

## RIPARTENZA VERA

# LA FORZA DEL MARE TRASCINA L'ECONOMIA

*I porti liguri verso un record storico di container. Lunedì parte la Genoa Shipping Week, che supera le limitazioni anti Covid accogliendo il mondo della portualità nei Palazzi dei Rolli come ai tempi della Repubblica marinara*

### GALLIERA

## Donatori di midollo cercansi

Bottino a pagina 13

### LEGA NORD

## «Basta immigrati al Campasso»

Servizio a pagina 13

### IL PERSONAGGIO

## I segreti green dello chef Mammoliti

Bottino a pagina 15

### COMUNE DI SANREMO

## Furbetti del cartellino: 15 condanne

*Il giudice di primo grado assolve solo uno degli imputati*

■ Quindici condanne, su un totale di sedici imputati, nel processo di primo grado per truffa ai danni dello Stato e violazione della Legge Brunetta sul pubblico impiego, che vede alla sbarra i cosiddetti «furbetti del cartellino» di Sanremo, accusati dell'infedele timbratura del cartellino e di essersi assentati senza giustificazione durante l'orario di lavoro. Unica assoluzione quella di Rita Torre, nei confronti della quale la giudice Francesca Minieri del tribunale a Imperia ha tenuto conto della particolare tenuità del fatto. Le pene vanno dagli 8 mesi a 3 anni e 7 mesi.

L'inchiesta sui cosiddetti «furbetti del cartellino», coordinata dalla Procura di Imperia e condotta dalla Guardia di Finanza, culminò nell'ottobre del 2015 con 35 arresti ai domiciliari e ol-

tre 100 indagati. Era costume timbrare il cartellino o farselo timbrare e poi andare a fare la spesa, sport o dedicarsi ad attività private.

L'udienza preliminare si chiuse, il 20 gennaio del 2020, con 10 assoluzioni in abbreviato, 16 rinvii a giudizio e altrettanti patteggiamenti. L'inchiesta si ricorda, tra l'altro, per le immagini che avevano ripreso un vigile che timbrava in mutande e poi rientrava nell'alloggio che aveva assegnato al mercato coperto, o per il dipendente che in orario di lavoro andava a fare canottaggio (aveva patteggiato 19 mesi). Il vigile Alberto M. venne poi assolto e da tempo lavora come riparatore di ogni oggetto. Gli effetti dell'operazione Stachanov misero in crisi l'operatività dell'amministrazione comunale che andò avanti per mesi in sofferenza fino a nuove assunzioni.

### CONDANNATA A TRE ANNI PER L'ALLUVIONE 2011

## L'ex sindaco Vincenzi: «Mandatemi ai servizi sociali»

■ L'ex sindaco Marta Vincenzi chiede ancora di essere affidata ai servizi sociali per «scontare» la pena a tre anni che le era stata cominata dopo che la Cassazione aveva chiesto di ridurle gli iniziali 5 anni inflitti per la strage dell'alluvione del 2011.

È la seconda volta che la Vincenzi chiede di essere affidata ai servizi sociali e i giu-

dici dovrebbero decidere nel giro di poche ore. La prima richiesta era stata rinviata in quanto uno dei giudici aveva denunciato di avere un conflitto di interesse, per cui è stato necessario ridisegnare il collegio.

Un affidamento che tuttavia non è stato ancora concesso in quanto non risultava che l'ex sindaco avesse manifesta-

to pentimento per quanto accaduto (anzi, ha sempre professato la propria convinzione di innocenza per aver agito correttamente) e per non aver ancora risarcito le famiglie delle sei vittime uccise dall'alluvione di dieci anni fa. Anche l'ex assessore Francesco Scidone e l'ex dirigente Stefano Dalponte hanno chiesto l'affidamento ai servizi sociali.

### Volo diretto da novembre

## Vueling collegherà Genova a Parigi



■ Un volo diretto per Parigi. È quello che garantirà da GenovaVueling, compagnia aerea del Gruppo IAG che ha ottenuto la concessione da parte della Commissione europea per collegare diverse mete con lo scalo di Orly. Tra i cinque nuovi voli per l'Italia, la compagnia ha scelto di inserire, a partire dal prossimo 5 novembre, lo scalo del Cristoforo Colombo di Genova.

■ I dati che arrivano dai porti di Genova e Savona a fine agosto confermano una ripartenza oltre le aspettative. Già in questo 2021 potrebbe essere centrato il record storico di container segnato nel 2018.

Un segnale fortissimo che arriva dalla Blue

Economy proprio alla vigilia dell'avvio della quinta



# ROYAL PALACE LUXURY SUITES HOTEL GRAND HOTEL SITEA

SUITES DI LUSSO, ATMOSFERE SABAUDE E CUCINA STELLATA



Aperte le sue porte nel centro di Torino il Royal Palace Luxury Suites Hotel \*\*\*\*\*<sup>1</sup>, dimora storica con sei splendide luxury suites firmate Grand Hotel Sitea, elegante e lussuoso riferimento dell'hôtellerie cittadina da più di 90 anni. Raffinato palazzo dell'800 affacciato sulla centralissima Via Carlo Alberto, è stato ristrutturato rispettando fedelmente l'atmosfera e "l'esperienza sabauda". L'alta cucina è normalità quotidiana grazie allo Chef Stellato Fabrizio Tesse, abile fautore dei piatti del Bistrot "Carlo & Camillo" e del Ristorante "Carignano", insignito nel 2019 dell'ambita Stella Michelin. Grand Hotel Sitea, Royal Palace Luxury Suites, Ristorante Carignano e Bistrot Carlo & Camillo; quattro declinazioni, in pieno centro, dell'art de vivre torinese.



GRAND HOTEL  
SITEA  
TORINO

GRAND HOTEL SITEA

ROYAL PALACE LUXURY SUITES

RISTORANTE CARIGNANO

Carlo e Camillo  
BISTROT DEL CARIGNANO

Torino  
Via Carlo Alberto, 35  
Tel. +39 011 5170171  
[www.grandhotelsitea.it](http://www.grandhotelsitea.it)



Gianni Giretti

■ Si accendono sul tema del degrado nelle periferie le ultime giornate di campagna elettorale per le elezioni che daranno a Torino un nuovo sindaco. Tema ampiamente cavalcato dal Movimento 5 Stelle di Chiara Appendino nel 2016, che aveva insistito sulla volontà di riqualificare le zone più lontane dal centro, degrado e spaccio nelle periferie tornano alla ribalta dopo l'ultima visita del leader leghista Matteo Salvini, giunto a Torino per un comizio in sostegno al candidato sindaco Paolo Damilano. «La Lega sono le periferie dimenticate; quartieri di operai, artigiani, studenti, insegnanti e poliziotti in preda allo spaccio, al degrado e alla criminalità - aveva detto Salvini da piazza Montanaro, in Barriera di Milano -. La Lega sceglie la sicurezza, il lavoro e le periferie. Qui siamo un mercoledì pomeriggio di lavoro e tra mille difficoltà, in una periferia così complicata di Torino c'è una piazza così bella. Significa che siamo sulla strada giusta». A rispondere sul tema delle periferie è stato ieri il candidato sindaco del centrosinistra, Stefano Lo Russo, impegnato nel cinquantesimo incontro nei mercati con i cittadini. «Non possono esistere - ha detto il capogruppo dem - zone franche, dove si spaccia e la gente ha paura ad uscire: se verrò eletto mi occuperò in prima persona del problema, con un'interlocuzione con il Prefetto». Sul voto torinese

COMUNALI 2021

# Lo Russo-Centrodestra, è scontro sulle periferie

*Insicurezza, microcriminalità e spaccio i temi principali che accompagnano gli ultimi giorni di campagna elettorale*

**VOLATA FINALE**  
Sotto la Mole anche il leader leghista Salvini che attacca PD e M5S

il leader leghista è intervenuto dicendo che «Pd e 5 Stelle sono due facce della stessa medaglia, i torinesi hanno provato sia gli uni sia gli altri, io penso che Torino sarà la più bella sorpresa di cambiamento che ci sarà dal voto di domenica e lunedì». Un riferimento che non può non toccare il tema delle periferie: dimenticate dal centrosinistra che ora, quantomeno con le parole di Lo Russo, vorrebbe cambiare la situazione, e sfruttate come bacino elettorale dai grillini. Il vantaggio di Damilano su Lo Russo, confermato da tutti i principali sondaggi, non porta soltanto il candidato di centrosinistra a toccare temi vicini ai cittadini ma lontani dalle politiche del Pd negli ultimi anni. La necessità di un sostegno all'ultimo minuto infatti si



vede anche nel continuo via vai di esponenti del centrosinistra a livello nazionale, ultima la capogruppo Pd al Senato Simona Malpezzi. «È una campagna elettorale bellissima - chiarisce l'esponente nazionale - fatta di ascolto reale. Normalmente sono i candidati quelli che parlano, mentre qui è l'inverso. Il Pd - ha proseguito la senatrice - mi

sembra stia dimostrando compattezza: siamo un partito abituato a discutere, per poi trovare una sintesi che porta credibilità, fondamentale oggi per candidarsi». Un po' meno entusiasta sembra invece l'ex sindaco di Torino Sergio Chiamparino, anche lui richiamato in sostegno del candidato di centrosinistra. «È una campagna elettora-

le un po' sottotono - spiega l'ex governatore -. La differenza, rispetto al passato, è che non vedo l'onda politica nazionale destinata a mutare gli equilibri locali: nel 2016 a prevalere era il sentimento contro Renzi, nel 2018 c'era un'onda pro-M5S, mentre nel 2019 Salvini era considerato Re Mida e tutto ciò che toccava era oro».

■ Abitudini, spazi, modi e quotidianità dei torinesi non sono più le stesse dopo lo smart working. A rivelarlo è l'ultima indagine condotta dalla Cgil Torino e dal Centro Ricerche Themis. Su un campione di 3.378 persone, il 62,3% dei lavoratori crede che i vantaggi derivanti dallo smart working superino gli svantaggi. Il 25,4% crede che il rapporto sia svantaggioso, mentre il 12,3% che si equivalga. Tra i problemi maggiormente segnalati da impiegati amministrativi, tecnici, impiegati, quadri, dirigenti e operatori, vi è quello della postazione di lavoro: il 32% infatti afferma di non avere una postazione adeguata, con arredi e strumentazioni spesso non forniti dall'azienda. Altro problema ricorrente riguarda poi gli orari di lavoro: il 27,2% delle persone intervistate ha detto di essersi trovata a lavorare più di prima. C'è poi il dramma dell'isolamento sociale: un lavoratore su due ha affermato di patire la solitudine e il mancato confronto con i colleghi. Immane poi le criticità relative a connessioni inadeguate (26,5%) e anche la conciliazione tra vita e lavoro. «Lo smart working non è una forma di conciliazione tra lavoro e vita: rischia di penalizzare le donne, è una trappola in cui non dobbiamo cadere. E' una diversa

## LAVORO Non mancano i numerosi problemi Smart working: cambiano le abitudini dei piemontesi, il 62,3% lo promuove



condizione di lavoro, che può migliorare o peggiorare le condizioni» sostiene Enrica Valfrè, segretaria generale Cgil Torino. Secondo la rilevazione il 57% dei lavoratori in smart working sono infatti donne. Non mancano però i benefici: a esultare per l'introduzione dello smart working sono soprattutto i pendolari, favorevoli al 75,9%. Altra soddisfazione riguarda il calo delle spese

(42,7%) ed il maggior tempo da passare in famiglia (42,5%). «Sicuramente porta vantaggi per chi ha da gestire una vita familiare e non dimentichiamo che dal punto di vista ambientale i dati ci dicono che la riduzione degli spostamenti è stata significativa» ha aggiunto Federico Mensio, Rsu Flai Cgil. «Lo smart working pre-pandemia, benché regolato dalla legge, ha poco a che fare con quello di questi mesi, intanto perché deciso unilate-

ralmente dai datori di lavoro (pubblici e privati), e per le dimensioni quantitative che ha assunto - conclude il segretario provinciale della Cgil, Federico Bellono -. Con la fine dell'emergenza sanitaria lo smart working è destinato a cambiare ulteriormente: in qualche modo dovrà essere ri-regolato e probabilmente sarà caratterizzato da un utilizzo meno "totalizzante" ma alternato al lavoro in presenza».

E. C.

LAVORO

Non mancano i numerosi problemi



studiodiwiki.it

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

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

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

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

## L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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

## STORIA E CULTURA

# La Battaglia dell'Assietta rivive alla Palazzina di Stupinigi

*Domenica 3 ottobre dalla Sala dei Camini in scela la conferenza storica dell'eroico scontro tra l'esercito piemontese e il superiore esercito francese*

■ La Battaglia dell'Assietta, che venne vinta dall'esercito piemontese malgrado le notevoli differenze di forze in campo (32 battaglioni francesi, contro i 13 sabaudi) sarà al centro di una conferenza che, nella prestigiosa sede della Palazzina di Stupinigi, nella Sala dei Camini, si terrà nella mattina di domenica 3 ottobre, dalle ore 10.30, promossa dalla Associazione Festa dël Piemont al Còl ëd l'Assietta, con il patrocinio della Regione Piemonte e del Consiglio regionale. La battaglia dell'Assietta avvenne il 19 luglio del 1747 tra i francesi di Luigi XV e l'esercito sabaudo di Carlo Emanuele III per impadronirsi della cresta dell'Assietta e del colle delle Finestre, cime fondamentali per porre l'assedio alle fortificazioni militari ancora oggi presenti sulle nostre montagne. Di quella importante battaglia si ricorda la famosa frase del conte di San Sebastiano che resistette eroicamente al grido di "bogia nen" (non ti muovere) attribuito inizialmente ai soldati sabaudi e poi all'intero popolo piemontese. Questo evento è di particolare rilevanza per la storia della regione Piemonte ed è radicato nella memoria collettiva dei piemontesi. La conferenza sarà anche l'occasione di presentare un nuovo libro, "La Battaglia dell'Assietta e la campagna militare alpina del 1747". «Proprio per tutelare ma soprattutto per arricchire la conoscenza degli eventi legati alla battaglia - spiega Enrico Tenivella, presidente dell'Associazione Festa dël



Piemont al Còl ëd l'Assietta - la nostra associazione ha nei propri obiettivi statuari la promozione e il supporto alla conservazione della memoria storica legata all'Assietta, attraverso interventi di formazione, divulgazione e attività culturali. Negli ultimi anni è nata la consapevolezza che le fonti storiche riconosciute non fossero

complete e certamente non aggiornate sulla base di tutte le informazioni disponibili almeno in Italia. Si pensi che uno degli studi più approfonditi è quello di Adriano Alberti che però risale al 1907. Abbiamo dunque promosso un'attività di studio e di ricerca storica». Nel 2017 è stato avviato uno

studio con la collaborazione di ricercatori universitari e storici: Giovanni Cerino Badone, già docente della Scuola di Applicazione di Torino ed attuale cultore di storia e politica internazionale all'Università Aldo Moro di Bari, ed Eugenio Garoglio dell'Università del Piemonte Orientale, con l'obiettivo non solo di fornire una ricostruzione com-



pleta rispetto alle fonti, ma soprattutto rileggere gli eventi con le più moderne metodologie di ricerca storica. Sono stati indagati aspetti completamente inesplorati sino ad oggi, come la psicologia del combattimento, la logistica, l'ambiente alpino, le condizioni meteorologiche, la preparazione dell'esercito, l'intelli-

genza prima della battaglia. Molte attività di ricerca sono avvenute fuori dal territorio italiano, in particolare in Francia ed in Austria, arricchendo lo studio con nuove fonti. Aspetti inediti che, dopo oltre tre secoli, si potranno leggere nella nuova pubblicazione sulla Battaglia dell'Assietta.

**L. Verdini**

## PRINCIPI ESG PER IL REAL ESTATE

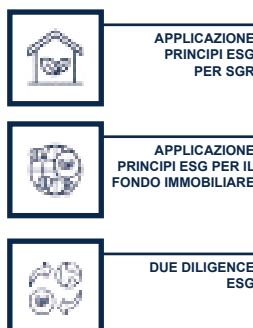
L'EVOLUZIONE DEI SERVIZI IMMOBILIARI

RINA Prime Value Services supporta gli investitori professionali nel perseguire i propri obiettivi secondo gli standard ESG

RENDIMENTI DIFFERENZIALI SUPERIORI

MAGGIORE VALORE PER GLI STAKEHOLDER

AUMENTO DELLA REPUTATION NEI CONFRONTI DELL'INVESTITORE



**RINA PRIME**  
VALUE SERVICES

[www.rinaprime.com](http://www.rinaprime.com)

# C'è una confettura Agrimontana per ogni voglia di natura.



Offrire il meglio del naturale, offrire la natura stessa e permettere ad ognuno di assaporarla e innamorarsene. Da oltre 40 anni Agrimontana custodisce dolcemente i frutti della natura, ricorrendo alle proprie abilità artigianali con il giusto supporto di ricerca e tecnologia per garantire la qualità del prodotto etichettato.



[www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)    Agrimontana

Valentina Sandrone

■ Domani alle 17.30, al Filatoio si terrà l'inaugurazione della mostra fotografica di Andrea Migliore "Star works", mostra che sarà ospitata proprio presso i locali del Filatoio fino al 24 ottobre.

Star works è un progetto ambizioso che vuole mostrare come un gruppo di imprenditori sia riuscito ad affrontare il periodo di crisi economica derivato dalla pandemia. È una mostra destinata a tutti, non solo agli amanti della fotografia. Si tratta infatti un lavoro psicologico che saprà emozionare il pubblico. Si parla delle difficoltà che abbiamo affrontato come collettività e come persone, delle paure che hanno pervaso ognuno di noi, di come abbiamo affrontato la stagione più buia della nostra vita. La mostra nasce con l'intento di aiutare il territorio: il ricavato della mostra sarà devoluto in beneficenza.

L'artista, Andrea Migliore, ha colto la quotidianità dei piccoli e medi imprenditori rappresentando l'introspezione di ogni personaggio secondo il suo personale punto di vista, senza ritrarre i protagonisti in posa. Ha voluto mettere in luce l'intraprendenza dei professionisti che hanno condotto le proprie aziende attraverso una crisi nazionale, mostrando come hanno saputo innovare la propria impresa, superando le sfide e le difficoltà del 2020. Per questo ha sentito la necessità di definirli star, protagonisti sul pa-

APPUNTAMENTO

# Andrea Migliore racconta gli imprenditori cuneesi

*Al Filatoio Rosso di Caraglio la mostra fotografica «Star Works»*



coscenico del loro lavoro e della loro professionalità, e di rappresentarli come delle stelle del cinema, illuminati da un fascio di luce in un gioco di colori intriganti.

Il percorso espositivo, attraverso immagini e raccon-

ti bibliografici, è coinvolgente. Qualcosa di inedito, capace di appassionare il grande pubblico.

In ogni fotografia, in tutti i racconti, è facile trovare qualcosa di sé, un aspetto con cui confrontarsi e qualcosa in cui immedesimarsi.

Si potranno conoscere a fondo i protagonisti di ogni attività esposta, grazie alla generosità e al coraggio con cui ognuna di loro ha accettato di mettersi in mostra senza filtri, guidati da una sincerità da apprezzare e valorizzare.

Una delle promotrici, Veronica Petrelli, vicepresidente dei Giovani di Confindustria Cuneo, definisce l'allestimento in questi termini: "Questa mostra porta in scena una collezione che si fonda su un concetto fondamentale per il territorio:

l'imprenditoria. 31 imprenditori che si fanno immortalare mentre lavorano. Con il pretesto di mettere in luce un gruppo di imprenditori della Provincia, si rende un omaggio al territorio e al suo tessuto imprenditoriale capace di far fronte a difficoltà inaspettate come la crisi economica scaturita dalla pandemia."

La mostra di Andrea Migliore racconta non solo il tessuto economico e professionale del cuneese, ma anche la capacità di imprenditori e lavoratori di guardare al domani e il loro desiderio di uscire dalla crisi sanitaria ed economica che ci ha colpiti. È, da ultimo, un inno alla speranza sia nel concept sia nella realizzazione finale.

Il costo del biglietto è di 6 euro ed il ricavato verrà devoluto ad associazioni no profit locali e a supporto delle scuole per progetti educativi e formativi per far crescere gli imprenditori di domani.

Un ringraziamento particolare agli sponsor: AFP, DS Store Cuneo, Staprol, Birrificio Grado Plato e Granda Led.



scccostruzioni.com



# **il Giornale**

del Piemonte e della Liguria

**ESCLUSIVISTI PER LA  
PUBBLICAZIONE DEI VOSTRI:**

**ANNUNCI LEGALI**

**ASTE**

**APPALTI**

**BANDI DI CONCORSO**

**FINANZIARI**

**RICERCHE ED OFFERTE DI**

**PERSONALE**

**POLO GRAFICO SPA!**



**+39 0171 392208 - 09**



**PUBBLICITA@POLOGRAFICO.IT**

L'EVENTO È IN PROGRAMMA QUESTA MATTINA A CHERASCO

# Oltre 450 studenti a confronto con i più importanti imprenditori della Granda

*Tra le iniziative del Premio Cherasco Storia, l'appuntamento è inserito nel calendario di Alba Capitale della Cultura d'Impresa 2021*

■ Dopo un anno di stop a causa dell'emergenza sanitaria, il Premio Internazionale Cherasco Storia torna oggi e domani con la 20ª edizione, che si svolgerà nella suggestiva cornice dell'area antistante l'Arco del Belvedere, nel centro storico, intrecciando il proprio programma con quello di Alba Capitale della Cultura d'Impresa 2021 in un avvincente dialogo tra cultura ed impresa. L'evento nato nel 1997 per volontà delle famiglie aristocratiche cheraschesi, insieme al professor Giorgio Lombardi e ad alcuni imprenditori del territorio, ha l'obiettivo di valorizzare le opere di autori italiani e stranieri che trattino temi storici con due caratteristiche fondamentali: il rigore scientifico e la qualità della scrittura. Il Premio si propone di esaltare la storia come disciplina fondamentale, favorendo la passione per la ricerca e l'indagine approfondita nei giovani, che negli anni sono stati coinvolti in maniera sempre più consistente, contribuendo a far crescere l'iniziativa culturale cheraschese. La collaborazione con le scuole, in un primo momento solo locale, si è allargata fino a coinvolgere tutti i licei della provincia di Cuneo ed anche importanti università italiane e straniere. Quest'anno, su sollecitazione del presidente di Confindustria Cuneo Mauro Gola, per la prima volta ci sarà anche la presenza di studenti di istituti tecnici. Proprio ai più giovani sarà dedicato l'appuntamento realizzato in collaborazione con Confindustria Cuneo ed inserito nel calendario degli eventi di Alba Capitale della Cultura d'Impresa 2021, che anticiperà la cerimonia di premiazione: venerdì 1º ottobre, dalle 9 alle 12, oltre 450 studenti incontreranno alcuni tra i più importanti imprenditori del territorio, per dialogare con loro su temi riguardanti la scuola, l'innovazione, le nuove professioni ed il mondo del lavoro. All'appuntamento, che vedrà la presenza del presidente di Confindu-



stria Cuneo Mauro Gola e del direttore Giuliana Cirio, che avrà il ruolo di coordinare gli interventi, parteciperanno Giuseppe Bernocco (Gruppo TCN), Pierpaolo Carini (Grup-

po Egea), Roberta Ceretto (Ceretto Aziende Vitivinicole), Mariano Costamagna (Westport Fuel System Italia), Claudio Olivero (Banca di Credito Cooperativo di Cherasco), Giu-

seppe Pacotto (Tesisquare), Bartolomeo Salomone (Ferro), Matteo Rossi Sebaste (Golosità dal 1885).

«Visto il rapporto di collaborazione che prosegue da anni con Confindustria Cuneo, abbiamo colto l'occasione della presenza di Alba Capitale della Cultura d'Impresa per creare questo evento», spiega il responsabile del Premio Cherasco Storia Sergio Barbero. «Considerata la caratura degli imprenditori che saranno presenti, in rappresentanza delle più importanti aziende del territorio, per gli studenti che parteciperanno sarà un'opportunità unica per dialogare con loro in maniera diretta, ponendo domande e iniziando a capire come funziona il mondo del lavoro e cosa occorre per

entrarne a far parte. Sono sicuro che questa iniziativa sarà un successo e mi auguro che si possa ripetere anche nei prossimi anni, in modo da offrire la possibilità a tutte le scuole che lo vorranno, e che quest'anno non hanno potuto partecipare causa Covid, di esserci».

La 20ª edizione del Cherasco Storia 2021 proseguirà con gli incontri degli studenti con gli autori Davide Romanin Jacur, Piotr Cywinski e Martin Goodman (venerdì 1º ottobre alle ore 15) e con i vincitori delle passate edizioni (sabato alle ore 9). La cerimonia per la consegna del Premio andrà in scena sabato 2 ottobre, alle ore 15, alla presenza del presidente della Regione Piemonte e del sindaco di Cherasco.

RC

LABORATORIO PROPOSTO DA UNA CITTADINA ALLA BOA

## Nel quartiere San Paolo parte «Uno spazio per stare bene insieme»

■ L'idea di creare uno spazio per il benessere personale è stata proposta da una cittadina del quartiere San Paolo che ha preso contatto con gli operatori del progetto La Boa, piano di accompagnamento sociale degli interventi realizzati dal progetto Periferie (Periferie al centro - Nuovi modelli di vivibilità urbana).

Un appuntamento settimanale per incontrarsi e stare insieme, in un tempo in cui dobbiamo agire in sicurezza, ma al tempo stesso continuare a coltivare le relazioni umane, che ci fanno stare bene, e riuscire sempre meglio ad unire benessere fisico, mentale e spirituale. A partire da questa proposta La Boa organizza un corso basato sul benessere personale e sulla riacquisizione del contatto con la propria interiorità, occasione per incontrarsi, stare insieme e praticare un'attività sicura e alla portata di tutti. Il corso, della durata di sei incontri, inizierà lunedì 4 ottobre 2021 dalle ore 10 alle 11.30 e continuerà per altri cinque incontri (che verranno calendarizzati nel primo incontro in base alle disponibilità dei partecipanti).



Il gruppo sarà guidato da Rosella Salvetti, ex insegnante e facilitatrice di relazioni intergruppo. Il punto di ritrovo è presso il centro incontri comunale di San Paolo (centro anziani), Via Luigi T. Cavallo, 11 - Cuneo.

Il corso è gratuito, i posti sono limitati e per partecipare è necessario essere in possesso della certificazione verde (green pass).

Chi vuole iscriversi può contattare l'educatrice Gabriele Farina al numero

327 691 8662.

I partecipanti dovranno presentarsi indossando la mascherina personale, non è necessario altro materiale specifico.

Il progetto LA BOA è uno degli interventi immateriali del piano periferie di "Periferie al centro - Nuovi modelli di vivibilità urbana". E' un progetto del Comune di Cuneo che ha attivato un percorso di progettazione, che vede coinvolte le Cooperative



# CALIGARIS PUBBLICITÀ

GESTIONE MEZZI • BUS ADVERTISING AGENCY

**Concessionario spazi pubblicitari sui bus  
di trasporto pubblico in Provincia di Cuneo & Asti  
su tratte di percorrenza garantite sia urbane  
che extraurbane a copertura dell'intero territorio.**

Scopri di più visitando i nostri siti

[www.caligarispubblicita.com](http://www.caligarispubblicita.com)

[www.pubblicitaautobus.eu](http://www.pubblicitaautobus.eu)

**CUNEO**

**VIA FELICE CAVALLOTTI, 21**

**Tel. 0171.698084**

L'APPUNTAMENTO DI ASSAGENTI SUPERA LE RESTRIZIONI E STUPESCIE IL MONDO

# Il mare cancella la crisi e lancia Genova

*La Shipping Week come ai tempi della Repubblica: i Rolli accolgono gli ospiti eccellenti*

**Diego Pistacchi**

■ Il mondo rallenta, i porti di Genova e Savona no. Il costo delle materie prime in forte aumento e una pandemia non ancora del tutto sconfitta, hanno fatto segnare una leggera frenata di un'economia globale comunque in ripresa. I dati finali dei traffici negli scali del Mar Ligure Occidentale, tra Genova e Vado, regalano invece motivi di sorridere e lasciano prevedere il nuovo record storico di container movimentati in un anno. Un totale che dovrebbe quindi superare anche quello del 2019, quando il Covid non era neppure nei peggiori incubi dei virologi. In generale tutti i settori crescono e soprattutto riprende vita anche il fondamentale mondo dei passeggeri e delle crociere in particolare.

Si apre con queste premesse la quinta edizione della Genoa Shipping Week, l'ormai tradizionale appuntamento che Assagenti dà a tutto il cluster dello shipping dal 4 al 10 ottobre.

E non è probabilmente un caso se l'organizzazione di questa settimana di incontri ai massimi livelli rappresenti la capacità di resilienza di fronte alla tragedia sanitaria che ha investito il pianeta e dimostri di saper trarre dalla situazione di difficoltà lo spunto per fare qualcosa di ancora migliore. La grande novità di questa Genoa Shipping Week è infatti l'impossibilità di organizzare, come di consueto al Padiglione Jean Nouvel, lo Shibrokers and Shipagents Dinner, una cena di gala alla quale gli operatori invitano



clienti, istituzioni, stakeholder per un'occasione di incontro unico. Le normative anti Covid impedirebbero di replicare questo evento, Assagenti ha messo in campo l'alternativa che probabilmente è ancora più suggestiva. L'idea nasce dalla tradizione, da quel passato in cui la Repubblica di Genova era in assoluto la capitale mondiale dei traffici marittimi. «Allora era usanza accogliere gli ospiti e le personalità più illustri nei Palazzi dei Rolli - ricorda Paolo Pesina, presidente di Assagenti

- . Noi abbiamo deciso in accordo con il Comune di aprire i Rolli e di farli vivere con serate ed eventi organizzati dalle singole aziende, per ospitare i clienti. Tutte le serate sono già sold out, non c'è più uno slot libero. Ogni giorno ci saranno 3 o 4 eventi di questo tipo, ciascuno per un'ottantina di persone».

Un successo che più che mai unisce il mondo dell'economia del mare alla città. Perché da questa intuizione nasce un'occasione unica per cittadini e turisti. «Neppure il

Comune di Genova, che ha aderito con entusiasmo, si aspettava un successo simile - sorride Carlo Silva, presidente di Clickutility Team, cui è affidata l'organizzazione degli eventi -. In questo modo potranno essere tenuti aperti i Rolli per l'intera settimana che culminerà nel week end con il tradizionale appuntamento dei Rolly Days. Quando non sono impegnati con i nostri eventi, i palazzi saranno così visitabili e anche in questo caso c'è già il pieno di prenotazioni. Inoltre tutti gli eventi sa-

ranno trasmessi in diretta online e quindi le bellezze di Genova saranno ammirate in tutto il mondo e ci aspettiamo una forte crescita della partecipazione online agli oltre 50 eventi programmati».

Impossibile riassumere tutto ciò che offre il programma della Genoa shipping Week, snodato tra convegni di alto valore scientifico ed economico (sui temi dello sviluppo, della sostenibilità, del futuro dei traffici, del ruolo delle donne) e cene, tra spettacoli teatrali e concorsi, non ultimo #shootyourport, che ha già raccolto una marea di immagini del porto di Genova, fotografato da ogni punto di vista, con tecniche di livello e sfumature emozionanti. Mentre si attendono le conferme degli esponenti di governo, la Genoa Shipping Week ottiene il sostegno di oltre 150 partners nazionali e internazionali guidati dal main sponsor Intesa San Paolo. Una Genova che non si arrende e anzi sfrutta le difficoltà. «Una Genova della Blue Economy che c'è, che dimostra tutta la propria capacità e vitalità - sottolinea l'assessore ai Porti, Francesco Maresca -. Una Genova della Blue Economy per la quale il Comune sta facendo tanto soprattutto per ottenere finalmente infrastrutture adeguate al primo porto del Paese».

**L'ESPOSIZIONE**

## Alla Spezia Seafuture chiude con successo

■ Mentre Genova si prepara a ospitare, da lunedì, la Genoa Shipping Week, si chiude oggi a La Spezia «Seafuture», l'esposizione internazionale dedicata ai temi del mare, in cordso di svolgimento alla Base Militare. Ieri è intervenuto anche il presidente della Regione Liguria, che ha sottolineato l'importanza dell'evento: «Seafuture ha un significato importante per Spezia, per la nostra regione e per l'Italia che riparte. Ci aviamo verso l'autunno ma per la nostra Regione è come se fosse primavera - ha detto Toti -. Mi riferisco al Salone della nautica, agli Stati generali del Parco, al Restart del turismo, ai segnali di una chiara ripresa industriale; Spezia è diventata e lo sarà sempre di più in futuro un polo di eccellenza per la tecnologia e per l'industria navale militare. Per la nautica da diporto è già il primo distretto, una delle province che ha riconvertito il suo ruolo industriale e lo ha incrociato con il ruolo di hub turistico e credo che stia facendo un importante percorso di crescita e sviluppo. Fincantieri, ad esempio, in questi anni ha dimostrato di essere un'azienda molto vitale, sia nelle commesse civili con il mondo crocieristico sia per quelle militari. Intorno alla costruzione delle navi gira un intero mondo fatto di tecnologia e ora c'è da fare uno sforzo per superare anni che non sono stati facili nel recente passato. Ma siamo nella direzione giusta».

Verso il futuro sono rivolte le parole del presidente di Confindustria: «Green e digitale sono le parole chiave che guidano e definiscono gli orientamenti per gli investimenti dell'UE in ricerca e innovazione nei prossimi anni - ha affermato Mattioli -. Il successo del Green Deal europeo dipende dalla nostra capacità di rendere l'intero sistema dei trasporti sicuro, resiliente e sostenibile. In questo contesto, il trasporto marittimo gioca un ruolo fondamentale per l'Ue garantendo l'approvvigionamento di beni essenziali per la



0171 39 22 08/09  
+39 329 1933557



MARKETING@POLOGRAFICO.IT  
PUBBLICITA@POLOGRAFICO.IT



# DA OGGI, ANCORA PIÙ DIGITALI

WWW.EDICOLADIGITALE.INFO



UN ATTO DI GRANDE AMORE, MA SEMPLICE

# Donatori di midollo si diventa anche tramite le Poste

*Il progetto del Galliera per l'invio del kit salivare  
La dottoressa Sacchi: «Servono nuove forze nel Registro»*

Monica Bottino

■ Mancano i nuovi donatori di midollo osseo e l'ospedale Galliera, insieme con Poste Italiane, ha avviato un progetto per facilitare il reclutamento. Diventare donatori è facile, è sufficiente il prelievo di saliva. Il trapianto di midollo osseo e di cellule staminali emopoietiche è la cura per molte malattie del sangue come leucemie, linfomi e mielomi, talassemie, disordini congeniti dell'età pediatrica e, in casi particolari, malattie autoimmuni e tumori solidi. Nel caso in cui non ci sia la compatibilità genetica in ambito familiare, bisogna ricorrere a un donatore volontario, che abbia dato la sua disponibilità iscrivendosi al Registro donatori di midollo osseo (IBMDR) con sede al Galliera. La compatibilità tra donatore volontario e ricevente è molto rara, nell'ordine di 1 su 100mila. «Per questo motivo - spiega Nicoletta Sacchi, direttore dell'IBMDR - è importante che il numero di iscritti sia alto. I donatori appartenenti al Registro Italiano sono oggi circa 500mila, di cui 400mila 'attivi', ovvero under 55». A causa dell'emergenza sanitaria

dovuta al nuovo Coronavirus, in Italia, si è assistito a una drastica diminuzione del numero di nuovi donatori iscritti al Registro. Il 2020 ha infatti determinato un drammatico calo delle iscrizioni con oltre 20mila donatori in meno rispetto al 2019. «Anche nei primi sei mesi del 2021 - spiega la dottoressa - i nuovi iscritti al nostro Registro nazionale è ancora inferiore rispetto all'atteso (-44%). Per la Liguria e Genova, purtroppo, la situazione non è diversa: i nuovi iscritti nel 2020 sono stati meno della metà dell'anno

precedente e nei primi sei mesi del 2021 abbiamo ricevuto la disponibilità a diventare donatori solo da parte di 170 ragazzi, il nostro obiettivo è almeno 600».

Adesso, grazie all'accordo con Poste Italiane è prevista l'integrazione tra i sistemi di IBMDR utilizzati per l'iscrizione on-line e i servizi web offerti da Poste Italiane. Si tratta di «MatchAtHome, il progetto per il reclutamento da casa dei donatori di midollo osseo: il Registro Italiano Donatori di Midollo Osseo ha avviato un accordo di collabo-



Uno degli ingressi dell'ospedale Galliera dove ha sede il Registro dei donatori di midollo

razione con Poste Italiane per recapitare i kit salivari - una volta fatto il prelievo a casa - al Centro Donatori IBMDR, attraverso un corriere dedicato. Per ora le Regioni coinvolte sono: Friuli, Liguria, Emilia, Piemonte sotto egida CNT (Centro Nazionale Trapianti), Ministero della Salute, IBMDR e ADMO (Associazione donatori di midollo osseo).

Il ragazzo che decide di iscriversi a IBMDR e giudica-

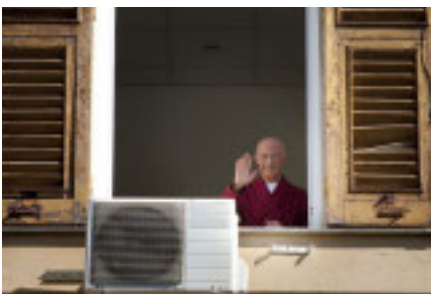
to idoneo (età tra i 18 e i 35 anni, peso di almeno 50 kg e buona salute) riceve a casa, oltre ai moduli per completare l'iscrizione al registro e il kit per eseguire il prelievo salivare, anche la documentazione necessaria (etichetta e lettera di vettura), per richiedere il ritiro della provetta - confezionata come descritto nelle istruzioni - da parte di Poste Italiane direttamente a casa o dove vorrà indicare.

Utilizzando il portale IBMDR (lo stesso con cui è stato compilato il questionario anamnestico per la propria valutazione di idoneità) i candidati possono in totale autonomia fare una richiesta di ritiro direttamente sul portale di Poste Italiane, indicando il giorno e l'indirizzo presso cui il corriere deve ritirare la provetta e il kit per eseguire il prelievo salivare, anche la busta contenente il kit prelevato (all'interno del portale IBMDR sono disponibili le istruzioni dettagliate <https://ibmdr.galliera.it>). Ricevuto il campione salivare il Centro Donatori IBMDR eseguirà la tipizzazione concludendo la procedura di iscrizione. Il donatore saprà che tutto è andato a buon fine attraverso una e-mail di conferma inviata da IBMDR. «Il Registro, istituito nel 1989 con sede presso il Laboratorio di Istocompatibilità del Galliera - aggiunge la dottoressa Sacchi - necessita di un flusso costante e regolare di nuovi iscritti in grado di incrementare i profili genetici disponibili nell'inventario».

## In via precauzionale

## Il cardinale Bagnasco ricoverato per Covid al Galliera

■ Il cardinale Angelo Bagnasco, ex arcivescovo di Genova, è ricoverato all'ospedale Galliera per complicazioni legate al Covid. Si tratta di un ricovero, avvenuto il 28 settembre, in via precauzionale, perché il prelato, contagiato dopo la vaccinazione completata a maggio, sta piuttosto bene, come dimostra la foto scattata mentre benedice e saluta dalla fine-



stra della sua stanza al nosocomio genovese, sorridendo rilassato. I medici fanno sapere che «le condizioni generali sono più che buone e l'evoluzione clinica è positiva. Anche il porporato, infatti, beneficia degli effetti protettivi del vaccino sulla malattia, che sarebbe potuta essere più grave in caso di mancata vaccinazione».

«LA DELEGAZIONE STA SOFFRENDO, MOLTI GENOVESI SE NE STANNO ANDANDO»

## «No agli immigrati al Campasso»

*Fontana e Rossi (Lega) dalla parte dei residenti contro l'eventuale progetto*

### Covid, over 80

### Da oggi via prenotazioni terze dosi



## Chi siamo

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

### La nostra storia

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

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

### I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

### Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

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

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

Email: [info@europeadvisorysrl.com](mailto:info@europeadvisorysrl.com)

Tel: 0171 734917



Il Resort La Madernassa e di fianco, nella serra che egli stesso cura insieme con la sua brigata, lo chef a due stelle Michelin Michelangelo Mammoliti

Monica Bottino

## IL PERSONAGGIO

# Lo chef pluristellato che cucina per regalare emozioni al cervello

*Michelangelo Mammoliti, del resort La Madernassa, è un guru della «neurogastronomia» ed è adorato dal mondo «green»*

■ Si chiama Michelangelo Mammoliti e ogni suo piatto, in effetti, è un'opera d'arte. Ma questo giovane e straordinario chef, due stelle Michelin, tra i cento migliori chef al mondo secondo The Best Chef, la vivace comunità mondiale di appassionati amanti del cibo, è anche un pioniere nell'innovazione e allo stesso tempo un filosofo del gusto. Basti pensare che è il guru della neurogastronomia, lo studio della percezione del sapore e dei modi in cui influenza la cognizione e la memoria. Lo troviamo alla guida del celebre ristorante del resort La Madernassa immerso nel cuore verde delle Langhe e del Roero, a Guarene, in provincia di Cuneo, già sito patrimonio mondiale dell'umanità. La Madernassa è nella top 30 dei migliori ristoranti del pianeta per «We are smart green», la guida internazionale che premia i migliori ristoranti di tutto il mondo per l'uso creativo degli ingredienti di stagione e per la quantità di piatti a base frutta e verdura. Inoltre si è aggiudicata il Discovery Award per l'Italia, il premio che riconosce le più recenti innovazioni nel campo della frutta e della verdura di alcuni ristoranti di alto livello. Una soddisfazione immensa per i titolari **Luciana Adriano, Ivan del Piano e Fabrizio Ventura**, che dirigono La Madernassa con la passione che contraddistingue chi ama il bello e l'armonia totalizzante. L'incontro con lo chef Michelangelo, per la proprietà della Madernassa, è stato una combinazione di intenti, un progetto condiviso, che lo chef porta avanti con grande successo.

**Così giovane e così pluripremiato... come si fa?**

«Dormendo poco e lavorando tanto.... Io ho cominciato a 11 anni a stare in cucina, nel locale della mia famiglia. Ho capito subito che sarebbe stata la mia strada, anche se i miei non erano contenti».

**Come? Non volevano un figlio d'arte?**

«Bé, chi fa questo mestiere sa che è davvero faticoso, ti prende tutto, non hai più una vita al di fuori della cucina... Io ho cominciato ad avere qualche mezz'ora libera dopo la prima stella Michelin, quando avevo la mia brigata... ma è comunque una professione che ti assorbe completamente».

**Anche perché lei, con i suoi collaboratori, si occupa anche dell'orto alla Madernassa.**

«Infatti, è essenziale partire dalla terra e da quello che ci offre, seguendo le stagioni. La freschezza degli ingredienti è un



Sopra lo chef con la sua brigata di fianco l'orto che coltiva personalmente e da cui provengono i prodotti utilizzati in cucina. A destra il piatto «Pomo d'oro»



*Coltiva personalmente l'orto da cui arrivano i prodotti utilizzati per le creazioni*

aspetto fondamentale in cucina: per chi lo desidera organizziamo anche corsi sulle tecniche di coltivazione e l'utilizzo delle varie specie vegetali, e sulle erbe aromatiche. Noi andiamo dal seme al frutto, e il lavoro nell'orto e nella serra che stiamo realizzando comporta un sacrificio esponentiale, ma ne vale la pena».

**Quanto c'è nella sua cucina di oggi della tradizione di famiglia?**

«Naturalmente molto, anche se reinterpretata. Mi piace creare piatti che suscitino emozioni e ricordi, magari far rivivere un momento piacevole della propria vita».

**Si chiama neurogastronomia, vero? Di cosa si tratta?**

«L'idea nasce dall'incontro con Francesca Collevasone, psicoterapeuta e docente all'Università di Torino. Il confronto con lei mi ha portato a studiare il cervello umano, per capire il perché agisca in determinati modi. Mi sono ritrovato tra un servizio e l'altro ad avere per le mani dei trattati di neurogastronomia e in quelle pagine ho proiettato la mia ricerca, il mio modo di intendere la cucina, la memoria sulla quale vorrei riuscire ad agire in qualche modo. L'inizio è stato lo studio accademico di tutti quei sapori condivisi tra una moltitudine di persone».

**Ma poi bisognava creare ricette mirate.**

«Le ho pensate come se fossero legate, in primis, alla memoria di chi le sta mettendo a punto, passo dopo passo. È nato così BBQ, piatto del menù estivo che ricorda le grigliate della domenica quando ero un bambino. L'odore che vi arriva dal piatto (un primo di spaghetti cotti in estrazione di prosciutto

TOCCASANA®  
*Teodoro Negro*



Dalla passione per la Natura e lo studio delle erbe nasce Toccasana, l'amaro delle Langhe perfettamente equilibrato, dal gusto avvolgente: un vero "toccasana" dopo ogni pasto e sempre perfetto in ogni occasione, liscio, con ghiaccio oppure miscelato. La ricetta originale è il grande dono lasciato dall'erborista Teodoro Negro, 37 erbe pazientemente ricercate, sapientemente lavorate per ottenere un elisir unico e straordinario.

TOCCASANA. PURA ALCIMIA, MADE IN LANGHE

@toccasana         toccasanaamaro.it