gabriele Campora –, attenderemo l'installazione della telecamera». E' possibile che nel prossimo futuro l'ambi-



to, invece che ricovero per brutture e nefandezze, diventi invece un piccolo angolo artistico, in collaborazione con il Centro di formazione professionale.

Non si interverrà, al momento, nemmeno su un altro ambito ammalorato, quello della volta della passerella accanto al palazzo municipale. «Si tratta di

un'area di intervento che ricade nel project financing per la gestione del servizio energia – ha evidenziato Campora –: l'intero ambito verrà riqualificato, verrà realizzato il “cappotto” e sistemato anche il soffitto». Quella di cui parla l'assessore e vicesindaco è una progettualità che riguarda l'efficientamento energetico di una serie di immobili di proprietà comunale, di cui la Giunta ha recentemente approvato il progetto in linea tecnica: un quadro economico importante, con una spesa di 1,4 milioni di euro circa (oltre un milione per lavori), con la formula del partenariato pubblico-privato che coinvolge le ditte Comat Servizi Energetici SpA, Comat SpA e SA.VI Costruzioni srl. Si interverrà con la riqualificazione delle centrali termiche e con i tra-

dizionali interventi concernenti l'efficienza energetica su 35 immobili: l'intero palazzo municipale, la Biblioteca civica, il Palazzo di Città a Piazza, le stazioni di monte e di valle della Funicolare, i Centri anziani di Carassone, Altipiano, Piazza e Breo, il Politecnico, il complesso di via delle Scuole, le scuole di via Matteotti, piazza d'Armi, Sant'Anna, la Media “Anna Frank”, le Elementari di Borgo Aragno, Ferrone, Carassone e Breolungi, le Scuole dell'infanzia di Borgato, Ferrone, via Alba e Breolungi, il Nido di via Ortigara, il Comando della Polizia locale, la Sala polivalente ex-chiesa di Santo Stefano, il Museo della ceramica, la chiesa della Missione, il Centro diurno in area industriale, il magazzino ex-spogliatoi comunali, il Polo scolastico, il Polo delle Orfane.

IN CONSIGLIO UNA VARIAZIONE DI BILANCIO: 47,5 MILA EURO PER L’AFFITTO, A FRONTE DI 477 MILA EURO STANZATI

Roberto Formento

Una variazione di tipo “tecnico” al bilancio diventa occasione per discutere, in Consiglio comunale, di temi stringenti per il futuro della città. Così, dai semplici (mica tanto) “numeri” ci si ritrova a parlare di Cittadella, di decoro urbano, di rinforzo alla macchina comunale.

«La variazione di bilancio – ha spiegato l’assessore Alberto Rabbia – nasce essenzialmente dalla rideterminazione e dalla completa revisione della spesa per il personale. Andiamo ad eliminare delle economie per ottimizzare e recuperare risorse, dando corso alla scelta dell’Amministrazione di investire sul personale comunale». Ecco quindi una nuova assunzione di un’unità di categoria “D” presso l’Ufficio tecnico; la sostituzione di un “D” presso la Segreteria generale, trasferito lo scorso anno, sulla quale inizialmente si era deciso di soprassedere; la sostituzione presso il Servizio demografico di un categoria “D” con un “C”, attraverso una procedura che sarà presto avviata. Previste anche una serie di progressioni verticali, quantificate in un massimo di 40 mila euro: cinque unità da categoria “A” dovrebbero passare a “B”, altre 5-6 unità da “B” a “C”, una da “C” a “D”. Tecnicismi che in soldoni si traducono in un maggior impegno economico da parte del Comune, e in una serie di procedure che, come evidenzia Rabbia, «dovrebbero avviarsi entro la fine dell’anno per concludersi nel primo semestre del 2024». Un potenziamento del “motore” della macchina comunale che consentirà, nei piani, un miglioramento della sua efficienza.

La Cittadella

Con un’ulteriore variazione di bilancio, si definisce uno “storico” rapporto tra Comune e



NUOVA CITTADELLA

Il Comune salda i conti col Demanio

co” rapporto tra Comune e Agenzia del Demanio in merito all’utilizzo della ex-Caserma “Galliano”: il Demanio “chiede” a Mondovì 47,5 mila euro per l’utilizzo del bene, nel corso degli anni. Ampia copertura, nel bilancio comunale: nel corso degli anni sono stati accantonati fondi, in previsione di questo momento, per ben 477 mila euro. Il saldo del debito è molto probabilmente propedeutico al passaggio della Cittadella alla piena disponibilità del Comune.

«Voglio essere chiaro – ha commentato il sindaco Luca Robaldo in Consiglio -: questo è un passo importante, una tappa di un percorso mai interrotto, ma non significa che tra due o tre anni avremo la Cittadella nuova. Il bene sarà rigenerato completamente nei prossimi 15, 20, 25 anni. Il lavoro è lungo, e se dobbiamo individuare un “punto di non ritorno” oltre il quale il progetto viene abbandonato, dico che sarà quando non avremo

più la certezza di avere le risorse per poter fare quello che abbiamo in mente». Il che significa Cittadella delle Arti, con l’insediamento dei corsi di Cirko Verigo, per il circo contemporaneo, e dell’Accademia Montis Regalis, per la musica. «Sono realtà che lavorano con le nuove generazioni – aggiunge Robaldo – e quindi in grado di trasformare la Cittadella da cuore “storico” a cuore “del futuro” della città. Mantenendola inclusiva, cioè dei monregalesi e per i monre-

galesi: la formazione non sarà attività a sé stante, ma coinvolgerà la popolazione, che potrà così vivere la Cittadella come un punto di riferimento come non è mai stata».

Personale comunale
Nuovi investimenti a bilancio, entro metà 2024 si arricchisce l’organico

Le risorse eccedenti

Il prudente accantonamento delle risorse da parte del Comune per risolvere il rapporto con il Demanio porta ad avere un “tesoretto” di 430 mila euro a disposizione dell’Amministrazione comunale. Dove verrà dirottato? «Abbiamo l’opportunità di svincolare i fondi accumulati per metterli a disposizione della parte corrente – ha detto il consigliere capogruppo di Centro-destra, Enrico Rosso – la nostra proposta è quella di impegnare parte di queste risorse per creare un apposito capitolo per la gestione del verde e del decoro urbano, esternalizzando il servizio e partendo sin da ora con l’iniziativa, in modo da arrivare il primavera, quando occorrerà iniziare con i lavori, con una “squadra” già operativa e pronta». Ma il sindaco Robaldo è stato chiaro: «Sono risorse che rimarranno alla Cittadella». La replica del Centro-destra in un successivo comunicato stampa: «Ci auguriamo che l’impegno a reperire fondi per il decoro urbano attraverso altre dinamiche, espresso dal sindaco in Consiglio, sia concreto e porti a risultati. Mondovì può essere sì un bellissimo teatro per importanti eventi, ma se la città non è decorosamente in ordine tutti i buoni propositi rischiano di sfumare. Questa Amministrazione, soprattutto attraverso i canali sociali, si è sempre espressa a favore della “politica delle piccole cose”, tra le quali inserisce il decoro urbano: purtroppo da quanto abbiamo capito la nostra raccomandazione non sarà recepita, sarebbe stato un importante riscontro pratico a questa volontà».

CONSAPEVOLEZZA DISARMANTE DI UNA SITUAZIONE MOLTO COMPLESSA

SANT’EVASIO

Almeno 2 milioni per sistemarlo

Roberto Formento

Una situazione sconosciuta ai più, che emerge in tutta la sua “drammatica” urgenza nella risposta del vicesindaco Gabriele Campora ad un’interrogazione del Centro-sinistra: ci vogliono almeno due milioni di euro per sistemare la ex-Chiesa di Sant’Evasio. E questo per una “semplice” (in realtà, complesso, con opportuno interessamento delle varie Sovrintendenze, eccetera) messa in sicurezza, ossia un intervento infrastrutturale importante che permetta alla ex-chiesa di rimanere in piedi. Tutto il resto – recupero degli affreschi, valorizzazione del ciclo pittorico, sistemazione della facciata – verrà eventualmente dopo, con l’impiego di altri «centinaia di migliaia di euro», come ammette lo stesso Campora.

Una situazione complicatissima – che, ovviamente, l’attuale Amministrazione civica ha ereditato – figlia di tante scelte sbagliate in passato, e probabilmente di una reale volontà di recupero di uno dei gioielli di Mondovì che è lentamente venuta meno, nel corso degli anni. Si pensa che la costruzione della chiesa di Sant’Evasio risalga al 1245, il che la renderebbe l’edificio religioso più antico di Mondovì tutt’ora in



piedi così come concepita in origine. Al suo interno, vestigia di antichi templi romani, lapidi, colonne, fanno pensare ad un impianto ancora più antico. In una delle navate, anche un ciclo pittorico (dal quale emerge la rappresentazione del martirio di Sant’Agata) di grande pregio. C’è poi all’esterno una scalinata in pietra arenaria, molto caratteristica, che l’usura del tempo sta sbriciolando, anche a causa dell’invasione di erbacce e piante infestanti.

Sant’Evasio fu ancora officiata ad inizio anni Sessanta – in parallelo all’altra chiesa parrocchiale, quella di San Giovanni, che poi divenne la principale ed unica – ma fu successivamente sconsacrata ed adibita a deposito. Nel 2004 fu ceduta dalla parrocchia di Carassone al Comune, in comodato cinquantennale: successivamente assegnata in gestione ad un’Associazione culturale, vi si realizzarono lavori di restauro a tetto e sacrestia, ambito nel

quale ancora oggi si possono svolgere mostre, come quella di Ferruccio Spezzati, organizzata nel corso dell’ultimo “Autunno Carassonese” di qualche giorno fa. Il futuro, però, è un’incognita. Al momento, sulla facciata sono montati i ponteggi (che sono lì dal 2011) «sistemati non per il restauro della facciata – ricorda Campora – bensì per proteggere dalla caduta dei calcinacci. Sono di proprietà del Comune, a bilancio abbiamo



attualmente risorse per rinforzarli e per sostituire il telo». Già, perché fino ad alcuni anni fa i ponteggi (ovviamente non gradevoli alla vista) erano “protetti” da un telo che riportava la sagoma della facciata, telo poi squarciato come il più famoso velo del tempio di Gerusalemme dalle intemperie, e lasciato a brandelli per qualche tempo prima di essere pietosamente rimosso.

«Un percorso di eventuale riutilizzo di Sant’Evasio – conclu-

de Campora – non può prescindere dall’intervento infrastrutturale. Il bene non può essere assegnato in gestione così com’è ora. In merito al recupero esiste uno studio di fattibilità, piuttosto datato, che potrebbe essere aggiornato: abbiamo realizzato recentemente un sopralluogo, la nostra volontà è di trovare una soluzione imminente almeno al sagrato della chiesa, e contemporaneamente di cercare risorse per gli interventi più importanti».

UN ACCORDO DI COLLABORAZIONE TRA COMUNE, CARITAS E ASS. AMICI DELLA CITTADELLA DELLA CARITÀ

Un contrasto alla povertà e alle forme di esclusione sociale, nonché una sensibilizzazione contro lo spreco di cibo. Con questo spirito è stato firmato nei giorni scorsi un accordo di collaborazione tra il Comune di Mondovì, la Caritas Diocesana e l'associazione Amici della Cittadella della Carità, volto a sostenere le attività commerciali, industriali, professionali e produttive di beni alimentari operanti sul territorio comunale, che nel corso del 2022 hanno donato gratuitamente le proprie eccedenze alimentari.

«Con il progetto “Pane al pane” il Comune di Mondovì riprende una progettualità inaugurata e finanziata nel 2017 da Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, stanziando 5mila euro da riconoscere alle attività che nel 2022 si sono distinte nella consegna gratuita del cibo in eccesso» il commento dell'assessore alle Politiche sociali, Francesca Botto, a margine della conferenza stampa di presentazione del progetto svoltasi nella mattinata di mercoledì 18 ottobre presso la Sala del Consiglio del Comune di Mondovì. «Un impegno concreto per limitare lo spreco alimen-



1.001 e 1.400 kg e del 25% con una cessione gratuita di beni alimentari superiore a 1.401 kg annui. Le aziende interessate potranno richiedere il suddetto contributo compilando l'apposito modulo disponibile sul sito istituzionale e inviandolo via posta certificata (comune.mondovi@postecert.it) o via raccomandata (Comune di Mondovì, corso Statuto 15, 12084 Mondovì) entro il 31 ottobre 2023. Tra i requisiti necessari, oltre alla pertinenza professionale con la produzione, la commercializzazione o la distribuzione dei beni alimentari, l'aver sede nel territorio del Comune di Mondovì e l'essere in regola con il pagamento dei tributi comunali. «Continuano gli sforzi della nostra Amministrazione - ha concluso il sindaco, Luca Robaldo - per sostenere le fasce più deboli della popolazione, nell'ottica di creare una comunità monregalese sempre più unita e coesa. Grazie alla Caritas Diocesana e agli Amici della Cittadella della Carità, ma grazie soprattutto alle aziende che hanno dimostrato nel concreto che cosa significhi prendersi cura l'uno dell'altro, limitando gli sprechi e supportando il prossimo».

DIAMO PANE AL PANE

Progetto per sensibilizzare la popolazione contro lo spreco di cibo

tare, ma anche un'azione premiante verso coloro che si distinguono per sensibilità e generosità». I contributi comunali sa-

ranno calcolati in misura proporzionale al quantitativo donato e potranno raggiungere l'importo massimo del 25% del va-

lore della parte variabile della TARI riferita all'annualità in oggetto. In particolare, il riconoscimento economico potrà essere

del 5% a fronte di un quantitativo di beni alimentari ceduti gratuitamente compreso tra 25 e 100 kg, del 10% con una

donazione tra 101 e 500 kg, del 15% con una cessione tra 501 e 1.000 kg, del 20% con un'analogha elargizione compresa tra

EVENTO ORGANIZZATO DA ANABORAPI PRESSO LA MONDINO FARM

Oltre cento allevatori in visita a Breolungi

L'Associazione ANABORAPI, in collaborazione con l'Associazione Piemontese Junior Club, ha organizzato nella giornata di sabato 21 ottobre, una visita all'Azienda agricola allevamento Mondino Farm - Casina Gariana, nella frazione Breolungi di Mondovì. Hanno partecipato un centinaio di allevatori, in prevalenza giovani, provenienti da diverse Province tra cui tra cui Treviso, Torino, Asti e Cuneo. In rappresentanza dell'Associazione Anaborapi erano presenti il direttore Andrea Quaglini e i tecnici Guido Garnero, Giorgia Manassero e Luca Gullino. Per l'Associazione Piemontese Junior Club era presente il presidente Christopher Dalmaso. La giornata è iniziata con un saluto dei rappresentanti delle Associazioni presenti; è seguita - da parte del titolare dell'Azienda agricola Giuseppe Mondino e del figlio Gia-

como, unitamente al tecnico dell'alimentazione - la presentazione dell'azienda e dell'allevamento. L'azienda situata in Mondovì Breolungi, strada dei Bertini n. 3, a ciclo chiuso, con 110 ettari di terreno coltivato e circa 400 capi bovini di razza piemontese allevati, è gestita dal titolare con la collaborazione dei figli Giacomo e Francesco e di un salariato agricolo. Era presente altresì il dott. Emanuele Peirone, veterinario Asl CN1, che ha informato gli allevatori sulle malattie dei bovini e in particolare sulla malattia emorragica epizootica dei cervi (EHD) che, per ora, in Italia non crea problemi imminenti, anche se già presente in Svizzera, Francia e Spagna. Da tenere in massima osservazione l'importazione dei capi bovini dall'estero. I partecipanti hanno poi proseguito con la visita all'azienda e la gara di stima del peso del manzo e la valutazione ge-



netica di tre vacche. Dopo la visita è seguita l'assemblea dei soci dell'Associazione Piemontese Junior Club, presieduta dal Presidente con all'ordine del giorno: analisi e proposte sul mercato della razza

Piemontese; metodi di fecondazione naturale e artificiale; valorizzazione delle genetiche della razza piemontese. La giornata è terminata con il pranzo sociale presso la Trattoria di Breolungi.



MODULISTICA IN COMUNE

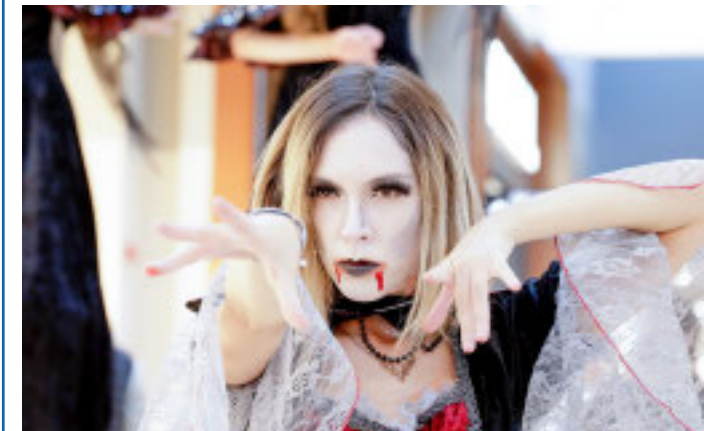
Restituzione tasse comunali: richieste fino al 24 novembre

Come già comunicato nelle scorse settimane, a partire dalla giornata di lunedì 16 ottobre, sarà possibile richiedere la restituzione totale o parziale dell'addizionale comunale Irpef e della Tari versate nell'anno di imposta 2022, compilando l'apposita modulistica disponibile sul sito istituzionale del Comune di Mondovì. La misura, valida per i cittadini monregalesi residenti con continuità sul territorio comunale dal 1° gennaio 2022, è frutto di uno specifico accordo sottoscritto nelle scorse settimane tra l'Amministrazione comunale (rappresentata nell'occasione dal sindaco, Luca Robaldo, e dall'assessore alle Politiche sociali, Francesca Botto), le confederazioni sindacali CGIL, CISL e UIL e le rispettive sigle dei

pensionati SPI, FNP e UILP. In particolare, potranno accedere alla restituzione dell'addizionale Irpef comunale tutti i nuclei familiari con ISEE fino a 20mila euro (elevato a 21mila euro per i nuclei monocomposti che non abbiano già usufruito di restituzione in sede di dichiarazione annuale dei redditi), mentre avranno diritto alla restituzione del 40% della somma versata della Tari nell'anno 2022 i nuclei familiari con ISEE fino a 20mila euro. Il termine ultimo per la presentazione delle domande è fissato al 24 novembre 2023. Per informazioni, assistenza e supporto nella compilazione e nella trasmissione delle istanze, i cittadini potranno rivolgersi alle sedi delle organizzazioni sindacali CGIL, CISL e UIL.

SABATO 28 OTTOBRE

Atmosfere di halloween a Mondovicino



Sabato 28 ottobre il Mondovicino Outlet si trasformerà in un luogo magico, animato da streghe e vampiri che faranno vivere ai visitatori l'atmosfera caratteristica di una delle più spettacolari ed affascinanti feste tradizionali americane: Halloween. Un pomeriggio all'insegna della "paura" - ma assolutamente family friendly - quello che vedrà stravaganti vampiri aggirarsi per il Centro alla ricerca di vittime per le loro pozioni e divertenti streghe che, dall'alto dei loro trampoli, coinvolgeranno i bambini nel classico "dolcetto o scherzetto?".



***Scegli il tuo viaggio,
al resto ci pensiamo noi!***

www.cacaoviaggi.com



20-23 ottobre 2023

Lourdes – Viaggio in Bus

25 ottobre 2023

Biella e Ricetto di Candelo in collaborazione con il CIF di Cuneo
Viaggio in Giornata in Bus

01-05 novembre 2023

Ponte dei Santi a Barcellona
Viaggio in Bus (su richiesta in aereo)

09-16 novembre 2023

Marrakech e il Deserto – Viaggio in Aereo

11-12 novembre 2023

Verona e il borgo di Soave

08-11 dicembre 2023

Il Natale a Rogaska, Grotte di Postumia e Zagabria

Visita il nostro sito www.cacaoviaggi.com

Seguici su:



INIZIATIVA ORGANIZZATA DALL’ASSOCIAZIONE AMICI DELLA VALLE PESIO

In questi tempi in cui la montagna è diventata un argomento sentito e discusso, l’idea di organizzare una tavola rotonda per mettere a confronto istituzioni, realtà del territorio e turisti è diventata una necessità.

La montagna oggi, per chi ha scelto di viverla 365 giorni all’anno, resta un luogo con le sue caratteristiche difficili, rustiche che obbligano ad uno stile di vita differente e di cui bisogna essere consapevoli. Il popolo delle terre alte non è numeroso ma operoso e si impegna costantemente per rendere il suo territorio ospitale e aperto al turismo. Troppo spesso il turista non è consapevole di che cos’è l’ambiente alpino, dei rischi e dei limiti che comporta e di cosa può offrire, di quante potenzialità, totalmente differenti da quello cittadino, può dare.

La montagna è adatta a tutti? Educare i frequentatori della montagna a considerarlo un posto dove bisogna andare con consapevolezza, senza pretese assurde, crediamo sia una necessità per il futuro delle terre alte. Non è il turismo di massa che può giovare a rendere viva la montagna, ma la scelta di riproporla, di frequentarla con attenzione e rispetto, di considerarla un ambiente da tutelare e da vivere preparati e consapevoli. A fine ottobre, l’associazione Amici Alta Valle Pesio, in collaborazione con il Comune di Chiusa Pesio, ha deciso di organizzare un festival, che include una tavola rotonda di discussione aperta sul tema della montagna, che si proporrà con il seguente programma.

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Ore 20.30, presso L’Ecomuseo di Borgata Fiolera: “La Vijà” di un tempo con libri, tisane e biscotti”



MONTAGNA E FUTURO
Un convegno a Chiusa Pesio

Presentazione degli autori e introduzione ai libri e alle mostre fotografiche MARZIA VERONA “L’Ora del Pastore” edizioni Araba Fenice Marzia Verona, nata in Piemonte, da sempre appassionata di montagna, inizia a interessarsi di allevamento durante gli studi universitari in Scienze forestali ed ambientali. Dal 2003 frequenta il mondo dei pastori vaganti, praticando anche lei l’attività in prima persona per alcuni anni e scrivendo diversi libri sull’argomento. In questa sede presenta la sua ultima opera letteraria. Un romanzo che racconta di pastori,

di amore, di pecore, di denaro tra le montagne e le pianure del Piemonte. In questa sede ricorderemo il pastore “Drea Gastaldi” mancato da poco e presente nel libro. CINZIA DUTTO, blogger di montagna, collaboratrice di TargatoCN, appassionata di montagna, resistenza e sogni. Presenta il suo nuovo libro “Echi dalle Terre Alte” LAR Editore, la raccolta di 30 storie che raccontano la vita dei montanari moderni della provincia Granda. Si parlerà del suo viaggio, da cui nasce il suo seguitissimo blog “il pensatoio”, tra le montagne del cuneese alla ricerca di

piccole realtà da raccontare. Per tutto il tempo saranno presenti le mostre fotografiche di Federico Bronzin, fotografo, scrittore, accompagnatore turistico che presenta sua mostra/installazione “Romanzo, un modo differente di vivere la montagna”; e di Maurizio Zarpellon, fotografo naturalista della Valle Pesio Sarà una presentazione differente, vorremmo ricordare le vecchie veglie di un tempo che si facevano a stalla (Le Vijà) dove, al tempo degli animali, si raccontavano storie, pettegolezzi e si riscoprivano i rapporti umani tra simili. Al

termine ogni spettatore potrà trascorrere del tempo con il singolo autore, libero di fare domande, chiacchiere, scambiare storie, ricordi ed emozioni. Tutto si svolgerà degustando Tisane e Biscotti della Valle Pesio per creare quell’ambiente familiare che spesso non si riesce ad instaurare tra autori e uditori!

SABATO 28 OTTOBRE

Ore 16, Sala incontri Parco Marguareis: tavola rotonda “Montagna, montanari e turismo d’altura, quale futuro?” Un incontro per portare spunti di riflessione su

problematiche, soluzioni e possibilità di sviluppo per chi ci vive e per chi la frequenta. Ore 16 benvenuto del sindaco e dell’Amministrazione comunale, testimonianze dirette di alcune realtà del territorio che spiegano la loro scelta, la vita in montagna e le problematiche che riscontrano. Intervengono: Roberto Colombero presidente UNCEM Regione Piemonte: “La montagna oggi: situazione attuale”; rappresentanti Regione Piemonte e Fondazione CRC, Michele Odenato GAL Gesso Vermentina Pesio: “Quale sostegno economico per la montagna”; Davide Ava-

gnina, consigliere centrale CAI nazionale: “IL CAI per una frequentazione consapevole della montagna”; Piernario Giordano Presidente Parco Alpi Marittime: “La ricaduta del Parco sul territorio: un nuovo modo di vivere e far vivere la montagna”; Raffaella Giordano Ufficio Turistico Valle Pesio: “Turismo sostenibile in Valle Pesio”. Riflessioni finali; conclusioni e dibattito; al termine Buffet della Valle Pesio, tavolata con materiale informativo delle attività del territorio con degustazione dei prodotti locali.

Nella sala del parco sarà possibile visionare la mostra permanente di Michele Pellegrino “Una Traccia nel tempo - La montagna dell’esodo”

DOMENICA 29 OTTOBRE

Ore 15, Certosa di Pesio: proiezione del Docufilm “Innesti”; “Un padre, un figlio, un albero di castagno” del regista Sandro Bozzolo; “Ettore, casellante autostradale per professione e castanicoltore per professione, attraverso l’atto nell’innesto porta nuova linfa su un tronco ormai stanco. Filmata dal figlio Sandro, la sua battaglia, silenziosa e quotidiana diviene un atto di fiducia verso il futuro, un atto d’amore incondizionato per la gente che verrà. Ettore Bozzolo, delle Comunità Slow Food “Custodi dei Castagneti Alpi Liguri” e protagonista del film, sarà presente alla proiezione. Al termine sarà quindi disponibile per domande e riflessioni. Modera Luca Lingua, presidente Associazione Amici Alta Valle Pesio Ore 15, locali Ex Asilo in frazione di San Bartolomeo “Castagnata in allegria!” organizzata dalle Associazioni Amici Alta Valle Pesio e “La Chiusana” con caldaroste, dolci, musica e intrattenimento.

PROROGATI I TERMINI DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Il “Dardanello giovani” guarda alla pallapugno

Giovani autori e giornalisti in erba hanno tempo fino al 20 novembre per partecipare al ‘Dardanello Giovani’. L’Associazione culturale intitolata alla memoria dell’ex direttore di ‘Tuttosport’ Piero Dardanello ha, infatti, deliberato in questi giorni di prorogare di un mese il termine di scadenza per la partecipazione al concorso.

Il ‘Dardanello Giovani’ è rivolto agli studenti della Scuola secondaria di secondo grado della provincia di Cuneo ed ai giovani di tutta Italia (nella fascia d’età compresa tra 20 e 30 anni). Si tratta di un banco di prova di spessore per tutti i partecipanti perché consente di confrontarsi con una giuria di professionisti di lungo corso nel campo del giornalismo. Come da tradizione consolidata, anche questa sesta



edizione sarà dedicata ad esplorare il mondo di una disciplina sportiva: le penne dei concorrenti dovranno concentrarsi nel ritratto del panorama della pallapugno, un pezzo della storia e dell’identità del territorio: è. ‘Pallapugno, l’epica di uno sport che è cultura e tradizione’ propone sei tracce tra cui scegliere per presentare un elaborato inedito in vari formati. Sono accettati, oltre al testo, anche audio, video e webdoc, sempre in lingua italiana. I limiti di lunghezza sono: 9.000 bat-

tute (spazi inclusi) per i testi e 5 minuti di durata per le proposte multimediali. Sono ammesse partecipazioni di gruppo. I lavori dovranno pervenire all’indirizzo e-mail ‘segreteria@associazioneardanello.it’ oppure via posta ordinaria presso la segreteria organizzativa dell’associazione culturale: Esedra, via Torino 43, 12084 Mondovì (CN). Per ulteriori dettagli è possibile scaricare e consultare il bando sul sito dell’associazione ‘Piero Dardanello’. Il concorso, per il sesto anno consecutivo, beneficia del supporto della Banca Alpi Marittime. La giuria del ‘Dardanello Giovani’ - coordinata dal vicepresidente dell’associazione culturale ‘Dardanello’, Paolo Cornero - è formata dal presidente Guido Vaciago (direttore di ‘Tuttosport’) e da Pier Bergonzi (vicedirettore de ‘La Gazzetta dello Sport’ e direttore di ‘Sportweek’), Rober-

to Beccantini (presidente onorario del premio ‘Dardanello’), Massimo Mathis (responsabile della redazione di Cuneo de ‘La Stampa’), Gianni Scarpace (condirettore di ‘Provincia grande’) e Corrado Avagnina (direttore de ‘l’Unione Monregalese’). In queste settimane sono cominciate anche le attività dell’edizione 2023/24 del progetto ‘A scuola di giornalismo’, che vede gli studenti delle scuole secondarie di primo grado confrontarsi con professionisti del mondo della comunicazione, in una serie di lezioni in classe. Nel corso dell’anno scolastico il ciclo di lezioni sarà attivato negli istituti della provincia di Cuneo che ne faranno richiesta (per ulteriori informazioni e iscrizioni, è possibile contattare il numero di telefono 0174 552192 o scrivere all’indirizzo e-mail ‘segreteria@associazioneardanello.it’).

VICOFORTE

La Giunta comunale convoca gli “Stati generali”

La Giunta Comunale, nel rispetto delle linee programmatiche approvate dal Consiglio comunale dopo l’insediamento della nuova Amministrazione, ha indetto un’occasione ufficiale di ascolto, che definisce “stati generali”, di tutti coloro che ritengono di essere interessati alla gestione ed allo sviluppo di Vicoforte. La necessità, si legge nella deliberazione, nasce a seguito della particolare situazione che, dal 2014 in poi, ha visto l’avvicinarsi di tre Amministrazioni - di cui due successivamente commissariate - e il conseguente crearsi di una situazione complessa sia sotto il profilo organizzativo interno (es. segreteria comunale, struttura e dimensionamento degli uffici e dei servizi), sia nei rapporti con gli altri Comuni (es. messa in liquidazione dal 2023 dell’Unione Montana del Monte Regale di cui Vicoforte faceva parte) e con altri protagonisti del nostro territorio (es. Enti/aziende di cui Vicoforte fa parte, Amministrazione del Santuario, Istituzioni scolastiche, Associazioni e rappresentanze di categoria). “I cosiddetti “portatori di interesse” - precisa il sindaco di Vicoforte Gian Pietro Gasco, con un avviso pubblico - soprattutto in ragione della loro attività imprenditoriale, professionale o associativa oppure perché vivono la realtà

vicese, sono invitati a presentare, utilizzando lo schema pubblicato sul sito del Comune, i loro suggerimenti e le loro osservazioni.” Tali suggerimenti ed osservazioni dovranno essere presentati, per iscritto e sinteticamente, il giorno 26 ottobre 2023 alle ore 20:45 nell’apposita riunione che si terrà presso la Confraternita dei Battuti (di fronte al Municipio) oppure trasmetterli entro tale data all’indirizzo mail segreteria.vicoforte@ruparpiemonte.it. I contenuti dei suggerimenti/osservazioni saranno oggetto di una prima valutazione da parte della Giunta e saranno successivamente esaminati congiuntamente a coloro che li hanno presentati in una successiva riunione del 7 novembre 2023 alle ore 20:45, sempre nella Confraternita dei Battuti. I risultati del lavoro svolto saranno oggetto di presentazione alle Commissioni consiliari permanenti riunite in seduta congiunta, aperta al pubblico, in data da definire e prima della predisposizione del bilancio pluriennale 2024/2026. “Siamo fiduciosi nell’apprezzamento dell’iniziativa proposta e restiamo in attesa di cortese riscontro” conclude il sindaco nell’avviso inviato anche ad associazioni ed a rappresentanze di categoria di varie attività imprenditoriali.

VICOFORTE

Consiglio dei ragazzi Anastasia Oggerino è il sindaco

Roberto Formento

È Anastasia Oggerino, che frequenta la classe prima della Scuola secondaria di primo grado di Vicoforte, il nuovo sindaco dei ragazzi. L'insediamento del Consiglio comunale dei "giovani" è avvenuto lunedì 23 ottobre presso la Sala congressi di Casa Regina Montis Regalis, alla presenza delle autorità amministrative e scolastiche. «È un momento importante per Vicoforte - ha esordito il sindaco Gian Pietro Gasco, prima di investire Anastasia della fascia tricolore -: ringrazio tutti i ragazzi eletti, voi rappresentate chi vi ha scelto ma anche chi non vi ha scelto, in particolare le classi dalla prima alla terza che non hanno avuto l'opportunità di votare. Come noi che rappresentiamo il Consiglio dei "grandi", anche voi avrete regole da rispettare e interlocutori affiancati o superiori con cui dovete confrontarvi. I migliori auguri per il vostro lavoro». La dirigente scolastica dell'Istituto comprensivo di San Michele Mondovì (di cui le Scuole di Vicoforte fanno parte) Angela Raffaele Adamo ha par-



lato del Consiglio dei ragazzi come di «una palestra di democrazia, dove ci si confronta e magari non si è d'accordo, ma si collabora per raggiungere soluzioni condivise». Un ringraziamento dall'Amministrazione comunale arriva anche da due assessori: «Grazie a voi, e a tutto il personale scolastico - ha detto Daniela Tarò (Istruzione) - : sarete voi la voce dei ragazzi di Vicoforte, vi auguro un percorso di

crescita personale ricco di esperienze». «Il vostro compito - ha aggiunto Barbara Nano (Sociale) - non si esaurisce qui, ora dovreste lavorare, con gli stessi entusiasmi, serietà e responsabilità che vi hanno distinti fino qui». Nel corso della mattinata di insediamento è giunto anche un saluto da parte di Lucia Imarisio, ultimo sindaco dei ragazzi. Il nuovo Consiglio comunale dei ragazzi di

Vicoforte è così composto: Anastasia Oggerino (classe prima scuola secondaria), sindaco; consiglieri candidati alla lista del sindaco: Benedetta Briozzo (classe prima scuola secondaria), Giorgia Capella

(classe prima scuola secondaria), Silvio Carlevaris (classe quarta scuola primaria), Sofia Gerbino (classe quarta scuola primaria), Matteo Mandaglio (classe terza scuola secondaria), Greta Paluzzi (clas-

se prima scuola secondaria), Alice Sciandra (classe quinta scuola primaria); altri consiglieri candidati sindaci o candidati nelle loro liste: Alessia Farina (classe prima scuola secondaria), Alice Bellisio

(classe quarta scuola primaria), Samuele Roà (classe seconda scuola secondaria), Simone Garvetto (classe seconda scuola secondaria), Beatrice Brondi Zunino (classe seconda scuola secondaria).



VICOFORTE

La Biblioteca ha un nuovo direttore

La Giunta comunale di Vicoforte, il 22 ottobre, ha nominato il nuovo direttore della Biblioteca comunale "Ing. Giuseppe Fulcheri": sarà la professoressa Sara Rossi di Vicoforte che sostituisce l'ing. Vanni Badino il quale ha manifestato l'intenzione di non proseguire nell'incarico precedentemente affidatogli, pur segnalando la disponibilità a mantenere un ruolo attivo nell'attività di volontariato collegato alla Biblioteca stessa. La Biblioteca farà riferimento all'assessore Daniela Tarò e si avvarrà della collaborazione operativa e di coordinamento dei volontari di Sabrina Garelli che prosegue nell'incarico che svolge attivamente da anni. «Il primo ringraziamento - evidenzia il sindaco di Vicoforte, Gian Pietro Gasco - va all'Ing. Vanni Badino che ha svolto con dedizione e, direi, con passione il ruolo di direttore della Biblioteca, in perfetta continuità con i precedenti direttori Donatella Masante e Giorgio Cugnò.



Il secondo ringraziamento va a Sara Rossi che si accinge a proseguire il loro cammino con l'obiettivo di mantenere sempre vivo il ruolo della biblioteca, in tutti i suoi aspetti organizzativi e culturali. Essenziale sarà la gestione dei rapporti con le scuole, con i lettori che fruiscono del servizio di prestito dei libri, con le altre biblioteche del territorio e

con autori e librerie con i quali organizzare presentazioni di nuovi volumi e tutte quelle attività culturali che si riterrà di porre in essere, mantenendo una stretta collaborazione con la Giunta tramite l'assessore Tarò e con i volontari che auspicano possano aumentare di numero per assicurare continuità di apertura, di catalogazione e di gestione».

PAMPARATO

Valcasotto fa festa con le castagne

Domenica il borgo di Valcasotto si è animato grazie alla "Valcastagnata", consueta occasione per assaporare le "munde", le caldarroste accompagnate da un buon bicchiere di vino e tanto divertimento. A ravvivare la manifestazione, proseguita fino al calar del sole, le musiche e danze occitane dei Descarpentats, che hanno saputo coinvolgere molti dei presenti. Una giornata di sole con residenti, villeggianti e turisti di passaggio accorsi numerosi alla manifestazione che, nel solco della tradizione delle castagnate, ha raggiunto la sua 9ª edizione. In mattinata, l'Associazione Amici di Valcasotto ha svolto l'annuale assemblea dei soci presso la Locanda del Mulino, dove ha fatto un punto sull'intenso anno trascorso e aggiornato i propri tesserati sulle tante novità che li aspettano nella prossima stagione. «Se nel periodo segnato dal Covid l'obiettivo era stato quello di mantenere vive le tradizioni, adesso che l'emergenza sembra definitivamente superata abbiamo rilanciato la nostra azione con una serie di iniziative che hanno riscosso



notevole successo - le parole del presidente Alessandro Briatore -. Oltre alle sentite Messe patronali, con rinfresco offerto, presso le cappelle delle nostre borgate, ricordiamo con orgoglio ed emozione la visita pastorale di mons. Egidio Miragoli presso la nostra parrocchia. A sostegno del Comune di Paroldo abbiamo partecipato alla "Fiera di San Martino" di novembre e alla "Fiera della Dula" a giugno, facendo

conoscere le nostre rinomate eccellenze gastronomiche e instaurando preziose occasioni di collaborazione tra volontari. «Con questo spirito abbiamo collaborato, insieme alle Pro Loco di Pamparato e Serra, alla "Fiera di Paesquetta" del capoluogo distribuendo la tradizionale polenta saracena a centinaia di ospiti - prosegue -. Grazie alla cooperazione con Pamparato abbiamo anche ospitato con succes-

so il raduno regionale ANABORAPI, alla presenza di numerose autorità. Siamo riusciti nell'intento di ravvivare anche i mesi di minor presenza turistica sul territorio collaborando attivamente all'organizzazione del 47° Concorso Nazionale di Chitarra Classica "Ansaldi", curando la cerimonia di posizionamento della "pietra d'inciampo" dedicata al capitano Luigi Pezza e contribuendo, insieme a La Locanda del Mulino, alla realizzazione delle partecipate cene a carattere storico a tema certosino, sabaudo e partigiano». «Grande successo anche per la camminata gastronomica nel "desertum" della Val casotto, che verrà riproposta e ulteriormente innovata, e naturalmente per l'Antica Sagra della Polenta Saracena che quest'anno ha compiuto 50 anni e visto la presenza di un numero record di persone - la conclusione -. Abbiamo ancora diversi sogni nel cassetto tra cui la sistemazione, appena sarà possibile, dell'ex edificio scolastico che speriamo possa diventare sede dell'Associazione e soprattutto locale vivo, a disposizione della comunità».

SAN MICHELE M.VI

Una partecipata castagnata alla Società Operaia



Domenica 15 ottobre si è svolta la tradizionale castagnata alla Società Operaia Agricola di Mutuo Soccorso di San Michele Mondovì. Tantissimi i partecipanti complice il bel tempo. Il direttivo ringrazia in primis loro e tutti i soci che hanno collaborato per la riuscita dell'evento, in particolare chi ha preparato le caldarroste, il signor Mariano Ansaldi e il Comune di San Michele per aver fornito le transenne. La presidente -Ivana Garelli- sottolinea inoltre che, benché il bar sia momentaneamente chiuso (la Società Operaia è in cerca di un nuovo gestore) è notevole la voglia di continuare a tenere in vita questa associazione ultracentenaria.



SPECIALE CALICI E FORCHETTE

A BREO TORNANO PECCATI DI GOLA E FIERA DEL TARTUFO, A PIAZZA ESORDIO PER I “COLORI DELLE ALT(R)E LANGHE”

Mondovì capitale del gusto

Gli appuntamenti e gli eventi si sdoppiano per dare una nuova connotazione ad un evento nato 25 anni fa



La Città di Mondovì rilancia: da sabato 28 Ottobre a mercoledì 1° novembre andrà in scena l'edizione 2023 di "Peccati di Gola & XXV Fiera Regionale del Tartufo". Al fianco dello storico evento gourmet, esordio assoluto, da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, per i "Colori delle Alt(r)e Langhe", il festival del cibo e del vino del Monregalese. Un raddoppio di offerta enogastronomica fortemente voluto dall'Amministrazione comunale della Città di Mondovì: «Lavoriamo per dare una spinta nuova alla manifestazione – dichiara il sindaco Luca Robaldo –, nel solco che, per primo, Gianni Ferrero aveva iniziato a tracciare».

L'associazione La Funicolare, su mandato del Comune di Mondovì, coadiuvata dalla segreteria organizzativa VMstyle Eventi & Comunicazione per "Peccati di Gola" e da Anna Prandoni per "Colori delle Alt(r)e Langhe", con il contributo di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Regione Piemonte, Intesa Sanpaolo e la collaborazione dell'ATL Cuneese, si prepara per "l'edizione delle grandi novità nel segno della tradizione". Il format vincente rimane invariato, con le vie e le piazze di Mondovì Breco che ospite-

zionale Studi Tartufi e la cucina di Cascina Capello con piatti in abbinamento al tartufo fresco. Nei giorni dell'evento (sabato, domenica e mercoledì), i trifulao propongono le simulazioni di raccolta tartufi con i loro cani nell'area verde che verrà allestita sulla medesima piazza. In via Beccaria, i produttori del Mercato Contadino di Mondovì e del Monregalese saranno presenti con le loro eccellenze fino ad arrivare in piazza Roma, area dedicata a Melaviglia, alle De.Co. di Mondovì e del Monregalese, all'Agri Street Food: vendita diretta, frittelle di mele, focaccia, piatti a base di prodotti agricoli locali, laboratori, intrattenimenti musicali e l'esposizione di mele a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Piazza San Pietro è la cornice di Cuor di Zucca con la selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo.

«Per il terzo anno consecutivo l'associazione che ho l'onore e l'onere di rappresentare - dichiara Mattia Germone, presidente 'La Funicolare' -, è pronta a dare il suo contributo per continuare la ventennale storia della manifestazione, in piena collaborazione con la Città di Mondovì. Forti del positivo riscontro ottenuto nelle precedenti edizioni, auspichiamo che l'inserimento di un'ulteriore vetrina per le eccellenze enogastronomiche del territorio, con eventi colloca-

ti nel quartiere di Piazza, possa trovare il favore del pubblico e impreziosire ulteriormente la caratura dell'evento».

«Ci prepariamo all'edizione 2023 con importanti novità - dichiara Valentina Masante di VMstyle Eventi & Comunicazione, segreteria 'Peccati di Gola' - , mantenendo comunque i punti saldi della manifestazione e il percorso tematico tra le vie e le piazze del centro storico. Vo-

gliamo tornare a stupire i nostri visitatori, coltivando l'attenzione nei confronti delle De.Co. e di tutte le preziose biodiversità che il nostro territorio continua a preservare».

«Peccati di Gola rappresenta da anni un evento autunnale sentito e apprezzato non solo dai monregalesi: una vetrina importante per le produzioni agroalimentari e per la tradizione enogastronomica del nostro territorio, che attira visitatori da tut-

ta la provincia - dichiara Ezio Raviola, presidente della Fondazione CRC -. Con questa nuova edizione la manifestazione allarga i propri orizzonti e si rinnova, con l'ambizioso obiettivo di coinvolgere attori importanti del territorio in un gioco di squadra virtuoso per la nostra comunità».

«Siamo lieti di sostenere questo progetto di valore, che mette insieme cibo, vino e cultura del Monregalese: un connubio virtuoso per lo sviluppo del turismo e la creazione di nuove opportunità di business – dichiara Andrea Perusin, Direttore Regionale Piemonte Sud e Liguria Intesa Sanpaolo -. Nei tre giorni dell'evento, i sapori e la bellezza del territorio saranno raccontati in piazza, nel solco della tradizione e dell'innovazione. Un modello di accoglienza che anche Intesa Sanpaolo, storicamente attiva a Mondovì e punto di riferimento nella Granda per famiglie, imprese ed enti locali, ha adottato nella filiale di Piazza Ellero, rinnovata dallo scorso anno come luogo aperto e dedicato alla relazione. Qui è presente anche una filiale Agribusiness, centro di eccellenza del Gruppo dedicato al mondo agroalimentare. Guardiamo al futuro del "made in Piemonte", sempre più ambito e richiesto non solo in questo comparto, accompagnando gli investimenti delle imprese nella transizione sosten-

nibile e digitale e sostenendo le filiere con un progetto dedicato, esteso in regione a 85 filiere per un giro d'affari di quasi 10 miliardi di euro e 4.100 fornitori coinvolti».

Confermato il coreografico allestimento aereo, con oltre duemila oggetti appesi: coltelli, forchette, cucchiai, bicchieri e l'immancabile mela, nelle versioni bianca e rossa, simbolo della manifestazione in onore delle produzioni della Garzegna. Un fil rouge che guiderà il visitatore nel quartiere di Breo, unito a Piazza dalla funicolare. Tanti i punti informazione in cui conoscere il dettaglio del percorso e del programma, oltre ad avere la possibilità di scegliere una "Mystery Box" dalla confezione dal contenuto 'casuale' e segreto, studiata per gli indecisi tra le numerose specialità gastronomiche della manifestazione. Disponibile anche l'oggetto simbolo di Peccati di Gola, realizzato dalla Ceramica Besio in produzione limitata: il «pizzicotto», un piatto senza bordi a due scomparti per vari utilizzi, dagli aperitivi, bagna cauda, vitello tonnato e non solo. «Una collezione che segna ancora di più il legame con la tradizione monregalese della ceramica».

Tutta la Città di Mondovì coinvolta in un evento ormai simbolo dell'autunno nella Granda. Lungo le vie del centro storico si mescoleranno sapori anti-

chi, dal profumo del tarfuf, oro bianco delle valli, sino agli aromi delle panificazioni locali: degustazioni accompagnate dalle etichette delle Enotecche dei Golosi, pronte a stupire i palati più raffinati. A Mondovì, dal 28 ottobre al 1° novembre, 'peccare sarà lecito'.

**Orari di apertura
aree espositive
(ingresso gratuito)**

Sabato 28 ottobre: dalle
9,00 alle 20,00

(le aree ristorazione rimarranno aperte fino alle 23,00)

Domenica 29 ottobre: dalle 9,00 alle 20,00

(le aree ristorazione rimarranno aperte fino alle 23,00)

Martedì 31 ottobre: dalle
11,00 alle 23,00 Osterie
della Tradizione in piazza
Santa Maria Maggiore

Santa Maria Maggiore
Mercoledì 1° novembre:
dalle 9,00 alle 20,00 Osterie della Tradizione in piazza Santa Maria Maggiore, La Vetrina del Territorio Monregalese in via Piandellavalle, Casa Slow Food e Rakikorner in via S. Agostino, XXV Fiera Regionale del Tartufo in piazza Cesare Battisti, i produttori del Monregalese e Melaviglia in via Beccaria e piazza Roma.

**Programma completo su:
www.peccatidigolamondovi.it - @peccatidigolamondovi (pagine Instagram e Facebook)**



Città di Mondovì



NELL'AMBITO DELL'EVENTO



Calici
e Forchette

con il sostegno di



FONDAZIONE CRC

INTESA  SANPIERO



INGRESSO
GRATUITO

Peccati di gola

XXV Fiera Regionale del Tartufo

Colori delle alte Langhe

Mondovì

dal 27 ottobre al 1° novembre 2023

con il patrocinio di



REGIONE PIEMONTE

con il contributo di



Unione Langhe



ATL

main partner



Enghelunghe



BARBERIS



PIATTOVEDUTO



mondovì



CERETTO



MONSIGNORE



S. Bernardo

in collaborazione con



CERSA



CANTIERI



S. Trossi



paolina



TUR



BENETTON



CANTIERI



CANTIERI

partner organizzativi



K&S



S. Trossi



paolina



TUR



BENETTON



CANTIERI



CANTIERI

partner tecnici



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI



CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

CANTIERI

20 anni
di esperienza
e di soluzioni

convenzionato
ASL/INAIL

 **ORTOPEDIA PEGASO**
Corso Francia 14/A - CUNEO - Tel.: 0171 480640 

BUSTI E PLANTARI **NOLEGGI**

ARTICOLI MEDICALI **ASSISTENZA A DOMICILIO**

www.ortopediapegaso.it

SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

IL PROGRAMMA DI SABATO 28 E DOMENICA 29 OTTOBRE

Un week-end ricco di proposte

SABATO
28 OTTOBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra mercato delle eccellenze agroalimentari Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE con i Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese e Cascina Capello "LE DELIZIE DEL FASSONE" | Piazza Cesare Battisti
I PRODUTTORI LOCALI - aziende agricole del Mercato Contadino di Mondovì | Via Beccaria
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì e del Monregalese. L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunali d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Vendita diretta, degustazioni, laboratori e AGRI STREET FOOD | Piazza Roma
CUOR DI ZUCCA - selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo | Piazza S. Pietro
LA VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE - per conoscere le valli che ci circondano, le iniziative culturali e le eccellenze artistiche del nostro territorio. Pizzicotto - il gadget da collezione di Peccati di Gola | Via Piandellavalle
Ore 10,00 - 23,00
OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore
CIBO DI STRADA GOURMET - lo street-food a modo nostro | Corso Statuto
RAKIKORNER - la vetrina del liquore tipico di Mondovì | Piazzetta Moizo - Via S. Agostino

Ore 09,00 - 11,30 PECCATI DI SCUOLA: Visite guidate nel percorso della manifestazione dedicate agli allievi delle scuole di Mondovì

Ore 09,30 STATI GENERALI DEL GAL MONGIOIE: lo sviluppo locale tra strategie e prospettive | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,00 - 12,00 "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città



Ore 10,00 - 13,00 ASSAPO-RA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00 ASSAPO-RA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00 "INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore scoprirà lo spettacolo immersivo "Andrea Pozzo Racconta", combinazione di giochi di luce, musiche barocche e racconti e la postazione di 'edutainment "Le Meraviglie della pittura" per muoversi e dipingere in uno spazio 3D. In occasione di Peccati di Gola, l'accesso al percorso Infinitum con il visore 3D sarà disponibile al prezzo promozionale di 3 euro. Per info e prenotazioni 0174.553069 - 389.2844372 - info@infinitumondovi.it - www.infinitumondovi.it | Chiesa della Missione - Piazza Maggiore
Ore 10,30 - 12,30 Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesagista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 11,30 INAUGURAZIONE UFFICIALE CALICI E FORCHETTE | PECCATI DI GOLA & XXV FIERA REGIONALE DEL TARTUFO | Pala Gianni Ferrero - Piazza Cesare Battisti

Ore 15,00 - 18,00 esibizio-

ne musicale del gruppo "Miki Folk Rouge Band", balli occitani con canti tradizionali e popolari piemontesi, canzoni moderne rivisitate, storie di una volta, canzoni di Langa e tanto altro | MELAVIGLIA - Piazza Roma

Ore 15,00 - 18,00 ASSAPO-RA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore

Ore 15,00 "Bimbi in Castagna: impariamo a fare le crêpes" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Chef Paolo Pavarino in collaborazione con CFP Cebano Monregalese. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 16,00 - 18,00 "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 16,00 - 19,00 Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesagista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 17,00 Inaugurazione ufficiale "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle

molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne. A seguire alle ore 18,00 incontro con l'autore Franco Bussolino, fotografo torinese e degustazione offerta dalla Cantina Sociale di Clavesana | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 17,00 COMIZIO AGRARIO MONDOVI - «Campo varietale frutticolo»: Esposizione di varietà tradizionali antiche di frutta. Al visitatore quindi si aprirà un orizzonte insolito di alcune delle più significative varietà di mele allevate nel campo frutticolo stesso | Sede Comizio Agrario - Piazza Ellero 45

Ore 17,00 "Laboratorio del Gusto a sorpresa con ospite d'eccezione" a cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti. | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 19,00 - 23,00 DJ SET | Cibo di Strada Gourmet - Corso Statuto

DOMENICA
29 OTTOBRE

Ore 09,00 - 20,00
EXPO DEL GUSTO - mostra mercato delle eccellenze agroalimentari | Corso Statuto
IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE con i Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese e Cascina Capello "LE DELIZIE DEL FASSONE" | Piazza Cesare Battisti
I PRODUTTORI LOCALI - aziende agricole del Mercato Contadino di Mondovì | Via Beccaria
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei profumi delle De.Co. di Mondovì e del Monregalese.

L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunali d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Vendita diretta, degustazioni, laboratori e AGRI STREET FOOD | Piazza Roma
CUOR DI ZUCCA - selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo | Piazza S. Pietro
LA VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE - per conoscere le valli che ci circondano, le iniziative culturali e le eccellenze artistiche del nostro territorio. Pizzicotto - il gadget da collezione di Peccati di Gola | Via Piandellavalle
PECCATI IN GIOCO - gli intrattenimenti e le iniziative dedicate ai più piccoli | Via Piandellavalle
Ore 10,00 - 23,00
OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore
CIBO DI STRADA GOURMET - lo street-food a modo nostro | Corso Statuto
RAKIKORNER - la vetrina del liquore tipico di Mondovì | Piazzetta Moizo - Via S. Agostino

Ore 10,00 - 12,00 "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città
Ore 10,00 - 18,00 ASSAPO-RA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggiore
Ore 10,00 - 19,00 ASSAPO-

RA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00 "INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore scoprirà lo spettacolo immersivo "Andrea Pozzo Racconta", combinazione di giochi di luce, musiche barocche e racconti e la postazione di 'edutainment "Le Meraviglie della pittura" per muoversi e dipingere in uno spazio 3D. In occasione di Peccati di Gola, l'accesso al percorso Infinitum con il visore 3D sarà disponibile al prezzo promozionale di 3 euro. Per info e prenotazioni 0174.553069 - 389.2844372 - info@infinitumondovi.it - www.infinitumondovi.it | Chiesa della Missione - Piazza Maggiore

Ore 10,30 - 12,30 Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesagista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,30 "Innamorati delle api: conosciamo l'apicoltore" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Nicaele Turco, produttore miele di alta montagna alpina (Presidio Slow Food). A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 12,00 - 14,30 esibizione musicale ITINERANTE con i GAT ROSS, folklore di langa | OSTERIE DELLA TRADIZIONE - Piazza Santa Maria Maggiore
Ore 15,00 - 18,00 esibizione musicale ITINERANTE con i GAT ROSS, folklore di langa | MELAVIGLIA - Piazza Roma

Ore 15,00 "I sapori dei prati: un percorso sensoriale per scuole e famiglie" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 16,00 - 18,00 "Racconti Di-Vini - Storie, persone e paesaggi dietro ad un bicchiere di vino" - mostra fotografica a cura di Mondovì Photo, incentrata sulle molteplici attività che ruotano attorno al vino, quali la vendemmia, la pigiatura dell'uva e le attività dei contadini nelle vigne | Piazza Maggiore - Antico Palazzo di Città

Ore 16,00 - 19,00 Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesagista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 17,00 "Dai prati ai formaggi: assaggiamo la biodiversità" - laboratorio del gusto per famiglie condotto da Maria Cristina Crucitti, The Cheese Storyteller. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino



SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

IL PROGRAMMA DI LUNEDÌ 30 E MARTEDÌ 31 OTTOBRE, E DEL 1° NOVEMBRE

La festa continua fino a novembre

La formula dell'originario "Peccati di gola" prevedeva l'aggancio con le festività previste ad inizio novembre. Anche se "Calici e forchette" ha inteso innovare l'evento ha voluto comunque mantenere questa tradizione che si era radicata nel corso degli anni, nonostante quest'anno il calendario non fosse particolarmente favorevole: il giorno di Ognissanti, che è festa, cade infatti di mercoledì e risultava abbastanza complicata la continuità con il programma. Tuttavia "Calici e forchette" prosegue fino a mercoledì, garantendo l'apertura delle Osterie della tradizione e dell'enoteca golosa in piazza Santa Maria Maggiore nella serata di lunedì e per pranzo e cena di martedì, mentre nel tardo pomeriggio di martedì la giornata verrà riempita con un'esibizione di canti e storie popolari del Piemonte. Mercoledì si torna con il programma "pieno".

LUNEDÌ
30 OTTOBRE

Ore 18,00 - 23,00 apertura OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore

MARTEDÌ
31 OTTOBRE

Ore 10,00 - 23,00 apertura OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore

Ore 19,00 - 22,00 esibizione musicale del gruppo "Miki Folk Rouge Band" con canti tradizionali e popolari piemontesi, canzoni moderne rivisitate, storie di una volta, canzoni di Langa e tanto altro - OSTERIE DELLA TRADIZIONE | Piazza Santa Maria Maggiore

MERCOLEDÌ
1° NOVEMBRE

Ore 09,00 - 20,00 IL TARTUFO E LE SUE MERAVIGLIE con i Trifolao dell'Associazione Cebano Monregalese e Cascina Capello "LE DELIZIE DEL FASSONE" | Piazza Cesare Battisti
I PRODUTTORI LOCALI - aziende agricole del Mercato Contadino di Mondovì | Via Beccaria
MELAVIGLIA - alla scoperta dei sapori e dei



profumi delle De.Co. di Mondovì e del Monregalese.
L'area espositiva riunisce i produttori locali, le Denominazioni Comunal d'origine e la "Casa diffusa della biodiversità agraria" a cura del Comizio Agrario di Mondovì. Vendita diretta, degustazioni, laboratori e AGRISTREET FOOD | Piazza Roma
CUOR DI ZUCCA - selezione di zucche di tutto il mondo provenienti dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Piozzo | Piazza S. Pietro
LA VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE - per conoscere le valli che ci circondano, le iniziative culturali e le eccellenze artistiche del nostro territorio. Pizzicotto - il gadget da collezione di Peccati di Gola | Via Piandellavalle
PECCATI IN GIOCO - gli intrattenimenti e le iniziative dedicate ai più piccoli | Via Piandellavalle
Ore 10,00 - 23,00 OSTERIE DELLA TRADIZIONE e ENOTECA GOLOSA - Il meglio delle eccellenze a tavola | Piazza Santa Maria Maggiore
RAKIKORNER - la vetrina del liquore tipico di Mondovì | Piazzetta Moizo - Via S. Agostino
Ore 10,00 - 18,00 ASSAPORA LA CULTURA - apertura Ufficio Turistico IAT, Torre del Belvedere e Museo della Ceramica | Piazza Maggio-

re
Ore 10,00 - 19,00 ASSAPORA LA CULTURA - apertura Museo della stampa | Piazza d'Armi 2/e
Ore 10,00 - 19,00 "INFINITUM" - un'esperienza di visita immersiva all'interno della Chiesa della Missione. All'interno del percorso, primo ed unico esempio nel suo genere in Piemonte, lo spettatore potrà osservare il

capolavoro prospettico di Andrea Pozzo e il suo straordinario ciclo pittorico attraverso l'ausilio di visori e video immersivi a 360°. Il visitatore scoprirà lo spettacolo immersivo "Andrea Pozzo Racconta", combinazione di giochi di luce, musiche barocche e racconti e la postazione di 'edutainment "Le Meraviglie della pittura" per muoversi e dipingere in

uno spazio 3D. In occasione di Peccati di Gola, l'accesso al percorso Infinitum con il visore 3D sarà disponibile al prezzo promozionale di 3 euro. Per info e prenotazioni 0174.553069 - 389.2844372 - info@infinitumondovi.it - www.infinitumondovi.it | Chiesa della Missione - Piazza Maggiore
Ore 10,30 - 12,30 Mo-

INFORMAZIONI UTILI

PUNTI INFO PECCATI DI GOLA

Punti Info Corso Statuto - Via S. Agostino (Centro Espositivo Santo Stefano)
Presso i punti info di Peccati di Gola si potranno trovare tutte le informazioni sull'evento e la mappa.

ORARI APERTURA FUNICOLARE

Sabato 28 ottobre: ore 7,30 - 01,00
Domenica 29 ottobre: ore 9,00 - 20,00
Lunedì 30 ottobre: ore 7,30 - 20,00
Martedì 31 ottobre: ore 7,30 - 20,00
Mercoledì 1° novembre: 9,00 - 20,00

stra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 10,30 "Sidro di mele: la riscoperta del vino di montagna" - laboratorio del gusto per famiglie condotto da Sabrina e Ivo, Società Agricola l'Ostal Valgrana. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 12,00 - 14,00 esibizione musicale del gruppo "Miki Folk Rouge Band" con canti tradizionali e popolari piemontesi, canzoni moderne rivisitate, storie di una volta, canzoni di Langa e tanto altro | OSTERIE DELLA TRADIZIONE - Piazza Santa Maria Maggiore

Ore 15,00 - 17,00 ASSAPORA LA CULTURA - laboratorio per famiglie (su prenotazione) "Halloween in Tipografia" presso il Museo della Stampa | Piazza d'Armi 2/e

Ore 15,00 "Nonna, siediti! Oggi cucino io" - laboratorio ludico-didattico per bambini condotto da Michelis, specialità artigianali e Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. A cura della Condotta Slow Food Monregalese e Andrea Blangetti | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

Ore 16,00 - 19,00 Mostra "Gli acquerelli di Agide Noelli" - architetto, paesaggista e studioso del Monregalese (1870 - 1954). Mostra a cura del Centro Studi Monregalese | Centro Espositivo Santo Stefano - Via S. Agostino

LABORATORI CON I PRODOTTI DI NICCHIA

Sette appuntamenti con Slow Food

L'attenzione ai territori marginali e alle produzioni d'alta quota, la necessità di garantire un cibo buono, pulito e giusto preservando la biodiversità locale, la ferma volontà di sensibilizzare le nuove generazioni attraverso momenti laboratoriali accattivanti e inclusivi.
Con questo spirito la condotta Slow Food del Monregalese, Cebano, Alta Val Tanaro e Pesio animerà l'edizione 2023 di "Peccati di Gola & Fiera Regionale del Tartufo", proponendo sette appuntamenti capaci di stimolare gusto e olfatto nel nome dei prodotti enogastronomici tradizionali e di qualità. Dalle castagne al miele, dal fieno al formaggio, dal miele alla pasta. Sette imperdibili eventi rivolti ai più piccoli ma adatti a tutta la famiglia, per conoscere produttori appassionati e produzioni d'eccellenza che guardano al territorio senza dimenticare la sostenibilità e la salvaguardia del futuro.



SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

CALICI E FORCHETTE COME MUOVERSI



Peccati di gola
XXV Fiera Regionale del Tartufo
Colori delle alt^{re} Langhe
Mondovì
dal 27 ottobre al 1° novembre 2023

 **EXPO DI PECCATI DI GOLA**
Corso Statuto
Mostra-Mercato delle eccellenze agroalimentari

CIBO DI STRADA GOURMET
Corso Statuto
Lo street food a modo nostro
Birre artigianali

XXV FIERA REGIONALE DEL TARTUFO
Piazza C. Battisti (Pala Gianni Ferrero)
 Tartufo: profumi e sapori da scoprire
 La cucina di Cascina Capello: carne piemontese e tartufi

 **PRODUTTORI LOCALI**
Via Beccaria
I produttori del Mercato Contadino e del Monregalese

MELAVIGLIA
Piazza Roma
Alla scoperta dei sapori, dei profumi delle De.Co
di Mondovì e del Monregalese

CUOR DI ZUCCA
Piazza San Pietro
 Selezione di zucche di tutto il mondo provenienti
 dalla mostra tecnico-scientifica della Fiera della Zucca di Pizzo

 **CASA SLOW FOOD MONREGALESE**
Centro Espositivo Santo Stefano (Sala Gianni Ferrero)
Laboratori, degustazioni guidate e esperienze sensoriali

 RAKIKORNER
Piazzetta Moizo
La vetrina del liquore tipico di Mondovì

**VETRINA DEL TERRITORIO MONREGALESE
E PECCATI IN GIOCO**

Via Piandellavalle
Alla scoperta delle nostre valli,
delle iniziative culturali e delle eccellenze creative
Attività ludico ricreative per i più piccoli

 **OSTERIE DELLA TRADIZIONE
E ENOTECA GOIOSA**
Piazza S. Maria Maggiore
Il meglio delle eccellenze a tavola

 COLORI DELLE ALTEZZE LANGHE
Piazza Maggiore
Il festival del cibo e del vino del Monregalese

LA CULTURA DI PECCATI DI GOLA
Piazza Maggiore
Ufficio Turistico LAT

Noi all'ambiente ci teniamo.



Da oltre 65 anni costruire è il nostro **LAVORO.**

Capacità ed esperienze acquisite con la costruzione di strade, ponti e viadotti, gallerie, acquedotti e fognature, urbanizzazioni, edifici residenziali, artigianali, commerciali e industriali, alberghi, restauro e ristrutturazione di fabbricati.

In possesso di Certificazioni Qualità, sostenibilità e competenza; Attestazione rating di legalità; Iscrizione nella white list e nell' Albo Nazionale Gestori Ambientali; Attestazione SOA.



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

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

SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

L'EVENTO CHE MIRA ANCHE A RISCOPRIRE LE BELLEZZE ARTISTICHE E ARCHITETTONICHE DEL BORGO DI PIAZZA

Ecco i Colori delle Alt(r)e Langhe

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, Mondovì diventerà capitale delle eccellenze del territorio, per la prima edizione di "Colori delle Alt(r)e Langhe", il festival del cibo e del vino del monregalese ideato dal direttore artistico Anna Prandoni, giornalista ed esperta di enogastronomia, con il supporto del consulente enologico ed esperto enologo Andrea Moser, decretato da Fortune uno dei quaranta personaggi under 40 in grado di fare la differenza nel mondo enologico italiano. L'appuntamento sarà inaugurato con il taglio del nastro venerdì 27 ottobre alle 17.30 nell'ottocentesco Circolo Sociale di Lettura. «La prima volta che ho visitato Mondovì sono rimasta estasiata dalla bellezza dei tanti luoghi storici, architettonici e museali della città – ha dichiarato Anna Prandoni –. Farli conoscere e vivere, proprio attraverso il racconto di cibo e vino, mi è sembrato un passaggio naturale. Valorizzare queste meraviglie e renderle fruibili ad un pubblico più ampio, portando nuovi visitatori e appassionati è l'ambizione che mi ha guidata nell'ideazione di questa prima edizione dell'evento. Da "straniera" in questa terra posso avere un occhio esterno che vede senza pregiudizi i tesori che questa città racchiude: ho il desiderio di farli conoscere proprio raccontandoli con la chiave che più mi rappresenta, quella legata all'enogastronomia. Sarà un tuffo inconsueto nella città e nella tradizione del gusto piemontese».



VENERDÌ 27 OTTOBRE

Ore 15-17 Agorà del cibo e del vino, una doppia tavola rotonda tra i giovani under 40 del territorio su tematiche dell'enogastronomia come il lavoro o le opportunità di crescita. Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 17.30 Mostra Light gardening by Giandomenico Frassi. Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 18.15 Amore e pastarelle. La brioche tra Milano, Napoli e l'innamoramento. Un talk dedicato alla relazione tra il mondo del cibo e quello delle emozioni. Dialogherà con Anna Prandoni, Ester Vio-

la. Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 18.30 Aperitivo sulla Funicolare. Dall'alto del territorio Monregalese si svolgerà un aperitivo diverso dal solito, con le bollicine di Alta Langa e i rossi di Dogliani, guidata dall'enologo Andrea Moser
Ore 19.15 Cena di Gala firmata da Giubbani, Costardi, Ietto e Racca. Nel Circolo Sociale di Lettura si terrà la Cena di gala, conviviale per 80 ospiti. Dopo l'aperitivo curato dal brand ammentamento. Un talk dedicato alla relazione tra il mondo del cibo e quello delle emozioni. Dialogherà con Anna Prandoni, Ester Vio-

(Scalo, Torino), Jorg Giubbani (Orto by Jorg Giubbani, Moneglia) e Antonio Ietto in cui il fil rouge è la valorizzazione degli ingredienti del territorio. Se quest'ultimo firmerà l'antipasto Uova alla Giolitti, ricetta tipica nata in onore del monregalese Giovanni Giolitti e presentata dalla storica dell'alimentazione Samantha Cornaviera, gli altri chef serviranno rispettivamente il Carnaroli coniglio di Carmagnola, crema di formaggi piemontesi e riduzione di vino Barbera e la Coda di bue presata, «marinara», prezzemolo e limone. Sempre Ietto preparerà il dolce Mon-

tebianco: Marroni, Cassis e Meringa. A chiudere la serata il maestro pasticciere Fabrizio Racca con il suo cremino, nocciola e gindua. In abbinamento ai piatti, vi saranno i vini locali delle cantine Ceretto, Pio Cesare, Anna Maria Abbona, Moscato d'Astini I Vignaioli di Santo Stefano e, al termine della cena, una degustazione di distillati dell'azienda Argalà (Boves CN), in abbinamento ai prodotti di Lim Chocolate (Fossano).

SABATO
28 OTTOBRE

Alle 14 Tra tradizione e tu-

tela del territorio L'amministrazione pubblica ha un forte ruolo nella tutela delle tradizioni di un territorio. Tradizioni che devono viaggiare verso il futuro, mantenendo radici e origini. Dialogheranno con Anna Prandoni: Luca Robaldo (sindaco di Mondovì), Vincenzo Bezzone (sindaco di Ceva), Roberto Salvatore (Sindaco di Salmour), Jorg Giubbani (chef), Paolo Dadone Marchisio (Stagionature Marchisio). Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Dalle 15 alle 18 Impara il vino con Andrea e Luca Moser. Uno spazio pensato per imparare a conoscere il mondo del vino: ogni ora sarà possibile fare una esperienza diretta di degorgement e una degustazione guidata per scoprire il mondo delle bollicine e dei vini del territorio, insieme ad esperti del settore ed enologi. Portici Sottani piazza Maggiore
Ore 15 Realtà di Piemonte. Un dialogo tra le aziende e i suoi protagonisti in un territorio intriso di tradizione, ma che guarda con determinazione al futuro. Dialogheranno con Giulia Salis: Federico Dotto (Lim Chocolate), Leonardo Todisco (Gin Engine), Federica Boffa (Cantine Pio Cesare), Christian Costardi (Costardi Bros), Piero Nuvoloni (Argalà), Fabrizio Racca (maestro pasticciere). Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 16 Tra narrazione e nuovi idoli. Il mondo digitale ha cambiato la narrazione sul cibo e sugli chef. In che direzione stiamo andando? Ne parliamo con chi ha fatto del racconto del cibo una professione,

tra tv e social media. Vi saranno alcuni tra i volti più noti della TV, come Tommaso Foglia (giudice di Bake Off Italia su Real Time), Sonia Peronaci (cuoca, scrittrice, conduttrice televisiva, fondatrice del sito internet di cucina Giallo Zafferano), Samanta Cornaviera (oltre a curare il suo blog, scrive per La cucina italiana e per il canale del gruppo RCS, LeTV ha preso parte alla realizzazione della serie web "Massaie Moderne"), Verdiana Ramina (dietista da più di 20 anni, si occupa di svezamento, alimentazione complementare e di benessere delle famiglie) e Stella Bellomo (autorità nel campo del green living). Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 17 Cucina, critici & Co. Anna Prandoni dialogherà con Roberta Schira (critica gastronomica, psicologa del gusto, scrittrice e giornalista) sul tema della critica gastronomica. Circolo di Lettura, piazza Maggiore
Ore 18 I Falsi miti: tra cultura e scienza. Alberto Grandi sarà il grande protagonista dell'incontro in cui proverà a sfatare credenze e miti sulla tavola. Professore associato all'Università di Parma. Insegna Storia delle imprese, Storia dell'integrazione europea e ha insegnato Storia economica e Storia dell'alimentazione. È autore di circa una quarantina di saggi e monografie in Italia e all'estero. Al suo fianco ci sarà Daniele Paci, agronomo di professione che realizza contenuti di qualità per aiutare i consumatori a mangiare meglio e in maniera più sana
Ore 18 Degustazioni guidate di bollicine: Museo della Stampa Etichette d'autore con Giambattista Marchetto (giornalista) ed Eugenia Torelli (autrice); ex Teatro Sociale, Vini che fanno la storia, con Andrea Moser; Museo della Ceramica Il vino a tavola: un matrimonio d'amore, con Samanta Cornaviera e Adua Villa (volto noto della televisione italiana, sommelier e consulente enogastronomia). L'evento si ripete domenica alle ore 18
Ore 20 A teatro con Arianna Porcelli Safonov. Scrittrice, comica, performer, ha 40 anni, è nata a Roma, ha vissuto a New York e Madrid. Un giorno, all'improvviso, ha scelto di trasferirsi in un borgo di venti anime all'incrocio fra Liguria, Lombardia, Piemonte ed Emilia. A Mondovì ci regalerà la sua personalissima lettura del fenomeno enologico "I vini naturali". Circolo di Lettura, piazza Maggiore.

OSTERIA della CROCCIOLO
cucina, mescita, asporto

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

Elisa & Sergio
organizzano corsi per
Bambini, Ragazzi e Adulti

- Balli Caraibici**
Salsa, Bachata, Merengue
- Kizomba**
- Balla&Brucia Calorie**
Latin Step&Fitness
- Baby Dance**
Balli di gruppo per Bambini
- Preparazione Gare**
Lezioni Private

PIANFEL, via Roma 39
MONDOVI', via San G. Govoni 75
info: 339 8409991
sabordebachata@gmail.com

(segue nella
pagina successiva)

SPECIALE

CALICI E FORCHETTE

CON DOMENICA 29 OTTOBRE SI CHIUDONO GLI APPUNTAMENTI DI COLORI DI ALT(R)E LANCHE

Il rapporto tra cibo e sostenibilità

DOMENICA
29 OTTOBRE

Dalle ore 15 alle 17 Impara il vino con Andrea e Luca Moser. Uno spazio pensato per imparare a conoscere il mondo del vino: ogni ora sarà possibile fare una esperienza diretta di degorgement (in italiano sboccatura, tecnica utilizzata nella produzione di vini spumanti metodo classico) e una degustazione guidata per scoprire il mondo delle bollicine e dei vini del territorio, insieme ad esperti del settore ed enologi. A cura di Andrea Moser. Portici Sottani, piazza Maggiore Ore 15 Dialoghi di vino con Giuseppe Caviola, Andrea Moser e Anna Prandoni Qual è lo stato dell'arte del mondo del vino italiano? A che punto si trova? In scena un dialogo coinvolgente e serrato in cui a dialogare sa-

ranno Anna Prandoni, Andrea Moser e Giuseppe Caviola (enologo e proprietario dell'omonima cantina). Circolo di Lettura, piazza Maggiore Ore 16 Vino e territorio Come si può raccontare un territorio? Discussione sulle buone pratiche di narrazione per le destinazioni turistiche e sviluppo del territorio in armonia con le vigne. Dialogheranno con Anna Prandoni: Adua Villa, Roberta Ceretto (Presidente e Responsabile comunicazione dell'Azienda vitivinicola Ceretto), Giancarlo Gariglio (autore e curatore di numerosi titoli di Slow Food editore tra i quali "Easy Wine", "Le Migliori 100 Bollicine d'Italia"), Antonio Costamagna (Ceo Cantine Bonaparte), Nicoletta Bocca (San Fereolo, vignaioli in Dogliani), Barbara Franco (proprietaria di Palazzo Fauzone Relais). Circo-



lo di Lettura, piazza Maggiore Ore 17 Racconti di cibo Qual è il rapporto tra il mondo dell'editoria e quello del cibo? I libri servono ancora? Un momento dedicato a chiacchierare con chi

tra libri e cibo trascorre le sue giornate. Dialogheranno con Anna Prandoni: Sara Vitali (scrittrice), Marisa Passera (conduttrice televisiva e radiofonica), Andrea Mattasoglio (Food

Designer & Content Creator), Massimo Pellegrino (direttore tecnico, responsabile iniziative speciali, direttore operativo del Gruppo Editoriale Feltrinelli, direttore editoriale di Gribaudo). Circolo di Lettura, piazza Maggiore Ore 18 Cibo = Sostenibilità? Il cibo e il vino per molti aspetti sono causa della crisi ambientale. Ma guardando le cose sotto un altro punto di vista possono diventare il volano per un mondo più sostenibile. Quanto la tradizione può essere sostenibile? In un mondo che guarda sempre più a fonti alternative al cibo classico, come si pone lo sguardo dei produttori nei confronti del futuro e del pianeta? Come può diventare il cibo da causa a soluzione per un maggior rispetto del pianeta e del suo stato sociale ed economico? Dialogheranno con Anna Pran-

doni e Giulia Salis: Marco Poglianella (Co-fondatore e Ceo di Save Our Planet), Serena Milano (responsabile Fondazione Slow Food per la Biodiversità presso Slow Food), Alessio Cicchini (Food Specialist e Content Creator di @rucoolaaa), Roberto Valbuzzi (nella foto, cuoco, conduttore televisivo, giudice televisivo di Cortesie per gli ospiti). Circolo di Lettura, piazza Maggiore Ore 18 Location storiche cittadine. Brindisi con le bollicine e i vini del territorio: per gustare e comprendere, presso Liber, Il Museo della Stampa (Etichette d'autore con Giambagsta Marchetto ed Eugenia Torelli); ex-Teatro Sociale (Vini che fanno la storia, con Andrea Moser), Museo della Ceramica (Il vino a tavola: un matrimonio d'amore, con Samanta Cornaviera e Adua Villa).

UN PROGETTO CHE CONIUGA IMPRESE, PRODOTTI E TERRITORIO

Creatori d'Eccellenza: Confartigianato protagonista a "Calici e forchette"

Confartigianato Imprese Cuneo conferma la sua presenza a "Peccati di Gola", in programma a Mondovì nei prossimi 27 ottobre e 1° novembre 2023.

«La partecipazione a manifestazioni e rassegne - commentano Luca Crossetto e Davide Sciandra, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e presidente della Zona di Mondovì - rappresenta, soprattutto nell'attuale periodo, una vera opportunità per le imprese che hanno modo di pubblicizzare i propri prodotti di qualità ad un pubblico sempre numeroso ed attento. Le fiere radicate sul territorio costituiscono realmente una vetrina privilegiata per le produzioni di eccellenza, in particolar modo per le piccole e medie imprese artigiane, dal comparto manifatturiero a quello alimentare».

In particolare, nella rassegna monregalese, parteciperanno numerose aziende del settore alimentare, molte delle quali fregiate del marchio "Creatori di Eccellenza" di Confartigianato Cuneo. Creatori di Eccellenza è un progetto di Confartigianato Imprese Cuneo che mira a promuovere imprese, prodotti e territorio attraverso iniziative di valorizzazione culturale e turismo esperienziale. La definizione "Creatori di Eccellenza" ha un alto significato valoriale: è composta da due parole che



presuppongono capacità e conoscenza. Chi crea è innanzitutto geniale, abile con il pensiero e con le mani e riesce a rendere il suo manufatto "eccellente". Ed ecco allora realizzarsi quella straordinaria alchimia di "pensiero e saper fare" che rende l'artigianato del nostro Paese unico e irripetibile. Con il progetto "Creatori di Eccellenza" Confartigianato Imprese Cuneo ha dato corpo ai concetti cardine del comparto artigiano, narrandone la storia, mettendo in evidenza le caratteristiche del lavoro manuale, esaltando le sue ra-

dici nella tradizione, ma anche alzando uno sguardo attento verso il "nuovo". Forti di un tessuto economico che non ha eguali - il "modello Cuneo" ammiratione in tutto il Paese - e di un territorio ricco di attrattive naturalistiche, storiche, architettoniche... le "esperienze" diventano "artigiane" e prendono valore, coniugando la promozione di imprese virtuose e prodotti di qualità con la scoperta delle peculiarità locali. Il tutto, con una dimensione anche "formativa", pensando soprattutto alle nuove generazioni, per permettere

una maggiore conoscenza e consapevolezza dell'ecosistema - produttivo, sociale e culturale - che contraddistingue la provincia di Cuneo, le sue aziende e le sue genti. Tra le varie attività sviluppate nell'ambito di questo progetto, realizzato, tra gli altri, con i contributi di Camera di Commercio di Cuneo e Fondazione CRC, di particolare prestigio la collana delle pubblicazioni annuali dedicate a vari comparti artigiani della "Granda". Avviato nel 2019, il primo triennio delle guide dedicate ai "Creatori di Eccel-

lenza" ha visto la realizzazione di un'opera prestigiosa e affascinante. Il primo volume è dedicato ai Cuochi artigiani e alle città che li ospitano. Il successivo ha raccontato i Dolci d'autore (pasticceri, cioccolatieri e gelatieri), le aziende della ceramica e del vetro, e le "piazze" delle città, veri e propri palcoscenici di architettura, storia e cultura. Il terzo, con le "Passeggiate gourmet" ha messo insieme il pane fresco artigianale, salumi, formaggi, prodotti sottovetro e birre artigianali, oltre alle imprese delle arti tipografiche, per dare vita ad apprezzatissime e partecipate escursioni a piedi. Con il secondo ciclo, la progettualità si è arricchita del concept delle "Esperienze Artigiane". In questo contesto il primo volume ha raccontato i comparti manifatturieri delle biciclette, della pietra e del legno, e i settori alimentari di pizza al taglio, gelato, bibite e torrefazioni. Nel solco della "Bike Valley", alle passeggiate a piedi si sono aggiunte delle suggestive escursioni cicloturistiche. Infine, nel 2023, l'ultimo nato nella casa dei Creatori di Eccellenza è stato "Nella Granda on the road". 12 itinerari in automobile, uno per ognuna delle "zone" in cui Confartigianato Cuneo ha diviso a livello organizzativo la provincia, per raccontare particolarità e realtà economiche della Granda. Oltre 1000 chilometri

totali per un viaggio volto a valorizzare anche il comparto automotive, con le sue specificità, e i principi di innovazione, sicurezza stradale e propensione alla sostenibilità. E poi ancora 92 nuovi "Creatori di Eccellenza", che vanno a sommarsi alle 380 imprese coinvolte nei primi quattro anni del progetto: 27 imprese del settore moda (abbigliamento, accessori, oreficerie), tra le più veraci

espressioni del "made in Italy"; 23 pastifici artigianali, custodi della grande tradizione della "pasta fresca" piemontese e cuneese; infine 42 ristoranti con i rispettivi cuochi artigiani, che hanno interpretato "la pasta" in altrettante ricette, coniugando tradizione e uso di materie prime locali ad ardite innovazioni e contaminazioni gastronomiche. Info: www.creatoridieccellenza.it

da oltre 15 anni al vostro servizio

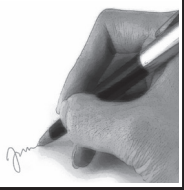
ALDO CARNI
C U N E O

**VI ASPETTIAMO
NELLA NOSTRA BOUTIQUE
DELLA CARNE**

**MACELLERIA
GASTRONOMIA
SALUMI & FORMAGGI
SELEZIONI DI VINI E PRIMIZIE**

CUNEO - Corso Galileo Ferraris, 15
0171 67051 - www.aldocarni.it

Alla cortese
attenzione
del direttore,



Via G. Agnelli, 3 - 12081 Beinette (CN) o presso
Federcasa C.so Statuto 24, 12084 Mondovì (CN)

Le Vostre Lettere

Alla cortese
attenzione
del direttore,



direttorebo@gmail.com
347 5011067

INTERVENTO DEL SENATORE BERGESIO

Legge di bilancio: «Misure prudenti, responsabili e realistiche per gli italiani»

Il disegno di legge di bilancio 2024-2026 contiene misure prudenti, responsabili e realistiche che, alla luce della delicata situazione economica, influenzata negativamente dalla spinta dell'inflazione, dall'aumento dei costi energetici, dall'incertezza globale causata dal conflitto russo-ucraino e dalla crisi in medio-oriente, sono concentrate nella riduzione della pressione fiscale a sostegno dei redditi medio-bassi dei lavoratori dipendenti e dei pensionati. E' il commento del Senatore Giorgio Maria Bergesio (Lega), dopo l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri, su proposta del Ministro dell'Economia Giancarlo Giorgetti, del disegno di legge di bilancio 2024-2026. Il provvedimento conferma il taglio del cuneo fiscale, a cui sono destinati 10 miliardi (7% per redditi fino a 25mila euro, 6% fino a 35.000) ed include anche la riforma per l'accorpamento delle aliquote Irpef (23% per i redditi fino a 28mila euro) e l'innalzamento per i dipendenti della no tax area a 8500 euro. "La contemporanea applicazione della riduzione del cuneo contributivo e della nuova aliquota Irpef avrà l'effetto di rafforzare le buste paga dei lavoratori dipendenti fino a 1.298 euro annui", commenta Bergesio. La manovra e il decreto legislativo di riforma fiscale stanziavano circa 28 miliardi

di euro per il 2024, risorse che rientrano nel quadro economico-finanziario delineato nella NadeF che prevede una manovra espansiva negli anni 2024 e 2025 rispettivamente di 0,7 e 0,2 punti percentuali di PIL. Il Senatore della Lega spiega: "Si interviene con misure in favore delle famiglie numerose e per la natalità con la decontribuzione per le madri con 2 e 3 figli, è confermata la carta "dedicata a te", si integra lo stanziamento dei mutui prima casa di circa 380 milioni di euro per il 2024 e si stanziavano risorse per il rifinanziamento del contributo straordinario per il caro energia e il bonus sociale elettricità (200 milioni di euro) per sostenere le fasce più deboli della popolazione nel primo trimestre dell'anno prossimo". Il parlamentare aggiunge: "Altre risorse vanno al rinnovo dei contratti della PA, agli incentivi e meccanismi premiali per le aziende che investono e assumono nonché alle realtà industriali che decidono di tornare a produrre in Italia. Per le imprese sono stati stanziati circa 1,3 miliardi di euro per le nuove assunzioni, ed è rinviata fino al 1° luglio 2024 l'entrata in vigore della plastic e sugar tax". Tra le novità: diminuisce il canone Rai in bolletta, che passa da 90 a 70 euro all'anno. Per la sanità è previsto uno stanziamento aggiuntivo pari a 3 miliardi per il 2024 (al quale devono aggiungersi

CUNEO PROVINCIA SICURA SECONDO LA CLASSIFICA DEL SOLE24ORE

I dati sulla qualità della vita che riguardano il cuneese sono chiari: lo studio pubblicato dal Sole24Ore mette Cuneo al 98esimo posto su 106 nella classifica delle province più pericolose d'Italia. Non solo la Provincia più sicura in Piemonte, ma una delle più sicure d'Italia. Lo dichiara in una nota Filippo Blengino, Segretario di Radicali Cuneo "G. Donadei". "Per essere più chiari, - continua Blengino - la Provincia autonoma di Bolzano ha registrato più denunce della nostra. Il cuneese è al 12esimo posto per giustizia e sicurezza, mentre l'indicatore del tempo libero porta la Granda al 71esimo posto su 106 province. È evidente che esistono delle situazioni critiche da monitorare, in particolare in città, ma questi dati sono utili per capire che alcune politiche sensazionalistiche, alla Boselli per intenderci, si basano sul nulla e sono dannosissime. Su tempo libero e movida continuiamo ad essere indietro, e grazie a questi dati viene fuori l'infondatezza delle affermazioni di chi considera Cuneo una discoteca a cielo aperto e, a suon di diffide e querelle, scoraggia attività fondamentali per la nostra città. A fine mese consegneremo le firme raccolte alla Sindaca Manassero per l'istituzione di un Sindaco della notte a Cuneo, come fatto anche a Trento. Riteniamo estremamente utile una figura di questo tipo per mediare tra le esigenze degli attori della vita notturna con quelle della cittadinanza - conclude l'esponente radicale".

si le risorse PNRR) e 4,2 miliardi dall'anno 2026. Tra le misure: l'introduzione di indennità per medici e personale sanitario impegnati nella riduzione dei tempi delle liste di attesa. Si stanziavano poi 250 milioni di euro per l'anno 2025 e 350 milioni dal 2026 per il potenziamento dell'assistenza territoriale anche per nuove assunzioni di personale sanitario. Sul lavoro la manovra conferma la detassazione dei premi produttività al 5% e la soglia fino a 2 mila euro dei fringe benefit per i lavoratori con figli a carico, fino a 1000 euro per tutti gli altri (si potranno utilizzare anche per pagamenti di affitto e

mutuo prima casa). Previsti anche per il 2024 incentivi per le assunzioni di donne disoccupate, confer-

mati i beneficiari dell'assegno di inclusione e i giovani. Via libera dal Cdm anche ai

primi due decreti attuativi della delega fiscale che avviano, oltre alla riforma delle aliquote Irpef, un nuovo modello di Ires per agevolare le assunzioni e la global minimum tax per le multinazionali. È stato inoltre approvato il decreto che destina circa 3 miliardi al pagamento anticipato di un primo aumento degli stipendi del pubblico impiego e del conguaglio sulle pensioni per l'adeguamento all'inflazione, come spiega il Senatore cuneese: "E' stato rimodulato il meccanismo di indicizzazione delle pensioni all'inflazione, che tutela le pensioni più basse. Inoltre grazie anche alla riforma delle aliquote Irpef i pensionati potranno avere benefici fino a 1.279 euro annui. Un sostegno concreto al potere d'acquisto contro gli effetti dell'inflazione". Su lavori pubblici ed enti, ancora Bergesio: "La ma-

novra assicura le risorse necessarie per diversi investimenti a vantaggio delle Regioni (50 mln) ed enti territoriali (100 mln). Previsti quasi 2 miliardi per finanziare il riequilibrio strutturale dei Comuni che hanno sottoscritto ripiani per i disavanzi e contrastare lo spopolamento". "Infine, in materia fiscale, una novità importante riguarda le partite Iva fino a 170 mila euro che non pagheranno più in anticipo le tasse. Questa, come le altre misure contenute nel provvedimento, hanno un unico obiettivo: in un periodo di grave incertezza, costellato di difficoltà, l'attenzione deve essere necessariamente rivolta alle fasce più deboli della popolazione, alle famiglie e a chi garantisce lavoro. Con la Lega avanti sempre, con concretezza e buon senso, a fianco del Paese", conclude il Senatore Bergesio.

RAZZA PIEMONTESE: URGENTE ETICHETTATURA D'ORIGINE DELLA CARNE NELLA RISTORAZIONE

Coldiretti, Anaborapi e Coalvi hanno presentato ai parlamentari piemontesi un disegno di legge sull'etichettatura d'origine della carne, anche macinata, impiegata nella ristorazione, durante il momento di confronto, svoltosi presso la Casa della Piemontese a Carrù, in cui sono intervenuti Bruno Mecca Cici, Vicepresidente di Coldiretti Piemonte con delega territoriale alla zootecnia, Andrea Rabino, Presidente di Anaborapi, e Guido Groppo, Presidente del Coalvi. Hanno preso parte i Direttori e i Presidenti delle federazioni provinciali Coldiretti, tra cui Enrico Nada e Fabiano Porcu per la Granda, con la Presidente regionale Cristina Brizzolari e il Delegato confederale Bruno Rivaossa. Presenti, oltre all'Assessore regionale all'Agricoltura, Marco Protogappa, e al sindaco di Carrù, Nicola Schellino, i parlamentari Enzo Amich, Giorgio Maria Bergesio, Monica Ciaburro, Marcello Coppo, Andrea Giaccone, Antonin Iaria ed Augusta Montaruli. Hanno partecipato anche ARA Piemonte con il Presidente Elia Dalmasso e il Direttore Tiziano Valperga, e Asprocarnè con il Presidente Franco Martini e il Direttore Simone Mellano, che hanno condiviso il disegno di legge presentato. "Sono diversi i fattori che stanno incidendo negativamente sulla razza bovina Piemontese: dal basso prezzo riconosciuto agli allevatori al mercato sempre più ristretto, dallo strapotere dei macellatori all'aumento dei costi di produzione fino alla divisione interna tra i produttori stessi. Per cercare di salvare un comparto che conta 310.000 capi, più di 4.000 aziende, oltre 10.000 addetti nel settore, con una elevatissima percentuale di giovani alleva-

tori, ed un fatturato di quasi 400 milioni di euro, abbiamo presentato una proposta di legge che auspichiamo possa seguire un breve iter per essere messa in pratica" spiega Bruno Mecca Cici, Vicepresidente di Coldiretti Piemonte con delega territoriale alla zootecnia. "Avere l'etichettatura d'origine obbligatoria nella ristorazione significa far compiere al consumatore una scelta consapevole, garantire tracciabilità affinché la carne servita nel canale Ho.Re.Ca. venga obbligatoriamente identificata e valorizzare una carne che vanta eccelse proprietà organolettiche ed è tra le razze storiche più famose ma è poco riconosciuta oltre i confini del Piemonte" dichiara il Presidente di Coldiretti Cuneo Enrico Nada. Andrea Rabino, Presidente di Anaborapi, afferma: "Nonostante le aziende che allevano la Piemontese presentino un elevato grado di auto-approvigionamento degli alimenti per il bestiame, i recenti aumenti dei costi di produzione stanno veramente mettendo in crisi le nostre aziende: agli accresciuti costi non ha fatto riscontro un adeguato aumento dei prezzi degli animali da ristallo e di quelli da macello. Nel 2022 rispetto al 2021 il libro genealogico tenuto da Anaborapi ha registrato un calo di circa 4.000 fattirici, cioè il 3,8% del totale, sarebbe grave se questo trend dovesse proseguire. Sono sicuro che un'iniziativa per certificare il prodotto fino alla ristorazione permetterebbe un rilancio della nostra produzione ed in particolare permetterebbe di valorizzare la nostra carne anche in quelle zone d'Italia ove è ancora poco conosciuta". Guido Groppo, Presidente del Coalvi, commenta: "I pasti con-

sumati fuori casa superano il 50% del totale. Questo significa che le battaglie vinte sull'etichettatura delle carni bovine al dettaglio ed in GDO, all'inizio degli anni 2000, vengono ridotte di importanza proprio a causa di questo spostamento delle abitudini alimentari. È importante intervenire sul canale Ho.Re.Ca. anche a tutela delle produzioni italiane, troppo spesso vanitate da questi operatori senza alcuna garanzia o certificazione. Infatti, ad oggi non vi è alcuna normativa in Italia che preveda l'obbligo di fornire le informazioni sull'origine della carne bovina consumata presso la ristorazione collettiva o privata. Tutto ciò a fronte di una crescente attenzione del cliente, sempre secondo tali indagini, all'origine dei prodotti consumati al ristorante. L'etichettatura delle carni nelle macellerie è stata uno strumento fortemente innovativo e trasparente ha fornito al consumatore, al momento dell'acquisto, le giuste informazioni per una scelta consapevole. Oltre ai disciplinari di etichettatura, in Italia la carne bovina di Razza Piemontese ha a disposizione anche altri strumenti di certificazione e etichettatura: ne sono un esempio i Sistemi di Qualità Nazionale Fassone di Razza Piemontese e l'IGP Vitelloni Piemontesi della coscia. Al fine di completare la valorizzazione della carne prodotta in Italia con sistemi di qualità riconosciuti in Europa, si rende dunque necessario assumere provvedimenti normativi che introducano l'etichettatura delle carni nel canale Ho.Re.Ca., a tutela del consumatore e di tutti gli operatori della filiera delle carni".



Cambiamenti climatici: urgono soluzioni

Ala conclusione delle Assemblee degli Utenti dell'Associazione Consorzi Irrigui Risorgive Mellea Centallese, i presidenti dei Consorzi irrigui sottolineano l'estrema preoccupazione del comparto agricolo. primario in provincia di Cuneo, per la persistente carenza idrica che investe l'asta del torrente Grana-Mellea a causa dell'andamento climatico siccitoso. Il Presidente Adriano Paoletti si fa portavoce del grido di allarme: "Per far fronte a tale criticità occorre programmare fin da ora le iniziative per le stagioni future, studiando con le Pubbliche Amministrazioni le modalità operative necessarie e puntando sull'inizio anticipato a marzo dell'irrigazione per poter procedere alle semine primaverili". Paoletti, elenca, quindi, le soluzioni ormai indifferibili proposte da tempo alla Provincia e alla Regione Piemonte: anticipare l'inizio della stagione irrigua nelle concessioni in essere e/o da rilasciare portandolo al 1° marzo; avviare quanto prima le operazioni annuali di preparazione delle dighe mobili nei corsi d'acqua; studiare ulteriori deroghe al Deflusso Ecologico da sottoporre alla Provincia e alla Regione Piemonte in ottemperanza alla riconosciuta priorità irrinunciabile della produzione di cibo; rendere quanto prima operativo uno

studio per realizzare vasche di accumulo e/o invasi di adeguate capacità per la salvaguardia dell'irrigazione e la difesa idrogeologica. L'Associazione Consorzi Irrigui Risorgive Mellea Centallese mette inoltre in luce il problema drammatico dell'abbassamento della falda freatica e la crisi di pozzi irrigui della Provincia di Cuneo, nati nei decenni passati per compensare la carenza delle acque superficiali per l'irrigazione. A queste problematiche si aggiungono anche le difficoltà economiche che devono fronteggiare gli agricoltori, a causa dell'aumento dei costi per il sollevamento dell'acqua e gli oneri conseguenti alle frequenti sostituzioni delle pompe omologate. "L'approfondimento di pozzi pescanti nella prima falda deve essere considerato come opera urgente e deve essere agevolato nel percorso autorizzativo presso la Pubblica Amministrazione. È quanto mai urgente anticipare le criticità che dovremo affrontare nell'immediato futuro, attirando l'attenzione dei centri di potere, per salvare il cibo prodotto in un comprensorio vasto del cuneese che rischia di trasformarsi da pianura irrigua fertile e produttiva in una landa desolata", conclude Paoletti.



PRESENTATO IN CONFINDUSTRIA CUNEO

«Energy Community Lab», un incubatore di comunità energetiche rinnovabili

Rosaria Ravasio

Le comunità energetiche rinnovabili rappresentano un nuovo strumento dalle grandi potenzialità, ma nel momento attuale, in cui la normativa nazionale è in attesa del decreto che dovrà regolamentare il passaggio tra una fase pilota a una con progetti di maggior portata, è necessario iniziare a costruire un'intelaiatura per farsi trovare pronti a cogliere le opportunità non appena il quadro sarà definito.

Per questo motivo Confindustria Cuneo ha fondato l'Energy Community Lab, un centro di competenza e aggregazione realizzato insieme a partner sia istituzionali, l'Energy Center del Politecnico di Torino, che operativi, il gruppo GoCER, con lo scopo di farne comprendere meglio il funzionamento e capire come muoversi, fornendo anche la prima assistenza gratuita a imprese e enti pubblici, propedeutica al piano di fattibilità.

«Il Lab è un aggregatore di competenze - spiega **Giuliana Cirio**, direttore di Confindustria Cuneo - nato per offrire informazioni e una consulenza gratuita di pri-



Il Lab, costituito da Confindustria Cuneo insieme al Politecnico di Torino e a GoCER, è un aggregatore di competenze per offrire tutte le informazioni su come avviare una CER

mo livello che abbiamo pensato a favore di imprese, Pubblica Amministrazione e associazioni, mentre attendiamo il decreto

che dovrà regolamentare il passaggio dalla prima fase pilota a quella più operativa, abbiamo iniziato a costruire un'infrastrut-

tura che possa operare non appena il quadro sarà definito. Prima di dare avvio ai lavori moderati da **Andrea Corniolo**, re-

sponsabile Servizio Sicurezza, Ambiente, Energia, Alimenti, Confindustria Cuneo, **Luca Robaldo**, presidente Provincia di Cuneo e Sindaco Comune di Mondovì ha sottolineato l'impegno dell'Ente che rappresenta: «Pur nella povertà di risorse economiche, ha evidenziato Robaldo, la nostra Provincia è un laboratorio per tanti temi e non si sottrae alle sfide del futuro. Nonostante l'eccessiva burocratizzazione del nostro sistema, cerchiamo di fare la nostra parte anche per le Comunità Energetiche. E' necessario lavorare insieme e guardare agli esempi virtuosi che già vanno in questa direzione sul nostro territorio».

«Le comunità energetiche rinnovabili permettono a tutti di poter svolgere un ruolo da protagonista nel mercato energetico, ognuno per il proprio campo d'azione. Comprendono i produttori, i consumatori, ma anche una nuova figura, quella del prosumer, ovvero chi fa parte della comunità nella doppia veste - dichiara **Sergio Olivero**, responsabile Business&Finance Innovation Energy Center, Politecnico di Torino - . Oltre al vantaggio di mettere in comune l'energia proveniente da fonte rinnovabili,

sono tanti i servizi che possono essere integrati all'interno di una CER, utili a procedere nella direzione della transizione energetica e green».

Luca Barbero, rappresentante di Gocer: «Il modello che proponiamo rappresenta una soluzione che consente al territorio di creare e consolidare valore all'interno della propria comunità, promuovendo un concetto di condivisione che è promotore di sviluppo economico, ambientale e sociale».

«D'intesa con i nostri partner, nelle nostre intenzioni l'Energy Community Lab rappresenterà un facilitatore per la messa a terra di progetti di comunità energetiche sul territorio - conclude **Andrea Corniolo** - . Un tema che dovrà essere sviluppato è quello della gestione, sul quale siamo al lavoro per tradurre l'approccio imprenditoriale nella governance».

L'Energy Community Lab avrà un comitato tecnico scientifico che andrà a definire le linee di indirizzo e a costituire l'interpretazione degli sviluppi normativi, mentre gli uffici di Confindustria Cuneo e GoCER saranno a disposizione per gli ambiti più applicativi.

Nel capoluogo la due giorni del meeting nazionale del Movimento Giovani di Confartigianato

A Cuneo le nuove leve dell'artigianato italiano

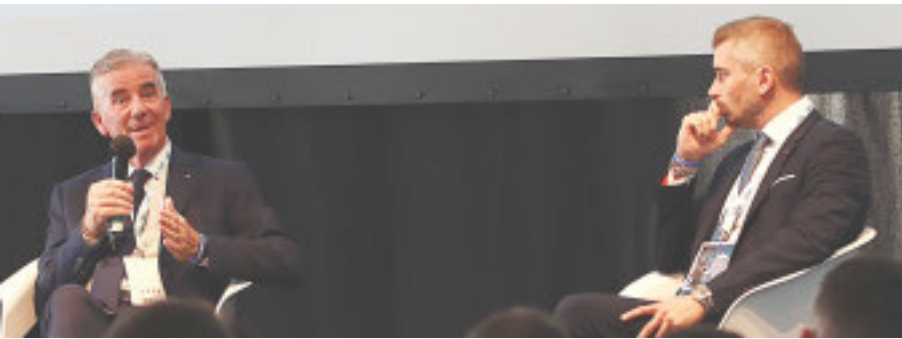
In Italia la voglia dei giovani di fare impresa non manca e lo testimoniano i 535.000 imprenditori artigiani under 40 nelle cui mani è affidato il futuro della piccola impresa italiana. In questo contesto opera il, attivo in tutto il Paese, che quest'anno ha individuato Cuneo per lo svolgimento del tradizionale appuntamento Movimento Giovani Imprenditori di Confartigianato annuale dedicato alla formazione degli imprenditori associati con il meeting «Insieme oggi, prospettive per il futuro. Ambizioni, strategie e voglia d'impresa» svoltosi gli scorsi 20 e 21 ottobre presso lo Spazio Varco del capoluogo.

«L'evento - spiega Omar Garino, presidente del Movimento Giovani di Confartigianato Cuneo - parte dalla consapevolezza che alla base del mondo che cambia c'è il rinnovo generazionale, dove le nuove generazioni portano, in modo costruttivo, il loro sguardo sul mondo. Uno sguardo che, in tensione con le

Ai lavori, cui hanno partecipato il presidente nazionale di Confartigianato Imprese Marco Granelli e il presidente nazionale del movimento giovani Davide Peli

sfide di questo tempo, incentivi a sperimentare nuove soluzioni, in coerenza con nuove priorità, bisogni, significati e modalità di vivere e generare lavoro e benessere. E per farsi attori di questo cam-

biamento è necessario che tale ruolo venga riconosciuto ai giovani e che gli stessi vengano messi nelle condizioni di poterlo svolgere - nella società, nelle imprese e nelle organizzazioni - al meglio. È con



Marco Granelli e Davide Peli sul palco

questo spirito che il Movimento Giovani Imprenditori ha affron-

tato questo importante appuntamento annuale, guardando alla Ge-

nerazioni Z ed Alpha, nella consapevolezza che il cambiamento

spetta ai giovani e che è responsabilità anche nostra costruire il giusto contesto affinché questo avvenga».

«La formazione - aggiunge Luca Crosetto, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo, nonché fondatore, nel 1994, del gruppo giovani cuneese - è uno degli strumenti fondamentali per svolgere al meglio il ruolo di imprenditori e dirigenti del Sistema Confartigianato, per comprendere ed affrontare i cambiamenti, rapidi e profondi dell'economia e della società. I giovani artigiani rappresentano il futuro del nostro settore e hanno una responsabilità in più: devono «contaminare» i loro coetanei, comunicare e diffondere il valore artigiano, mostrare le opportunità e le soddisfazioni che i giovani possono trovare in un'impresa».

Ai lavori, cui hanno partecipato il presidente nazionale di Confartigianato Imprese Marco Granelli e il presidente nazionale del movimento giovani Davide Peli, si sono susseguiti, tra gli altri, gli interventi di Enzo Memoli (Consulente di Direzione e Docente di Change & Project Management - Ideatore di «Mannaggiament» - Formazione Fuori dagli Schemi) e di Mariella Nocenzi (Professoressa Associata in Sociologia generale presso l'Università «La Sapienza» di Roma, Dipartimento di Comunicazione e Ricerca sociale).

A fianco la sala del convegno



Giorgio Felici



Joseph Meineri



Omar Garino



Mirella Nocenzi



Enzo Memoli



Luca Crosetto



Chi siamo

Europe Advisory è una società di consulenza che vanta una consolidata esperienza nel settore dell'advisory alla clientela istituzionale, corporate e retail, favorendo l'accesso strategico ai mercati dei capitali, sia sotto forma di debito che sotto forma di equity, ed assistendo le imprese in operazioni di finanza straordinaria.

La nostra storia

Il progetto prende spunto dall'acquisto del ramo d'azienda di una precedente esperienza societaria, che, dal 2004 al 2013, ha ben avviato, consolidato e specializzato la propria attività in questi settori.

La società è nata dall'opportunità di costituire una new-co partecipata da alcuni prestigiosi studi di commercialisti, coinvolgendo altresì advisor operanti nel marketing e nella consulenza finanziaria, oltre a professori universitari di facoltà di management ed economia al fine di offrire alla clientela la possibilità di fruire di una consulenza completa, personalizzata ed altamente specializzata, capace di generare un importante valore aggiunto nel medio-lungo periodo.

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

- Attività di advisory e consulenza ad aziende;
- Consulenza per lo studio e la predisposizione di business plan e di piani industriali;
- Assistenza nella redazione e nella composizione di documenti economici, finanziari e patrimoniali;
- Compimento di inventari, valutazione e stime di beni e diritti di ogni genere, materiali ed immateriali;
- Attività di promozione, coordinamento e gestione di iniziative per l'assunzione di studi preliminari e di fattibilità, indagini di mercato, studi finanziari e di opere esecutive e l'assistenza per lo sviluppo, la direzione e la coordinazione dei lavori conseguenti;
- La stesura di perizie aziendali e immobiliari;
- Consulenza nella ristrutturazione del capitale, nel reperimento di nuove fonti finanziarie di debito, nella rinegoziazione dell'indebitamento esistente e nella ristrutturazione dell'indebitamento in contesti di procedure giudiziali e stragiudiziali;
- Assistenza nella concessione del credito bancario.

Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

Via Emilio de Cavalieri, 12 - 00198 Roma (RM)

Strada provinciale S. Bartolomeo, 17 - 12013 Cuneo - Chiusa di Pesio (CN)

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

IN TUTTO SONO IN QUATTRO I CUNEESI PREMIATI PER OLTRE 25 ANNI DI ATTIVITÀ

Collare Collegium Cocorum: premiato un cuoco di Carrù

Il collare del “Collegium Cocorum” è l’onorificenza al merito rilasciata dalla Fic, Federazione Italiana Cuochi agli chefs che hanno operato oppure operano da oltre 25 anni nell’arte culinaria.

Martedì scorso l’Auditorium Antonianum di Roma ha ospitato la consegna delle onorificenze del 2023. Tra i 350 insigniti la provincia di Cuneo saluta i colleghi Elio Allocco, Adil El Adham che vive e lavora a Carrù, Maurizio Macario di Vernante e Santino Ponzo.

“I collari Collegium Cocorum – interviene Domenico Pavan, presidente dell’Associazione Cuochi Provincia Granda – rendono omaggio a coloro che hanno dedicato la propria vita professionale, spesso anche privata, all’arte della cucina, lavorando ogni giorno con passione e dedizione per promuovere e tutelare le nostre migliori tradizioni”. “Rivolgo i miei compli-



menti – conclude Luca Chiapella, presidente di Confcommercio-Imprese per l’Italia-della provincia di Cuneo – ai neo insigniti del collare “Collegium Cocorum” per l’importante traguardo raggiunto, che riconosce l’impegno, la passione ed il ruolo di ambasciatori del gusto del nostro Territorio, quale valore aggiunto all’interno dell’Associazione Cuochi Provincia Granda, organizzazione associativa che aderisce alla Confcommercio ed all’Associazione Alberatori provinciale”.

A fianco i quattro cuochi cuneesi premiati

Di John Keats

Ode all’Autunno

Stagione di nebbie e morbida abbondanza,
Tu, intima amica del sole al suo culmine,
Che con lui cospiri per far gravi e benedette d’uva
Le viti appese alle gronde di paglia dei tetti,
Tu che fai piegare sotto le mele
gli alberi muscosi del casolare,
E colmi di maturità fino al torsolo ogni frutto;
Tu che gonfi la zucca
e arrotondi con un dolce seme
I gusci di nocciola e ancora fai sbocciare
Fiori tardivi per le api, illudendole
Che i giorni del caldo non finiranno mai
Perché l’estate ha colmato le loro celle viscosi:
Chi non ti ha mai vista,
immersa nella tua ricchezza?
Può trovarti, a volte, chi ti cerca,
Seduta senza pensieri sull’aia
Coi capelli sollevati dal vaglio del vento,
O sprofondata nel sonno
in un solco solo in parte mietuto,
Intontita dalle esalazioni
dei papaveri, mentre il tuo falchetto
Risparmia il fascio vicino
coi suoi fiori intrecciati.
A volte, come una spigolatrice, tieni ferma
La testa sotto un pesante fardello
attraversando un torrente,
O, vicina a un torchio da sidro,
con uno sguardo paziente,
Sorvegli per ore lo stillicidio delle ultime gocce.



E i canti di primavera? Dove sono?
Non pensarci, tu, che una tua musica ce l’hai -
Nubi striate fioriscono
il giorno che dolcemente muore,
E toccano con rosea tinta le pianure di stoppia:
Allora i moscerini in coro lamentoso,
in alto sollevati
Dal vento lieve, o giù lasciati cadere,
Piangono tra i salici del fiume,
E agnelli già adulti belano forte
dal baluardo dei colli,
Le cavallette cantano, e con dolci acuti
Il pettirosso zufola dal chiuso del suo giardino:
Si raccolgono le rondini, trillando nei cieli.

John Keats

Tutte le proprietà benefiche dei funghi e consigli per consumarli in sicurezza

Autunno, tempo di funghi

Silvia Gullino

L’autunno è la stagione ottimale per “andare a funghi”. Una tradizione molto diffusa e praticata anche dal nostro Enrico Ruggeri, che per la foto della settimana ci porta in Val Varaita con un cestino pieno di porcini e pinaroli.

Raccogliere funghi è una delle attività più rilassanti ed entusiasmanti per una domenica autunnale, un’occasione perfetta per passare una giornata all’aperto e poi gustare anche il frutto del raccolto. I funghi, infatti, sono un alimento delizioso capace di insaporire molti piatti diversi tra loro e, inoltre, hanno pochissime calorie (25 kcal ogni 100 grammi di prodotto fresco), comportando molte proprietà e benefici per il nostro organismo. Scopriamo allora tutto quello che c’è da sapere sulle proprietà e i benefici dei funghi e i consigli per raccogliergli e consumarli in sicurezza.

Funghi: cosa sono

I funghi, o miceti, sono un regno di organismi eucarioti, unicellulari e pluricellulari, che include più di 700mila specie conosciute, non tutte commestibili ed a cui appartengono anche i lieviti e le muffe. Inoltre, tutti i funghi sono eterotrofi, cioè assorbono le sostanze nutritive dall’ambiente che li circonda, attraverso le pareti.

Proprietà dei funghi

I funghi sono una fonte di fibre, carboidrati, proteine tra cui la lisina e il triptofano, sali minerali e vitamine e sono composti per quasi il 90% da acqua e una percentuale minima di calorie. Ricchi di calcio, ferro, manganese e selenio, i funghi contengono anche folati e vitamine del gruppo B, tra cui la Vitamina B2, fondamentale per la produzione dei globuli rossi e per il metabo-



lismo, e la B3, che collabora al buon funzionamento del sistema nervoso e ad una corretta ossigenazione del sangue.

I benefici dei funghi

Includere i funghi nella propria alimentazione è considerata utile dalla medicina non convenzionale specialmente durante i cambi di stagione: essi hanno una valenza come antibiotico naturale, grazie alla loro capacità di rafforzare il sistema immunitario e proteggere l’organismo dai malanni di stagione. Inoltre, hanno la capacità di abbassare il colesterolo cattivo LDL e di controllare i livelli di colesterolo nel sangue, di favorire il metabolismo, di contrastare e prevenire l’invecchiamento, grazie al loro contenuto di antiossidanti e di prevenire le malattie cardiovascolari.

Come consumare i funghi

I funghi venduti in commercio possono essere surgelati, essiccati oppure raccolti freschi soprattutto nei mesi autunnali. Si possono consumare crudi o cotti ed utilizzarli nella preparazione di condimenti per la pasta, per il riso o per la polenta, come contorni, fritti, in insalate e in tantissime altre pietanze. In ogni caso, è sempre importantissimo assi-

curarsi che i funghi siano sicuri, acquistandoli da rivenditori autorizzati o, nel caso in cui si raccolgano in autonomia, facendoli controllare dagli esperti delle ASL prima di consumarli: l’ingestione di funghi non commestibili, infatti, può essere molto pericolosa e procurare danni alla salute, fino alla morte. Come per tutti gli alimenti, anche i funghi devono essere consumati senza eccedere con le quantità e con cautela per quanto riguarda i bambini al di sotto dei 3 anni, gli anziani e le donne in gravidanza.

Il momento giusto per raccogliere i funghi

Il momento migliore del giorno per raccogliere i funghi è la mattina presto, quando il bosco è ancora umido di rugiada; in vari periodi dell’anno si possono trovare determinati tipi di funghi, piuttosto che altri, così come in base alla latitudine e al clima, ma, in linea di massima, il periodo giusto va da inizio luglio a fine ottobre. In generale, i periodi migliori per la raccolta dei funghi sono: marzo-aprile per Spugnole, Prugnoli e Gambesecche; maggio-giugno per Galletti, Amanite e Porcini; estate per Russule e Ovolo buono; autunno per tutte le specie, comprese quelle vele-

nose e mortali.

I consigli per raccogliere i funghi

Se si avvista un fungo, è sempre bene controllare che appartenga ad una specie perfettamente co-

nosciuta, che sia sano e ben sviluppato, per poi raccogliergli; in caso contrario, bisogna lasciarlo dov’è senza toccarlo, così che possa continuare la sua opera a favore dell’ambiente. Quando si raccoglie un fungo, non bisogna tagliarlo alla base o estrarlo facendo leva col coltello, ma bisogna agire con delicatezza e senza fretta usando entrambe le mani: con una mano si torce e si fa ruotare delicatamente la base del gambo del fungo, esercitando contemporaneamente una trazione verso l’alto, e con l’altra si tiene fermo il terreno sottostante in modo da non raccogliere insieme al fungo anche la zolla di terriccio. Poi, è necessario pulirlo delicatamente con un coltellino affilato e metterlo con cura capovolto a testa in giù nella cassetta.

Allora, pronti con i cestini?

CNA IMPRESE CUNEO

Fiera del Marrone di Cuneo: Successo dell’edizione 2023

Dal 13 al 15 ottobre 2023 si è svolta a Cuneo la Fiera Nazionale del Marrone, giunta quest’anno alla 24ª edizione.

La kermesse ha qualificato e promosso il castagno da frutto e da legno ed è considerata una delle più importanti rassegne enogastronomiche d’Italia, vetrina unica delle produzioni tipiche, delle eccellenze e delle antiche tradizioni del territorio piemontese, delle Alpi e del Mare e rappresenta anche un’imperdibile occasione per sostenere il turismo locale cuneese, valorizzando la bellezza della città di Cuneo e delle vallate circostanti e pubblicizzandone le spe-



cificità territoriali enogastronomiche.

La sinergia instauratasi da anni tra il Comune di Cuneo e le Associazioni

di categoria del territorio ha portato alla creazione di un disciplinare per la selezione delle aziende che premia le produzio-

ni locali di qualità e tradizione garantendo così un continuo miglioramento degli spazi espositivi e creando le migliori condizioni commerciali per le aziende espositrici.

Oltre ai momenti esclusivamente enogastronomici, la Fiera offre ampio spazio anche all’artigianato d’eccellenza, a cui si affiancano laboratori didattici, iniziative culturali, proposte turistiche, mostre, spettacoli e concerti.

Tutto questo ha reso la Fiera un evento unico, un appuntamento irrinunciabile per ogni intenditore e per chiunque desideri vivere un fine settimana immerso nella genuinità cuneese.

Il ricordo di una grande cantante e diva, fra arte e gossip

Bruno Baudissone

Cent'anni fa nasceva a New York, in una famiglia di origine greca, Maria Anna Cecilia Sofia Kalogheropoulou, destinata a diventare la cantante e la diva per antonomasia con il nome d'arte Maria Callas. Trasferitasi nel 1937 in Grecia con la madre, fu allieva del celebre soprano Elvira de Hidalgo, che le fornì una tecnica molto agguerrita, tendente al repertorio belcantistico di soprano "coloratura".

A soli 15 anni, nel 1939, debuttò in Grecia come Santuzza in *Cavalleria rusticana*, dando un primo saggio della sua versatilità vocale. Ma il vero, grande debutto avvenne all'Arena di Verona nel 1947, quando cantò *La Gioconda* di Ponchielli, diretta da Tullio Serafin, destinato a diventare suo pigmalione. Fu proprio il direttore veneto a invitarla alla Fenice di Venezia, dove, nel 1949, cantò in *Valchiria* di Wagner. In quei giorni, ammalatasi la collega protagonista de *I Puritani* di Bellini, Tullio Serafin le propose di sostituirla. Si trattava di un ruolo di agilità, all'opposto di quello drammatico wagneriano, per cui la critica parlò di miracolo e Teodoro Celli conìò per lei la definizione di "soprano drammatico di agilità".

La successiva, trionfale carriera della Callas fa ormai parte della storia della vocalità e si sono spesi fiumi di parole per definire la sua voce, non bella di natura, ma capace di piegarsi drammati-

camente a sostenere le opere più disparate, comprese quelle ormai desuete del Sette-Ottocento, da lei riproposte con grande autorevolezza e pertinenza stilistica, quali *Medea* di Cherubini, *Armida* e *Il turco in Italia* di Rossini, *La vestale* di Spontini, *Ifigenia in Tauride* e *Alceste* di Gluck, *Il pirata* di Bellini, *Poliuto* di Donizetti, *Macbeth* di Verdi. Ma non dobbiamo dimenticare i suoi trionfi nel repertorio più tradizionale: *Lucia di Lammermoor*, *Aida*, *Trovatore*, *Tosca*, *Norma* e, soprattutto, *Traviata*, con la sua indimenticabile

Violetta cucitale addosso dal regista Luchino Visconti.

Definita "la Divina" e primadonna incontrastata della Scala, affrontò il duello mediatico con l'altro grande soprano di quegli anni, Renata Tebaldi. Quest'ultima, nota per la sua bellezza vocale ("voce d'angelo", secondo la definizione di Arturo Toscanini), preferì varcare l'oceano e diventare la regina del Metropolitan di New York.

Se fosse per i soli meriti vocali e artistici, non credo che ci sarebbe spazio, in questa sede, per ri-

cordare il centenario della nascita della Callas: altri artisti, altrettanto importanti, muoiono nel silenzio totale della stampa e dei notiziari radio-televisivi, né alcuno si cura di celebrarne gli anniversari. Per fare di un cantante lirico un personaggio popolare è necessario che la sua vita si arricchisca di particolari legati al cosiddetto gossip: la Ricciarelli è nota a tutti per aver sposato Pippo Baudo, Pavarotti è famoso, più che per i trionfi teatrali, per i suoi concerti con divi del rock e del pop, la grande Montserrat Caballé, una

delle artiste più importanti del Novecento, è ricordata per aver duettato in una canzone, alle Olimpiadi di Barcellona, con Freddie Mercury. E la stessa Callas, io credo, non sarebbe nota al grosso pubblico se non si fosse trasformata, con un repentino e misterioso dimagrimento, in una modella per la stilista Biki, e se in seguito non avesse abbandonato il primo marito, l'industriale Battista Meneghini, per unirsi con l'armatore greco Aristotele Onassis, che a sua volta la lasciò per sposare Jacqueline Kennedy, vedova

del presidente americano.

Ho avuto il piacere di incontrare Maria Callas una sola volta, nel 1973, a Torino, quando curò la regia (insieme al tenore Giuseppe Di Stefano) dei Vespri siciliani inaugurali del ricostruito Teatro Regio. Mi parve una persona fragile e molto triste. E in effetti, Maria, "sola, perduta e abbandonata" (come più volte aveva cantato nella celebre aria di Manon Lescaut) si rifugiò a Parigi, nel suo appartamento di Avenue George Mandel, dove la morte la colse, a soli 54 anni, il 16 settembre 1977. Qualcu-

no parlò di suicidio, ma il suo ultimo amico e confidente Giuseppe Di Stefano, da me interpellato sulla questione in un'intervista del 1981, rispose: «Sì, forse si tratta di suicidio, ma nell'arco di dieci, dodici anni. Tutti i sonniferi che ha preso possono averla condotta lentamente al collasso.»

Le spoglie della Callas, per sua volontà, furono cremate e le sue ceneri furono sparse nelle acque del mare Egeo. Rimane in suo ricordo, nel cimitero parigino di Père-Lachaise, un cenotafio fatto collocare nel 1991 dal "Maria Callas International Club".

Il vero e più importante ricordo della Callas rimane comunque legato alle decine di sue registrazioni discografiche, capaci di suscitare grandi emozioni – per l'inconfondibile timbro vocale, la tecnica d'emissione magistrale e una vis drammatica capace di scolpire a tutto tondo i personaggi anche solo attraverso l'ascolto – nei vecchi ammiratori (ironicamente definiti "vedovi Callas") e nei nuovi ascoltatori che potranno trarre dalle sue esecuzioni un utile e sempre attuale insegnamento.

Nelle foto la Callas in due momenti della sua carriera



Palazzo Madama – Museo Civico d'Arte Antica 26 ottobre 2023 - 10 giugno 2024

Liberty, Torino capitale

Luciano Bona

Da giovedì 26 ottobre a lunedì 10 giugno, Palazzo Madama – Museo Civico d'Arte Antica di Torino presenta la mostra *Liberty. Torino Capitale*, a cura di Palazzo Madama e della SIAT – Società degli Ingegneri e degli Architetti in Torino con la colla-

borazione di MondoMostre.

Un'operazione focale per l'ingresso di Torino nel RANN di Bruxelles e la sua candidatura a Città Patrimonio Mondiale UNESCO per il Liberty. L'esposizione con un centinaio di opere presenta il fondamentale ruolo di Torino per l'affermarsi del Liberty, un'arte che nella capitale sabauda diviene il fulcro di una storia che travolge ogni aspetto

della vita e della società, definendo un'esperienza architettonica e artistica che dalle suggestioni torinesi si diffonderà in tutto il mondo.

Un allestimento emozionante e coinvolgente che affronta ogni aspetto delle manifestazioni artistiche del Liberty in modo del tutto originale e inedito, consentendo al visitatore di comprendere appieno i meccanismi della

creazione architettonica ed estetica, potendo per la prima volta percepire il farsi delle opere, siano esse di architettura, di design d'interni, pitture, sculture, lavori grafici o di decorazione, oggetti d'uso, testi letterari, poesia o musica, tutti lavori caratterizzati dalla particolarissima linea strutturale della natura, generatrice eterna di forme. Nel quarantennio della cosiddetta Belle Époque, nei decenni di fiducia sconfinata nel progresso, un mondo senza più confini trova la sua espressione in un movimento artistico-filosofico che con squisita eleganza decorativa connette ogni cosa con linee dolci e sinuose che si incontrano e si intrecciano armoniosamente.

È la nascita di uno stile che trova in Torino la sua capitale e la propria cassa di risonanza nel Parco del Valentino. Di questa stagione europea assai feconda nel proprio superare il naturalismo in nome di un simbolismo decorativo, la mostra di Palazzo Madama rende conto con grandi sezioni strutturate intorno a una parola chiave: metamorfosi. Il passaggio tra Ottocento e Novecento può, infatti, essere considerato quale un grande processo di metamorfosi estetica, sociale, geopolitica. All'esposizione si accompagna il ricco programma *off Libertyamo*, orientato al massimo coinvolgimento della città e dei cittadini alla riscoperta delle proprie radici e dell'eccezionalità del contesto architettonico della loro quotidianità.

L'allestimento, la mostra e il catalogo – edito da Silvana Editoriale – sono a cura di Beatrice Coda Negozio, Roberto Fraternali, Carlo Ostorero, Rosalba Stura e Maria Carla Visconti che, anche come SIAT – Società degli Inge-



gnieri e degli Architetti in Torino, da decenni hanno intrapreso un percorso di tutela e approfondiscono dei temi della cultura Liberty a Torino, rendendosi protagonisti di importanti iniziative scientifiche, editoriali e divulgative.



Notte apparente, oscurità, tesi ignara - PARTE PRIMA

Di Serena Cozzi

I cartelloni d'opera garantiscono varietà, titoli, ricorrenze.

Compaiono e reiterano titoli di repertorio, per la parte italiana e di tradizione, richiamo è dato dal nome in carriera, magari dall'opera verdiana, dallo share rispondente e dalla richiesta di mercato sulla lista delle opere da allestire e produrre; produzione e allestimento non sono sinonimi, difatti produzione è la composizione dell'orchestra residente, dei cantanti coinvolti, della regia, della scenografia, del coro, del maestro del coro, delle luci, del costumista, dei maestri preparatori, delle cover o sostituti.

L'allestimento è invece la differente proposta che interessa la scena, la drammaturgia e la visività. Può funzionare, o funzionare meno.

La prima a teatro è un evento mondano o semplicemente del musicofilo che, accanto col bastone a sicura sera e ascolto preparato, svetta posteriore in platea, coi suoi simili e amici, per un motivo: è competente. Un prisma euristico (mobilità) e cactus (posto seduto) sono semiologia per bambini dei due cardini della prima: luci, colori, una mondanità che non c'è più perché non è La Scala degli anni '50, piuttosto un'appartenenza al proprio teatro, che inaugura, per chi conosciuto, con la prima messa in scena.

Alla prima dell'anno lirico-sinfonico di solito non c'è tempo tra la fine dell'orario lavorativo e il calare delle luci in sala, o forse c'è, ma un formalismo post-novecentesco da pop art iperrealistica, fissa generalmente tre ore o poco più in saluti, impressioni, articoletti di

E arriviamo a Britten

La storia che continua fattiva e concreta

In anteprima, le dive che non si sono viste



In ordine (wikicommons allowed), Anne Hathaway, Scarlett Johansson, sotto Marilyn Monroe (a destra)

giornale. Chi è abituato a essere seduto in sala da circa venticinque anni, non si interessa dell'opera in scena al pari di una serata di musica da camera, di sinfonica, figurarsi il balletto. C'è un'annessione, una partecipazione, c'è poi il pubblico dell'apertura. Essere invitati personalmente a una prima, è una grande lusinga, significa importanza, riservatezza, unione. Vuole dire: "Partecipiamo insieme, perché tu fai parte di me". Il pubblico poi alterna al botteghino richieste, culture personali, cose tenute per sé. Manna è reclinare il capo all'indietro e ascoltare, canticchiare le dissonanze da musicista già laureato, che significa; chiedere al più esperto con delicato appoggio al suo avambraccio, una nota di sala mentre incombe la scure lignea dell'incertezza sul futuro acustico. La meraviglia è avere lui, vestito di nero, preso da

una vita e da capo e piedi te rivolto, che non si accorga di un alter ego, di un mimetismo, di una beffa che fa la sua innamorata risentita, poiché dalla notte oscura, meschinetta, dopo un anno si accorge dell'intrigo cui è caduta la testa: quella tesi, tesina, dove lui già c'era, non il talento arcinoto, o l'avanguardia. Storicamente, sono state date definizioni diverse del genio, ma non esaustive e coprenti: quest'ultimo capoverso non dice, vorrebbe dire che non si fa confusione, il dichiarare è un rischio, invece è notte. Un capoverso che farebbe paura a un italianista, da chiarire. Insomma, il Teatro di Genova, che non è il Teatro Nazionale, ma il Teatro Carlo Felice, ha aperto una fittissima kermesse di concertismo, musica sinfonica e Opere, del braccio meccanico e caricato di attesa, con questo titolo: *A Midsummer night's dream*, compositore, creatore, il compositore Benjamin Britten.

Cherasco in guerra: il trentennio 1915-1945

In libreria il volume che contiene gli atti di un interessante convegno svoltosi a Cherasco il 20 novembre del 2021 da titolo: «1915-1945, trent'anni di guerra. Cherasco specchio di anni complessi e difficili». Il volume promosso dal Comune, da «Cherasco Cultura» e dalla Banca di Cherasco è curato da Michele Calandri, Edoardo Gautier di Confiengo e Bruno Taricco.

IL SEGNALIBRO A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

Segreti di famiglia, misteri da risolvere un amore travolgente - Il rumore del silenzio

C'è sempre qualcosa di allegro e malinconico nelle protagoniste dei libri di Alessia Gazzola ma nel personaggio di Rachele c'è qualcosa di nuovo: una forma di indipendenza, forse una nuova maturazione che la portano a essere una donna che cresce, evolve e impara a mettere sé stessa davanti a tutto il resto. Una nuova protagonista che la scrittrice sembra "consegnarci" con affetto. Rachele sa bene che cosa va di moda e che cosa no, ed è da sempre una grande esperta dei trend del momento al punto che l'ha reso il proprio lavoro: nella Milano più divertente, tra un aperitivo con gli amici nell'ultimo locale aperto e un evento privato, lei scrive di lifestyle sulla notissima rivista Chic&Glam. Quindi se di eredità, atti notarili e faccende giuridiche connesse non ne sa nulla è ampiamente giustificata. "Esiste chi - racconta il padre - un bel giorno eredita meraviglie grazie alle quali imprime una svolta alla sua vita, ed esiste chi, ad un certo punto senza colpa si ritrova a dover sbrogliare una valanga di guai". «Mi ascolti, Rachele?» «Certo papà, ti ascolto» ma non capisco. Ma: perché mai Rachele dovrebbe fare come vuole suo padre e rinunciare a scatola chiusa all'insolita proprietà che suo zio le ha lasciato? Le sembra una follia e, in più, il suo intuito da giornalista le suggerisce che in quel lascito c'è qualcosa di interessante. Forse si sta lasciando suggestionare, ma sarà che lo zio lei non se lo ricorda nemmeno, visto che era la pecora nera della famiglia; sarà che suo padre si rifiuta persino di fare il suo nome; sarà che le circostanze della sua morte non sembrano chiarissime... ma tutta questa storia la intriga, e non poco. Rachele rispolvera allora un vecchio contatto della sua rubrica, un compagno del liceo che per una curiosa coincidenza del destino è diventato notaio. Al nome di Manfredi Malacarne risponde un trentenne affascinante e tremenda-



mente disponibile. Proprio quando, per un'altra curiosa coincidenza del destino, la storia con Alessio, il fidanzato storico, è giunta a una svolta davvero sorprendente. Nel tentativo di svelare il mistero relativo all'eredità e a certi segreti di famiglia, Rachele si ritroverà a capire che le cose che non sa sul mondo (e, soprattutto, su di lei) in realtà sono molte di più e che sarà piuttosto entusiasmante scoprirle tutte.



Alessia Gazzola. *Una piccola formalità*. Longanesi Editore. Pagine 304. Euro 16.90

La scomparsa di un bambino è la scomparsa della verità. Ma se quella verità dovesse finalmente emergere, ogni esistenza ne sarebbe sconvolta. Torna Brian Freeman con "Il rumore del silenzio" e un nuovo personaggio che non si potrà fare a meno di "seguire" con interesse e simpatia:

Shelby Lake. Shelby porta il nome di un lago poco distante dalla cittadina di Avery Weir, che tutti chiamano Everywhere, nonostante sia nel bel mezzo del nulla. Shelby è stata abbandonata in fasce sulla porta di quella che sembrava una chiesa, invece era la casa del giovane sceriffo Tom Ginn. Il quale, in quegli attimi, era a pesca proprio sullo Shelby Lake, quando un grande gufo bianco si è appollaiato vicino a lui e gli ha fatto capire che doveva tornare a casa. Per questo ora Shelby, figlia adottiva di Tom e divenuta vicesceriffo, crede ai presagi e ai messaggi. Per questo quando un gufo bianco compare, in una mattinata come tante nella pigra estate della cittadina, lei comprende una cosa sola: «Un bambino ha bisogno di aiuto». Lungo la strada, in mezzo al bosco, viene trovata la bici di Jeremiah Sloan, un ragazzino di dieci anni. Attorno alla bici c'è solo la foresta, il silenzio di chi mantiene un segreto e i grandi laghi del nord. Dov'è finito Jeremiah? Perché suo fratello mente? Perché la migliore amica di Shelby cerca di nascondere qualcosa? C'è qualcuno che dice la verità? Persino Tom, il padre adottivo dell'agente Lake, cela qualcosa. Più Shelby indaga a fondo, più emergono i lati peggiori e sconvolgenti delle persone che le stanno attorno. Nemmeno l'aiuto dei federali serve a sbloccare la situazione. Il tempo passa, le speranze vacillano. La neve nella quale è sommerso il mistero è sempre più profonda. Riuscirà Shelby a scovare la luce in mezzo alla fitta rete di menzogne? A distanza di dieci anni da quegli avvenimenti, Shelby è ancora al suo posto, a tentare di dipanare i fili della matassa. Nel paese molte cose sono cambiate: qualcuno è morto, qualcuno è partito, la neve dell'inverno ha coperto con un gelido silenzio tante verità e molte bugie. Brian Freeman. *Il rumore del silenzio*. Piemme Editore. Pagine 377. Euro 19.90

Eclissi parziale a fine mese



Stregati dalla Luna. Nel mese in cui le giornate si accorciano di un'ora e 21 minuti e torna in vigore l'ora solare nella notte tra sabato 28 e domenica 29 ottobre, sono in calendario anche due importanti appuntamenti che coinvolgono la Luna. Tutto ha avuto inizio sabato 21 ottobre con la "Notte della Luna", una giornata mondiale dedicata alla nostra fedele compagna celeste con iniziative di osservazione telescopica a livello globale. Invece, sabato 28 ottobre, la Luna sarà protagonista di un'eclissi parziale. L'ingresso nella penombra inizierà alle 20:01 (ora italiana), raggiungendo il culmine alle 22:15. Il disco della Luna piena, pertanto, apparirà oscurato in una sua piccola porzione, nella parte bassa. Non si tratta di una Luna piena come le altre. La Luna, infatti, resterà piena per circa tre giorni e sarà di un colore rosso intenso. Il nome particolare della Luna del Cacciatore (conosciuta anche come Luna di sangue) è legato alle tradizioni dei nativi americani. Questo plenilunio indicava, infatti, il periodo dell'anno in cui le attività di caccia si facevano più intense visto l'imminente arrivo dell'inverno. Se pensate sia finita qui, vi sbagliate di grosso. La Luna sarà anche coinvolta in affascinanti congiunzioni: si incontrerà con Giove nella costellazione dell'Ariete il 29 ottobre e con Saturno il 24 ottobre nella costellazione dell'Acquario. Il cielo promette, quindi, di offrire spettacoli memorabili e invita tutti gli appassionati ad alzare gli occhi durante le notti stellate.

Silvia Gullino

Luna piena del Cacciatore, vista dal pittore braidese Franco Gotta

Petal
nel Tempo

Di Remigio Bertolino

Il sentiero degli asfodeli



Le luci del crepuscolo erano ali di farfalle che diffondevano nell'aria polvere d'oro. Là, nella radura, si perdeva il sentiero degli asfodeli. Il confine tra due mondi. Quante volte lo avevo percorso con mio padre. Ad ogni passo mi pareva di sentire i chiodi dei suoi scarponi affondare nella terra che si destava al fiato tiepido della primavera; talora i chiodi facevano sprizzare scintille argentee da qualche pietra affiorante sul cammino. Ci perdevamo nelle brume del tempo dietro i passi di lei... Di qua? Di là? Confini invalicabili. Ora, il vento d'aprile strappava le candide tuniche dei ciliegi che andavano come comunicandi verso la roggia dove cadevano nuvole e petali strappati dai rami protesi nel cielo. Erano come fiocchi di una nevicata tardiva, labbra che cercavano il mio volto e mi baciavano. Le labbra del tempo che mi sussurravano di amori svaniti per sempre. Volti di nebbia si dissolvevano sulle ali d'oro del crepuscolo.

I RACCONTI FANCIULLI DI NONNO SEBASTIANO - LA CAVALLERMAGGIORE DI UNA VOLTA

Sebastiano Morello

La strada di Monte Pagliano

Non è che al paese dei miei cugini di strade ce ne siano poi molte. Così, se dobbiamo andare al ruscello di Comba Gelata; oppure, se vogliamo arrivare fino alla vigna dei Sandrone, la strada da percorrere è sempre la stessa: quella di Monte Pagliano.

Al ruscello, io e i miei cugini ci andiamo per giocare con gli anatroccoli. Ce ne prendiamo uno per uno, e poi... via di corsa a metterli in libertà nell'acqua. Loro, agitati e spaventatissimi, iniziano a nuotare all'impazzata; e, il primo che raggiunge la riva fa vincere il suo padrone.

Invece, nella vigna dei Sandrone andiamo a fine estate, quando desideriamo farci una bella mangiata d'uva. Ne mangiamo così tanta che alle volte ci viene persino la nausea.

Però, la strada di Monte Pagliano, la prendiamo principalmente per andare al giardino del prevosto. Proprio così; sino a quel punto la conosciamo molto bene quella strada.

Vuoi mettere? Con tutte quelle albicocche che pendono dai rami e che pare ti dicano: "Prendimi!" proprio quando la fame sembra che ti aiuti a prenderle?

Persino il sole potresti prendere in quei momenti. Il sole che, rotolando fra i rami, ti sorride e ti buca gli occhi con i suoi raggi che filtrano tra una foglia e l'altra.

Il prevosto dice che tira le orecchie a tutti quelli che sorprende a rubargli le albicocche. Lascialo che dica! Pure a chi gli ruba le nocciole, dice che tira le orecchie il prevosto.

Ma se ti accontenti di quelle che cadono a terra da sole, non sentirai neanche il sapore delle nocciole. Sono tutte vuote quelle. Tanto meglio lanciare un grosso bastone sui rami dei noccioli, se ne vuoi veramente mangiare.

Come sono gustose le nocciole.

Pure le susine sono gustose, ed è sufficiente andarle a prendere subito dopo pranzo, quando il prevosto schiaccia il suo pisolino e la perpetua lava i piatti.

Un giorno, io e mio cugino Serafino ci siamo andati. Sembravano grappoli d'uva quelle susine,



tante ce n'erano. E sarebbe bastata una piccola scrollatina ai rami per farle cadere tutte.

Ci pensò mio cugino. Bisognava vederlo con quale agilità arrampicò il muricciolo e si aggrappò ai rami. Una scrollata decisa... e ... le susine caddero sull'erba come un'ondata di tempesta.

Non osavamo neanche più muoverci.

Zitti zitti... uno sguardo di qua e un altro di là; per fortuna nessuno aveva visto o udito qualcosa.

Ci mettemmo subito a mangiare a più non posso; ma le susine sembrava che sorgessero dal terreno a grandi quantità.

Allora ci riempimmo le tasche e il berretto e poi, di corsa, andammo a casa; le spartimmo in due e le mettemmo a seccare sulle lastre di pietra del tetto.

Ma erano poche le susine, o il tetto era tanto grande, che la nostra distesa sembrava tanto piccina?

Tornammo al susino e ci rifornimmo un'altra volta, poi un'altra, e altre ancora.

Ora, la nostra distesa era diventata tale, da non sfigurare al confronto dell'enormità del tetto. E, il giorno dopo, il profumo delle nostre susine si sentiva dal cortile.

Com'erano buone infine, quando poi venne il tempo di andare a prenderle.

"Senta un po', come sono deliziose queste susine secche!" disse mio cugino alla perpetua del prevosto. "Ne assaggi qualcuna; poi, se le gradirà, noi gliele possiamo vendere tutte. Pensi, con dieci lire si toglierà tutte le voglie."

Come fu, che Bettina le comprò per davvero? Non lo saprò mai!

Ma il perché il Crocifisso, appeso dietro di lei, avesse quell'aria tanto compassionevole davanti a due sfacciati come noi, lo seppi fin da quel momento.

INAUGURATA LA RETROSPETTIVA DI AGIDE NOELLI NELL'EX CHIESA DI SANTO STEFANO A MONDOVI'

Agide: acquerelli «en plein air»

Eleonora Sordo

Venerdì 20 ottobre alle ore 16.30 ha avuto luogo l'inaugurazione della mostra dell'acquerellista Agide Noelli.

Va innanzitutto sottolineato il fatto che si tratti della prima mostra ospitata nell'ex Chiesa di Santo Stefano dopo il restauro di quest'ultima, rimasta chiusa per alcuni anni.

La mostra è stata organizzata dal Centro Studi Monregalesi - che le ha interamente dedicato l'ultimo numero della rivista - di cui è Presidente il Professor Sebastiano Teresio Sordo.

In rappresentanza del Centro Studi Monregalesi erano presenti anche il Vicepresidente Dott. Armando Mazzucchi, il tesoriere Prof. Vanni Badino, il Responsabile della rivista "Studi Monregalesi" Prof. Lorenzo Mamino e i Consiglieri Lorenzo Barucco e Michelangelo Giaccone.

L'evento è cominciato con l'intervento del Presidente della Fondazione CRC Ezio Ravioia, che ha ricordato come la Fondazione CRC sia sempre lieta di dare il proprio contributo ad eventi culturali sul territorio (da ricordare che i restauri effettuati molti anni fa dell'ex Chiesa di Santo Stefano furono proprio finanziati dalla Fondazione CRC).

La parola è poi passata al sindaco di Mondovì Luca Robaldo, cui si deve riconoscere l'impegno speso per il recente ultimo restauro che ha permesso finalmente la riapertura di questo magnifico gioiello architettonico nonché splendido spazio espositivo. In rappresentanza del sindaco Francesco Rocca ha portato il saluto del Comune di Bastia Mondovì l'assessore Mattia Clerico. Il Comune di Bastia Mondovì ha messo infatti a disposizione alcune opere di Noelli esposte da sempre nel-



la sala consiliare, cartoni policromi sui quali l'artista fece rivivere il mondo celeste ed

infernale degli affreschi di San Fiorenzo, ridonando loro la vitalità e i colori che il tempo



inevitabilmente aveva loro sottratto.

Un ritratto dell'artista è stato poi sapientemente offerto dal Professor Ernesto Billò.

Agide Noelli (Piacenza 1870 - Mondovì 1954) è stato l'anticipatore di un consistente nucleo di cultori monregalesi della pittura ad acquerello, di ieri e di oggi, ma fu anche architetto, grafico, studioso, poeta e assiduo collaboratore dei giornali cittadini. Acquerellista all'aria aperta, con tutte le difficoltà che questa pratica comportava ma con il piacere restituito dalla veridicità dei colori e dalla libera visione e interpretazione personale dell'artista. Acquerellista in un'epoca in cui l'acquerello fa-

ceva ancora fatica ad affermarsi, era considerato una 'tecnica minore' rispetto alle altre.

La familiarità del pittore con le architetture, la prospettiva, il disegno, l'acquerello guidò i suoi interessi da una parte verso la copia e i rilievi di antichi affreschi (a Bastia, al Santuario di Vicoforte) insieme con proposte per la loro difesa e valorizzazione e anche per certe integrazioni e rifacimenti in armonia con la storia passata; dall'altra parte influì sulle scelte per i soggetti dei suoi dipinti.

Una pittura onesta, molto legata alla realtà e ben lontana dai fermenti dei movimenti d'avanguardia di inizi del No-

vecento.

Noelli dagli anni Venti-Trenta prese definitivamente dimora a Mondovì dove divenne anche amico di varie famiglie monregalesi.

Infine ha fornito qualche aneddoto particolare il Dottor Piero Laguzzi, uno dei pronipoti di Noelli, che ha raccontato qualcosa di quanto sentiva in famiglia dalla madre Elena, nipote prediletta dello zio Agide e madre di ben 12 figli, alcuni dei quali ieri presenti e con il cui contributo e disponibilità è stato possibile realizzare questa mostra.

Grande è stata l'affluenza di pubblico durante l'evento, che pare aver suscitato interesse nel nostro centro storico.

Una mostra sicuramente dagli spunti molteplici vista la personalità eclettica dell'artista. In questo periodo così cupo, pieno di guerre sanguinose e di notizie terribili è difficile crederlo, ma è stata detta una frase, una frase che mi ha colpita profondamente: «Come dice Papa Francesco, riprendendo Dostoevskij, la bellezza è l'unica in grado di salvare il mondo». E l'arte è bellezza.

Nelle foto (Alfieri): il sindaco si congratula con l'organizzatore della mostra, Teresio Sordo, gli organizzatori e i parenti di Agide Noelli posano per la foto ricordo e il pubblico in sala

Granda in Rivolta vola con Nicola Brizio e Simone Giraudi

A Fossano un viaggio nel Cyberspazio

Proseguono gli appuntamenti con la letteratura al Vitriol di via Ancina 7 a Fossano dopo il tutto esaurito fatto registrare da Poème Electronique a settembre e da Marta Cai a ottobre.

Per il terzo incontro, lunedì 6 novembre, gli organizzatori dell'innovativa rassegna "Granda in Rivolta" condurranno i presenti in un viaggio nel Cyberspazio in compagnia dell'autore Nicola Brizio che dialogherà con il giornalista e scrittore Simone Giraudi.

Nicola Brizio è nato ad Alba nel 1993. Dopo gli studi abbandona l'Italia, nel 2013, e trascorre due anni in Germania vivendo tra Hannover, Dortmund e Berlino dove svolge i lavori più disparati. Proprio in Germania inizia a coltivare la sua smisurata passione per la lettura, la scrittura e il cinema. Tornato in Italia riesce a farsi conoscere a livello locale grazie ad alcuni racconti e cura le



sceneggiature dei cortometraggi Moonlight Hotel, Night at 12042, Sboceranno i fiori a febbraio e Grandi dialoghi e pensieri sulla questione del lavoro realizzati dal collettivo Utopia Underground Film del quale è tutt'ora un membro attivo. Dal 2016 al 2019 si è occupato di recensioni letterarie per il settimanale "Il Braidese". È speaker radiofonico per la web-radio BraOnTheRocks dove conduce set-

timanalmente il suo programma Radical Nik, approfondimento sul mondo della letteratura e l'editoria indipendenti. Ha pubblicato quattro romanzi di narrativa: Fame plastica (Funambolo Edizioni, 2017), L'ossessione della forma (Edizioni Leucotea, 2019), Michele antagonista (Edizioni Leucotea, 2021) e Interurbane notturne (Edizioni Leucotea, 2023).

Simone Giraudi è un



giornalista e vive a Peveragno. Ha frequentato sceneggiatura alla Scuola Internazionale di Comics di Torino e nel 2017, con Leucotea Edizioni, pubblicato il romanzo "Tatuaggi Color Pelle". Suoi racconti si possono trovare nelle raccolte «Prisma» e «HUMAN/» (Moscabianca edizioni) e sulle riviste Spore, Salmace, Blam, Quaerere, Enne2Rivista, Super Tramps Club e Altri Animi.

Come sempre l'appuntamento è alle ore 21.15 nel locale di via Ancina, ma organizzatori e autori saranno già presenti al Vitriol a partire dalle 19.30 per dialogare con chi vorrà qualche anticipazione sulla serata. Per chi si fosse perso i primi due appuntamenti potrà rivederli sul canale YouTube di Granda in Rivolta. Si consiglia di prenotare contattando il numero 333/4915524, mentre per restare informati sugli appuntamenti è possibile seguire i canali social di Granda in Rivolta (Fb: Granda in Rivolta; Ig: grandainrivolta). Il 2023 si concluderà poi lunedì 4 dicembre con il poeta ligure Riccardo Olivieri. Quindi a febbraio sarà organizzata una tappa provinciale del Poetry Slam, a marzo ci sarà la poetessa pugliese Mara Venuto, ad aprile ci porteranno in viaggio a Bologna con Bartolomeo Bellanova, a maggio l'ospite sarà Francesco Occhetto, traduttore



di poesia persiana, con una performance di teatro sperimentale a cura di Daniela Gazzera; concluderà la prima stagione della rassegna Francesca Del Moro, candida-

ta alla prima edizione del Premio Strega Poesia, in dialogo con Angela Suppo.

Nelle foto i protagonisti dell'incontro

Annunci Economici

Per inserire il tuo annuncio su **La Piazza Grande** scrivi a **marketing@polografico.it** oppure chiama il numero di telefono **0171 392209**

MATRIMONIALI E AMICIZIE

In tutto ciò che fa mette passione, 30enne, impiegata in ospedale, carattere dolce, stupendo, capelli neri naturali, occhi grandi verdi, simpatiche lentiggini, vive in una piccola cascina, che ha fatto ristrutturare, va in bicicletta, fa trekking, ma apprezza anche una bella serata trascorsa in casa con buon cibo e amici, desidera incontrare un uomo, non importa l'età, ma che sia semplice come lei, sincero. 348 6939761

Bellissima mora mediterranea, occhi azzurri, fisico armonioso, ha un sorriso che conquista, 38enne, operaia tessile, ha realizzato tutti i sogni che aveva nel cassetto, anche acquistare la casa in cui vive, ma non ha ancora trovato l'uomo giusto per lei, anche più grande, ma con cui poter pensare a una vita futura in coppia, e per amore, lei sarebbe anche disponibile a trasferirsi, se lo trovasse. Se pensi di essere tu prova a chiamarla, potreste cambiare la vostra vita insieme... 340 3848047

Vive in un piccolo paese dove lavora come cuoca in una scuola per l'infanzia, è una donna

speciale, 46enne, bell'aspetto, castana, occhioni celesti, molto femminile, è libera da impegni familiari, fa volontariato per il 118, vive sola, ma se incontrasse un uomo affidabile, serio, anche più grande, ma che le voglia bene veramente, valterebbe un eventuale trasferimento, anche in campagna, perché ama la vita in mezzo alla natura, e gli animali. 347 3531318

59enne, signora carina, italiana, bionda, occhi castani, fisico minuto, ha un carattere dolcissimo, tutti le vogliono bene, vedova da tempo, vive sola, ma per lei la solitudine ora è pesante, le piace tanto cucinare e tenere in ordine la casa, vorrebbe con tutto il cuore incontrare un bravo signore, anche più maturo, ma che la ami, e con cui farsi buona compagnia. 346 4782069

Gioviale, simpatico, ha sempre la battuta pronta, è veramente un bel signore, 59enne, direttore del personale di una nota azienda, alto, stupendi ed espressivi occhi azzurri, barba curata, ama cose semplici come andare in montagna, sciare, ma anche leggere un buon libro e stare a casa, sogna ancora d'incontrare una donna ironica, carina, con cui stare bene, lui è convinto che un uomo solo, è

un uomo a metà. 379 2140159

IMMOBILIARI

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

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

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

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

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

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

In Centallo alloggio di cucina

CERCASI

Cercasi operaio manutentore per manutenzioni generali stabilimento Riorda in Fossano.

Inviare CV a: **katia.saitta@hocservice.s.com** o telefonare al **328 9670338**

Borghetto Santo Spirito, vendesi alloggio con posto auto catastato, comodo ai servizi. Prezzi modici. Telefonare durante i pasti: **0174 787237**

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

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

VARIE

Privato cerca bottiglie di vino/liquori/spumanti piene e con etichetta sia vecchie che recenti. Tel 3920809755

Cerco bottiglie vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, ricerco anche whisky e altri vini importanti. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

Sgombero alloggi, cantine, capannoni. Prezzi modici o gratuitamente. Acquisto antiquariato. 3898856163

Compro cose vecchie: ceramiche, medaglie, monete, argenteria, collezionismo, vini, liquori, giocattoli, oggetti militari, religiosi, piccoli mobili, dipinti, orologi. Massima serietà 3496262009

Vendesi doppia porta e persiane del 1800, (tel ore pasti, 0174787237)

Vendesi boiler 80 L elettrico

RICERCA PERSONALE

Azienda Leader nella lavorazione dei legnami (CN), ricerca **OPERAI ADDETTI MACCHINE** per la lavorazione del legno ed **OPERAI ADDETTI REPARTO FALEGNAMERIA**. Si offre contratto a tempo indeterminato e retribuzione ai massimi livelli di mercato.

Inviare la propria candidatura a **ilma@ilma-legno.it**

AFFITTASI IN TORINO

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

per bagno, imballato, mai usato, (tel ore pasti, 0174787237)

Vendesi motore a scoppio pompa per verderame con attacco per botte, usato, vendesi per fine attività + 100m gomma vendesi , (tel ore pasti, 0174787237)

Vendesi motore 150.G.S. sport di una vespa nuova (tel ore pasti, 0174787237)

PORTE E PERSIANE FINE 1800, VENDESI- ottimo affare cell. 3381771914 (ore serali)

MOTORE POMPA SCOPPIO VENDESI- usato per dare il verderame, con 100 m di gomma cell. 3381771914 (ore serali)

SCALDABAGNO (BOILER) VENDESI- 80 litri, per bagno imballato e mai usato cell. 3381771914 (ore serali)

TRATTORE GIOCATTOLLO A PEDALI VENDESI- fino a 12 anni, ottime condizioni cell. 3381771914 (ore serali)

Vendo due biciclette. Una anni 50 , come nuova con freni a bacchetta. L'altra anno

CERCASI GESTORE

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

CERCASI

Cerco radiatore a gas Baxi Brazilia 8000 SI nuovo o usato.

Tel. 0172636262 ore pasti

FOSSANO

vendo centralissimo terreno mq 1355 adibito a parco.

Tel. 3403041255 ore pasti

CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI CHIAMARE 3936899856

RICERCA PERSONALE

Studio Riccardi Marengo dottori commercialisti in Cherasco ricerca, **per sostituzione maternità ed eventuale successivo inserimento in ambito amministrativo** presso imprese clienti, collaboratrice con esperienza acquisita anche in studi commercialisti e con buona conoscenza del pacchetto OFFICE.

Inviare curriculum alla mail: **stcomcn1@gmail.com**

AFFITTASI

in Torino, zona Politecnico, appartamento ammobiliato per studenti referenziati. Ottimo rapporto qualità-prezzo. Libero da agosto 2023.

Contattare 334 5699537

RICERCA PERSONALE

Siamo alla ricerca di personale per la produzione di serramenti in Legno. Inserimento immediato con impiego a tempo pieno.

Per informazioni contattare il **0171 735052**

la PIAZZA GRANDE FOSSANO MONDOVI

Direttore responsabile
Claudio Bo

Redattori e collaboratori

Emmanuel Bo
Roberto Formento
Massimo Giaccardo
Silvia Gullino
Remigio Bertolino
Attilio Ianniello
Bruno Baudissone
Aldo A. Mola
Guido Araldo
Romolo Garavagno
Luciano Bona
Umberto Bellotti
Luciano Casasole
Martina Cicalini

Impaginazione e composizione
Media One srl

Editrice

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

Stampa

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

Concessionaria pubblicitaria

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

Scrivete al direttore
direttorebo@gmail.com
347 5011067

Abbonamenti

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

Pubblicità (prezzi a modulo)

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

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2023/24

la PIAZZA GRANDE
FOSSANO MONDOVI
ABBONATEVI
SUBITO
SOLI 40 EURO

per ricevere
il settimanale fino
al 31 dicembre 2024

L'abbonamento si può sottoscrivere/rinnovare:

sul c/c postale intestato a La Piazza Grande n. 13419106
direttamente in redazione a Beinette in via Giovanni Agnelli, 3

INFO

Sandra

0171.39.22.01

info@polografico.it

laPIAZZA SPORT



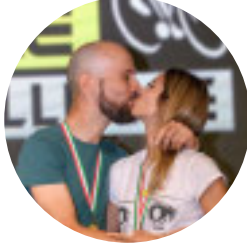
PALLAPUGNO

Rinviato il ritorno della finale scudetto: si giocherà sabato 28



CALCIO

Eccellenza: Fossano ko nel derby. Promozione: Monregale pari



CICLISMO

Leonardo Viglione premiato a Verona come vincitore della Ale' Classic

servizio a pag. 39

servizio a pag. 38

servizio a pag. 39

VOLLEY FEMMINILE SERIE A2: LE ROSSOBLÙ IN VANTAGGIO PER 2 SET A 0 SUBISCONO IL RIENTRO DELLE PADRONE DI CASA

MACERATA 3
MONDOVÌ 2
(20-25 21-25 25-18 25-22 17-15)

CBF BALDUCCI HR MACERATA: Bonelli 4, Bolzonetti 29, Civitico 3, Korhonen 9, Fiesoli 16, Mazzon 13, Bresciani (L), Busolini 8, Stroppa 1. **Non entrate:** Masciullo, Vittorini, Morandini, Costantini (L). **All. Saja.**
LPM BAM MONDOVÌ: Allasia 2, Grigolo 8, Pizzolato 9, Decortes 32, Lux 6, Riparbelli 8, Tellone (L), Coulibaly 2, Lapini, Manig. **Non entrate:** Marengo, Farina. **All. Gazzotti.**
ARBITRI: Marani, Dell'Orso. **NOTE** - Spettatori: 380, Durata set: 26, 27, 27, 27, 20; Tot: 127. **MVP:** Bolzonetti. **Top scorers:** Decortes C. (32) Bolzonetti A. (29) Fiesoli A. (16) **Top servers:** Allasia V. (1) Korhonen P. (1) Busolini F. (1) **Top blockers:** Riparbelli C. (2) Bonelli A. (2) Pizzolato V. (2)



LPM BAM RIMONTATA Non riesce lo sgambetto a Macerata

Bicchiere mezzo pieno o mezzo vuoto? Sicuramente la LPM Mondovì torna dalla difficile trasferta di Macerata con un punto che suona bene, ai fini della classifica - in fondo le mornregalesi pur con la sconfitta al tie-break si ritrovano seconde in classifica ad un punto dal terzetto di testa - ma che ha un retrogusto amaro, derivante dal fatto che le pumine erano avanti per 2 set a zero e si sono fatte rimontare dalle quotatissime padrone di casa, che alla fine l'hanno spuntata. Non è bastata, alla LPM, una Decortes formato extra, autrice di ben 32 punti, tre in più di Bolzonetti, risultata miglior giocatrice del match. Riviviamo la cronaca del match dal sito ufficiale di Macerata. Mondovì parte come da previsioni con Allasia-Decortes, Pizzolato-Riparbelli, Lux-Grigolo, Tellone libero: nel primo set le ragazze di Gazzotti prendono subito le redini del gioco, la CBF Balducci HR riesce ad entrare in partita soltanto nella fase centrale del parziale guidata da Bolzonetti ma i punti di Decortes (9) garantiscono il successo alle ospiti. Mondovì parte lanciata con un grande impatto sul match a muro e in contrattacco, volando subito sul 2-7. Macerata prova a reagire con Bolzonetti (5-9 e 7-10 con un gran diagonale) ma Mondovì si rilancia subito con due pallonetti che ingannano la difesa e un ace (7-14). Le arancionere non sembrano stavolta riuscire ad uscire dal momento di difficoltà men-

tre le piemontesi continuano ad attaccare con ottime percentuali (8-17), poi il turno al servizio di Korhonen scuote le ragazze di Saja con Mazzon protagonista a muro e in contrattacco (12-18). Bolzonetti e Mazzon accorciano ancora fermando Decortes e Grigolo a muro, poi sempre la schiacciattrice lombarda contrattacca il 16-19. Le maceratesi restano lì prima dell'errore di Civitico che secondo l'arbitro non trova le mani del muro (18-23), Decortes ricambia con il diagonale out del 20-23 ma le piemontesi chiudono 20-25. Stessa trama nel secondo parziale, Mondovì scava il break nel cuore del set e Macerata prova la rimonta che non riesce complicata anche i 12 errori punto commessi nel parziale. Più equilibrato l'avvio, primo strappo di Mondovì sul 6-8, Saja inserisce Stroppa per Korhonen, arrivano però due errori, il contrattacco di Decortes e il muro di Pizzolato per il +6 piemontese (7-13). Bolzonetti mette giù il 9-13 sfruttando le difese di Bresciani ma un altro errore arancionero vale il 10-16. Fiesoli trova il mani out del 13-18, ancora Bolzonetti e l'errore di Decortes portano le arancionere a -3 (16-19): anche stavolta la rimonta maceratese si ferma qui, Mondovì torna a salire nelle percentuali di attacco sempre con Decortes (6 punti) e il parziale si chiude 21-25 su un altro errore arancio-

nero del possibile -2. Macerata alla riscossa nel terzo set grazie ad una maggiore efficienza in attacco (44%). Le locali spingono al servizio (due ace di Busolini e Korhonen) e con Fiesoli in contrattacco: 5-2. Decortes non trova la riga dei nove metri (9-5), Bresciani si esalta in difesa e Bolzonetti mette giù il 10-5. Fiesoli trova buone soluzioni da posto quattro e poi sfrutta il servi-

zio di Busolini per il 13-8 a filo rete: la centrale romana schianta a terra anche il 17-11 in contrattacco. La CBF Balducci HR gestisce il vantaggio senza problemi, gestendo bene la fase di cambio palla fino al punto finale di Bolzonetti (25-18). Il quarto set vede tanto equilibrio in campo e una vera e propria battaglia di nervi risolta nel finale dai colpi di Fiesoli che mandano la sfida al

tie break. Dopo un avvio punto a punto (6-6), Korhonen contrattacca e Bonelli firma due ace consecutivi per il +3 (10-7) ma le piemontesi ritrovano subito la parità (10-10). Bolzonetti rimette subito le cose a posto con la pipe del 13-10, l'equilibrio non si schioda con l'errore di Korhonen (15-15). Si continua punto a punto (20-19 Fiesoli, 20-21 Decortes, 22-21 ancora Fiesoli) in una batta-

glia ormai di nervi: la schiacciattrice arancionera mura anche il 23-21, Mazzon a filo rete firma il 24-21 e Korhonen chiude 25-22. Nel quinto set il primo break è di Mondovì su errore di Korhonen (1-3) e ancora con il contrattacco di Decortes (2-5) ma la CBF Balducci rimonta subito con Bolzonetti (5-5) e sempre con la schiacciattrice lodigiana va a +1 (7-6). Busolini

ferma Riparbelli (9-7), Grigolo sfrutta l'occasione in contrattacco (10-10): la CBF Balducci HR firma il break proprio sul 14-12 col colpo out delle piemontesi che però annullano due match ball (muro Riparbelli, 14-14). Le arancionere guadagnano altri due match point e chiudono con Busolini.

Risultati giornata 4: CBF Balducci Macerata-LPM BAM Mondovì 3-2; IPAG Sorelle Ramonda Montecchio-OMAG MT San Giovanni 3-2; Volley Hermaea Olbia-Cremonaufficio Esperia Cremona 0-3; Trasporti Bressan Offanengo-Orocash Picco Lecco 3-0; Narconon Volley Melendugno-Pallavolo Costa Volpino 3-1.

Classifica: IPAG Sorelle Ramonda Montecchio, OMAG San Giovanni in Marignano e Cremonaufficio Esperia Cremona 7 punti; LPM BAM Mondovì 6; CBF Balducci Macerata, Pallavolo Costa Volpino, Trasporti Bressan Offanengo 4; Narconon Volley Melendugno 3; Orocash Picco Lecco 2; Volley Hermaea Olbia 1.

Prossimo turno: LPM BAM Mondovì-IPAG Sorelle Ramonda Montecchio; Cremonaufficio Esperia Cremona-OMAG San Giovanni; Orocash Picco Lecco-Narconon Volley Melendugno; Trasporti Bressan Offanengo-CBF Balducci Macerata; Pallavolo Costa Volpino-Volley Hermaea Olbia.

GINNASTICA RITMICA

Ginnastica Mondovì inizia bene a Biella

Quest'anno la Federazione ha inaugurato una nuova gara denominata Torneo Winter Club Lc di Ginnastica Ritmica. La competizione si è svolta a Biella e ha registrato la partecipazione di molte validissime società piemontesi; tutte dovevano presentare una rosa di 5 ginnaste che si alternavano in pedana, ognuna con un attrezzo diverso in successione. Il risultato più prestigioso della Ginnastica Mondovì è stato quello dell'ottima Melissa Borgna, da sempre una delle migliori e più costanti ginnaste della Società monregalese; ha ottenuto infatti dopo una super esibizione con la palla valutata 10.350 (4° punteggio nella specialità). La seconda buona performance è stata quella di Rebecca Voarino, molto bella a vedersi nel suo raffinato esercizio con le clavette che le è valso 9.950, (4° punteggio nella specialità).

Alessia Neacsu ha espresso al meglio le sue doti in un coordinato esercizio al cerchio ricco di difficoltà. Poi da rilevare la buona prova di Agnese Fachino che, con grande verve ha eseguito una dinamica fune e quella di Giorgia Casagrande sempre molto impegnata e fluida in una composizione con il nastro per niente facile. La tecnica Edith Bernelli e la D.T. Silvia Ghibauda ritengono questa nuova esperienza molto positiva per le loro ginnaste anche se da pochissimo tempo avevano iniziato gli allenamenti.

Con il quintetto formato da Borgna, Voarino, Neaccsu, Fachino e Casagrande





MBA

Master Universitario in Business Administration

Di cosa si tratta?

Programma formativo a tempo pieno di un anno, rivolto a laureati di tutte le aree disciplinari, che intende formare figure professionali capaci di supportare la Direzione delle PMI

Perché questo MBA?

Elevata employability

Mix tra teoria e pratica

Forte enfasi sulle soft skills

Numerosi laboratori e project work

Percorso estremamente professionalizzante

Elevato coinvolgimento delle aziende partner

4 mesi di «training on the job» grazie allo stage obbligatorio

Faculty composta da Docenti universitari, manager e professionisti di elevato profilo

Due modalità di erogazione:

distance learning (didattica online)

tradizionale (didattica in aula)

Info e iscrizioni:

Coordinamento Organizzativo

Cecilia Mariani, Federica Paoli

011/6399244-205

Direttore

Prof. Stefano Bresciani

stefano.bresciani@unito.it

Informazioni di dettaglio

(*ammissione, costi, programma*):

www.saamanagement.it

SAA – School of Management, Via Ventimiglia, 115, 10126 Torino



CALCIO ECCELLENZA

Fossano ko nel derby col Cuneo

Una rete a 20' dalla fine condanna il Fossano al kappò nel derby con il Cuneo-Olmo. Un gol di Botasso, anche abbastanza evitabile con una dose di esperienza e di cattiveria agonistica in più, che non inficia comunque la buona prestazione dei blues. Cuneo arrebbante nei primissimi minuti di gioco, con due colpi di testa di Andrea Dalmasso, entrambi su assist dell'omonimo Giacomo: nel primo caso la palla è bloccata dal portiere, nel secondo sibila fuori. Risponde in Fossano al 3' con una punizione di Cattaneo bloccata da Dia, ma in questa



Il match winner Botasso

prima fase è il Cuneo ad essere maggiormente pericoloso: al 10' grandi proteste dei biancorossi per un'uscita di Ricatto su

Botasso, poteva starci anche qualcosa di più. Il match è decisamente combattuto anche se le squadre, una volta prese le rispettive misure, fanno fatica ad arrivare alla conclusione: allora Maggiari ci prova dalla distanza ma Dia è attento; mentre i locali rispondono all'ultimo minuto di gioco del primo tempo su azione da calcio da fermo: Brondino crossa in area, testa do Romagnoli fuori di poco. Nella ripresa continuano le scaramucce da una parte e dall'altra: all'8 un siluro di Cattaneo viene respinto da Dia in corner, al 10' Andrea Dalmasso sfiora la traversa dal limi-

te. Dopo una buona occasione per il Fossano, con il tiro di Grandoni a botta sicura rimpallato da Romagnoli, ecco il gol partita al 24': azione di gioco confusa, c'è anche un uomo del Fossano a terra, la palla corre da Angeli sulla destra per Giacomo Dalmasso, rasoiata bassa sulla quale Ricatto è incerto e non cerca l'uscita risolutrice, sul secondo palo arriva Botasso che la spinge in rete. Nel finale il Fossano le prova tutte per arrivare al pari, entra anche De Souza ma il risultato non cambia più ed il Cuneo si gode tre punti pesanti.

CUNEO: Dia, Chesta,

Pernice (18' st Costa), Angeli, Serino, Romagnoli, G. Dalmasso, Brondino (43' st Eliotropio), Rastrelli (18' st Delpiano), A. Dalmasso (35' st Benso), Botasso (46' st Kouyate). A disp. Costin, Bernardi, Giachino, Orlando. All. Magliano. FOSSANO: Ricatto, Specchia (31' st Malltezi), Faraula, Prato, Campagna, Cesaretti, Bongiovanni, Cattaneo, Viglietta (31' st Tarsitano), Grandoni, Maggiari (35' st De Souza). A disp. Piazzolla, Quaranta, Giobergia, Carrico Grillo, Crosetti, Medda. All. Solari. Rete: st 24' Botasso.

ECCELLENZA GIRONE B

Risultati giornata 7

Acqui-Cheraschese 4-0; Cavour-Villafranca 0-0; CuneoOlmo-Fossano 1-0; Centallo-Pro Dronero 3-0; Luese-SD Savio Asti 2-1; Moretta-Vanchiglia 1-0; Pro Villafranca-Saluzzo 0-1; Valenzana-Carmagnola 2-1.

Classifica

Valenzana e Luese 16 punti; Cuneo-Olmo 15; Acqui, Pro Villafranca 13; Saluzzo, Cavour 11; Centallo, Vanchiglia 10; Fossano 8; Carmagnola, SD Savuio Asti, Cheraschese 7; Moretta, Pro Dronero 6; Villafranca 2.

Prossimo turno (29/10)

Cheraschese-Centallo; Fossano-Moretta; Luese-Valenzana; Pro Dronero-Cuneo; Saluzzo-Acqui; SD Savio Asti-Pro Villafranca; Vanchiglia-Cavour; Villafranca-Carmagnola..

CALCIO PROMOZIONE

La Moregale si accontenta di un punto



BENARZOLE PEDONA MARCATORI: 40' st Dalmasso BENARZOLE: Favaro, Vacchetta, Guienne, Sammartino, Bernardon, Molino, Capitao, Chirulli, Pasquero, Santarossa, Curti. All. Ghisolfi. PEDONA: Gazzera, Maserà, Soumahoro, Costa, Nasta, Tucci, Pallara, Peano, Pepino, Dalmasso, Brignone. All. Zappatore.

Nel calcio di Promozione la classifica la smuove il Pedona nella partita in casa del Benarzole. I cuneesi si prendono la vetta approfittando indirettamente del momento poco fruttifero dei San Sebastiano, andando a vincere con Dalmasso in attivo di una rete. La vittoria di misura arriva sullo scadere dei 90 minuti dopo un altalenante su e giù dove i padroni di casa non demor-

dono e tentano di strappare un punto. I ragazzi di mister Ghisolfi non sono in ottica di prosperare, ma di tenere la categoria. Con il gol all'ultimo minuto, il sesto per Dalmasso, sfuma l'opportunità di scalare questa momentanea classifica corta.

SAN SEBASTIANO SAVIGLIANESE MARCATORI: 10' st Sacco, 25' st Tatili. SAN SEBASTIANO: Aime, Guzzo, Giordano, Cavallera, Tarable, Barbero, Desanti, Morra, Giovannelli, Caristo, Lamnaouar. All. Pisano. SAVIGLIANESE: Lerda, Mucciolo, Simondi, Rostagno, Berteina, Marchetti, Bianco, Cukaj, Bertola, Giordana, Sacco. All. Libertini.

Altro stop per i fossanesi del San Sebastiano. La disputa domenicale contro la Saviglianese non porta alcun risultato utile, ma solo un punto che gli co-

sta la vetta. Sacco apre i giochi per gli ospiti alle prime battute della partita; la Saviglianese che ancora non carbura, tiene il risultato fino a quanto non diventa evidente che la benzina è finita. Tatili aggiusta il risultato ma nulla di più per i fossanesi che pareggiano contro una squadra che al momento non riesce ad esprimersi al meglio, prova ne è la classifica piuttosto deficitaria.

SOMMARIVA MONREGALE MARCATORI: 15' st Di Federico, 20' st Meti. SOMMARIVA: Coria, Agrò, Ocelli, Boschiero, Ranieri, Astrua, Di Federico, Di Prima, Cor-

dero, Pegorin, Gandino. All. Caputo. MONREGALE: Cera, Barbero, Chionetti, Mulasano, Giuliano, Mellano, Maia, Giraudo, Magnino, Meti, Di Salvatore. All. Giuliano

Dopo la strabiliante vittoria della settimana scorsa contro il Luserna, la Monregale deve rincorrere il Sommariva Perno per non perdere quota sulla montagna del girone C. Iniziano bene i padroni di casa, poi la Monregale prende le misure agli avversari e riesce a rendersi anche pericolosa. Nella ripresa un po' a sorpresa arriva il vantaggio dei padroni di casa: la difesa monregalese, solitamen-

te granitica, è completamente imbambolata sulla punizione tagliata in area dalla tre quarti, Di Federico è liberissimo di impattare e lasciare di sale Cera. A ristabilire la parità sale in cattedra Meti, che - servito al limite - sposta la palla nascondendola ai due avversari che gli si parano davanti e lascia partire un destro velenoso che inganna il portiere. Nel finale la Monregale potrebbe passare in vantaggio con le occasioni sui piedi di Magnino, ma la scorpacciata di gol della scorsa domenica sta ancora un po' sullo stomaco e per questa volta ci si accontenta di un punto.

Martina Cicalini

PROMOZIONE GIRONE C

Risultati giornata 7

Benarzole-Pedona 0-1; Carignano-S. Secondo 3-0; Infernotto-Busca 2-2; Pancalieri-CBS 1-3; S. Sebastiano-Saviglianese 1-1; Scarnafigi-Albese 3-1; Sommariva-Monregale 1-1; Luserna-Villastellone 0-1.

Classifica

PEdona 17 punti; S. Sebastiano 16; Monregale, CBS 14; Scarnafigi 13; Busca 12; Pancalieri 11; Carignano 10; Benarzole 9; Infernotto 8; Sommariva, S. Secondo 7; Saviglianese 6; Albese 5; Villastellone 4; Luserna 3.

Prossimo turno (29/10)

Albese-Benarzole; Busca-San Sebastiano; CBS-Luserna; Monregale-S. Secondo; PEdona-Infernotto; Saviglianese-Pancalieri; Scarnafigi-Carignano; Villastellone-Sommariva.

CALCIO SECONDA CATEGORIA

Pari per un... rigorosissimo Piazza!

CARAGLIO DOGLIANI MARCATORI: Ristorto, Romanisio, Bergese Domenica da ricordare per il Dogliani: arriva infatti, finalmente, la prima vittoria sudata e meritata (anche se di misura) contro il Caraglio. Sulla carta, l'ago pende in favore dei padroni di casa, poco più avanti in classifica. Romanisio e Bergese si dividono i riflettori andando a segnare su azione e rigore che portano finalmente, dopo 4 partite, una grande vittoria e tante speranze di aver trovato l'equilibrio mentale.

PIAZZA SAN BENIGNO MARCATORI: Pistoì, Autogol, Oggero, Di Fede, Di Fede, Di Fede, Di Fede, Rosa Nel calcio tutto è possibile. Anche che la partita la decida un rigore, un'espulsione, un'assenza della squadra. Insomma tutto può essere, ma tra Piazza e San Benigno chi decide la partita è solo l'arbitro. Entrati in campo al Gasco di Mondovì, il Piazza non parte come sa fare e il San Benigno si im-

pone da subito con Pistoì. Gol imparabile per Prato, ed è anche imparabile l'autorete del capitano monregalese Rossi: su angolo, solo in area uno splendido gol a giro palo-rete sbigottisce veramente tutti. Enfatizzati da questo inaspettato vantaggio, gli ospiti si prendono ancora una rete con Oggero lasciando il Piazza alla mezz'ora sotto di tre reti. Partiamo da questo punto a raccontare di come l'arbitro abbia deciso che qualcosa doveva cambiare. Primo rigore della Giornata, Di Fede con freddezza lo realizza chiudendo il parziale sul 3 a 1. Rientrati in campo dopo la sosta, Di Fede si prende oneri e onori andando altre tre volte dal dischetto e tutte le volte centra il bersaglio. La clamorosa e inedita situazione in campo accende forti ardori e il direttore di gara prima della fine, decide di assegnare un rigore anche al San Benigno realizzato da Rosa. In sostanza, il Piazza non meritava probabilmente di vincere la partita in quanto si è visto poco in campo, ma alla fine un pareggio ha evitato una domenica nera.

Risultati giornata 5: S. Biagio-S. Chiaffredo 3-3; Caraglio-Dogliani 1-2; Garesio-Roretense 3-1; Piazza-S. Benigno 4-4; Pro Brossasco. Ol. Saluzzo 2-1; Sporting-Salice 0-2; Virtus Busca-Orange 5-2.

Classifica: Virtus Busca, Garesio 12 punti; Pro Brossasco 10;

Piazza 9; Salice, S. Benigno, S. Biagio 8; Ol. Saluzzo 7; Caraglio, Roretense 5; Sporting 4; Dogliani, Orange 3; S. Chiaffredo 2.

Prossimo turno (27-29/10); S. Chiaffredo-Sporting; Orange-Garesio; Pro Brossasco-Caraglio; Roretense-Dogliani; S. Benigno-S. Biagio; Ol. Saluzzo-Piazza; Salice-Virtus Busca.



CALCIO PRIMA CATEGORIA

Il Bisalta sembra inarrestabile

AZZURRA 0
ATL. RACCONIGI 2
MARCATORI: 20' pt Vailatti, 20' st Vailatti
AZZURRA: Rossi, Ghi- baudo, Bessone, Bonelli, Engolo, Mana, Roccia, Bravo, Santini, Squillace. All. Sciolla.
ATL. RACCONIGI: Miglio- re, Quaranta, Piasco, Pre- ka, Camisassa, Viola, Pea- no, Tene, Scola, Vailatti, Garcea. All. Pisano.

Altra battuta di arresto per i morozzesi di capitan Mana, que-

SAN ROCCO 3
CARRÙ 0
MARCATORI: Piacenza,

sta volta nessuna maglia gialla mette a segno le reti del pareggio o della vittoria. Non in partita Gioele Fenoglio in questo testa a testa contro Vailatti. Quest'ultimo lo sorpassa in classifica grazie alla doppietta di domenica portandosi a capo dei mar- catori a più uno dal bom- ber morozzesi. Questa vol- ta è l'Atletico Racconigi a spuntarla.

Desmero, Manfredi
SAN ROCCO: Marino, Manfredi, Desmero, Lin- gua, Cravero, Durando, Boulifi, Konate, Delpero, Piacenza, Rosa. All. Bor- ghese.
CARRÙ: Lucignani, Ros- si, Audisio, Prette, cali- mera, Bottero, Muca, Mazouf, Moussaid, Caval- lo, Burdisso. All. Miche- lotti.

Un xuper San Rocco chiu- de anche la pratica Carrù. Borghese contro Michelot- ti, la prova di domenica è un allarme generale nei ranghi carrucesi che fan- no fatica a trovare spazio nella categoria e mister Michelotti si vede costret- to a pensare fuori dagli schemi e prefissarsi altro tipo di obbiettivi. Il mon- regalese Roberto Borghe- se, dopo aver salvato la squadra nell'anno passato, si ritrova con la rosea im- magine di sé a capo con l vetta poco distante, attual- mente occupata dal Bisalta: le due squadre attual- mente più in palla si incon- treranno il 19 novembre.

TRE VALLI 2
BOVES 1
MARCATORI: 5' pt Berto- lino, 15' pt De Oliveira, 20' st De Oliveira
TRE VALLI: Domit, Gia-



Una fase di gioco di Bisalta-Ceva

retta, Passos, Bombarda, Zurel, Santos, Mbelolo, De Oliveira, Camargo, Echel Pereira, Pietchaki. All. Del Vecchio.
BOVES: Porqueddu, Gior- dano, Formento, Giorset- ti, Ambrogio, Sidoli, Gi- raudo, Armitano, Berto- lino, Barale, Comba. All. Calandra.
Al comando della corazza- ta trevallina, mister Del Vecchio centra la sua pri- ma vittoria. Grazie alla doppietta di De Olivera i giallobù villanovesi si im- pongono sul Boves che do-

po 5 minuti era avanti con Bertolino. Il Tre Valli del nuovo condottiero si pre- para a scalare la classifica dopo la falsa partenza de- cisamente inattesa.

VAL MAIRA 1
SANT'ALBANO 3
MARCATORI: 10' pt Unia, 15' pt Bertoglio, 1' st Bri- no, 40' st Riorda
VAL MAIRA: Favole, Caf- faro, Garnero, campagno, Destefanis, Biamonte, Toure, Mollaj, Rovera, Ahanotu, Olagnero. All. Garino.

SANT'ALBANO: Milane- sio, Giaccardo, Riorda, Biondi, Morre, Rinero, Bertoglio, Viale, Maren- go, Curti, Unia. All. Paro- la.

Ritorna a vincere il Sant'Al- bano dopo una serie di pa- reggi che non la vedevano vittoriosa da tre giornate. Lo fa in trasferta a Val Mai- ra, attualmente fanalino di coda in grande difficoltà, con un inizio di partita fir- mato Unia e Bertoglio. Vin- ta la prima parte di gara, nella ripresa Brino per il

Val Maira accorcia sui ri- vali, ma al Sant'Albano non mancano le forze per portare fino in fondo alla partita il risultato favore- vole, che viene conferma- ta dalla terza rete dei san- ti di Riorda.

CEVA 0
BISALTA 3
MARCATORI: 30' pt Bo- jang, 35' pt Petris, 1' st Petris
CEVA: Gallezio, Canapa- ro, Lanza, Perovic, Stiria- notti, Maia, Benzo, Lupi- nacci, Salifu, Giordano, Sabrane. All. Fantini.
BISALTA: Bosia, Feno- glio, Marengo, Sacco, Quaranta, Bojang, Petris, Oggero, Bonkougou, Robaldo, El Karroumi. All. Fresia.

Posticipo domenicale tra Ceva e Bisalta, ne esce vit- toriosa la squadra di Fre- sia che conferma il coman- do della categoria. Poco di- stante dal San Rocco, alle 17.30 Bojang dalla retrovia chiusana si trova in area e con la punta del piede sblocca la partita difesa notevolmente bene dai ce- bani. Cinque minuti dopo Petris allunga su capitan Lanza e soci e blinda an- che il risultato all'inizio della ripresa.

Martina Cicalini

PESCA SPORTIVA

Un super raduno con gli Amici pescatori

Successo incredibile dome- nica mattina 22 ottobre con un altro "tutto esaurito" per gli Amici Pescatori Fossanesi: ben 85 pescatori (tra adulti, donne e bambini) si sono ritro- vati al Lago Olmi per disputare il 9° Trofeo "Dino Gasparini - Trote Giganti". Ancora una bella giornata di pe- sca e divertimento per i concor- renti in memoria di un grande pescatore e uomo. Una giornata non fredda ha per- messo la pesca e e tante catture per tutti i pescatori. Lago Olmi che, come al solito, si è presen- tato in condizioni perfette grazie al lavoro di preparazione del Di- rettivo A.P.F. Sono stati immessi in acqua 370 kg. di trote giganti di peso varia-

bile dai 500 grammi ai 5 kg. Il primo premio Adulti è stato vinto da Luigi Sampò di Fossa- no con la cattura di un esem- plare di trota di 3,750 Kg. di pe- so. Poi altri 20 premi sono stati assegnati ai pescatori Adulti se- condo il peso decrescente del- le trote pescate. Il primo premio Pierini è stato vinto da Federico Trucco; a se- guire premiati altri 10 bambini. La APF ringrazia di vero cuore la figlia Margherita Gasperini e la sua famiglia che come ogni anno hanno voluto e supporta- to la gara ed hanno offerto la colazione ricca di panini, focac- ce, pizze inaffiate da buon vi- no (portato dai Soci) e bibite per tutti i presenti alla manife- stazione.



BASKET UNDER 19

Acaja Fossano kappaò nel derby con Saluzzo

ACAJA 69
SALUZZO 72
(26-18; 33-37; 48-53)

ACAJA FOSSANO: Fissolo 1, Curti 3, Delsoglio, Gaveggio 12, Belba 2, Giachello, Ca- vallero, Rovere 12, Terzaghi, Reynaudo 4, Rabbia, Paval 26. All: Sandrone, Randaz- zo

Prima uscita casalinga in- felice per l'under 19 dell'Acaja Basketball School che esce sconfitta contro una Saluzzo più propositi- va e grintosa. Il primo quarto ad alto punteggio vede l'Aca- ja esprimere un buon gioco in contropiede ed in transi-

zione con il quintetto compo- sto da Fissolo, Gaveggio, Bel- ba, Reynaudo e Paval che tro- va facilmente la via del cane- stro. Gaveggio scatenato pri- ma di essere limitato dai falli realizza 10 punti pressoché consecutivi intervallati dal primo canestro di Paval che sarà l'ultimo baluardo fossa- nese fino alla fine del match. Un paio di amnesie difensive dei padroni di casa permet- tono a Saluzzo di restare a contatto grazie alle bombe di Bottasso. Nel secondo quar- to, iniziato sul 26-18, i giovani acajotti dilapidano quanto di buono costruito nei primi 10 minuti collezionando palle perse e tiri mal costruiti nel

tentativo di attaccare la difesa allungata e ben organizzata di Saluzzo. Fino scalda la ma- no per i viaggiati che prendo- no il comando delle operazio- ni sfiorando la doppia cifra di vantaggio a 180 secondi dal termine del primo tempo. Pa- val ci mette una pezza attac- cando il canestro e andando con precisione in lunetta per- mettendo così ai suoi di rima- nere a contatto andando al ri- poso lungo sul 33-37. Nel ter- zo periodo gli acajotti chiudo- no bene le maglie in difesa concedendo solo 2 canestri dal campo per quasi 9 minu- ti mentre offensivamente Pa- val e Rovere attaccano bene il canestro saluzzese impattan-

do sul 48 pari. La reazione ospite però non si fa attende- re e i Saluzzesi allungano nuovamente la difesa e trova- no facili canestri in transizio- ne sulle palle perse Acajotte (30 a fine gara) piazzando un 5-0 di parziale in soli 70 se- condi. L'ultimo quarto rical- ca il finale del periodo prece- dente con l'Acaja che, dopo aver perso Gaveggio per rag- giunto limite di falli, continua a perdere il pallone e subisce l'aggressività dei viaggianti. Nuovamente Paval e Rovere sono gli ultimi a mollare in at- tacco ma Saluzzo gestisce be- ne gli ultimi possessi portan- do meritatamente a casa par- tita e 2 punti in classifica.

A FOSSANO Riprendono le attività di arrampicata sportiva

Riprenderà stasera, martedì 24 otto- bre, e non martedì scorso come an- nunciato, l'attività della Palestra di Arrampicata Sportiva indo- or del Palasport di Fossano. L'apertura stagionale dell'impiantio di via Soracco è slittata di 7 giorni per un disguido dovuto al fatto che lo scorso martedì il Comune di Fossano aveva già impegnato il palazzetto per un altro evento, ma di questo non era venuto a conoscenza il CAI Fossano che gestisce la Palestra di Arrampica- ta. Di conseguenza l'impianto aprirà da stasera, 24 ottobre, una volta a setti- mana il martedì sera dalle 20.30 alle 23, offrendo agli appassionati una se- rie di vie di arrampicata nuove e mo- dificate grazie all'intervento di un tra- ciatore professionista e al lavoro dei

volontari del CAI Fossano. L'impianto sarà fruibile a tutti i tesserati CAI per l'anno in corso: per allenarsi è neces- sario dotarsi delle apposite scarpe da arrampicata e di materiale tecnico cer- tificato Uiaa/Ce per la pratica dell'ar- rampicata sportiva (scarpe da arram- picata, imbracatura, dispositivo auto- bloccante gri- gri o equivalente con moschettone a ghiera, corda per as- sicurazione dinamica). I minorenni devono essere accompa- gnati da un adulto ed esibire autoriz- zazione firmata da uno dei genitori o da chi esercita la patria potestà. Quote di ingresso da versare in loco: 1 ingresso singolo 5 euro – Tessera 5 ingressi 20 euro – Tessera 12 ingres- si 40 euro.

Massimo Giaccardo

CICLISMO

Leo Viglione vincitore delle Ale' Classic

Sabato 21 ottobre presso il Palasport di Isola della Scala (Verona), alla presenza dei vari premiati, brevettati ed ospiti, dell'organizzatore Ciclosportservice Paolo Dossena e dell'Amministratrice delegata Ale' Alessia Piccolo, si sono svolte le premiazioni dell'Ale' Challenge 2023, uno dei circuiti granfondistici interregionali più longevi e prestigiosi, che quest'anno si è articolato in quattro varianti, Regioni, Triveneto, Adriatico ed il Classic, quest'ultimo comprendente quattro tra le granfondo internazionali più partecipate del Nord Est Italia. Ad avere partecipato all'importante circuito Ale' Classic per i percorsi mediofondo è stato anche il monregalese Leonardo Viglione che, dopo essere arrivato secondo di categoria nel 2016, è riuscito invece in questa stagione 2023 a vincere anche questa importante rassegna nazionale, conquistandola dopo una bella lotta con i diretti avversari all'ultima prova, dopo quelle un po' sfortunate della Squali di Cattolica e della Merckx di Verona, con il magnifico trionfo assoluto conclusivo nella Matildica di Reggio Emilia. Ed a rendere



ancora più speciale questo successo è stato quello nella propria categoria femminile, sempre nelle mediofondo, della sua fidanzata Liliana Pillon, capace anche Lei di conquistare l'Ale' Classic, grazie a due splendidi risultati ottenuti con il secondo posto assoluto nella Squali e l'argento europeo nella Merckx. È stato davvero un 2023 fantastico

per i due sportivi innamorati, che sono riusciti nell'impresa di vincere nella stessa stagione anche gli altri due storici e prestigiosi circuiti granfondistici del Nord Ovest ossia il Gran Trofeo Gs Alpi e la Coppa Piemonte, che nelle prossime domeniche li vedranno continuare a raccogliere i meriti di questa stagione.

TENNIS TAVOLO

TT Mondovì supera Verzuolo

Terza giornata dei campionati di tennis tavolo. In Serie C1 (girone G) il Tennis Tavolo M.L.M. Mondovì è ospite dell'A4 Verzuolo Avis. Con capitano Negrila debutta Mircea Vitan coadiuvato da Luca Boscolo. Il terzetto avversario oltre a Marco Lentini e Paolo Carosso comprende anche Marco Doria, per 4 anni allenatore del TT Mondovì. Incontro vinto per 5 a 2 connotato da sette partite tutte vinte in tre set. Parte forte Boscolo su Lentini, doppia Negrila su Carosso. Dopo il recupero di Doria su Vitan, riallunga Negrila su Lentini. Ancora Doria su Boscolo che recupera, ma Vitan su Carosso e Negrila su Doria chiudono sul 5 a 2 la sfida. Prossimo incontro sabato 4 novembre al Palabeila contro ASD Toirano. In Serie D1 (girone C) trasferta saviglianese per il TT Bruno Gomme Mondovì contro ASD Area 172. Buon pareggio esterno per Angela Alessandrini, Beatrice Borrello, Giacomo Miino e e Michol Cento. Alessandrini chiude in 4 set su Ferrua, Borrello cede dalla forte Annalisa Bailo 0-3. Ottimo Miino che supera Bonetto agevolmente 3-0. A Borrello subentra Cento che porta senza successo Ferrua al quinto set. Ancora Alessandrini in 4 set su Bonetto a sancire il vantaggio di 3 partite a 2, ma nella sesta Miino cede in tre set dalla Bailo. Prossimo impegno il 4 novembre al Palabeila contro GASP Moncalieri A. Luci ed ombre, per i monregalesi, nella D2 girone D. Il TT Farming Tales Mondovì affronta in casa MG Centallo e stravinisce 5



a 1, partenza positiva con La Bua che piega al quinto set un coriaceo Romano Serra, pareggio immediato con Bianco che supera facile La Fortezza in tre set. Tocca a Gigi Beltramo affrontare il quotato Santini ed a chiudere in quattro set a proprio favore, la Bua raddoppia le sue vittorie imponendosi su Bianco 3 a 1, seguito da Beltramo che ha vita facile su Galaverna. A risultato acquisito è Mondino a superare Santini in quattro set. Il 2 novembre trasferta complicata a Verzuolo con A4 Panero Sangiorgi. Crolla invece il TT Few Parsec Away Mondovì a Fossano con PGS Auxilium TT A. Nulla da fare per i monregalesi che si trovano sotto di tre partite dopo il primo giro, tutte perse in quattro set, da Daniele Sannini ad opera di Trabucco, da Tino con Panizzolo e da Enrico Sannini con Calandri Gabriele. Daniele Sannini porta senza successo Panizzolo al quinto, e identica sorte per Enrico Sannini con Calandri. Sotto 0

a 5 Tino firma il punto della bandiera sul subentrato Samuele Calandri. Il 3 novembre trasferta a Centallo. Infine anche in Serie D3 (girone H) note liete e notte dolenti. Il TT Global security Mondovì vince in trasferta a Cuneo con TT Auxilium B. Dragone parte bene e in 4 set supera Alessandrini Alessio, pareggio immediato per i cuneesi con Maio che piega Terreno in quattro set. Alberto Summa piega facile Di Mantua 3 a 0, Dragone si ripete su Casona in quattro set, imitato

da Summa su Alessandrini, chiude Terreno su Di Mantua 3 a 0 per il 5 a 1 finale. Prossimo impegno a Caraglio il 2 novembre. Cade invece in casa il TT Nuova Giacobba Mondovì per mano del citato TT Caraglio San Paolo A. I giovanissimi Andra Camperi, Evelyn Beltramo Federico Bresciano e Francesco Mamino non hanno ripetuto l'impresa della seconda giornata. La partenza è ottima, con Camperi che supera Bosticardo 3-0, ma Evelyn Beltramo cede di netto 0 a 3 da Brignone. Federico Bresciano ce la mette tutta e porta senza successo Predieri al quinto, Beltramo però cede anche a Bosticardo in quattro set, e sull'1 a 3 Camperi ravviva le speranze con un 3 a 2 su Predieri, ma il subentrante Mamino nulla può contro il più esperto Brignone. Trasferta contro Fossano B il 2 novembre.

Nelle foto: accanto, il TT Mondovì Nuova Giacobba con Bresciano, Camperi, Mamino e Beltramo; sotto, il TT Mondovì Farming tales con La Fortezza, Mondino, La Bua e Beltramo



PALLAPUGNO

Rinviato il ritorno della finale scudetto



La gara di ritorno della finale del campionato italiano di Serie A di pallapugno è stata rinviata a sabato 28 ottobre, con fischio d'inizio alle 14.30 nello sferisterio di Dolcedo. La richiesta di un nuovo rinvio da parte dell'Imperiese, accolta dalla Federazione e dalla Polisportiva Cortemilia, si basa su due circostanze: una pratica, in quanto a sabato 21 ottobre il campo non era ancora praticabile come documentato dalle immagini e dai video trasmes-

si all'Ufficio campionati della Fipap; la seconda per ragioni di ordine pubblico, legate a viabilità e sicurezza, in seguito a un confronto con le autorità preposte.

Finale (andata): Marchisio Nocchie Cortemilia-Olio Roi Acqua San Bernardo Imperiese 11-8
Finale (ritorno): sabato 28 ottobre alle 14.30 a Dolcedo: Olio Roi Acqua San Bernardo Imperiese-Marchisio Nocchie Cortemilia

TRIATHLON

Trivivisport Fossano brilla a Savona



Domenica 15 ottobre si è conclusa la stagione agonistica della Trivivisport di Fossano con la partecipazione al 7° Triathlon Sprint Città di Savona. Sono saliti sul gradino più alto del podio Alberto Bernocco e Laura Mazzocco medaglie d'oro e Maria Pia Tealdi medaglia di bronzo. Roberta Mondino e Francesco Chiaramello hanno tagliato il traguardo quarti di categoria e a seguire Nicola Indemini 7°, Valerio Taddei 9°, Marco Taricco e Massimo Delpozzo 20°, Danilo Bizio 14°, Davide Pellizzari 22°, Aldo Cerrato 25°, Alessandro Prato 28° (dopo una rovinosa caduta nella frazione bici che gli ha compromesso la gara) e Giuseppe Bernocco 32°. Si sono aggregati alla spedizione dell'«onda blu» i coniugi Daniele Lattanzio e Jessica Mellano, quest'ultima salita sul podio alla sua prima esperienza nella specialità della tripla. Il giorno precedente Lucia Gatti nella frazione a nuoto e Marco Taricco nella fase di corsa hanno sfiorato il podio nella staffetta Swim Run. Nello

stesso weekend Camilla Amerio ha partecipato al X-Terra Sardegna Long Distance: 2 km nuoto, 60 km in Mtb e 18 km trail giungendo 7a donna assoluta

e 1a di categoria, con qualificazione al mondiale 2024. Per concludere su distanza olimpica Enzo Maione è arrivato 2° ad Ostia e Marco Panero finisher a Desenzano in meno di 2 ore e mezza. La società e tutti gli sponsor ringraziano i tesserati che gareggiano in giro per l'Italia ed Europa portando in alto il nome TriVivisport. Venerdì serata ottobre in piscina a Fossano si svolgerà serata di presentazione stagione 2024 abbinata a nuotata collettiva onda blu. Vi aspettiamo.

SPECIAL OLYMPICS

Oro per Francesco



Alloro per il monregalese Francesco Perra ai «Play the games Special Olympics» che si sono svolti a La Spezia dal 12 al 15 ottobre. In gara 200 atleti da 8 regioni. Nella foto Francesco con il suo compagno di squadra Mattia Culasso. Si sono trovati in competizione insieme sulle stesse distanze vicendo ognuno la medaglia d'oro. Francesco negli 800 e Mattia i 1500. E si trovano anche bene insieme. Francesco è contento di correre con Mattia e questo è un altro risultato importantissimo.



Orario di apertura: Tutti i giorni 09:00 - 12:00 / 14:30 - 19:00 - **Chiuso il lunedì mattina**
Via Cuneo, 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN) Tel. 0172.380273  <https://www.facebook.com/SpaccioBiraghi>

Mercoledì 1° novembre: APERTO

DALL'11 OTTOBRE AL 5 NOVEMBRE 2023

SCONTI FINO AL 45%

PIÙ DI 100 PRODOTTI IN PROMOZIONE

Biraghini Snack Gran Biraghi 100g  € 1,99 al pz. €1,59 al pz. € 15,90 al kg.	Petali sottili Gran Biraghi 80g  € 1,59 al pz. €1,27 al pz. € 15,88 al kg.	Grattugiato fresco Gran Biraghi 100g  € 1,79 al pz. €1,45 al pz. € 14,50 al kg.	Gran Ricotta super cremosa 230g  € 1,44 al pz. €1,30 al pz. € 5,65 al kg.
--	--	---	---

i migliori **VINI**, i migliori **LIQUORI**, le migliori **GRAPPE**
e le migliori **BIRRE PIEMONTESI**

Dolcettod'Alba Doc Ciabot Mario Rivetti 75cl  -45% € 13,90 al pz. €7,65 al pz. € 10,20 al litro	Erbaluce di Caluso Docg Merlana Vite Colte 75cl  -45% € 15,95 al pz. €8,75 al pz. € 11,67 al litro	Birra Pilsner Birrificio Gravità Zero 33cl  -45% € 3,90 al pz. €2,15 al pz. € 6,52 al litro	Birra Pilsner Birrificio Gravità Zero 33cl  -45% € 3,90 al pz. €2,15 al pz. € 6,52 al litro
---	--	---	---

ANTICIPA IL NATALE

SCONTI FINO AL **30%**

PRENOTA I TUOI REGALI
ENTRO
IL 5 NOVEMBRE 2023
E RITIRALI
A DICEMBRE

