

**VW**

Vendite - Assistenza -  
Carrozzeria - Revisioni -  
Soccorso stradale

**MONDIALCAR**  
Service

dal 1967

Piazza Giolitti, 92 - BRA (CN)  
Tel. 0172 413064  
VW SERVICE strada Tetti Arlorio 44 - BRA (CN)  
Tel. 0172 412100  
www.mondialcarservice.it  
servizioww@mondialcarservice.it

# il nuovo **BRAIDese**

## DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ

SABATO 9 APRILE 2022

Fondato da **Pietro Fraire e Domenico Dogliani**

N. 12 - ANNO LVIII - EURO 1,00

**dica**  
GHIGO

Acquista  
anche online!

dica.it

Direttore resp.: Claudio Bo - Registrazione: Tribunale di Alba n. 248 del 4.12.1963 - Impaginazione e Composizione: Media One srl - Stampa: Centro Stampa Quotidiani S.p.A. Via dell'Industria, 52 Erbusco (BS) - Poste Italiane spa - spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 29/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DCB/CN

**APPUNTAMENTO PER IL 24 APRILE - A PAGINA 11**

# Bra-Bra: «ciclointernazionale»

*Sulle strade delle Langhe patrimonio dell'Unesco 1200 corridori*

**IL FONDO  
di Claudio Bo**

## Gesù e gli zeloti

**F**ra una manciata di giorni celebriamo la Pasqua. In realtà non tutte le confessioni cristiane la festeggiano nello stesso giorno osservato da cattolici e protestanti. Ma la cosa non è rilevante a proposito di questa mia riflessione. I giorni che stiamo per trascorrere coincidono con l'ultimo soggiorno in Gerusalemme di Gesù, anche se alla sera si recava in Betania.

Ebbene si tratta di una coincidenza importante, perché in quei giorni il Salvatore si impegna nella parte culminante della sua predicazione: la netta separazione del Regno di Dio da quelli degli uomini, il trionfo dell'umiltà e l'esaltazione dell'amore fraterno, del perdono e della pace.

Se a Pasqua noi celebriamo il Risorto, la sconfitta della morte e del peccato, in questi giorni noi dovremmo meditare sul percorso verso il compimento della profezia e sui contenuti della salvezza portata da Cristo.

Ebbene, proprio in questi giorni i nostri occhi e le nostre menti sono frastornati da immagini e parole di guerra, vediamo il potere umano che si scatena, vediamo gli umili piegarsi, fuggire o morire.

(segue a pagina 2)  
direttorebo@gmail.com



La vignetta di Danilo Paparelli



Torna la tradizionale Fiera - A PAGINA 5

**ANCHE GRAZIE ALLA CESSAZIONE DELL'EMERGENZA COVID - ALLE PAGINE 8, 13 E 14**

# Le intense celebrazioni pasquali a Bra



**A BRA, SOLO VIRTUALE**

## Un pesce d'Aprile



**A PAGINA 10**

**ANDIAMO IN VACANZA**

## Buona Pasqua



**Il giornale torna sabato 30**

**IN VARI EVENTI A NIZZA, TORINO E SCARNAFIGI - ALLE PAGINE 7 E 9**

# Bra «giramondo» fra gastronomia e turismo



**QUELLA STORICA DI ALBERTO APRATO - A PAGINA 11**

## Chiude la macelleria della salsiccia di Bra

**D**opo trentacinque anni i proprietari hanno messo la parola fine ad una bellissima storia di famiglia iniziata con Alberto Aprato, indimenticato presidente del Consorzio Salsiccia di Bra e dei Macellai Braidesi, vice Presidente dell'Ascom Bra e presidente del Sindacato Provinciale Gruppo Macellai, scomparso nel 2014 all'età di 65 anni.

Silvia Gullino



Potete leggerci su [www.edicoladigitale.info](http://www.edicoladigitale.info) e su Facebook



SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

# Verso Pasqua, la lezione della pace

Claudio Bo

La nostra Pasqua si prepara con l'umanità intrisa di violenza e di morte, mentre sulla bilancia della storia si misura la forza, l'arroganza, il potere anche in chiave salvifica. Se i "buoni" schiacceranno i "cattivi" avremo vinto tutti e se per farlo si aprirà una stagione ancor più lunga e sanguinosa, sarà il prezzo che si doveva pagare. Una versione manichea che in realtà non tiene conto della storia recente, degli interessi internazionali in campo e dello strazio di un popolo che non può venire immolato sull'altare di un'ideologia. Anche gli zeloti, a Gerusalemme, preparavano la guerra che poi avrebbero combattuto tutti gli ebrei, quella che si sarebbe conclusa con l'assedio e la distruzione della città. Gli zeloti erano fra coloro che si opponevano agli invasori, avevano ragione, ma non salvarono il popolo ebreo. Anche gli zeloti inneggiarono a Cristo mentre da Betania si recava a Gerusalemme, lo volevano incoronare re dei giudei. Ma Gesù cavalcava un asino (mi perdonino gli esegeti se semplifico) la bestia della pace, mentre il cavallo era la bestia della guerra.

BEPPE GHISOLFI SU CLASS CNBC

## I risparmi e gli scenari da guerra fredda

Quale futuro attende i nostri risparmi nei nuovi scenari di «guerra fredda» che torna a delinearsi, questa volta tra dollaro statunitense (che include anche l'euro) e yuan cinese (che comprende pure il dissestato rublo)?

Su queste considerazioni di base si è sviluppata la molto seguita puntata dello scorso venerdì di «5 giorni sui mercati», condotta con consueto piglio professionale dalla giornalista economica Marina Valerio e qualificata dall'intervento in collegamento on-line del Banchiere internazionale e scrittore Beppe Ghisolfi, neo Leone d'oro di Venezia alla Carriera e tornato nuovamente in libreria con il collodiano best seller Abbecedario edito da Nino Aragno.

Il conflitto russo in Ucraina imporrà una rivisitazione del modo di intendere la globalizzazione dei mercati sia industriali che finanziari, poiché si dovrà tenere conto della presumibile formazione di due distinti blocchi, in parte già annunciati dalle sanzioni occidentali che hanno comportato l'esclusione del settore bancario russo dal sistema internazionale di pagamenti noto come Swift.

L'educazione finanziaria, di cui il Professor Ghisolfi è pioniere e cattedra itinerante, svolgerà una funzione molto importante per orientare correttamente, all'interno di que-



sto inedito contesto, le scelte dei risparmiatori e degli investitori, i quali per un periodo di tempo non breve - anzi con elementi duraturi e strutturali come dichiarato dalla Presidente Bce Christine Lagarde - dovranno coabitare con elevati tassi di inflazione energetica, agricola e alimentare destinati a pesare per oltre 100 miliardi all'anno sugli oltre 1830 miliardi di euro che formano il totale della ricchezza accantonata ma non investita dalle famiglie italiane tra depositi e conti correnti. Allo stesso tempo, le imprese dovranno confrontarsi con accresciuti costi di approvvigionamento e utilizzo di fattori produttivi dai carburanti all'elettricità, dai materiali per l'edilizia e le costruzioni alle materie prime agrico-

le e fertilizzanti, circostanza che - prima ancora dei provvedimenti del governo nazionale e dell'Unione Europea - ha indotto diverse banche di territorio e vari gruppi creditizi a vocazione geografica - dalla Popolare di Piacenza a Unicredit, dalla Popolare di Milano a Intesa Sanpaolo a Monte Paschi - a predisporre linee di finanziamento per coprire lo sbilancio dovuto dai sovraccosti in atto dallo scorso autunno già da prima del conflitto russo in Ucraina, con l'obiettivo di assicurare la continuità produttiva e occupazionale delle aziende con prospettive di mercato.

L'auspicio - più volte evidenziato dal Professor Ghisolfi - è che l'Italia, a livello governativo e grazie al Premier Mario Draghi, faccia tesoro delle esperienze del 2020 e utilizzi i margini accordati dalla Commissione Europea di Bruxelles per sostenere le imprese e il mercato del lavoro con aiuti e sovvenzioni dirette senza più aggravare il grado di esposizione debitoria di famiglie e attività economiche: le garanzie per espandere la liquidità sono importanti, ma in un panorama di tassi crescenti il sostegno a fondo perduto immediato crea nell'oggi le condizioni per salvaguardare il tessuto produttivo e lavorativo nel domani.

non vinsero e i romani furono sconfitti dalla storia. Il Verbo è invece ancora vivo e noi cristiani crediamo che lo sarà sempre.

Se riflettiamo su questo, magari, arriviamo a pensare che la strada delle armi non è quella vincente neppure se si deve combattere contro altri armati. In tutta questa guerra, che non nasce dall'invasione, ma dura da almeno 8 anni, ad esempio, è sempre esistita una via per la pace. Ma nessuno vuole percorrerla, nessuno vuol fare il primo passo.

Quei potenti che speculano sulla guerra, che parteggiano, che armano e che lanciano strali, perché, invece, non usano la loro forza strategica e di persuasione per costringere i duellanti alla pace? Ognuno ha i suoi protetti, dall'una o dall'altra parte, si accordino i "grandi" per farli smettere, per proporre una pace dignitosa per entrambi e a cui entrambi non "possano" dire di no. Non sarà dignitoso nei parametri della presunzione umana che si pone al di sopra del Creato, ma potrebbe salvare migliaia di vite umane, un popolo intero.

Proviamo a fare un esempio concreto. Gli ingredienti sul tavolo delle trattative sono sempre stati gli stessi: Crimea, Donbass e Nato. Un accordo su queste tre questioni è fattibile e, in fondo, accettabile dalle parti. Chi deve metterlo in pratica non sono Putin e Zelensky, ma Usa e Cina, ognuno col suo codazzo di alleati. È vero che agli Usa (che da anni stanno pesantemente armando l'Ucraina) questa guerra fa comodo e alla Cina interessa relativamente, ma basterebbe poco a questi signori perché tutti si incamminino sul sentiero della pace.

Il dialogo intelligente e persuasivo è la carta vincente: lo ha dimostrato Draghi sulla questione dei pagamenti del gas. Questa aggressione, che non doveva neppure iniziare, si è nutrita di poca intelligenza e troppa propaganda, da entrambe le parti. E quando dico "parti" non intendo solo Russia e Ucraina.

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

## Il primo gesto

Ripartiamo dal "ciao". Sì, torniamo al saluto secolare dei pellegrini: in casa, per strada, sul tram, sul metrò. Lasciamo decantare i vasi di dolore ed ansia accumulati in questi due anni furibondi; l'aggressione di un dittatore; le solite piroette europee; le incomprensibili uscite di Biden; la rabbia nera per la cronaca di violenze; le delusioni per storie personali finite e anche male; la malinconica solitudine del ritorno alla normalità di una vita a volte crudele, altre perfida; la tristezza di malattie debilitanti e feroci. Torniamo a salutare. È il primo gesto per riprendere il cammino in una comunità, che sarà sempre più colorata di razze, etnie, religioni.

"Ciao" è il segnale che arriva dal cuore. È quel guizzo in più che aiuta a vivere. Ci può introdurre al dono dell'accoglienza, dell'amore, della carità. Usiamolo per gli Ucraini e tutti gli altri, immigrati (e non). Abbiamo raggiunto la fine (condizionata certo) dell'emergenza Covid dopo l'incredibile stop, forse arriverà anche la pace. Certo lasciamo, accanto a noi, le macerie di una botta al cuore, che ha falciato migliaia di famiglie, distrutto le serenità, seminato discordia, ma siamo qui per ricominciare un percorso che è un dono di Dio. I giorni che abbiamo vissuto, hanno marchiato la nostra fatica: di vivere e di credere con tanti "se" e tanti "ma".

Però nella croce, il legno verticale ci porta a Dio, quello orizzontale abbraccia il nostro piccolo mondo, le nostre città, i quartieri, i paesi. E al-

lora "ciao".

Quante volte passeggiamo per i viali, per le vie, per la montagna, sui lungomare. Ci incrociamo con i volti di mille vite, cogliamo (a volte) gli oscuri rigurgiti di divisioni, di amori trasformati in odio o quel qualcosa di indefinito che blocca ed impedisce qualsiasi comunicazione che abbia un senso, vediamo solitudine e abbandono, miseria e povertà materiale e morale, ma non abbiamo la for-

stiamo pure male, ma restiamo zitti. Zitti di fronte alle palesi ingiustizie, zitti davanti ai soprusi, zitti di fronte alle barricate di odio che qualcun altro ha costruito. C'è stata una valanga di fango limaccioso, ingiusto ed a volte anche becero, sulle Ong che in questi anni hanno cercato di trasformare il mare Mediterraneo, il mare dei fantasmi, in un porto sicuro per tanti disperati; c'è stato un crescendo di polemiche verso chi accoglie;

c'è stato un silenzio assordante di fronte alle tragedie dell'Africa, ai drammi dell'America Latina, a chi in India continua a morire, solo, per strada a vent'anni dall'addio a Madre Teresa di Calcutta.

Ma allora, perché non tornare almeno a salutarci: in casa, sul pianerottolo dei palazzi trasformati in assurdi tabernacoli della privacy. Legalità, certo. Assolutamente legalità. Ma se vogliamo ritrovare il sorriso liberatorio, se cerchiamo di camminare seguendo quella croce che sale verticalmente e si incrocia orizzontalmente con le nostre emozioni, riprendiamo la vecchia, insuperata abitudine dei viandanti che all'alba, di notte, al tramonto incontrando "un altro" salutavano.

Torniamo a dirci "ciao". Certo con questo non si risolvono i problemi che sono tanti e complessi. Ma è il primo passo. Poi verranno gli altri. La solidarietà nasce così: nei cortili dei condomini come sul fronte di guerra, nei porti, alle frontiere, nella reciprocità di un abbraccio di profughi, di disperati, di familiari, di disoccupati, di persone che cercano speranza, come noi.

za di reagire.

Abbiamo visto i frutti dell'odio non solo, ma soprattutto in Ucraina, i grovigli infernali dell'incomunicabilità: sono le lezioni della storia! I nostri ragazzi quando si incontrano si salutano. Noi, spesso, no. E dopo, magari,



ARGOMENTANDO

## Fiori

Pierpaolo Faccio

In effetti, tra i cannoni, gli aerei da combattimento, gli eserciti feroci che impazzano nell'Est europeo e la politica oscura di questi ultimi tempi, preferisco rivolgere la mia attenzione a fatti certamente meno importanti ma non per questo meno soddisfacenti. Ho riscoperto la bellezza della mia città, ad esempio, con quelle prospettive così rassicuranti nelle quali è bello perdersi, nullafacente per vocazione umana e provocazione sociale; inizio ad apprezzare, anche, il caos imperfetto e lussuoso del movimento colorato di persone, auto, biciclette, moto e borse di tendenza nel centro dilagante senza sosta e senza tristezza, soprattutto. Aggiungi che non sopporto proprio più la cattiveria stupida degli arroganti dei saccenti e dei presuntuosi e avrai finalmente un quadro parziale ma comunque concreto del mio attuale stato dell'arte. Vorrei ascoltare musica tutto il giorno, vorrei leggere ancora una volta il "Romanzo della Rosa" e vorrei infine fare tutto quello che voglio, raggiungendo un improbabile Paese di Cuccagna ove trovare tutto ciò che non sono riuscito ad ottenere nel Paese reale. "Sei il solito anarcoide borghese", sentenza ghignando l'amica saggia e ben temperata, ma forse è meglio essere anarcoidi che falsi e bugiardi, della stessa specie, insomma, di Caino e di Giuda. **I Fiori?** Al momento mi fanno impazzire.



# IMPRESE: BANDI CONTRIBUTI A FONDO PERDUTO E FINANZIAMENTI AGEVOLATI

Sono stati rinnovati con la Legge di Bilancio 2022 una serie di bonus e incentivi dedicati alle imprese per sostenere il mondo produttivo, in particolare a seguito dell'emergenza pandemica. Si tratta di misure fiscali, come ad esempio finanziamenti a fondo perduto o agevolazioni per l'acquisto di nuovi beni strumentali, avviate negli anni scorsi e prorogate anche nel 2022. Obiettivo comune è fornire aiuti alle imprese esistenti, incentivare gli investimenti, la digitalizzazione, la nascita di imprese a tasso zero e, in generale, rilanciare il sistema imprenditoriale nel panorama più vasto del PNRR.

**Confcommercio Ascom Bra, con lo Sportello Credito Agevolato, mette a disposizione delle imprese tutta l'assistenza necessaria per accedere a bandi e contributi.**

## FONDO IMPRESA FEMMINILE

A partire da maggio prende il via il Fondo impresa femminile che incentiva le donne ad avviare e rafforzare nuove attività per realizzare progetti innovativi nei settori dell'industria, artigianato, trasformazione dei prodotti agricoli, servizi, commercio e turismo. Impresa a prevalente partecipazione femminile, intesa come impresa che, in funzione della tipologia imprenditoriale, presenta le seguenti caratteristiche:

1. la società cooperativa e la società di persone in cui il numero di donne socie rappresenti almeno il 60 per cento dei componenti la compagine sociale;
2. la società di capitale le cui quote di partecipazione spettino in misura non inferiore ai due terzi a donne e i cui organi di amministrazione siano costituiti per almeno i due terzi da donne;
3. l'impresa individuale la cui titolare è una donna;
4. la lavoratrice autonoma, ovvero la lavoratrice la cui attività è ricompresa nell'ambito dell'articolo 1 della legge 22 maggio 2017, n. 81, ivi inclusa la libera professionista iscritta agli ordini professionali e l'esercente una delle profes-



sioni non organizzate in ordini o collegi di cui all'articolo 1, comma 2, della legge 14 gennaio 2013, n. 4.

Si rivolge a:

Persone fisiche che intendono costituire una impresa femminile. In tal caso, l'ammissione alle agevolazioni è subordinata alla trasmissione, da parte dei richiedenti, della documentazione necessaria a comprovare l'avvenuta costituzione dell'impresa o, in caso di avvio di attività libero professionale, l'apertura della partita IVA, entro sessanta giorni dalla comunicazione del positivo esito della valutazione inviata dal Soggetto gestore.

Imprese femminili o lavoratrici autonome in possesso della partita IVA, costituite da meno di 12

mesi imprese femminili o lavoratrici autonome in possesso della partita IVA, costituite da oltre 12 mesi.

## INVITALIA - L'AGENZIA PER LO SVILUPPO: Riparte ON-Oltre nuove imprese a tasso zero

La misura "ON" eroga agevolazioni con finanziamenti a tasso zero e contributi a fondo perduto, in favore di giovani (tra i 18 e 35 anni) e donne (di tutte le età) che vogliono avviare nuove imprese su tutto il territorio nazionale. L'agevolazione potrà essere richiesta da imprese che puntano a realizzare nuove iniziative o ampliare, diversificare o trasformare attività esistenti nei settori manifatturiero, servizi, commercio e turismo.



I requisiti di accesso e le modalità di presentazione della domanda non sono variate: la procedura è tutta online attraverso la piattaforma di Invitalia. Lo sportello resterà aperto fino ad esaurimento delle risorse (150 milioni di euro).

## REQUISITI

Sono ammesse le imprese:

- dotate di una compagine sociale composta per almeno il 51% da giovani under 35 e da donne di tutte le età.
- costituite entro i 5 anni precedenti con regole e modalità differenti a seconda che si tratti imprese costituite da non più di 3 anni o da imprese costituite da al-

meno 3 anni e da non più di 5.

- le persone fisiche, con l'impegno di costituire la società dopo l'eventuale ammissione alle agevolazioni

## FONDO PER IL RILANCIO DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE DI COMMERCIO AL DETTAGLIO

Buone notizie per le imprese del commercio: il Ministero dello Sviluppo Economico ha reso operativo il Fondo dedicato al rilancio delle attività economiche di commercio al dettaglio come stabilito dall'articolo 2 del DL n.4 del 2022. Il 3 maggio (a partire dalle 12) si aprirà una finestra per richiedere i contributi a fondo perduto e le richieste potranno essere inoltrate fino alle 12 del 24 maggio.

Dal 3 maggio al 24 maggio i commercianti potranno presentare domanda per richiedere contributi a fondo perduto a sostegno di quelle attività che sono state maggiormente colpite durante l'emergenza Covid.

A chi si rivolge

Possono accedere al contributo le imprese che svolgono in via prevalente un'attività di commercio al dettaglio, identificate dai codici della classificazione delle attività economiche ATECO 2007 previsti dall'articolo 2, comma 1, del decreto-legge 27 gennaio 2022, n. 4, che presentano un ammontare di ricavi, riferito al 2019, non superiore a 2 milioni di euro e che hanno subito una riduzione del fatturato nel 2021 non inferiore al 30% rispetto al 2019. Le medesime imprese, inoltre, devono possedere i seguenti requisiti alla data di presentazione dell'istanza:

- avere sede legale od operativa nel territorio dello Stato e risultare regolarmente costituite, iscritte e «attive» nel Registro delle imprese;
- non essere in liquidazione volontaria o sottoposte a procedure concorsuali con finalità liquidatorie;
- non essere già in difficoltà al 31 dicembre 2019, come da definizione stabilita dall'articolo 2, punto 18, del regolamento (UE) n. 651/2014 della Commissione, del 17 giugno 2014, fatte salve le eccezioni previste dalla disciplina europea di riferimento in materia di aiuti Stato;
- non essere destinatarie di sanzioni interdittive ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera d), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231.

Le agevolazioni saranno riservate ad alcuni settori del commercio al dettaglio, identificati con 15 codici Ateco (47.19, 47.30, 47.43 e tutte le attività dei gruppi 47.5 e 47.6, 47.71, 47.72, 47.75, 47.76, 47.77, 47.78, 47.79, 47.82, 47.89 e 47.99).

**Per info e assistenza** Ufficio Credito Agevolato Ascom Bra  
Tel 0172 413030 Email creditoagevolato@ascombra.it



**ASCOM**  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ZONA DI BRA



**50&PIÙ CAAF**  
**ALLA TUA**  
**DICHIARAZIONE**  
**DEI REDDITI**  
**CI PENSIAMO**  
**NOI!**



**MODELLO 730**  
**Redditi 2021**

**PUOI FISSARE UN**  
**APPUNTAMENTO CON I**  
**NOSTRI OPERATORI**  
**Tel. 0172.413030**

**OPPURE PUOI INVIARCI IL**  
**MODELLO CU E LE TUE SPESE**  
**TRAMITE E-MAIL**  
**730@ascombra.it**

**SERVIZIO ELABORAZIONE 730**  
Ascom Bra | Via Euclide Milano, 8 (Bra, CN) | [www.ascombra.it](http://www.ascombra.it) | Tel. 0172 413030





AD ALBA LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE DELLE 62 STRUTTURE CHE HANNO RICEVUTO LA NUOVA CERTIFICAZIONE

# Ospitalità italiana: i nuovi 62

Il progetto Ospitalità Italiana, promosso dal sistema camerale sin dal 1997 con il supporto e la collaborazione di Unioncamere e ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), continua a offrire agli operatori turistico-ricettivi l'opportunità di incrementare la qualità dei propri servizi. Il sistema di "valorizzazione a rete" è oggi presente sia a livello nazionale, con oltre 6.500 strutture ricettive e ristorative contrassegnate dal Marchio di Qualità sia all'estero con più di 2.200 ristoranti italiani certificati che sono diventati gli ambasciatori nel mondo della cucina e dei prodotti di eccellenza Made in Italy. Nato come processo di certificazione per rilevare la qualità del servizio nel settore turistico e della ristorazione, Ospitalità italiana si sta trasformando in un vero e proprio hub in grado di fornire alle imprese turistiche un percorso volto a migliorare le loro performance in termini di posizionamento e di mercato. Quest'anno il Marchio si è dato una nuova veste. L'innovazione più importante riguarda l'integrazione del percorso certificativo con un sistema di rating, studiato per trasformare i requisiti del disciplinare in indicatori chiave delle prestazioni aziendali. Gli indicatori consentono di verificare sia se

l'azienda possiede i requisiti minimi per ottenere la certificazione sia l'analisi del livello in cui si attesta in 4 aree di indagine: qualità del servizio, promozione del territorio, identità e notorietà. La qualità del servizio esprime il livello di qualità offerto dalle strutture turistiche, la promozione del territorio la capacità di connettere il cliente con il territorio in cui è localizzata, l'identità incrocia la coerenza tra l'offerta dichiarata dalla struttura e quella realmente fruita dalla clientela e la notorietà esprime il livello di gradimento della struttura da parte della clientela, attraverso una rilevazione multicanale che va dai social alle guide. Sulla base del punteggio ottenuto durante la visita di valutazione, la performance della struttura è contrassegnata graficamente da una, due o tre corone e, nel caso in cui sia particolarmente attenta alla sostenibilità ambientale sarà certificata come struttura Green, a impatto sostenibile sul territorio sul quale è insediata. Nella splendida cornice della Chiesa di San Domenico di Alba, nel pomeriggio di lunedì 4 aprile, ha avuto luogo la cerimonia di premiazione delle 62 strutture della provincia di Cuneo che hanno ricevuto la nuova certificazione Ospitalità Ita-

liana. L'ente camerale cuneese, grazie a specifiche progettualità, sostiene l'iniziativa, assicura visibilità alle strutture contrassegnate dal marchio, approfondisce ciclicamente tematiche settoriali di interesse. Sono intervenuti all'evento il Sindaco del Comune di Alba Carlo Bo, il Presidente della Provincia Federico Borgna, il Presidente della DMO Visit Piemonte Beppe Carlevaris, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti e Alessandra Arcese, Coordinatrice Area qualificazione territori di Isnart. Nel corso della sua riflessione intitolata "A braccia aperte" il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti ha avuto parole di elogio per gli operatori premiati. "Ristoratori e albergatori sono la spina dorsale del nostro turismo. Ci sono pochi posti nel mondo come la provincia di Cuneo. Qui possiamo contare su una rete straordinaria di locali stellati e osterie dove la qualità è altissima e diffusa capillarmente. Il segreto del nostro successo sta nel lavoro, nella passione, nella competenza e nella capacità di fare rete." La cerimonia si è conclusa con la premiazione delle strutture che hanno ottenuto la nuova certificazione "Ospitalità Italiana" e che riportiamo nella tabella qui a fianco.

| AGRITURISMI                             |                       |                                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------|
| RICETTIVI                               |                       |                                                   |
| Locanda del Pilone                      | ALBA                  | Strada della Cicchetta, 34 – Loc. Madonna di Como |
| Agriturismo La Torricella               | MONFORTE D'ALBA       | Località Sant'Anna, 98                            |
| Reva Vino & Resort                      | MONFORTE D'ALBA       | Località San Sebastiano, 68                       |
| Cascina Sciulun                         | MONFORTE D'ALBA       | Località Bussia, 62                               |
| El Cavalier                             | REVELLO               | Località San Firmino – Via Roncaglia, 4           |
| Agriturismo Le Arcate                   | SINIO                 | Località Gabutto, 2                               |
| RISTORATIVI                             |                       |                                                   |
| La Castagnotta                          | COSTIGLIOLE SALUZZO   | Via Castagnotta, 15                               |
| La Gallina Bianca                       | SALUZZO               | Regione Torrazza, 59                              |
| BED & BREAKFAST                         |                       |                                                   |
| Casa Soave B&B                          | ALBA                  | Via Liberazione, 19                               |
| L'albero e le stelle                    | BORGO SAN DALMAZZO    | Via Candela, 59/A                                 |
| Gira Sole                               | CUNEO                 | Via Cherasco, 44                                  |
| Il Giardino dei Semplici                | MANTA                 | Via San Giacomo, 12                               |
| B&B Sant'Agostino                       | MONDOVI               | Via Sant'Agostino, 10                             |
| AliseA B&B                              | POCAPAGLIA            | Strada della Colla, 2                             |
| Il Mulino                               | SANFRONT              | Via Giannotti, 22                                 |
| COUNTRY HOUSE                           |                       |                                                   |
| Villa Kimera                            | CUNEO                 | Via Basse di Chiusano, 8                          |
| HOTEL                                   |                       |                                                   |
| Hotel Calissano                         | ALBA                  | Via Pola, 8                                       |
| Hotel I Castelli                        | ALBA                  | Corso Torino, 14                                  |
| Alter Hotel                             | BARGE                 | Piazza Stazione, 1                                |
| Relais Villa d'Amelia                   | BENEVELLO             | Località Manera, 1                                |
| Hotel Relais Montemarino                | BORGOMALE             | Via Alba, 66                                      |
| Hotel Cavalieri                         | BRA                   | Piazza Arpino, 37                                 |
| Albergo Trattoria Marsupino             | BRIAGLIA              | Via Roma, 20                                      |
| Hotel Castello Rosso                    | COSTIGLIOLE SALUZZO   | Via Ammiraglio Reynaudi, 5                        |
| Hotel Palazzo Lovera                    | CUNEO                 | Via Roma, 37                                      |
| "Felicin" Albergo Giardino              | MONFORTE D'ALBA       | Via Vallada, 18                                   |
| Albergo Casa Americani                  | MONTA'                | P.zzetta Vecchia Segheria, 1                      |
| Hotel La Ruota                          | PIANFEI               | Statale Monregalese, 5                            |
| Hotel Reale                             | ROCCAFORTE MONDOVI    | Via delle Terme, 13 - Lurisia Terme               |
| Hotel Castello di S. Vittoria           | SANTA VITTORIA D'ALBA | Via Cagna, 4                                      |
| Hotel Villa Cinzia                      | VILLANOVA MONDOVI     | Via Roccaforte, 8                                 |
| RIFUGI ALPINI                           |                       |                                                   |
| Rifugio della Gardetta                  | CANOSIO               | Pianoro di Pianezzo                               |
| Havis De Giorgio - Mondovi              | ROCCAFORTE MONDOVI    | Sorgenti dell'Ellero Località Sella Piscio        |
| RISTORANTI                              |                       |                                                   |
| CLASSICI ITALIANI                       |                       |                                                   |
| Ristorante Badellino                    | BRA                   | Piazza XX Settembre, 4                            |
| Ristorante Il Principe                  | BRA                   | Via Senatore Sartori, 15                          |
| Piatti di Parola                        | CUNEO                 | Via Savigliano, 11                                |
| Ristorante IL GRILL del Lovera dal 1939 | CUNEO                 | Via Roma, 37                                      |
| Le 4 Stagioni d'Italia                  | SALUZZO               | Via Volta, 21                                     |
| GOURMET                                 |                       |                                                   |
| Ristorante DaMà                         | BENEVELLO             | Località Manera, 1                                |
| Trattoria Marsupino                     | BRIAGLIA              | Via Roma, 20                                      |
| San Quintino Resort                     | BUSCA                 | Frazione San Quintino – Via Vigne, 6              |
| Locanda del Prof.                       | CHERASCO              | Via Bra, 33 - Roreto di Cherasco                  |
| Trattoria "Pane e Vino"                 | CHERASCO              | Via Vittorio Emanuele 18-20                       |
| "Felicin" Ristorante Storico            | MONFORTE D'ALBA       | Via Vallada, 18                                   |
| Ristorante Marcelin                     | MONTA'                | Piazzetta della Vecchia Segheria 1                |
| Ristorante Il Vigneto                   | RODDI                 | Località Ravinali, 19/20                          |
| Trattoria La Coccinella                 | SERRAVALLE LANGHE     | Via Provinciale, 5                                |
| PIZZERIE                                |                       |                                                   |
| Ristorante Real Park                    | ENTRACQUE             | Località Ponte Rosso, 13                          |
| TIPICI REGIONALI                        |                       |                                                   |
| La Foresteria dei Marchesi di Barolo    | BAROLO                | Via Roma, 1                                       |
| Osteria La Quercia                      | BOVES                 | Piazza Italia, 18                                 |
| Ristorante Fontana Oro                  | CARAGLIO              | Via Fontana Oro, 83/A                             |
| Al Bue Grasso                           | CARRÙ                 | Via Autostrada, 10                                |
| Osteria Senza Fretta                    | CUNEO                 | Via Dronero, 3 bis                                |
| Osteria Vineria Il Torchio              | DOGLIANI              | Via Croce, 4                                      |
| Ristorante Orselli                      | MELLE                 | Via Tre Martiri, 53                               |
| Osteria La Salita                       | MONFORTE D'ALBA       | Via Marconi, 2/a                                  |
| Ristorante San Carlo                    | ORMEA                 | Via Nazionale, 23 – Cantarana                     |
| Ristorante La Colletta                  | PAESANA               | Regione Colletta, 29                              |
| Locanda del Mulino                      | PAMPARATO             | Via San Libera, 14 – Valcasotto                   |
| Hotel Reale Ristorante La Taverna       | ROCCAFORTE MONDOVI    | Via delle Terme, 13 - Lurisia Terme               |
| Ristorante Albergo Fiorito              | VICOFORTE             | Via Corsaglia, 5 – Moline                         |
| Ristorante Cristallo                    | VILLANOVA MONDOVI     | Via Roccaforte, 8                                 |

Beppe Ghisolfi tra Vittorio Sgarbi e Corrado Sforza Fogliani

## L'Arte del Banchiere

Una domenica piacentina e rinascimentale è quella che più di recente ha contraddistinto la trasferta del Banchiere internazionale e scrittore Beppe Ghisolfi, in un mix tra Arte e riconferma del ruolo culturale, e Popolare in senso etico e giuridico, degli istituti creditizi di territorio. Il Professor Ghisolfi si è infatti recato nel capoluogo piacentino, nel cuore pulsante della Via Emilia e dell'Italia centro-settentrionale fucina di eccellenze urbanistiche storiche e di tradizioni industriali e finanziarie alla base del clima di ripartenza del Paese: qui ha incontrato il grande amico e Collega Banchiere e giornalista scrittore Corrado Sforza Fogliani, al vertice di Asso-Popolari (associazione di categoria delle Banche con tale status normativo) e Presidente Esecutivo della Banca di Piacenza, per prendere parte agli eventi cerimoniali dedicati alla celebrazione del 500esimo anniversario della posa della prima pietra di edificazione della basilica di Santa Maria di Campagna. Si tratta di un gioiello architettonico di assoluto risalto nazionale, la cui promozione è il risultato dello straordinario impegno della Banca stessa assieme alla comunità francescana e sta richiamando nel capoluogo della provincia emiliana le alte cariche civili, politico economiche e militari dello Stato, dai ministri Lorenzo Guerini e Massimo Garavaglia al Presidente della CONSOB Paolo Savona. Molto apprezzata è stata la



conferenza sul Guercino, seicentesco Pittore narrato con la consueta verve brillante e comunicazione pungente dal critico d'arte Vittorio Sgarbi, al quale sono giunti il plauso del numero pubblico e le personali congratulazioni di Sforza Fogliani e di Ghisolfi. I due Banchieri hanno condiviso nel tempo molteplici iniziative nel campo della divulgazione dell'educazione finanziaria, dell'alfabetizzazione economica di famiglie, imprese e studenti e della valorizzazione del radicamento geografico del settore creditizio come acceleratore economico e, appunto, socioculturale con enormi benefici sul piano turistico di area vasta. Hanno preso parte agli eventi gli amici e collaboratori, direttamente dalla provincia Granda al seguito del Professor Ghisolfi, Luca Baravalle, imprenditore, e Luca Mandarino, libero professionista.



In questa edizione tutti gli appuntamenti si terranno lunedì 18 aprile in piazza Giolitti

# Torna la Fiera di Pasquetta

Tempo di Pasqua, tempo di festa sotto la Zizzola. Dopo due anni di stop dovuti allo scoppio della pandemia ritorna finalmente la tradizionale fiera pasquale, che quest'anno vedrà una importante modifica. In questo 2022, infatti, la Fiera zootecnica - che arriva alla sua 146° edizione -, la Mostra dell'artigianato (che sarà dedicata alla tavola) e i tanti appuntamenti collaterali all'evento si concentreranno nella giornata di lunedì 18 aprile, giorno di Pasquetta, in piazza Giolitti, con inaugurazione alle 10,30. La grande piazza diventerà un mondo ricco di profumi e colori: sotto la copertura in cemento, fin dalla prima mattinata, verranno esposti i migliori bovini di razza piemontese che partecipano alla tradizionale competizione. Nella parte centrale della piazza spazio invece



al grande Mercato dei produttori, che vedrà la presenza delle aziende di eccellenza che partecipano alla Campagna amica di Coldiretti e al Mercato della Terra di Slow Food. In vendita il meglio della produzione locale: salumi, formaggi, miele, frutta e verdura, tutti ovviamente a km0. Spazio poi per i vivaisti e gli espositori di piccoli animali e attrezzi da giardino. In esposizione anche trattori d'epoca. Un ruolo da protagonista lo avrà la buona cucina: parte della piazza sarà infatti occupata dagli "Artigiani del gusto" (sezione a cura della Confartigianato), che sapranno "prendere per la gola" i

partecipanti alla festa preparando diverse prelibatezze. Tra le tante proposte si potranno trovare il fritto misto di pesce della cooperativa "Pescatori della Liguria", arancini e specialità siciliane, panini gourmet e antipasti piemontesi, la focaccia ligure e l'immancabile grigliata mista con salsiccia di Bra (costo 15 euro, prenotazione consigliata chiamando lo 0172.430185 o scrivendo a turismo@comune.bra.cn.it), il tutto

innaffiato da birre artigianali e vino. Non mancheranno ovviamente momenti dedicati a bambini e famiglie, cui saranno dedicati appositi laboratori e che soprattutto potranno ammirare la Fattoria didattica che verrà realizzata in una porzione della piazza. Inoltre, sarà operativo per tutta la giornata il Banco di beneficenza. Ma una vera festa non può dirsi tale senza la musica. Ed è ecco quindi che sotto la copertura in ferro si susseguiranno esibizioni folk, mentre alle 16 i Trelilu porteranno in scena il loro spettacolo musicale intitolato "Lilumania". Nella stessa giornata, le strade della città ospiteranno le bancarelle della tradizionale fiera mercato (dalle 8 alle 19), mentre il giorno precedente - la domenica di Pasqua - i banchi degli ambulanti saranno presenti in piazza XX settembre. (rb)



L'AUGURIO DI SILVIA GULLINO

## Buona Pasqua

La Pasqua è la festa più importante per i cristiani e significa etimologicamente "passaggio". Deriva dal greco "pascha", a sua volta dall'aramaico "pasah" e significa propriamente "passare oltre". Per i cristiani è la festa del passaggio dalla morte alla vita con Gesù Cristo. Presso gli ebrei la Pasqua (Pesach) era in origine legata all'attività agricola ed era la festa della raccolta dei primissimi frutti della campagna, a cominciare dal frumento. In seguito, la Pasqua diventa la celebrazione annuale della liberazione del popolo d'Israele dalla schiavitù d'Egitto, significato che oggi si traduce nella ricerca di una nuova liberazione dalla guerra. In attesa di questa "liberazione", che tutti desideriamo ardentemente, a nome mio, del Direttore e dei collaboratori del Nuovo Braidese, porgo a voi, care lettrici e cari lettori, gli auguri più sinceri di una vera Pasqua di Resurrezione. È un giorno che, indubbiamente, fa vivere emozioni speciali. Per questo vanno condivise con la famiglia e gli amici più cari, in piena serenità, ricordando soprattutto che c'è bisogno di pace, speranza e profondità di sentimenti. Sulla carta torneremo il 30 aprile. Fino



ad allora ci troverete, come sempre, sui gruppi Facebook di Bra, con tante notizie, approfondimenti e rubriche di cultura, costume, società... Per farvi trascorrere una buona Pasqua ed una buona Pasquetta, anche insieme a noi!

Silvia Gullino

Nell'immagine Silvia Gullino vista da Yatri

PER I 120 ANNI DELLA CGIL

## Lectio magistralis di De Luna sulla figura di Bruno Trentin

Dopo l'incontro a Fossano con la prima segretaria generale della Cgil Susanna Camusso intervistata dalla giornalista Barbara Simonelli e la lectio magistralis a Saluzzo di Aldo Agosti dedicata al sindacalista Giuseppe Di Vittorio e preceduta dal cortometraggio "Fiori" del regista greco Kristian Xipolias, proseguono gli appuntamenti di "Cuneo+Cgil=120. Diritti. Solidarietà. Libertà". Lunedì 11 aprile alle ore 21 a Bra (Teatro Politeama) lo storico Giovanni De Luna, docente di Storia contemporanea all'Università di Torino, collaboratore di La Stampa e di trasmissioni radiofoniche e televisive, terrà una lectio magistralis dedicata al sindacalista Bruno Trentin (1906-2007), segretario generale Cgil dal 1988 al 1994, e parlamentare europeo, che da giovane prese parte alla Resistenza nelle file del Partito d'azione, e venne arrestato insieme con il padre nel 1943. Attento studioso dei fenomeni sociali, si adoperò per riformare il sindacato confederale e rilanciarne l'opera all'indomani della crisi dei grandi partiti di massa. L'attore Alessio Giusti proporrà alcuni estratti dagli scritti di Trentin.



Nella foto Giovanni De Luna

## Dimagrimento - Estetica

SANYBEI  
DIMAGRIMENTO & ESTETICA

### promo trattamenti DIMAGRANTI

prova le nostre tecnologie  
(fiskcelluderm, conchiglia sanysaun, body therm, pressoterapia)



centro estetico  
ITALIANO | PIEMONTESE

Offerta  
CORPO

3 trattamenti | fino a -2kg  
acquistabili soltanto una volta  
**49€**



fino a **-5KG**  
in 5 settimane  
10 trattamenti a  
**200€**  
+ 10 pedane vibranti

fino a **-10KG**  
in 10 settimane  
20 trattamenti a  
**350€**  
+ 20 pedane vibranti

Manicure e Pedicure  
Manicure: **15€**  
Pedicure: **15/20€**

Ceretta  
Gamba completa +  
inguine completo: **23€**

Viso  
Pulizia viso: **20€**

Laser  
Una zona  
corpo: **25€**

Spa privé\*  
Un'ora / 2 persone: **25€**  
Due ore / 2 persone: **45€**

BRA, Roreto di Cherasco - Via Cuneo 41 | T. 0172 49 53 75 | www.sanybei.com



**Simbolo di vita e rinascita, è una costante delle feste pasquali. Ecco che cosa c'è da sapere**

**Silvia Gullino**

È inutile nascondersi: la colomba sarà anche il dolce istituzionale della Pasqua, ma quello che tutti aspettano veramente in dono è l'uovo di cioccolato. Che sia dipinto o intagliato, di cioccolato o di zucchero, di terracotta o di cartapesta, è lui il must della ricorrenza pasquale. Ma qual è la sua storia? Abbiamo cercato su Google ed ecco qui la risposta. Ebbene, l'uovo di Pasqua è l'evoluzione di una tradizione molto antica. Le origini della simbologia dell'uovo risalgono a tempi antichissimi, precedenti al Cristianesimo e ai suoi significati connessi alla Pasqua. Per i popoli più antichi, l'uovo era sinonimo di vita, nonché irrinunciabile ingrediente per energia e salute. Alcune culture pagane consideravano il cielo e la terra come due parti che unite formavano un uovo, mentre gli Egiziani ritenevano che fosse il centro dei quattro elementi: terra, aria, fuoco e acqua. Pare che la consuetudine di portare uova di gallina in dono risalga agli antichi Persiani: in concomitanza con le celebrazioni per l'arrivo della primavera, si narra avvenisse lo scambio del prezioso alimento. L'usanza si sarebbe poi diffusa in Egitto e in Grecia, arrivando persino in Cina. Nei paesi nordici, come Russia e Scandinavia, all'uovo sembra fosse connesso un significato legato al

cosmo: l'alimento rappresentava la continua rinascita nel ciclo della vita, quindi lo si celebrava con forte sacralità. Non a caso, molte uova in terracotta da sempre si scoprivano in antichi sepolcri. Era anticamente ricollegato anche alla Fenice che, secondo la leggenda, prima di morire, preparava un nido a forma d'uovo, su cui si adagiava, lasciandosi incenerire dai raggi del Sole. Sulle ceneri nasceva l'uovo dal quale l'Uccello di Fuoco riprendeva vita. Il Cristianesimo affianca questi miti e li reinterpreta alla luce delle Nuove Scritture. L'uovo diventa così il simbolo che meglio coglie il significato del miracolo della risurrezione di Cristo. Nei Paesi celtici del Nord Europa si usava far rotolare le uova dalla cima di una collina per imitare il movimento del Sole nel cielo; la Chiesa Cattolica rimodellò il rituale per simboleggiare la pietra che rotola via dalla tomba di Cristo risorto. L'uovo, inoltre, somiglia a un sasso e appare privo di vita, così come il sepolcro di pietra nel quale era stato sepolto Gesù. Dentro l'uovo c'è però una nuova vita



pronta a sbocciare da ciò che sembrava morto. In questo modo, l'uovo diventa un simbolo di risurrezione. Sembra sia stato nel Medioevo, però, che il dono

delle uova decorate cominciò ad affermarsi come tradizione pasquale: è in questo periodo storico, infatti, che, in Germania e nei Paesi Scandinavi, si diffuse l'abitudine di

regalare uova colorate la domenica di Pasqua. Qui, tra la gente comune la consuetudine era di distribuire uova bollite, avvolte in foglie e fiori in modo che si colorassero in maniera naturale. Contestualmente, in questi paesi si svilupparono anche le prime usanze legate all'albero pasquale: in modo simile al Natale, le ampie fronde di meli e altre piante spoglie venivano addobbate con uova sode, oggi più comunemente sostituite con cartone, plastica e polistirolo. La storia dell'uovo decorato è stata esaltata dall'orafo Peter Carl Fabergé, che nel 1883 ricevette dallo zar Alessandro III il compito di preparare un dono speciale per la zarina Maria; l'orafo creò per l'occasione il primo uovo Fabergé, un uovo di platino smaltato di bianco contenente un ulteriore uovo, creato in oro, il quale conteneva a sua volta due doni: una riproduzione della corona imperiale e un pulcino d'oro. La fama che ebbe il primo uovo di Fabergé contribuì a diffondere la tradizione del dono interno all'uovo. La produzione fu enorme: si interrup-

pe solo nel 1918 quando l'azienda venne nazionalizzata dai bolscevichi; l'orafo non si riprese mai dallo shock della Rivoluzione Russa e morì due anni dopo. Più recente sembra essere l'usanza dell'uovo completamente ricoperto di cioccolato, un dolce ormai immancabile per i festeggiamenti pasquali. Sulle origini del prodotto emergono le più svariate interpretazioni. La più conosciuta vede la nascita dell'uovo di cioccolato alla corte di Luigi XIV di Francia, per poi estendersi altrove già dai primi decenni dell'Ottocento. Se oggi nell'uovo di Pa-

squa troviamo una sorpresa è insomma merito di Fabergé. Ma non tutti su questo concordano. C'è chi ricorda come già nel Settecento dalle parti di Torino c'era l'usanza di inserire un piccolo dono dentro le uova di cioccolato. Secondo quest'altra interpretazione potrebbero essere stati quindi i Piemontesi, maestri nell'arte del cioccolato, i primi a lanciare la moda delle uova pasquali con sorpresa. Oggetti che non avevano niente a che vedere con le opere d'arte orafa di Fabergé, ma di certo non meno carichi di attenzione, affetto e significato.

## FILASTROCCHES

**Sebastiano Morello**

### IL SOGNO

*Mi disse un angioletto in sogno: "Vieni, ti fo veder l'inferno e il paradiso!"  
E lì, innanzi a noi gran campi pieni di molti frutti, cibi, grano e riso.  
Ma la visione subito svanì.  
Apparvero a seguire assai tesori: ricchezze, lusso, soldi, gioie e ori.  
Ma sul più bello l'angelo sparì;  
senza che disse, il benedetto eterno, qual era il paradiso e qual l'inferno.*

**La scultura in legno è opera dell'artista Barba Brisiu collocata a Cuneo presso la Caserma Vian**

# La statua di Totò agli Alpini del Cuneese

A fianco l'iscrizione alla base della statua inaugurata nella mattina di Sabato 2 Aprile nei giardini prospicienti la Caserma Vian di Cuneo da parte dell'Associazione «Albo d'onore degli Uomini di Mondo». Reca anche una data, «Dicembre 2021» in quanto la cerimonia doveva svolgersi alcuni mesi fa, nelle inusuali giornate di sole di questo inverno particolarmente anomalo, ma che il Covid, gioco forza, ha dovuto far rimandare. La scritta non è stata cancellata, «ecco spiegato perché nevica» ha dichiarato divertito il Presidente Danilo Paparelli nel suo saluto agli intervenuti che hanno letteralmente sfidato le intemperie. L'inaugurazione è avvenuta proprio in un momento caratterizzato da una precipitazione di abbondanti fiocchi di neve e dalle folate di vento gelido. Ma a far riscaldare l'atmosfera ci sono stati alcuni momenti significativi, sia di commozone, nel momento di raccoglimento accompagnato dalle note del «silenzio» suonato magistralmente dal trombettiere della Caserma, ma anche nei discorsi divertenti delle persone intervenute alla presentazione dell'evento, nella tradizione seria ed ironica che accompagna da sempre le iniziative degli Uomini di Mondo. Dopo il Presidente, accompagnato dal Direttivo, è intervenuto il Sindaco Borgna anche lui insieme all'intera Giunta Comunale alle prese con le ultime iniziative dell'Amministrazione prima delle elezioni di Giugno, a seguire il Comandante Giuseppe Sguelgia che,

**“Eccellenza, Principe Totò, voi, che voleste dirvi Cuneese, discretamente ammiccherete un po' a chi verrà, in divisa o in borghese, a trovarvi, eternato in questo legno. Arrivano ragazzi, adulti van, imparando il dovere ed il contegno: son gli orgogliosi Alpini della Vian”**

oltre ai ringraziamenti di rito, ha rimarcato la continua vicinanza delle forze armate nei confronti della città di Cuneo e per finire l'artista «Barba Brisiu» (Fabrizio Ciarna) al quale è stata donata, come segno di stima e gratitudine, la sua caricatura che lo ritrae mezzo uomo e mezzo tronco d'albero intento a realizzare le sue opere servendosi di un attrezzo all'apparenza grossolano come la motosega, ma che

grazie alla sua abilità è riuscito a trasformarla in un abile attrezzo cesellatore. Ora la statua è in bella mostra nel giardino che porta alla caserma e ben visibile anche a chi transita sulla Statale per Borgo San Dalmazzo, in mezzo ad un'aiuola fiorita e protetta da una recinzione grazie alla preziosa collaborazione del Comune di Cuneo. Il tutto in una zona dedicata ai giochi dei bambini, con un'area attrezzata



ta per il picnic e a ridosso di Cascina Vecchia, la struttura cinquecentesca in fase di restauro che presto per la sua de-

stinazione d'uso, sia museale che turistica diventerà un nuovo centro di attrazione per il Cuneese.

**Nelle foto Paparelli e Barba Brisiu, la statua e gli interventi all'inaugurazione della scultura**





GRANDI LANGHE A TORINO: 2.200 PARTECIPANTI DA 15 PAESI DEL MONDO E I CAMBIAMENTI IN ATTO PER IL VINO

Si è concluso martedì 5 aprile, alle OGR di Torino, GRANDI LANGHE 2022, la due giorni in cui ben 226 cantine hanno presentato le nuove annate di Barolo, Barbaresco, Roero e delle altre otto denominazioni di Langhe e Roero a un vasto pubblico di professionisti e appassionati. Promosso da Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e Consorzio Tutela Roero, con il supporto della Regione Piemonte, e con il sostegno di Intesa Sanpaolo, GRANDI LANGHE si conferma così un importante appuntamento internazionale nel ricco calendario del vino mondiale: nella città di Torino, che ha omaggiato l'evento con una speciale proiezione sulla Mole Antonelliana, si sono riuniti in 2.200, tra operatori italiani ed internazionali e grande pubblico: per la prima volta quest'anno, infatti, anche per gli appassionati è stata organizzata, con AIS Piemonte, una sessione di degustazioni dedicata nella serata di lunedì 4. Prossima tappa: il "Barolo & Barbaresco World Opening", il prestigioso evento che porterà a Los Angeles, il 28 e il 29 aprile, quasi 200 aziende del Consorzio per presentare le nuove annate di Barolo (2018) e Barbaresco (2019) ai professionisti d'oltreoceano. Ma non solo degustazioni, la rassegna è stata in-



fatti l'occasione per fare il punto sullo status della filiera, sulle criticità, sui cambiamenti e sulle possibili soluzioni (alcune già in atto) per il futuro del vino: come affrontare il cambiamento climatico? Come iniziare un percorso virtuoso e rispettoso della manodopera che lavora in vigneto? Come rendere meno impattante la logistica del vino? Il percorso dei cambia-

menti verso le Langhe del futuro, poi, non può non passare da una finanza attenta alle esigenze di filiera e territorio e dalla logistica. Infine Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, ha concluso sintetizzando i concetti approfonditi con questo primo incontro, cui ne seguiranno altri promossi dal Consorzio: la gestione sostenibile

del Vigneto, l'etica del lavoro e la gestione virtuosa della manodopera, la finanza della circular economy, l'innovazione della logistica, il presidio del Territorio. Commenta Matteo Ascheri: "Questa edizione di Grandi Langhe ha messo in luce non solo l'eccellenza delle nostre produzioni, ma anche la grande sensibilità dei nostri viticoltori che, nonostante questi mesi diffici-

li, si sono impegnati per l'ambiente e per le persone. I risultati finora raggiunti sono solo l'inizio: abbiamo aperto un confronto per individuare strade percorribili collettivamente e fondate su valori condivisi, per agire in modo concreto verso la costruzione di un futuro caratterizzato dal rispetto dell'ambiente e sull'etica". "Un'edizione di assoluto rilievo all'insegna dell'attenzione reciproca e dello scambio costruttivo" il commento di Francesco Monchiero Presidente del Consorzio Tutela Roero "I cambiamenti che ci hanno toccati in questi anni hanno contribuito a far porre un'attenzione ancora maggiore sul territorio non solo come zona di produzione ma come risorsa unica da tutelare e valorizzare. Ed è proprio in quest'ottica che stiamo lavorando per l'edizione 2022 dei Roero Days che si svolgeranno alla Reggia di Venaria il 22 e 23 maggio, un appuntamento per far confluire nuovamente nella nostra Regione operatori, giornalisti e appassionati in una cornice d'eccezione."

Nella foto un momento della rassegna

COVID

Cessa lo stato di emergenza: ecco le nuove disposizioni

A partire da oggi, 1 aprile 2022, cessa lo stato di emergenza sanitario dovuto alla pandemia da Covid 19. Con l'avvio di questa nuova fase cambiano alcune delle regole che disciplinano l'accesso agli edifici pubblici di Bra. Così, fermo restando il mantenimento dell'obbligo di indossare la mascherina per accedere agli uffici pubblici, viene meno l'obbligo della certificazione verde Covid-19 – il green pass – per gli utenti (non per i dipendenti). Con alcune eccezioni, però: fermo restando la possibilità di accedere senza certificazione verde alla biblioteca "Giovanni Arpino" e ai musei civici, la normativa nazionale continua a richiedere il possesso del green pass rafforzato per partecipare agli spettacoli presso il teatro Politeama Boglione o l'auditorium "Giovanni Arpino". In tali circostanze viene anche richiesta la mascherina Ffp2. Solo a partire dal 1 maggio verrà definitivamente meno l'obbligo della certificazione verde in questi ambienti. Continua a permanere invece l'accesso agli uffici pubblici dietro prenotazione, meccanismo che consente agli utenti di non perdere tempo in code agli sportelli e agli uffici di ottimizzare i carichi di lavoro. A partire dal mese di maggio si preannuncia poi una novità: nella giornata del giovedì, nella quale alcuni uffici operano con orario continuato dalle 8,45 alle 16 per agevolare i cittadini, gli utenti potranno accedere anche senza prenotazione ai Servizi Demografici/Anagrafe in via Barbacana 6 e al Servizio Tributi in piazza Caduti per la Libertà 18. (rb)al collettivo di donne Albedo



**BONGIOVANNI**  
FARINE E BONTÀ NATURALI  
www.molinobongiovanni.com

Gluten Free

SENZA GLUTINE

ACD.IT



**FARINA DI SORGO**  
SORGHUM FLOUR



**FARINA DI TEFF**  
TEFF FLOUR



**FARINA DI CANAPA**  
HEMP FLOUR



**FARINA DI FONIO**  
FONIO FLOUR



**FARINA DI LENTICCHIE**  
LENTIL FLOUR



**AMIDO DEGLUTINATO**  
GLUTEN FREE STARCH

Via Case Molino di Pogliola · Villanova Mondovì | Tel. 0174 060007

OLTRE 5.000 PRODOTTI SEMPRE DISPONIBILI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ 9.00-12.30 | 14.30-19.00 SABATO 9.00-12.30



**Processione di Pasqua dei Battuti Bianchi, alla guida del corteo, Michele Marengo, Alessandro Dalmasso e Giuseppe Bosco**
**Silvia Gullino**

Bra è grande attesa per la processione di Pasqua dei Battuti Bianchi, dopo due anni di stop a causa dell'emergenza Covid-19. I riti ci saranno e avranno il compito di portare con loro un grande messaggio di fede e speranza in questo anno funestato dalla terribile guerra in Ucraina.

Alla guida del corteo, che si snoderà per le vie cittadine nella solennità di domenica 17 aprile, dalle ore 17, ci saranno Michele Marengo (Rettore), Alessandro Dalmasso (Vicerettore) e Giuseppe Bosco (Vicerettore). Questa antica espressione della pietà popolare, che chiuderà i riti devo-



zionali legati alla settimana Santa e al giorno di Pasqua, coinvolge sempre un alto numero di fedeli e una fitta schiera di autorità religiose, civili e militari, oltre alle diverse realtà di fede presenti sotto la Zizzola, come i Battuti Neri, la comunità ortodossa e il terz'ordine francescano.

Al rientro, nella chiesa della Santissima Trinità (corso Cottolengo), sarà impartita la solenne benedizione eucaristica, preceduta dall'esposizione e adorazione del Santissimo Sacramento.

Per chi non lo sapesse, il pio sodalizio dei Battuti Bianchi è composto da fedeli laici "custodi" di un tesoro di fede e di un bagaglio di tradizioni che travalica i secoli attraverso la partecipazione ai sacramenti, la preghiera e la testimonianza della vita. Una particolare attenzione è dedicata alla celebrazione della Messa in programma nei giorni festivi alle ore 12 in punto.

In un tempo come quello attuale, segnato dalle tensioni militari, queste realtà associative permettono di sperimentare la fra-

ternità d'intenti indicata da papa Francesco nell'enciclica "Fratelli tutti". È significativo che proprio Bergoglio, poco dopo essere stato eletto al soglio di Pietro, abbia voluto incontrare le confraternite e le abbia chiamate fucine di santità. Non solo. Ha più volte evidenziato la loro forza evangelizzatrice e ha definito la pietà popolare il sistema immunitario della Chiesa.

**Foto: la processione dei Battuti Bianchi in una precedente edizione**

**La giovane studentessa Eleonora Enria si è laureata in Lettere all'Università di Pavia con un omaggio alla sua città**

# Le Confraternite di Bra argomento di una tesi

Le Confraternite, sodalizi laicali esistenti sin dal Medioevo, hanno caratterizzato nei secoli la storia delle nostre comunità e segnato la vita del territorio con pregevoli edifici di culto, sede dei riti religiosi e dell'attività di mutuo soccorso dei confratelli.

Tra le tante storie c'è quella antichissima della Confraternita della Santissima Trinità di Bra, meglio conosciuta come dei Battuti Bianchi, che è stata oggetto della tesi di Eleonora Enria, autrice di un'ampia disamina tra iconografia, culto, tradizioni, completata da note e corredo fotografico.

La 23enne braidese si è laureata il 20 settembre 2021, presso la facoltà di Lettere all'Università di Pavia, narrando anche della chiesa di San Giovanni Battista Decollato di Bra, sede dell'Arciconfraternita dei Battuti Neri, attiva nelle opere di misericordia fin dal 1587.

Un buon modo per valorizzare il territorio e far conoscere il passato. La tesi, intitolata "Diffusione tardiva della Controriforma in Piemonte: il rinnovamento architettonico e il ruolo delle Confraternite nella chiesa della SS. Trinità a Bra", ha posto l'accento su uno dei tanti lati inaspettati che la città custodisce come piccoli segreti a cielo aperto.

«L'arte, la sua storia, l'attenzione verso il patrimonio culturale e artistico che ci circonda sono temi che mi stanno a cuore e che ho sempre cercato di approfondire durante i miei studi. In particolare, ritengo necessaria la conoscenza della storia del proprio territorio, in modo da essere consapevoli delle proprie origini, base della nostra identità». Sono le parole di Eleonora, ex allieva del



Liceo Classico Giolitti-Gandino e un DNA tutto braidese: «L'obiettivo della mia trattazione è stato quello di concentrarmi sulla città in cui ho studiato, Bra, durante un periodo storico ben definito, che va dalla fine del Cinquecento all'inizio del Settecento e dunque caratterizzato dal gusto barocco». In ogni pagina si percorre un cammino nell'arte e nella fede popolare, che aiuta a riscoprire la profondità ed il senso delle nostre radici, come spiega lei stessa: «Mi è sembrato interessante approfondire le vicende artistiche e architettoniche di tale lasso temporale, perché in questi anni Bra svolse un ruolo da protagonista nel processo di rinnovamento artistico che caratterizzava l'intero Paese, di cui ho cercato di dare un quadro generale. Numerose furono, infatti, le commissioni di opere d'arte in tutta Italia, ma in Piemonte tale fenomeno si verificò con una peculiarità: esso avvenne in ritardo rispetto



al resto della Penisola. Nella mia trattazione ho delineato i motivi di questo scarto, dimostrando come diversi sono stati i fattori che lo hanno determinato: i dettami imposti dal Concilio di Trento, l'ingerenza dei Savoia e l'indole della popolazione piemontese». Aggiungendo un po' delle suggestioni storiche e religiose: «Tra le committenze che caratterizzarono quest'epoca di fervore costruttivo mi sono sembrate particolarmente illuminate quelle volute dalle Confraternite, che a Bra svolsero azioni fondamentali. Nella città della Zizzola le associazioni di cittadini erano due: i Battuti Bianchi ed i Battuti Neri. Entrambi i gruppi svolsero attività indirizzate al benessere della comunità, al sostegno dei più poveri, degli ammalati, degli emargi-

nati. Le loro attenzioni, inoltre, non si limitarono all'assistenza dei cittadini, ma furono rivolte anche al campo artistico: i Battuti Bianchi fecero costruire la chiesa della Santissima Trinità, mentre i Battuti Neri quella di San Giovanni Battista Decollato». A parlare è ancora la studentessa, meravigliata di ciò che si è trovata davanti agli occhi nell'opera d'indagine: «A queste due importanti opere architettoniche ho scelto di dedicare la mia trattazione, non solo per l'indubbia qualità artistica che esse dimostrano, ma anche per le pitture, gli stucchi, le sculture, gli arredi sacri che esse contengono e che vanno a costituire importanti testimonianze di questo periodo storico».

Dedicato a chi ha la pazienza

di stupirsi scoprendo i tanti tesori che si sfiorano ogni giorno con discrezione, perché gli edifici e le architetture non forniscono solo indirizzi, ma definiscono la nostra identità. «Osservando l'architettura della chiesa della Santissima Trinità - spiega la ragazza -, colpisce la facciata. Il suo bianco crea un contrasto con l'ala di Bra da cui vi si accede e la sua partitura ordinata in due ordini risponde al rigore architettonico imposto dalla Controriforma. Lo stupore, inoltre, cresce ulteriormente nel momento in cui si entra nella chiesa e si scoprono i tesori barocchi che essa contiene».

La lezione poi è quella di non dare nulla di scontato e di fare come lei, che ha scelto di distillare qualche goccia di preziosa essenza braidese per goderne

a piccoli sorsi: «La stesura della tesi mi ha permesso di appassionarmi ulteriormente a Bra, alle sue chiese, ai suoi cittadini e di avvicinarmi in prima persona ai numerosi documenti e alle importanti fonti iconografiche che questa piccola città ha prodotto». Ma l'agognato pezzo di carta è solo un punto di partenza. Il prossimo step sarà quello di conseguire la Laurea magistrale in Storia dell'arte presso l'Università degli Studi di Torino. Ebbra Eleonora.

**Silvia Gullino**

**Nelle foto: la giovane Eleonora Enria, autrice della tesi sulle Confraternite braidesi, la volta della chiesa dei Battuti Bianchi, la navata della chiesa dei Battuti Neri**

Si rinnova, nel solco della fede e dei riti della Settimana Santa, l'allestimento dei Sepolcri, dedicati alla Passione e Morte di Cristo. Bra terrà aperte le chiese per l'adorazione del Sepolcro a partire da Giovedì Santo, 14 aprile, fino a tutto il Venerdì Santo che segna la morte di Gesù in attesa della Risurrezione nel giorno di Pasqua.

Un appuntamento evocativo e dalle profonde radici spirituali, che per i Battuti Neri è tradizione profonda. Grazie al genio artistico della maestra di cerimonie Anna Sbuttoni e


**L'allestimento, che sposa arte e fede, sarà visitabile a partire da Giovedì Santo, 14 aprile**

## Battuti Neri di Bra: la suggestione del "Sepolcro"

all'opera dei volontari dell'Arciconfraternita della Misericordia, sarà possibile ammirare il suggestivo allestimento nella chiesa di San Giovanni Battista Decollato, dalle 17 alla tarda serata del Giovedì Santo e dal mattino presto di Venerdì Santo, fino alle 22 dello stesso giorno.

Drappi e composizioni floreali sempre nuovi avvolgeranno la scena di

una toccante "Pietà", incorniciata da pregevoli stoffe e ricreata con le statue processionali della Madonna Addolorata e del Cristo deposto, che richiamano al sentimento di amore universale. Il tutto incastonato nello spettacolo di un ambiente in stile barocco, per l'occasione illuminato dalle fiamme dei ceri, a campeggiare in forma di croce nel presbiterio, che sa-

ranno accesi dai fedeli in sosta per l'adorazione.

Una rappresentazione unitaria, che richiama il dolore di Maria ai piedi della Croce, la sofferenza di quella madre che perde l'unigenito figlio, ma anche la condivisione, la trasformazione ed il superamento di quel dolore. Perché non esiste Pasqua nel mondo senza Passione e Morte, non esiste giorno senza la notte e non esiste amore senza sofferenza.

**Silvia Gullino**

**Foto: il Sepolcro allestito nella chiesa dei Battuti Neri in epoca passata**



**Al Salone ID-Weekend di Nizza e sulla guida “Visitez l’Italie”**

# Bra in vetrina a Nizza

Il Comune di Bra promuove le sue eccellenze turistiche ed enogastronomiche in Francia. Grazie a un accordo con la Camera di Commercio Italiana di Nizza e Costa Azzurra per incentivare la promozione turistica del Bel Paese Oltralpe, anche quest’anno Bra sarà una delle destinazioni proposte al pubblico francese grazie al progetto 10 Comuni, di cui fanno parte, insieme alla nostra città, Genova (Capitale 2022), Cuneo, Urbino, Tropea, Pisa, Livorno, Collesalveti, l’Isola di Capraia, Sanremo, Alassio, Imperia, Santa Margherita Ligure, Arezzo, Levanto, Acqui Terme, Polignano a Mare, Sassello, Ventimiglia e l’Unione Montana Valle Stura. Un’autentica vetrina su queste destinazioni di eccellenza è andata in scena lo scorso fine settimana a Nizza, dove la Città di Bra è stata ospite con uno



stand dedicato nell’ambito del Salone ID-Weekend, in programma sul porto della cittadina francese fino al 3 aprile. Il salone espositivo si è snodato su oltre 3mila metri quadri di spazio, con 80 focus di

esposizione e più di 8mila visitatori attesi in tre giorni, punti informativi, degustazioni e proposte per scoprire le prossime destinazioni per le vacanze, esperienze e sapori autentici.

Durante l’evento, a cui ha partecipato in qualità di relatore anche il vicesindaco e assessore al Turismo di Bra Biagio Conterno, è stata lanciata l’edizione 2022 della guida Visitez l’Italie: una raccolta

di consigli di viaggio, itinerari e strutture, un percorso di scoperta in Italia totalmente redatto in lingua francese e disponibile anche in versione APP e desktop su [www.visitezitalie.fr](http://www.visitezitalie.fr). La guida sarà di-

stribuita presso le sedi della Camera di Commercio, ma anche in punti strategici della Riviera francese, tra cui hotel, stazioni ferroviarie, ristoranti e centri lingue. «La Francia è uno dei no-

stri principali mercati di interesse dal punto di vista turistico, considerato anche, alla luce della situazione internazionale e dell’evoluzione pandemica, il sempre più diffuso sviluppo di flussi turistici di prossimità – spiegano il sindaco Gianni Fogliato e l’assessore al Turismo Biagio Conterno –. Siamo felici di far parte di questo interessante progetto di promozione e valorizzazione turistica oltre i confini nazionali, che rappresenta un’ulteriore possibilità di far conoscere il nostro meraviglioso territorio e il marchio italiano in Francia, favorendo nel contempo scambi di esperienze e maggiori opportunità, anche tramite la visibilità su media internazionali” (ndr. durante l’evento, il vicesindaco di Bra ha rilasciato interviste ai principali mezzi di informazione della zona di Nizza e a Radio France). (em)

**A Scarnafigi anche il campione del mondo della pizza in pala Gabriele Gianotti**

# Ecco le pizze al Bra, Raschera e Toma

Luciano Sorbillo e Gabriele Gianotti saranno assoluti protagonisti domenica 1° maggio a Scarnafigi nel corso della nuova iniziativa culinaria organizzata dai Consorzi di tutela dei formaggi Bra, Raschera e Toma Piemontese Dop. Nel corso della giornata, i due pizzaioli allietteranno i palati di grandi e piccini preparando pizza farcita con Bra, Raschera e Toma Piemontese. L’esperienza dei due pizzaioli si unirà a quelle di un team di professionisti (tra cui Michael Cuccaro, Danny Canzano, Alessandro Viganò, Antonio Sbreglia) che parteciperanno, insieme alla pizzeria Da Doda di Scarnafigi, a una dimostrazione culinaria sorprendente a base delle perle casearie della Granda trasformando così le vie della “Città dei Formaggi” in un’unica, grande pizzeria a cielo aperto. Con loro ci sarà anche lo “chef delle star” Giuseppe Colletti, che ha fondato a Diano Marina (Imperia) una sua scuola di cucina e alla cui tavola si sono sedute stelle in-

ternazionali del calibro di Tom Hanks, Naomi Campbell, José Mourinho e Barack Obama “Bra, Raschera e Toma Piemontese rappresentano la punta di diamante delle nostre eccellenze agroalimentari – commenta Franco Biraghi, presidente dei tre Consorzi di tutela -. Constatate che il campione del mondo della pizza e l’Ambasciatore della Campania per la pizza napoletana hanno scelto di introdurre questi formaggi nei loro piatti ci riempie di orgoglio. Avere a Scarnafigi Luciano Sorbillo e Gabriele Gianotti, oltre al grande chef Giuseppe Colletti, rappresenta la dimostrazione concreta che, quando le materie prime sono di livello elevato, i risultati arrivano. In questo caso la soddisfazione è duplice: in primis quella di vedere la più nota tradizione napoletana della pizza, in sinergia con altri cuochi, impreziosire il piatto più amato con le nostre perle casearie. Poi, naturalmente, sperimentare Bra, Raschera e Toma Piemontese sulla ricetta più cele-



bre in tutto il mondo. Un bel modo per far conoscere ovunque questi tre meravigliosi protagonisti della nostra cultura gastronomica”. A fare la differenza saranno proprio Bra, Raschera e Toma Piemontese che, con i loro sa-

pori, impreziosiranno proposte differenti, connotandole delle rispettive specificità. Tra le pizze speciali che saranno preparate ci sarà anche la pizza in pala con Toma Piemontese dop e peperoni di Carmagnola, cucinata a “quattro mani” dagli chef Giuseppe Colletti e Gabriele Gianotti.



Giuseppe Colletti, dopo un inizio presso l’Eleven Park Walk della catena di Gordon Ramsay in cui ha avuto modo di dimostrare come determinazione e talento possano fare la differenza, è stato assunto allo Zafferano (una stella Michelin come miglior ristorante italiano a

Londra) lavorando come chef de partie, in qualità di responsabile del reparto freddi. La sua carriera è proseguita poi presso il Cecconi’s, prestigioso locale in cui ha dettagliatamente approfondito la cultura culinaria italiana. Gabriele Gianotti, già campione del mondo nella categoria pizza in pala e nella categoria a squadre al Campionato Mondiale dell’Associazione Pizzaioli Cuochi Pasticcieri Professionisti, è titolare del Ristorante Maccaja di Alassio e vanta anche il titolo di chef di pizza stellato rilasciato dalla Guida di Chef di pizza stellata. Discendente da una delle famiglie più celebri e rinomate nella storia della pizza napoletana, Luciano Sorbillo “Ambasciatore della Campania” per la pizza napoletana, racconta l’arte della pizza portando la sua Napoli in giro per l’Europa. È il figlio di Rodolfo Sorbillo, il pizzaiolo che nel 1959 preparò la prima pizza con cornicione ripieno. Titolare di Pizz’ a’ street a Napoli, ha ottenuto l’Eccellenza in Italia e nel Mondo 2018.

**L’unico istituto in Italia con quattro squadre in finale**

# Giolitti-Gandino alle “Olimpiadi della Cultura e del Talento”

La partecipazione alle Olimpiadi della Cultura e del Talento è ormai una tradizione per il Liceo “Giolitti Gandino” di Bra. Dal 2017 una squadra del “Giolitti Gandino” ha sempre partecipato alle finali e per ben due volte è salita sul podio. In pratica il concorso si articola in tre fasi: una interna all’Istituto, denominata “Giochi di Galileo”, in cui le squadre iscritte sono chiamate a rispondere in 45 min. a 40 domande di cultura generale. La metà delle squadre iscritte, secondo il risultato, si aggiudica la possibilità di accedere alle semifinali, durante le quali ognuno dei sei componenti della squadra deve rispondere a 15 domande in 15 minuti, individualmente. Le materie sono state quest’anno Letteratura Italiana e Internazionale (prova in lingua inglese), Educazione

Civica, Istituzioni e Attualità Italiana ed Internazionale, Storia dell’Arte, Scienze, Storia e Geografia mondiale, Musica e poi... Poi è successo che il Liceo “Giolitti Gandino” ha qualificato quest’anno tutte e quattro le squadre che hanno partecipato alle semifinali, unico istituto superiore in Italia con un così alto numero di partecipanti alle finali di questa edizione delle OCT. Alle semifinali hanno partecipato più di 300 squadre provenienti da tutta Italia, di cui si è classificato alle finali il 10%. Unico istituto in Italia ad avere ben 4 squadre in finale, il Liceo “Giolitti - Gandino” porterà ben 24 ragazzi a Tolfa, sede delle competizioni. Coordinatrice del progetto è la Prof.ssa Annalisa Rossi, che ha già organizzato i “Giochi di Galileo” in sede e sostenuto poi i ragazzi durante le semifinali.





La burla su Facebook nel giorno più goliardico dell'anno. Storia e origini del pesce d'aprile

# Vandalizzato il murales di Giovanni Botta a Bra, ma era un pesce d'aprile!

**H**a destato allarme e indignazione sul web la notizia dell'atto vandalico ai danni del murales di Giovanni Botta, dedicato al David di Michelangelo su uno dei piloni della tangenziale di Bra.

Per fortuna era solo un pesce d'aprile creato ad arte ed al pc da Enrico Sunda, che ha voluto ravvivare la giornata degli iscritti al suo gruppo Facebook "Bra. Di tutto, di più", proprio nella data più creativa e goliardica dell'anno.

Le origini della tradizione del pesce d'aprile secondo molti risalirebbero alla storia della Chiesa Cattolica. Una delle teorie più remote, infatti, riguarda il beato Bertrando di San Genesio, patriarca di Aquileia dal 1334 al 1350, il quale avrebbe liberato miracolosamente un papa soffocato in gola da una spina di pesce. Il pontefice grato a Bertrando, avrebbe così decretato il divieto di mangiare pesce il 1° aprile.

Ma c'è un'altra teoria che colloca la nascita della tradizione nel XVI secolo, in seguito all'adozione del calendario gregoriano. La riforma adottata da Papa Gregorio XIII, infatti, ha spostato il Capodanno, che in Europa si festeggiava scambiandosi pacchi dono tra il 25 marzo e il 1° aprile, al 1° gennaio. Da qui l'usanza di scambiarsi pacchi regalo vuoti il 1° aprile per ricordare la festa abolita.

C'è inoltre chi, come alcuni antropologi, crede che la nascita della tradizione degli scherzi del pesce d'aprile si debba collocare all'inizio della stagione della pesca primaverile. Nella



prima settimana di aprile, infatti, spesso i pescatori non trovavano pesce e tornavano a mani vuote diventando così oggetto di scherno da parte dei loro concittadini.

Per altri studiosi invece le origini del pesce d'aprile ricadrebbero nell'età classica nel mito di Proserpina, che dopo essere stata rapita da Plutone viene cercata invano dalla madre, ingannata da una ninfa, nella festa pagana dei Veneralia, che si teneva proprio il 1° aprile.

Che cosa c'entrano i pesci con

gli scherzi? Semplice! I pesci abboccano facilmente all'amo. Come le vittime delle burle "abboccano" facilmente alla presa in giro. A volte, però, è veramente difficile non cascarci: anche perché la fantasia non ha limiti e gli scherzi neppure. Dalle scuole alla televisione ai siti web lo scherzo non ha limiti. Enrico Sunda docet.

**Silvia Gullino**

**Foto: il ritocco digitale (per burla) di Enrico Sunda al murales in strada Crosassa**

## Una forte grandinata si è abbattuta su Bra il primo aprile. Ma non era un «pesce d'aprile»

**N**o, non è un pesce d'aprile. Stavolta non si scherza. Nelle prime ore pomeridiane di venerdì 1° aprile una forte grandinata si è abbattuta su Bra e dintorni. Strade ricoperte di bianco e fuggi fuggi generale di autovetture in cerca di riparo. Che roba.

Diversi gli interventi compiuti dalle pattuglie della Polizia Locale. Il fortissimo vento spirato su tutta la zona insieme alla grandine ha causato ingenti danni alla copertura di un capannone artigianale di via XXIV Maggio, messo in sicurezza con il supporto dei Vigili del Fuoco. Ma non è finita qui. Problemi sono stati registrati ai tetti di alcuni edifici in piazza Giolitti, con la caduta di tegole e di rami, che si sono abbattuti sui veicoli in sosta. Un bel problema anche per le colture nel-



le campagne, dove si dovranno contare i danni. Speriamo che non siano gravi.

**Silvia Gullino**

**Foto di Caterina Milanese**

### L'ANGOLO DELLA POESIA di Bernardo Negro

#### Le voci di allora

**Poesia di Bernardo Negro**  
**Opera a 7 mani di artisti braidesi:**  
**“Guernica - Parte 2”**

“Aiutate l'Ungheria, aiutate l'Ungheria!” ed era una voce che veniva dalla gola magnetica della radio. Era il '56 di un'adolescenza afferrata male dalle acrobazie dell'infanzia. Mio padre mi educava nei sogni e mia madre si affannava alla Singer a cucire le probabilità del giorno. Somigliavano alla Singer i rochi tremolii che la radio mutava in ansie, echi di spari in un Oriente incrinato da sterili solchi ove passava il terrore dell'offesa. Fuori pioveggina in un autunno già tremulo nelle foglie secche calpestate da troppi passi nell'alba che arrugginiva le bici dei Conciatori. Ti conobbi allora. Con una voce di bimba, tra le ultime giostre dell'anno, mi accennavi a quelle nubi fino a dirti che il mio “paracqua” ti aspettava. Ora è là dove vibra un vento che viene troppo da lontano per le cose comuni. È il nostro angolo, coi femminicidi ed i sospetti, con l'amore disperato che ritrova le labbra del perdono. Dice tutto la tv. Stiamo insieme dagli anni del coraggio sprecato per un compenso che doveva stanare anni dal miracolo delle speranze. È volato in cima ad una lacrima quel tempo e la TV si sballa coi mutamenti climatici. “Aiutate l'Ungheria”, allora, “Aiutate l'Ucraina” oggi. Ieri Nagy, oggi Zelensky. Ora non c'è più una gola che parla, ma arcobaleni frantumati



che si vedono ed oggi l'ascolto è un orecchiare teso ai brusii che sciamano fino agli occhi appannati. Mia madre non c'è più ed è un soffice rimpianto la sua foto tra la nevicata del '56. Gli artisti di Bra salgono ai “Salesiani” e le loro sfumature sono inni colorati mentre hanno in mano il mio sonetto che è ancora lo sfondo di una voce come allora. Manuela, Francesca e Silvia che sa tenere la bandiera degli eroi più in alto. E poi Franco, Giovanni e Riccardo con le tele che sanno rendere infiniti i colori della Storia.

Come Nagy, attenderà invano Zelensky e la pioggia sgorga poche gocce di pianto. Oggi, che faccio poesia da sessant'anni, sento rullare i tanks anche se il tuo amore spiana le orme. Ma la mia vita, che ha visto la Luna benedetta dalla voce umana, drizza ancora le antenne come in quel 5 novembre che non festeggiai il compleanno tanto l'angoscia mi spingeva dove si ferma il sospiro che mi accompagnò fino alla pace del tuo respiro.

### L'Pillole d' Monsù Hyde

**Pino Berrino**

**C**iao Amici miei (nostri). Jekyll chiede la mia opinione sul fenomeno del bullismo. Forse crede che io - poiché Hyde, cattivo per definizione - dica cose in difesa dei bulli. E no, carino! Sono cattivo, non vigliacco! Appena ieri, abbiamo letto del convegno che ha avuto luogo a Teramo specificamente sul tema, quindi capisco la sua curiosità. Scambiare, però, la mia natura ribelle e riottosa per vigliaccheria, proprio non lo accetto. Di questi/e miserabili persone, sì, anche di sesso femminile, penso tutto il male possibile. Cosa faresti a gente simile, è la sua seconda domanda. Rispondo che sarebbe perfettamente inutile accanirsi contro questi sfigati totali. Vedo il mio alter ego non soddisfatto della risposta. Bah, potrei dirti che li condannerei ai lavori forzati, vessati a loro volta da crudeli aguzzini, per poi vederli trasformati in larve piangenti. Ma perché aggiungere violenza alla violenza: larve piangenti, già lo sono! Non appena qualcuno li sovrasta, corrono a piagnucolare dai genitori. Arrivano accompagnati dagli stessi, per denunciare ai superiori, chi ha messo in discussione la loro vigliaccheria. Vorrei essere un grafico, perlomeno in grado di disegnare decentemente. Ah, come ridicolizzerei gli infami! La cosa che fa più rabbia, è quell'accanirsi in gruppo. Hanno bisogno del branco, da soli temono anche la propria ombra. Ripeto: è un fenomeno anche al femminile.



Purtroppo, le vittime del bullismo, sono spesso in una fase dell'età, in cui il cervello assorbe i messaggi come una spugna, e i bulli cosa fanno? Sommergono i propri bersagli con messaggi distruttivi. I più micidiali sono quelli online, talmente ingiuriosi, che la vittima finirà di convincersi che hanno ragione, che è proprio come dicono loro. Un ragazzo sano può arrivare al punto di sentirsi malato. Una bellissima ragazzina, di vergognarsi della propria (inesistente) bruttezza. Le vigliacche, gelose di costei, glielo ripetono continuamente. «Giovani amiche e amici vittime di bullismo, lasciate che Jekyll &

Hyde vi rivolgano un messaggio, un'esortazione a reagire. Questi sciacalli che viaggiano in gruppo e vi perseguitano, dal vivo o sui social, sentono di esservi inferiori. Difettano d'intelligenza, coraggio o mancanza di acume e sensibilità, per risolvere grossissimi (credetemi-ci) problemi interiori. Molte volte provengono da famiglie disastrose. Attenzione, non ho detto povere: soldi, agiatezze, perbenismo, culto dell'apparenza, possono creare i mostri peggiori. Come potete credere veramente a ciò che vi dicono? Reagite, vi prego, io e Jekyll vi preghiamo. Reagite a questi esseri di nulla. Non chiudetevi in voi stessi, parlate ai genitori, denunciate ai Presidi. L'ha detto anche la relatrice nel simposio di Teramo: “I bulli, sono individui che non avranno successo nella vita...”. Alla fine, saranno sommersi dalla loro stessa pochezza (letame dico io, e anche Jekyll lo dice, sì. Poveracci)».



Torna la Granfondo Bra-Bra Specialized - Fenix Grand Prix - Il 24 aprile

Torna la Granfondo Bra-Bra Specialized - Fenix Grand Prix, organizzata in collaborazione con il Comune di Bra e in programma il 24 aprile. Si tratta di una gara internazionale, con 1200 iscritti provenienti da tutta Europa, e non solo, quindi un'occasione per conoscere il territorio del circuito sulle strade di un patrimonio dell'Unesco. Ovviamente il «circo» che accompagna queste competizioni è composto da numerosissimi tecnici e accompagnatori, a cui è riservata l'accoglienza in un territorio fra i più interessanti d'Italia, ma vi è anche una parte di promozione mediatica per Bra, Pollenzo e le Langhe, visto che la gara sarà ripresa dai media e dal web con inquadrature suggestive e di grande effetto. Insomma un'occasione promozionale di prim'ordine.

INFORMAZIONI

Ritrovo a Pollenzo - Bra, in Piazza Vittorio Emanuele II, presso Agenzia di Pollenzo. Iscrizioni, verifica licenze e consegna pacco gara Sabato 23 Aprile 2022 dalle 09,00 alle 19,00 e Domenica 24 Aprile dalle 7,00 alle 9,00. Area camper e Parcheggi auto adiacenti alla zona di svolgimento della manifestazione. Da segnalare l'evento collaterale di sabato con la Bra

Bra Gravel Experience, pedalata non competitiva sulle strade bianche di Langa. Domenica 24 Aprile 2022 apertura griglie ore 8.30, Partenza unica ufficiale 9,30. Nel caso venga imposta dalla autorità competenti la partenza separata per percorsi, l'orario verrà così modificato: ore 9.00 Partenza Granfondo, ore 09.30 Partenza Mediofondo, ore 10.00 Partenza Corto. Per informazioni e iscrizioni : <http://www.bra-bra.org>. La gara attira moltissimi ciclisti dall'Italia e dall'estero, con i loro team e con gli accompagnatori. Il fatto che il percorso attraversi le strade delle Langhe patrimonio Unesco offrirà a tantissima gente di cogliere la bellezza e la suggestione del territorio. Bellezza che sarà trasmessa anche dalle riprese video su tv e web.

BRA

In Consiglio comunale si parla di turismo

Torna a riunirsi il Consiglio comunale di Bra. La nuova seduta è stata convocata dal presidente Fabio Bailo per le 17 di martedì 12 aprile 2022. Oltre a una mozione relativa a "Politiche di coordinamento turistico tra Bra e Alba", la massima assemblea cittadina sarà chiamata a ratificare la prima variazione al bilancio di previsione 2022/24 adottata in via d'urgenza dalla Giunta e a discutere una modifica del regolamento sul funzionamento del Consiglio comunale e una variante parziale al Piano regolatore vigente. Sarà possibile seguire la seduta in diretta streaming e, successivamente, in differita, sul canale You Tube del Comune di Bra, collegandosi a questo link. (rb)

AUGURI A...



Sono donne, hanno sogni, ideali e voglia di cambiamento nel solco della cultura, come conoscenza del bello, naturale, artistico e scientifico e della bellezza, da esprimere e da promuovere. L'Associazione Culturale Albedo di Bra è tutto questo e molto di più. Il deus ex machina è Flavia Barberis, che domenica 27 marzo ha spento 66 candeline, circondata dall'affetto di tutta l'associazione, che nemmeno il Covid e le sue varianti sono riusciti a fermare. Grazie alla costola del Caffè Letterario, il pubblico ha potuto seguire una ricca varietà di eventi trasmessi online sul gruppo Facebook "Bra. Di tutto di più". Fedele al suo DNA, l'Albedo si rivolge a tutti gli amanti della dolce vita letteraria ed è nata con l'obiettivo di creare un punto di riferimento e un'occasione di aggregazione in un mondo sempre più connesso digitalmente. E non sono esclusi gli uomini. In questa visione ampia e articolata, le serate si sono sempre proposte come un contenitore creativo, un crocevia di coinvolgenti attività istruttive e divulgative a formare una "rete culturale" di incontro e crescita nella quale condividere l'arte espressa a 360 gradi. L'idea è nobile, utile e (da non sottovalutare) gratuita. Attualmente, allo studio ci sono tante novità, collaborazioni e sorprese condite da enorme entusiasmo per il futuro che abbiamo all'orizzonte, alla fine di questa emergenza sanitaria. Pronte a ricominciare, insomma.

Silvia Gullino

Foto: Flavia Barberis (terza da destra) insieme al collettivo di donne Albedo

Una gara internazionale fra i gioielli di Bra e Langa



Per 35 anni garanzia di qualità e cortesia nel nome dell'indimenticato Alberto Aprato

Sotto la Zizzola chiude la storica macelleria Aprato, il regno della «salsiccia di Bra»

Ci sono dei luoghi che sono un pezzo di Bra, anzi ne fanno proprio parte. La macelleria Aprato è uno di questi, un vero punto di riferimento per la qualità e le prelibatezze preparate, con una clientela che ha attraversato intere generazioni. Sarà perché eravamo abituati a trovare la rinomata salsiccia di Bra. Sarà per l'atmosfera familiare, sarà per la disponibilità ad accontentare tutti i gusti. Sarà per la gentilezza dei proprietari, che è triste aver scoperto la chiusura del negozio di via Vittorio Emanuele II. Dopo trentacinque anni i proprietari hanno messo la parola fine ad una bellissima storia di famiglia iniziata con Alberto Aprato, indimenticato presidente del Consorzio Salsiccia di Bra e dei Macellai Braidesi, vice Presidente



dell'Ascom Bra e presidente del Sindacato Provinciale Gruppo Macellai, scomparso nel 2014 all'età di 65 anni. Da lui hanno mutuato l'arte e il mestiere, proseguendo con la stes-

sa passione, sulla scorta delle parole del direttore Ascom Bra, Luigi Barbero, che lo descriveva come un uomo pieno di saggezza e lungimiranza. Un'istituzione che ha resistito a

lungo al tempo e ora se ne va con discrezione senza lasciare il testimone. «Comunichiamo alla gentile clientela che la macelleria Aprato cessa l'attività - si legge in una nota affissa sulla porta a vetri -. La meritata pensione e nuove occasioni lavorative hanno fatto prendere questa decisione. Ringraziamo, pertanto, i clienti/amici che dal 1987 si sono affidati alla nostra professionalità. Un abbraccio a tutti». Silvana e Riccardo li ritroveremo altrove per una nuova avventura di vita e di lavoro, fanno sapere. Sulla macelleria, invece, scorrono già i titoli di coda. Che dispiacere.

Silvia Gullino

Foto: serrande abbassate per la storica macelleria Aprato, a Bra

MA LO RILEVA UN SONDAGGIO NEGLI USA SOLO SU MILLE PERSONE

Al 42% dei genitori che tornano in ufficio dopo la pandemia mancano di più i cani che i figli?

I cuccioli conquisteranno il mondo»: aveva ragione il cartone Baby Boss. Dopo una pandemia passata in smart working, finalmente si torna in ufficio. Una liberazione, penserete voi, invece no. I lavoratori che si lamentavano del lavoro agile, ora rimpiangono il tempo trascorso lontano dai propri... animali! Dello smart working infatti, ciò che manca di più alle persone, che si sono prestate all'indagine, condotta da DKC Analytics su un campione di 1001 americani che hanno adottato, comprato o ricevuto almeno un cane negli ultimi 2 anni, è proprio il loro fedele compagno di giochi (42%). Mogli, mariti, figli e casa sono alcuni tra i parametri perdenti. Facciamocene una ragione. (Del resto si tratta di un campione poco attendibile: un migliaio di americani culturalmente molto diversi da noi mediterranei Dir.) Il lavoro in presenza, complice il lungo periodo trascorso tra le quattro mura domestiche che ha ce-



mentato il legame tra padroni e cani, rende molto difficile prendersi cura del nuovo morbido cucciolo. Questa, per il 76% delle persone, è la cosa che preoccupa di più durante la giornata.

Inutile dire che i cani, oltre all'amore incondizionato che riversano quotidianamente su di noi (anche quando non ce lo meritiamo), hanno numerosi effetti benefici. L'88% delle persone che ne hanno adottato uno si dice «Soddisfatto dell'esperienza di adozione», il 93% dice che il cane ha «Migliorato la salute mentale» e il 48% afferma che l'animale «Ha ridotto il loro livello di ansia». Se questa indagine venisse condotta in Italia, siamo sicuri che i risultati sarebbero quasi gli stessi. Siamo intolleranti, impassibili e duri in tante occasioni e su più fronti. Eppure, di fronte a morbide orecchie e codino scodinzolante, ci sciogliamo come un gelato al sole. E no, non c'è divano distrutto, tappeto macchiato e scarpa costosa mangiucchiata che tenga.

Silvia Gullino

Foto: il giovane Amedeo Botto e la sua piccola cagnolina Ambra



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 azzimo.

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 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, permet-

tendogli 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'umani-

tà 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 ci-

gno, 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 impegnano 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 potuta 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](mailto:info@cantinadolcettodogliani.it)**

**[WWW.CANTINADOLCETTODOGLIANI.IT](http://WWW.CANTINADOLCETTODOGLIANI.IT)**



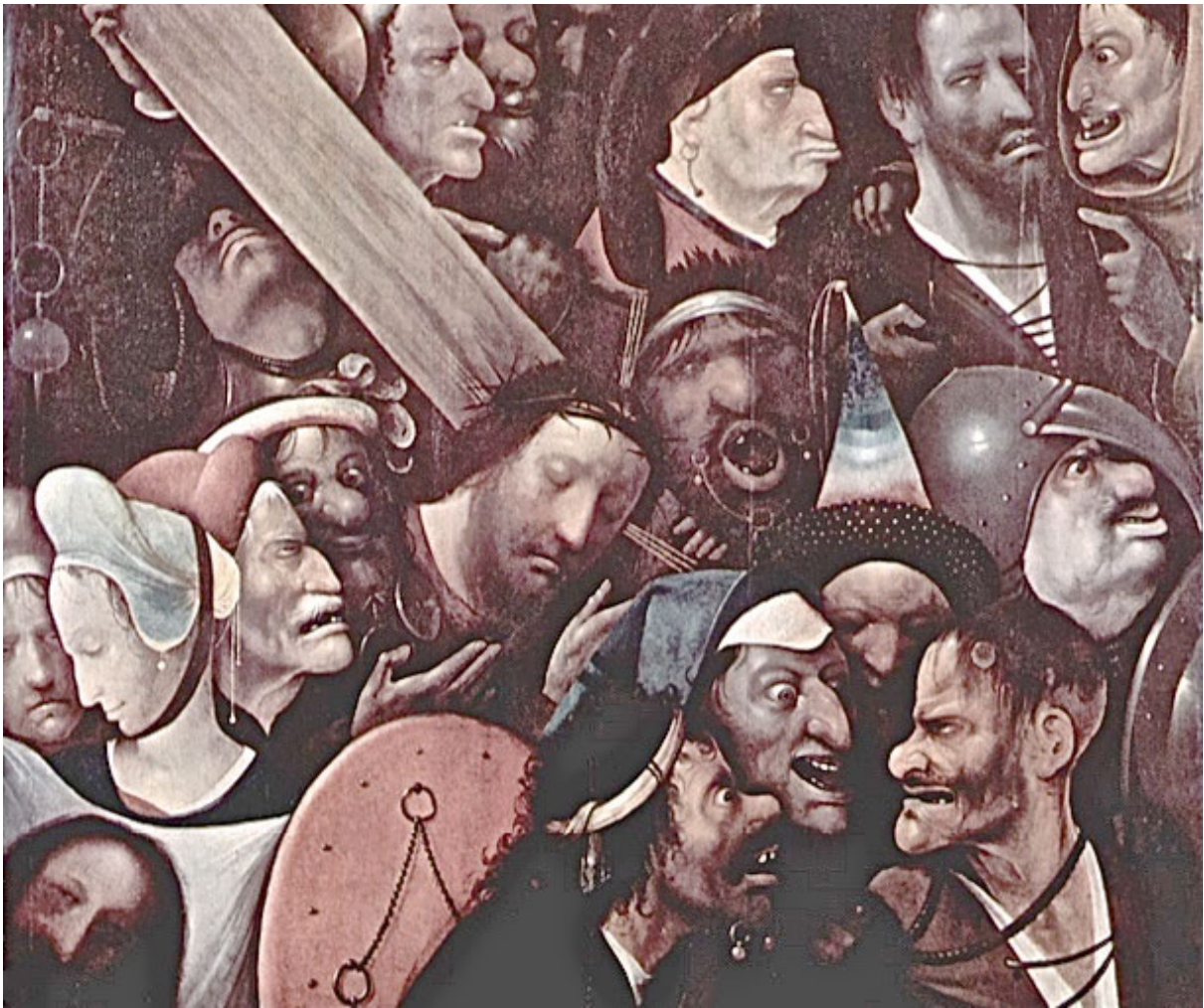



UN'UMANITA' SORDIDA E SPAVENTEVOLE CON POCHE ECCEZIONI

# La Pasqua di Hieronymus Bosch

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.



li, indifferenti, avulsi a qualsiasi messaggio salvifico. Esseri segnati dalla degenerazione, per i quali non sussiste speranza di ravvedimento, di riscatto, 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". Millenarie rappresentazioni della passione di Cristo, in migliaia di chiese, si dissolvono di fronte a questa Salita al

calvario. I tre personaggi in primo piano intenti a concordare chissà quale scelleratezza. 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.

Appuntamento Venerdì Santo presso la parrocchia B.V. del Buon Consiglio

## Ritorna la Passione Vivente di Cristo a Macellai (Pocapaglia)

Macellai come Gerusalemme. È grande attesa per la sacra rappresentazione della Passione Vivente di Cristo intitolata "Passione di Cristo, passione degli uomini", che si terrà venerdì 15 aprile, alle 21. La parrocchia Beata Vergine del Buon Consiglio si trasformerà in un enorme palcoscenico per far rivivere le ultime 12 ore di Gesù di Nazareth. Dall'ultima cena, fino alla resurrezione toccando i punti più salienti e suggestivi del sacro racconto come il tradimento di Giuda, il processo davanti a Pilato, l'uomo dei dolori, il pentimento, la crocifissione, attori e figuranti caricheranno le scene evangeliche di emozione. Elementi di questa esperienza, un turbinio di sentimenti propri dell'animo umano: la sofferenza, il dolore del distacco, la solitudine, il dubbio, il poco coraggio, il tradimento, l'incapacità di perdonare se stessi, la disperazione. Su tutto, a rendere nuova ogni cosa, l'amore che si fa prima speranza e, poi, promessa mantenuta. Un percorso, dunque, profondamente umano, che accompagna Gesù e ciascuno di noi sulla Croce e, da lì, verso una nuova alba.

Silvia Gullino

Foto di repertorio: una scena della Passione vivente di Macellai





OSTERIA della CHIOCCJOLA

cucina, mescita, asporto

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

Tutt'attorno la calca è incontenibile, inestricabile. Soltanto Gesù, il Cireneo e il buon ladrone hanno aspetti umani; tutti gli altri sono esseri abominevo-



Grazie  
perchè ci scegliete ogni giorno

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](http://www.aldocarni.it)



**Fine stato d'emergenza Covid: in chiesa Messa senza distanziamento, sì alle processioni**

# Pasqua: liturgie più «libere» a Bra

Con la fine dello stato di emergenza da Covid-19, anche la Conferenza episcopale italiana adegua il suo approccio alla nuova situazione pandemica. «Il superamento delle misure di contrasto alla diffusione dell'epidemia da Covid-19, in conseguenza della cessazione dello stato di emergenza, offre la possibilità di una prudente ripresa. In seguito allo scambio di comunicazioni tra Conferenza episcopale italiana e Governo italiano, è stabilita l'abrogazione di talune precauzioni per le celebrazioni con il popolo». Lo precisa una lettera della

presidenza della Cei, licenziata venerdì 25 marzo, in merito alla fine dello stato di emergenza sanitaria, contenente consigli e suggerimenti circa le celebrazioni liturgiche insieme agli orientamenti per i riti della Settimana Santa. Tuttavia, la situazione sollecita tutti a «Un senso di responsabilità e rispetto di attenzioni e comportamenti per limitare la diffusione del virus». Condividiamo di seguito alcuni consigli e suggerimenti estratti dalla citata lettera, pubblicata sul sito della Diocesi di Torino: obbligo di mascherine: il DL 24/2022 proroga fino al 30

aprile l'obbligo di indossare le mascherine negli ambienti al chiuso. Pertanto, nei luoghi di culto al chiuso si acceda sempre indossando la mascherina; distanziamento: non è obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di un metro. Si predisponga però quanto necessario e opportuno per evitare assembramenti specialmente all'ingresso, all'uscita e tra le persone che, eventualmente, seguono le celebrazioni in piedi; igienizzazione: si continui a osservare l'indicazione di igienizzare le mani all'ingresso dei luoghi di culto; acquasantiere: si continui

a tenerle vuote; scambio di pace: è opportuno continuare a volgere i propri occhi per intercettare quelli del vicino e accennare un inchino, evitando la stretta di mano o l'abbraccio; distribuzione dell'Eucaristia: i Ministri continueranno a indossare la mascherina e a igienizzare le mani prima di distribuire l'Eucaristia preferibilmente nella mano; sintomi influenzali: non partecipi alle celebrazioni chi ha sintomi influenzali e chi è sottoposto a isolamento perché positivo al Covid-19; igiene ambienti: si abbia cura di favorire il ricambio dell'aria sempre, specie prima e dopo le celebrazioni. Durante le stesse è necessario lasciare aperta o almeno socchiusa qualche porta e/o finestra. I luoghi sacri, comprese le sagrestie, siano igienizzati periodicamente mediante pulizia delle superfici con idonei detergenti; processioni: è possibile riprendere la pratica delle processioni. Nella considerazione delle varie situazioni e consuetudini locali si potranno adottare indicazioni particolari. Il discernimento degli Ordinari potrà favorire una valutazione attenta della realtà e orientare le scelte.



## Orientamenti per la Settimana Santa

Si esortino i fedeli alla partecipazione in presenza alle celebrazioni liturgiche limitando la ripresa in streaming delle celebrazioni e l'uso dei social media per la partecipazione alle stesse. A tal riguardo si segnala che i media della Cei - Tv2000 e Circuito radiofonico InBlu - trasmetteranno tutte le celebrazioni presiedute dal Santo Padre. Nello specifico, si offrono i seguenti orientamenti: **la Domenica delle Palme**, la Commemorazione dell'ingresso di Gesù a Gerusalemme sia celebrata come previsto dal Messale Romano. Si presti però at-

tenzione che i ministri e i fedeli tengano nelle mani il ramo d'ulivo o di palma portato con sé, evitando consegne o scambi di rami. **Il Giovedì Santo**, nella Messa vespertina della "Cena del Signore", per il rito della lavanda dei piedi ci si attenga a quanto prescritto ai nn. 10-11 del Messale Romano (p.138). Qualora si scelga di svolgere il rito della lavanda dei piedi si consiglia di sanificare le mani ogni volta e indossare la mascherina. Il Venerdì Santo, tenuto conto dell'indicazione del Messale Romano (In caso di grave necessità pubblica, l'Ordinario del luogo può permettere o stabilire che si

aggiunga una speciale intenzione, n. 12), il Vescovo introduca nella preghiera universale un'intenzione «Per quanti soffrono a causa della guerra». L'atto di adorazione della Croce, evitando il bacio, avverrà secondo quanto prescritto ai nn. 18-19, del Messale Romano (p. 157). **La Veglia pasquale** potrà essere celebrata in tutte le sue parti come previsto dal rito. I presenti orientamenti sono estesi a seminari, collegi sacerdotali, monasteri e comunità religiose.

**Silvia Gullino**

**Foto: chiesa dei Salesiani di Bra**

**Cremeria Cussanuo** **BUONA PASQUA**  
 Tel. 0172 691344  
 Viale Mons. G. Rostagno, 2 - Cussanuo - Fossano  
 www.cremeriacussanuo.it - info@cremeriacussanuo.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  
**VISION RENT**  
 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 Drone- ro 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 parti-

colare che prende il nome di "Nebbiolo di Drone- ro" 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 Drone- ro 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 saletta di degustazione, è aperta per assaggi singo-

le 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.

MASALÈN DEL PESIO  
CREAZIONI  
ARTIGIANALI

**Ghibauda**  
Qualità garantita

CHIUSA DI PESIO  
- CUNEO -

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

Azienda Agricola  
**MAURO**

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

**Siamo aperti  
per  
degustazioni  
singole  
o di gruppo**

*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

\*\*\*

**Aprile  
17**

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  
1599**



UNITÀ  
FUNZIONALE  
DI ORTOPEDIA

**CENTRO  
DI RIFERIMENTO**  
per chirurgia  
ortopedica,  
protesica  
e traumatologia  
dello sport

**INNOVATIVA  
STRUMENTAZIONE**  
chirurgia robotica  
per interventi  
protesici al ginocchio

Verifica le nostre  
liste d'attesa  
**su [www.ccbra.it](http://www.ccbra.it)**  
tel. 0172 472400

## L'ECCELLENZA DELLA CURA

La Casa di Cura Città di Bra, è un centro di riferimento per la chirurgia ortopedica, protesica e la traumatologia dello sport, con oltre 4.000 casi trattati all'anno, e circa 500 interventi di protesi di ginocchio effettuati. Da oggi la clinica arricchisce il suo servizio al paziente con l'acquisto di un robot che guida con precisione estrema la mano del chirurgo negli interventi di protesi di ginocchio per garantire meno dolore post operatorio, più rapido recupero e maggiore durata dell'impianto.

**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



# Speciale Primavera

DOPO DUE ANNI DI STOP FORZATO

## Mondovì: torna la Fiera

*Sabato 9 e domenica 10 aprile in città l'edizione numero 61*



Sabato 9 e domenica 10 aprile 2022 la Città di Mondovì vive il tradizionale appuntamento con la Fiera di Primavera giunta alla sua 61ª edizione. Dopo due edizioni “saltate” a causa della pandemia, a partire da gennaio, in attesa di comprendere l'evoluzione della situazione di emergenza sanitaria, gli uffici comunali hanno riavviato la macchina organizzativa per consentire agli operatori economici di poter nuovamente beneficiare di una importante vetrina di promozione. Anche al fine di agevolare la ripresa delle attività economiche, l'Amministrazione comunale ha inteso disporre per questa edizione la riduzione delle tariffe di partecipazione del 50% rispetto alle tariffe dell'ultima edizione realizzata, ad aprile 2019.

Breo ed il suo centro storico torneranno finalmente ad ospitare le esposizioni tradizionali con le bancarelle del Gran Mercato di Primavera, le vetture nuove e usate, cicli e motocicli, macchine agricole, autocarri e attrezzi per il giardinaggio, moto e motori, tecnologie e

prodotti per la casa, l'arredo, le energie rinnovabili e attività per il tem-

po libero, nonché prodotti tipici agricoli ed artigianali.

Come sempre il contesto espositivo rappresentato dalle diverse

aree fieristiche è arricchito da iniziative specifiche e attività correlate.

In particolare in piazza Carlo Ferrero sarà organizzata la 2ª edizione di “PrimaVera Piemontese” rassegna zootecnica curata dall'Associazione Nazionale Bovini Razza Piemontese. A cura della Cooperativa Colla Bauzano verrà riproposto nella medesima piazza, a beneficio dei più piccoli visitatori della Fiera, l'apprezzato allestimento della Fattoria didattica che offrirà la possibilità di conoscere da vicino gli animali della tradizione contadina.

Il centro storico sarà animato dalle bancarelle del commercio in sede fissa, da momenti musicali e dall'area ristorazione promossa da As.Com. Confcommercio Monregalese in Piazza Roma e dall'area allestita con giochi gonfia-

bili ad ingresso gratuito in Piazza Santa Maria Maggiore.

### Collocazione aree fieristiche

**Gran Mercato di Primavera:** piazza Ellero, via Primo Silvestrini, via Durando

**Produttori agricoli:** corso Statuto

**Espositori settore tempo libero** (sport, bici, turismo, camper, enti ed associazioni culturali, ricreative e di volontariato): corso Statuto

**Casa, tecnologie e servizi:** corso Statuto

**Autovetture nuove e usate:** viale Einaudi, via Durando, ponte Cavalieri d'Italia, piazza Ellero

**Moto e motori:** corso Statuto

**Macchine agricole,** giardinaggio, mezzi pesanti, servizi: piazzale della Repubblica, piazzale Unità d'Italia, viale Einaudi

**Floricoltura e vivai:** piazza Cesare Battisti

**Speciale a cura di r.f.**



SABATO E DOMENICA IN PIAZZA FERRERO

# Prima Vera Piemontese: allevamento di qualità

L'ANABORAPI è l'Associazione nazionale allevatori bovini di razza Piemontese, che riunisce gli allevatori che aderiscono al relativo Libro genealogico della Piemontese. L'Anaborapi, che ha sede a Carrù, ha il compito di promuovere il miglioramento, la valorizzazione e la diffusione dei bovini di razza Piemontese. Tale ruolo si esplica anzitutto attraverso la tenuta del Libro genealogico della razza, un complesso database che annota e conserva i pedigree di tutti gli animali iscritti ed una dettagliata serie di informazioni accessorie, quali validazione dei caratteri di razza, carriera riproduttiva, rilevazioni morfologiche, valori genetici, eccetera. Il secondo ambito di attività è l'azione di miglioramento genetico della razza Piemontese, che si realizza attraverso l'attuazione di un moderno Schema selettivo. Si compone di rilevazioni sui capi iscritti, loro analisi statistica ed elaborazione di stime genetiche, sulla cui base si individuano i soggetti geneticamente superiori da destinare alla riproduzione attraverso una serie di test successivi. La valorizzazione della razza vede coinvolta l'Anaborapi in attività di studio ed approfondimento dei processi produttivi, riproduttivi e gestionali che interessano l'allevamento della Piemontese. Si tratta anzitutto di lavori di ricerca, svolti direttamente o in collaborazioni con enti universitari, e successivamente di divulgazione dei risultati



ottenuti presso allevatori e tecnici che operano nel mondo della Piemontese. Anaborapi, come già proposto per la prima volta nel 2019, organizza nell'ambito della Fiera di Primavera, l'evento "PrimaVera Piemontese", una rassegna bovina di Razza Piemontese d'allevamento, in programma il 9 e 10 aprile dalle 9 alle 19, contestualmente alla Fiera, in piazza Carlo Ferrero a Mondovì. Alla rassegna dei bovini piemontesi, affiancate altre attività come la Fattoria didattica a cura della cooperativa Colla Bauzano (in entrambe le giornate); due momenti di animazione musicale: sabato alle 21 i balli occitani con il gruppo Folk en Rouge; domenica alle 15 le voci dei Magnin del Munesté che interpreteranno le "Canson d'la Crica". Infine, anche due interessanti appuntamenti gastronomici, a cura della Pro loco di Carrù che curerà una cena ed un pranzo del Gran Bollito carrucese: cena sabato sera alle 20, pranzo domenica alle 12.30. Il menù: battuta di carne cruda, vitello tonnato, raviolini in brodo, gran bollito di Carrù (magro, testina e lingua) con salse, formaggio, torta di nocciole con zabaione, caffè servito al tavolo, acqua e vino (dolcetto e moscato), 30 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria entro il 6 aprile al 335 6883703 (ore serali). L'entrata è libera per gli spettacoli e per la visita alla fattoria didattica ed alla rassegna dei bovini di razza Piemontese. Sarà invece necessario il green-pass rafforzato per accedere al padiglione per il Gran bollito di Carrù.

fine, anche due interessanti appuntamenti gastronomici, a cura della Pro loco di Carrù che curerà una cena ed un pranzo del Gran Bollito carrucese: cena sabato sera alle 20, pranzo domenica alle 12.30. Il menù: battuta di carne cruda, vitello tonnato, raviolini in brodo, gran bollito di Carrù (magro, testina e lingua) con salse, formaggio, torta di nocciole con zabaione, caffè servito al tavolo, acqua e vino (dolcetto e moscato), 30 euro tutto compreso. Prenotazione obbligatoria entro il 6 aprile al 335 6883703 (ore serali). L'entrata è libera per gli spettacoli e per la visita alla fattoria didattica ed alla rassegna dei bovini di razza Piemontese. Sarà invece necessario il green-pass rafforzato per accedere al padiglione per il Gran bollito di Carrù.

## FIERA: LE AREE TEMATICHE

### PrimaVera Piemontese

2ª edizione esposizione bovini di Razza Piemontese da allevamento a cura dell'Associazione Nazionale Bovini di Razza Piemontese

### Piazza Carlo Ferrero

### Fattoria didattica

A cura della Cooperativa Colla Bauzano

### Piazza Carlo Ferrero

### Bimbi in Fiera

Area gioco bimbi con attrazioni gonfiabili. Utilizzo libero e gratuito

### Piazza Santa Maria Maggiore

### Il volontariato in mostra

Stand associazioni di volontariato, culturali e ricreative

### Corso Statuto

### Turismo e tempo libero

Spazio di promozione turistica a cura di A.T.L. del Cuneese e Conitours per la promozione del turismo outdoor

Stand di promozione del progetto "Landandé"

Stand di promozione del centro commerciale naturale a cura dell'Associazione "La Funicolare"; stand di promozione del progetto Bando in Luce "D'Acqua e di Ferro"; stand di promozione del percorso di visita Infinitum; stand di promozione delle attività della Biblioteca civica; stand di promozione della Scuola comunale di Musica; stand di promozione del Asilo Nido Comunale Nidomondo; stand di promozione delle attività del Comizio Agrario; stand di promozione della produzione tradizionale ceramica (Besio 1842 e Associazione Ceramica Vecchia Mondovì)

### Corso Statuto area Municipio/P. Martiri della Libertà

### Di Fior in Fiera

Esposizioni ed allestimenti tematici a cura di aziende florovivaistiche

### Piazza Cesare Battisti

### Mangiare in Fiera con intrattenimenti musicali

Area a cura di As.Com.Confcommercio Monregalese con la partecipazione di Birrificio artigianale ALABUNA, pastificio Fior di farina di Pascomonti, Focacceria Tossini di Nardi Gianna, Ghio in collaborazione con mele di Garzegna, il Piosco.

### Piazza Roma



# Differenti PER FORZA



**BCC PIANFEI E  
ROCCA DE' BALDI**  
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



[www.pianfeieroccadebaldi.bcc.it](http://www.pianfeieroccadebaldi.bcc.it)





IP - IL PUNTO CON FRANCESCA BLENGINI, AMMINISTRATORE DEL CLUB DEI VIAGGI DI MONDOVÌ

# Turismo: i viaggi sono ripartiti!

«Andiamo verso una interessante fase di nuova crescita»

«I viaggi sono ripartiti! Il bilancio è più che positivo, sono soddisfatta - afferma Francesca Blengini, amministratore e direttore tecnico della società Club dei Viaggi di Mondovì, in Via Sant Agostino 17 -. Stiamo per compiere i nostri primi 40 anni di attività. Tenendo conto dell'andamento stagionale se le prenotazioni seguono la tendenza fin qui espressa, siamo in un' interessante fase di nuova crescita».

Blengini prosegue così la sua disamina: «A livello nazionale nel settore del Turismo scolastico, abbiamo confermato la nostra posizione di Leader. Abbiamo ripreso a far viaggiare gli studenti, sia in Italia che all'estero. Infatti, facciamo viaggiare mediamente ogni anno circa 16.000 studenti individuando destinazioni e programmi di viaggio ad hoc per il tipo di scuola e per l'età dei partecipanti con visite guidate e itinerari didattici appositamente studiati, che vanno dall'escursione di un giorno, alla settimana, in Europa ed in Italia. Grande attenzione la riserviamo ai soggiorni linguistici all'estero durante l'anno scolastico».



co, alle vacanze studio estive e alle esperienze lavorative non retribuite all'estero».

«È indubbio - prosegue il direttore - che esiste una maggiore attenzione da parte degli italiani alle spese, anche relativamente alle vacanze. Tra le novità di tipologia di vacanza ambita, prevale la casa in affitto, ideale per famiglie o gruppi di amici, per i soggiorni lunghi a costi contenuti, sono ritornati i viaggi di gruppo e la grande offerta di crociere». A quali mete punta oggi l'utenza? «Mete primaverili sempre richieste sono le capitali europee con un'ampia serie di offerte e per l'estate, tour e crociere anche nel Nord Europa. Altre aree positive sono le Maldive, il Messico, e soprattutto la Grecia che, per quest'anno prevede un vero boom di prenotazioni. Sempre richiestissima è la vacanza in agriturismo, in luoghi ricchi di tradizione, in cui il fattore naturalistico si coniuga con un ambiente storico ricco di fascino, paesaggi spettacolari per un relax a contatto con la natura e alla scoperta della buona cucina.

Infine, la nostra bella Italia, negli ultimi due anni molto richiesta. In questi lunghi 40 anni di lavoro abbiamo selezionato, alberghi nelle località turistiche più belle per offrire insieme alla bellezza dei luoghi, la discreta eleganza dei particolari, il comfort e l'ospitalità della migliore tradizione alberghiera italiana. Siamo convinti che lavorare bene, mettendo qualità nel lavoro, porti risultati stabili e duraturi, infatti sono 40 anni che ci confrontiamo quotidianamente con i nostri clienti, sentiamo le loro idee, le loro proposte, ascoltiamo i loro sogni e con piacere li aiutiamo a realizzarli».

IP - CON L'ORGANIZZAZIONE DEL CLUB DEI VIAGGI

## English Summer Camp al Casati

Con l'organizzazione tecnica Club dei viaggi anche quest'anno ripartono gli English Summer Camp presso il Collegio Casati dal ... 1772 con la collaborazione di un'associazione italiana, accreditata al Ministero dell'Istruzione e conosciuta a livello internazionale per la realizzazione di servizi socio educativi e formativi sostenendo una nuova metodologia didattica della lingua inglese basata sulle attività ludico didattiche per diffondere l'amore per l'inglese, migliorare il futuro delle nuove generazioni e renderli veri e propri cittadini del mondo. I valori dei nostri Summer Camp sono: multiculturalità; trasparenza; empatia e sensibilità verso i bisogni della comunità; flessibilità; professionalità; integrità; rispetto per il lavoro

dei docenti. I nostri tutor sono provenienti da diversi Paesi anglofoni del mondo (Gran Bretagna, Irlanda, U.S.A, Canada, Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa) con previa esperienza di insegnamento e di organizzazione di attività per bambini e adolescenti. Il loro compito è quello di stimolare i giovani ad esprimersi in inglese in ogni istante dello svolgimento del Camp. I nostri Tutor vengono selezionati scrupolosamente. Quindi anche divertirsi e ridere in inglese!

I Casati English Summer Camp in inglese offrono ai giovani un'efficace English full immersion poiché le attività didattiche e ricreative, animate da Tutor anglofoni, stimolano costantemente gli studenti a esprimersi in inglese come se parteci-

passero a una vacanza studio in Inghilterra. Un viaggio senza valigia. L'obiettivo dei Casati English Summer Camp è di migliorare l'approccio dei ragazzi nei confronti della lingua straniera attraverso uno stimolo naturale e spontaneo. Banditi i libri di testo e le lezioni frontali! L'incontro con i Tutor di madrelingua inglese al Camp motiva i ragazzi ad aprirsi a nuove esperienze e ad usare la lingua inglese come reale strumento di comunicazione.

Nei Casati English Summer Camp le competenze "comprehension" e "oral production" vengono stimulate attraverso l'approccio ludico ed attività come drama, learning games, action songs, competitions, creative works, arts and crafts, sport, CLIL activities.

IN PIAZZA ROMA ANCHE UN CONCERTO

## Mangiare in Fiera, con lo street food



La Fiera di Primavera di Mondovì, che andrà in scena il 9 e 10 aprile, si arricchisce di un nuovo e gustoso tassello. Piazza Roma, nel cuore della tradizionale Fiera, uno dei principali punti di passaggio dell'evento, si trasformerà infatti in una preziosa "piazza del gusto": protagonista un interessante percorso di street food che permetterà ai visitatori di gustare le specialità locali. Tutti prodotti genuini, autentici e fortemente radicati sul territorio, preparati sul momento secondo la filosofia street food, filosofia che ha radici antiche e che negli ultimi anni si è imposta in chiave moderna, secondo nuove idee e percorsi strutturati attorno al cibo.

L'idea arriva da un gruppo di giovani monregalesi, in collaborazione con Concommercio-As.Com. Monregalese, che curerà un suggestivo allestimento della piazza e dell'area fieristica, arricchendola con bandierine, fondali e grafiche (oltre a piccole sorprese per i bambini), ed un palco... per un'ulteriore sorpresa che sveliamo più avanti! Altri importanti partner - oltre al Comune di Mondovì e all'Associazione La Funicolare - sono l'EGEA, e la focacceria Tossini. L'itinerario del gusto proposto in piazza Roma a Mondovì propone diverse specialità del territorio, con numerosi protagonisti: a partire dai primi piatti, che ver-

ranno preparati e proposti dal pastificio artigianale Fior di Farina di località Pascomonti di Mondovì; per poi passare al fritto misto, curato dall'Osteria Quattro Stagioni, che ha la sua sede sempre a Mondovì, nel cuore del centro storico di Breo; per chi ama gli hamburger, si fa un salto nelle Langhe ed ecco le proposte de Il Piosco, l'agri-hamburgeria mobile di Piozzo; proseguendo ancora, ed arrivando al dolce, le frittelle preparate con la Mela della Garzegna - che si fregia del marchio di Denominazione Comunale - da Ghio, di Dronero, con il suo speciale macchinario. Come non innaffiare il tutto con una buona birra artigianale? A questo penserà il birrifico Alabuna di Villanova Mondovì.

Questi gli orari: sabato 9 aprile, dalle 10 a mezzanotte; domenica 10 aprile, dalle 10 alle 21.

Come accennavamo, le sorprese non si esauriscono qui: sabato 9 infatti, sempre nella piazza dedicata allo street food, ci sarà anche un concerto (ad ingresso libero) per allietare la serata con un po' di buona musica, che accompagnerà piacevolmente il tanto agognato ritorno alla normalità. Protagonisti sul palco i "Party a 90", dj set e contest anni Novanta e Duemila, tutti i grandi successi (da ascoltare e vivere in movimento!) del periodo suonati live.

Per informazioni, 331 4603583.

**UNA FANTASTICA OPPORTUNITÀ DI FULL IMMERSION NELLA LINGUA INGLESE**

**DAY CAMP:**  
08:45 Ingresso dei partecipanti  
09:00 inizio corsi inglese  
13:00 pranzo caldo e svago  
14:00 attività pomeridiana  
17:00 fine della giornata

**RESIDENTIAL CAMP:**  
Attività del DAY CAMP +  
Pernottamento in camere multiple con bagno privata  
Trattamento di pensione completa  
Attività serali in lingua inglese

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE RESIDENTIAL CAMP:**  
UNA SETTIMANA - FULL ENGLISH € 180,00  
DUE SETTIMANE - FULL ENGLISH € 360,00

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE DAY CAMP:**  
UNA SETTIMANA - 45 ORE IN LINGUA INGLESE € 200,00  
DUE SETTIMANE - 90 ORE IN LINGUA INGLESE € 400,00

LA QUOTA COMPRENDE (per 20 partecipanti):  
Corsi di lingua inglese, attività didattiche e di intrattenimento in lingua, pasti caldi equilibrati e adeguati alle esigenze dietetiche, esclusivo presso ristorante storico, assicurazione base, materiale didattico, gadget, diploma.

Per il RESIDENTIAL CAMP include anche pernottamento e pensione completa dalla domenica sera al sabato mattina.

LA QUOTA NON COMPRENDE:  
Pulsazione secondario/terzo livello € 10,00

**Per informazioni e prenotazioni**

**Club dei viaggi**  
-dal 1988-  
Via S. Agostino, 17  
12084 Mondovì (CN)  
Tel. 0174 48234  
scuole@clubdei viaggi.it

**ORARIO DEL CAMP:**  
08:30 possibilità di preingresso  
08:45 ingresso dei partecipanti  
09:00 inizio attività  
13:00 pranzo caldo e svago  
14:00 attività pomeridiana  
17:00 fine della giornata

**QUOTA DI PARTECIPAZIONE:**  
UNA SETTIMANA - 45 ORE IN LINGUA INGLESE € 200,00  
DUE SETTIMANE - 90 ORE IN LINGUA INGLESE € 400,00  
TRE SETTIMANE - 135 ORE IN LINGUA INGLESE € 600,00

LA QUOTA COMPRENDE (per 20 partecipanti):  
Corsi di lingua inglese, attività didattiche e ludiche, posti caldi equilibrati, servizio adeguato alle esigenze dietetiche, esclusivo presso ristorante storico, assicurazione, materiale didattico, gadget e regali a sorpresa, diploma.

LA QUOTA NON COMPRENDE:  
Eventuale supplemento pregresso € 20,00 a settimana, riduzione secondo/terzo livello € 10,00

**ICB SEDE DEL CAMP**  
ISTITUTO CASATI BARACCO  
Collegio dal 1772

**THEATRE Educo**  
**ENGLISH COURSE**  
**OUTDOORS**  
**DISCOVERY**

**ENGLISH SUMMER CAMP KIDS**  
6 - 12 ANNI  
-13/17 GIUGNO 2022  
-20/24 GIUGNO 2022  
-27 GIUGNO/1 LUGLIO 2022  
lunedì-venerdì dalle 08.45\* alle 17.00



**IP - ALTROMERCATO, UN PUNTO VENDITA ANCHE A MONDOVI**

# Se il commercio è solidale

Altromercato è una Società Cooperativa a fini consortili, nasce con una vocazione: favorire il mercato equo solidale e oggi è la principale realtà di Commercio Equo e Solidale in Italia e si sviluppa su tutto il territorio Nazionale con più di 200 punti vendita "Le Botteghe". Fare commercio in modo equo e solidale significa mettere sempre al centro le persone, le comunità, il pianeta, generare impatto positivo e opportunità di sviluppo in tutto il mondo, attraverso il commercio equo e la cooperazione internazionale.

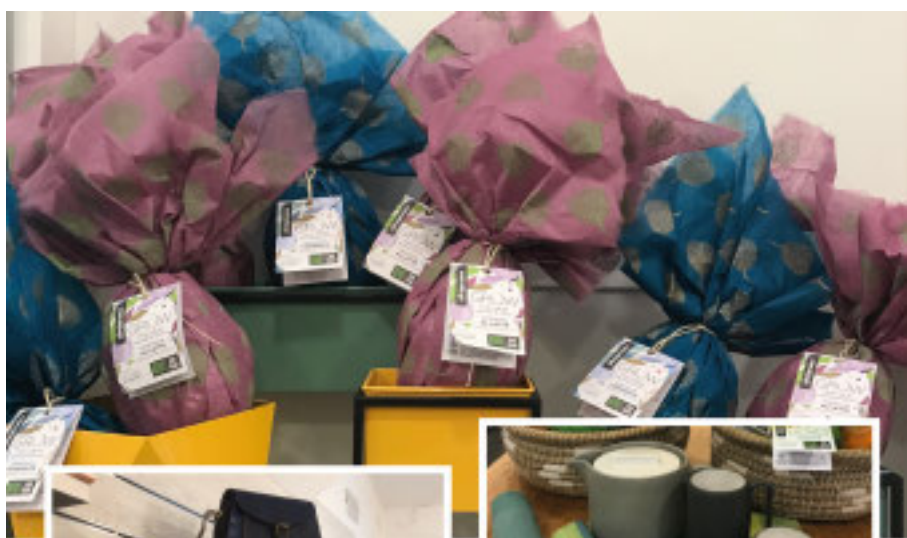
Le Botteghe Altromercato sono luoghi dove le persone possono entrare in contatto con storie, valori ed esperienze da tutto il mondo e toccare con mano prodotti etici che parlano di sviluppo sociale e sostenibilità ambientale e di rispetto dei diritti e delle condizioni di lavoro della manodopera impiegata. Cosa trovi in bottega? Si spazia dalla moda etica ad articoli per la casa, con i suoi complementi d'arredo frutto di lavorazioni artigianali tradizionali, provenienti da filiere controllate ai prodotti identitari e più conosciuti della proposta food Altromercato, come il caffè e il cioccolato, prodotti alimentari di altissima qualità che provengono da ogni continente nonché alcune specialità di partner selezionati, con tante proposte per ogni momento della giornata.

Dal gennaio 2020 Proteo gestisce sul territorio 5 Botteghe Altromercato che ben rappresentano tutti i valori del mondo equo e solidale, ma che hanno anche un forte legame con il territorio. La Bottega di Mondovì oggi gestita da Giorgia e Chiara nasce nel 1994 con l'associazione "Cose dall'Altro Mondo" per promuovere il commercio equo e solidale, poi si espande fino ad arrivare nel centro della città con un nuovo punto vendita, punto di riferimento per



ciali del Quartiere San Paolo di Cuneo, con l'intento di creare una coscienza critica nei consumatori e che oggi trasferitasi nel cuore di Cuneo vanta un assortimento completo con molti prodotti biologici, per intolleranze, a prodotti locali a chilometro zero e di cooperative sociali, antimafia ed economia carceraria che trovano nel commercio equo un naturale alleato. Poi, la Bottega di Fossano: un piccolo spazio che accoglie al suo interno il mondo intero, nata nel 1996 da un gruppo di volontari con il desiderio di aiutare i Paesi in via di sviluppo promuovendone le attività lavorative e produttive è ancora oggi importante punto di riferimento per l'acquisto di prodotti alimentari e di cosmesi bio e Plastic free e di abbigliamento naturale e sostenibile. Nel cuore del centro storico è La Bottega di Saluzzo, la più particolare di tutte. Nata nel 1996 è ancora oggi una realtà attenta ai principi di giustizia sociale. Enrica, Responsabile di Bottega ci racconta infatti di un progetto molto local: «Un progetto che ci sta particolarmente a cuore è quello della cooperativa Voci Erranti presso il carcere di Saluzzo, che gestisce il biscottificio proprio all'interno dell'Istituto, in cui i detenuti hanno la possibilità di imparare un mestiere, di prepararsi per il futuro reinserimento sociale e di promuovere un'economia attenta alle persone e alle relazioni».

Un ringraziamento e una menzione speciale va a tutti i volontari presenti nelle Botteghe un fatto che contraddistingue la nostra rete e che riflette la volontà di mettersi in gioco in prima persona. Conoscono bene i progetti e i produttori per i quali prestano il loro tempo. Faranno del loro meglio per assisterti nelle scelte e in molti casi sapranno raccontarti una storia sul commercio equo, se ti andrà di sentirla.



**MONDOVI**  
Via S. Agostino, 16/a  
017445333

**FOSSANO**  
Via Garibaldi, 8  
0172636559

**CUNEO**  
Corso Dante, 33  
0171634819

**SALUZZO**  
Via Volta, 12  
017546319

**Proteo**  
Società Cooperativa Sociale

**altromercato**  
commercio equo e solidale

# LB

## IDRAULICA

di LUCIANO PAOLO e FIGLI

Consulenza, Progettazione  
Installazione e Manutenzione

PREVENDITA E  
VENDITA PELLETT

Scopri con noi il nuovo conto termico 2.0 per il miglioramento energetico ... dalle caldaie a biomassa alla climatizzazione !!!

**Via Cappella Nuova, 24 - CHIUSA DI PESIO (2013 Cn)**

Uffici 0171 734710 - Cell. Paolo 338 8275910 - Cell. Luca 320 3143679 - Cell. Claudio 366 2097882





UN EVENTO CHE SI È TRASFORMATO, DI PARI PASSO CON LA CITTÀ

# Come cambia la Fiera, come cambia la società, come cambia Mondovì

La prima edizione, nel 1959, di stampo agricolo e zootecnico, poi il tempo libero, domani...?

Roberto Formento

Della prima, in assoluto, Fiera di Primavera si hanno notizie nell'aprile del 1959. Un evento, tant'è vero che dalle cronache locali apprendiamo che vi partecipò il Prefetto – per la prima volta nel dopoguerra –, per la premiazione della “prima esposizione bovini piemontesi da riproduzione” e della “quarta mostra mercato delle macchine agricole”. L'evento veniva annunciato come “la prima vera fiera della città”, ed essenzialmente una “manifestazione agricola”: l'esposizione dei mezzi avveniva nell'allora piazza Adua (oggi piazza Repubblica), c'era attenzione a tutte le novità o ai ciclici ritorni della meccanica (“con i vecchi motori a testa calda che, dopo un periodo di declino nella simpatia degli agricoltori, stanno ora riconquistando il terreno perduto”), ma anche tematiche che ritroviamo, ahinoi, oggi, come la lotta ai parassiti delle piante. Ad oggi risulta particolarmente interessante quella prima esposizione di bestiame bovino: “Il Monre-



galese è uno dei pochi centri in cui la razza piemontese regni ancora sovrana ed è quindi una delle zone da cui dovrà partire

quell'opera di miglioramento e di selezione che debbono fare dei nostri bovini piemontesi una razza a duplice attitudine

(latte e carne) di altissimo pregio essendo senz'altro la razza italiana che promette, di gran lunga, i più brillanti risultati”.

Visione moderna, evento ripreso oggi, a oltre sessant'anni di distanza, con l'iniziativa di Anaborapi di cui parliamo a parte. Con lo stesso obiettivo: esaltare la qualità della zootecnia locale. Per la Fiera di Primavera uno sguardo, o forse un ritorno, al passato, che esprime un mutamento sociale? Da quanto abbiamo potuto leggere e capire, la Fiera di Mondovì nasce come evoluzione di quello che veniva definito “Mercatone di Pasqua”, tradizionalmente dedicato all'allevamento: esposizione, una giuria, bei premi, un bel mercato. Dal 1957 il Mercatone si impreciosisce con l'esposizione delle macchine agricole: all'inizio, venti ditte con le principali novità, che promettono di rendere meno gravoso il lavoro dei campi. Un'evoluzione, che poi – progressivamente – per Mondovì si arresta, o quantomeno rallenta. La città assume prerogative diverse, l'agricoltura con tutta probabilità finisce sullo sfondo. La fiera resta, ma dal punto di vista agricolo viene soppranzata da altre realtà che puntano sul settore in modo

deciso ed univoco – una su tutte: Savigliano. E l'allevamento? I ganci dove si un tempo attaccavano i capi di bestiame rimangono liberi, chi c'era ricorda un mercato di piccoli animali e cavalli che progressivamente si riduce. Rimane per onor di firma. Mondovì inizia ad avere legittime ambizioni turistiche, le Amministrazioni che si susseguono vedono nella Fiera di Primavera un possibile catalizzatore per questa nuova vocazione. Più spazio per il tempo libero, per lo sport, eventi e proposte. Ridotte all'osso agricoltura ed allevamento. Ed oggi? Soprattutto quest'ultimo trova un nuovo-antico spazio, ridando valore alla qualità della quale un tempo già eravamo pienamente consapevoli, ma forse sotto un altro aspetto. La Fiera di Primavera ha seguito e segue lo sviluppo sociale del territorio, e da oltre sessant'anni è testimone di cambiamenti e di eterni, inevitabili, ritorni.

**Nell'immagine, un manifesto con lo storico logo della Fiera di un tempo.**



## IL TUO FUTURO È ANCHE IL NOSTRO. VIVIAMOLO INSIEME!

Passa nella **filiale di Mondovì** e scopri i **nostri servizi** dedicati alle tue esigenze:

- Conto giovani • Conto on-line • Conto famiglia
- Conto agrario • Conto artigiani, commercianti, professionisti e imprenditori.

**Ti aspettiamo, perché BANCA CRS C'È per ascoltarti e trovare la soluzione più adatta a te.**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti illustrati e per quanto non espressamente indicato si invita a fare riferimento ai fogli informativi disponibili sulle apparecchiature elettroniche presso le filiali Banca CRS S.p.A. o sul sito [www.bancacrs.it](http://www.bancacrs.it).

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

MONDOVÌ - Piazza Ellero, 40 - Tel. 0174 339142 - [www.bancacrs.it](http://www.bancacrs.it)



## ANDIAMO AL CINEMA

## Drive my car

È stato il film che ha strappato l'Oscar dalle mani di Paolo Sorrentino e del suo "È stata la mano di Dio". Dopo il Golden Globe come Miglior Film Straniero, "Drive my car", del regista giapponese Hamaguchi Ryusuke, si conferma al vertice dei gradimenti di pubblico e di critica. Ispirato alla raccolta di racconti "Uomini senza donne" di Murakami Haruki (Einaudi, 2015), "Drive my car" è stato selezionato per competere per la Palma d'Oro al Festival di Cannes 2021, dove si è aggiudicato tre premi, tra cui quello per la migliore sceneggiatura e si è portato a casa anche un Critics' choice awards. La trama del film segue Yusuke (Hidetoshi Nishijima), un attore e regista di teatro, che non si è più ripreso dall'improvvisa scomparsa della moglie Oto (Reika Kirishima), una drammaturga. Due anni più tardi gli viene chiesto di mettere in scena "Zio Vanja" per un festival ad Hiroshima. Attraverso il testo teatrale, il rapporto con gli attori e soprattutto con la ragazza di 23 anni, che gli fa da autista, Misaki (Tôko Miura), riuscirà a rielaborare il lutto: troverà un modo nuovo di guardare il mondo, chi lo circonda e il proprio lavoro. Tra un tragitto e



## Primo Piano

di Silvia Gullino

l'altro, da casa verso il teatro e viceversa, Misaki, alla guida di una Saab 900 rossa, inizia ad instaurare un rapporto confidenziale con

il regista. All'inizio ci troviamo di fronte a lunghi silenzi, poi le parole iniziano a riempire i vuoti e i due a raccontarsi i rispettivi traumi del passato. Lentamente, chilometro dopo chilometro, ora dopo ora (il film dura 180 minuti), le parole guariscono le ferite delle loro vite o, almeno, le rimarginano. Yusuke e Misaki dopo quell'incontro non saranno più gli stessi. Nella sua spiazzante semplicità, la pellicola non ha paura di soffermarsi sui volti e soprattutto sui tratti interiori dei protagonisti. Ciò che conta per il regista è portarci in quell'abitacolo, dialogare con i suoi personaggi e aiutarci a farlo anche con noi stessi. Recentemente "Drive my car" ha conquistato il premio Bafta per il miglior film di lingua non inglese, proseguendo il suo fortunato cammino, che lo ha portato alla storica conquista del premio Oscar. Meritatissimo.

mente "Drive my car" ha conquistato il premio Bafta per il miglior film di lingua non inglese, proseguendo il suo fortunato cammino, che lo ha portato alla storica conquista del premio Oscar. Meritatissimo.

## IL COLORE DEI SOLDI

## Viaggio nel mondo finanziario

A cura di Silvia Gullino, in collaborazione con l'Avv. Alberto Rizzo e con gli approfondimenti del Prof. Beppe Ghisolfi

Il "Lessico Finanziario" (Aragno editore) del banchiere mondiale e pluripremiato Beppe Ghisolfi è arrivato alla 2ª parte del capitolo sul "Debito pubblico", a cura di Giovanni Sabatini (Direttore Generale dell'ABI). Per comprendere la portata del debito pubblico, non è tanto importante il suo valore assoluto, ma il rapporto con l'economia del Paese, ossia la capacità di produrre beni e servizi. Se uno Stato ha un debito elevato, ma anche un'economia sviluppata e dinamica, si può ritenere che abbia la solidità economica e finanziaria per far fronte ai propri debiti. Per questo il debito pubblico viene generalmente espresso in rapporto al prodotto interno lordo (PIL), che misura la ricchezza prodotta dal Paese in un anno, e non in valore assoluto. Un ragionamento simile si può applicare alle persone: un debito di 1.000 euro per uno studente che non lavora è una somma notevole, mentre un adulto con un sala-

rio mensile di 1.500 euro non dovrebbe avere difficoltà a restituirli nel giro di alcuni mesi. Va sottolineato che il debito ha dei costi: come già si diceva, lo Stato deve pagare un

interesse a quanti - persone, banche o altri soggetti - gli prestano le somme di cui ha bisogno. L'ammontare di questi interessi dipende da diversi parametri. Uno dei più importanti è la solidità finanziaria dello Stato e quindi la capacità di rimborsare tale debito... Se vi siete persi qualche puntata sulla terminologia finora pubblicata un rimedio c'è. L'avvocato braidese Alberto Rizzo, esperto in diritto

bancario e postale, nonché direttore generale dell'Accademia di educazione finanziaria, è sbarcato su YouTube con un canale dedicato, a cui tutti possono iscriversi liberamente, per una formazione chiara e trasparente sui temi dell'educazione finanziaria.

(continua)...

Ricette sfiziose  
di Silvia Gullino

## TOMA E CARCIOFI

Se non sapete come interrompere la monotonia della vostra dieta, ecco la ricetta che stavate aspettando: toma e carciofi. L'ha preparata per noi l'amica Maria Mesiano, insegnante di professione e cuoca per passione (ve la ricordate vero?). Un piatto super instagrammabile, di quelli facili da preparare. Ecco tutti i passaggi dettati da Maria: «Tagliate sottile sottile un carciofo. Salate quanto basta, date una spruzzata di limone e versate un filo d'olio extravergine. Quindi, mescolate il tutto, aggiungendo le noci e la toma. Il piatto è pronto per essere servito!».

L'ispirazione è arrivata dal Mercato della Terra di Bra, protagonista sotto l'ala di corso Garibaldi ogni terza domenica del mese. Sulle bancarelle dei produttori potete trovare una ricca selezione di prodotti freschi e di stagione, certificati dal disciplinare Slow Food. Il motto? Cibo buono, pulito e giusto. Per tutti.

Il piacere di leggere  
di Silvia Gullino

## VERSI E SINTAGMI DI GIUSEPPE ABRAM

Quanto a scrittori, Bra è una città che non scherza. Se poi consideriamo la poesia, siamo invidiabili.

C'è un poeta in particolare, già pittore fino alla fine degli anni '80, ben conosciuto in Langa e Roero, che sa regalare emozioni con i suoi versi: Giuseppe Abram. Braidese di nascita, ma nelle cui vene scorre sangue sloveno dopo il trasferimento della sua famiglia in Piemonte alla fine della Prima Guerra Mondiale.

Dallo scrivere su testate locali e nazionali all'arte della pittura, che ha esibito in mostre lungo un'attività partita come autodidatta già dalla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, pensa proprio a tutto. Ha pubblicato diverse sillogi tra il 1979 e il 1985 e successivamente solo sporadiche pubblicazioni su riviste specializzate nel settore letterario.

La sua grande passione è proprio la poesia, che colpisce dritto al cuore. E per questo citiamo due opere che contribuiranno a raccontarvi l'essenza dell'autore. Tutto vi parlerà della sua vita: un mix di passioni, esperienze e tavolozze dalle mille sfumature.

Partiamo da "Versi in pantofole", presentato dallo stesso poeta in forma quasi confidenziale, confessionale: «Arriva il momento di slacciare le scarpe ed indossare le pantofole



per un intimo abbraccio colloquiale con se stessi. In questo frammento la voce della poesia si sente distinta e racconta incertezze e fragilità di un attimo di vita sempre diverso». Per non parlare del fascino di "Sintagmi a colori", che viene descritto così: «Si tratta di una raccolta di poesie e dipinti, testimonianza delle mie emozioni e dei momenti della vita quotidiana. A Bra i due volumi si possono tro-

vare presso la Libreria Crocicchio Mondadori Bookstore, Premiata Libreria Marconi e, su prenotazione, alla Cartolibreria Grimaldi. Disponibili anche presso la Biblioteca civica G. Arpino di Bra, alla Libreria Le Nuvole di Fossano, infine ad Alba presso la libreria Milton e la Libreria San Paolo».

Niente male davvero e già sentiamo odore di un altro premio. Già, perché Giuseppe Abram è abituato ai riconoscimenti e la sua collezione in bacheca parla chiaro. Nel 1978 si è aggiudicato il "Campidoglio d'oro" a Roma e "Chiavi d'oro" a Pompei. Nel 2012 ha vinto il 1° premio ex-aequo del Ministero dei Beni Culturali per la valorizzazione della cultura, un concorso dedicato ai disabili visivi con premio donato alla Scuola Edoardo Mosca di Bra.

Mica è finita qui. Tra il 2000 e il 2021 ha preso parte a diverse manifestazioni letterarie, fino alla collaborazione con l'associazione culturale Clemente Rebora di Savigliano, proseguendo la sua attività intellettuale con pubblicazioni su giornali, blog e social media. Dovete sapere che Giuseppe Abram ha una pagina Facebook dove pubblica versi importanti che ci fanno riflettere sul senso dei giorni che stiamo vivendo e sull'eredità del nostro tempo. Merita farci una navigata!

DISCORING  
Rubrica musicale

## D'Art. Brutti sogni



Un nuovo capitolo, una nuova storia, un nuovo brano: è il secondo singolo di D'Art prod. 2nd Roof, intitolato "Brutti Sogni" (Girotondo Srl/Sony Music). Traccia pop/trap che esprime il tormento di un sogno ricorrente, pervaso di flash, ricordi e apparizioni oniriche riconducibili a una ragazza, che poi ad ogni risveglio scompare. Brutti Sogni è un'ulteriore conferma di come il giovane artista riesca a imprimere nel testo e nella musica il suo mondo, il suo vissuto, e questa volta un incubo che torna periodicamente, giocando con suoni e parole. È un brano visionario, che racchiude le suggestioni di una notte interrotta. Ci si sveglia di colpo, con il respiro spezzato e qualche frammento di ricordo. Il videoclip, per la regia di Tahir Hussain, è disponibile sul profilo YouTube di D'Art; nasce da un'idea dello stesso cantautore che ha voluto fortemente coinvolgere in questo progetto Samuele Barbetta - ballerino di Amici 20 e creative director della sua compagnia di ballo De Anima - che con le sue doti artistiche di danzatore riesce a dare anima e sentimento alle parole e alla musica di D'Art. Simulando il testo del brano con il linguaggio del corpo e sviluppando così una coreografia composta da movimenti intermitenti, a tratti fluidi, armoniosi e improvvisamente frenetici, sgraziati, Samuele rappresenta l'inconscio del protagonista. Per chi non fosse sul pezzo, ecco qualche info sul musicista. Classe 2000, Samuele Riefoli a.k.a. D'Art è un cantautore romano che inizia a muovere i suoi passi nello scenario urban nel 2017, pubblicando le sue produzioni. I primi approcci alla musica avvengono al Liceo, con un gruppo di amici. Nel 2019 scrive e interpreta con suo padre, il cantautore Raf, il brano "Samurai" (Girotondo Srl/Sony Music), che diventa lo spot della campagna pubblicitaria Ringo. Contemporaneamente alla sua attività musicale, frequenta la Pennsylvania State University dove studia Strategia Communications. Niente male davvero.

Silvia Gullino



Un caffè col consigliere regionle monegalese, appassionato di sport

Silvia Gullino

Dalla provincia Granda, al Palazzo della Regione di Torino. Protagonista è sempre lui, Paolo Bongioanni, consigliere regionale e già direttore dell'ATL cuneese. Una bella responsabilità per uno che è abituato alle sfide e soprattutto a vincerle. Guardatelo negli occhi e leggete il suo curriculum per credere. Qualunque briciola del suo pensiero si è trasformata in evento: dalla Fiera del Marrone di Cuneo nel 1999, alle tappe del Tour de France in provincia di Cuneo nel 2008, alle tappe del giro d'Italia del 2010, 2016, 2018 e 2019, il Cuneo walk&bike show nel 2004 e 2005, a convegni tematici sul turismo, solo per citarne alcuni. Insomma, il lavoro non gli manca e la sua agenda è sempre pienissima. Nel tempo che gli rimane, Paolo Bongioanni si dedica alle passioni sportive, che ha tradotto in un coinvolgente romanzo pugilistico "Il Bianco e il Nero". Molto attivo sui social, è al top della popolarità con l'alias "Kaimano". Arma vincente: aria da bravo ragazzo. Ma sarà davvero così? Noi vi diamo un'idea, attraverso questa intervista. **Descriviti in tre aggettivi.**



**vi.** «Ironico, senza dubbio, umile, almeno spero di esserlo e vorrei essere generoso nella vita». **Da bambino chi erano i tuoi eroi?** «Il mio primo eroe, a cinque anni, è stato il calciatore Paolo Pulici, detto Pulicione. Il secondo è sta-

to Spiderman, perché ero passato ai fumetti». **Che cosa volevi fare da piccolo?** «Il re del ring». **La prima cosa che fai appena sveglio.** «Cerco di schiarirmi la mente, prendo il telecomando e accendo Tgcom24».

**La dote che apprezzi di più in una donna?** «L'ironia». **E in un uomo?** «Anche». **La cosa che ti rende felice?** «Quando c'è la serenità trovo la felicità». **La tua gratitudine va a...** «Prima di tutto ai miei ge-

nitore, poi a tutte le persone con cui lavoro e che mi vogliono bene». **La tua arma vincente?** «Posso essere un pochino arrogantino: il sorriso». **Il tuo motto?** «Andiamo bene». **La tua dote principale?** «Credo di saper ascoltare, poi aggiungo quella cosa che per me è fondamentale: l'umiltà». **Il tuo difetto?** «A volte faccio troppa mediazione e non punto i piedi». **Il tuo sport preferito?** «Qui è difficile mi devo dividere in tre (ride, ndr). Gli sport del ring ci sono tutti, le immersioni, la pesca in apnea ed infine la moto». **Il piatto a cui non rinunci ceresti mai?** «Poche volte all'anno la bagna càdda». **Se potessi avere una bacchetta magica e scegliere, quale notizia vorresti leggere sui giornali domani?** «Bella domanda. Che nel mondo regna la pace». **Un oggetto caro?** «Gli anelli».

**Mezzo di trasporto preferito?** «La moto». **Hai qualche collezione?** «Ho una collezione di fucili subacquei ed una di guantoni da box». **Un film che non ti stancheresti mai di vedere?** «Ce ne sono tanti, ne dico due: Heat - La sfida e C'era una volta il West di Sergio Leone». **L'ultima volta che hai pianto?** «È stato quando ho visto mio papà che in seguito ad una artrosi lombare non riusciva a camminare». **L'ultima volta che hai riso?** «Adesso, per le domande che mi fai, perché sono belle (ride, ndr)». **Come ti rilassi?** «Quando metto la testa sott'acqua. Fare pesca subacquea è l'unico momento in cui stacco totalmente la spina. Mi immergo in un altro mondo. Quando esco sono infreddolito, stanco, ma trovo quel momento di pace e rilassamento». **Un luogo dove ti piace**

**andare?** «Il nostro territorio, perché possiede dei panorami ed una tavolozza di colori incredibili, da togliere il fiato. Legato alle immersioni, dico il Mar Rosso per il piacere di apprezzare i colori sott'acqua, mentre per pescare io sono innamorato della Sardegna». **Qual è il riconoscimento che ti ha reso più orgoglioso?** «La Castagna d'Oro di Frabosa (Sottana, ndr), ma devo aggiungere il riconoscimento legato al Bue Grasso che mi ha consegnato la comunità di Carrù, il Fajot d'oro che mi hanno dato gli amici di Faule. Quando, in campo professionale, ti vengono assegnati dei riconoscimenti da Comunità, Pro loco, Consigli comunali, al cuore fa bene». **La tua paura?** «Se faccio un esame su me stesso c'è un po' di paura del tempo che scorre via troppo velocemente». *E se la brutta notizia è che il tempo vola, la buona notizia è che il pilota sei tu. Grazie Paolo!*

Appuntamento da non perdere sabato 9 aprile, alle ore 17.30, in sala Beppe Fenoglio

## La Biblioteca d'Alba ricorda Alberto Reinero

Prendete nota. Ad Alba, sabato 9 aprile, alle ore 17.30, nella sala Beppe Fenoglio, la Biblioteca civica "G. Ferrero" e l'Assessorato alla Cultura organizzano un pomeriggio dedicato ad Alberto Reinero, al quale, nel 2011, venne intitolata la saletta audio-video della stessa Biblioteca. L'intellettuale Reinero (1930-1983) fu figura di notevole spessore nel pano-

rama culturale locale: diplomato in canto a Verona, direttore di formazioni corali, organista nella chiesa albesa di San Giovanni, seppe diffondere il proprio amore per l'arte e il suo operato fu fondamentale per la città negli anni in cui ancora non esistevano strutture di divulgazione della cultura musicale. L'incontro sarà condotto dall'Assessore alla Cultura, Carlotta Boffa, che

dialogherà con Paolo Paglia, musicista e studioso, autore del volume "I ragazzi di Alberto Reinero" (edizioni Langhe Roero Monferrato). Paglia, che di Reinero è stato allievo, tratteggia la figura del maestro attraverso ricordi, aneddoti e testimonianze, delineando nel contempo la vita culturale albesa negli anni '60 e '70. Interverrà anche l'editore Roberto Cerrato.

L'ingresso è libero con obbligo di green pass rafforzato, prenotazione consigliata sul sito [bibliotecacivicadialba.eventbrite.com](https://www.bibliotecacivicadialba.eventbrite.com). Per informazioni si può telefonare al numero 0173/292468 o scrivere alla mail [prestito@comune.alba.cn.it](mailto:prestito@comune.alba.cn.it).

Silvia Gullino

Foto: l'intellettuale albeso Alberto Reinero



Santa Vittoria d'Alba, "La merenda sinoira: risorsa culturale e solidarietà contadina, evocata nei racconti di Beppe Fenoglio"

Avete sentito la novità? Il Club per l'Unesco di Pollenzo, nell'ambito delle Celebrazioni del centenario dalla nascita di Beppe Fenoglio (1922 - 2022), ha organizzato un appuntamento dal titolo "La merenda sinoira: risorsa culturale e solidarietà contadina, evocata nei racconti di Beppe Fenoglio". Curiosi? Si tratta di un evento fresco e informale in cui la cultura popolare di Langa la farà da padrona. È in programma a Santa Vittoria d'Alba giovedì 14 aprile, dalle ore 17, oltretutto in una location dal favola: l'ex Cascina Reale Valdispinso, sede dell'Azienda agricola Fratelli Rabino (via Rolfi, 5), che già da sola, vale una visitina. Porteranno i saluti ai presenti Giacomo Badellino (sindaco di Santa Vittoria d'Alba); Gianni Fogliato (sindaco di Bra); Stefano Allasia (presidente del Consiglio Regionale del Piemonte); Andrea Rabino (titolare dell'Azienda agricola Flli Rabino Agricoltori della terra, artigiani del vino e famiglia). Interverranno nomi tra i più illustri e prestigiosi rappresentanti della cultura targata Unesco: la professoressa Maria Paola Azzario, presidente del Centro per l'Unesco di Torino, vicepresidente Federazione Europea

# La merenda sinoira? Opera d'arte e cultura



delle Associazioni, Club e Centri per l'Unesco), che terrà una relazione sul tema: "Il patrimonio immateriale Unesco: l'importanza del cibo"; il professor Paolo Corvo (direttore del Laboratorio di

Sociologia presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo) con una dissertazione dal titolo "Il cibo nel futuro - produzione, consumo e socialità"; infine il professor Davi-

de Sandalo, con una lettura del brano autobiografico di Beppe Fenoglio "Ma il mio amore è Paco", con sottofondo di musica e canti popolari, a cura del cantautore albeso Giuliano Rigo.

Finita qui? Niente affatto. È attesa l'inaugurazione della mostra dal titolo "La poesia nella pittura", che vede protagonista Antonio Petti, già autore della tela "Campi rossi", utilizzata per la locandi-

na della manifestazione. L'artista braidese e le sue opere saranno presentate dalla dottoressa Agata Comandè. Concluderà la giornata l'intervento dell'architetto Te-

resa Gualtieri (presidente Federazione Italiana delle Associazioni, Club e Centri per l'Unesco). A moderare le varie riflessioni sarà il dottor Valerio Tibaldi (presidente del Club per l'Unesco di Pollenzo). E dove c'è un evento, lo sappiamo, c'è sempre anche un fuori-evento altrettanto imperdibile. Ad allietare il pubblico sarà la tradizionale "Merenda sinoira piemontese", offerta dalla Famiglia Rabino, ma dovete sbrigarvi a prenotare (chiamando Chiara 338/7616257 o Francesca 347/9955161). Insomma, tanta tanta roba. E ora le info di servizio: l'intera iniziativa è promossa e sostenuta dal Club per l'Unesco di Pollenzo (Tel. 339/3187136, [cpu.pollenzo@gmail.com](mailto:cpu.pollenzo@gmail.com)), che intende valorizzare il ruolo del mondo contadino nella produzione responsabile e nella salvaguardia dell'ambiente, in piena coerenza con gli obiettivi 4 e 12 dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile. L'evento è anche inserito nel Programma "Torino che legge 2022", quindi immaginatevi la bellezza.

Silvia Gullino

Foto: "Campi rossi", opera dell'artista braidese Antonio Petti



I giovani studiano il passato recente per riflettere sul loro futuro reso così incerto dai “venti di guerra”

# Bra: «Ludi Historici» al Liceo

Come ha reagito il mondo dinanzi alla l'attacco all'Afghanistan condotto dagli Stati Uniti per punire i responsabili degli attentati alle Torri Gemelle? Che cosa davvero sappiamo o pensiamo di aver capito dei Talebani e della loro interpretazione integralista dei principi del Corano? Quale ruolo ha l'Afghanistan nel nuovo mondo “multipolare”, conseguente alla fine della guerra fredda ed avviato verso la frammentazione culturale e la scomparsa di punti di riferimento ideologicamente forti? Rispondere a queste domande è la sfida che è stata lanciata agli studenti attraverso la quinta edizione del concorso “Ludi

historici”, ideato e coordinato dal Liceo “Giolitti-Gandino”, che partecipa con ben otto classi, e che culminerà con le finali, aperte al pubblico, l'8 aprile 2022 al Teatro Politeama di Bra. Il concorso promuove la conoscenza della storia contemporanea e affina negli studenti le competenze oratorie: strutturato secondo una modalità di disputa oratoria su un argomento specifico (successivo al 1946) ha l'obiettivo di promuovere l'acquisizione di approfondite conoscenze storiche e di competenze complesse attraverso modalità di apprendimento cooperativo e individuale. Quest'anno hanno aderito 18 classi che frequen-



tano 7 licei della provincia di Cuneo e di Torino: 8 classi del Liceo “Giolitti-Gandino” di Bra, 3 classi del Liceo “De Amicis” di Cuneo, 2 classi del Liceo “Ancina” di Fossano, 2 classi del liceo “Sociale” di Torino, 1 classe del liceo “Gioberti” di Torino, 1 classe del Liceo “Arimondi-Eula” di Savigliano, 1 classe del liceo “Cocito” di Alba. I campioni delle classi vincitrici saranno proclamati dalla giuria “Viri boni dicendi periti” (ovvero “persone di valore, esperte nel dire”) e incoronati d'alloro, mentre le classi finaliste riceveranno premi in danaro e libri. Ricordiamo, infine, che il progetto è stato realizzato grazie al contributo della

“Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo”, della “Pearson editrice”, della Città di Bra, del Rotary e dei Lions braidesi. Partner scientifico è il “Polo del Novecento” di Torino, il cui presidente, Prof. Sergio Soave, ha seguito fin dalla prima edizione i “Ludi Historici”. L'iniziativa, ideata e fortemente voluta dalla Dirigente del Liceo di Bra, Prof.ssa Francesca Scarfi, è coordinata dalla Prof.ssa Elena Angeleri, docente di Storia e Filosofia presso il Liceo “Giolitti-Gandino” di Bra.

p.p.f.

**Un gruppo di taleban in Afghanistan, uno degli eventi storici presi in considerazione**

Tutti pazzi per i suoi ritratti in stile cartone animato giapponese, che nascono da una forte passione

# A Bra è “manga” mania con i disegni dell'illustratrice Manuela Fissore

Sailor Moon, Lady Oscar, Candy Candy, Lamù, Mimì, Johnny, Georgie, Ranma, Oliver Hutton e Benjamin Price (in arte Holly & Benji). A tutti è capitato, almeno una volta nella vita, di vedere in tv questi cartoni animati e pensare: «Come vorrei essere uno di loro...». A Bra questo è possibile grazie all'illustratrice Manuela Fissore e alla sua passione per il disegno in stile “manga”.

L'occasione per vederla all'opera è stata l'ultima edizione del Mercato della Terra in cui la mangaka ha disegnato dal vivo, trasformando ragazzi e ragazze in avatar con gli occhioni di quei personaggi animati che incarnano le loro stesse speranze, le loro manie, i loro sentimenti e pulsioni. Manuela Fissore disegna e dipinge principalmente ad acquerello con uno stile leggero e fantasioso, per donare un pizzico di allegria e regalare un sorriso. E ci riesce perfet-



tamente, attraverso opere, che nascono istintivamente dalle emozioni, da un ricordo o semplicemente da una foto, senza schemi precosti-

tuiti. «Nell'ultimo anno - spiega Manuela - ho ricevuto diverse richieste di ritratti personalizzati in versione manga

da regalare per eventi speciali ed è sempre un'emozione quando vedo lo stupore negli occhi di chi lo riceve al momento della consegna!». Par-

tendo proprio da questa sua passione, è arrivata a fare anche performance live di ritratti manga, lasciando piccoli e grandi a bocca aperta.

I suoi disegni sono rimasti chiusi in un cassetto per molto tempo, per poi fare finalmente capolino durante il primo lockdown, come racconta lei stessa. «Avendo rallentato il ritmo della vita frenetica di prima e avendo più tempo a disposizione, ho sentito la necessità di comunicare emozioni e sogni con la mia arte e ho tirato fuori ciò che era rimasto sopito nel tempo. Con i miei disegni vorrei trasmettere spensieratezza, leggerezza e voglia di sognare».

I disegni di Manuela Fissore sono anche pubblicati sulle sue pagine social e il minimo che potete fare è esplorarle: <https://www.facebook.com/manuela.fissore> - [https://www.instagram.com/manuelafissore\\_menuel\\_art/](https://www.instagram.com/manuelafissore_menuel_art/).

Silvia Gullino

**Foto di Luciano Cravero: l'illustratrice braidese Manuela Fissore tra le sue opere manga**

**Appuntamento domenica 10 aprile, alle ore 12, presso l'Istituto Salesiano. Evento patrocinato dal Comune di Bra**

## A Bra si inaugura la Collettiva d'arte per la pace, promossa dal Caffè Letterario

Ci siamo! Sarà inaugurata domenica 10 aprile, alle ore 12, presso l'Istituto San Domenico Savio di Bra, la Collettiva d'arte per la pace in Ucraina, una mostra che mette insieme sei prestigiosi artisti, impegnati a dare il loro contributo al dibattito. Fortemente voluta dalla curatrice del Caffè Letterario, Silvia Gullino, realizzata in collaborazione con i Salesiani di Bra, la mostra resterà aperta al pubblico per tutto il mese di aprile. «È con gioia - afferma la giornalista - che ringrazio le artiste e gli artisti che hanno aderito a questo progetto. Sono fermamente convinta che ognuno debba fare la sua parte e il mondo della cultura non poteva essere estraneo all'impegno per la pace. Siamo orgogliosi di questa sinergia». Sarà il sindaco Gianni Fogliato, a ta-

gliare l'ideale nastro, inaugurando la manifestazione che sarà ad ingresso libero e si annuncia ricca di autorevoli ospiti, come il vicepresidente del Consiglio Regionale, Franco Graglia ed il noto critico d'arte, Giorgio Gregorio Grasso. La mostra per la pace vede protagonisti lo street artist Giovanni Botta, l'illustratrice Manuela Fissore, i pittori Franco Gotta, Francesca Semeraro e Riccardo Testa, oltre al decano dei poeti braidesi Bernardo Negro. Ogni opera è stata dedicata alle vittime innocenti di una guerra che, come ha detto papa Francesco, «Semina morte, distruzione e miseria». L'iniziativa ha stimolato anche la realizzazione di una tela a sette mani degli artisti per dare un messaggio di fraternità. «Se è vero che l'arte può servire a costruire un nuovo mondo di pace e libertà, penso che tutto que-

sto sia l'esempio», conclude Silvia Gullino. E ora le info di servizio. **Dove:** Istituto Salesiano San Domenico Savio (uffici della Scuola Media). **Quando:** da domenica 10 aprile a sabato 30 aprile. Nei giorni 11, 12 e 13 aprile dalle ore 8 alle ore 17. I giorni 14 e 15 aprile dalle ore 16 alle ore 18. Domenica 17 aprile (Pasqua) dalle ore 11 alle ore 12. I giorni 20, 21 e 22 aprile dalle ore 8 alle ore 17. Domenica 24 aprile dalle ore 11 alle ore 12. I giorni 26, 27, 28 e 29 aprile dalle ore 8 alle ore 17. Infine, sabato 30 aprile dalle ore 16 alle ore 18. **Ingresso libero.**

RDB

**Foto: il collettivo artistico del Caffè Letterario di Bra**





Una nota della segreteria provinciale PD Cuneo e Maria Peano responsabile sanità segreteria regionale PD

Sabato si è celebrata in vari modi la Giornata mondiale della consapevolezza dell'autismo. Il termine consapevolezza è appropriato, perché per anni la società non era consapevole di questa sindrome e trattava i soggetti autistici con diffidenza: solitamente si trattava di ragazzi apparentemente normali, eppure strani, con pesanti problemi di relazione. Da allora la medicina e, soprattutto, le istituzioni e la società civile hanno imparato ad integrare questi soggetti. Giunge a proposito, quindi, una nota firmata dalla segreteria provinciale PD Cuneo e da Maria Peano responsabile sanità segreteria regionale PD, che qui riportiamo.

«I disturbi dello spettro dell'autismo riguardano oltre un bambino su 100 (negli Stati Uniti più di 2 su 100) e colpiscono in particolare le capacità di comunicazione e di interazione sociale, accompagnandosi a diversi comportamenti atipici, che sono ripetitivi e stereotipati. Ciò condiziona fortemente lo sviluppo del bambino sul versante psicologico e della relazione con gli altri e determina un alto livello di stress nella famiglia. Questi disturbi permangono nella quasi totalità dei casi anche in età adulta e si accompagnano, in almeno in 50% dei casi, alla disabilità intellettiva; spesso, inoltre, sono presenti, contemporaneamente, anche altri disturbi di interesse medico o psicopatologico. Determinano pertanto, nella maggior parte dei casi, una grave disabilità che può essere ridotta solo con interventi precoci e continuativi, condotti con metodologie validate. La necessità di interventi mirati e continuativi, finalizzati all'inclusione sociale e agli inserimenti lavorativi, riguarda anche le forme più lievi o ad alto funzionamento intellettivo (per esempio, la Sindrome di Asperger). In Piemonte, sono oltre 4400 le famiglie in cui è presente



un minore con l'autismo. Un numero anche superiore (non ci sono dati precisi a livello nazionale per gli adulti) riguarda gli adulti. Se consideriamo la stima nazionale fatta dall'Istituto Superiore di Sanità (1 su 77), considerando la popolazione piemontese nella sola fascia 0-60 anni, dovrebbero esserci oltre 38.000 persone con questo tipo di disturbi, di cui solo una parte è diagnosticata e accede ai Servizi. Per affrontare le problematiche cliniche e riabilitative, supportare le famiglie e favorire processi di inclusione sociale, nel 2015 è stata promulgata la Legge n. 134 Disposizioni in materia di diagnosi, cura e abilitazione delle persone con disturbi dello spettro autistico e di assistenza alle famiglie, legge che negli ultimi

anni è stata finanziata attraverso fondi dedicati del Ministero della Salute, gestiti dall'Istituto Superiore di Sanità e destinati in buona parte alle Regioni. In Piemonte, a partire dal 2017, sono stati attribuiti alle Aziende Sanitarie Regionali 2 milioni di euro complessivi l'anno per l'adeguamento dei Servizi, in particolare per il miglioramento della diagnosi e dell'intervento precoce (indispensabile per garantire una migliore evoluzione) e per favorire la transizione all'età adulta. Nonostante questi interventi, anche economici, ancora oggi sono presenti in buona parte del territorio regionale e nazionale, notevoli criticità nel garantire i diritti assistenziali e di inclusione delle persone con autismo.

Il problema è stato posto a livello nazionale con tre recenti mozioni parlamentari, una delle quali promossa dal PD. Una delle criticità che si è evidenziata in questi anni riguarda l'efficienza con cui le regioni e le Aziende Sanitarie hanno utilizzato i fondi dedicati disponibili: si è assistito, infatti, e si assiste, ad una generalizzata lentezza nell'utilizzo di questi fondi che non vengono tradotti in personale e interventi assistenziali se non in grande ritardo e, in alcuni casi, non vengono addirittura utilizzati. Ciò, mentre le associazioni delle famiglie continuano a segnalare una grande disomogeneità da parte delle Aziende Sanitarie e degli Enti Socio-Assistenziali e un mancato rispetto dei diritti previsti dalla normativa, e gli operatori rilevano un costante aumento dei pazienti (tra il 2019 e il 2021 i minori in carico ai Servizi della regione sono aumentati di oltre 700 unità, con un incremento percentuale di quasi il 20%). Alla luce di questi dati, il PD chiede alle Direzioni delle ASL e a quelle degli Enti Gestori Socio-Assistenziali di adoperarsi per garantire quanto previsto dalla normativa vigente; alle Direzioni delle ASL e alla Regione, chiede inoltre di adoperarsi per rendere più efficiente l'uso dei fondi disponibili, oggi sottoutilizzati a causa di ostacoli burocratici e della scarsa sensibilità di alcune Direzioni. A entrambi, si ricorda inoltre quanto indicato dall'articolo 4 della Legge 134, che afferma che l'attuazione delle linee di indirizzo ministeriali sull'autismo: costituisce adempimento ai fini della verifica del Comitato permanente per la verifica dell'erogazione dei livelli essenziali di assistenza».



Petali  
nel Tempo

Di Remigio Bertolino

## Il campanellino



Avevo attraversato il torrente – come facevo da ragazzo – saltando tra pietra e pietra per raggiungere la sorgente dei Frati e riempire la damigiana d'acqua. Quando fui sulla sponda opposta, un brillio come di una piccola falda di neve dimenticata dall'inverno, illuminò i miei occhi. Un campanellino era nato sul greto, sull'avarò muschio tra due ciottoli. Oscillava al vento e pareva spandere nell'aria un tintinnio d'oro che si perdeva con il murmure della corrente in corsa verso la valle. Era il trillo della primavera: a volte luminoso come le scaglie di sole che raggiungevano la corolla del fiore, incendiandola, a volte più ombroso, malinconico come soffocato dal pianto, quasi che il campanellino soffrisse di troppa solitudine, lontano dai suoi fratelli che splendevano come una costellazione nella breve radura, poco distante. Si chinava sull'acqua e le sussurrava la sua pena. La corrente, allora, si sollevava in una coda scintillante di schiuma e sfiorando il calice del campanellino gli diceva: “Vedi, quanto candore ci ha donato la neve. Sei nato fra le pietre, ma guarda: anch'esse sorridono al tuo annuncio di primavera.”

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

Sebastiano Morello

Mamma attribuiva la colpa al maestro. Era stato lui a portarli a far battaglia con le palle di neve; e loro si erano fatti sudare. I compagni però non avevano contratto niente; Domenico la polmonite. La malattia era durata due settimane. Il dottore lo visitava e suor Teresa veniva a praticargli l'iniezione, pure di notte, malgrado la scala fosse buia come la bocca del lupo. Domenico, verso la fine, sembrava che migliorasse, ma era soltanto l'inganno della speranza, perché nella serata di venerdì 19 di dicembre 1947, lui moriva. Io a quell'ora dormivo già, ma mi ero subito svegliato perché mamma gridava forte, forte, e diceva: “Giuseppe, uccidimi! Ti scongiuro Giuseppe, uccidimi!” Pareva una pazza. Papà faceva tutto il possibile per calmarla. Io invece non sapevo cosa dire. Mamma mi abbracciava tutti i momenti, stretto, stretto e mi sussurrava: “Sebastiano tuo fratello è morto! È morto tuo fratello!” E poi giù a piangere, più disperata di prima. L'indomani, il sabato, la casa era stata tutto il giorno pie-



na di gente che veniva a vedere Domenico morto, o per dire una parola di conforto. Pure i compagni di scuola che frequentavano la quinta

erano venuti per vederlo l'ultima volta. Una sequela di Rosari aveva riempito l'intera giornata. Litanie in continuazione si

erano recitate; e mamma alle volte si rifugiava nell'altra camera perché lo stomaco le scoppiava. Papà non aveva più voglia

di recitare il Rosario. Il mattino successivo, domenica 21 di dicembre, le campane avevano iniziato a suonare. Quei suoni assordavano le persone che erano presenti nella stanza. Intanto fuori, la gente incominciava a riempire il cortile, e quando Piero Negro era arrivato con il carrettino della bara, aveva faticato parecchio per passare. Mamma allora mi aveva detto: “Sebastiano, fai ancora un bacino a tuo fratello prima che lo depongano nella cassa.” Io glielo avevo fatto e, attorno a me, tutti avevano pianto nel vedermi. Poi qualcheduno aveva deposto Domenico dentro, ma io non so chi lo aveva fatto, perché non mi avevano lasciato guardare. E, subito dopo, Piero Negro aveva avvitato il coperchio. Le varie compagnie si erano disposte in fila, e le Figlie di Maria avevano iniziato a cantare le loro preci. Quel canto ci aveva risvegliato il cuore ormai assopito dalla stanchezza, mettendoci innanzi la realtà più cruda. Il corteo della sepoltura si

era avviato verso la Pieve e, poco dopo, la chiesa era così piena di gente, che sembrava Natale alla messa di mezzanotte. Dopo, ad accompagnare Domenico al Camposanto, di folla ce n'era così tanta, che gli ultimi erano ancora sul ponte di Macra, quando i primi entravano già nel Cimitero. E dire che il freddo quel giorno era molto intenso. La fossa era già pronta; per fortuna che mamma non c'era, così non vide quando calarono Domenico dentro. Sarebbe morta pure lei. Zio Luigi aveva buttato una manciata di terra sulla bara bianca dicendo: “Ciao Domenico!” A me era dispiaciuto, perché l'aveva sporcata. Ma poi, anche altri l'avevano buttata, così che la bara era quasi completamente coperta. Verso sera si era messo a nevicare. Mamma guardava fuori dalla finestra piangendo disperatamente e, singhiozzando, diceva: “Nevica addosso a Domenico! Nevica addosso a Domenico, laggiù al Camposanto.” Quei pianti e quei singhiozzi straziavano i nostri cuori. Papà faceva l'impossibile per calmarla, ma non ci riusciva. Io continuavo a non sapere cosa dire. Avevo soltanto sette anni.



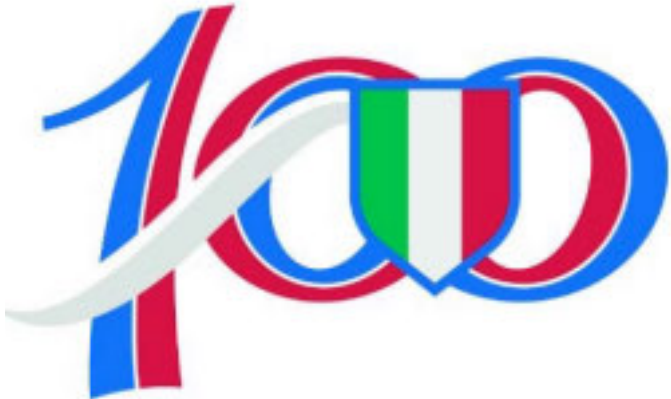
PALLAPUGNO

# PARTE LA CACCIA AL CENTO

*Nel week-end il via alla stagione 2022 del balon che assegna il centesimo scudetto*

Si ricomincia! Sabato 9 e domenica 10 aprile prenderà ufficialmente il via il Campionato italiano di serie A di pallapugno, anche quest'anno abbinato al Trofeo Banca d'Alba-Egea, che assegnerà il centesimo scudetto di una storia cominciata nel 1912 (nell'albo d'oro mancano i tricolori del 1916, 1931, dal 1939 al 1946 e del 2020). «L'anno sportivo che va a cominciare è carico di importanza per il nostro mondo – sottolinea il presidente della Fipap, Enrico Costa –. Celebriamo la disputa del centesimo campio-

nato e, contemporaneamente, i settant'anni dalla nascita della nostra Federazione. La pallapugno ha mantenuto la sua connotazione storica e culturale diventando uno sport moderno, come testimonia anche la sua valenza oltre i confini nazionali. Un grazie e un in bocca al lupo a tutti i protagonisti». Saranno dieci le squadre che si daranno battaglia con la formula Bresciano: le prime cinque classificate al termine della regular-season saranno ammesse ai play-off e le altre cinque ai play-out. La seconda



fase prevede l'assegnazione di due punti a vittoria, ripartendo con i punti ottenuti nella regular-season. Le prime tre classificate alla fine dei play-off andranno direttamente in semifinale. Per definire la quarta semifinalista si giocheranno degli spareggi secchi, sul campo della migliore classificata, tra la quarta e la quinta dei play-off e la prima e la seconda dei play-out. La finale si giocherà al meglio delle tre partite e ci sarà una sola retrocessione.

**Il programma**

**Sabato 9 aprile (ore 15)**  
Ad Alba: Pallapugno Albeisa-Augusto Manzo  
A Cuneo: Acqua San Bernardo Subalcuneo-Araldica Castagnole Lanze

**Domenica 10 aprile (ore 15)**  
A Cortemilia: Nocciolo Marchisio Cortemilia-Bormidese  
A Dolcedo: Olio Roi Acqua San Bernardo Imperiese-Roero Isolamenti Canalese  
A Dogliani: Virtus Langhe-Alusic Merlese

CALCIO SERIE D

# Il Bra strappa un punto a Varese

Bra strappa un punto ed apre la crisi tecnica al Città di Varese: in settimana infatti, la risoluzione consensuale tra la società ed il navigatore tecnico Ezio Rossi, ufficialmente non dipendente dai risultati ottenuti ma perché non c'erano più le condizioni "per poter garantire la serenità, anche personale, necessaria per concludere la stagione nel rispetto degli obiettivi comuni". Biancorossi affidati a Gianluca Porro, tecnico che dalla scorsa stagione è stato alla guida dell'Under 19 Nazionale. L'obiettivo dichiarato ad inizio stagione del Bra è ormai cosa fatta: 44 punti a sette giornate dalla conclusione del Campionato, sesto posto ad un punto, e se proprio ci si deve guardare dietro, il distacco sui play-out è di 9 punti, senza conteggiare il gap sulla terzultima. Varesini più incisivi nei primi minuti, subito pericolosi su due azioni di calcio d'angolo: nella prima i padroni di casa spreca-



no sotto misura, nella seconda è bravo Tunno a distendersi evitando così la possibile deviazione vincente di Marcaletti. A passare in vantaggio però è il Bra: calcio d'angolo dalla sinistra di Marchisone, palla nell'area piccola, l'intervento in presa di Trombini sembra comodo ma al portiere sfugge il pallone, che carambola sulla schiena di Gazo

pressato da Daqoune e si infila in rete. Dopo un tiro di Cantatore comodo per Tunno, ancora Bra con una buona chance per il raddoppio: Marchisone si infila a sinistra, centra rasoterra per Pavesi il cui tiro però è poco graffiante, Trombini respinge con qualche ansia. Nella ripresa il Bra avrebbe le occasioni per chiuderla ma è

non riesce a liberare con efficacia, c'è anche un tentativo di rovesciata di Mamah, la palla rimane lì, pallonzola a due passi dalla porta e Pastore la spinge in rete con un tocco da futsal. Il finale è caldo, Varese cerca i tre punti che la rilancerebbero nella corsa al terzo posto: ci prova prima Pastore con un tiro troppo largo che quasi diventa un assist per Foschiani che non ci arriva; poi, nel 3' di recupero, mischia furibonda a due passi dalla linea di porta, risolta con autorità da Tunno che sbrogia la matassa. Finisce 1-1, ora testa alla trasferta del prossimo turno con il Sestri Levante, in programma domenica alle 15.

**VARESE:**Trombini, Premoli, Monticone, Marcaletti, Foschiani (44' st Bertuzzi), Gazo, Cantatore (26' Piraccini), Tosi (39' st A. Baggio), Mamah; Cappai, Di Renzo (10' st Pastore). **All. Rossi.**  
**BRA:** Tunno, Magnaldi

(46' st Di Benedetto), Tos, Rossi, Marchetti, Daqoune, Capellupo, Tuzza, Pavesi (46' st Masawoud), Ferla (28' st Sia), Marchisone (22' st Bongiovanni). **All.: Floris.**  
**Reti:** pt 20' aut. Gazo (pro B); st 19' Pastore (V)

| SERIE D                                                                                                                                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Risultati giornata12 ritorno                                                                                                                                                                                                                       |       |
| Asti-RG Ticino                                                                                                                                                                                                                                     | 1-1   |
| Borgosesia-Sanremese                                                                                                                                                                                                                               | 0-2   |
| Chieri-Vado                                                                                                                                                                                                                                        | 1-1   |
| Città dei varesi-Bra                                                                                                                                                                                                                               | 1-1   |
| Fossano-Saluzzo                                                                                                                                                                                                                                    | 2-1   |
| Gozzano-Casale                                                                                                                                                                                                                                     | 0-1   |
| Imperia-Sestri Levante                                                                                                                                                                                                                             | 1-3   |
| Lavagnese-PDHAE                                                                                                                                                                                                                                    | 1-3   |
| Ligorna-Derthona                                                                                                                                                                                                                                   | rinv. |
| Novara-Caronnese                                                                                                                                                                                                                                   | 3-0   |
| Classifica                                                                                                                                                                                                                                         |       |
| Novara 66 punti; Sanremese 63; Derthona 50; Città di Varese 49; Casale 48; Borgosesia 45; Bra 44; Gozzano, Chieri, Sestri Levante 42; Caronnese, Ligorna, Vado, PDHAE 40; RG Ticino 36; Asti 35; Fossano 34; Imperia 29; Lavagnese 22; Saluzzo 18. |       |
| Prossimo turno - 10/04                                                                                                                                                                                                                             |       |
| Caronnese-Asti; Casale-Borgosesia; Fossano-Gozzano; Derthona-Lavagnese; PDHAE-Chieri; RG Ticino-Ligorna; Saluzzo-Novara; Sanremese-Varese; Sestri Levante-Bra; Vado-Imperia.                                                                       |       |

CALCIO ECCELLENZA

# Il Cuneo-Olmo riavvicina la vetta



Partita difficile per l'Alba calcio che si impone di misura contro un San Domenico Savio Asti alla ricerca di punti salvezza. Inizio titubante degli albesi che rischiano di subire lo svantaggio, ma poi rialzano la testa e al 36' si portano avanti: cornero va via sulla destra, palla radente a centro area dove Rossi (nella foto, fonte www.cornelianorerosga.it) insacca. Raddoppio nella ripresa, protagonista ancora Cornero con una percussione centrale, assist per Guienne che infila di prepotenza. Alba rallenta, Asti le prova tutte ed accorcia con Marchetti in ripartenza. Finale

con astigiani arrembanti ma Corradino mantiene la porta inviolata. Come già in altre occasioni, non sprechiamo più una parola di commento per le figuracce dell'Atletico Torino, che questa volta ne imbarca nove ad Alba contro l'Albese. Ci limitiamo ad estratti dal tabellino: apre le danze Carfora dopo 10 minuti, poi si scatena Atomei autore di un poker personale tra il 13' e il 5' della ripresa; doppietta, in seguito, per Kean Dossè, e doppietta anche per Celeste (uno su rigore). Con il poker Atomei raggiunge la doppia cifra in classifica marcatori: per lui 10 gol stagionali finora.

Bel colpo del Centallo sul sempre complicato campo del Castellazzo Bormida. Prestazione di concetto dei rossoblù che la sbloccano a 5' dal termine della prima frazione che i biancoverdi di casa contestano duramente e paragonano ad un "regalo anticipato di Pasqua": Girauda trasforma. Nella ripresa i padroni di casa sfiorano il pari con Rosset, poi subiscono lo 0-2 ad opera di Bergesio sugli sviluppi di un corner. Finale caldo con Castellazzo che reclama un rigore e rimane in dieci per il rosso diretto a Zunino. Il Cuneo-Olmo tiene il ritmo delle big e va a vincere sul campo del CBS, altra squadra

invischiata nella lotta per la salvezza. Mentre il Chisola viene rallentato ad Acqui ed il Pinerolo mantiene la vetta grazie ad un successo di misura sul Rivoli, ai biancorossi di Magliano basta un gol di Lombardo - abile a finalizzare un'azione condotta da Armando - alla mezz'ora per fare bottino pieno. Ancora affacciato sulle prime posizioni c'è il Vanchiglia, che si sbarazza di un Benarzone mai domo ma ancora inserito in zona play-out: apre Barcellona per i torinesi al 35' del primo tempo, nella ripresa subito il pareggio di Begolo, ma l'esultanza degli ospiti dura poco perché 4' dopo ci pensa

Moreo, che già costò la sconfitta ai biancorossi all'andata, a regalare tre punti ai suoi.

**Risultati 11ª ritorno:** Acqui-Chisola 1-1; Alba Calcio-SD Savio Asti 2-1; Albese-Atl. Torino 9-0; Castellazzo Bormida-Centallo 0-2; CBS-Cuneo 0-1; Pinerolo-Rivoli 2-1; Pro Dornero-Lucento 2-0; Vanchiglia-Benarzone 2-1.  
**Classifica:** Pinerolo 51 punti; Chisola 50; Cuneo-Olmo 49; Rivoli 47; Alba, Vanchiglia 45; Acqui 44; Centallo 42; Pro Dornero 39; Albese 38; Lucento 29, SD Savio Asti 29; Moretta 28; Benarzone 27; CBS 26; Castellazzo Bormida 18; Atl. Torino 7.



HICKEY FEMMINILE

# Lorenzoni, pari ed emozioni

## Con Amsicora a braccetto nel risultato (2-2) e in testa alla classifica

La gara Lorenzoni-Amsicora è da sempre gara ricca di agionismo e di emozioni, tanto più quella della scorsa domenica disputatasi a Bra e valevole per l'ultima giornata di andata per cercare, da entrambe le parti, la testa della classifica in solitaria. Partivano al tutto le cagliaritane con ottima organizzazione di gioco ed era la portiera braidese Alina Fadiev, ex amsicorina, a doversi opporre alle numerose incursioni avversarie che si concretizzavano con la conquista di un corner corto e la realizzazione ad opera di Delfina Granatto. Si animavano le nero-turchesi, conquistando un paio di occasioni ad opera di Sofia Buyo e Valentina Giorgi, ma era ancora la Granatto a concretizzare le buone trame delle compagne raddoppiando. Sul finire della seconda frazione le ragazze di Gualtiero Berrino capitalizzavano un corto grazie al preciso tiro di Raquel Huertas, fino allora usata a mezzo tempo perché non ancora completamente ristabilita dall'infortunio muscolare. Dopo l'intervallo le ragazze Lorenzoni premevano sull'acceleratore per non



lasciare le iniziative alle sarde, si otteneva un rigore trasformato ancora da Raquel Huertas e da quel momento, le braidesi incominciano a giocare costantemente con più carattere e all'attacco. La partita si faceva nervosa tanto da registrare parecchi cartellini nei confronti delle amsicorine, compreso il rosso alla Granatto, ma la fortuna non era per le atlete del presidente Calonico perché due loro tiri a rete

si fermavano sui pali e si mancava una palla a porta vuota. Dunque, con questo 2 a 2, entrambe le squadre rimangono ancora appaiate in testa alla classifica, ma ciò accontenta maggiormente la più titolata inseguitrice Argentia di Milano che con l'Amsicora ha una gara ancora da recuperare. Prossima domenica in casa ore 15 Lorenzoni-Valverde.

**Risultati:** HF Lorenzoni-SG Amsicora 2-2; Milano Hockey Prato-HF Lib. S. Saba Roma 3-0; Nuttelfly Roma HCC-Pol. Ferrini 0-3; HC Argentia-ADP Valverde 2-1.

**Classifica:** HF Lorenzoni e SG Amsicora 16 punti; Torino Universitaria 15; HC Argentia 14; Pol Valverde Ferrini 11; HCC Butterfly Roma 7; HP Milano 5; Libertas S. Saba 2.

HOCKEY MASCHILE

# HC Bra: doppio turno, doppio successo

Parte con il piede giusto il girone di ritorno per il Bra: trasferta intensa in Sardegna con doppio turno tra sabato e domenica, con due successi che rilanciano i braidesi. Sabato contro il CUS Cagliari, finale di 3-1 con Bertorello e doppietta di Koshelenko che rispondono a Zedda. Domenica invece, nell'anticipo dell'8ª giornata di ritorno, per ottimizzare le trasferte, i gialloneri hanno superato con il medesimo punteggio la Polisportiva Juvenilia: nel 3-1 finale le reti sono state segnate da Gho-bran, Bertorello e, manco a dirlo, da Koshelenko. Con le segnature realizzate, il giocatore ucraino balza in testa da solo nella classifica dei bomber con 13 reti realizzate. Nel prossimo turno il Bra se la vedrà in casa con il Bologna, per confermare i pro-



gressi.

**Marcatori Bra:** Koshelenko 13; Chiesa, Bhana 4; Gho-bran, L. Padovani 2; Garbaccio, Chiricosta, Bertorello 1.

**Risultati giornata 1 ritorno:** CUS Cagliari-HC Bra 1-3; Pol. Juvenilia-SH Paolo Bonomi 1-7; HT Bologna-CUS Padova 3-1; HT Sardegna-Tevere EUR Hockey 0-4.

**Risultati giornata 2 ritorno:** CUS Cagliari-Tevere EUR 0-3; Pol. Juvenilia-HC Bra 1-3; HT Sardegna-SH Bonomi 4-5; HC Roma-Pol. Ferrini 1-5.

**Classifica:** Tevere EUR Hockey 24 punti; SH Paolo Bonomi 20; HC Bra 19; Butterfly Roma HCC 18; HT Bologna 11; CUS Padova, CUS Cagliari 9; Pol. Juvenilia 5; HT Sardegna 3.

BASKET SERIE B

# LangheRoero, caduta ad Omegna

La S. Bernardo Abet sventola bandiera bianca di fronte alla Paffoni Fulgor, ma solo dopo aver comunque provato a combattere fino alla fine, in un ultimo periodo a gara compromessa. E, così come la chiusura di partita, anche l'avvio era stato ottimo. Nelle frazioni centrali, però, i rossoverdi impazzano e indirizzano le sorti del match.

La partita

Solo più sei partite da giocare per Langhe Roero in Serie B, un cammino breve ma disseminato di appuntamenti dall'elevato quoziente di difficoltà per provare a conquistare i playoffs. Ecco, una delle partite più insidiose in assoluto è quella del Pala Battisti contro la Paffoni. 4-0 a firma Balanzoni, ma LRB regge l'urto iniziale e con due azioni in velocità aggancia la Fulgor (4-4). Perez recupera palla e in contropiede scrive il sesto punto viaggiante. Antonietti lo segue e regala il +6 ai suoi con due triple di fila: 8-14! Il lavoro più importante, però, è langarolo-roerini lo stanno facendo in difesa, aiutati anche un pizzico da una Omegna che non segna da tre. L'ingresso di Burini per Bushati tiene in scia i padroni di casa (16-19) e poi ecco

proprio il primo canestro dall'arco, che vale il sorpasso sulla sirena del periodo (Santucci): 19-18. Altri quattro di fila dei rossoverdi, poi arriva la seconda tripla ed in un attimo è +8 Fulgor (26-18). La S. Bernardo Abet inizia a faticare a trovare la strada verso il ferro. Antonietti vede l'anello col guizzo che riattiva gli ospiti; Castellino a ruota spara dai 6,75 m ed è -3 (26-23). Bushati punisce un paio di disattenzione avversarie con altrettanti assist per il +7 concluso in schiacciata da Balanzoni (30-23). Castellino cerca di non scollarsi di dosso ai locali, segna e subisce fallo, tuttavia LRB perde terreo anche punita dal bonus: 35-26. Perez riesce comunque a limare qualcosa dal passivo arrestandosi dal palleggio: 35-28 alla pausa. La ripresa inizia in salita per LRB, con due triple di Planezio a dare una prima spallata (45-32). È di Danna la replica, ma poi è il turno di Balanzoni a fare male con continuità, prima da sotto e, poi, anche dal vertice: 51-36 e timeout Jacomuzzi. Non basta a impedire il +20 che arriva poco dopo (55-35). Langhe Roero non riesce a segnare, Turel stoppa Tiberti e si concede l'esultanza mostrando i muscoli. Gli ultimi scambi della frazio-



Ph. Luini Fulgor Basket

ne sono poco edificanti con la Fulgor a dilagare (69-35 massimo margine sul +24) e a sbagliare anche il rigore da sotto canestro non contestato con Turel, che comunque non inficia il 59-37 rossoverde (24-9 nel periodo). Dal 63-39 tutto d'un tratto tre triple di fila di LRB e Fioretti richiama i suoi (62-48). Castellino segna e subisce fallo, Antonietti in campo aperto schiaccia ed è -11 (64-53)! Lo spavento della Fulgor dura qualche minuto, poi dopo un 5-0 locale viene anche espulso Tiberti e la gara va in archivio (72-55). Sottolinea il concetto gli "olè" del

pubblico al giro palla rossoverde, ma ciò non impedisce alla S. Bernardo Abet di mostrare un'ultima reazione di orgoglio. LRB si arrende sì, ma su un onorevole 74-63. Buon avvio e buona conclusione di gara, dunque, ma non basta contro una corazzata come la Paffoni. Nonostante il -24 toccato nel terzo periodo, è comunque da sottolineare il desiderio di provare a riaprire una gara ormai segnata, senza lasciar scappare in modo imponente l'avversaria, come era invece successo nelle recenti trasferte. Per blindare la posizione

in zona playoffs servirà trovare punti altrove, a partire dalla sfida del 10 aprile al Pala 958 contro Varese.

**Ufficio Stampa Langhe Roero Basketball**

Il tabellino

**Omegna** 74  
**LangheRoero** 63  
(19-18, 16-10, 24-9, 15-26)

**Paffoni Fulgor Omegna:** Jacopo Balanzoni 24 (9/12, 1/1), Matteo Santucci 14 (3/5, 2/8), Marco Planezio 13 (1/4, 3/11), Marco Turel 10 (2/6, 1/5), Federico Buri-

ni 8 (4/4, 0/7), Franko Bushati 5 (2/3, 0/1), Duilio Birindelli 0 (0/1, 0/0), Balsa Jokic 0 (0/0, 0/0), Mauro Marchioli 0 (0/0, 0/0), Lorenzo Segala 0 (0/0, 0/0), Lazar Vujic 0 (0/0, 0/0)

**Tiri liberi:** 11 / 19 - Rimbalzi: 44 11 + 33 (Jacopo Balanzoni 13) - Assist: 22 (Franko Bushati 9)

**S. Bernardo-Abet Langhe Roero:** Luca Antonietti 18 (2/5, 4/9), Nicolò Castellino 15 (2/7, 3/8), Daniel

Alexander perez 14 (4/9, 1/4), Andrea Danna 5 (1/5, 1/3), Emanuele Tarditi 4 (2/4, 0/3), Amedeo Tiberti 4 (2/5, 0/0), Marco Prunotto 3 (1/3, 0/0), Francesco Cravero 0 (0/0, 0/1), Luca Fowler 0 (0/0, 0/0), Luca Cortese 0 (0/0, 0/0), Alessandro Cagliero 0 (0/0, 0/0), Giancarlo Favali 0 (0/0, 0/0)

**Tiri liberi:** 8 / 10 - Rimbalzi: 38 7 + 31 (Nicolò Castellino 9) - Assist: 9 (Andrea Danna 3)

MOTOCICLISMO

# Supermoto a Busca

Il mondiale Supermoto S1GP prende il via sui 1.750 metri del circuito internazionale di Busca, sabato 16 e domenica 17 aprile. Lo spettacolo è assicurato, a pochi mesi dall'epilogo di un 2021 semplicemente incandescente, che ha visto incerta l'assegnazione del titolo sino al termine, con il successo del tedesco Marc Reiner Schmidt davanti al pluri-iridato pilota francese Thomas Chareyre. Al Gran Premio del Piemonte 30 piloti provenienti da dieci paesi, si ritroveranno per il round inaugurale, per contendersi i punti messi in palio da FIM e FIM Europa per la conquista degli allori iridati ed europei della stagione. Questo il tiemtable. Sabato: prove libere S4, S1GP e S1 Rookie h. 9,45-12,10; prove cronometrate S4, S1GP e S1 Rookie h. 13,20-14,15; Superpole S1GP e S1 Rookie 14,20-14,35; Race On S1GP e S1 Rookie h. 16,30. Domenica: warm-up S4, S1GP e S1 Rookie h. 9,35-10,20; S4 Race-1 h. 11,50; Fast Race-1 S1GP e S1 Rookie h. 13,30; S4 Race-2 h. 14,40; Super Final S1GP e S1 Rookie h. 16. Biglietti: sabato euro 10 prezzo unico; domenica euro 15.



*E' mancata all'affetto dei suoi cari*

# LUIGIA GRIMALDI

**DI ANNI 91**

*se donna il resto ucraino*  
le sorelle PAOLA e figli Claudio e Marco con la moglie Sandra e figlia Elisa  
FRANCA e figlio Andrea con la moglie Serena  
cugini e i parenti tutti.

---

**Il Funerale avrà luogo in BAROLO Venerdì 1 Aprile alle ore 15 nella Parrocchia di San Donato.  
Partendo dall'abitazione dell'Esina, Via Luigi Einaudi 10 alle ore 14.45.**  
*Dopo le esequie la cenera LUIGIA verrà sepolta nel cimitero di BAROLO.*  
**Il S. Rosario sarà recitato Giovedì sera alle ore 20,30 in Parrocchia.**



*Con la forza ed il coraggio con cui ha saputo affrontare la vita,  
ha compiuto il passo estremo verso la pace*

## LUCIA BECHIS VED. GULLINO

vedova di Anna Gullino

i figli GIUSEPPE con Milky e il figlio Matteo  
MONICA con i figli Anastasia ed Alessandro  
FABIO con Eleonora e le figlie Ambra ed Aurora  
i fratelli e i parenti tutti.



**di anni 72**

**Il Funerale avrà luogo in BRA Sabato 2 Aprile  
alle ore 10 nella Parrocchia di San Giovanni Battista.  
Partendo dalla Casa del Comunità "Luce di Speranza" - Via Don Orione 77/a Bra - alle ore 9.45.  
Dopo le esequie la cara LUCIA verrà accolta nel cimitero di BRA.**

*Dopo tanto soffrire ci ha lasciati*

**LUCIA CAGNOTTI  
VED. FORNASERO**

*era chiamata il nostro generoso*  
**la nuora LAURA**  
**e i parenti tutti.**

*di anni 93*

**Il Funerale avrà luogo in B.R.A. Lunedi 4 Aprile alle ore 15 nella Pieve di Sant'Antonio M.  
Partendo dalla Casa di Riposo Ospedale di Civesse alle ore 14.00.**

*Dopo le esequie la cara LUCIA verrà accolta nel cimitero di B.R.A.  
Un ringraziamento particolare al Personale tutto della Casa di Riposo Ospedale di Civesse*

Nella semplicità del suo cuore, sorridendo, ha detto tutto.  
E' mancata

**CLOTILDE CRAVERO  
VED. BAZZANO**

ne lascia il triste anniversario:  
i figli LUCA con il marito LUIGINO  
DOMENICO con la moglie GIAY  
i nipoti Alessandro (con Paola), Andrea con Ilberta  
le sorelle Giovanna, Assunta e Domenica  
e parenti tutti.

**di anni 94**




Il funerale avrà luogo in SANFRE' Mercoledì 4 Aprile alle ore 15.30 nella Parrocchia dei SS. Pietro e Paolo.  
Dopo le esequie la cara CLOTILDE verrà accolta nel cimitero di SANFRE'.

**Il S. Rosario sarà recitato Martedì alle ore 20 in Parrocchia.**  
Un ringraziamento particolare al Dottor Paolo Clementi e alle infermiere Annarita, Irma, Laura del servizio A.D.

*Annuario* *2021 - 2022*

---

# **Irma Corino ved. Drocco**

Il tempo non attenua il nostro immenso dolore,  
sarai sempre nel cuore di chi ti ha voluto bene.

---

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in MONFORTE D'ALBA:  
**Domenica 10 Aprile alle ore 11 nella Parrocchia Madonna della Neve.**  
*Anticipatamente si ringraziano coloro che parteciperanno alla funzione.*

2021 - 2022

E' passato un anno e sembra ieri che

## Caterina Vietti

## ved. Destefanis

ci ha lasciati ma il ricordo è sempre uguale.



---

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in CASTIGLIONE FALLETTO:  
**Domenica 10 Aprile alle ore 10 nella Parrocchia di San Lorenzo.**  
*Si ringraziano quanti si uniranno nel ricordo e nella preghiera.*

Anniversario
2021 - 2022

# SILVANA AIMASSO

*Il tempo non attenua il nostro immenso dolore,  
cara, meravigliosa mamma, sarai sempre  
nel cuore di chi ti ha voluto bene.*



La S. Messa di suffragio sarà celebrata in LA MORRA:  
**Domenica 17 Aprile alle ore 11 nella Parrocchia di San MARTINO.**  
 Anticipatamente si ringraziano coloro che parteciperanno alla funzione.



 **GRUPPO  
Verrua**  
SERVIZI FUNEBRI

  
Casa del Commiato - Casa di Speranza

Un ambiente creato per  
**commemorare con rispetto**  
i vostri cari.

**La prima Casa del Commiato in Piemonte.**

**Nel sito è possibile visionare i manifesti ed inviare le condoglianze.**

La Casa del Commiato Luce di Speranza nasce dalla volontà di offrire, nel contesto del servizio funebre, un luogo capace di **ospitare ed accogliere, come a casa propria, il vostro caro.**

Scopo e obiettivo di questa moderna struttura è **offrire riservatezza, cura e personalizzazione** come ognuno destinerebbe ai propri cari.

Gli ambienti della struttura sono a disposizione gratuita per i servizi svolti dal Gruppo Verrua.

Casa del Commiato "Luce di Speranza" - Via Don Orione, 77/a Bra (CN)



**Certificazione ISO dal 2017**



### Reperibilità continua



0172 412838  
0173 440008

*Invia le condoglianze alla famiglia*  
**www.gruppoverrua.it**

**ALBA - BRA - CHERASCO - GRINZANE CAVOUR - MONFORTE D'ALBA - NEIVE**



L'eterno riposo dona a loro, Signore,  
e splenda ad essi la luce perpetua.  
Riposino in pace. Amen.

*"L'enorme vuoto che lasci è pari all'immenso affetto che ci hai sempre donato."*  
**E' MANCATO**

**Giuseppe Pelissero**  
(BEPPE) di anni 63

Lo annunciano:  
la moglie Caterina Passera  
i fratelli e le sorelle: Lorenzo, Pietro, Rino,  
Mariorita, Elmo, Mino e Michele  
cognati, cognate, nipoti, pronipoti  
zio, zie, cugini, amici e parenti tutti.

*Non fiori ma preghiere*

I Funerali avranno luogo in Mareme - Mercoledì 6 Aprile alle ore 10, partendo in auto da Via Galvagno, 7 alle ore 9.50 per la Chiesa Parrocchiale Natività di Maria Vergine.  
Il S. Rosario sarà recitato Martedì sera alle ore 20.30 in Parrocchia.  
Dopo le Esequie il caro BEPPE riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Mareme.  
Un grazie di cuore alla Dott.ssa Carolina Izzo, alla Dott.ssa Mariacristina Occhipinti, al Dott. Fabrizio Motta e al Personale dell'Ospedale di Bra e dell'A.D.I. per l'assistenza prestata.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

*"L'enorme vuoto che lasci è pari all'immenso affetto che ci hai sempre donato."*  
**E' MANCATA**

**Giuseppina Abbate**  
ved. Tammone  
di anni 97

Lo annunciano:  
la figlia: Francesca ved. Paganò  
Clemenza con il marito Erasmo  
Maria con il marito Desiderio  
lo nipoti: Rosalba, Ghisà, Laura e Roberto  
sorella, fratello, nipoti e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Ciesano - Martedì 5 Aprile alle ore 10.30, partendo dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/B - Bra) alle ore 10.10 per la Chiesa Parrocchiale di Santa Paola.  
La Veglia Funebre sarà recitata Lunedì sera alle ore 20.30 nella Parrocchia di Ciesano.  
Dopo le Esequie la cara GIUSEPPINA riposerà nel Cimitero di Macellai.

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

**Ringraziamento**  
I familiari di

**GIUSEPPE SIGNA**

commossi, ringraziano di cuore parenti, amici e conoscenti per l'affettuosa partecipazione al loro dolore.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:  
**Domenica 10 Aprile alle ore 9.30 nella Chiesa Beata Vergine del Rosario (Bescurone) in Bra.**

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

**Ringraziamento**  
I familiari di

**CARLO SANDRI**

commossi, ringraziano di cuore parenti, amici e conoscenti per l'affettuosa partecipazione al loro dolore.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:  
**Sabato 23 Aprile alle ore 17.30 nella Chiesa dei Battuti Neri in Bra.**

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

**2020 - 2022**  
Nel 2° Anniversario della scomparsa di

**Natalia Lanzoni**  
in Martino

il Tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e nel pensiero di ogni giorno. *La tua Famiglia*

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:  
**Domenica 10 Aprile alle ore 12 nella Chiesa della Confraternita dei Battuti Bianchi in Bra.**

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

**2020 - 2022**

**ANTONIO (Nino) OPERTI**

Il tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e nel pensiero di ogni giorno. *La tua Famiglia*

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:  
**Domenica 24 Aprile alle ore 10.30 nella Parrocchia di San Giovanni Battista in Bra.**

Impresa funebre **LUSSO & RACCA** Strada Falchetto, 61/B - BRA  
Tel. 0172.412716 - 412831

Da oltre 40 anni esperienza, professionalità e serietà al vostro servizio.  
Una buona tradizione che continua nel tempo...

**Strada Falchetto, 61/B BRA**

**Casa Funeraria**  
**LUSSO & RACCA s.n.c.**  
di Roberto Racca & C.

**Telefono:**  
**0172.412716**  
**0172.412831**

**2021 - 2022**

Nella ricorrenza del PRIMO ANNIVERSARIO della scomparsa di

**MARIA SCIOLLA**  
ved. BUSO

Il tuo sorriso e il tuo ricordo ci accompagnano ogni giorno. *La famiglia*

La Santa Messa di Anniversario in suffragio sarà celebrata:  
**DOMENICA 17 Aprile alle ore 12 nella Chiesa dei Battuti Bianchi in Bra.**  
Si ringraziano sentitamente quanti si uniranno nelle preghiere.

On. Funerari **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia  
tel. 0172.44262

**Ringraziamento**  
I familiari commossi per la grande manifestazione di affetto e di stima tributata al caro

**GIUSEPPE OLIVERIO**

nell'impossibilità di farlo personalmente, ringraziano tutti quelli che si sono uniti al dolore nella preghiera e nella vicinanza.

La Santa Messa di Trigesima in suffragio verrà celebrata:  
**GIOVEDÌ 21 Aprile alle ore 18,30 nella Parrocchia di Sant'Antonino Martire in Bra.**

**LA BRAIDese** DI LONGO RICCARDO E CINZIA  
BRA - CHERASCO  
CASA FUNERARIA

**OTTAVO ANNIVERSARIO**  
Nel cuore e nell'anima leggera come un soffio respiriamo la tua presenza.

**Elisa Ciravegna**

Parenti e amici la ricorderanno nella Santa Messa di suffragio che verrà celebrata:  
**Domenica 10 Aprile alle ore 18 nella Parrocchia Maria Vergine Assunta in Roreto di Cherasco.**

tel. 0172.44262 **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia

*"Ricorderemo per sempre la bontà e il tuo amore per noi"*  
**E' MANCATA**

**GIOVANNA TRUCCO**  
ved. TORTA  
di anni 87

Figli: ANNA MARIA con il marito DINO, VALTER con la moglie SILVANA,  
i nipoti SILVANO con DEBORA, ALICE e LINDA, ILARIA, DAVIDE con NOEMI e SONIA con ALEX,  
la sorella MADDALENA, il fratello GIUSEPPE con MARTA,  
cognate, cognato, nipoti e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo Sabato 2 Aprile alle ore 15 nella Parrocchia di San Giovanni di Cherasco con partenza dall'abitazione (Frazione San Giovanni, 65) alle ore 14.45.  
Il Santo Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 20.30 in Parrocchia.  
Dopo le esequie la cara Giovanna riposerà nel cimitero di San Giovanni di Cherasco.  
Un riconoscente ringraziamento si rivolge alla badante Tizia.

On. Funerari **LA BRAIDese** Longo Riccardo e Cinzia  
tel. 0172.44262

**LA BRAIDese**  
tel. 0172.44262 [www.labraidese.it](http://www.labraidese.it)





## Schegge di luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

*In quel tempo, Gesù camminava davanti a tutti salendo verso Gerusalemme. Quando fu vicino a Bètfrage e a Betània, presso il monte detto degli Ulivi, inviò due discepoli dicendo: «Andate nel villaggio di fronte; entrando, troverete un puledro legato, sul quale non è mai salito nessuno. Slegatelo e conducetelo qui. E se qualcuno vi domanda: "Perché lo slegate?"; risponderete così: "Il Signore ne ha bisogno"».*

*Gli inviati andarono e trovarono come aveva loro detto. Mentre slegavano il puledro, i proprietari dissero loro: «Perché slegate il puledro?». Essi risposero: «Il Signore ne ha bisogno».*

*Lo condussero allora da Gesù; e gettati i loro mantelli sul puledro, vi fecero salire Gesù. Mentre egli avanzava, stendevano i loro mantelli sulla strada. Era ormai vicino alla discesa del monte degli Ulivi, quando tutta la folla dei discepoli, pieni di gioia, cominciò a lodare Dio a gran voce per tutti i prodigi che avevano veduto, dicendo: «Benedetto colui che viene, il re, nel nome del Signore. Pace in cielo e gloria nel più alto dei cieli!».*

*Alcuni farisei tra la folla gli dissero: «Maestro, rimprovera i tuoi discepoli». Ma egli rispose: «Io vi dico che, se questi taceranno, grideranno le pietre».*

(Lc 19,28-40) «Ingresso di Gesù a Gerusalemme», opera di Pinuccia Sardo



**Don Cosimo Monopoli \***

Il 10 aprile è la domenica delle Palme (anno C, colore liturgico rosso). Con la domenica delle Palme la Chiesa entra nella “Magna Ebdoma”, la Settimana Santa, che riassume la vita di Gesù, culminante nella Pasqua di Risurrezione, centro e motivo della fede di ogni cristiano.

Gesù, pronto alla manifestazione della sua gloria nell'umiltà, si dirige verso Gerusalemme e, come il buon pastore, cammina dinanzi a tutti, poiché colui che desidera essere suo discepolo deve mettersi dietro a lui e seguire il suo percorso; sceglie di entrare nella città santa sulla groppa di un asinello, realizzando la profezia di Zaccaria che annunciava la venuta di un re diverso da quello atteso: non un messia a cavallo, dimostrandosi umanamente forte, ma un messia di pace, umile e misericordioso.

Tutti attendono il messia e tutti lo accolgono nell'esultanza, ma ognuno secondo le proprie aspettative: chi lo vede nel suo ideale di messianismo di pace e lo condivide, che è simboleggiato da coloro che gettano i propri mantelli, cioè affidano la propria persona, sul somarello, quindi sull'identità di umiltà che Gesù sta manifestando; e chi ha alimentato l'attesa del messia forte e dominatore, evidenziando la propria identità ponendo i propri mantelli sulla strada che deve percorrere il re, dando chiara volontà di sottomissione al liberatore e di piena condivisione al suo operato.

Ognuno vede in Gesù l'inviato di Dio, ma non tutti comprendono pienamente quale sia la volontà del Padre; resta la costante domanda che chiede giusti-

zia: possibile che ci sia ancora bontà per chi compie il male? Quando finisce il tempo della misericordiosa attesa? Quante volte ancora dovrò perdonare?

Una errata ed egoistica risposta a queste domande spinge i farisei di tutti i tempi a chiedere di far tacere chi ha la pazienza dell'amore, chi esprime la bontà dell'attenzione, chi pone la priorità della persona umana, chi non vuole spegnere il lumino fumigante, chi vuole concimare ancora la terra, chi non vuole condannare... poiché il giusto mi è di rimprovero!

Gesù ci consegna una garanzia: la ricerca della pace, la via dell'umiltà, l'espressione della gioia cristiana... non può essere soppressa, poiché anche le pietre grideranno; cioè la pietra tombale dei giusti, come quella posta innanzi al sepolcro del Signore, dovrà dare spazio alla vita e la vita chiede l'armoniosa pace.

Per questo, come manda i due discepoli a slegare il somarello, come li manda in missione per annunciare il regno, come li manda a testimoniare la risurrezione, come li manda ad ammaestrare tutte le genti, così dalla liturgia manda ciascuno di noi a testimoniare la vera vita, affinché quei disorientamenti creati da condizionamenti attuali (come per esempio la pandemia o la guerra) possano trovare nel Cristo il vero punto di riferimento a cui ogni persona, ad ogni livello, deve attingere per la propria serenità e per quella del prossimo, per giungere alla pienezza della gioia con il Risorto.

**\* Cappellano militare per l'Esercito Italiano in Avellino**

CRP

Palazzo Lascaris

www.crp.piemonte.it

CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE

UFFICIO DI PRESIDENZA

Presidente: **Stefano Allasia**

Vicepresidenti: **Francesco Graglia, Daniele Valle**

Consiglieri segretari: **Gianluca Gavazza,**

**Ivano Martinetti, Michele Mosca**

### ► Provvedimenti

## Endometriosi: una legge più efficace

Il Consiglio unanime approva le modifiche al testo che disciplina prevenzione e cura.

Istituzione del Registro elettronico sull'endometriosi e del Centro di coordinamento sulla malattia, ottimizzazione dell'Osservatorio regionale e celebrazione, il 28 marzo di ogni anno, della Giornata regionale per la lotta all'endometriosi.

Sono queste le principali novità introdotte dalla modifica della legge del 2017, presentata dal primo firmatario **Alessandro Stecco** (Lega) e approvata dall'Assemblea regionale.

“Per rendere la norma vigente di più facile applicazione – sottolinea il presidente del Consiglio regionale **Stefano Allasia** – è stato necessario rivederne il testo e apportare le migliori necessarie anche in vista di una più capillare azione di prevenzione. Come Assemblea legislativa abbiamo istituito gli Stati generali della prevenzione per promuovere una maggiore conoscenza e consapevolezza di come sia importante anticipare le patologie. L'endometriosi, come dicono gli esperti, non è solo una malattia ma un problema sociale”.

Il provvedimento è stato presentato in Aula dal relatore di maggioranza **Stecco** (Lega) e dai relatori di minoranza **Domenico Rossi** (Pd) e **Francesca Frediani** (M4o).

“Si tratta – ha dichiarato **Stecco** – di un miglioramento della legge esistente, che per alcuni versi è risultata di difficile applicazione. La patologia riguarda circa 300.000 donne in Piemonte ed è fondamentale che l'assistenza sanitaria nei loro confronti sia la migliore possibile. Il Registro elettronico aiuterà a

migliorare la conoscenza epidemiologica e il trattamento diagnostico anche a fini di ricerca”.

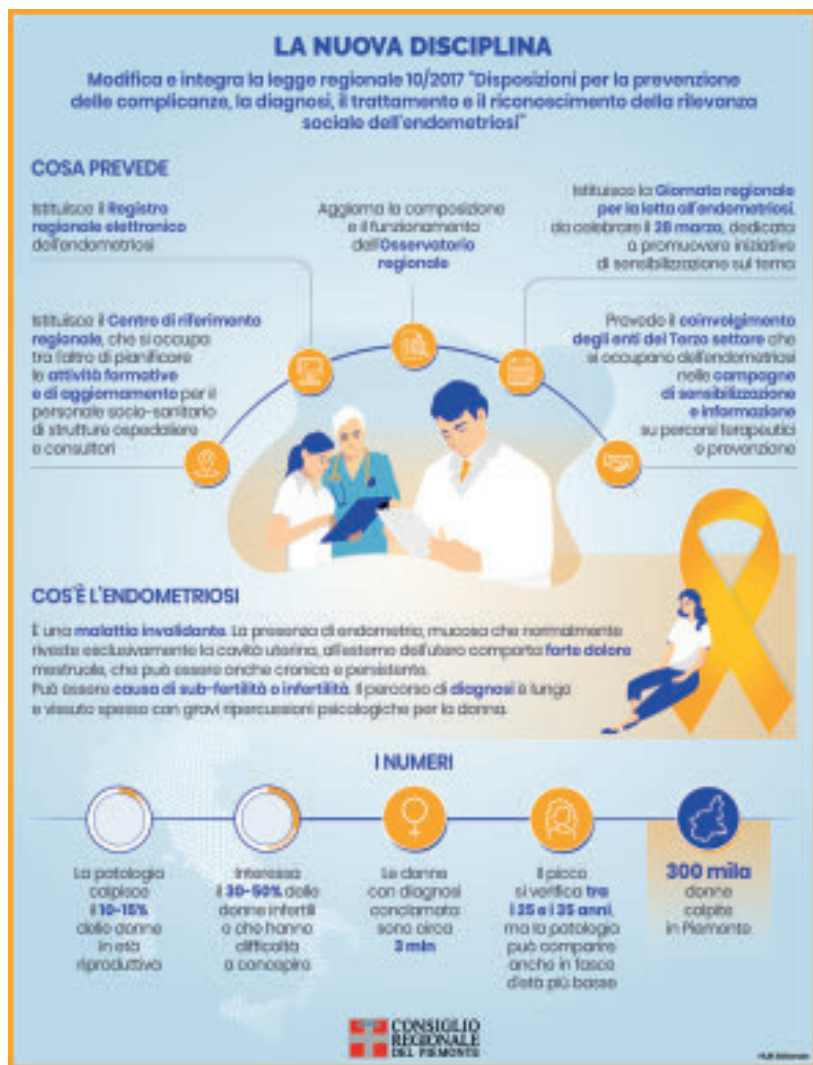
“La legge – ha sottolineato **Rossi** – riconosce anche l'importante apporto del Terzo settore ed è frutto di un percorso condiviso per dare risposte alle tante donne che soffrono di questa patologia”.

“A distanza di pochi anni – ha aggiunto **Frediani** – interveniamo per ottimizzare la legge vigente. La Giornata regionale sarà un'occasione per porre in atto attività informative per aiutare le donne a prendere sempre più coscienza di questa patologia”.

Sia l'Osservatorio sia il Centro regionale sull'endometriosi saranno istituiti presso la direzione regionale competente in materia di Sanità e Welfare e i suoi componenti parteciperanno ai lavori a titolo gratuito. Vengono inoltre dettagliati sia le funzioni del Registro regionale elettronico dell'endometriosi, sia quelle della Rete regionale per la prevenzione e la cura, oltre al riconoscimento e alla valorizzazione dell'apporto degli enti del Terzo settore che offrono solidarietà e sostegno alle donne affette dalla patologia.

Nel dibattito generale sono intervenuti **Alessandra Biletta** (Fi), **Marco Grimaldi** (Luv), **Carlo Riva Vercellotti** (Fdi), **Daniele Valle** (Pd) e **Silvio Magliano** (Moderati).

Approvate all'unanimità anche due mozioni presentate rispettivamente da **Magliano** e da **Valle** e **Grimaldi** per inserire vulvodinia, neuropatia del pudendo e fibromialgia nell'elenco delle malattie croniche e invalidanti previste nei Livelli essenziali di assistenza.





# Annunci Economici

## MATRIMONIALI E AMICIZIE

Nel suo cuore ha il desiderio di incontrare l'uomo giusto, lei è ben voluta da tutti, sempre sorridente, la tipica ragazza della porta accanto, operaia tessile, ha 30 anni, è bella, bionda, occhi celesti, sensuale, fisico sinuoso, prova a chiamarla magari anche la tua vita potrebbe cambiare, lei potrebbe essere la donna giusta... 371 3319185

Conquista non solo con la sua femminilità, ma soprattutto con i suoi splendidi occhi blu, stupenda, capelli castani naturali, snella, ma con le curve nei punti giusti, 37enne, frutticoltrice, vive sola, le piace camminare, andare in bicicletta, sarebbe felice se incontrasse un uomo seriamente intenzionato a matrimonio o convivenza, non per un'avventura, a lei non importa se separato con figli, anche più grande, ma italiano, onesto, e lavoratore. 333 2135018

Dicono che ridere è liberatorio, afrodisiaco, esaltante, procura piacere ed è pure gratis!! E lei è capace di farti ridere con un smorfia o con una battuta divertente, ama la vita e le persone che la circondano, generosa, sempre pronta ad aiutare il prossimo, impiegata, 43enne, viso da bambola, bellissimi occhi azzurri, fine, elegante, vorrebbe accanto a sé un uomo semplice, che la ami davvero, e con cui intraprendere una iniziale buona amicizia e poi chissà... 346 4782069

Donna semplice e genuina, piemontese, 49enne, molto carina, bionda, occhi azzurri, ha sempre vissuto in campagna; apicoltrice, ama preparare conserve, pasta e pane fatto in casa, ma anche andare per funghi, e pescare, nella sua vita manca solo un brav'uomo che le voglia bene, non importa se più maturo, e se lo incontrasse sarebbe anche disponibile a trasferirsi. 333 1588016

Il mondo fa meno paura se hai qualcuno cammina a fianco a te e ti tiene la mano, e lei sta cercando proprio un bravo signore, anche più grande, con cui camminare in compagnia, è una bella donna, piemontese, sorriso smagliante, espressivi occhi blu, 58enne, vedova, casalinga, coltiva l'orto, ricama, ama cucinare, grazie a Dio ha una bella vita, le manca solo l'Amore di un uomo. 366 7423551

### LAVORO

CERCASI COLLABORATRICE DOMESTICA AD ORE CHE SAPPIA CUCINARE E STIRARE. ZONA CHERASCHESE. OTTIMA RETRIBUZIONE.

Cerco bottiglie vino Barolo e Barbaresco, Whisky, vecchie annate e recenti, prezzo ragionevole, massima serietà.  
**CELL. 3357311627**

MOSCARINI 335252455  
  
CERCASI APPASSIONATO DI ANIMALI PER AIUTO IN PICCOLO PARCO NATURALE ZONA CHERASCHESE - MOSCARINI 335/252455

Pizzeria a Novello cerca cameriera e aiuto pizzaiolo, automuniti, con maggiore disponibilità nel weekend. Tel. 340.9352831

Uomo solo con casa in Bra centro cerca signora per piccoli lavori domestici. Cellulare: 3332365032

Signora di 45 anni cerca lavoro come: badante, solo giorno o notte, pulizie e stiro. Part-time o sabato e domenica. Telefono: 320.1790560.

Signora di 34 anni cerca lavoro come: badante solo giorno o ore, pulizie e stiro, babysitter. Telefono: 388.5671600.

### VARIE

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

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

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

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

Vendo legna da ardere stagionata mista (gaggia, quercia, verna), in barre di circa metri 2, prezzo € 8,00 al quintale e trasporto a carico dell'acquirente. Tel. 339-66.71.042

CARMAGNOLA offro gratuitamente terreno agricolo vasta superficie per orto, per coltivazione ortaggi. Offro anche sementi, acqua, energia elettrica. Tel. 339/6671042

Regalo 60 bottiglioni vuoti per vario utilizzo. Per even-

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

**CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI CHIAMARE 3936899856**

## Ricerca Personale

### L'AtelieReale di Cervere

azienda dolciaria con produzione artigianale altamente qualitativa cerca **lievitista motivato e collaborativo, esperto in impasti di panettoni e colombe**, per inserimento nel proprio organico.

**Contattare il 339/2638491 se referenziati e seriamente interessati**

tuali informazioni contattare lo 0172/439164

Cerco bottiglie di vino e liquore sia antiche che non. Piene e con etichetta. Telefonare 392 08 09 755

Cerco vecchia affettatrice a volano, vecchie bilance e macchine da caffè. Tel 3425758002

Privato vende battiscopa in granito (rosso indiano), di varie metrature e un davanzale in granito. Per info: 338.7801545.

Accessori bimbi: box, girello, sdraietta da tavolo, seggiolini auto, passeggino, seggiolone pappa e altro, tutto in buono stato, vendo euro 10 cadauno, minimo 2 pezzi. Tel 347 9114825

Abbigliamento usato uomo/donna, estivo/invernale, diverse taglie, buone condizioni, diversi scatoloni, vendo a 0,25 centesimi al pezzo, ideale per mercatini.Tel. 339 4422953

Vendo due sedie rivestimento in tessuto per soggiorno o uso ufficio - prezzo 30 euro ciascuna - (prezzo trattabile) Cell. 335 - 8096021

Per un'idea regalo, vendesi salvadanaio in ceramica realizzato a mano, caratteristica capanna «maloca» degli indios dell'amazzonia - prezzo 25 euro cell. 335 - 8096021

Vendo: Due damigiane (54 litri ciascuna) con diraspatrice e due cisterne in resina da 200 e 400 litri. Tel. 349-7905757

Pneumatici da neve Michelin usati una stagione, vendo causa cambio vettura, comprensivi di cerchi; misura 195/65 R15. Prezzo: 160 euro. Telefonare al 3474630844 (Alessandro).

Vendo siepi due tende di foglie dimensioni 70x95 e una tenda di foglie dimensioni 102x140 per balcone, finestre o giardino - prezzo 15 Euro totale - Cell. 335/8096021

Vendo lampadine in diversi colori a luce fissa e alternata per decorare albero di natale o balcone - prezzo 10,00 Euro - CELL. 335/8096021

Cerco bottiglie piene di vino e spumante sia vecchie che recenti. Telefonare Enzo 3920809755.

### IMMOBILIARI

Affittasi capannone di 800 mq, in zona artigianale di Bra, con ampio piazzale e due accessi. Per informazioni contattare il numero 333/3103416

Carmagnola. Privato vende cascinale da ristrutturare situato lungo la Strada Provinciale Carmagnola-Casalgrasso. Abitazioni, magazzini, tettoie aperte e chiuse, orto. Acqua potabile. Fabbricati mq. 1.000; Terreno mq. 3.000. Adatto a 2-3 famiglie. Tel. 339-6671042

CARMAGNOLA, Frazione Tuninetti. Agriturismo affitta camere ammobiliate; frigorifero, televisore, wi-fi gratuito. € 400,00 (quattrocento) mensili. Pagamento anticipato. Tel. 339/6671042

Vendesi/affittasi capannoni di varie metrature in via XXIV Maggio a Bra. Per informazioni: 340.7343773

**MONCHIERO & C.**, azienda Braidese operante nel settore delle macchine agricole e forestali cerca: **meccanico specializzato** con esperienza maturata nel settore delle macchine agricole, foresteria industriali. Si richiede buona conoscenza dei componenti meccanici ed impianti oleodinamici, serietà e disponibilità. Si offre serietà di un'azienda presente sul mercato da più di 50 anni, retribuzione equiparata alle capacità del candidato. Il presente annuncio è rivolto ad entrambi i sessi, ai sensi delle leggi 903/77 e 125/91, e a persone di tutte le età e tutte le nazionalità, ai sensi dei decreti legislativi 215/03 e 216/03. Inviare dettagliato curriculum, corredato di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 679/2016, tramite fax 0172 458225 o e-mail [info@monchiero.com](mailto:info@monchiero.com)

Privato affitta autorimessa in via Mucci di mq. 21 con doppia entrata in stabile di recente costruzione. Per info: 338.7801545.

Affittasi garage in Bra centro - Via Sarti. Per informazioni tel. 339 7395086.

Affittasi alloggio fronte mare (zona Bergeggi) composto da ampia cucina, due camere da letto, bagno, posto auto per i mesi estivi. Referenziati e no perditempo. Dalle 17 in poi al 334-3254490.

Affittasi alloggio immerso nel verde composto da ampia cucina, salone, due camere da letto, sgabuzzino, bagno, piccolo sotto scala, garage e/o posto auto, riscaldamento autonomo a metano, no spese condominiali. Referenziati e no perditempo. Dalle 17 in poi al 334-3254490.

Affittasi alloggio al 1° piano, ingresso leaving, piccola cucina, due camere da letto, bagno e ampio garage. 3318032094.

Affittasi garage (via Marconi, Bra) e piccoli alloggi ammobiliati (piazza XX Settembre, Bra). Tel. 338-5038415 oppure 335-7446834

Vendesi terreno edificabile, tra Bra e Roretto di Cherasco, per insediamento villetta mono o bifamiliare inserito in area "Green Village" con spazi comuni, parcheggi, area verde e area giochi. Tel. 331-2699197

Affitto mono/bilocale arretrato in Cherasco centro con parcheggio privato. Tel. 335 5430201

Beinette Vendo/Affitto capannone mq 400 con abitazione & uffici piazzale mq 1000 recintato in posizione tranquilla adatto qualsiasi attività OCCASIONE Tel: 0171401633

Parco safari di Murazzano (nelle Langhe) adiacente verde in un contesto unico trilocale da riordinare AFFARE. Euro 29.000 Tel: 347-4727705

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

Affittasi trilocale signorile in Fossano per ulteriori informazioni Tel. 3384140286

Fossano vende alloggio via Salita salice due camere, tinello, cucinino, bagno, cantina e garage. Tel. 331 5703648

Casa da ristrutturare con 2,5-3 giornate di terreno adiacenti, in località Villanova Mondovì, vicinanza Strada Statale Mondovì-Cuneo. Contattare il numero 3477409067

Fossano. Privato vende appartamento con finiture di pregio, vicino al centro al 1° piano composto da: salone, cucina, 2 camere da let-

to, 2 bagni, sgabuzzino e 2 ampi balconi. Termoauto-nomo. Garage con 2 posti auto e cantina. Per informazioni telefonare al n. 0172-67154 preferibilmente ore pasti.

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

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

In Centallo alloggio di cucina, sala, due camere, bagno, due balconi, cantina e garage. Tel. 0172-634455

Affittasi In Fossano V.le Regina Elena locale commerciale di 700 mq più uffici. Tel. 0172-634455

Acquisto pagamento in contanti villetta totalmente indipendente con posizione preferibilmente collinare, recitanta. Tel. 335-7114422

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

Affittasi box a Fossano in: via Tripoli viale Regina Elena via S.Michele. Tel. 0171 65535

**IL NUOVO BRAIDese**  
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTA'

**SETTIMANALE DI INFORMAZIONE**  
**Autorizz. Trib. di Alba n. 248 del 4/12/1963**  
Direzione e redazione  
**IL NUOVO BRAIDese srl**  
Piazza Giolitti, 8  
12042 BRA Tel. 0172 412948

E-mail:  
[direttorebo@gmail.com](mailto:direttorebo@gmail.com)  
[redazione.ilnuovobraidese@polografico.it](mailto:redazione.ilnuovobraidese@polografico.it)  
[pubblicita@polografico.it](mailto:pubblicita@polografico.it)

Direttore responsabile  
Claudio Bo

Impaginazione e composizione  
Media One srl

Publicità  
Polo Grafico Spa

Tariffe pubblicità  
1 MODULO - (38x42 mm) Euro 45,00  
Per pubblicità legale, ricerca al personale, vendite fallimentari, necrologi Euro 50,00 a modulo.  
Colore + 30%  
La Direzione si riserva il diritto di rifiutare avvisi giudicati non opportuni. I manoscritti, anche se non pubblicati, non si restituiscono. Tutto il materiale (pubblicità, testi, foto, etc.) contenuto in queste pagine non è riproducibile senza l'autorizzazione dell'Editore.

Abbonamento annuo  
Euro 30,00  
per maggiori informazioni  
[info@polografico.it](mailto:info@polografico.it)

Stampa e spedizione  
Centro Stampa Quotidiani S.p.A.  
Via dell'Industria, 52  
25030 - Erbusco (BS)

Importante Azienda Fossanese è alla ricerca di nuove risorse da inserire nel proprio organico:

- **Elettricisti /Impiantisti**
- **Softwaristi**
- **Robottisti**
- **Informatici**

Requisito indispensabile alla valutazione delle candidature per tutti i profili:

- **Disponibilità a trasferte.**

Altri Requisiti richiesti:

- **Esperienza anche minima nella mansione**
- **Automunito**

Luogo di lavoro: **Fossano** / Orario: **Full Time**

Inviare la candidatura a:

**[archiviocurriculum@gmail.com](mailto:archiviocurriculum@gmail.com)**

**Ricerca Personale**

Stiamo ricercando un **Professionista** non necessariamente residente in zona (possibile utilizzo del lavoro agile) con comprovata esperienza (almeno 10 anni) come **Responsabile Ufficio Acquisti**, settore impianti elettrici industriali. Il candidato dovrà necessariamente possedere una approfondita conoscenza dei materiali ordinari di produzione (**sono gradite conoscenze dei materiali di idraulica**). Richiediamo spiccata capacità negoziale (**capacità di trattativa con i fornitori**), competenza logistica e conoscenza dei principali gestionali di settore impiantistico; il candidato dovrà possedere una ottima destrezza con il pacchetto office. Completa la figura il possesso di patente B e l'essere automunito; si ragionerà, in fase di colloquio, sui benefit necessari con il candidato. La retribuzione sarà valutata in base al profilo proposto. La ricerca è da considerarsi **urgente**.

**Telefono 017496095 E-mail: [info@khunken.it](mailto:info@khunken.it)**





DAL 30 MARZO AL 18 APRILE 2022

# SUPER OFFERTE FINO AL 40%

Burro Selezione  
Osvaldo Biraghi  
200g (2x100g)



€ 2,99 al pz.

**€1,99** al pz.  
€ 9,95 al kg.

Sconto **33,5%**

Spicchio Gran Biraghi  
700g

Sconto **25%**

€ 7,69 al pz.

**€5,75** al pz.  
€ 8,21 al kg.



Gran Ricotta  
super cremosa  
230g

Sconto **29%**

€ 1,39 al pz.

**€0,99** al pz.  
€ 4,30 al kg.



Gorgonzola Dop  
tutta polpa  
200/300g

Sconto **30%**

€ 11,89 al kg.

**€8,32** al kg.



DAL 30 MARZO AL 18 APRILE 2022 ALLO SPACCIO BIRAGHI PER OGNI ACQUISTO RICEVI

**Riservato  
ai possessori  
della  
TESSERA FEDELTA'**

UN **BUONO SPESA** DA **5€\***



\* buono spesa utilizzabile dal 19/04/22 al 03/05/22 su una spesa minima di 25€ e non cumulabile con altri buoni

## SPACCIO FRESCHI BIRAGHI:

Orario di apertura: Tutti i giorni 09:00 - 12:00 / 14:30 - 19:00 - Chiuso il lunedì mattina

Pasqua: 17 aprile 2022: CHIUSO - Pasquetta 18 aprile 2022: APERTO

Via Cuneo, 1 - 12030 Cavallermaggiore (CN) Tel. 0172.380273 [f https://www.facebook.com/SpaccioBiraghi](https://www.facebook.com/SpaccioBiraghi)