

LA BATOSTA SULLE EDILIZIA

DIGA E GRONDA A RISCHIO PER I RINCARI

Il presidente dei costruttori genovesi di Ance, Giulio Musso: «I prezzi dei materiali, compresi acciaio e calcestruzzo, sono aumentati del 30-40% in sei mesi. Anche il costo delle grandi opere va ricalcolato»

GENOVA, NON SOLO MARE, ARTE E LANTERNA

Fare la focaccia, un'attrazione turistica



Influencer, ma anche assessori e giornalisti, presi con «le mani in pasta». Ed è una gran bella notizia per Genova, perché la pasta è quella della focaccia e i segreti per prepararla secondo la più rigorosa tradizione diventeranno un'attrazione turistica.

Quella che è a tutti gli effetti la «Lanterna della gastronomia», il simbolo della città, sarà a portata di tutti, e imparare a sfornarla anche a casa sarà un'esperienza prenotabile tra una visita ai Rolli e una settimana al mare, anche grazie al suo inserimento nella Card City Pass. (...)

segue a pagina 9

■ L'ondata dei rincari che riguarda energia e materiali sta per abbattersi come un tsunami anche sui progetti dell'edilizia, piccoli e grandi. Il costo di un progetto fatto sei mesi fa, oggi andrebbe riaggiornato con un 30-40% in più. Lo spiega molto bene Giulio Musso, pre-

sidente dei costruttori genovesi di Ance. Ance ha fatto presente che il rischio di perdere la possibilità di lavoro e ripartenza esiste, a meno di non adeguare i prezzi.

Monica Bottino a pagina 5

I GESTORI DEI LOCALI CHIEDONO UN INCONTRO

Esercenti sul piede di guerra: «Malamovida danno per noi»



■ «Il problema della malamovida è un danno gravissimo per noi imprenditori che rispettiamo le regole». Si esprimono così i gestori di alcuni locali di San Salvatore e piazza Santa Giulia, a Torino, luoghi nevralgici della vita notturna del capoluogo piemontese, dove ogni fine settimana trovano spazio circa 7mila clienti e oltre 5mila durante i giorni feriali. Gli esercenti dei due quartieri della movida hanno fatto sapere di aver ottenuto un incontro in Comune.

Ardini a pagina 3

Editoriale

In principio era l'Italia 1943-1945
continuità e riscossa

di Aldo A. Mola

LA RESA NON FU UNA "DISFATTA"

Dopo ottant'anni i drammatici eventi dell'estate 1943 suscitano ancora oggi sentimenti contrastanti, spesso di indignazione e di condanna morale di molti loro protagonisti. Quei fatti, però, non vanno estrapolati dalla storia d'Italia, quasi fossero punta di iceberg in un oceano inesplorato. Essi viceversa furono conseguenza dell'assetto dei poteri del regno nato nel 1861 sulla base dello Statuto albertino del 4 marzo 1848: un triangolo scaleno segnato dalla sproporzione tra il capo dello Stato, l'esecutivo (di sua nomina) e il legislativo. (...)

segue a pagina 8

VALORIZZAZIONE STORICA

Nuovi cartelloni per il Monte Moro

■ Prosegue il progetto di recupero del Monte Moro, nel levante di Genova. Ieri, in piazza Cornelio De Simone si è tenuta la cerimonia di inaugurazione della nuova cartellonistica.

Si tratta di sei cartelli, il primo è stato posizionato proprio in piazza De Simone, collocati in posizione strategica per indicare e spiegare a turisti ed escursionisti il percorso che porta al Monte Moro, comprendendo i manufatti presenti sul sentiero. Le informazioni potranno essere lette direttamente sul tabellone o in modalità smart tramite il cellulare, utilizzando un codice QR. L'iniziativa permette inoltre di valorizzare le batterie e i rifugi militari della Seconda Guerra Mondiale che si trovano in quelle aree. Il progetto è stato finanziato con fondi della presidenza del Consiglio comunale di Genova e grazie alle donazioni dei commercianti di Quinto e degli sponsor che hanno voluto e creduto nel progetto come volano per il turismo. «Monte Moro e i suoi sentieri fanno parte del patrimonio cittadino, culturale e naturalistico - ha detto il presidente del Consiglio comunale Federico Bertorello - e in molti da anni chiedevano la riqualificazione di questi luoghi».

TRAGEDIA NEL CUNEESE

Valanga in alta Val Maira, morto uno scialpinista

Si chiamava Lodovico Calandri lo scialpinista 55enne deceduto ieri mattina in alta Valle Maira dopo essere stato travolto da una valanga. Calandri, consulente finanziario di Cuneo, si trovava sul monte Vallonasso, lato vallone del Satron, in zona Saretto, insieme a tre amici. Due di loro sono stati solo sfiorati dall'ammasso di neve, mentre un terzo è rimasto sotterrato ma subito estratto dai compagni. Per il 55enne invece, colpito violentemente dalla forza della valanga, non c'è stato nulla da fare: dopo essere stato trascinato per centinaia

di metri, l'uomo ha riportato dei traumi gravissimi che gli sono costati la vita. Quando gli amici prima e i sanitari successivamente sono giunti sul posto, per Calandri non c'è stato nulla da fare. La salma è stata trasportata a valle e consegnata ai Carabinieri per le operazioni di Polizia Giudiziaria, mentre gli altri tre alpinisti, tutti tra i 40 e i 50 anni d'età, sono stati portati dall'elicottero dei vigili del fuoco in frazione Chiappera. Quella di ieri è la prima tragedia simile registrata nel cuneese dall'inizio del 2022.

ARTE

«Alluvium» dalle Ogr alla Biennale di Venezia

Servizio a pagina 3

CUNEO

Mondovì - Cuneo, riparte il treno?

Formento a pagina 4

OGGI TOCCA AL GENOA, DOMANI ALLA SAMP

Lo Spezia mette un altro punto fermo sulla strada della salvezza

■ Lo Spezia scopre quanto sia bello giocare con due risultati utili a disposizione e con una tranquillità regalata da una classifica puntellata dai risultati precedenti e dall vittoria all'ultimo respiro con il Venezia. Ad Empoli le Aquile strappano un pareggio che è l'ennesimo passo verso la meta. Un punto che mette la parola fine a qualsiasi timore, conquistato anche grazie alle parate di un Provedel in grande giornata. Non che gli uomini di Thiago Motta abbiano rinunciato a pungere, anzi. Le occasioni ci sono state e anche la difesa e l'estremo empoiese hanno meritato voti alti in pagella. Ma lo 0-0 finale è il risultato più giusto e più gradito a entrambe le formazioni (...).

segue a pagina 9

SANITÀ

Tumori, medicina e chirurgia di precisione per contrastarli

■ È a una sanità sempre più a misura d'uomo che puntano medicina e chirurgia di precisione, concetti sempre più centrali negli ultimi anni che in una realtà all'avanguardia come l'Azienda ospedaliera-universitaria San Luigi Gonzaga di Orbassano, alle porte di Torino, trovano anche l'appropriata applicazione. Per approfondire questi importanti aspetti abbiamo rivolto alcune domande ai professori Francesco Porpiglia, docente di Urologia all'Università di Torino e direttore del Dipartimento di Chirurgia e della SCDU di Urologia al San Luigi, e Silvia Novello, docente di Oncologia Medica e direttore della Scuola di Specializzazione di Oncologia di UniTo.

Servizio a pagina 11

CULTURA

Speciale
Pasqua
2022

Servizi da pag. 12 a pag. 15

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

Scarica l'app
FREETO



**NON
VOGLIO
ESSERE
DI PESO
SCELGO IO...**

**CERIMONIE FUNEBRI
DISPOSTE IN VITA**

...dal 1998

100 ANNI


GIUBILEO
LA CERIMONIA FUNEBRE A TORINO

011-8181



Salvatore Ardini

■ «Il problema della malamovida è un danno gravissimo per noi imprenditori che rispettiamo le regole». Si esprimono così i gestori di alcuni locali di San Salvario e piazza Santa Giulia, a Torino, luoghi nevralgici della vita notturna del capoluogo piemontese, dove ogni fine settimana trovano spazio circa 7mila clienti e oltre 5mila durante i giorni feriali. Gli esercenti dei due quartieri della movida hanno fatto sapere di aver «cercato e ottenuto un incontro in Comune e adesso speriamo di proseguire un confronto costruttivo per giungere al più presto a soluzioni condivise» sul tema. Al c'entro in particolare il ruolo dei locali: tra le prime vittime dei disagi causati dalla movida incontrollata a cui si è assistito negli ultimi anni, sui gestori vengono spesso anche scaricate responsabilità che non gli spettano. «Siamo le attività più controllate e sanzionate e nello stesso tempo siamo quelle che in questo periodo hanno messo in pratica la maggior parte di iniziative per il controllo degli avventori - continuano - ma non possiamo assumerci la responsabilità del comportamento degli avventori anche quando sono fuori dall'area di competenza del locale».

Il settore della movida inoltre non è da sottovalutare per l'economia di una città come Torino, sempre più universitaria ed internazionale. I gestori di San Salvario e piazza Santa Giulia, in particolare, danno lavoro «direttamente o indirettamente a più di 130 persone» e facendosi carico anche «di un servizio per la sicurezza e della pulizia delle zone anche limitrofe alle nostre strutture».

Fino a questo momento, tuttavia, le decisioni della politica locale sembrano non aver tenuto conto del valore aggiunto di queste realtà, scaricando su di loro le responsabilità per cercare di calvare in alcuni casi la voglia dei

DEGRADO E CRIMINALITÀ

Malamovida, gli esercenti: «Danno soprattutto per noi»

Presto l'incontro in Comune: nel mirino anche lo stop all'asporto dopo le 21, che «nel resto d'Europa non c'è»



giovani di divertirsi ed in altri l'indignazione popolare di chi, senza avere colpa, si ritrova a vivere in quartieri dove il sonno e la quiete sembrano un miraggio. «Non ci sono soluzioni semplici a problemi chiaramente complessi - dicono i gestori -. I soggetti coinvolti devono parlarsi per trovare soluzioni condivise che tutelino gli interessi di tutti».

Nel mirino degli esercenti in particolare c'è il divieto, recentemente esteso dal Comune a tutto l'anno, di somministrare per asporto dopo le 21. Un provvedimento discutibile, considerando che spesso i giovani che affollano le piazze della movida porta-

no da casa gli alcolici da consumare, danneggiando ulteriormente gli esercenti a cui è fatto divieto di vendita dopo l'orario stabilito. La decisione del Comune in merito, dicono i gestori dei locali, «ci ha privato della possibilità di controllare o intervenire sulle persone che sono nelle vicinanze dei nostri locali. Non sappiamo - concludono - se il nostro pubblico straniero, soprattutto durante l'Eurovision, riuscirà a capire le restrizioni imposte, visto che nel resto d'Europa non sono in vigore».

A degrado ed inquinamento acustico della mala-movida si aggiunge poi anche la microcrimi-

nalità: dagli spacciatori di droga che affollano le vie della notte torinese cercando clienti tra i più giovani ai furti con annesses aggressioni delle baby gang, un fenomeno in crescita che nei mesi scorsi si è concentrato proprio attorno alle zone della movida, dal centro a San Salvario. Un tema definito «vera emergenza» dal capogruppo dei Moderati in Consiglio Regionale Silvio Magliano, che ha annunciato una prossima interpellanza. «Aggressioni fisiche, minacce, furti, rapine, atti di bullismo: non si contano gli articoli giornalistici che hanno riportato, negli ultimi mesi, notizie di simili azioni a opera di bande gio-

vanili, soprattutto nei centri urbani - dice Magliano -. Spesso questi atti di violenza sono organizzati tramite social network e talvolta ripresi con fotocamere e pubblicati in rete. La Giunta Cirio ha recentemente annunciato interventi volti a contrastare il fenomeno delle baby gang, quale misura parallela alla sperimentazione del Servizio Civile Regionale. Per questa finalità sono stati allocati, ha riferito l'Assessore in Commissione, 117 mila euro per il 2022 e 228 mila euro per il biennio 2023-2024. Riteniamo che le sole dichiarazioni di intenti non siano sufficienti - aggiunge l'esponente dei Moderati -, pertanto chiederemo alla Giunta in Consiglio Regionale, con un'interpellanza già presentata, quali siano esattamente gli interventi previsti e quali azioni concrete intenda porre in essere la Giunta. Se spetta alle Forze dell'Ordine l'attività repressiva, è compito e dovere della Regione esercitare un'azione preventiva, in sinergia con le Amministrazioni locali, nei confronti di un fenomeno cresciuto in maniera preoccupante nella nostra regione, per proporzioni e gravità, negli ultimi due anni di emergenza pandemica. Le aggregazioni giovanili violente rappresentano non soltanto una minaccia alla sicurezza dei cittadini - conclude Magliano - ma anche un danno all'immagine del territorio regionale, in particolare per le aree a interesse turistico».

CONDANNATO NIGERIANO

«È il capo della mafia» e poi lo aggredisce

Finisce con due condanne l'ennesimo episodio di violenza che a Torino vede protagonisti cittadini stranieri, in questo caso nigeriani, protagonisti di una lite sfociata in aggressione armata.

Uno dei due, l'aggressore, ha provato a giustificare il suo comportamento, inclusa la violenza inferta al connazionale, sostenendo che quest'ultimo fosse il nuovo capo della mafia nigeriana e che dunque stesse solamente cercando di difendersi.

I giudici però non hanno creduto alle parole di C.O., cittadino nigeriano condannato a 9 anni di carcere per tentato omicidio. I fatti risalgono allo scorso 27 giugno, quando l'imputato colpì la vittima con una bottiglia rotta in corso Vigevano. Lo ferì due volte al collo provando poi a giustificarsi: secondo la sua versione l'agredito voleva estorcergli 500 euro non pagati in occasione del rito di affiliazione alla mafia nigeriana.

La vittima dell'aggressione sarebbe stato dunque il nuovo Ebaka, termine con il quale viene identificato il capo del clan degli Eiye, una delle tante realtà di mafia nigeriana presenti nel nostro paese. I giudici però non gli hanno creduto, condannandolo alla prigione. A finire dietro le sbarre è anche un altro imputato, assolto dall'accusa di tentato omicidio ma condannato per una rapina commessa il giorno precedente: per lui la pena ammonta a sei anni.

COMUNE DI CARAGLIO
AVVISO RELATIVO AD APPALTO
AGGIUDICATO

Amministrazione aggiudicatrice: Comune di Caraglio - Piazza Giolitti, 5 - 12023 Caraglio (CN) - Italia - tel. +39 0171 617722 - P.E.C.: protocollo.caraglio@legalmail.it - CPV: 45000000-7

L'oggetto dell'appalto: NUTS: ITC16 Descrizione appalto: l'intervento è denominato "LOTTO 1, facente parte della realizzazione del nuovo polo scolastico a Caraglio (CN), comprendente la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado". Procedura: procedura aperta ex art. 40, 52, 58, 59, 60 e 157, c. 1, d.lgs. 50/2016 s.m.i. Criterio aggiudicazione: OEPV Conclusione contratto: 30/03/2022 Offerta ricevute: 4, ammesse 4

Aggiudicatario: RTI CORNAGLIA F.lli s.r.l. (capogruppo) - Caraglio - Fraz. Pascherà S. Defendente 40/A, cornagliaf.lli@pec.it, tel. 0171 610756 Valore offerta: € 3.000.011,84 Pubb. G.U.E.: 2021/S 189-090482 Pubb. G.U.R.: n. 113 del 29.09.2021 - 5° S. Organo resp. procedure ricorso: T.A.R. per il Piemonte, Via Confienza n. 10, 10121 Torino - Altre informazioni: www.comune.caraglio.cn.it, "Amministrazione trasparente", sezione "Bandi e appalti".

IL R.U.P. GRAZIANO ARCH. VIALE

del Piemonte e della Liguria

il Giornale

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. DI CUNEO N° 655 DEL 25/05/2015
Euro 0,50 non vendibile separatamente da «il Giornale»

Direttore Responsabile
DIEGO RUBERO

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

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

STAMPA EDIZIONI TELETRASMESSE:
MONZA STAMPA SRL - Via Michelangelo Buonarroti, 153 - 20900 - MONZA (MB) - Tel. 039.28 28 82 02

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

TARIFFA MODULO

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

Arte contemporanea

Alle Ogr l'anteprima del progetto «Alluvium»

La performance in anteprima a Torino sbarcherà alla prossima Biennale di Venezia

La primavera di OGR Torino ha un respiro internazionale: con il progetto «ALLUVIUM» degli artisti iraniani Ramin Haerizadeh, Rokni Haerizadeh e Hesam Rahmanian, dal 23 aprile fino al 27 novembre OGR sarà a Venezia in occasione della 59esima Esposizione Internazionale d'Arte. Il viaggio inizia però da Torino, oggi, con la presentazione del progetto in anteprima al pubblico in corso Castelfidardo. Il progetto - dopo il Premio OGR ad Artissima 2017 sostenuto da Fondazione per l'Arte Moderna e Contemporanea CRT, e la mostra Forge me distant wars for bringing flowers home del 2018 - segna una nuova tappa nella collaborazione tra il collettivo di base a Dubai e OGR Torino. Il titolo «ALLUVIUM» rimanda all'argilla, alla ghiaia, al limo depositati dall'acqua corrente e si presta a varie letture. «Richiama la materialità dei dipinti presentati in mostra e del loro supporto fisico in terracotta, e metaforicamente i resti di un flusso più astratto - spiegano dalle OGR -: i detriti lasciati dal flusso di notizie, immagini culturali e storia che gli artisti setacciano e scansionano e da cui pescano materiali sedimentati, raccolti per guadagnare nuova vita, in un atto di resistenza e creazione di una



contro narrazione». «ALLUVIUM» è composta da una serie di strutture che gli artisti hanno realizzato in collaborazione con un fabbro di base a Dubai, Mohammed Rahis Mollah. Queste sculture in ferro reggono una serie di piatti in terracotta, prodotti da artigiani locali, secondo la tradizione mediorientale. I

piatti accolgono i dipinti degli artisti creando composizioni e costellazioni in delicato equilibrio. I dipinti sui piatti sono frutto di una riscrittura delle immagini provenienti dalle news: al flusso di immagini a cui siamo esposti e che va a comporre una narrazione ufficiale, si contrappone una riscrittura che traccia

una registrazione alternativa dei nostri tempi, creando un nuovo immaginario alternativo. Proprio la giornata di oggi sarà dedicata a scoprire il progetto, il suo significato e il suo legame con le ex officine grandi riparazioni di corso Castelfidardo. Alle ore 12 l'esposizione in OGR Cult di una delle sculture della serie «ALLUVIUM» sarà accompagnata dalla performance della danzatrice Francesca Ugolini. A seguire il dj-set di XIII e Stefania Vos presso Snodo arricchirà con sonorità live l'esperienza dell'area food & drink di OGR Torino. In occasione dell'anteprima torinese, gli artisti hanno coinvolto la performer torinese Francesca Ugolini, in un processo di rilettura della scultura esposta. Gli appuntamenti che animeranno le OGR nei prossimi mesi tuttavia non si esauriscono con la giornata di oggi: dal 19 al 29 maggio sarà protagonista «Hermès in the making», il grande evento con cui la maison di moda invita il pubblico a incontrare i suoi artigiani e a scoprire il suo modello sostenibile. I due appuntamenti si preparano quindi ad arricchire già da oggi la storia di OGR Torino, hub creativo e dinamico in cui arte contemporanea, creatività e innovazione si incontrano.

Roberto Formento

■ C'è anche la linea ferroviaria Mondovì-Cuneo, tra le linee gestite da Rete Ferroviaria Italiana, inserita insieme ad altre 25 consorelle nella lista delle tratte ferroviarie ad "uso turistico" da parte del Ministro delle Infrastrutture e della Mobilità Sostenibili, di concerto con i Ministri dell'Economia e delle Finanze, della Cultura e del Turismo, una lista approvata nei giorni scorsi dalla Conferenza Stato-Regioni. Si tratta di linee che si trovano in zone di particolare pregio paesaggistico, culturale e ambientale, che potranno tornare in servizio o essere maggiormente utilizzate valorizzando i relativi territori, anche grazie ai fondi del Piano Complementare.

Che significa per la Mondovì-Cuneo? Innanzitutto, la linea ferroviaria ha una storia abbastanza singolare: aperta a fine Ottocento con un collegamento operativo verso Bastia Mondovì - e quindi anche in legame stretto con altre linee del territorio -, quasi 42 chilometri di lunghezza con partenza da Mondovì (prima da Breo, in un secondo tempo dall'attuale stazione) e fermate a Rocca de' Baldi, Pogliola, Pianfei, Margarita, Beinette e Cuneo Gesso prima di approdare al capoluogo, il tronco ferroviario subì un brusco stop per il crollo di un ponte nel 1996. Venne ufficialmente riaperta, con un intervento consistente ed oneroso, nel 2006, per poi essere inserita sei anni dopo nella lista dei "rami secchi" da parte



RIPRISTINATA NEL 2006 E POI DISMESSA NEL 2012

Ferrovia Mondovì-Cuneo, dai rovi ai treni turistici

Linea inserita tra le magnifiche 26 all'attenzione di Ministeri e Conferenza delle Regioni



Il tratto cittadino della Cuneo-Mondovì all'Altipiano

della Regione Piemonte, e vedere una nuova chiusura, al momento definitiva, nel giugno del 2012. Attualmente la linea è solo parzialmente armata, e in alcune porzioni si presenta ricoperta dai rovi e dalla vegetazione.

Ora potrebbe rivedere la luce come "treno turistico", un po' come la Ceva-Ormea che propone suggestivi viaggi a bordo di un convoglio storico. In ogni caso, non si tratterebbe di una riattivazione tout court, insomma come linea destinata a servizio di studenti, lavoratori o

in appoggio alla mobilità ordinaria: questa seconda opzione richiederebbe di fondi ingenti (soprattutto per la gestione ordinaria: si parla di 2 milioni di euro all'anno) che al momento non sono disponibili. E nel recente passato la Regione non è parsa particolarmente entusiasta al pensiero di riattivare la Cuneo-Mondovì in questo senso.

Certamente, una riattivazione continuativa sarebbe interessante per il prossimo futuro, soprattutto in ottica di mobilità sostenibile e di

sgravio del traffico su gomma delle tradizionali vie di comunicazione su strada. Ma tutto ciò significa investire, scommettere, puntare su un cambio di mentalità che ad oggi non sembra affatto così scontato, seppur tendenzialmente inevitabile. Lo scorso settembre il Bacino sud dell'Agenzia della mobilità piemontese aveva trasmesso una serie di documenti per la realizzazione del Programma triennale dei servizi di trasporto pubblico locale, nelle quali si avanzavano proposte di utilizzo delle tecnologie sostenibili a disposizione (una su tutte, il treno a idrogeno) e delle fonti di finanziamento europee per risolvere "alcune situazioni critiche sul servizio ferroviario cuneese", linee sospese in primis.

Insomma, alla luce di tutto questo l'inserimento della Mondovì-Cuneo nelle "linee turistiche" gradite ai livelli alti della politica sembra comunque un primo passo verso un possibile sviluppo futuro. Anche perché la riattivazione in questo senso della linea significa mantenerla in ordine e in decoro.

«È un'ottima notizia, ben venga un progetto di treno turistico - dice Erika Chiechio, assessore ai Trasporti del Comune di Mondovì - che rappresenta una opportunità in più per Mondovì di collegarsi a Cuneo. La nostra idea di fondo resta comunque quella di ripensare ad un sistema efficace efficiente di collegamenti tra le due città, per ridurre al minimo l'utilizzo dell'auto e del trasporto su gomma».



TP
TELECUPOLE

Prossimamente
BALLANDO
le Cupole

seguici sui social
telecupole 
telecupole piemonte 
www.telecupole.com





IN COMPAGNIA DI:
SONIA DE CASTELLI
PINO MILENR
LORIS GALLO
PIERO MONTANARO

TUTTI I MARTEDI IN DIRETTA
DALLE 20,30

ECONOMIA

INTERVISTA AL PRESIDENTE ANCE GIULIO MUSSO

«I rincari esagerati mettono a rischio anche Diga e Gronda»

I costruttori genovesi lanciano l'allarme sui maggiori costi dei materiali edili

Monica Bottino

■ Pnrr, Gronda, Superbonus: i conti non tornano. L'aumento delle materie prime nel settore delle costruzioni, schizzato ormai a un più 40% rispetto a un anno fa, spargia le carte in tavola e impone una nuova tabella di marcia che tenga conto dei maggiori costi. Ne sono convinti i costruttori di Ance Genova, che chiedono un tavolo urgente alle istituzioni. Il presidente Giulio Musso, succeduto a Filippo Delle Piane lo scorso luglio, si dice convinto che sia necessaria al più presto una presa di coscienza anche da parte del governo, per evitare che la prospettiva della ripartenza grazie al finanziamento di grandi opere e vari bonus non venga minata alla base.

Presidente, il Pnrr può davvero fare la differenza per l'economia italiana e genovese?

«Subito l'abbiamo visto come la possibilità di una ripartenza epocale, forse più grande di quella del Dopoguerra...»

Poi?

«Bé, il nostro settore, che veniva da almeno 10 anni di crisi profondissima, ha vissuto un grande fermento prima con gli incentivi per il rinnovamento degli edifici e poi con l'annuncio del Pnrr, ma l'aumento esponenziale delle materie prime, legato alla grande richiesta del mercato che si è trovato in tempi molto rapidi ad avere moltissime possibilità di lavoro, sta creando non poche difficoltà».

Il Superbonus ha dato buoni riscontri?

«È il più sottoposto a controlli e vincoli, talvolta introdotti in tempi successivi, creando difficoltà a chi era già partito. Le regole non sono state dall'inizio ben definite, ma da subito sono state restrittive e hanno evitato che la misura fosse oggetto di frodi. Quindi sì, funziona, ma i tempi che restano - fine del 2023 per completare le opere - sono molto stretti. Il tema dei prezzi ha un impatto anche qui: sono state introdotte tariffe per le macrocategorie di alcune lavorazioni, soprattutto relative ai cappotti in facciata, ma non sono stati rivisti i massimali. E qui sta il limite, visto che il Superbonus è stato introdotto più di un anno fa, quando i prezzi dei materiali erano inferiori del 40%, all'epoca furono forniti dal Ministero dei para-

metri, che non sono più stati aggiornati».

Ci sono rischi per i condomini?

«Per ottenere il Superbonus il condominio deve dimostrare, tramite perizie tecniche, di poter avanzare di due classi energetiche. Ora ciò avviene tramite lavorazioni che devono rientrare in alcuni massimali di prezzo, previsti dal governo. Ma l'aumento delle materie prime ha fatto saltare tali parametri e adesso c'è il rischio che - una volta che si è cominciato il lavoro - il costo per completarlo salga rispetto alle previsioni, e di parecchio».

Cosa può accadere?

«Che ci siano condomini che non stanno all'interno del preventivo... in questo caso, per lavori già in corso, se si ferma il lavoro si perde comunque quello che si è già speso. Diversamente, per completarlo viene richiesto ai condomini un esborso non previsto. Il nostro consiglio è comunque di procedere per evitare che si paghi il pregreso lasciando il lavoro a metà, quindi come se non si fosse fatto nulla».

E per le aziende coinvolte?

«Alcune hanno rinunciato a farsi avanti per lavori impor-

«Il prezzo dell'acciaio per il cemento armato in sei mesi è aumentato da 0,6 a 1,3 al chilo: facile fare i conti»

«Oggi il costo per realizzare la bretella di Ponente deve essere aggiornato al 30-40% in aumento»



GIULIO MUSSO
Presidente di Ance dallo scorso mese di luglio non nasconde preoccupazione per la situazione dei maggiori costi dei materiali per le opere edili grandi e piccole

tanti, devono farsi bene i conti».

Anche nel settore pubblico?

«Sì, in questo momento il numero delle imprese che rinuncia a partecipare ai lavori sta crescendo. Ciò perché magari si tratta di progetti che sono stati stimati un anno o sei mesi fa, ma adesso i conti non tornano più».

Dal vostro punto di vista ci sono state speculazioni nell'aumento dei prezzi delle materie prime?

«Forse nei ponteggi un po' c'è stata... ma se non si trova il materiale, quello disponibile viene a costare di più. Da un mese e mezzo a questa parte, la guerra in Ucraina ha ulteriormente complicato la situazione. Così, ciò che poteva essere la più grande opportunità di lavoro per il nostro settore ha cominciato a mostrare gravi pecche».

Soluzioni?

«Abbiamo chiesto al governo una misura straordinaria per un intervento immediato di aggiornamento dei prezzi almeno del 30-35%»

La risposta, evidentemente, non vi ha soddisfatto.

«Purtroppo il governo ci ascolta poco, i decreti vengono resi attuativi con grande ri-

tardo. Escono decreti con maggiorazioni di prezzi che non sono compatibili con quello che riscontriamo sul mercato, dai rilevamenti che noi facciamo con le nostre aziende».

Il Pnrr allora? I conti sono giusti? I miliardi basteranno per i progetti?

«La cifra che arriverà dall'Europa è veramente importante e non è plausibile che sia ulteriormente aumentata. Occorrerà, piuttosto che si rivedano le opere destinate a rientrare in questa partita».

Intende fare un po' meno? Con gli stessi soldi?

«Secondo me sì, ma lo diciamo a gran voce in Ance nazionale: bisognerà dare priorità alle opere più importanti, quelle infrastrutturali e di rigenerazione urbana, che in Liguria sono nevralgiche».

Anche la realizzazione della Gronda, che non rientra nel Pnrr, ma che è attesa da anni, è a rischio?

«Facile fare i conti: la Gronda valeva 4 miliardi e mezzo, ora se la si vuole fare costerà un 30-40 per cento di più... Mi auguro che Cassa depositi e prestiti che a breve rileverà Aspi porti comunque avanti il progetto della Gronda, che è strategica per la Liguria, costi quel che costi».

Secondo Ance cosa c'è di

prioritario da fare oltre alla Gronda?

«I nostri amministratori di Regione e Comune sono stati bravissimi a fare convergere sulla Liguria una pioggia di finanziamenti. Non finanziamenti a pioggia, sia chiaro: perché c'erano i progetti. Pensiamo alla rigenerazione del centro storico, al rinnovo di Begato, ai quattro assi per la mobilità di Amt e per la Sky metro, che avranno quasi 900 milioni. Ma ci sono anche la riqualificazione dei forti, la funivia... Il sindaco Bucci dice sempre 6 miliardi, ma ha ragione, lo sono veramente. Serve, ribadisco, rifare i conti sulle opere. Le cifre parametriche fornite dal Ministero vanno aggiornate».

Come fare adesso?

«Noi crediamo che anche le altre categorie professionali, gli ingegneri e gli architetti, siano disponibili a mettersi intorno a un tavolo per ridiscutere queste progettazioni, attualizzarle. Voglio dare un dato: l'acciaio per cemento armato costava 0,6 euro al chilo, adesso siamo arrivati intorno all'1,3, quindi è più che raddoppiato. Pensiamo a un'opera come la diga, dove ci vogliono milioni di chili di acciaio... i conti sono astronomici. E il calcestruzzo? Qui l'aumento è stato del 20-30%».

Aggiornare subito i prezzi è imperativo.

«Sì perché il rischio è che si blocchino i cantieri e inizino i contenziosi. Ance aveva anche chiesto che si potesse chiedere la sospensione dei cantieri senza avere le penali, ma ciò non è stato fatto».

Voi avete sollevato anche la questione della certificazione delle imprese, anche quelle più piccole, magari nate proprio sull'onda del rinnovato slancio dei lavori privati.

«Sì, perché la cessione del credito di imposta che il condominio fa per la ristrutturazione della facciata riguarda soldi pubblici. Se la mia impresa ripristina un marciapiede per conto del Comune deve avere l'attestazione SOA, perché ciò non deve avvenire anche per chi lavora con i condomini, con i bonus fiscali? Le regole dovrebbero essere le stesse che valgono per i lavori pubblici. Invece non è così e non dobbiamo stupirci se abbiamo avuto, nel bonus facciate, frodi per 4 miliardi in Italia».

Confartigianato

Liguria al terzo posto per la corsa dell'inflazione

■ La Liguria, con il +6,4%, è la terza regione d'Italia per maggior aumento di prezzi a febbraio 2022 (+6 punti base rispetto al +0,4% di febbraio 2021). Una crescita marcata anche nei due mesi precedenti: +4,5% a dicembre 2021 e +5,4% a gennaio. Tra gli aumenti più marcati dei prezzi al consumo a febbraio, il +6,8% della Sicilia (5,9 punti rispetto al +0,9 di un anno prima), seguito dal valore registrato in Trentino Alto Adige (+6,5%, +5,4 punti rispetto a un anno fa). I dati Istat emergono dall'ultima elaborazione dell'Ufficio studi di Confartigianato.

A livello nazionale il dato di marzo 2022 mostra un'ulteriore accelerata dell'inflazione (per il nono mese consecutivo), che raggiunge il +6,7% su base annua. Tensioni che si riflettono inevitabilmente sui prezzi del "carrello della spesa" (beni alimentari, per la pulizia della casa, bellezza e igiene personale), che aumenta

del 5%. Per i prezzi dei servizi, la dinamica su base annua si attesta sul +1,8%, mentre i beni registrano ormai una crescita a due cifre +10,2%, su cui pesa soprattutto il +52,9% dei beni energetici (+5,5% quelli alimentari). Tornando in Liguria, l'analisi di Confartigianato su dati Istat mostra la crescita dell'inflazione settore per settore: una vera e propria impennata per i prezzi di abitazione, acqua, elettricità, gas e altri combustibili, +14,1% a dicembre 2021, +20,7% a gennaio 2022 e +25% a febbraio. Altro aumento considerevole dei prezzi è nel settore trasporti: +8,8% a dicembre 2021, +6,6% a gennaio, +7,8% a febbraio. I prodotti alimentari e bevande analcoliche a febbraio rincarano del 5,6%, meno marcato invece l'aumento dei prezzi di alcolici e tabacchi (+0,6%), così come quelli del settore abbigliamento e calzature (+0,8%), di servizi sanitari e spese per

la salute (+0,6%) e istruzione (+0,7%). I servizi ricettivi e di ristorazione segnano invece un rincaro del 3,4% a febbraio 2022, aumenta anche il settore culturale e gli spettacoli (+2%), i mobili e i servizi per la casa (+3,1%). Unico settore in cui i prezzi sono in calo (così come nel resto d'Italia), le comunicazioni (-2,7%).

«Rincari che pesano sui consumatori e, naturalmente, anche sulle nostre micro imprese - osserva Giancarlo Grasso, presidente di Confartigianato Liguria - con impennate dei prezzi di energia e carburante, nonché delle materie prime, per le quali solo qualche mese fa Confartigianato aveva stimato uno shock di quasi un miliardo di euro sulle nostre 23 mila microimprese attive nel manifatturiero e nelle costruzioni. Due settori ad alta vocazione artigiana, che più di altri stanno assorbendo la maggiore pressione dei costi».

studiowiki.it

**SERVIZIO
DIAGNOSTICA
PER IMMAGINI**

**NUOVO
E POTENTE**
strumento
per angiografie

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

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

Il servizio di diagnostica per immagini di Casa di Cura Città di Bra, è in grado di eseguire studi sia nell'adulto che in età pediatrica dei diversi organi ed apparati. Macchinari con tecnologia medica avanzata, come la risonanza magnetica 3 Tesla e il nuovo angiografo, combinati con l'elevata professionalità e qualifica dei nostri medici, garantiscono i migliori risultati ai nostri pazienti.

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

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

SOSTENIBILITÀ

Bollicine carbon neutral, Cantine Ferrari compensa le emissioni

Secondo i dati raccolti l'azienda ha raggiunto la carbon neutrality, riducendo e compensando le proprie emissioni

■ Bollicine carbon neutral: Cantine Ferrari di Trento del Gruppo Lunelli compensa le proprie emissioni di CO2. Ad oggi, segnalano infatti i dati raccolti e analizzati con l'ausilio di ClimatePartner e la collaborazione di Collectibus, l'azienda ha raggiunto la carbon neutrality, riducendo e compensando le proprie emissioni. Il processo, fortemente voluto da Ferrari Trento che, da sempre, attribuisce un ruolo cruciale alla sostenibilità ambientale come condizione chiave per la tutela del suo legame storico con il territorio, ha implicato l'analisi approfondita delle attività operative dell'azienda e le emissioni di CO2 risultanti. Gli indicatori scelti fanno riferimento a uno dei più noti metodi internazionali, il 'Ghg Protocol Corporate Accounting and Reporting Standard'. Quest'ultimo classifica le emissioni dirette ed indirette dell'azienda in tre diversi ambiti (o scopes): lo Scope 1, che comprende le emissioni dirette generate dall'azienda, lo Scope 2, che include invece le emissioni indirette associate all'energia acquistata e consumata, e lo Scope 3, relativo a tutte le altre emissioni indirette generate dalla catena del valore aziendale. L'indagine ha evidenziato come Ferrari Trento utilizzi il 100% di energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili e sia at-

tualmente impegnata con successo nella riduzione delle emissioni classificate come Scope 1 e 3. L'azienda ha inoltre avviato una mappatura socio-ambientale dei suoi fornitori, punto di partenza per le operazioni volte a ridurre l'impatto climatico nel terzo ambito (Scope 3) di attività. "Il raggiungimento della neutralità climatica è motivo di soddisfazione per tutti noi e un passo importante nella realizzazione della nostra visione di sostenibilità. Siamo particolarmente contenti che ciò avvenga in occasione di un anniversario significativo quale quello dei 120 anni di Ferrari Trento - dichiara Camilla Lunelli, direttore Comunicazione e Relazioni Esterne del Gruppo - Abbiamo avviato questo percorso e lo portiamo avanti ogni giorno perché crediamo fortemente che ogni azienda non debba limitarsi a creare valore per gli azionisti ma produrre benessere, sicurezza e bellezza per i col-



laboratori, gli stakeholders e la comunità, dimostrando responsabilità sociale e attenzione all'ambiente". A rendere possibile il completamento dello studio è stata la collaborazione di ClimatePartner, società

specializzata nella valutazione dell'impatto climatico. ClimatePartner, in particolare, ha calcolato le fonti di emissioni di CO2 rilevanti delle attività produttive di Ferrari Trento elaborando così l'impronta

carbonica. Le emissioni sono state compensate attraverso il supporto ad un progetto per la produzione di energia eolica in Brasile, che consente il raggiungimento della neutralità climatica.

AMBIENTE A SCUOLA

Oltre 8.500 giovani coinvolti nel Contest Cial

L'obiettivo: stimolare le buone pratiche e guidare i ragazzi lungo un percorso di educazione civica, originale e divertente

■ Sono state ben 285 le scuole primarie e secondarie di primo grado (distribuite in 10 Province italiane) che nei mesi scorsi hanno partecipato al concorso online Alu Experience promosso da Cial (Consorzio nazionale imballaggi alluminio) in collaborazione con i Comuni e le società preposte alla gestione dei rifiuti urbani nei territori di riferimento. Da settembre e dicembre, guidati dai loro insegnanti, tanti giovani e giovanissimi studenti (circa 8.500, complessivamente) si sono infatti sfidati in un coinvolgente gioco - dai contorni decisamente green - tramite il sito www.generazionealpha.it realizzato da Cial con il supporto di La Fabbrica, agenzia attiva da oltre 35 anni e leader nell'ideazione e nello sviluppo di percorsi di comunicazione educativa e formativa. Un web contest dedicato ai 6-13enni, ovvero la 'nuovissima' generazione Alpha che ha grande confidenza con web, tablet e smartphone. Una vera e propria gara che ha chiamato tutti i partecipanti a superare alcune 'escape room' e a risolvere quesiti studiando e mettendo a frutto il materiale a disposizione sul portale e riguardante la raccolta differenziata e il riciclo dell'alluminio. Uno l'obiettivo alla base del contest: stimolare le buone pratiche ambientali e guidare i ragazzi lungo un percorso di educazione civica, originale e divertente, teso anche a valorizzare i principi dell'Agenda 2030 dell'Onu (a cominciare dal Global Goal numero 12 'Consumo e produzio-



ne responsabili'). Ad aiutare gli studenti nelle varie fasi del gioco sono stati chiamati tre giovani ambassador che, attraverso frizzanti video-pillole, hanno illustrato le semplici regole di partecipazione. "È bello constatare quanto le nuove generazioni siano sensibili, soprattutto se stimolate con le giuste leve, alle grandi tematiche green. Un contest dal grande valore educativo pensato e realizzato per seminare nell'animo di tanti giovani la predisposizione, ormai imprescindibile, al rispetto e alla tutela dell'ambiente." dichiara Giuseppina Carnimeo, direttore generale Cial. Alle scuole vincitrici di ogni Provincia è stato consegnato un voucher da spendere per l'acquisto di materiale ludico/didattico (500 euro al primo classificato; 300 euro al secondo classificato e 200 euro al terzo).

PANDEMIA, GUERRA E CRISI CLIMATICA

L'economia circolare europea non decolla

I dati parlano chiaro: tra il 2018 e il 2020 il tasso di circolarità è sceso dal 9,1% all'8,6%

■ Molte materie prime mancano e, quando si trovano, i prezzi vanno alle stelle. Le responsabilità sono varie: l'aumento della domanda, che è crescente; la crisi climatica, che diminuisce la capacità degli ecosistemi di offrire risorse e aumenta alcuni bisogni; la pandemia, che ha imposto una lunga battuta d'arresto all'economia globale; il conflitto in Ucraina, che ha esasperato la fragilità energetica dell'Europa. La soluzione esiste e si chiama economia circolare. Ma ancora non decolla. I dati globali, sotto questo profilo, parlano chiaro: tra il 2018 e il 2020 il tasso di circolarità è sceso dal 9,1% all'8,6%. Negli ultimi cinque anni i consumi sono cresciuti di oltre l'8% (superando i 100 miliardi di tonnellate di materia prima utilizzata in un anno), a fronte di un incremento del riutilizzo di appena il 3% (da 8,4 a 8,65 miliardi di tonnellate): sprechiamo ancora una gran parte dei materiali estratti dagli ecosistemi. Non abbiamo invertito la rotta. Anche l'Italia non ha centrato l'obiettivo del disaccoppiamento tra crescita economica e uso delle risorse. Ciò significa che Pil e consumo di materiali viaggiano in parallelo: la ripresa del 2021 mostra come i due valori si stiano riportando sugli stessi livelli precedenti alla pandemia. Eppure l'Italia è uno dei Paesi che 'tiene': nel quadro delle prime cinque economie europee si posizio-

na al primo posto per gli indicatori più importanti di circolarità, assieme alla Francia. È quanto emerge dal Rapporto nazionale sull'economia circolare in Italia 2022, giunto alla sua quarta edizione. È quanto emerge dal Rapporto nazionale sull'economia circolare in Italia 2022, realizzato dal Cen (Circular economy network), la rete promossa dalla Fondazione per lo sviluppo sostenibile assieme a un gruppo di aziende e associazioni di impresa, in collaborazione con Enea. "La crisi climatica e gli eventi drammatici degli ultimi due anni, con l'impennata dei prezzi di molte materie prime, dimostrano che il tempo dell'attesa è finito. È arrivato il momento di far decollare senza ulteriori incertezze le politiche europee a sostegno dell'economia circolare", ha dichiarato Edo Ronchi. "Le nostre economie sono fragili perché per aspetti strategici dipendono da materie prime localizzate in larga parte in un ristretto gruppo di Paesi". Secondo Ronchi «è un nodo che rischia non solo di soffocare la ripresa ma di destabilizzare l'intera economia con una spirale inflattiva. Ed è qui che l'economia circolare può fare la differenza trovando all'interno del Paese le risorse che è sempre più costoso importare. L'obiettivo che l'Italia si deve porre è raggiungere il disaccoppiamento tra crescita e consumo di risorse".

IN BREVE

ECONOMIA CIRCOLARE, QUANTO NE SANNO I CONSUMATORI

Cresce la consapevolezza dei consumatori ma ancora più del 35% non ha mai sentito parlare di economia circolare. Lo rivela una recente indagine di Dnv, uno dei principali enti di terza parte, a livello globale, di servizi di assurance, certificazione, verifica e gestione del rischio, che evidenzia anche come occorra rafforzare la fiducia nelle aziende, l'innovazione e la legislazione per favorire un maggiore coinvolgimento nell'azione. La ricerca rivela che i consumatori si informano soprattutto dai media e sui canali social (60,9%), seguiti a distanza dal dibattito politico (26,8%) e gli amici (23%). Solo un rispondente su 5 ha citato le informazioni presentate direttamente dai produttori e fornitori, evidenziando l'esigenza per le aziende di veicolare in modo più efficace il loro messaggio e costruire una relazione di fiducia. La ricerca, dunque, dimostra chiaramente che i consumatori stanno iniziando a tenere conto dell'impatto dei loro comportamenti d'acquisto. Il 48,1% afferma di acquistare prodotti con proprietà riciclate e il 62,9% di preferire una riduzione degli acquisti o la ricerca di prodotti di seconda mano.

MOBILITÀ, 70% AZIENDE PRONTO A PASSARE ALL'ELETTRICO

Il 70% delle grandi aziende e delle Pmi italiane sarebbe disposto a convertire l'intera flotta, o parte di essa, con veicoli elettrici o plug-in hybrid. È quanto emerge da un'indagine sulla Green Mobility condotta dall'Osservatorio di Ald Automotive Italia, azienda attiva nelle soluzioni di mobilità e nel noleggio a lungo termine, sulla base di un sondaggio sottoposto alla base clienti del Gruppo. L'indagine rileva che i principali motivi che portano le imprese a scegliere soluzioni di mobilità green sono innanzitutto la sostenibilità (46%), seguita dal risparmio economico (28%) e dal voler stare al passo con i tempi (17%). Tuttavia, secondo il sondaggio, vi sono diversi fattori che rallentano la transizione all'elettrico: la durata della batteria, e quindi il livello di autonomia, delle auto ecologiche (27%), le cui prestazioni sono però destinate a migliorare nel tempo. Si segnalano, inoltre, problemi legati alla mancanza di infrastrutture (20%) e al sistema di ricarica (20%), tanto che il 64% delle aziende preferirebbe noleggiarlo piuttosto che acquistarlo.



**adnkronos
prometeo**

in collaborazione con
Prometeo / Gruppo Adnkronos

l'Editoriale

IN PRINCIPIO ERA L'ITALIA 1943-1945 CONTINUITÀ E RISCOSSA

segue dalla prima

(...) In Come muore un regime. Il fascismo verso il 25 luglio (il Mulino, 2021) Paolo Cacace conferma che la revoca di Benito Mussolini da capo del governo e la sua sostituzione con il maresciallo Pietro Badoglio furono iniziativa personale di Vittorio Emanuele III, assecondato dal ministro della Real Casa Pietro d'Acquarone e dalla ristretta cerchia di militari di sua assoluta fiducia. Il 25 luglio il Gran Consiglio del fascismo a maggioranza "esortò" il re a esercitare i poteri statutari, senza però mettere in discussione il regime. Perciò Mussolini chiese udienza al re e nel pomeriggio si recò a Villa Savoia convinto che quasi nulla sarebbe cambiato. Nei disegni del re quel voto, intorno al quale tanto è stato scritto, era invece un eccipiente secondario rispetto al suo piano, curato nei dettagli in grande segretezza. I nuclei antifascisti albeggiavano e le romanzesche trame cospirative di cui ancora recentemente si è fabulato, a loro volta risultarono irrilevanti. Fu la Corona a decidere tempi e modi della "svolta", anche sbrigativi, come il "fermo" del duce, che si premurò di dichiararsi pronto a collaborare con Badoglio. Come osservò Luigi Einaudi, citato dal presidente Sergio Mattarella a Dogliani il 12 maggio 2018, chi detiene la somma dei poteri, può lasciarli apparentemente dormienti per vent'anni, salvo valersene quando percepisce che sia venuto il momento. Così fece il re.

Di seguito fu lui ad autorizzare la ricerca inevitabilmente lenta del contatto con il Comando nemico per ottenere che all'Italia, ormai in un tunnel dopo lo sbarco degli Alleati in Sicilia, fosse concessa la

"resa senza condizione", liberata dagli anglo-americani a carico dei vinti nella Conferenza di Casablanca su richiesta ultimativa di Stalin. Anche per conseguire questo scopo Corona e capo del governo si valsero di militari, unici interlocutori affidabili perché per lo Statuto il re aveva il comando delle forze armate, mentre sin dal regio decreto del 14 novembre 1901 il referente obbligato di tutti i ministri, Esteri incluso, era il capo dell'esecutivo.

L'obiettivo fu raggiunto in meno di un mese con la firma a Cassibile della resa (surrender, non, come poi si edulcorò, "armistizio", che è frutto di stipula tra le parti). Lo strumento sottoscritto dal generale Giuseppe Castellano, datato "Sicilia, 3 settembre 1943" è esplicito: segnò la "sconfitta" ma, a differenza di quanto è stato talvolta affermato, non determinò la "disfatta" dello Stato d'Italia, perché la resa fu concessa (o imposta) al "governo del Re", ovvero a Vittorio Emanuele stesso. Il "Comandante in capo" dei vincitori si riservò di stabilire "un Governo militare alleato in quelle parti del territorio italiano ove egli riterrà necessario nell'interesse militare delle Nazioni alleate" e di dettare "altre condizioni di carattere politico, economico e finanziario che l'Italia dovrà impegnarsi ad eseguire", analiticamente contenute nel secondo strumento di resa consegnato dal generale Dwight Eisenhower a Badoglio a Malta il 29 settembre 1943: così duro e mortificante da essere tenuto segreto. Però con la resa la monarchia ottenne tre vantaggi preziosi: lo Stato non fu debellato ma chiamato a rispondere da vinto quando fosse giunto il momento; a differenza della sorta poi toccata alla Germania, non ne venne

previsto in alcun modo lo smembramento; e la sua forma istituzionale non venne messa in discussione. Anzi, per gli inglesi, più lungimiranti degli americani, la monarchia costituiva una garanzia.

Il verbale del colloquio svolto il 29 settembre a margine della firma precisò la cornice degli eventi successivi. Il Comandante vincitore incitò il vinto a dichiarare guerra alla Germania, a "immettere nuovi elementi nel suo governo", previo il placet del generale Mason Mac Farlane e, "parlando da soldato", a destinare alla lotta contro la Germania le "divisioni migliori". Badoglio precisò che "per la legge italiana solo il re può dichiarare guerra" e scegliere i nuovi membri del governo. Assicurò la massima collaborazione anche in vista dell'ingresso in Roma (da Eisenhower dato per imminente: avvenne otto mesi dopo), accolse con freddezza l'annuncio del ritorno in Italia del "conte" Carlo Sforza, gran collare della SS. Annunziata e senatore ma accesamente repubblicano, auspicò di essere considerato "un collaboratore completo" e chiese di "prendere contatto col maresciallo Messe, ora prigioniero di guerra in Inghilterra".

I PUNTI DI DEBOLEZZA: IL CLN CONTRO LA MONARCHIA

Lo scenario istituzionale e politico italiano era però profondamente diverso da quello ventilato dal Comandante alleato. Il Comitato dei partiti antifascisti operante clandestinamente in Roma da metà agosto 1943, contrario a condividere il "passivo" della guerra e deciso a scaricarne la peso esclusivamente sulla Corona, assunto il nome di Comitato (Centrale) di liberazione nazionale tra fine settembre e inizio

ottobre, rifiutò ogni collaborazione con il governo Badoglio, riservando gelida accoglienza alla proposta di collaborazione avanzata dal colonnello Giuseppe Lanza Cordero di Montezemolo, capo del Fronte militare clandestino. Lo ricorda Ivanoe Bonomi in Diario di un anno, 2 giugno 1943-10 giugno 1944. Il CLN propugnò l'immediata abdicazione del re, la rinuncia del principe Umberto alla successione e il conferimento della Corona al principe di Napoli, Vittorio Emanuele, di appena sette anni, sotto tutela di un reggente di nomina politica, contro la lettera dello Statuto. Anche molti liberali si accodarono e per bocca di Carandini fecero sapere di essere per "assemblea costituente più abdicazione".

A vulnerare la continuità istituzionale aveva concorso proprio Badoglio che a inizio agosto, cancellati per decreto il Partito nazionale fascista, la Milizia volontaria per la sicurezza nazionale, il Gran consiglio e tutte le organizzazioni del passato regime, aveva sciolto la Camera dei fasci e delle corporazioni in vista dell'elezione di una nuova Camera dei deputati entro quattro mesi dalla fine della guerra. Pertanto, data la natura bicamerale del Parlamento, il Senato fu paralizzato e il re risultò politicamente sovraesposto. La "monarchia rappresentativa" fu spesa sotto il profilo formale e sostanziale. Il triangolo Corona, Governo, Parlamento fino a quel momento scaleno venne spezzato.

Sotto il profilo politico la parola passò dalle istituzioni viventi a forze autoconvocate, come il congresso dei CLN, radunatosi a Bari il 28-29 gennaio 1944. Nel suo corso venne ribadita la richiesta di immediata abdicazione di Vittorio Ema-



Il colonnello Giuseppe Lanza Cordero di Montezemolo (Roma, 26 maggio 1901-24 marzo 1943), fedelissimo a Vittorio Emanuele III e alla Casa di Savoia, si pose alla guida del Centro (poi Fronte) militare clandestino, che dette un contributo di prim'ordine alla cobelligeranza italiana contro la Germania. Arrestato nei modi narrati dalla sua biografa Sabrina Sguegli della Marra (Ufficio storico SME, 2008, Premio Acqui Storia, con prefazioni del col. Antonino Zarcone e del prof. Giovanni Sabbatucci) venne atrocemente torturato a Via Tasso, incarcerato al Regina Coeli e suppliziato alle Fosse Ardeatine il 24 marzo 1944, come tanti altri militari, militanti di "Bandiera Rossa", politici e profeti dell'Italia libera, come il "fratello" Placido Martini.

nuele III, da alcuni liberali liquidato addirittura come "cencio sporco".

Per gli anglo-americani, pur diversi nella loro grammatica politico-istituzionale, lo Stato d'Italia era quello impersonato dal re e dal governo di sua nomina. Se mai avessero avuto motivo di dubitarne (ma non ne esistono documenti probanti) a rafforzarli nella loro posizione fu la costituzione della Repubblica sociale italiana incardinata su Mussolini e succuba della Germania. Malgrado tutto, all'indomani della resa e del trasferimento del re, del principe ereditario e del governo da Roma a Brindisi, nei modi che tante polemiche hanno suscitato e ancora sollevano, i vertici delle Forze Armate furono a fianco del sovrano. Il 26 settembre 1943 Vittorio Emanuele III ordinò l'organizzazione del Raggruppamento "Savoia": un primo nu-

cleo di circa 5.000 uomini. Cinque giorni dopo la dichiarazione di guerra alla Germania (13 ottobre), lo passò in rassegna nei pressi di Manduria. La riorganizzazione dell'Esercito molto deve alla tenacia di Giovanni Messe, ultimo Maresciallo d'Italia, biografato dal generale Antonio Zerrillo e da Luigi Emilio Longo nel volume pubblicato dall'Ufficio Storico dello Stato Maggiore dell'Esercito (2006).

Il 15 novembre il Raggruppamento "Savoia" fu autorizzato a muovere verso la linea del fronte di combattimento. Sulle fiancate degli automezzi il colonnello Valfrè di Bonzo fece istoriare lo scudo sabauda. A inizio dicembre venne aggregato alla 36^a divisione statunitense del II corpo d'armata e (come scrisse Gabrio Lombardi) fu incaricato di espugnare il "dosso allungato, scoperto e roccioso, spezzato in una lunga serie di ondulazioni di altezza crescente": Montelungo. Lì, l'8 e il 16 dicembre 1944, ebbero luogo le sue prime prove con attacchi ripetuti a reparti della divisione "Goering". Subì pesanti perdite. Il primo giorno perse 4 dei 5 ufficiali in linea. Mostrò che "l'antiquo valore/ne l'italici cor non [era] ancor morto". Lo stesso principe ereditario, che si levò in volo di ricognizione per fornire precise informazioni sul nemico meritò la prima delle due onorificenze conferitegli dagli anglo-americani: la Silver Star e la Legion of Merit.

La riorganizzazione delle Forze Armate, a cominciare dal Regio Esercito, avvenne in quei mesi difficili per tutti. Il motto del Re e del principe ereditario Umberto di Piemonte, dal 5 giugno 1944 Luogotenente del Regno, fu "Viva l'Italia". Continuò a garrire il tricolore che dal 1848 ne aveva guidato la lunga marcia verso l'indipendenza e l'unità nazionale con "in alto la Bandiera", come ha scritto lo storico militare gen. Oreste Bovio.

Aldo A. Mola

Gli uomini che fecero l'impresa (1943-1945) in una Mostra a Torino

Dal rovesciamento del regime fascista all'instaurazione dalla Repubblica (19 giugno 1946) si susseguirono sei diversi governi. Nell'ordine, il maresciallo Pietro Badoglio ne presiedette tre diversi dal 25 luglio 1943 al 18 giugno 1944; Ivanoe Bonomi (ex socialista riformista, democratico, esponente della Democrazia del lavoro) ne guidò due sino al 21 giugno 1945. A lui seguì il breve governo presieduto da Ferruccio Parri, comandante delle formazioni partigiane "Giustizia e libertà", esponente del Partito d'azione, dal quale si separò nel congresso del febbraio 1946. Il 10 dicembre gli subentrò il democristiano Alcide De Gasperi, a capo di un governo formato da ministri dei sei partiti del Comitato di Liberazione Nazionale (comunisti, socialisti, azionisti, democratici del lavoro, democristiani, liberali), con esclusione del Partito repubblicano italiano capitanato da Randolph Pacciardi. Al ministero della Guerra si susseguirono nell'ordine i generali Antonio Sorice e Taddeo Orlando con Badoglio; il liberale Alessandro Casati con Bonomi, il democristiano Stefano Jacini con Parri e il repubblicano e massone Cipriano Facchinetti con De Gasperi. Nello stesso arco di tempo si susseguirono due soli Capi di Stato Maggiore Generale: il maresciallo d'Italia Giovanni Messe dal 18 novembre 1943 al 1° maggio 1945, quando gli subentrò il generale designato d'armata Claudio Trezzani. L'opera di Messe (massone, già aiutante di campo di Vittorio Emanuele III) è stata al centro di convegni e delle biografie scritte da Emilio Longo (Ufficio Storico dello SME, 2006) e dal generale Zerrillo in Il Regno di Vittorio Emanuele III 1938-1946 (BastogiLibri, 2021). Capi di stato maggiore dell'Eser-

cito furono i generali Mario Roatta sino al 18 novembre 1943; Paolo Berardi fino al 10 febbraio 1945, quando assunse il comando delle Forze Armate in Sicilia per contrastare l'Esercito volontario per l'indipendenza dell'isola, Ercole Ronco e infine il generale di divisione Raffaele Cadorna, già comandante del Corpo Volontari della Libertà, figlio di Luigi Cadorna, comandante supremo durante la Grande Guerra (su cui fa luce il volume Luigi e Carlo Cadorna, Caporetto? Risponde Cadorna, BastogiLibri, 2021). Capo di Stato Maggiore della Marina (carica abbinata a quella di sottosegretario della Marina) fu l'ammiraglio Raffaele De Courten; a Capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica si susseguirono i generali Pietro Piacentini e Mario Aymone Cat. Quattro furono i comandi generali dei Carabinieri: i generali Angelo Cerica fino al 9 settembre 1943, Giuseppe Pièche dal 15 novembre 1943 al 20 luglio 1944, Taddeo Orlando e dal 7 marzo 1945 Brunetto Brunetti. La loro opera si coniugò a quella dei comandanti del Corpo Italiano di Liberazione e, di seguito, dei Gruppi di Combattimento "Cremona" (generale Clemente Primieri), "Friuli" (gen. Arturo Scattini), "Folgore" (Giorgio Morigi), "Legnano", "Mantova", "Piceno" (gen. Emanuele Beraudo di Pralormo), impegnati nell'avanzata verso il Nord. "Nel decennale della Resistenza e del ritorno alla democrazia" il loro fondamentale contributo alla ricostruzione dell'Italia è stato documentato dal gen. Primieri in Il Secondo Risorgimento (Roma, Poligrafico dello Stato, 1955, con contributi di Aldo Garosci, Raffaele Cadorna, Costantino Mortati e altri) e, sulla scorta di ampia documentazione, dal generale Pierluigi Bertinaria

nel convegno internazionale di studi (Milano 17-19-maggio 1984) La cobelligeranza italiana nella lotta di Liberazione dell'Europa, i cui atti sono stati pubblicati dal Ministero della Difesa-Comitato storico "Forze Armate e Guerra di Liberazione" (a cura di A.A.M., Roma, 1986). La complessa evoluzione dal Raggruppamento "Savoia" al CIL e ai Gruppi di Combattimento è documentata dalla Mostra al Mastio della Cittadella di Torino (C.so Galileo Ferraris), allestita dal 22 al 30 aprile per iniziativa di illustri personalità (i generali Pastorello, Cinaglia, Uzzo, Puliauti e altri) di concerto con il Museo Storico Nazionale di Artiglieria e l'Associazione Nazionale Artiglieri d'Italia. La Mostra (i cui catalogo è in stampa) è aperta il 22 da una conferenza con interventi di Gianni Oliva e Pierfranco Quaglieni e viene conclusa il 30 con relazioni dei generali Antonio Zerrillo e Giorgio Blais. Entrambi gli incontri sono presieduti da Pier Carlo Sommo. L'importante iniziativa scientifica e didattica evidenzia la continuità dell'Esercito italiano dalla sua costituzione (1861) a oggi e percorre il ruolo svolto per 19 mesi dalle forze armate italiane riorganizzate, giunte a contare 450.000 uomini tra reparti combattenti e ausiliari, senza dimenticare gli 80.000 militari che operarono nelle formazioni partigiane sorte nell'Italia centro-settentrionale, non solo di ispirazione dichiaratamente monarchica ma anche nelle file di Garibaldini, Giustizia e libertà, Matteotti e nelle brigate "bianche", cioè di ispirazione democristiana o genericamente "cattolica". Il panorama del contributo dato dai militari alla "Riscossa" (come Raffaele Cadorna intitolò le sue Memorie) non sarebbe completo se non venisse tenuto conto anche degli Internati Militari Italiani (la loro storia è stata recentemente documentata da Avagliano e Palmieri, ed. Mondadori) e dei prigionieri italiani negli USA e Gran Bretagna. A quasi ottant'anni dai fatti, la svolta voluta e attuata da Vittorio Emanuele III nell'estate 1943 viene ricomposta alla luce meridiana la verità storica.

Aldo A. Mola

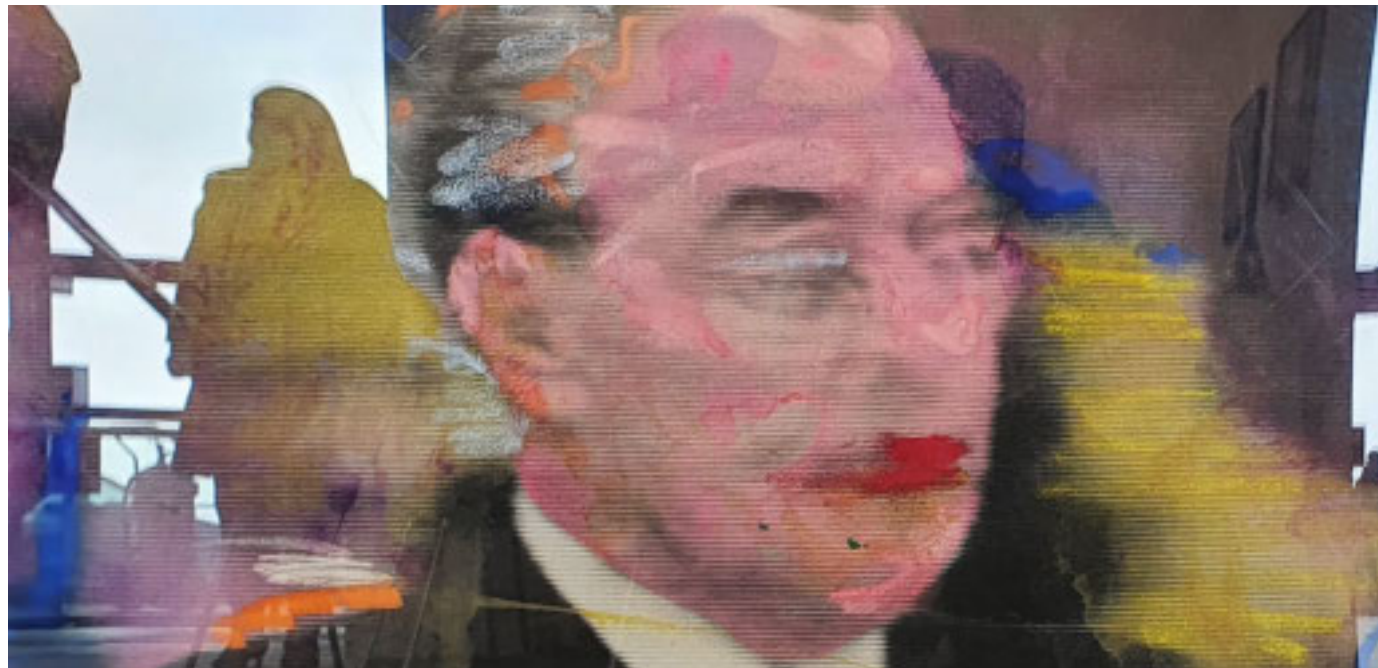
■ Fino a stasera alle 20 c'è tempo per andare a visitare, in Fiera, ArteGenova con più di 500 artisti di grande livello portati da un centinaio di galleristi italiani, sloveni e svizzeri. I nomi sono tra i più celebri: Warhol, Christo, De Pisis, Duchamp, Ligabue, Baj, Hartung, Rosai, Sironi, Burri, Morandi, Boetti, Schifano, Campigli, Guttuso, Jenkins. Tra i pezzi forti che il pubblico troverà spiccano Fountaine, rarissima opera di Marcel Duchamp ritenuta l'origine del Dadaismo; diverse tele di Fontana tra cui una precedente ai celebri tagli seriali e due nudi; piatti anni '60 di Emilio Scanavino in ceramica di Albisola e l'unica croce realizzata sempre dal maestro dell'Informale; un Cretto di Burri di 13 anni precedente all'opera monumentale Cretto di Gibellina; i décollages di Mimmo Rotella; autoritratti di Ligabue, nudi di De Chirico del Ventennio, un ritratto che il futurista Giacomo Balla fece alla figlia, un raro collage in rilievo su sughero di Giuseppe Capogrossi (1970). Nell'ambito della Pop Art proposta da sei galleristi, compaiono il raro ciclo completo Jacky 1-2-3 di Andy Warhol datato 1965 (serigrafia su carta in 200 esemplari) che torna in pubblico dopo l'ultima uscita nel 2015 al Moma; e un Baloon Dog di Jeff Koons in ceramica blu, per la cui realizzazione serve il lavoro di 30 persone per due mesi.

Al gotha dell'arte internazionale si uniscono nella sezione Contemporary Art Talent Show le proposte di 54 espositori dedicate ai lavori di autori emergenti dal costo inferiore ai 5.000 euro. Alla migliore delle 45 opere selezionate in questa categoria, oggi alle 12 verrà attribuito il premio di mille euro predisposto da Banca Mediolanum, sponsor di ArteGenova, mentre alle 16 ci sarà il talk con l'artista genovese Enrico Masala e il critico d'arte e docente universitario siciliano Giorgio Gregorio Grasso, curatore del padiglione Armenia alla Biennale di Venezia del 2017: Analisi storica ed estetica dell'arte contemporanea della Biennale di Venezia. Analisi del mercato e dei supporti delle vendite come fiere, gallerie e mercati dell'arte. Il ruolo delle donne nel mercato dell'arte contemporanea e la crisi del mercato. La mostra mercato organizzata da Nord Est Fair, società padovana

DA DE CHIRICO A SCHIFANO, GUTTUSO E WARHOL

ArteGenova: grandi firme e giovani emergenti

Opere che hanno segnato la storia dell'arte contemporanea ed esposizione di nuovi talenti selezionati dalle gallerie



Ritratto di Leonid Breznev mentre parla (con il rossetto) davanti ai microfoni: immagine realizzata nel 1970 da Mario Schifano

leader nelle fiere d'arte e d'antiquariato, è un'enorme galleria d'arte fatta di quadri, sculture, installazioni, fotografie e tavole di fumetti d'autore, ma anche performance, conferenze e incontri. L'ingresso in Fiera è di 10 euro (interi) e 6 per i ridotti, con

acquisto anche online. Per i visitatori l'accesso al Padiglione Jean Nouvel è dal lato mare. Si arriva a piedi o in auto da piazzale Kennedy con ampio parcheggio gratuito sotto la tensostruttura. Informazioni e biglietti su www.artegenova.com. Tra

le innumerevoli curiosità presenti in Fiera c'è anche un ritratto di Leonid Breznev col rossetto mentre parla davanti a due microfoni. L'immagine dissacrante è un'emulsione fotografica realizzata nel 1970 da Mario Schifano e rientra nell'abitu-

dine dell'artista di fotografare ogni cosa. Il leader sovietico appare nello schermo di uno dei dieci televisori che Schifano teneva accesi in casa; e come sfondo ha i colori giallo e blu che oggi associamo istintivamente alla bandiera dell'Ucraina. **RG**

ACCOGLIENZA

Tremila cittadini ucraini «gestiti» dal sistema ligure

Sono circa 3mila i cittadini ucraini seguiti nel sistema di gestione della seconda accoglienza di Regione Liguria attraverso il numero verde e il portale per l'inserimento a scuola dei più piccoli. Il sito internet www.orientamenti.regione.liguria.it nella sezione dedicata all'Ucraina, negli ultimi giorni ha fatto registrare anche 1.400 visite al giorno (con il picco che è stato registrato il 2 aprile) mentre ora si viaggia sui 600 contatti al giorno. Nella prime due lezioni on line dedicate all'insegnamento della lingua italiana, invece, sono stati raggiunti circa 300 utenti. «Considerati i numeri complessivi dei profughi ucraini presenti in Liguria, quelli presi in carico dalla seconda accoglienza costituiscono oltre il 50% e dimostrano che il sistema messo in campo è diventato un importante riferimento che coniuga scuola, università e formazione - aggiunge l'assessore regionale alla scuola, Ilaria Cavo - . Il sito, le lezioni di italiano on line, il sistema di infor-

mazione sono tutti maturati nell'ambito del continuo dialogo con la comunità ucraina. L'ampia adesione a questi servizi testimonia una reale esigenza. Così come quella di apprendere la lingua italiana. Ho avuto modo di prendere parte alla prima lezione toccando con mano l'adesione e la soddisfazione di molte mamme che hanno partecipato. Nel corso di questa settimana sono stati fatti colloqui con oltre 80 donne che cercavano informazioni per i propri figli per il sistema scolastico. Di queste una parte aveva solo bisogno di indicazioni per documenti e certificati. Per una quarantina di minori è stato avviato l'inserimento negli istituti scolastici liguri preventivamente contattati grazie alla collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale e grazie all'aiuto dei facilitatori linguistici. Preziosa è stata anche l'attività proposta dai 26 sportelli liguri delle associazioni dei consumatori che hanno incontrato e fornito informazioni ad oltre 200 profughi».

DOMANI SERA LA SAMP

Oggi tocca al Genoa cercare punti salvezza

segue dalla prima pagina

(...) Intanto quella di oggi sarà una giornata nuovamente importantissima per il Genoa, chiamato a fare punti salvezza in ogni occasione. Pazienza quindi se all'ora di pranzo (12.30) oggi si presenterà una grande squadra come la Lazio. Il Grifo non può permettersi passi falsi e mister Blessin chiede ai suoi di offrire una prestazione fin dall'inizio attenta a tutti i duelli, da vincere per mettere in difficoltà l'avversario, al contrario di quanto accaduto a Verona.

I rossoblù ritroveranno Ostigard al centro della difesa, al rientro dopo un turno di squalifica immeritata, che proverà a fermare Immobile. Ma importante sarà soprattutto andare a spegnere sul nascere le trame offensive dei biancocelesti per ridurre il gap di qualità tecnica e per provare a ripartire. Un gioco dispendioso, quello chiesto da Blessin, ma che verrà sostenuto da un Ferraris finalmente al 100% della capienza. A spingere il suo Grifone oggi ci sarà anche una tifosa specialissima, Pierina Baldi, che ieri ha compiuto 100 anni e che sarà ospite della società in tribuna d'onore. Segue sempre da vicino le sorti rossoblù, è preparatissima e oggi, per un traguardo del genere, meriterebbe un regalo altrettanto speciale,

Domani sera (20.45) sarà poi la volta della Sampdoria a cercare di chiudere il discorso salvezza. La trasferta di Bologna potrebbe essere l'occasione ideale per fare quei pochi punti che mancano al traguardo in vista di un finale di campionato che, sulla cata, riserva invece qualche gara più impegnativa. Giampaolo vuole aumentare il distacco con le squadre che inseguono per non correre rischi.

Corso di focaccia per chi viene a Genova

segue dalla prima pagina

(...) I corsi, tenuti da Rosario Bisanti e Mauro Viviani, maestri panettieri dell'IscoT (l'ente di formazione di Confcommercio presieduto da Oscar Cattaneo) al Mog saranno l'ulteriore completamento di un'offerta di turismo esperienziale come quella che ad esempio propone la food writer Enrica Monzani, appassionata e insegnante di cucina ligure, che dopo la scoperta dei prodotti tipici e di qualità offerti al Mercato Orientale, conclude il «viaggio» nei sapori con un pranzo o una cena ligure. O come quella che conduce i partecipanti alla scoperta dei vini del territorio.

Commercio e turismo più che mai sinergici, sotto l'occhio vigile del presidente Ascom, Paolo Odone e del segretario della Camera di Commercio, Maurizio Caviglia, a loro volta pronti ieri a mettere le

Se i turisti sono da prendere con le mani in pasta



VIP A SCUOLA Gli assessori Bordilli e Gaggero, a destra il presidente Ascom, Odone



mani in pasta. «Quando il Mog è stato inaugurato nel 2019, auspicavamo che potesse diventare un luogo dalla forte valenza turistica - spiega l'assessore al Commercio e Artigianato di Genova, Paola Bordilli -. Questo evento, e le altre offerte di turismo esperienziale confermano questa vocazione in un momento significativo per l'intero mercato, sul quale l'amministrazione

ne ha investito molte energie e che ha visto proprio la scorsa settimana l'importante passaggio dell'autogestione che offrirà all'intera struttura ulteriori opportunità di crescita». Doppio sorriso dunque per l'assessore-apprendista panettiere, bravissima alla spianatoia così come la collega di giunta Laura Gaggero. «Con questo evento lanciamo l'introduzione dei nostri City



Pass esperienziali dedicati al food e wine. È imprescindibile imparare a fare la focaccia così come imparare a degustarla con una buona Bianchetta genovese come abbiamo fatto al Mog - aggiunge l'as-

sessore allo Sviluppo Economico Turistico -. Le esperienze dedicate alla tradizione agroalimentare sono sempre più richieste e consentono a Genova di essere sulle tavole di tanti turisti anche dopo la vacanza».

Un corso davvero per tutti, quello per insegnare a preparare la focaccia, che l'intuizione di Raffaele Timossi, presidente del Mog, ha voluto presentare proprio grazie alla presenza al corso di lancio di tre influencer, pronte a veicolare sui loro social seguitissimi non solo la possibilità di imparare i segreti dei panettieri ma anche l'entusiasmo da loro stesse provato in un'esperienza pronta a diventare un must. Gli ingredienti e la ricetta sono facili da reperire, i segreti, i consigli dei maestri panettieri, sono i dettagli che fanno la differenza e che si imparano solo con.. le mani in pasta.

DPist



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:

tradizionale (didattica in aula) e distance learning (didattica online)

Info e iscrizioni:

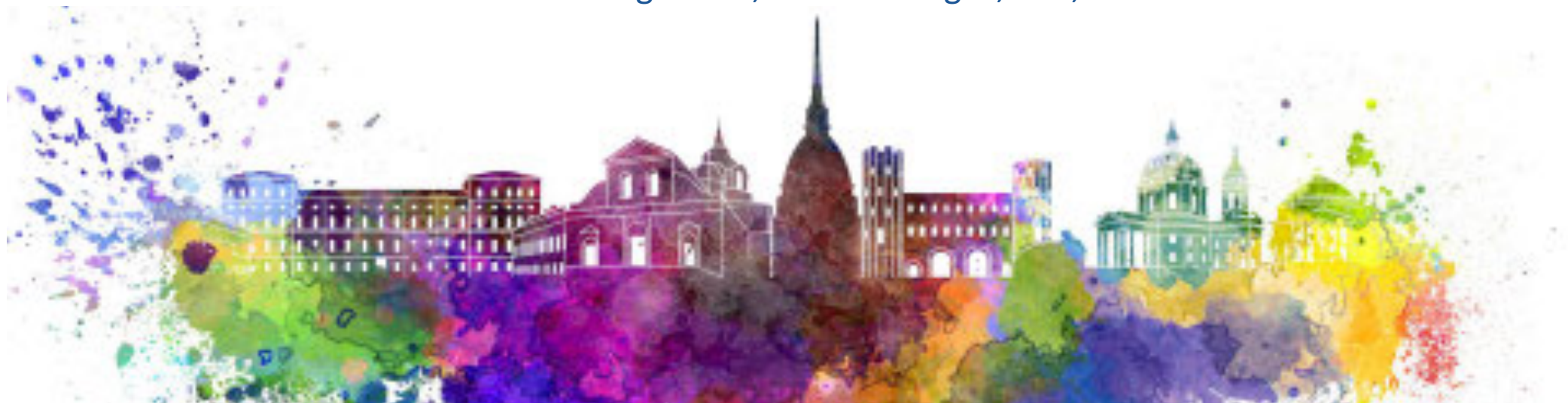
Coordinamento Organizzativo
Alessia Graziani, Gabriele Baima
011/6399205-244

Direttore
Prof. Stefano Bresciani
stefano.bresciani@unito.it

Informazioni di dettaglio
(*ammissione, costi, programma*):
www.saamanagement.it

mastermba.management@unito.it

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



MEDICINA^e SALUTE

INNOVAZIONI TERAPEUTICHE E TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

«Medicina e chirurgia di precisione: le nuove armi per la cura dei tumori»

*La modalità di trattamento è già in atto al San Luigi
«Obiettivo è curare la persona, non solo la patologia»*

■ È ad una sanità sempre più a misura d'uomo che puntano medicina e chirurgia di precisione, concetti sempre più centrali negli ultimi anni che in una realtà all'avanguardia come l'Azienda ospedaliera-universitaria San Luigi Gonzaga di Orbassano, alle porte di Torino, trovano anche l'appropriata applicazione. Per approfondire questi importanti aspetti abbiamo rivolto alcune domande ai professori Francesco Porpiglia, docente di Urologia all'Università di Torino e Direttore del Dipartimento di Chirurgia e della SCU di Urologia al San Luigi, e Silvia Novello, docente di Oncologia Medica e Direttore della Scuola di Specializzazione di Oncologia di UniTo.

Cosa sono la medicina e la chirurgia di precisione?

«Quando parliamo di medicina e chirurgia di precisione ci rifacciamo a concetti sviluppati a partire dai primi studi effettuati sul genoma umano, grazie ai quali si è cominciato a pensare a terapie disegnate sulle caratteristiche individuali dei soggetti che necessitano di cure. Tuttavia, lo studio degli aspetti "personal" dei pazienti si è oggi ampiamente esteso oltre ai soli aspetti genetici, arrivando a considerare anche fattori ambientali, alimentari, psicologici, sociali, culturali, ecc. Tutte queste componenti, analizzabili con strumenti diagnostici evoluti, possono essere considerate per disegnare un progetto di cura di precisione, che può essere medico, chirurgico o "multimodale", comprendendo entrambi gli approcci. Questi concetti rappresentano due tra le più promettenti frontiere di sviluppo della sanità del prossimo futuro, non soltanto nel nostro paese ma a livello mondiale. E questo perché possono avere un forte impatto non soltanto per i singoli pazienti ma anche sul sistema nel suo insieme».

Qual è quindi il potenziale impatto sui pazienti di questi concetti?

«Si tratta di approcci che consentono di offrire al paziente il trattamento più indicato sulla base delle sue caratteristiche individuali, quindi quello effettivamente più adeguato, in una visione "olistica" della salute, intesa come benessere dell'individuo. Non si tratta solo di curare la "patologia" ma di curare la persona, bilanciando l'efficacia con gli effetti collaterali dei trattamenti proposti. In tale ambito oggi la chirurgia ci offre ampie possibilità di scelta, spaziando da trattamenti mini-invasivi a interventi guidati da "computer intelligenti" in grado di aumentare molto la precisione dei movimenti effettuati. Allo stesso modo la medicina, soprattutto in campo oncologico, offre trattamenti personalizzabili in base alla presenza di molecole presenti soltanto sulle cellule tumorali, evitando dunque l'azione tossica che le chemioterapie tradizionali causavano su tutto l'organismo».

Per approfondire il discorso, analizziamo il ruolo della medicina di precisione con la Professoressa Novello: in quali ambiti dell'oncologia questo approccio può avere maggior successo?

«Esistono malattie oncologiche in cui la medicina di precisione ha o comincia ad avere un ruolo, grazie all'identificazione di un singolo biomarcatore predittivo ("il bersaglio"), ma indubbiamente il tumore diventato emblema dell'applicazione della medicina di precisione è quello polmonare.

Non si tratta solo di un esercizio scientifico, ma è davvero un cambiare approccio, con un impatto su qualità e quantità di vita dei pazienti, passando attraverso una serie di variabili, che rivoluzionano completamente la vita dell'oncologia. Ne è un esempio chiaro la sostituzione della chemioterapia somministrata per via endovenosa con l'assunzione di semplice compressa: questo significa per noi clinici e per i pazienti stessi semplificare la gestione del trattamento oncologico. Inoltre, cambia completamente l'iter diagnostico, perché oltre alla definizione di malattia secondo i criteri convenzionali, devono essere indagate anche le caratteristiche biologiche della neoplasia prima di fornire un'indicazione di cura, in quanto indispensabili per guidare la terapia di precisione con i "nuovi" farmaci biologici».

A che punto siamo arrivati oggi e quali sono i prossimi passi da compiere?

«Nel caso del tumore polmonare, l'applicazione della medicina di precisione coinvolge oggi circa un terzo dei pazienti, ma questo è un settore in continua evoluzione, che vedrà presto l'avvento di nuovi target e, di conseguenza, nuovi test e nuovi farmaci, aumentando il numero di pazienti che si possono giovare di queste terapie. Medicina di precisione significa migliore efficacia, ma anche migliore profilo di tollerabilità e questo garantisce ai pazienti non solo di vivere più a lungo, ma anche meglio. I passi compiuti fino ad ora hanno infatti portato ad un'efficacia superiore dei trattamenti, garantendo lunghe aspettative di vita ad una malattia che fino a 15 anni fa, a fatica, superava l'anno di mediana di sopravvivenza. L'esempio del polmone può essere trasferito su altre patologie: alcuni target sono per esempio validi sul polmone e anche sul carcinoma della tiroide, oppure nel polmone e nel melanoma. Nel futuro si dovrà continuare a lavorare per migliorare l'attività ed estendere l'indicazione di tali terapie. Questo è possibile considerando i tre pilastri fondamentali di tale approccio, ovvero il bersaglio molecolare (target), il test per identificarlo e il farmaco efficace per "colpirlo". Un altro passaggio importante sarà la sostituzione della biopsia dei tessuti con quella "liquida", ovvero fatta mediante un semplice prelievo di sangue, certamente più dinamica e meno invasiva: al momento la biopsia liquida può essere considerata solo complementare a quella tissutale, che rimane per ora mandatoria per la prescrizione dei farmaci».

In parallelo affrontiamo il tema dei trattamenti di precisione in ambito chirurgico con il Professor Porpiglia: cosa sta avvenendo in questo settore?

«Il concetto di "precision surgery" sta oggi avendo una diffusione e uno sviluppo a 360 gradi. Si tratta di una vera e propria rivoluzione di settore, che coinvolge tutto il percorso di cura di cui fa parte l'intervento chirurgico, dalla diagnosi sino alla gestione postoperatoria dei pazienti. Grazie all'interazione con figure professionali dedicate, con competenze ingegneristiche di "software development", è possibile sviluppare sistemi "intelligenti", in grado di analizzare simultaneamente grandi quantità di dati e, sulla base di questi, catalogare ogni singolo paziente in una classe di rischio definita

per una specifica patologia. L'utilizzo di queste tecniche di "intelligenza artificiale" permette dunque al medico di individuare con maggior precisione i pazienti che necessitano di una procedura diagnostica invasiva, come ad esempio una biopsia, poiché sono davvero a rischio di essere affetti da quella malattia, evitando agli altri accertamenti diagnostici inutili e pesanti per il fisico e per la mente».

Come questi concetti si integrano all'interno della sala operatoria?

«In sala operatoria i concetti di chirurgia di precisione trovano la loro massima espressione. Infatti, lo sviluppo di tecnologie altamente sofisticate permette di poter di-

li esami radiologici e mediante il coinvolgimento di bioingegneri specializzati, è possibile ricostruire virtualmente in tre dimensioni gli organi che devono essere sottoposti ad intervento. Tali rappresentazioni virtuali possono essere utilizzate non soltanto per pianificare la strategia chirurgica, ma anche durante l'intervento stesso come una sorta di "sistema di navigazione", non diverso da quello della nostra auto. E, sempre in campo di immagini, la nuova frontiera in fase di sviluppo è quella della chirurgia "guidata dal colore"; essa prevede l'uso di traccianti in grado di localizzarsi nella sede della malattia e rendersi visibili durante l'intervento, evidenziando i limiti precisi delle porzioni di organo da rimuovere».

Chirurgia di precisione grande protagonista in sala operatoria, ma dopo l'intervento cosa accade?

«Come accennavo, il processo di personalizzazione del percorso di cura continua dopo l'intervento, grazie a tecnologie di recentissima introduzione nella pratica clinica. Tali nuovi approcci prendono le mosse dalle esperienze maturate negli ultimi due anni con la telemedicina. Ne sono esempi i dispositivi wireless per il monitoraggio dello stato di salute, costantemente connessi online a piattaforme di raccolta dati e collegati in simultanea agli smartphone del paziente e del medico. Questi permettono di impostare dei percorsi di dimissione "protetta", che prevedono che il paziente torni a casa dopo l'intervento, senza doversi sottoporre a ricoveri prolungati, pur rimanendo strettamente controllato dal punto di vista del recupero postoperatorio. Tali esperienze, ad oggi ancora pionieristiche e di cui sono fiero di essere apripista, con uno studio clinico attualmente in corso presso la struttura da me diretta, stanno dimostrando non solo ottimi risultati in termini di sicurezza ma anche di soddisfazione del paziente e conseguentemente di "alleanza terapeutica" con il medico».

Tutto ciò ha certamente un impatto sul sistema sanitario nel suo insieme; a tale proposito sentiamo cosa ne pensa il Direttore Generale dell'AOU San Luigi, dove queste modalità di trattamento sono già in atto:

«Questi sistemi certamente contribuiscono al miglioramento della cura dei pazienti che si rivolgono alla nostra struttura ospedaliera», dice il Dott. Arena. Tuttavia, hanno richiesto forti investimenti soprattutto nelle fasi iniziali e per poterne osservare i vantaggi, anche dal punto di vista economico, necessitano di tempo. Ovviamente esistono oggi le potenzialità affinché si abbia un risparmio in termini economici, grazie all'aumento del potenziale numero di prestazioni erogate e alla loro ottimizzazione grazie a queste nuove tecnologie. Inoltre, anche per quanto riguarda la riduzione dei ricoveri e della degenza dei pazienti, mediante il loro impiego si può offrire una rapida risoluzione del periodo di ricovero e postoperatorio. Infine, la potenziale riduzione dei rischi di sviluppo di complicanze legate ai trattamenti che queste tecnologie possono garantire, porta ad un'ulteriore semplificazione dei percorsi assistenziali».

Il professor Francesco Porpiglia

Francesco Porpiglia, Professore Ordinario di Urologia e Direttore della Scuola di Specializzazione di Urologia dell'Università degli Studi di Torino, è Direttore del Dipartimento di Chirurgia e della SCU di Urologia presso l'Azienda Ospedaliero-Universitaria San Luigi Gonzaga. È vicedirettore alla Didattica del Dipartimento di Oncologia dell'Università degli Studi di Torino. È inoltre consulente presso l'IRCCS di Candiolo oltre ad essere Honorary member del Royal College of Physicians and Surgeons di Glasgow, chair della research section della European Society of Uro-Technology (ESUT), componente delle più importanti Società Scientifiche urologiche nazionali ed internazionali. È Editor in Chief della rivista scientifica Minerva Urologica e Nefrologica (IF: 3.5) e guest editor di numerose riviste internazionali. In carriera ha pubblicato circa 500 articoli su riviste scientifiche internazionali peer-reviewed, di numerosi capitoli di libri e di tre testi di urologia. La sua ricerca scientifica è orientata prevalentemente nel campo uro-oncologico ed alla chirurgia mini-invasiva, in particolare la chirurgia robotica. I risultati ottenuti per le ricerche svolte in tali settori lo hanno portato a conseguire numerosi premi e riconoscimenti internazionali. In ambito chirurgico ha effettuato oltre 5000 interventi con approcci laparoscopico e robot-assistito.

ti con quella "liquida", ovvero fatta mediante un semplice prelievo di sangue, certamente più dinamica e meno invasiva: al momento la biopsia liquida può essere considerata solo complementare a quella tissutale, che rimane per ora mandatoria per la prescrizione dei farmaci».

In parallelo affrontiamo il tema dei trattamenti di precisione in ambito chirurgico con il Professor Porpiglia: cosa sta avvenendo in questo settore?

«Il concetto di "precision surgery" sta oggi avendo una diffusione e uno sviluppo a 360 gradi. Si tratta di una vera e propria rivoluzione di settore, che coinvolge tutto il percorso di cura di cui fa parte l'intervento chirurgico, dalla diagnosi sino alla gestione postoperatoria dei pazienti. Grazie all'interazione con figure professionali dedicate, con competenze ingegneristiche di "software development", è possibile sviluppare sistemi "intelligenti", in grado di analizzare simultaneamente grandi quantità di dati e, sulla base di questi, catalogare ogni singolo paziente in una classe di rischio definita

segnare il trattamento sulle caratteristiche di ogni singolo paziente. Ad esempio in ambito urologico, settore di mia competenza, sono ora in fase di ingresso sul mercato nuove piattaforme robotiche, che permettono di effettuare interventi addominali mini-invasivi per patologie oncologiche e non. E se da un lato le nuove piattaforme stanno generando un grande interesse anche a livello economico, in quanto in concorrenza rispetto agli standard del passato, dall'altro nuovi trattamenti totalmente robotizzati si stanno diffondendo anche per trattare patologie gestite un tempo dalla sola mano del chirurgo. Questi ultimi sono in grado di associare nuove fonti di energia ad un controllo in real-time dell'area di trattamento, lavorando dunque al fianco del chirurgo che imposta la procedura per poi controllarne lo svolgimento, totalmente eseguito dal robot. Accanto a questa grande rivoluzione delle "macchine", va poi sottolineato il ruolo che oggi assume la guida intraoperatoria fornita dalle immagini. Grazie all'impiego di software di rielaborazione dei tradiziona-

La professoressa Silvia Novello

Silvia Novello, Professore Ordinario di Oncologia Medica e Direttore della Scuola di Specializzazione di Oncologia dell'Università degli Studi di Torino, è Vice Direttore del Dipartimento di Oncologia e Direttore della SSD di Oncologia Toracica presso l'Azienda Ospedaliero-Universitaria San Luigi Gonzaga. È inoltre presidente di WALCE Onlus Women Against Lung Cancer in Europe (www.womenagainstlungcancer.eu) associazione a respiro europeo che si occupa di prevenzione primaria informazione e supporto. Responsabile del gruppo di estensori delle Linee Guida AIOM (Associazione Italiana di Oncologia Medica) per il tumore polmonare ed è stata Board Member della stessa Società scientifica così come dell'International Society for the Study of Lung Cancer (IASLC). I suoi maggiori interessi di ricerca sono in ambito di prevenzione primaria e secondaria, differenze di genere, sviluppo di nuovi farmaci e ricerca traslazionale. Coordinatore nazionale e locale di molti studi clinici in ambito oncologico toracico, ha pubblicato oltre 300 articoli su riviste indicizzate.

Valentina Sandrone

LA STORIA DELLA PASQUA CI INSEGNA LA SPERANZA

■ Pasqua, che deriva da pesach, che significa passare oltre, che è appellata come "Santa", che reca in sé un mistero ancestrale e allo stesso tempo un augurio per il futuro.

Tutto questo e molto altro ancora rappresenta la festività della Pasqua, una delle festività religiose più antiche (il suo nome deriva dall'aramaico e vanta quasi 3000 anni di storia) e che accomuna, nel suo percorso di fede e celebrazione, le due più longeve religioni monoteiste dell'umanità: l'ebraismo e il cristianesimo.

La Pasqua ebraica celebra la liberazione degli Ebrei dall'Egitto grazie a Mosè e riunisce due riti entati nell'immaginario collettivo pasquale di tutte le culture: l'immolazione dell'agnello e il pane azimo.

La Pasqua cristiana, quella forse più conosciuta e festeggiata, è la solennità cristiana che celebra la Resurrezione di Gesù, con l'instaurazione della Nuova alleanza e l'avvento del Regno di Dio. La Santa Pasqua è, per la liturgia e cristiana, la festività più importante dell'anno, in realtà molto più del Natale, anche se quest'ultimo è comunemente più sentito

Che questa colomba voli al di sopra di ogni guerra



dalla comunità dei credenti. La celebrazione della Pasqua rappresenta infatti la conclusione e il compimento del messaggio di Dio fattosi uomo e sceso in terra tramite il figlio, la resurrezione di Cristo sancisce infatti per tutti i cristiani la garanzia di una vita eterna e, come recitato durante la Messa, la promessa di una risurrezione su questa Terra alla fine dei tempi; dal punto di

vista teologico, poi, la Pasqua odierna racchiude in sé tutto il mistero cristiano: con la passione, Cristo si è immolato per l'uomo, liberandolo dal peccato originale e riscattando la sua natura ormai corrotta, permettendogli quindi di passare dai vizi alla virtù.

Una concezione incredibilmente profonda si cela quindi dietro al festeggiamento di questa ricorrenza, che

si rivela essere forse la più trascendente e filosofica di tutte le ricorrenze riconosciute dal cristianesimo, e che viene caricata di simboli in grado di esplicitare l'unione tra i popoli e tra l'umanità e la divinità.

Lo scambio delle uova, il digiuno e l'astinenza che precedono la Pasqua per 40 giorni, rappresentati dalla Quaresima, le celebrazioni liturgiche, le tradizioni locali, tutto ricorre nella Pasqua, ma la simbologia è intrisa

di pace, concordia, fratellanza, della gioia di un giorno di gloria, e tra i simboli più conosciuti e riconoscibili c'è sicuramente la colomba con il ramo d'ulivo, il quale viene peraltro simbolicamente distribuito durante la Messa della Domenica delle Palme.

Una simbologia così forte da trascendere l'appartenenza a un credo religioso e diventare universale, quella della colomba che reca il ramo d'ulivo, un canto di speranza, un canto diametralmente opposto a quello del cigno, ultimo anelito prima della morte, ma che

rappresenta invece il primo passo verso un nuovo percorso.

Dai murales nelle zone di guerra e lungo i muri eretti nei territori di frontiera alle opere di Banksy, dalla forma di alcuni dolci tipici ai disegni dei bambini, la colomba che tiene nel becco il ramoscello d'ulivo è sicuramente quanto di più cristallino vi sia per parlare di qualcosa che va oltre la Pasqua liturgica. Un augurio di pace e speranza, di futuro e serenità, di fratellanza e condivisione, concetti così grandi, aleatori, inafferrabili, da far risuonare queste parole come

meramente retoriche, come un messaggio di auguri da quel parente che non vedi mai, ma che in realtà, proprio in questo periodo dell'anno, dovrebbero essere riempite di un significato concreto, applicate e non solo interpretate.

Una colomba che vola al di sopra delle divisioni, dei confini, delle ideologie, al di sopra del nostro essere piccoli e ciechi, limiti di gran lunga peggiori dell'essere mortali e peccatori, una colomba al di sopra degli echi delle bombe, delle strade battute dai carri armati, al di sopra delle guerre, di ogni guerra, di ogni violenza e dolore.

Che la Pasqua, e soprattutto questa Pasqua, sia di tutti e per tutti, sia un'occasione per fermarsi a riflettere su ciò che circonda e su come tendere una mano al nostro prossimo in difficoltà.

Che sia una Pasqua di speranza.



LA TRADIZIONE DEL TERRITORIO RACCHIUSA IN UNA BOTTIGLIA

Un augurio di rinascita dalla Cooperativa Dolcetto Dogliani

■ Nel paese di Dogliani esiste da più di quaranta anni la Cooperativa del Dolcetto di Dogliani, frutto del lavoro di molte famiglie doglianesi e langarole, che ogni anno si im-

pegnano ancora a conferire le proprie uve principalmente Dolcetto, Barbera e Nebbiolo.

Nonostante il difficile momento storico, con eventi che ogni giorno

mettono a dura prova la quotidianità, la natura non si è mai fermata e ha continuato a lavorare "per noi": così le viti hanno germogliato e dato frutto, e lo scorso autunno si è potu-

ta avere una bellissima vendemmia di uve che per qualità non hanno avuto nulla da invidiare alle annate precedenti. Per le quantità la siccità non ci ha premiati, quindi affrettatevi prima che le cisterne tornino vuote.

La Cantina del Dolcetto di Dogliani ha così sempre lavorato per garantire e conservare la qualità dei propri vini, soprattutto per non deludere la fiducia delle famiglie che conferiscono le uve, e delle famiglie che scelgono i suoi prodotti. Così anche oggi la Cantina propone i propri vini in bottiglia, bottiglioni e sfusi, o nel comodo formato bag in box, nel tentativo di essere sempre vicina ai propri clienti che con il cuore scelgono italiano, e hanno deciso di mettere in tavola i prodotti e le eccellenze di questo territorio.

La Cooperativa vuole così essere in tavola e brindare con tutti i suoi clienti, facendo un augurio che questa nuova primavera, che per certo darà il via al nuovo ciclo della natura, sia un segno di rinascita e serenità per tutti.



Pasticceria Caffeteira Musso



via Valleggrana, 2A
San Rocco di Bernezzo
12010 Cuneo 0171 300448

VENITECI A TROVARE!!

PUNTO VENDITA

APERTO TUTTI I GIORNI



**OPPURE POTETE ORDINARE
SUL NOSTRO SITO!**

**CANTINA DEL DOLCETTO DI DOGLIANI S.A.C.
VIA TORINO 58 - 12063 DOGLIANI (Cn)**

TELEFONO 0173 792282

EMAIL info@cantinadolcettodogliani.it

WWW.CANTINADOLCETTODOGLIANI.IT

Guido Araldo

■ Nel quadro che correda questo articolo vediamo l'interpretazione della Passione da parte di di Hieronymus Bosch.

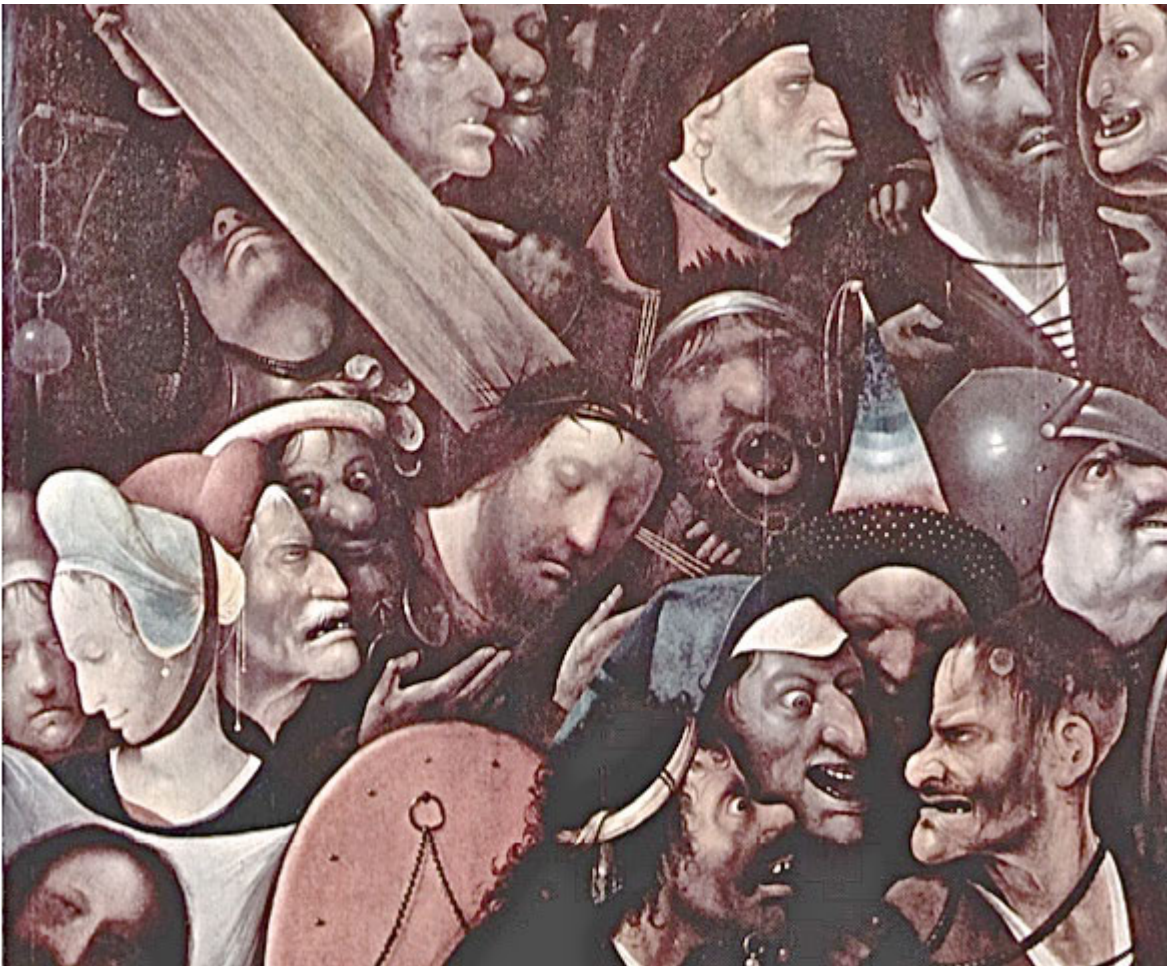
L'umanità una massa informe di brutalità, accozzaglia di bestie più bestiali di qualsiasi altro essere vivente senza speranza di rinascita, salvo rare eccezioni. Nel quadro l'eccezione è costituita soltanto da due personaggi: il buon ladrone cinereo in volto, prossimo a morire, in balia di un frate spaventoso e Simone da Cirene che solleva preoccupato il capo, nel valutare quanto sarà pesante la croce che dovrà sopportare. Forse già teme che sarà lui a finire su quella croce.

La stessa Veronica, immersa in questa folla mostruosa, con il santo telo tra le mani, è enigmatica: unica donna in una caotica folla maschile. Sembra meretrice soddisfatta di quanto è riuscita ad accaparrarsi, che venderà per pochi denari alla prima occasione.

Tutt'attorno la calca è incontenibile, inestricabile. Soltanto Gesù, il Cireneo e il buon ladrone han-

UN'UMANITÀ SORDIDA E SPAVENTEVOLE CON POCHE ECCEZIONI

La Pasqua di Hieronymus Bosch



di salvezza. Abissi d'indifferenza, disprezzo, ira, odio. I tre personaggi in primo piano intenti a concordare chissà quale scelleratezza. Mimiche facciali straordinarie, smorfie e distorsioni caricaturali che sintetizzano le malvagità sconfinata della bassezza di un'umanità sconfinata. Teste accalcate una sull'altra, attorno a Gesù in rassegnazione, riflesso su se stesso, rassegnato alla bestialità umana. Il ghigno assordante dell'umanità derelitta e perduta lo circonda, lo sommerge.:

Ancora una volta la chiave di volta dell'Apocalisse di San Giovanni: l'ultimo versetto del tredicesimo capitolo, al centro del libro: "Hic sapientia est! Qui habet intellectum, computet numerum bestiae. Numerus enim hominis est et numerus eius sescenti sexaginta sex". (Qui sta la Sapienza! Chi ha intelletto calcoli il numero della bestia. È infatti il numero dell'uomo e il suo numero è 666". Mille-narie rappresentazioni della passione di Cristo, in migliaia di chiese, si dissolvono di fronte a questa Salita al calvario.

leratezza. Viva panem et circenses! Questo il pane dell'anima! Ma, sia chiaro, nessuna differenza con schiere di monaci vaganti allucinati nel deserto, dediti a quotidiane seghe mentali. In un angolo, il volto di Gesù sul telo della Veronica sembra sbirciare all'esterno: emaciato, inespressivo, vilipeso dal degrado immondo dell'umanità, in cerca disperatamente di un volto umano all'esterno del quadro, nella massa informe, altrettanto brutale, di visitatori che affollano il museo.

Dio invierà un nuovo diluvio universale e, questa volta, forse non ci sarà Noè con la sua arca. L'umanità, forgiata con il fango da un demiurgo minore, non può essere salvata e duemila anni di storia dopo la venuta del Salvatore lo attestano abbondantemente, al di là di ogni ragionevole dubbio. Basterà la via interiore di una morte simbolica e una rinascita altrettanto allegorica a indicarci la via della salvezza? Oppure la selva oscura inghiottirà definitivamente e indistintamente tutti quanti, dilaniati dalle tre fiere della selva oscura? La lonza, la lupa e il leone.

LE TRADIZIONI PASQUALI NELLE NOSTRA LANGHE

Bräze lärgh, micòn, e mortorio

■ Nel vento di modernità, che soffia nella società fat-tasi villaggio planetario, persistono "sacche di resistenza" sempre più flebili, legate ad antiche tradizioni. Con nostalgia e un velo di tristezza si ricordano le processioni della mia infanzia, accompagnate dal suono festoso della baudèta.

Che festa la domenica delle Palme, con le frasche che delimitavano il percorso processionale e i drappi rossi alle finestre! E poi al Corpus Domine i petali di rose cosparsi abbondanti durante la processione attorno al paese. Prima ancora, la processione pasquale d'er bräza lärgh, con i Battuti che procedevano incappucciati con i loro sai bianchi, tenendo le braccia large con un'espedito: infilavano tra le maniche del saio un bastone che passava dietro la schiena. Trascinavano pesanti catene ai piedi, avanzando lenti al canto dello «Stabat Mater» di Iacopone da Todì. L'usanza antichissima e sanguinaria dell'auto flagellazione era stata bandita dopo una visita pastorale del vescovo d'Alba, nel 1600.

Il silenzio delle campane il venerdì e il sabato santo, con noi bambini che correvamo per le strade paesane rumoreggiando con le raganelle, Dino aveva anche il corno! Annunciamo l'Ave Maria urlando per le strade: "L'Ave Maria a-sòna!". La notte magica del sabato santo, quando il parroco intonava il Gloria durante la messa solenne cantata in latino. Io che io stavo in basso, alla

base del campanile adiacente all'altare, per urlare ai campanari sulla sommità "Il Gloria! Il Gloria!". "Taca banda!"; cominciava allora la sinfonia festosa di tutte le campane.

A San Benedetto Belbo e a Belvedere Langhe persiste la tradizione del micòn. A San Benedetto il giovedì di Pasqua si tiene la benedizione dei micòn: grosse pagnotte cotte al forno secondo la ricetta di un antico impasto. Vengono distribuite a tutte le famiglie del paese. Un rituale che risale al Medioevo. Un tempo l'abate del monastero che ha dato il nome al paese, fondato nel lontano 1013

dal marchese Thete del Vasto, benediceva i micòn pasquali. Mägna Maria!, che abitava a San Benedetto, mi spiegava che quella grossa pagnotta non ammuffiva e si preservava tutto l'anno. Lo teneva in disparte come una reliquia e ne mangiava un boccone, quando non si sentiva bene. E se stavano male, lo dava anche alle "bestie" nella stalla.

A Belvedere Langhe il micòn è considerato un cibo per eccellenza, anche qui preparato con una ricetta antica custodita dai Battuti. Oscar Farinelli, confratello onorario, l'ha presentata a New York nell'ambito di EatItaly. Que-

sta tradizione si rinnova la seconda domenica di Pasqua, nell'Oratorio di San Sebastiano. Una tradizione che risale al 1612, quando nel paese venne costituita la Confraternita dei Battuti Bianchi, i «batù» ovvero i «flagellanti»; ma probabilmente molto più antica. Alla vigilia il priore della Confraternita e il suo successore si ritirano per preparare il "grande impasto" di circa tre quintali, utilizzando la ricetta segreta risalente al 1612. Una ricetta che permette al pane di conservarsi senza ammuffire per un anno intero, proprio come a San Benedetto.

Guido Araldo

no aspetti umani; tutti gli altri sono esseri abominevoli, indifferenti, avulsi a qualsiasi messaggio salvifico. Esseri segnati dalla degenerazione, per i quali non sussiste speranza di ravvedimento, di riscatto,



Vi aspettiamo nella nostra Bottega con i nostri prodotti di altissima qualità

Con l'arrivo della bella stagione siamo disponibili a prepararvi ottime grigliate



CARNI - POLLERIA - SALUMI - FORMAGGI
GASTRONOMIA - PRONTI A CUOCERE - ENOTECA

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

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

UN REGALO SPECIALE PER AIUTARE ADULTI E BAMBINI SORDOCIECHI

Le uova della Lega del Filo d'Oro donano un sorriso a chi è in difficoltà

■ La sorpresa più bella è il sorriso di un bambino: tornano anche quest'anno, per festeggiare la Pasqua con dolcezza, le uova solidali della Lega del Filo d'Oro. Al latte o fondente, il cioccolato di qualità è sempre quello della Giammarini srl, l'industria dolciaria, fondata nel 1937 e specializzata nella produzione di uova al cioccolato, al fianco della Fondazione Lega Filo d'Oro Onlus anche in questo momento complesso. Le uova di 300 grammi,

con una sorpresa creata appositamente per la "Lega", possono essere ordinate online nello Shop Solidale della Lega del Filo d'Oro e il ricavato, al netto dei costi, andrà a supportare il completamento del secondo lotto del nuovo Centro Nazionale di Osimo, dove le cure appassionate e professionali del personale della Fondazione faranno fiorire tutte le potenzialità di bambini ed adulti sordociechi e pluriminorati psicosensoriali.

Scegli l'arancio per la versione al latte, o il rosso per quella fondente: su entrambe il volto sorridente di Leo, che invita tutti a scoprire la gioia di aiutare lui e gli altri bambini sordociechi e con gravi disabilità ad uscire dal buio e dal silenzio. Le uova di Pasqua della Lega del Filo d'Oro possono essere ordinate attraverso il sito www.uovasolidali.it in confezioni da due, al latte o fondente, con un contributo minimo di 26 euro (spese di spedizione

comprese): la confezione è stata pensata proprio per affrontare in sicurezza il viaggio verso casa vostra.

Oggi la Lega del Filo d'Oro è presente in dieci regioni e segue ogni anno oltre 950 utenti provenienti da tutta Italia svolgendo le sue attività di assistenza, educazione e riabilitazione delle persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali nei Centri e Servizi Territoriali di Osimo (AN), Sede principale dell'Ente, Lesmo (MB), Modena, Molfetta (BA) e Termini Imerese (PA) e nelle Sedi territoriali di Novara, Padova, Pisa, Roma e Napoli. Per maggiori informazioni visita: www.legadelfilodoro.it Per ulteriori informazioni in merito alla vendita di uova pasquali: Alessandra Dinatolo - 06 44160846 - 348 4151778

- a.dinatolo@inc-comunicazione.it
Chiara Ambrogini - 071 72451 - 338 7802398 - ambrogini.c@legadelfilodoro.it
Sito: www.uovasolidali.it



Cremeria Cussano **BUONA PASQUA**
Tel. 0172 691344
Viale Mons. G. Rostagno, 2 - Cussano - Fossano
www.cremeriacussano.it - info@cremeriacussano.it
l'arte del vero gelato artigianale
8:00 - 24:00 CHIUSO IL MERCOLEDÌ
Piemonte Eccellenza Artigiana
PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

FANTINO
Pulizie & Servizi
Pulizie Civili ed industriali
Pulizia Piazzali
Pulizia Pannelli Fotovoltaici
Manutenzione area Verde
Tel. 0171/261146
www.fantinopulizieeservizi.it
AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ, SALUTE E SICUREZZA CERTIFICATO
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
OHSAS 18001 BUREAU VERITAS Certification
ACCREDITED

FV
Spaccio degli Occhiali
by Ottica FuturVision sas
VISIORENT
Il tuo occhiale cambia con te
Buona Pasqua
Noleggia i tuoi occhiali e cambia stile ogni volta che vuoi
✓ occhiali sempre nuovi e all'ultima moda
✓ benessere visivo garantito da controlli annuali della vista
✓ occhiali controllati ogni anno e relativo adeguamento
✓ copertura del 90% dei danni irreparabili
Fossano - Corso Trento, 71 - Tel. 0172.692156
Orari apertura: dal martedì al sabato 9/12,30 - 15,30/19,30
www.spacciodegliocchiali.it

DUE RICETTE DELLA NONNA PER EMOZIONARE I VOSTRI OSPITI

Pasqua a tavola: quando la festa diventa voglia di stare insieme

CASATIELLO NAPOLETANO

INGREDIENTI

- Per l'impasto:
- Acqua 375 gr
 - lievito di birra fresco 10 gr
 - pepe nero q.b.
 - olio d'oliva 25 gr
 - farina 00 650 gr
 - sale fino 15 gr
 - strutto 25 gr

- Per il ripieno:
- salame 150 gr
 - pecorino 150 gr

- Per decorare:
- uova

PROCEDURA

- Versare il lievito di birra in acqua a temperatura ambiente e mescolare;
- versare la miscela nella plantaria;
- unire olio e strutto;



- lavorare gli ingredienti a bassa velocità aggiungendo poco alla volta metà della dose di farina;
- una volta ottenuta una pastella, aggiungere il sale;
- aggiungere la farina rimasta e lavorare il tutto a media velocità;
- una volta terminato, trasferire l'impasto sul piano da lavoro, dare una forma sferica e lasciarlo riposare;
- tagliare il salame fino a ridurlo a striscioline e cubetti;
- tagliare a cubetti anche il pecorino;
- prelevare circa 80 grammi di impasto e metterlo da parte;

- aprire l'impasto e versarvi i cubetti di salame e pecorino;
- impastare fino a renderlo uniforme, polverizzare con pepe nero e poi impastare per incorporare il pepe;
- stendere l'impasto a filoncino e metterlo in uno stampo a forma di ciambellone;
- inserire sul ciambellone le 4 uova crude;
- prendere l'impasto messo da parte e formare delle striscioline che possano trattenere le uova;
- coprire il casatiello con un canovaccio e lasciarlo riposare per un'ora;
- cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per 75 minuti.

UN VINO CHE HA FATTO STORIA

La lunga tradizione della Mauro Vini



■ La Mauro vini è insignita del riconoscimento "Imprese Storiche d'Italia" poiché nasce alla fine del XIX sec.

Fondata nel 1895 da Vittorio Emanuele Mauro, in un intreccio di luoghi che vanno dall'Argentina alle Langhe. Scritta da lui la lettera (originale conservata in azienda) con la quale chiede ai parenti rimasti in Piemonte 200 botti di vino da vendere a Santa Fè dove era emigrato.

Nel 1924 i figli acquistano una cantina a Dronero e qui inizia il vero e proprio percorso aziendale con Emanuele Oscar Mauro, il quale, dopo gli studi in enologia ad Alba si dedica interamente alla conduzione dell'azienda fino all'età di 85 anni facendo di questo lavoro la sua vera passione.

Oggi l'azienda prosegue con Rossana e Giuseppe figli di Oscar.

In questo angolo suggestivo del Piemonte, la coltivazione della vite ha una storia antica, che si rifà ai monaci di San Colombano, inviati dal Re Longobardo Ariperto II a coltivare e bonificare queste terre. Siamo nel 1160.

Fin da allora mettono a dimora un vitigno particolare che prende il nome di "Nebbiolo di Dronero" che si fa risalire allo Chatus francese. E' da queste coltivazioni che prende origine il DRÒNE. Colore rosso rubino carico, profumo fresco e fruttato di rosa canina e lampone, sapore austero, erbaceo dal nerbo vigoroso ma elegante, equilibrato ed armonico. E' un vino molto particolare e singolare.

Oltre ai classici vini delle Langhe e Monferrato (Dolcetto d'Alba doc, Barbera d'Asti docg, Grignolino d'Asti doc, e vini da tavola) da circa 30 anni l'azienda ha recuperato questo vitigno nei comuni di Dronero e Villar San Costanzo facendo del "Dròne" un vino di nicchia.

E' un vino di montagna, la produzione è limitata e le bottiglie sono numerate. Anche nella versione Chinato, da fine pasto, ottimo col cioccolato fondente.

Oggi l'Azienda Agricola Mauro Vini, che al suo interno dispone di una sala

letta di degustazione, è aperta per assaggi singoli o di gruppi, con abbinamenti di prodotti locali e, con possibilità nei mesi estivi, di effettuare le degustazioni in vigna.

Si resta a disposizione per informazioni e prezzi.

AGNELLO AL FORNO

INGREDIENTI

- agnello 1 kg
- cipollotti 1
- succo di limone
- vino bianco secco 80 gr
- rosmarino 2 rametti
- alloro 2 foglie
- sale fino q.b.
- olio d'oliva q.b.
- patate 1 kg
- aglio 1 spicchio
- acqua 200 gr
- timo 3 rametti
- salvia 4 foglie
- bacche di ginepro 5
- pepe nero q.b.



PROCEDURA

- Riporre i pezzi d'agnello in una ciotola capiente;
- spremere il succo di limone;
- versare il vino bianco;
- aggiungere le bacche di ginepro schiacciate;
- insaporire con aglio, alloro e salvia;
- lasciare riposare la carne per almeno 30 minuti;
- lavare e asciugare il cipollotto e poi tagliarlo nel senso della lunghezza;
- preriscaldare il forno a 195 gadi;
- sciaquare e asciugare le patate;
- mettere in una teglia oliata le patate, il cipollotto e l'agnello marinato negli aromi;
- insaporire con timo e rosmarino;
- coprire il tutto con acqua;
- condire con olio d'oliva, sale e pepe;
- cuocere per un'ora e mezza

MASALÈN DEL PESIO
CREAZIONI
ARTIGIANALI

Ghibauda
Qualità garantita

CHIUSA DI PESIO
- CUNEO -

SALUMERIA MACELLERIA GHI BAUDO
VIA GARIBOLDI, 1 - CHIUSA DI PESIO | T. 0171 734 071

Azienda Agricola
MAURO

Siamo aperti
per
degustazioni
singole
o di gruppo

Vini piemontesi
imbottigliati e sfusi.
Produttori del vino rosso
di montagna "Dròne"

Consegne a domicilio e trasporto gratuito.

Per informazioni e prenotazioni:
Az. Agr. MAURO Vini
Viale Sarrea 35/A - DRONERO (CN)
Tel. 0171 918120 – Cell. 331.9761285
info@maurovini.com
web: www.maurovini.com

Menù di Pasqua

Battuta di Fassone con miele e Castelmagno
Insalata Russa della tradizione
Torta di patate e merluzzo con passata di ceci
Cotechino con fonduta

Risotto alla crema di asparagi
Maltagliati integrali all'ortolana

Spalla di maiale lardellata
Contorni di stagione

Semifreddo al pistacchio
Sfogliatella alle fragole

Caffè-Digestivo

VINI
Dolcetto d'Alba Tenuta Rocca
Langhe Favorita Casetta
Prosecco e Moscato d'Asti

40 €

Fraz. Vigna 152 - Chiusa Pesio
12013 (CN) / 0171 73 8306 - 338 78 67 608
info@albergopescatori.it - www.albergopescatori.it

ALBERGO
RISTORANTE
PIZZERIA
dei
Pescatori
1899

È in edicola BancaFinanza



ABBONATI!

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

PER SOTTOSCRIVERE L'ABBONAMENTO:

Chiama il n.0171.392201 (dalle 8,30 alle 12,30)

Invia una email a diffusione.newspapermilano@gmail.com

Conto corrente bancario n IT44U0853001000000260109959

intestato a PAPER-ONE S.R.L.

Visita il sito www.newspapermilano.it