

STELLANTIS

APRE A MIRAFIORI IL «BATTERY CENTER»

Il colosso automobilistico ha investito 40 milioni di euro nella struttura, la più grande d'Italia, a dimostrazione della volontà di continuare a produrre nel Paese

IL 16 E IL 17 SETTEMBRE AL PORTO ANTICO

Il tour di Lego arriva a Genova



Genova è stata scelta come quarta tappa del tour estivo e organizzato da Lego Italia che girerà la penisola in occasione del lancio della nuova linea Lego® Dreamzzz®, ispirata all'amatissima e omonima serie tv. Il 16 e 17 settembre, dalle 11 alle 20, al Porto Antico di Genova, i bambini e le famiglie potranno immergersi nel magico mondo dei sogni di Lego con tante divertenti e creative attività. Due giornate speciali nelle quali sarà possibile rivivere le fantastiche avventure dei protagonisti della serie Mateo, Izzie, Cooper, Logan e Zoey.

■ Stellantis ha inaugurato a Torino il primo «Battery Technology Center», nel complesso industriale di Mirafiori.

Con un investimento di 40 milioni di euro per il suo sviluppo, questo innovativo centro accresce la capacità di Stellantis di progettare, sviluppare e testare i pacchi batteria, i mo-

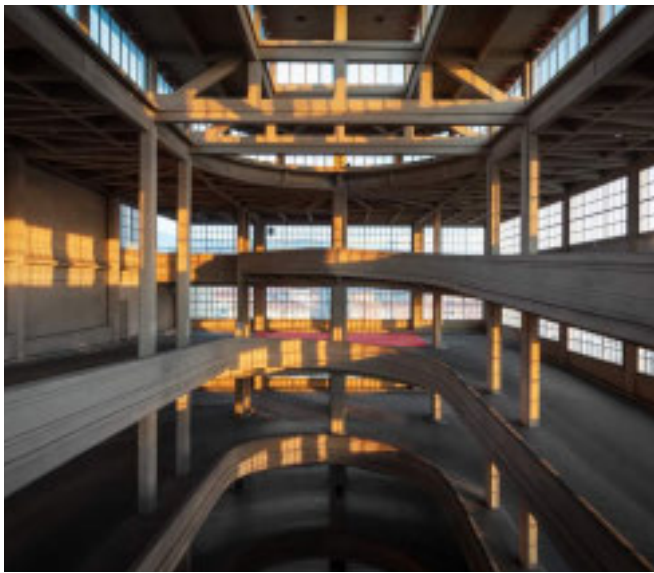
duli, le celle ad alta tensione e i software che andranno ad alimentare i futuri veicoli del brand Stellantis.

La struttura è la più grande del genere in Italia e tra le più estese in Europa.

Loredana Polito a pagina 3

CITTÀ DEI MOTORI

Torino sarà la protagonista della «Italian Motor Week»



■ La Città di Torino ha aderito alla prima edizione della «Italian Motor Week»: una settimana di eventi, tra l'11 e il 17 settembre, con un ricco programma di manifestazioni diffuse su tutto il territorio nazionale per celebrare, promuovere e valorizzare il patrimonio motoristico italiano.

Protagoniste dell'evento saranno tre importanti realtà torinesi del settore: il Museo Nazionale dell'Automobile - Mauto, la Pista 500 del Lingotto e, infine, l'Heritage Hub Stellantis.

Cortese a pagina 3

Editoriale

VITTORIO EMANUELE III: DA PROTAGONISTA A RE ISOLATO

di **Aldo A. Mola**

9 SETTEMBRE 1943: QUANDO VITTORIO EMANUELE III SALVÒ LO STATO

■ Il trasferimento del governo e dei Reali da Roma a Brindisi via Pescara il 9 settembre 1943 fu e rimane oggetto di valutazioni contrastanti, spesso condizionate da fattori ideologici e dall'inclinazione ad addebitare alla Corona, anziché al governo, il collasso delle forze armate. Pesò la disputa, anche giudiziaria, sulla cosiddetta «mancata difesa di Roma» e l'insinuazione di quanti, come il giornalista Ruggero Zangrandi, asserirono che tra Badoglio e i tedeschi sarebbe corsa un baratto segreto per permettere il deflusso della colonna di autovetture da Roma verso la costa adriatica. In realtà il 9 settembre il maresciallo Albert Kesselring non aveva deciso se ordinare o meno la ritirata delle divisioni germaniche dalle regioni meridionali. Dopo il 10 settembre puntò a riorganizzare a proprio vantaggio i militari italiani premendo sul maresciallo Ugo Cavallero, «suicidato» presso il comando tedesco a Frascati proprio perché rifiutò di assumere la guida di un esercito anti-monarchico. Come lui, anche Kesselring sapeva che la Corona costituiva il punto di riferimento dei militari che avevano giurato fedeltà al re. La nascente Repubblica sociale italiana, tenuta a balia dai germanici, a sua volta puntò sulle categorie dell'onore e della fedeltà. Contro le sue attese esse rimasero cardini di tanti soldati, anche «sbandati», come poi degli Internati Militari Italiani in Germania, che infatti aderirono alla RSI in misura modesta e più per rientrare comunque in Italia che per fiducia nel nuovo regime mussoliniano, come documenta il volume di Avagliano e Palmieri (il Mulino, 2020). (...)

segue a pagina 6

ECONOMIA

La stagione della nautica con la Liguria «regina»

Servizio a pagina 5

LIGURIA

Cantieri soft in autostrada anche a settembre

Servizio a pagina 8

LA REGATA

Le Vele d'Epoca incantano nel mare di Imperia

Di Gregorio a pagina 9

IL SINDACO BUCCI AL FESTIVAL DELLA COMUNICAZIONE DI CAMOGLI

«Grazie al Terzo Valico si potrà vivere a Genova e lavorare a Milano»

EVENTI

Speciale «Cheese» a Bra

Servizi da pagina 11 a pagina 14

«Il Terzo Valico darà la possibilità di vivere a Genova e lavorare a Milano o viceversa, le due città collegate in meno di un'ora diventeranno una sola come le grandi città metropolitane. Stiamo ponendo le basi perché si possa pensare che Piemonte, Lombardia e Liguria siano la città metropolitana estesa più ricca d'Europa dove si può fare tutto». Così il sindaco di Genova Marco Bucci interviene al Festival della Comunicazione di Camogli durante un confronto con il sindaco di Milano Beppe Sala sul tema «Città senza muri. Ripensare la crescita». Secondo Sala «bisogna ragionare in termini di territorio largo, a Milano per esempio una delle questioni è il costo delle case, però finalmente quando l'alta velocità ferroviaria arriverà a Genova, sarà irrilevante dove si vive». Per Bucci il collegamento dell'alta velocità ferroviaria con Milano sarà anche un'opportunità per lo sviluppo portuale.

UN'INIZIATIVA DI FAI E FONDAZIONE ZEGNA

Oggi il Piemonte celebra la «Giornata del Panorama»

■ Si celebra oggi anche in Piemonte la decima edizione della «Giornata del Panorama», l'evento che dal 2014 il Fai - Fondo per l'Ambiente Italiano organizza in collaborazione con la Fondazione Zegna per promuovere e diffondere la conoscenza dei multiformi panorami italiani.

Parte integrante dello straordinario patrimonio culturale del nostro Paese, i paesaggi sono preziosi elementi identitari di territori e comunità: rappresentano il risultato di un'opera ingegnosa realizzata dalle generazioni del passato e lasciata in eredità a quelle future, oltre a identificare un intreccio vir-

tuoso e indissolubile tra natura e cultura.

L'edizione di oggi coinvolgerà dodici beni del Fai in dieci regioni, da nord a sud della penisola. In Piemonte si potranno visitare il castello e il parco di Masino a Caravino (Torino), il castello della Manta a Manta (Cuneo), la villa Flecchia e la collezione Enrico a Magnano (Biella) e la splendida Oasi Zegna a Trivero Valdilana (Biella), grande progetto di valorizzazione ambientale e sociale voluto da Ermenegildo Zegna, patrocinato dal Fai, dove sono previsti due concerti all'aperto.

Programma completo delle visite sul sito web: www.giornatadelpanorama.it.

TORINO

Arriva al Politecnico il forum «Acusticum»

Servizio a pagina 3

CUNEO

Conto alla rovescia per la IV edizione di Buy Outdoor

Servizio a pagina 4

CASA FUNERARIA GIUBILEO

ECCELLENZA NELL'ARTE DEL COMMiato

A TORINO IN CORSO BRAMANTE 56 IL MEGLIO DELL'EVOLUZIONE DEI SERVIZI DEDICATI ALL'ULTIMO SALUTO.

A

Torino esiste un polo d'eccellenza nell'arte del commiato. E' la Casa Funeraria Giubileo di Corso Bramante 56, punto di riferimento nell'evoluzione dei

servizi dedicati all'ultimo saluto in grado di coniugare tradizione e innovazione nel segno di un'evoluzione consapevole fatta di coerenza e continuità.

Una struttura elegante e raffinata in cui convivono valori fondamentali come discrezione e riservatezza, funzionalità e accoglienza.

Dieci camere ardenti private sono il luogo perfetto in cui destinare il proprio caro per l'incontro con quanti lo hanno amato in vita, garantendo la giusta privacy in un contesto di tutto rispetto, rispetto e garante delle vigenti disposizioni igienico-sanitarie in tutta sicurezza.

Con in più un ampio parcheggio privato custodito e sorvegliato in cui accomodare in tutta tranquillità il proprio veicolo. E un drink corner in cui trovare ristoro insieme ad amici e parenti in occasione della visita o della veglia al defunto.

Con un orario flessibile 7 giorni su 7 atto a



facilitare la fruizione della Casa Funeraria Giubileo in relazione alle esigenze di orario personali e professionali di ciascuno. E una ludoteca riservata ai più piccoli in cui alloggiarli con personale specializzato intento a intrattenerli durante la permanenza in struttura.

Un'ampia reception favorisce all'ingresso l'incontro dei clienti con i funzionari specializzati nell'individuare, di concerto e sempre in pieno accordo con le famiglie, la migliore formula di commiato per soddisfare al meglio le aspettative e le necessità di qualsivoglia tipologia di clientela, senza distinzioni, e con il massimo rispetto per ogni tradizione.

Casa Funeraria Giubileo, unica dotata di certificazione europea in Piemonte, gode del massimo livello di attenzione anche da parte dei principali media nazionali, che spesso e volentieri continuano a dedicare servizi giornalistici dettagliati a quella che, di fatto, viene universalmente riconosciuta come hub funerario di riferimento in Italia.

Con tutta l'attenzione anche ai servizi post funerale, parte complessa che segue normalmente alle cerimonie di addio, cui Casa Funeraria Giubileo ha sempre posto, anche in quest'ambito per prima quale pioniere del settore, massima attenzione, altrettanta formazione e continui e crescenti investimenti per offrire il meglio dell'assistenza e della consulenza legale, fiscale, patrimoniale, previdenziale, immobiliare ed economica nell'intento di rendere più agevole il cammino a chi resta contestualmente al rendere omaggio alla storia di una vita che merita di essere degnamente celebrata.

Con la certezza dell'affiatamento di un'impresa a conduzione familiare, e lo spessore e la competenza di una roduta multinazionale articolata e polifunzionale.



011-8181

CASA FUNERARIA

CAMERE ARDENTI PRIVATE

GIUBILEO
La Cerimonia Funebre

10 AGENZIE TORINO
1 AGENZIA RIVOLI
1 AGENZIA CUNEO RACCONIGI

efi

Qualità Funeraria

ENI

SAV

Loredana Polito

■ Il Gruppo Stellantis ha inaugurato il suo primo «Battery Technology Center», nel complesso industriale di Mirafiori, a Torino.

Con un investimento di oltre 40 milioni di euro per il suo sviluppo, questo innovativo centro accresce la capacità di Stellantis di poter progettare, sviluppare e testare i pacchi batteria, i moduli, le celle ad alta tensione e i software che andranno ad alimentare i futuri veicoli dei vari brand Stellantis.

La struttura è la più grande del genere in Italia e tra le più estese in Europa.

Nel Battery Technology Center di Mirafiori lavoreranno oltre 100 tecnici, la maggior parte dei quali sono lavoratori e lavoratrici specializzati di Stellantis, che condurranno e supervisioneranno stress test climatici, prove di durata del ciclo vita, lo sviluppo e la taratura dei software per i sistemi di gestione delle batterie (Bms) e lo smontaggio dei pacchi e delle celle per l'analisi e il benchmarking.

Stellantis sta inoltre lavorando alla realizzazione di un Battery Technology Center per il Nord America nella città di Windsor, in Ontario (Canada), destinato a far parte di una rete globale per lo sviluppo e la produzione delle batterie, che si articolerà in sei 'gigafactory'.

«Ci troviamo davanti a un'opportunità unica di ridefinire la mobilità attraverso l'offerta di soluzioni intelligenti e sostenibili» - commenta Ned Curic, Chief Engineering and Technology Officer di Stellantis, che aggiunge: «Il nuovo Battery Technology Center di Mirafiori riunisce in un unico luogo gli strumenti e le persone di talento necessari per sviluppare, testare, validare e realizzare prodotti di alta qualità in grado di soddisfare le esigenze dei nostri clienti, con una riduzione dei tempi di consegna di veicoli elettrici di categoria superiore in tutto il mondo».

L'integrazione verticale degli elementi essenziali per la produzione di pacchi batterie per i veicoli elettrici costituisce infatti il fulcro della

INNOVAZIONE

Il primo «Battery Center» di Stellantis è a Mirafiori

Il colosso automobilistico ha investito 40 milioni a dimostrazione della volontà di produrre in Italia



La struttura torinese è la più grande del genere in Italia

strategia di Stellantis per la realizzazione di veicoli Bev di livello superiore che rispondano pienamente alle aspettative dei clienti.

Il Battery Technology Center di Mirafiori si estende su una superficie di 8 mila metri quadri, distribuiti su tre livelli. Il cuore del centro è costituito da 32 camere climatiche, 24 camere 'walk-in' per i test dei pacchi batteria e 8 camere per l'effettuazione di prove sulle celle.

All'interno delle 24 camere walk-in è possibile controllare perfettamente le condizioni ambientali, regolando umidità e temperatura in un intervallo compreso tra -40 e +60 gradi Celsius, con una variazione massima di 20 gradi al minuto.

Il centro è in grado di testare fino a 47 pacchi batteria in parallelo.

Progettato per una futura espansione, il sistema di alimentazione del centro può gestire fino a 1,2 chilovolt (kV) e 2,2 megawatt (MW) per cella di prova.

Nelle otto camere riservate alle celle è possibile testare fino a 96 elementi in parallelo. Questa parte del Technology Center sarà dedicata in particolare allo studio di nuove composizioni chimiche.

Nell'ambito del piano strategico «Dare Forward 2030», il Gruppo Stellantis ha inoltre annunciato l'obiettivo di raggiungere entro il 2030 il 100% del mix di vendite con veicoli Bev in Europa e il 50% con autovetture e veicoli commerciali leggeri Bev negli Stati Uniti. Per raggiungere tali obiettivi commerciali, l'azienda si sta assicurando circa 400 GWh di capacità di batterie, da supportare con sei stabilimenti di produzione di batterie in Nord America e in Europa. Stellantis sta anche lavorando per diventare un'azienda a zero emissioni di anidride carbonica in tutti gli ambiti entro il 2038.

TRE REALTÀ COINVOLTE

Torino protagonista della prima edizione di «Italian Motor Week»

La prossima settimana visite guidate nei luoghi iconici legati all'auto

■ Anche la Città di Torino ha deciso di aderire alla prima edizione della «Italian Motor Week»: una settimana di eventi, tra l'11 e il 17 settembre, con un ricco programma di manifestazioni diffuse su tutto il territorio nazionale per celebrare, promuovere e valorizzare il ricco patrimonio motoristico italiano.

Per l'occasione, tre importanti realtà torinesi del settore, il Museo Nazionale dell'Automobile (Mauto), la Pista 500 del Lingotto e l'Heritage Hub Stellantis, daranno libero accesso ai loro spazi ad appassionati e a semplici curiosi del mondo dei motori, proponendo alcune visite guidate esclusive.

Nel dettaglio, il 16 e 17 settembre alle ore 16.30 sarà possibile partecipare a due visite guidate gratuite alle collezioni del Mauto, il museo torinese che racconta l'evoluzione dell'automobile da mezzo di trasporto a oggetto di culto e che nel 2023 sta festeggiando i suoi 90 anni. È consigliata la prenotazione alla mail prenotazioni@museoauto.it.

Porte aperte anche all'Heritage Hub Stellantis, lo spazio espositivo all'interno del comprensorio di Mirafiori che celebra e narra la storia di tre grandi marchi automobilistici torinesi (Fiat, Lancia e Abarth) con l'esposizione di circa 300 vetture d'epoca.



Le visite guidate si svolgeranno da venerdì 15 a domenica 17 settembre, alle ore 10.30 e 15.30, con prenota-

zione obbligatoria sul sito www.fcaheritage.com.

Nella giornata di giovedì 14 settembre invece sono

previste alcune visite guidate alla scoperta della Pista 500 del Lingotto, luogo iconico per eccellenza della storia automobilistica torinese ed ex pista di collaudo dello stabilimento Fiat, oggi suggestivo giardino pensile sui tetti della città, nonché progetto artistico della Pinacoteca Agnelli con installazioni site-specific. Domenica 17 settembre è in programma una speciale attività per famiglie con bambine e bambini. Per informazioni e prenotazioni: educa@pinacoteca-agnelli.it.

Italian Motor Week è un evento organizzato da Città dei Motori, un'associazione che riunisce 37 Comuni che hanno avuto un ruolo importante nella storia dell'Italia dei motori. Per ulteriori approfondimenti e per scoprire gli altri eventi nazionali è possibile visitare il sito web: www.italianmotorweek.it.

Marco Cortese

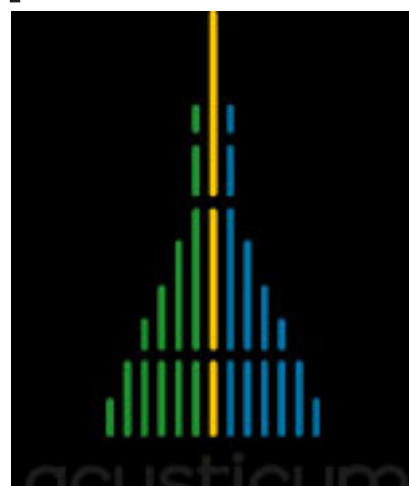
Dall'11 al 15 settembre

■ Domani prenderà il via al Politecnico di Torino il Forum Acusticum 2023, decimo convegno della European Acoustics Association, l'associazione che riunisce 33 società acustiche nazionali di tutta Europa.

Si svolgerà dall'11 al 15 settembre, con oltre 1.100 partecipanti. Le stime più recenti dell'Agenzia Ambientale Europea evidenziano che più del 20% della popolazione degli Stati europei è esposta cronicamente a livelli di rumore da traffico veicolare nocivi per la salute. La percentuale è molto più alta nelle aree urbane e, nonostante le politiche comunitarie e nazionali di prevenzione e mitigazione del rumore, è destinata ad aumentare al 30% entro il 2030.

L'evento è organizzato a livello nazionale dall'Associazione Italiana di Acustica, che da oltre 50 anni rap-

Al via al Politecnico il Forum «Acusticum 2023» per ridurre le esposizioni al rumore nelle città



Il logo della manifestazione

presenta il più autorevole punto di riferimento tecnico-scientifico in materia nel nostro Paese. Il Congresso è un evento di livello mondiale nei settori dell'acustica e delle vibrazioni e una grande opportunità per i partecipanti per aumentare le proprie conoscenze e condividere esperienze e competenze.

Grazie alla collaborazione con il Green Team del Politecnico di Torino, il congresso sarà anche 'verde'. Il programma prevede 5 relazioni plenarie, 990 presentazioni orali e 60 presentazioni, per coprire tutti gli argomenti dell'acustica: dall'acustica fisica agli argomenti applicati, quali ad esempio acustica architettonica,

acustica musicale, soundscape, bioacustica, acustica edilizia, rumore industriale e da infrastrutture di trasporto e altri ancora.

La professoressa Arianna Astolfi, Chair del congresso, spiega: «Abbiamo cercato di creare l'opportunità di discussione e confronto in tutte le principali tematiche legate all'acustica contemporanea e i dati sul numero di adesioni e sul livello dei partecipanti ci confermano che abbiamo fatto un ottimo lavoro, anche grazie alla collaborazione con Cci - Centro Congressi Internazionale. A coronamento dell'impegno 'green', riusciremo anche a piantare degli alberi vicino alla mensa del Poli».

il Giornale

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. DI QUINTO N° 655 DEL 29-06-2015 Euro 0,50 non vendibile separatamente da «il Giornale»

Direttore Responsabile
DIEGO RUBERO

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

REDAZIONI
PIEMONTE
torino.gdpl@gmail.com

LIGURIA
monica.bottino@polografico.it
diego.pistacchi@polografico.it

STAMPA EDIZIONI TELETRASMESSE:
MONZA STAMPA SRL - Via Michelangelo Buonarroti,
153 - 20900 - MONZA (MB) - Tel. 039.28.28.02

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ:
POLO GRAFICO SPA - Via G. Agnelli, 3 - 12081 -
BEINETTE (CN)
Tel. 0171.39 22 08 - 09 - 10
Mail publicita@polografico.it

TARIFFA MODULO

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

11-14 SETTEMBRE 2023

Conto alla rovescia per la IV edizione di Buy Outdoor

Oltre 600 gli appuntamenti B2B già prenotati per il workshop nel Complesso Monumentale di San Francesco a Cuneo

■ Conto alla rovescia per la quarta edizione di Buy Outdoor, la Borsa Internazionale del Turismo Outdoor promossa dall'Associazione WOW - Wonderful Outdoor World, nata nel 2013 dall'accordo tra Fondazione CRC, Camera di Commercio di Cuneo, ATL del Cuneese ed Ente Turismo Langhe Monferrato Roero. Da domani al 14 settembre, Cuneo sarà la sede del workshop dedicato all'incontro tra domanda e offerta con oltre 600 appuntamenti già calendarizzati, mentre la montagna cuneese e le colline di Langhe Monferrato Roero ospiteranno i fam trip organizzati dalle rispettive ATL per presentare il territorio attraverso molteplici esperienze di turismo attivo e all'aria aperta. Quattro giorni serrati di uscite, attività e lavori al tavolo, per condurre gli ospiti alla scoperta della ricca offerta di sport, natura e divertimento tra le Alpi e le colline UNESCO, all'insegna di un turismo sempre più improntato su rispetto della natura, sostenibilità e qualità.

Circa 150 gli operatori che raggiungeranno la provincia Granda, di cui una quarantina i buyers provenienti da tutto il mondo e in rappresentanza di Paesi come USA, UK, Nord Europa, Germania, Spagna, Belgio, Sud Corea, oltre che Italia e molto altro ancora. Nel momento dell'incontro B2B al workshop, all'altra parte dei tavoli ci saranno i sellers: 110 tra tour operator, agenzie di viaggio incoming, strutture ricettive e varie categorie di fornitori di servizi legati al turismo, tutti operanti nel territorio della provincia.

Il programma della quarta edizione di Buy Outdoor

Lunedì 11 settembre: arrivo sul territorio degli operatori e accommodation

Martedì 12 settembre: fam trip degli operatori sul territorio guidati dal personale delle ATL del Cuneese e di Langhe Monferrato Roero

Mercoledì 13 settembre, Complesso Monumentale di San Francesco a Cuneo: workshop e incontri B2B, con due sessioni di lavoro (mattina e pomeriggio)

In serata spostamento al Castello di Govone per la cena di gala

Giovedì 14 settembre: ultime attività sul territorio e partenze

«La quarta edizione del Buy Outdoor arriva nel decimo anno di attività dell'Associazione WOW e rappresenta un traguardo importante nel lavoro di promozione congiunta del turismo outdoor nei territori delle due ATL della provincia di Cuneo - spiega Beppe Artuffo, presidente di WOW -. La Borsa nasce con l'obiettivo di consolidare l'opera di posizionamento sui mercati esteri del nostro territorio: una terra da vivere in tutta la sua pienezza grazie a un'ineguagliabile moltitudine di proposte di turismo attivo e di paesaggi. La formula del workshop permetterà un coinvolgimento dinamico di tutti i partecipanti, con la possibilità da parte dei nostri operatori locali di fare incontri interessanti per supportare la nascita di relazioni e, di conseguenza, di nuovi busi-



Ph. The Pill - Archivio Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

ness».

Aggiunge Mauro Bernardi: «Accoglieremo gli operatori stranieri proponendo un'immersione nella natura incontaminata delle nostre colline e delle nostre montagne:

martedì 12 settembre gli ospiti verranno accompagnati a sperimentare differenti discipline outdoor e a gustare un assaggio di quella vacanza attiva che potranno poi promuovere attraverso i loro ca-



Ph. Mikael Masoero - Archivio Ente Turismo Langhe Monferrato Roero

taloghi. Volo in mongolfiera, bike, trekking, rafting ed esperienze enogastronomiche saranno sapientemente miscelati dai nostri professionisti del settore per confezionare esperienze uniche ed auten-

tiche. Questi sono gli elementi-cardine sui quali puntiamo nel nostro lavoro congiunto come ATL per la promozione della nostra destinazione: genuinità dei prodotti, professionalità dei servizi, unicità di

un territorio che può offrire pianura, collina, montagna e - a non troppa distanza - il mare».

«Il turismo outdoor rappresenta un segmento fondamentale per il territorio di Langhe Monferrato Roero e da sempre sosteniamo il lavoro di WOW in sinergia con l'ATL del Cuneese, le cui montagne e l'intero territorio rappresentano per noi una risorsa preziosa dal punto di vista della complementarietà dell'offerta turistica - conclude il presidente dell'Ente Turismo LMR, Mariano Rabino -. Registriamo una significativa crescita di presenze, in termini di quantità e soprattutto di qualità, di turisti alla ricerca di vacanze all'aria aperta. Un turismo sempre più rispettoso della natura e che la natura vuole viverla, per poi ovviamente dedicarsi anche alle più classiche esperienze enogastronomiche per cui siamo conosciuti in tutto il mondo. Gli operatori invitati dall'Italia e da tutto il mondo a partecipare al Buy Outdoor 2023 avranno modo di conoscere l'intera provincia di Cuneo come un'unica destinazione turistica capace di offrire attività emozionanti e indimenticabili in un contesto di indiscutibile bellezza paesaggistica e ricchezza culturale».

RC

VOLLEY SERIE A1 FEMMINILE

«Il tuo tifo lascia il segno»: al via la campagna abbonamenti

Domenica 15 ottobre il debutto casalingo contro le campionesse d'Italia di Conegliano

Ha preso il via ieri la campagna abbonamenti della Cuneo Granda Volley per la stagione 2023/24, all'insegna del claim «Il tuo tifo lascia il segno». Da ieri è attiva la vendita online sulla piattaforma Liveticket (www.liveticket.it), mentre da lunedì 11 sarà possibile sottoscrivere l'abbonamento presso la sede di via Bassignano 14 (lunedì-venerdì ore 9-12 e 14,30-18). Giovedì 14, in occasione dell'allenamento congiunto con la Lpm Bam Mondovì (ore 18,15), sarà possibile sottoscrivere l'abbonamento al palazzetto dello sport di San Rocco Castagnaretta fino alle 20. Martedì 19, mercoledì 20, martedì 26 settembre e mercoledì 4 ottobre la biglietteria in sede sarà aperta fino alle 20. La prima partita casalinga sarà quella di domenica 15 ottobre contro le campionesse d'Italia di Conegliano, mentre il fine settimana successivo al palazzetto dello sport di San Rocco Ca-



stagnaretta arriverà l'ambiziosa Vallefoglia guidata dagli ex Andrea Pistola e Domenico Petruzzelli. **Promo Paulaner Oktoberfest Cuneo** Grazie alla partnership con il Paulaner Oktoberfest Cuneo, che ospiterà la presentazione di prima squadra e settore giovanile giovedì 28 settembre alle 18,45, tutti coloro che effettueranno prenotazioni

online per il Paulaner Oktoberfest Cuneo (21 settembre - 8 ottobre) riceveranno un coupon sconto del valore di 5 euro utilizzabile per acquistare online sul sito www.liveticket.it biglietti per match di regular season della Cuneo Granda Volley. Il coupon sconto non è cumulabile con altre iniziative. Giorgio Balsamo, sales

marketing manager Cuneo Granda Volley «In una stagione con tante novità dentro e fuori dal campo, nella campagna abbonamenti abbiamo voluto dare continuità. Grazie alla sinergia con numerosi partner, aziende ed enti che credono nel progetto di Cuneo Granda Volley, gli appassionati di pallavolo femminile potranno godere di im-

Nel primo giorno della campagna abbonamenti le gatte sosterranno anche il primo allenamento congiunto del precampionato, avversaria Chieri (credito Danilo Ninotto)

portanti agevolazioni per assistere alle partite in tribuna rossa. Da sabato con l'inizio degli allenamenti congiunti in vista del debutto in campionato ci prepariamo a lasciare il segno in campo; l'invito ai nostri sostenitori è di abbonarsi e fare altrettanto sugli spalti»

Il tuo tifo lascia il segno - campagna abbonamenti cuneo granda volley 2023/2024

Tribuna gold numerata (accesso a parcheggio riservato e alla sala vip): Intero: € 350; Ridotto: € 250; Ingresso singolo intero: € 35; Ridotto € 25;

Tribuna verde numerata e curva verde (tribuna dietro la tribuna stampa): Intero: € 150; Ridotto: € 110; Ingresso singolo intero: € 18; Ridotto: € 15;

Tribuna rossa: No abbonamento, Ingresso a prezzo variabile.

Curva: Abbonamento Ridotto Crazy Cats: € 70; Ingresso singolo ridotto Crazy Cats: € 8

Pack famiglia (disponibile in tribuna verde numerata e curva verde): due genitori e un figlio (14-21 anni) € 350; un genitore e un figlio (14-21 anni) € 220; due genitori e due figli (14-21 anni) € 400; un genitore e due figli (14-21 anni) € 300.

Under 14 biglietto omaggio, **14-21 anni** biglietto ridotto.

Tutte le convenzioni attive per la stagione 2023/2024, che verranno comunicate a breve, daranno diritto all'acquisto del biglietto ridotto.

Le persone con disabilità hanno diritto all'ingresso omaggio inviando il certificato di invalidità entro due giorni prima della gara a biglietteria@cuneograndavolley.it; ha diritto al biglietto omaggio anche l'accompagnatore.

N.B. Nel caso in cui, per cause indipendenti da Cuneo Granda Volley, le disposizioni governative imponessero delle limitazioni di accesso al palazzetto, l'abbonato rinuncia a qualsiasi forma di rimborso.

DOMANI LA VISITA IN ALCUNI ISTITUTI SCOLASTICI SUPERIORI DELLA GRANDA

Il presidente Robaldo: «Sarà un anno scolastico importante e impegnativo per la Provincia»

“Quello che sta per cominciare sarà un anno scolastico importante e impegnativo anche per la Provincia. Continueremo a lavorare per darvi scuole sicure, belle e funzionali. Stiamo realizzando e abbiamo in programma cantieri di edilizia scolastica per i prossimi due anni in tutta la Granda per una spesa totale di circa 70 milioni di euro. Affronteremo questo nuovo anno insieme a voi ragazzi, con fiducia e speranza, perché vediamo che l'impegno viene sempre premiato

quando si lavora (o si studia) con passione e serietà. Quindi, buon anno scolastico a tutti”. Così il presidente della Provincia Luca Robaldo si è rivolto agli studenti che domani riprenderanno l'attività scolastica. Per testimoniare questa vicinanza anche fisica il presidente Robaldo e alcuni consiglieri provinciali saranno presenti di persona domani mattina nei vari istituti scolastici della provincia di Cuneo. Lo stesso Robaldo sarà all'Istituto “Cigna” di Mondovì insieme al

consigliere provinciale Pietro Danna. La consigliera Bruna Sibille si recherà a Bra al Liceo “Gandino Giolitti”, mentre la collega Simona Giaccardi sarà a Fossano al Liceo “Ancina”. Il consigliere provinciale di Cuneo Vincenzo Pellegrino si recherà all'Itis “Delpozzo”, il consigliere Davide Sannazaro sarà domani al liceo “Gandino” di Bra e martedì 12 settembre all'Istituto Alberghiero di Dronero (il giorno precedente è festa patronale).

ECONOMIA

■ Dopodomani è già Cannes Yachting Festival, la prima delle tre grandi kermesse che a settembre confermano il Mediterraneo autentico punto di riferimento per la nautica mondiale, tra anteprime, mercato e sguardo al futuro. Ai sei giorni della Croisette, che si concluderanno il 17 settembre, seguirà l'appuntamento più completo e atteso, il Salone Nautico Internazionale di Genova, che offrirà tutta la gamma di prodotti della nautica, dai maxi yacht fino alla componentistica, al più piccolo dettaglio utile a chi va per mare, senza dimenticare la grande attenzione alla sostenibilità e ai dibattiti sul futuro del settore. Chiusura di mini-stagione per il Monte Carlo Yacht Show, che dal 27 al 30 settembre concentrerà l'attenzio e sulle barche più esclusive.

E se Genova si conferma capitale del settore nel Mediterraneo, puntando senza falsa modestia a diventare numero uno al mondo, la Liguria fa la parte della leonessa anche quando gioca «fuori casa» e conquista primati nelle rassegne francesi.

Il cantiere spezzino Baglietto, ad esempio, non si fa trovare impreparato. Dopo l'annuncio della vendita del nono esemplare della linea Dom133, la grande firma della nautica è pronta per i prossimi appuntamenti internazionali che lo vedrà protagonista.

Al Cannes Yachting Festival - dal 12 al 17 Settembre - Baglietto esporrà in prima mondiale la regina del salone: il Baglietto T52, lo yacht con motorizzazione ibrida del cantiere, è, infatti, la barca più grande in esposizione sulla Croisette. Lo yacht sarà presente anche al Mys dal 27 al 30 settembre, insieme all'ultimo DOM133 varato dal cantiere, il MY "Lee".

«Iniziamo la stagione con grande entusiasmo - commenta Fabio Ermetto, cco Baglietto -. Abbiamo chiuso l'anno nautico con una ven-

LA REGINA DI CANNES

Il Baglietto T52 sarà la barca più grande tra quelle esposte al Cannes Yachting Festival che salperà martedì



IL MESE DELLA NAUTICA

L'economia prende il mare e la Liguria è già al timone

*Al via la stagione dei grandi Saloni, con Genova capitale
Il cantiere spezzino Baglietto propone la regina di Cannes*



TUTTO PRONTO a Genova per il via al Salone Nautico che dal 21 al 26 settembre offrirà soluzioni a tutti gli appassionati del settore



dita e ci presentiamo agli appuntamenti internazionali con le nostre ultime costruzioni, che già hanno riscontrato un enorme successo: sono infatti 8 le unità di T52 ad oggi vendute e ben 9 i Dom all'attivo oltre al T60 ed altri progetti full custom che ci garantiscono una produzione fino al 2026. I prossimi saloni saranno una sicura occasione per evidenziare l'eccellenza della nostra produzione e l'enorme impegno del cantiere per una nautica sempre più sostenibile e all'avanguardia». La scena internazionale è anche occasione per annunciare l'apertura di un nuovo ufficio di rappresentanza a Singapore. Dopo l'Australia, il Brasile e la Repubblica Dominicana, Baglietto guarda ad est per lo sviluppo di nuovi ed importanti mercati. La nuova rappresentanza sarà gestita da Alvin Chua di Monaco Yachts Asia, con sede a Singapore, da oltre 30 anni attivo sul mercato asiatico.

«Guardavamo da tempo al mercato asiatico - continua Ermetto - Volevamo trovare un partner in grado di sviluppare e promuovere il nostro marchio in un mercato così lontano e diverso dal nostro e Alvi Chua, di Monaco Yacht Asia, ha sicuramente l'esperienza e le competenze per poterci aiutare nel raggiungimento di questo importante obiettivo».

Un autunno che in effetti chiude un'estate di grandi soddisfazioni per Baglietto e apre una finestra per il futuro. Il 14 giugno scorso era scesa in acqua due giorni fa «Lee», quarto esemplare di DOM133 disegnato da Stefano Vafiadis che ha curato anche gli interni in collaborazione con la designer dell'armatore, Tehila Bracha Magyar Shelef. Lo scafo mantiene le caratteristiche della linea: adatta ad una navigazione trans-oceanica, l'imbarcazione presenta un pescaggio ridotto (2,10 m - 7ft) che la rendono perfetta per navigazioni anche in acque poco profonde. E pochi giorni dopo il cantiere aveva annunciato la vendita di un'imbarcazione Fast44, progetto custom firmato Francesco Paszkowski Design che riprende le linee classiche della storica produzione veloce in alluminio firmata Baglietto, aggiornandola secondo i più moderni stilemi della gamma Fast proposta recentemente dal marchio del Gabiano. Sempre di Francesco Paszkowski Design anche gli interni, in collaborazione con Margherita Casprini. «Siamo particolarmente felici di questa vendita - commenta Fabio Ermetto - perché conferma il primato di Baglietto nel segmento delle imbarcazioni performanti. Questo 44m nasce come progetto custom, ma è stato ispirazione per una linea, quella planante firmata Francesco Paszkowski Design, che trova origine nel dna del marchio e che stiamo sviluppando ulteriormente nella fascia 48 - 50».

DOPO LA NOMINA DI SIGNORINI AI VERTICI DI IREN

I porti liguri scelgono la continuità: Piacenza commissario

■ La nomina formale è arrivata venerdì sera, ma era nell'aria da tempo. Paolo Piacenza è stato scelto come commissario straordinario dell'Autorità Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale. La notizia è arrivata con la firma del decreto n. 217 del Ministro alle Infrastrutture e Trasporti, Matteo Salvini. La scelta dell'avvocato Piacenza, segretario generale dell'AdSP da maggio 2021 e già direttore della Governance Demaniale, Piani d'Impresa e Società Partecipate, assicura la continuità dell'azione amministrativa e l'attuazione nei porti di giurisdizione dell'Ente degli investimenti infrastrutturali strategici per il paese.

Al commissario straordinario sono state altresì assegnate le funzioni commissariali relative alla gestione Funvie Savona - San Giuseppe di Cairo. La nomina arriva a seguito delle dimissioni del presidente Paolo Emilio Signorini che dal 1° settembre 2023 ricopre il ruolo di amministratore delegato e direttore generale di Iren. «Rin-



NEO COMMISSARIO Paolo Piacenza

grazio il Ministro Matteo Salvini per la fiducia accordatami. I porti di Genova e Savona-Vado sono al centro di una trasformazione che assegna alle infrastrutture e alla pianificazione un ruolo strategico per lo sviluppo socio-economico della Regione Liguria e del sistema Italia. È quindi con senso di responsabilità che mi accingo ad esercitare l'incarico assegnatomi portando avanti le attività dell'Ente consapevole delle sfide che attendono l'intero sistema portuale», ha dichiarato il neo commissario. Prima del suo ingresso in AdSP nel 2018, Paolo Piacenza ha svolto la professione di avvocato specializzato in diritto amministrativo, contrattualistica pubblica e partenariato pubblico privato; ha ricoperto il ruolo di amministratore unico di Ire Spa, è stato esperto giuridico del Nars e del Dipe presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, a supporto del Comitato Interministeriale per la Programmazione Economica (CIPE).

l'Editoriale

segue dalla prima

(...) Con il passaggio da Roma a Brindisi il re non salvò la “sua” Corona ma lo Stato: unico interlocutore delle Nazioni Unite. Col realismo di chi conosceva novecentocinquant’anni di storia della Casa, costellata di glorie e di tracolli, Vittorio Emanuele III prese atto che la guerra era perduta, accettò l’armistizio e fece in modo che la sconfitta divenisse premessa per la riscossa. L’Italia era caduta. Però grazie alla sua iniziativa cadde sul fianco meno doloroso: a Occidente. Nei “quarantacinque giorni” tra il 25 luglio e l’8 settembre, che poi furono meno di trenta se si conta no dalla decisione di chiedere la “concessione” della resa, ancora una volta il re fu lasciato solo dai “politici”. Era già era accaduto nel 1922 e dal 1924. Dopo il 25 luglio 1943, come vantò Ivanoe Bonomi in Diario di un anno, i rappresentanti dei partiti antifascisti moderati in via di riorganizzazione (i democristiani De Gasperi, Spataro, Gronchi; i liberali Casati e Bergamini; Ruini, Della Torretta e Bonomi stesso per la Democrazia del lavoro) decisero di astenersi da ogni collaborazione con il governo Badoglio. Proprio De Gasperi spiegò che sarebbe stato un errore partecipare alla “partita passiva”, cioè alla conclusione dell’armistizio. Poiché la resa avrebbe creato “responsabilità penose per i suoi negoziatori” era meglio farla cadere interamente ed esclusivamente sulle spalle di Vittorio Emanuele III. Comunisti, socialisti e partito d’azione, fondato nell’estate 1942, erano sic et simpliciter per l’abolizione della monarchia. Che cosa avrebbe dunque potuto fare il re di diverso rispetto a ciò che fece? Attendere a Roma l’avanzata degli anglo-americani? Nello sbarco a Salerno, questi vennero inchiodati dalla ferma reazione germanica. Subirono perdite elevatissime e capirono che i tedeschi non erano affatto rassegnati a ritirarsi se non combattendo. Gli alleati risalirono la penisola lento pede, cozzando contro tutte le “difese inerti” (catene montuose, fiumi, carenza di rotabili e di ferrovie...) e rimasero bloccati per mesi dinnanzi a Montecassino, la cui Abbazia fu completamente distrutta da bombardamenti inglesi con inflisse un duro colpo all’immagine dei “liberatori”, già fortemente vulnerata dalla loro condotta dei militari a Napoli e poi dei marocchini francstireurs “francesi”. Era dai tempi del bizantino Belisario che nessuno si era proposto di conquistare l’Italia via terra anziché “per manovra”, come ormai si poteva fare con sbarchi sulle coste e supporto aereo.

IL PRINCIPE EREDITARIO DOVEVA RIMANERE A ROMA?

Che cosa avrebbe dovuto fare il principe Umberto di Piemonte? Come militare doveva ubbidire agli ordini del capo del governo. Quale erede della Corona doveva attenersi a quelli non meno perentori del padre. Anziché seguire Badoglio e il sovrano, avrebbe dovuto/potuto rimanere a Roma o in clandestinità nei suoi pressi per guidarvi la resistenza. Dove e come avrebbe posto base? Avrebbe dovuto fare quotidianamente conto con l’ostilità della maggior parte degli antifascisti antimonarchici nei confronti dei quali i moderati, militari a parte, furono sempre succubi. Proprio la sorte dei militari risulta emblematica. Fu il caso del colonnello Giuseppe Lanza

Cordero di Montezemolo (Roma, 1901-1944) e delle decine di collaboratori del Fronte militare clandestino, talora catturati su delazione, ferocemente seviziati, rinchiusi nel carcere di Regina Coeli e poi assassinati alle Fosse Ardeatine nella rappresaglia eseguita da Kappler su ordine perentorio di Hitler in risposta all’attentato di via Rasella (23 marzo). Vi vennero sterminati quasi al completo i dirigenti monarchici e dell’estrema non comunista (“Bandiera Rossa”), oltre a ebrei, una ventina di massoni (tra i quali Placido Martini, gran maestro designato) e a detenuti del tutto apolitici. In alternativa, rimanendo a Roma e sempre che fosse riuscito a sfuggire alla prigionia a differenza di quanto accadde alla sorella, Mafalda (catturata dai tedeschi con un inganno e deportata in Germania, ove morì in campo di concentramento), e a Francesca Maria, (a sua volta “internata”), il principe ereditario avrebbe potuto/dovuto rifugiarsi nei Sacri Palazzi, come il generale Bencivenga (massone), Soleri (temporaneamente) e altri molti? Per farci che cosa? La storia della “Resistenza Monarchica”, alla quale hanno dedicato pagine documentate Domenico De Napoli, Francesco Garzilli, Marco Grandi e per il cui studio rimangono fondamentali le memorie di Edgardo Sogno, fondatore della organizzazione partigiana “Franchi”, e quelle di Alfredo Pizzoni, presidente del Comitato di Liberazione Nazionale Alta Italia, insegna ad abundantiam che per i militari rimasti in armi contro i tedeschi non esistevano “santuari”. Fu la sorte del generale Giuseppe Perotti, capo del comando militare del CLN Piemonte, arrestato, torturato, condannato a morte (alla lettura della sentenza ordinò ai coimputati: “Signori ufficiali, in piedi. Viva l’Italia!”), e di tante “missioni” paracadutate nelle zone prevalentemente controllate da formazioni comuniste. Risultano generose fantasie le pretese di quanti ritengono che il principe avrebbe dovuto farsi paracadutare al Nord per prendere la guida di formazioni partigiane.

LA SICUREZZA DELLE RESIDENZE SABAUDE PRIMA E DOPO IL 25 LUGLIO

Nell’Italia centro-settentrionale persino le residenze sabaude non erano mai state del tutto inviolabili. La loro sicurezza aveva costituito motivo di preoccupazione per il primo aiutante di campo del re da molto prima della guerra, per il ripetersi di minacce e di tentativi d’attentato di cui i giornali ovviamente non parlarono, ma sono copiosamente documentati nelle carte dell’Archivio Centrale dello Stato. Non era sicuro neppure il Palazzo Reale di Torino. Per esempio, il primo aiutante di campo del principe di Piemonte, generale Clerici, il 29 marzo 1931 informò il pari grado del re che il servizio di guardia aveva rinvenuto sotto il portico della piazzetta reale antistante piazza San Giovanni “un pacco avvolto in un giornale” alla base di una colonna. Due agenti di pubblica sicurezza lo svolsero e non tardarono a scoprire che si trattava di ordigno esplosivo a orologeria, rapidamente portato lon-

Vittorio Emanuele III: da protagonista a re isolato



Vittorio Emanuele III passa in rassegna un reparto del Regio Esercito in riorganizzazione (Trani, settembre 1943). Sulla ricostituzione delle Forze Armate dopo la resa di Cassibile v. tra i molti AA. AA., “Otto settembre 1943”, Atti del Convegno di studi di Milano, 8 settembre 1983, a cura di Aldo A. Mola, Ministero della Difesa, 1985

tano da persone e fabbricati ed esploso alle 6 e 18 mattutine. Era un “tentativo terroristico, anziché un vero e proprio attentato” conclusero gli inquirenti. Il colonnello comandante la divisione di Torino dei Reali Carabinieri dispose pertanto misure di sorveglianza: pattuglie fisse e campanelli elettrici nelle garitte del giardino reale per consentire ai carabinieri in servizio l’immediata richiesta di soccorsi. Due anni dopo, un furto di galline nel giardino fece constatare quanto fosse agevole introdursi nella residenza reale. “Poiché le condizioni del bilancio non consentono assolutamente di affrontare la spesa di lire Diecimila (...) per collocare lungo il muro un dispositivo di allarme”, si propose una “semplice intensificazione del servizio di vigilanza”, ma, in carenza di uomini, si optò per la riduzione dell’abbondante vegetazione contro muro, al fine di scoraggiarne lo scavalco abusivo. Per garantire la sicurezza del sovrano bastava potare le siepi? Se tali “incidenti” si ripetevano in tempi “normali”, molto più allarmante fu l’irruzione di militari tedeschi nella tenuta di San Rossore (Pisa), verificatasi il 29 luglio 1943, quattro giorni dopo il fermo di Mussolini e mentre l’Italia “continuava la guerra” a fianco della Germania. Dapprima venne sospettato l’approdo di mezzi anfibi, poi vi planarono due aerei “di nazionalità tedesca tipo S. S. L. U. (Cicogna)”, atterrati e ripartiti prima che sopraggiungessero le guardie di vigilanza. Alle 20 e 30 dello stesso giorno un altro aereo tedesco atterrò e decollò in pochi minuti. Identificato, l’equipaggio accampò avarie. Ma il 12 settembre le SS di Otto Skorzeny mostrarono che cosa si potesse fare con un aereo di quel genere, prelevando Mussolini da Campo Imperatore sul Gran Sasso. Infine quattro ufficiali a bordo di auto dalla targa debitamente annotata forzarono agevolmente il blocco dell’unico carabinieri di guardia a uno degli ingressi di San Rossore e perlustrarono la tenuta. E si era solo a fine luglio, non dopo l’8 settembre. Sin dal 15 giugno, del resto, il comandante della direzione generale trasporti dello stato maggiore dell’esercito informò l’aiutante di campo del Re, Paolo Puntoni, che era stato interdetto il transito e lo

scarico di convogli germanici negli scali di Pisa e di San Rossore, nonché la “sosta” di treni e carri contenenti carburanti ed esplosivi. Ormai ci si preparava alla resa dei conti con l’ex alleato. Molto di più si potrebbe sapere se parte del carteggio riservatissimo del primo aiutante non fosse stato “ritirato” per ignota destinazione dal Servizio Informazioni Militari (SIM) il 25 luglio 1946, dopo la partenza di Umberto II dall’Italia.

LA CORONA SOTTO ASSEDIO

Il 29 settembre Badoglio sottoscrisse a Malta il cosiddetto “armistizio lungo” (44 punti contro i 12 di Cassibile), duramente peggiorativo delle già pesanti condizioni imposte il 3 settembre. Secondo H. Hardy Butcher, Eisenhower “non volle firmare l’atto conclusivo di quello che aveva definito un crooked deal, uno sporco affare”. Tale “strumento di resa” risultò talmente lesivo per l’Italia che, subentrato a Badoglio a capo del governo, Bonomi chiese rimanesse segreto. La sua propalazione avrebbe avvilto i militari del regio esercito, sconcertato i partigiani nelle regioni del centro-nord e fornito argomenti alla Repubblica sociale italiana. Dal 12 settembre 1943 la monarchia dovette fare i conti con tre insidie concatenate. Prelevato da Campo Imperatore sul Gran Sasso d’Italia ove era sotto labile sorveglianza e trasferito in Germania, Mussolini accettò di assumere la guida dello “Stato repubblicano d’Italia”, poi Repubblica sociale italiana: ove l’Italia da sostantivo retrocesse ad aggettivo (e tale rimane). Accettò, anche per attutire la rappresaglia germanica e propiziare la continuità amministrativa delle regioni comunque occupate dai tedeschi. Il 18 il duce tenne alla radio un discorso “di eccezionale violenza contro il re e Badoglio”. Giorno dopo giorno rovesciò valanghe di recriminazioni contro la monarchia, accusata di aver profittato degli unici veri protagonisti del Risorgimento: Mazzini, Pisacane, la Sinistra storica...: argomenti usati anche dagli antifascisti antimonarchici. Il secondo avversario della Corona, come accennato, fu il Comitato centrale di liberazione nazionale che, riunito in clandestinità, disconobbe il governo Badoglio, non rappresentativo dei partiti antifascisti, lo accu-

sò di aver abbandonato Roma nelle mani dei tedeschi e deliberò unilateralmente di “deferire al libero voto del popolo (quindi a plebiscito, o come poi si disse a referendum, NdA), convocato al cessare delle ostilità, la decisione sul problema istituzionale” (5 ottobre 1943). In terzo luogo dovette fare i conti con gli americani, che premevano per l’abdicazione del sovrano senza valutarne le ripercussioni sia nell’Italia centro-settentrionale, sia nelle regioni già libere da occupazione germanica e sul corso di una guerra dalla durata imprevedibile, nel cui corso avevano bisogno della collaborazione dell’unico Stato d’Italia esistente: il regno. Il disorientamento dilagava anche in ambienti moderati. Sotto la data 17-22 dicembre Bonomi annotò nel Diario l’ “atteggiamento dei liberali”, comunicatogli da Nicolò Carandini. Se il re si fosse ostinato “a restare” avrebbero accettato “anche la situazione rivoluzionaria”. Per “lasciare aperta la possibilità di difendere eventualmente il principio monarchico nella futura costituente” i liberali volevano “una monarchia pulita e non un cencio sporco come l’attuale sovrano”. Il re prevedeva tali insidie. Dovette però fare i conti con una quarta minaccia, più grave e pericolosa perché arrivava dall’interno del mondo sul quale aveva ritenuto di far leva, non nell’interesse personale ma dello Stato. Il 24 ottobre Badoglio si fece tramite dei “precisi intendimenti” dei partiti antifascisti animati, tra altri, da Carlo Sforza (senatore e Collare della SS. Annunziata). Rientrato dagli Stati Uniti “pieno di rancore e di ambizione”, questi agiva di concerto con democristiani napoletani (Giulio di Rodinò e Angelo Raffaele Jervolino) e persino con liberali. A loro inderogabile avviso il re doveva abdicare subito; il principe ereditario doveva rinunciare alla successione e passare la corona al nipote, Vittorio Emanuele principe di Napoli, di soli sette anni e quindi vegliato da un reggente, nella persona di Badoglio stesso. Il rifiuto, aggiunse il maresciallo, avrebbe portato alla caduta della monarchia. La proposta era statutariamente irricevibile. Il re la respinse, sdegnato. Il reggente era previsto dallo Statuto solo “durante la minore età del Re”. In caso di passag-

gio della corona a Vittorio Emanuele, principe di Napoli, nato nel 1937, la reggenza andava conferita al prossimo parente maschio (il duca Aimone d’Aosta, il conte di Torino o un altro principe sabaud) oppure alla regina madre, Maria José, che però era in Svizzera con i figli, sempre a rischio di colpi di mano da parte dei nazisti. Solo in mancanza di qualunque erede dinastico le Camere, “convocate entro dieci giorni dai ministri” avrebbero nominato il reggente. Sennonché lo scioglimento della Camera voluta da Badoglio e l’impossibilità di convocare il Senato per cause di forza maggiore avevano paralizzato il Parlamento. Secondo l’articolo 16 dello Statuto le disposizioni relative alla reggenza erano “applicabili al caso in cui il re maggiore si trovi nella fisica impossibilità di regnare”. In un paese allo sbando Vittorio Emanuele III tutto era tranne che “fisicamente impedito”. Infine, quando pure avesse deciso di abdicare, avrebbe potuto farlo per sé, non per il figlio. Badoglio fece persino approntare una curiosa serie di francobolli del valore di 50 centesimi. La sua firma vi sovrastava dal basso in alto la Lupa di Roma. Stampati dalla tipografia Richter di Napoli sulla fine del 1943, non vennero mai “emessi”. Già una volta il maresciallo ci aveva provato: nel 1929, quando “firmò” un francobollo da 50 centesimi con effigie di Vittorio Emanuele III. La sovrastampa fu eseguita dallo stabilimento Raimondi di Napoli sotto sorveglianza della direzione delle Poste e telegrafi di Napoli. Già allora ne fu vietata l’emissione. D’altronde il maresciallo non era il solo a cercar di mettere la “firma” sull’Italia. Anche Benedetto Croce fece la sua parte. Per i giorni 27 e 28 gennaio 1944 venne indetto a Bari un convegno dei Comitati di liberazione nazionale. Il 7 gennaio Sforza dichiarò a De Nicola, senatore exurgens e flammis del lungo sonno attraverso il regime, di essere disposto a trangugiare una luogotenenza del “sovrano fellone”, ma non a favore di Umberto. “Escluso naturalmente anche l’ex re nazifascista di Croazia”, cioè Aimone duca d’Aosta, aggiunse Sforza, “ogni altro principe p(oteva) essere accettato sia come reggente, sia come luogotenente”. Al congresso di Bari Croce sferrò un durissimo attacco alla persona di Vittorio Emanuele III, intimandone l’abdicazione immediata. L’8 maggio, quando ormai tutto era consumato, in una postilla a futura memoria, il filosofo rivendicò direttamente e primariamente a se stesso l’ “eliminazione del re” di cui Sforza menava vanto: operazione alla quale egli lavorò “in segreto, e diplomaticamente, con De Nicola”. Scrivendo di sé in terza persona aggiunse: “Croce confessa e conferma di non essere dal suo passato preparato a governare il suo paese, ma non si sente privo di buon senso pratico...”. In quegli stessi giorni, però, rientrato da Mosca via Algeri, Palmiro Togliatti, segretario del Partito comunista italiano, preparò l’offensiva politico-culturale contro di lui, tanto da metterlo nella mortificante condizione di non presentarsi in consiglio dei ministri, adducendo la fatica del viaggio. Malgrado tutte le difficoltà e ostilità da Brindisi temporaneamente “capitale del regno”, Vittorio Emanuele III dette impulso alla lotta di liberazione, in atto, come si dirà, sin dallo stesso 9 settembre 1943

Aldo A. Mola

MEDICINA^e SALUTE

Loredana Polito

■ Torino diventa ancora più accogliente per i pazienti più giovani e i loro familiari.

L'Ugi - Unione Genitori Italiani contro il tumore dei bambini, insieme all'Ospedale Infantile Regina Margherita - Oirm di Torino e alla Direzione della Città della Salute di Torino, con l'Istituto scolastico Comprensivo Vittorino Da Feltre e grazie al sostegno di Juventus Fc, ha inaugurato questa settimana una «Area Infanzia» negli spazi di Ugi-Due, centro destinato ai servizi per la riabilitazione e il reinserimento di bimbe, bimbi, ragazze e ragazzi in terapia e guariti.

Lo spazio Ugi accoglie piccoli dai 3 ai 6 anni di età in cura presso l'Ospedale Infantile Regina Margherita e viene aperto per attività ricreative e didattiche tutte le mattine, da mercoledì 13 settembre sino a giugno, per gruppi di bimbe e bimbi ritenuti idonei dai loro medici.

La cerimonia di inaugurazione della nuova struttura si è svolta giovedì 7 settembre, alla presenza del professor Enrico Pira, presidente dell'Ugi, del dottor Gianluca Ferrero, presidente della Juventus Football Club, del dottor Giovanni La Valle, direttore generale della Città della Salute di Torino, della professoressa Franca Fagioli, direttrice del Dipartimento Patologia e cura del bambino, Ospedale Infantile Regina Margherita, del professor Giorgio Brandone, dirigente dell'Istituto scolastico Comprensivo Vittorino Da Feltre.

Lo spazio è molto accogliente e gioioso, attrezzato con micro-tavolini, sedie 'mignon' e poi ancora costruzioni in legno e sabbie-re. Tutto a dimensione di bambino e bambina, tutto ingentilito e reso più allegro dalle decorazioni 'animalier' delle pareti, dove la zebra juventina è protagonista indiscussa.

Per i laboratori creativi si può contare su un vasto assortimento di scatole di gessetti e confezioni di creta, carte e cartoncini colorati, nastri e materiali di riciclo. Non manca l'angolo dei libri, corredato da cuscini e tappeti per le letture di fiabe ad alta voce. E ancora l'area teatro, con ceste di trucchi e travestimenti e una baracca dei burattini, per mettere in scena storie tratte da libri o di invenzione.

Esaminato e approvato dalla direttrice del Dipartimento Patologia e cura del bambino del Regina Margherita, Franca Fagioli, e dal dirigente scolastico Giorgio Brandone, il progetto è stato coordinato dall'Ugi, in quanto ente ospitante. Le psicologhe Giulia Zucchetti e Claudia Peirolo sono le referenti. Sotto la loro guida - e



CON IL SOSTEGNO DELLA JUVENTUS

Un'«area infanzia» all'Oirm di Torino per bimbi ricoverati

Iniziativa di Ugi - Unione Genitori Italiani contro tumore dei bambini

FESTA DELLA NASCITA

Un evento celebra i nati nel 2022-23

Dopo il grande successo delle due precedenti edizioni, con oltre duemila partecipanti, oggi ai Giardini della Reggia di Venaria (Torino) torna la «Festa della Nascita»: un evento di 'benvenuto alla vita' organizzato per celebrare e accogliere in comunità l'arrivo dei nuovi nati.

Un'intera giornata, a partire dalle ore 10 fino alle 18, all'insegna della meraviglia e del relax, che quest'anno presenta molte novità: il numero dei Comuni aderenti sale a 25 (compresa la Città di Torino, che parteciperà con le Biblioteche civiche torinesi e una tappa musicale del festival MiTo per la Città), ci sono nuovi partner, un'ampia mobilitazione del mondo della salute e un'area specifica dedicata al movimento dei neonati. La festa è rivolta a tutte le famiglie con bambine e bambini nati negli anni 2022 e 2023, con l'obiettivo di far conoscere le opportunità offerte dai servizi locali, dal mondo della cultura e della sanità.

Nei Giardini saranno allestite 'isole' dedicate a vari temi, dove si svolgeranno laboratori, attività ludico-ricreative e informative. I genitori avranno l'opportunità di vivere momenti emozionanti, scattare splendide immagini e, soprattutto, incontrare esperti e confrontarsi con loro sul benessere delle bambine e dei bambini.

Elena Marchisio

con la supervisione delle stesse psicologhe del Regina Margherita - educatrici ed educatori specializzati nella prima infanzia si occuperanno di seguire bambine e bambini durante la loro permanenza nell'area, nonché di mantenere i contatti con le famiglie nei momenti di accoglienza dei pazienti.

«A tutti i nostri piccoli

ospiti intendiamo garantire un polo di sviluppo equilibrato e di pieno benessere psico-fisico - spiegano le psicologhe - perché il gioco è uno strumento educativo e formativo essenziale per soddisfare il bisogno di aggregazione e socializzazione e per favorire la crescita, l'espressione e la costruzione del sé».



Eccellenze sanitarie

In Piemonte uno tra i migliori specialisti del tumore del sangue

Umberto Vitolo dell'Irccs Candiolo si è classificato al 47° posto al mondo

■ Umberto Vitolo, responsabile Studi Clinici Ematologici presso l'Istituto di Candiolo - Fondazione del Piemonte per l'Oncologia Irccs è uno dei tre specialisti italiani presenti nella top 50 dei migliori al mondo per gli studi sul linfoma negli ultimi 10 anni.

Vitolo è risultato al 47esimo nella piattaforma Expertescape, sviluppata dall'Università del North Carolina, che seleziona, verifica e certifica, confrontando tutti i principali prodotti scientifici a livello internazionale, i migliori scienziati e medici mondiali per settore di competenza.

Sono stati presi in considerazione oltre 200 mila specialisti in linfoma che operano in tutto il mondo e, dal 2013 al 2023, Vitolo si è posizionato nella parte alta della classifica, conducendo in questi anni attività clinica soprattutto in campo oncoematologico, in particolare su leucemie e linfomi.

Sul fronte della ricerca è da sempre impegnato nel campo dei disordini linfoproliferativi, quali linfomi. È stato presidente della Fondazione Italiana Linfomi ed è tuttora membro del direttivo,



Umberto Vitolo

nonché promotore di numerosi studi clinici italiani e internazionali nelle malattie linfoproliferative.

«Oggi la ricerca sui linfomi è focalizzata in particolare sull'utilizzo di anticorpi sempre più mirati e specifici, come i cosiddetti anticorpi bispecifici molto efficaci che agiscono attaccando la cellula del linfoma e allo stesso tempo risvegliando il sistema immunitario, in modo da aumentare le probabilità di guarigione

ne evitando gli effetti negativi della vecchia chemioterapia - sottolinea Umberto Vitolo - e su cui stiamo concentrando i nostri sforzi clinici e di ricerca a Candiolo. Il nostro obiettivo è infatti 'affilare le armi' che oggi abbiamo a disposizione per rendere sempre più curabile il linfoma: dal linfoma di Hodgkin, che oggi ha una probabilità di guarigione vicina al 90%, al linfoma diffuso a grandi cellule B, che riusciamo a curare nel 65-70% dei casi, fino al linfoma mantellare, che ha la peggiore sopravvivenza a lungo termine, con meno del 50% dei pazienti che sopravvivono a cinque anni».

Il successo di Vitolo riflette l'eccellenza dell'Istituto di Candiolo presso il quale svolge sia attività clinica che di ricerca. «Candiolo è certamente un istituto di eccellenza italiano e mondiale nella cura delle malattie oncologiche - commenta Vitolo - e questo riconoscimento da parte di Expertescape è dunque rivolto anche ai numerosi professionisti che lavorano nel nostro centro con il solo obiettivo di rendere i tumori sempre più curabili».

LP

DOMANI I FUNERALI NELLA CHIESA DI SAN MATTEO

Il Ponente ligure piange Silvano Montaldo

Amministratore pubblico noto e stimato, si è spento a 66 anni nella sua Laigueglia

■ **Laigueglia.** Sarà lutto cittadino domani a Laigueglia quando alle 11 a San Matteo sarà celebrato il funerale di Silvano Montaldo, 66 anni, ex sindaco di Laigueglia, ma anche ex assessore in Comune a Savona e in Provincia. Un politico preparato e di vecchia data, amico del sindaco di Imperia Claudio Scajola, di quello di Alassio Marco Melgrati e soprattutto di quello del suo paese, Giorgio Manfredi, che aveva aiutato a vincere le ultime amministrative. Montaldo aveva amministrato Laigueglia negli anni '90. Era stato eletto per la prima volta il 23 aprile del 1995 e poi riconfermato il 13 giugno del 1999. È stato anche vicepresidente della Provincia e assessore al bilancio della giunta del sindaco di Savona Ilaria Caprioglio dal 2016 al 2021. Tanti gli attestati di stima arrivati alla fami-

glia in queste ore da parte di amici, sindaci ed ex amministratori di enti pubblici. «Ho perso un amico, la società ha perso una persona seria e sempre disponibile con tutti», sono le parole commosse del sindaco di Laigueglia Giorgio Manfredi. «La scomparsa prematura di Silvano rappresenta una grave perdita. Una persona perbene, un vero signore, un professionista esemplare, un valore per questo territorio. Grazie alla sua collaborazione è stato avviato il percorso di risanamento dei conti del Comune di Imperia, di Rivieracqua e di Riviera Trasporti», aggiunge Claudio Scajola. Anche il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti ha espresso profondo cordoglio: «Con Montaldo se ne va una grande persona e un serio professionista che negli anni si è più volte messo a disposizione della nostra regio-

ne ricoprendo, con serietà e competenza, diversi incarichi istituzionali nel ponente ligure. In questo momento. Le nostre più sentite condoglianze vanno alla sua famiglia, ai suoi cari e a tutta la comunità di Laigueglia». Scosso il presidente della Provincia, Pierangelo Oliveri: «Uomo professionista e amministratore di grande preparazione, impegno e tenacia, con il quale ancora nelle scorse ore ci siamo sentiti per lavorare ad uno dei temi più importanti dell'amministrazione e della politica del nostro territorio». Una persona, Montaldo, che anche sul lavoro instaurava rapporti veri e profondi. Come quelli che esprime Camillo Enrile, legale rappresentante dell'Acquedotto San Lazzaro: «Grave perdita, persona seria e con grande capacità, sia nel suo lavoro sia di mediazione»



Silvano Montaldo, una figura molto nota nel Ponente

LA VIABILITÀ IN LIGURIA

Autostrade: cantieri ridotti anche per il Salone Nautico

Nella programmazione di settembre l'impegno a rendere più fluido il traffico del rientro e in vista di alcuni grandi eventi

■ Terminato il piano estivo 2023, che ha permesso una riduzione dei cantieri più impattanti su tutta la rete autostradale ligure, è stata presentata dal tavolo tecnico sulla viabilità la programmazione dei lavori per il mese di settembre. Dall'incontro tra Regione Liguria, Mit, Anci, Anas e i rappresentanti delle concessionarie, è emerso l'impegno delle società a programmare le lavorazioni più rilevanti in modo da rendere il più fluido possibile il traffico in vista degli ultimi spostamenti estivi, della ri-



Il problema delle code in autostrada, in Liguria, è molto sentito

presa delle scuole e del Salone Nautico 2023, a Genova dal 21 al 26 settembre e anche dell'Assemblea nazionale annuale di Anci, a Genova dal 24 al 26 ottobre. Tenuto conto di questo, a vedere il maggior numero di cantierizzazioni nei prossimi mesi, seppur inferiori rispetto allo scorso anno, sarà la tratta tra Savona e Ventimiglia.

«Grazie alla collaborazione con i concessionari abbiamo ottenuto di prolungare l'alleggerimento dei cantieri per tutto il mese di settembre, che negli ultimi anni è diventato sempre di più la coda lunga dell'estate e degli spostamenti per le vacanze - spiega l'assessore alle Infrastrutture Giacomo Giampezone - e che, complice il bel tempo, sta facendo registrare flussi turistici importanti sulle nostre riviere. Un'attenzione estesa anche ai giorni del Salone Nautico Internazionale, che attira migliaia di appassionati e visitatori a Genova. Come ogni anno, inoltre, la programmazione dei cantieri verrà rimodulata in occasione dei ponti invernali e per le festività di Natale e Capodanno».

Per quanto riguarda la viabilità extra autostradale, nel mese di settembre Anas riprenderà le lavorazioni per la realizzazione della passerella pedonale a Borghetto Spirito, dove si renderà necessario inserire un senso unico alternato. Il termine dei lavori è previsto a dicembre.

Il tavolo si riunirà nuovamente nelle prime settimane di ottobre. La gestione della programmazione intelligente dei cantieri, chiesta e ottenuta dalla Regione, ha consentito di migliorare la viabilità sulle autostrade liguri, che stanno vivendo anni difficili a causa dei necessari lavori di manutenzione.

SAVONA

Cane chiuso in auto salvato dai carabinieri



La scena è di quelle che troppe volte si sono lette o sentite raccontare e che si crede impossibile ancora accadano: un cane lasciato chiuso in macchina sotto il sole ancora cocente dei primi giorni di settembre, mentre il proprietario sbriga le sue faccende. Non per qualche minuto, ma per un tempo sufficiente a uccidere un animale nel più crudele dei modi. È successo a Bardineto dove un cittadino ha notato un cagnolino nel bagagliaio di un fuoristrada, appena cosciente a causa dei finestrini quasi del tutto chiusi. Con grande senso di responsabilità il passante ha deciso di chiedere soccorso tramite il numero di pronto intervento 112, che ha allertato i carabinieri. Una pattuglia del Comando Stazione di Calizzano è quindi intervenuta in pochi minuti, liberand l'animale molto provato. I militari, dopo aver dato da bere all'animale, hanno iniziato le ricerche del padrone, trovato soltanto un'ora dopo. Un lasso di tempo più che sufficiente a un cane per morire, se abbandonato in un'auto. L'uomo, un ottantenne della zona allontanatosi per partecipare alla manifestazione "alpino dell'anno 2022", e che ha inizialmente cercato di negare le circostanze, è stato quindi denunciato per il reato di abbandono di animali, che prevede la pena della reclusione da 3 mesi a 1 anno o una multa da 3.000 a 10.000 euro.

SANITÀ E SERVIZI DI EMERGENZA

La Liguria sperimenta l'auto infermieristica

Da novembre in Valbormida e nella Asl4 un ausilio in più per il servizio del 118

■ Via libera della Giunta regionale alla sperimentazione dell'auto infermieristica. Il servizio comincerà a novembre in modo graduale a partire dalle Asl2 e Asl 4, nel savonese e nel Tigullio.

«Questa delibera dà il via all'operatività delle prime due auto infermieristiche in Liguria rispettivamente nel territorio della Asl 4 e nel territorio valbormidese della Asl 2 a partire dal mese di novembre - dichiara l'assessore regionale alla Sanità Angelo Gratarola - Dopo una fase sperimentale il servizio sarà poi esteso al resto della nostra regione. È bene sottolineare che questi mezzi non sostituiscono le auto mediche, che mantengono invariato il numero disponibile sul territorio, ma a loro si affiancano e le potenziano capillarizzando ancora di più la risposta del sistema dell'emergenza territoriale». Nelle auto infermieristiche l'infermiere formato per l'incarico, è sempre in collegamento col medico della centrale o, in altri casi, anche con il sanitario dell'automedica più vicina. Molte risposte possono arrivare anche con «algoritmi decisionali»: si tratta di un modello già presente in altre regioni e in altri paesi del mondo. Sulla Valbor-

mida in particolare l'aggiunta di questo nuovo strumento è un segnale di grande attenzione verso un territorio interno complesso. Nel Tigullio l'auto infermieristica, nata a livello sperimentale in tempi passati nel periodo estivo in occasioni dell'aumento dei flussi, oggi assume le vesti di un mezzo ufficialmente inserito nel circuito. «Proprio in Asl 4, pur non avendo bisogno di conferme, un episodio accaduto nei giorni scorsi a Castiglione Chiavarese ha certificato come l'intervento dell'auto infermieristica sia stato determinante per rianimare una donna con un malore improvviso che l'avrebbe stroncata - racconta il direttore generale di Asl 4 Paolo Petralia - se non fosse stato per il tempestivo e risolutivo pronto intervento dell'auto infermieristica. Posso testimoniare così di persona con questo episodio avvenuto nei giorni scorsi, il grande significato che ha il poter disporre sul territorio di un mezzo operativo con infermiere esperto a bordo che, potendo anticipare l'arrivo dell'automedica, riesce a consentire di salvare una vita: il massaggio cardiopolmonare avviato nell'immediatezza del malore è stato infatti determi-

nante nel consentire il possibile recupero successivo. Ma l'utilità del mezzo infermierizzato sta anche nell'alleggerire il carico di interventi delle automediche, garantendone così l'invio sui casi più gravi: un'esperienza sperimentata in Asl 4 ormai da anni nella stagione estiva, con risultati molto soddisfacenti». «La creazione del mezzo di soccorso a gestione infermieristica rappresenta uno storico e fondamentale passaggio nell'organizzazione dell'emergenza territoriale - dichiara il direttore del 118 Liguria Paolo Frisoni - Andrà così ad implementare il sistema 118». «La costante attenzione che viene riposta da Regione ed Asl 2 nel potenziare tutti i servizi sanitari della Val Bormida - dichiara il Commissario di Asl 2 Michele Orlando - ha individuato proprio nel distretto valbormidese l'area più idonea per la sperimentazione di un servizio di "auto infermieristica" che a breve sarà esteso su tutto il territorio ligure. La formazione di questi mesi svolta dagli operatori sanitari della Asl 2 sarà fondamentale per garantire una sempre più sicura e pronta presa in carico delle patologie della nostra popolazione».

La società Acquedotto San Lazzaro Spa, i legali rappresentanti Camillo Enrile e Giovanni Monticelli unitamente a tutti i dipendenti e collaboratori costernati partecipano al lutto dei famigliari per la perdita del

Dott. Silvano Montaldo

Presidente del Collegio Sindacale della società da oltre quaranta anni.

IL RADUNO DELLE VELE D'EPOCA

Le regine del mare incantano Imperia

Il Tuiga del principe Alberto di Monaco e tante altre barche vip per una regata straordinaria

Giorgio Di Gregorio

■ La grande passerella di Tuiga, la barca del principe Alberto di Monaco, French Kiss dello Yacht Club de France che ha partecipato ad una Coppa America e ancora il Pilgrim, l'imbarcazione con l'equipaggio più giovane in questa edizione 2023 hanno regalato da mercoledì a oggi uno spettacolo in mare da incorniciare. A Imperia è andato in scena il 24esimo raduno delle Vele d'epoca. Una sessantina di regine del mare hanno regatato (solo nelle giornate di venerdì e sabato) nel grande scacchiere blu tra San Lorenzo al Mare e capo Cervo, un lembo del prezioso Santuario dei cetacei e soprattutto culla dei tursiopi. Ad organizzare il raduno è stata Assonautica presieduta da Biagio Parlatore con il supporto dello Yacht Club Imperia. Occasione importante per la città di Imperia che festeggia il suo centenario di nascita diventando la capitale dell'International Sailing Week. «Abbiamo vissuto una parata di yacht straordinaria - le sue parole al rientro a terra delle regine del mare - Abbiamo lavorato un anno grande impegno e dedizione. Da quando il raduno si svolge una volta all'anno dobbiamo fare i salti mortali ma - assicura Parlatore - possiamo contare su un gruppo di persone che lavora e vive per il mare con grande passione. La bellezza senza tempo di



Colpo d'occhio mozzafiato nel mare di Imperia per la 24esima edizione delle «Vele d'epoca»

queste signore del mare ha regalato emozioni straordinarie a terra come durante le regate nel golfo. Gli equipaggi hanno apprezzato i nostri sforzi che si concluderanno domenica con la grande parata davanti al molo lungo di Porto Maurizio in un contesto scenografico da sogno». Le imbarcazioni d'epoca, alcune costruite più di 100 anni fa che, tenute con grande amore e dedizione da parte dei propri armatori ed equipaggi, ancora una volta hanno regalato grandi emozioni, non solo in navigazione, ma anche a terra: un'esposizione di vecchi legni ormeggiati sulle banchine di Calata Anselmi. Spettacolare la

presenza di Vision KC-3, una barca di 8 metri S.I. che giusto qualche giorno è diventata vice campione del mondo della divisione più numerosa. Vision non è nuova alle prestigiose vittorie, lo scorso 4 aprile è salita sul podio al Royal Thames Yacht Club di Londra, in occasione del premio internazionale Classic Boat Award per il miglior restauro, Vision KC-3 è risultata la barca più votata nella categoria superiore a 40 piedi. Occhi puntati anche su Barbara, un'imbarcazione di più di 100 anni che presto parteciperà al raduno delle vele d'epoca di Monaco per un'altra festa del mare.

Attesa per il match delle 19 a Valletta Cambiaso

Appuntamento oggi alle 19 sul Centrale Beppe Croce di Valletta Cambiaso quando scenderà il sipario sulla XIX edizione dell'Aon Open Challenger Memorial Giorgio Messina, il torneo internazionale di tennis che ha scaldato gli appassionati di tennis genovesi e non solo. Una settimana di grande spettacolo col pubblico in trepidante attesa e con la speranza di vedere oggi in finale l'idolo di casa Fabio Fognini che ha giocato ieri in serata contro Thiago Monteiro, vincitore nella passata edizione. Sta per andare in archivio un'edizione straordinaria con

Oggi la finale dell'Aon. Il pubblico ha già vinto



numeri da record dal punto di vista delle presenze considerato che gli impianti genovesi hanno ospitato nel corso della settimana migliaia di persone. «Giovedì sera, ad esem-

pio - spiega Mauro Iguera, presidente del Comitato Organizzatore - durante la partita tra Fognini e Piroc c'erano oltre 2500 persone, una cartolina davvero splendida che te-

stimonia il legame fortissimo che c'è ormai tra questo evento e tutta la città. Stiamo avendo numeri da record e sicuramente andremo a superare il primato delle 25mila presenze settimanali», conclude Iguera. E oggi, come detto, il gran finale con una cornice che si annuncia spettacolare con un altro sold out. È stata un'edizione anche dai contenuti tecnici di livello visto il palmares dei quattro semifinalisti che ieri hanno dato spettacolo sul 'Beppe Croce'. Da Andrea Vavassori, ap-

pena convocato nella nazionale azzurra di Coppa Davis, fino al brasiliano Thiago Monteiro e al connazionale Thiago Seyboth Wild, nel 2023 nel primo turno del Roland Garros ha battuto l'attuale numero 3 del mondo Daniil Medvedev dopo una sfida epica al 5^ set durata oltre 4 ore. Un parterre super per magnifici quattro di cui fa parte naturalmente quel Fognini che ha saputo entusiasmare il pubblico genovese in questi giorni con giocate spettacolari e che ieri in serata ha giocato contro Thiago Monteiro per conquistare l'accesso alla finalissima di oggi.





HÔTEL & SPA DES PÊCHEURS

ÎLE DE CAVALLO | CORSE | FRANCE

★★★★★

Île De Cavallo | Bonifacio | Corsica | Tel. +33 495 703639 | info@hoteldespecheurs.com | www.hoteldespecheurs.com







MBA

Master Universitario in Business Administration

Di cosa si tratta?

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

Perché questo MBA?

- Elevata employability
- Mix tra teoria e pratica
- Forte enfasi sulle soft skills
- Numerosi laboratori e project work
- Percorso estremamente professionalizzante
- Elevato coinvolgimento delle aziende partner
- 4 mesi di «training on the job» grazie allo stage obbligatorio
- Faculty composta da Docenti universitari, manager e professionisti di elevato profilo

Due modalità di erogazione:

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

Info e iscrizioni:

Coordinamento Organizzativo
Cecilia Mariani, Federica Paoli
011/6399244-205

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

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

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



BPER:
Banca

Speciale

CHEESE

BPER:
Banca

DAL 15 AL 18 SETTEMBRE IL PIÙ GRANDE EVENTO DEDICATO AI FORMAGGI A LATTE CRUDO

Slow Food e Bra: chi può resistere?

Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo, organizzato da Slow Food e città di Bra con il supporto della Regione Piemonte, torna a Bra dal 15 al 18 settembre 2023 (<https://cheese.slowfood.it>). Tema della 14esima edizione di Cheese è Il sapore dei prati e la loro biodiversità, al centro di un nuovo e ambizioso progetto di Slow Food Italia: i prati stabili, composti da 15 a 100 essenze. Il latte e i formaggi degli animali nutriti con erba e fieni di prati stabili sono ricchi di aromi, molecole antiossidanti e hanno un eccezionale rapporto fra acidi omega-3 e omega-6, sono più buoni e fanno meglio: «ciò che è buono per gli animali lo è anche per la salute di chi si nutre del cibo che da essi deriva» sottolinea il dottor Andrea Pezzana, Direttore dipartimento di dietetica e nutrizione clinica presso l'Ospedale San Giovanni Bosco di Torino. I benefici dei prati, però, non si fermano qui. Come spiega Serena Milano, direttrice di Slow Food Italia, «riescono addirittura nella sfida più ar-

dua: trasformare l'allevamento da uno dei settori con un impatto maggiore sull'ambiente a un'attività che contrasta la crisi climatica» grazie alla loro alta capacità di assorbire le emissioni di Co2 prodotte dall'uomo. Non va dimenticato che, aggiunge Serena Milano, il pascolo è «Il pasto ideale per gli impollinatori e per i ruminanti, che l'allevamento intensivo ha trasformato in consumatori di mais e soia, ma che - per loro natura - dovrebbero mangiare erba per trasformarla in un latte molto diverso da quello che troviamo quasi sempre sul mercato». Ma se mancano i pastori manca tutto. Sono loro che mantengono la montagna (evitando che frani a valle), danno vita a comunità in luoghi semi abbandonati, oltre a fornirci prodotti veri fiori all'occhiello del tanto sbandierato nei salotti politici Made in Italy. Un lavoro importante, ma difficile sia per le condizioni di lavoro che per le conoscenze che bisogna avere. Non è un mestiere folcloristico, ma la somma di saperi scientifici, cognizione sugli animali e l'ambiente, sa-



voir faire tramandato da generazioni. Un lavoro che affascina una parte crescente di giovani, che dovrebbe avere maggiore attenzione: «La Val Sermenza stava morendo, non c'era più niente. Dovevamo fare qualcosa. E così, con grandi sacrifici, abbiamo iniziato da zero dapprima ristrutturando alcuni edifici, ora adibiti a stalla per le capre, e poi costruendone uno per le vacche. Abbiamo accettato tutto il bello e il brutto di questa scelta, spesso sbagliando, ma con la consapevolezza che ogni difficoltà può essere superata con impegno e la giusta predisposizione mentale», ci dice la giovane Greta Facciotti. Ma

Cheese propone iniziative per tutti i gusti e le età: degustazioni e Laboratori del Gusto, un grande mercato per le vie e le piazze di Bra, spazi dove ogni regione porta il meglio delle loro produzioni casearie e non, cene con grandi cuochi, film, dibattiti. Non mancano appuntamenti per famiglie e scuole come la Bottega dei piccoli pizzaioli o il percorso sensoriale Il sapore dei prati, interamente dedicato al tema di Cheese 2023. Cinque tappe in cui mettere alla prova olfatto, udito, vista, tatto e gusto e scoprire tutta la bontà, la bellezza e la vitalità di prati e pascoli alpini. Ma anche per comprendere a fondo il loro

ruolo per ecosistemi, biodiversità e cultura. Novità di questa edizione è lo spazio della Slow Food Coffee Coalition, la rete internazionale che unisce tutti i partecipanti coinvolti nella filiera del caffè: dai produttori ai partner, ai torrefattori, fino al consumatore finale, un'occasione per addentrarsi nel mondo del caffè con la guida della chiocciola. Continuando in questo assaggio di Cheese, non mancheranno di certo i Food Truck, Cucine di Strada e birrifici artigianali in piazza Carlo Alberto, piazza Spreitenbach e nel Cortile delle scuole maschili. Qualche nome da pregustare? I fritti di Migliori; La polpette-

ria; i prodotti a base di yogurt e formaggi di FaMù da abbinare alle proposte dei birrifici artigianali come l'alessandrino Canediguer, che interpreta gli stili di birra internazionali o Beerfirm Terra di Lavoro, birrificio agricolo di Roccaforte (Fr). Chi alle birre preferisce il vino non disperi: l'Enoteca di Cheese quest'anno propone 400 etichette selezionate dalla Banca del Vino recensite dalla Guida Slow Wine 2023 e di produttori della

Slow Wine Coalition che verranno abbinate ogni giorno a formaggi italiani e internazionali proposti dalla Gran Sala. Questo assaggio di Cheese 2023 vuole concludersi con le parole di Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: «mangiare un tocco di formaggio piuttosto che un altro può davvero fare la differenza, per gli animali e il loro benessere, per l'ambiente e la tenuta dei territori, per i casari e anche per noi».

MACELLERIA CARENA



Via Vittorio Emanuele, 55 - 12041 Bra (Cn)
Tel. 0172.379553 Cell. 331.2684415

Un evento di



Con il supporto di



Con il contributo di



Partner culturale



XIV EDIZIONE

CHEESE

**15 – 18 SETTEMBRE 2023 BRA (CN)
IL SAPORE DEI PRATI**

Degustazioni, cene, aperitivi, un mercato con oltre 400 produttori da tutta Italia e dal mondo, percorsi didattici per le scuole e le famiglie. A Cheese un altro formaggio è possibile!

**L'accesso a Cheese è libero e gratuito:
TI ASPETTIAMO!**



#CHEESE2023 – cheese.slowfood.it

ECCO I PRIMI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA PER SCOPRIRE IL SAPORE DEI PRATI

I LABORATORI DEL GUSTO

Immancabili a Cheese

Tornano anche in questa 14esima edizione i Laboratori del Gusto, le degustazioni più attese di Cheese, l'evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alla loro biodiversità che anima Bra dal 15 al 18 settembre 2023. Organizzata da Slow Food e Città di Bra con il supporto della Regione Piemonte, la manifestazione riunisce un popolo di pastori, casari, affinatori e appassionati intorno al claim. Il sapore dei prati, per sottolineare come dal latte di animali alimentati al pascolo derivino i formaggi migliori, rispettosi dei territori, del benessere animale e della nostra salute.

Rare tipologie di formaggi affinati dai più celebri artigiani francesi e inglesi, indimenticabili caci a latte crudo realizzati dai fermiers, forme del latte provenienti da tutta Italia e da Asturie, Paesi Bassi, Slovacchia, Canada, Stati Uniti e Australia. Senza dimenticare i Presìdi Slow Food dedicati ai prodotti lattiero-caseari, oltre 100 in tutto il mondo a testimonianza dell'importanza che riveste il settore per la tutela della biodiversità. I Laboratori del Gusto di Cheese ci permettono di esplorare un universo di pascoli e prati, risorse animali e savoir faire artigianali elaborati nel corso dei secoli. Li troviamo a Bra, presso l'Istituto statale Velso Mucci, con due sale dedicate: una per le classiche degustazioni di formaggio, l'altra per i piatti cucinati dai cuochi dell'Alleanza Slow Food, che mettono

no al centro del loro lavoro le carni ovicaprine di animali allevati al pascolo. Ma anche a Pollenzo, presso la Banca del Vino, dove valorizziamo gli abbinamenti tra vino e formaggi, scegliendo dalla riserva della Banca le migliori bottiglie.

Dalla montagna alle isole: un viaggio tra le sfumature verdi d'Italia

I Laboratori del Gusto ci conducono in un viaggio in giro per l'Italia, abbinando i formaggi dei Presìdi Slow Food ai vini che esprimono al meglio i rispettivi territori. Si parte dalla ricca biodiversità dell'arco alpino, dove Francia e Italia danno vita a specialità

casearie come il bleu de queyras e la toma di pecora brigasca, Presidio Slow Food, per spostarsi ai piedi del Monviso, nella Valle Varaita, dove la produzione del toumin dal mel è nelle mani di pochissime famiglie, in particolare delle donne, che tramandano questa antica tradizione da generazioni. Proseguiamo poi verso la pianura emiliano-romagnola, culla di uno dei simboli della cultura gastronomica italiana, il Parmigiano Reggiano e le sue stagionature, fino ad arrivare all'Appennino, in cui abbiamo l'occasione di sperimentare tutta la bontà e la ricchezza dei prati stabili marchigiani, abruzzesi, umbri e laziali. Tra le produzioni del sud Italia spicca la Sicilia,

che a Bra espone il meglio della sua grande biodiversità lattiero-casearia, tra paste filate emblematiche come la provola dei Nebrodi e antichi pecorini come il Piacentinu ennese.

A ogni prato il suo formaggio... e non solo!

Nei Laboratori rendiamo omaggio anche alle contaminazioni geografiche e merceologiche dal nord al sud del Paese: i vini di una storica area piemontese, il Roero, incontrano i prodotti del caseificio Di Nucci di Agnone, in Molise, le molteplici specialità casearie della Sardegna vengono esaltate dagli oli extravergini del Presidio

degli olivi secolari, mentre i mieli, altro esempio della ricca presenza di essenze vegetali di prati e pascoli, si confermano il perfetto abbinamento di formaggi freschi e stagionati. Senza dimenticare le degustazioni oltre confine che uniscono i vini d'autore ai grandi caci provenienti da Francia, Spagna e Austria, e gli appuntamenti che rendono omaggio ai salumi naturali, che dei boschi e dei prati restituiscono tutte le sfumature. A Cheese poniamo infatti l'accento su quelle specie animali che hanno un ruolo fondamentale: promuovere la pastorizia e le aree marginali, creando un reddito integrativo alla produzione casearia. Ne sono un esempio il Presidio Slow Food della pitina e il prosciutto cotto di agnello sambucano.

Incontri ravvicinati del terzo cacio: la grappa e i formaggi

Giovane, invecchiata, rustica, gentile. Questi sono solo alcuni dei tanti aggettivi impiegati per descrivere una grappa, il distillato piemontese per eccellenza. Insieme agli esperti del Consorzio tutela grappa del Piemonte e grappa di Barolo, che raggruppa 19 aziende collocate tra le colline del Monferrato alessandrino e astigiano, il Roero e le Langhe, il Nord Piemonte e il Torinese, a Cheese proponiamo abbinamenti tra grappe, ottenute da vinacce autoctone e poco conosciute, e formaggi degli stessi territori, tra croste lavate ed erborinati.



DA 165 ANNI CON CHI RENDE ECCELLENTE IL TERRITORIO

Il nostro territorio è ricco di **eccellenze** in termini di prodotto, ma ancor più a livello imprenditoriale. La nostra sfida è quella di **accompagnare e sostenere** imprese e famiglie che hanno bisogno di una banca che voglia sedersi al loro stesso tavolo per comprendere, formarsi, collaborare e crescere **insieme**.

Mettiamo tradizione e innovazione a servizio dell'eccellenza.

Scopri i **servizi dedicati** a Te, alla Tua famiglia e alla Tua impresa presso la filiale più vicina.

BANCA CRS
Banca Cassa di Risparmio di Savignano S.p.A.

SEGUICI SU   WWW.BANCACRS.IT

MESSAGGIO PUBBLICITARIO
Le condizioni contrattuali ed economiche sono indicate nei fogli informativi a disposizione sulle apparecchiature elettroniche presso le filiali di Banca CRS S.p.A. o sul sito www.bancacrs.it



Tutte le parole per dire Cheese

I prati stabili, la sopravvivenza dei casari di piccola scala tra regole pensate per gli allevamenti intensivi e difficoltà di accesso ai pascoli, la montagna rigenerata dalle comunità che la vivono e la crisi climatica che ne determina mutamenti dall'impatto sociale ed economico, oltre che ambientale. Questi sono alcuni dei temi trattati da esperti e ricercatori, veterinari e pastori che intervengono alle conferenze ospitate nella Casa della Biodiversità di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo organizzata da Città di Bra e Slow Food, dal 15 al 18 settembre. Storico spazio delle riflessioni, allestito con il sostegno di Reale Mutua, main partner di Cheese 2023 e sostenitore ufficiale di Slow Food Italia fin dal 2018, ospita un ricco programma di eventi: dibattiti sulle principali istanze del settore lattiero-caseario, degustazioni guidate dai produttori e le proiezioni serali di Cheese on the screen. Per partecipare agli appuntamenti della Casa della Biodiversità, gratuiti e aperti a tutte e tutti, è sufficiente registrarsi sul sito cheese.slow-food.it.

Andiamo alla scoperta delle conferenze proposte.

Venerdì 15 settembre: attivarsi e cambiare rotta
A Cheese lanciamo innanzitutto un grido di allarme, ma al tempo stesso ci attiviamo per salvare prati e pascoli, ecosistemi ricchi di biodiversità vegetale e animale che stanno subendo una progressiva rarefazione. Alle 15.00 discutiamo di come preservarli sia vantaggioso per l'ambiente, per il benessere degli animali, per la nostra salute, per le economie e le culture locali insieme a ricercatori esperti come Bruno Martin, ricercatore presso l'Institut National de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et

l'environnement (Inrae) - Francia, e Jim Levitt, direttore dell'International Land Conservation Network (Ilcn) presso il Lincoln Institute di Cambridge - Inghilterra. Alle 17.00 invece ragioniamo sui modelli alternativi dell'allevamento intensivo, per capire come cambiare rotta e impostare una transizione ambientale ed etica ormai urgente e necessaria. Lo facciamo coinvolgendo alcuni esperti e portando interessanti esempi di buone pratiche: il progetto Stalla Etica di Ruminantia, il modello di ecostalla senza cemento creata nel cuneese da una cooperativa sociale, il caso di un latte alimentare da prato stabile di montagna prodotto sulle Dolomiti e infine un modello di allevamento che metta al centro la salubrità e la fertilità del suolo e la sua relazione con il microbiota umano. **Sabato 16 settembre: recupero, sfide e valorizzazione**
Come immaginiamo il futuro delle aree interne e delle terre alte? Come meta di un turismo stagionale, di investi-

menti fondiari e immobiliari? In Riabitare la montagna, in programma alle 11.30, scopriamo come recuperare una sua dimensione sociale, culturale e produttiva con gli occhi di Anna Kauber, regista, scrittrice e paesaggista, l'esperienza di Alessandra Stefani, direttore generale dell'economia montana e foreste del Masaf e gli insegnamenti di Marta Villa, esperta di antropologia alpina, dell'alimentazione e dell'identità presso l'Università di Trento. Alle 15.00 indaghiamo sulle sfide che fronteggia chi alleva animali su piccola scala: dal rispetto del benessere animale all'accesso ai pascoli, fino alla battaglia del latte crudo. Diamo voce ai piccoli sotto attacco insieme, tra gli

altri, ad Anna Zuliani, tecnico Slow Food e membro Veterinari Senza Frontiere, Gianandrea Mencini, autore dei libri Pascoli di carta, Le mani sulla montagna, Bioavversità, Camila Almeida Alves, casara, direttrice dell'azienda agricola Estância Silvanica, esperta di formaggi a latte crudo in America Latina. Infine, alle 17.00 diamo il benvenuto ai nuovi Presidi dei caci (e non solo)!: il cacio di Genazzano, uno dei pecorini storici della provincia romana messo a rischio dalla scarsa disponibilità e dal consumo esclusivamente locale; il bleu de Queyras, formaggio a pasta erborinata proveniente dagli alpeggi delle Hautes Alpes, in Francia e il formaggio fodom, un cacio ti-

pico del comune di Livinalongo del Col di Lana, in provincia di Belluno, che viene prodotto con latte crudo proveniente da tre mungiture. E poi la razza ovina plezzana, tipica dei pascoli alpini della Carinzia (Austria), dell'Alta Valle dell'Isonzo, Alpi e Prealpi Giulie, Tarvisiano nella provincia di Udine e in qualche zona della Slovenia a.

Domenica 17 settembre: qualità, clima e pastorizia

Alle 10.00 scopriamo Quanto conta l'erba per la qualità del formaggio, degustando caciocavalli prodotti dallo stesso casaro, lo stesso giorno, ma con latte che proviene da animali alimentati in modo diverso. Mentre alle 11.30 ci facciamo raccontare

le Cronache del clima che cambia, anche sui pascoli insieme a una squadra di esperti, tra cui, Sara Burbi, ricercatrice presso il Centro di Scienze delle Piante, Gruppo di Agroecologia, Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, Andrea Catorci e Paola Sciocco, docenti presso l'Università di Camerino (Mc). Alle 15.00 il focus si sposta sulla civiltà della transumanza, una delle pratiche più antiche del mondo della pastorizia. Nella conferenza realizzata in collaborazione con l'Istituto centrale per il patrimonio immateriale, partner culturale di Cheese, ascoltiamo le testimonianze di chi porta avanti questa pratica così preziosa per il paesaggio e per gli animali, come Viola Marcelli, referente della Comunità Slow Food dell'aquilano per l'allevamento transumante, ed Elena Karovska Gosevska, responsabile Slow Food Macedonia. Mentre nell'incontro delle 17.00 facciamo chiarezza sulle problematiche legate alla lana, per mostrare come tra-

sformarla da prodotto di scarto a risorsa economica ed ecologica grazie ad esempi di realtà virtuose come quelle di Cristina Ferrarini, presidente dell'associazione per la promozione e tutela della pecora Brogna e referente del Presidio Slow Food, e Gloria Lucchesi, presidente della Cooperativa di Comunità Filo&Fibra e referente della comunità Slow Food delle Casette di Cottura di San Casciano dei Bagni.

Lunedì 18 settembre: uno sguardo al futuro

Il nostro sistema alimentare deve essere radicalmente rivisto, da un lato riducendo il consumo di carne e riscoprendo coltivazione e consumo dei legumi. Dall'altro puntando su un allevamento che metta al centro l'equilibrio tra animali e terra, la fertilità del suolo, il rispetto per gli animali, la tutela della biodiversità dei pascoli, la cura delle aree montane e la rigenerazione delle terre di pianura. Ne parliamo alle 11.00 in Allevamento sostenibile e consumo sostenibile, per comprendere come possiamo attuare un cambiamento significativo e urgente partendo dalla tavola.

Alle 15.00 chiudiamo gli approfondimenti in Casa della Biodiversità dando spazio a un mestiere poco conosciuto, considerato umile, antichissimo. In Cosa vuoi fare da grande? Il pastore! raccontiamo il ruolo di presidio territoriale che svolge questa professione, a partire dalle testimonianze di coloro che continuano a praticarla e a valorizzarla, come Tommaso Campedelli, coordinatore del progetto della Shepherd School a Stia (Ar), nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, e Samuel Lai, pastore e gestore di Domu Antiga Sardegna. Uno dei tanti messaggi positivi che Cheese 2023 vuole rivolgere al futuro del pianeta e dell'umanità.

Pascoli, prati e comunità locali al centro di conferenze, degustazioni e proiezioni della Casa della Biodiversità, spazio di riflessione e confronto



Gli interventi delle autorità e degli esperti

La scelta di tutelare i formaggi

«Tutelare un formaggio non è soltanto tutelare un formaggio, perché Slow Food ha scelto 40 anni fa il cibo come potente strumento culturale e politico. Oggi tutto questo è ancora più vero perché il sistema alimentare pone questioni cruciali che dobbiamo affrontare: quella ambientale, il tema dei diritti umani, dell'accessibilità delle risorse, dei flussi migratori. Perché se quasi un miliardo di persone non ha accesso al cibo, allora il cibo è una questione politica - sottolinea Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia presentando la 14esima edizione di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo organizzata da Slow Food e Città di Bra con il sostegno della Regione Piemonte che si terrà dal 15 al 18 settembre. «Tutelare un formaggio può fare la differenza tra tenere aperta o chiudere una bottega o un'osteria, continuare ad abitare o abbandonare un villaggio. I paesaggi iconici italiani per cui i viaggiatori vengono da tutto il mondo sono il frutto dell'interazione millenaria tra uomo e ambiente,

tra natura e comunità che la vivono. Per questo vogliamo dire che una prospettiva esiste ed è l'agroecologia perché si basa sulla biodiversità, la tutela dei suoli, l'accessibilità alle risorse e al sapere ma anche sul rispetto degli animali, che parte dalla possibilità di nutrirsi al pascolo» conclude Nappini. L'assessore all'Agricoltura e cibo della Regione Piemonte Marco Protapapa evidenzia: «Come Regione condividiamo la scelta di Slow Food di portare l'attenzione alla salvaguardia dei pascoli e al benessere animale, tema di grande attualità anche per il nostro Piemonte. Parliamo non solo di tutela del territorio rurale montano ma anche di costruire nuovi ecosistemi e ambienti che salvaguardano la biodiversità. In Piemonte i pascoli alpini rappresentano un terzo della superficie agricola regionale e vogliamo che continuino a essere un esempio di integrazione tra l'attività di allevamento e mantenimento dei paesaggi montani. La Regione attraverso i fondi del programma di sviluppo rurale ha provveduto in questi anni a sostene-

re le aziende agricole nella gestione ecosostenibile dei pascoli e nell'allevamento delle razze animali autoctone a rischio di estinzione, sostegni che proseguono con il nuovo sviluppo rurale, fondamentali per la tutela del territorio rurale montano e per garantire la qualità dei prodotti lattiero-caseari piemontesi».

«Parlo da sindaco ma anche da cittadino di Bra per ribadire come davvero Cheese sia un atto politico rinnovato a ogni edizione da 27 anni. Cheese non ha un'area fiefistica, è la città stessa a ospitare l'evento tra le sue vie e le sue piazze. Questo vuol dire per la cittadinanza crescere in consapevolezza, porsi domande e fare delle scelte. C'è una fortissima aspettativa per questa 14esima edizione che davvero si preannuncia ancora più importante per la presenza di espositori e di pubblico. I valori di Cheese sono anche al centro della presentazione della candidatura di Alba, Bra, Langhe e Roero a Capitale italiana della Cultura 2026 e del gemellaggio con Betlemme» dichiara Gianni Fogliato, sindaco di Bra.

DAL 1964

CORINO

PASTA FRESCA • RISTOGASTRONOMIA

SPECIALE CHEESE

BPER:

Banca

Siamo la scintilla che fa
crescere la tua impresa.

Noi di BPER Banca ti offriamo tutti gli strumenti necessari per far crescere la tua PMI. Scegli i nostri servizi business pensati per gestire la tua attività, anche online, e affidati ai nostri consulenti per proteggere e sviluppare la tua impresa.

bper.it



BPER Banca. Dove tutto può iniziare.

CULTURA

NUOVE TENDENZE

Per la vostra colazione più «instagrammabile» è d'obbligo il cubo croissant

Impazza sui social e nelle pasticcerie la brioche a forma di cubo. Anche a Torino

Silvia Galli

■ Se diciamo croissant la prima cosa che ci viene in mente è la classica forma a mezza luna, vero? E la città in cui assaporarlo, Parigi, corretto?

No, sbagliato, o meglio, non più e non solo.

Ora il croissant di tendenza è di forma cubica e si può gustare in maniera trasversale in (quasi) tutto il mondo.

A inventare questa prelibatezza è stato il pasticciere e lievitaista libano svedese Bedros Kabranian che, nel 2017 immaginando una sorta di crasi tra cube e croissant l'ha denominato «Crube». L'ispirazione, tuttavia, non era sua, ma arrivava direttamente dal francesissimo pastry chef Cedric Grolet, diventato star di Instagram grazie al suo Cubo di Rubik: un complicato, scenografico e delizioso dolce alla frutta.

I video sui croissant a forma di cubo sono diventati virali su Tik Tok, ma non si fatica a trovare reel su Instagram o anche solo semplici scatti postati da foodies prima e turisti curiosi, poi.

Il croissant a cubo, di solito farcito da creme ricche e dense ha, in poco tempo, fatto il giro del mondo.

A New York si ordina da Julien boulangerie, a Londra, seduti ai tavolini de La Deli Robuchon, nel sofisticato quartiere di Mayfair: quest'estate, lo offrono nella versione raspberry macha o vaniglia e cioccolato.

Ma senza dover investire in un volo aereo, il croissant cubico lo si può mangiare anche a casa nostra: prima di tutto a Torino.

Sappiamo bene che il capoluogo sabaudo è famoso per i suoi caffè storici, ma il cubo è una novità frutto di menti geniali e innovative: quelle di Matteo Baronetto, chef de Il Cambio e di Fabrizio Galla, già premiato per la torta Jessica alla Coupe du Monde de Pâtisserie, pastry chef della Farmacia.

«Crubik» è il primo croissant cubico, in sfoglia croccante dal cuore morbido e soffice ripieno di crema pasticcera alla vaniglia presente sul menu della rinomata pasticceria di piazza Carignano a Torino, la «Farmacia del Cambio», appunto, proprio accanto al famo-



so ristorante già amato dal conte di Cavour.

La differenza tra un normale croissant a mezza lu-

na e il cubo non sta negli ingredienti, che sono identici, ma nella cottura. Mentre quello classico a mezza

luna viene cotto libero in teglia, per il croissant a cubo servono singoli stampi in alluminio riempiti di sfo-

glia per l'85% esatto del volume e in pasticceria, lo sappiamo, la precisione è davvero fondamentale.

La Farmacia del Cambio, dalla primavera del 2019, sforna quotidianamente e serve, previa prenotazione però, da 120 a 150 esemplari di questa geometrica leccornia.

La «cubo mania» si è diffusa a macchia d'olio in tutto il mondo, e, naturalmente l'Italia non fa eccezione: l'hashtag #foodporn è un topic in grado di catalizzare l'attenzione come pochi altri e il croissant cube è senza dubbio tra soggetti più citati e fotografati in ogni veste. Ovviamente, corredato dall'aggettivo #aesthetic.

Le versioni differiscono di poco, e per lo più nella farcitura: se a Torino oltre alla classica crema pasticcera si azzarda solo il cioccolato con le nocciole, al di là del Po si sperimenta molto di più.

Anche a Genova si sfornano brioche quadrate.

Per gustarle occorre andare da Tentazioni Café a Sestri Ponente, dove ogni giorno si può scegliere tra farciture di marmellate, creme e gelatine varie.

Esattamente come in piazza Carignano a Torino, anche a Genova, ogni mattina, una lunga coda di persone si forma in attesa di questi capolavori di pasticceria e di design, ma anche a Genova gli esemplari sono limitati, proprio per garantirne l'artigianalità.



Chiusa San Michele

Una tradizione dolciaria piemontese rivive con l'evento «Gusto di Meliga»

Loredana Polito

■ Tra i prodotti dolciari tipici del Piemonte e apprezzati in tutta Italia ci sono sicuramente le «paste di meliga», biscotti deliziosi simili alla frolla montata a base di granoturco, che in dialetto piemontese si chiama appunto «meliga».

Per valorizzare questo prodotto tradizionale, da mercoledì 13 settembre a domenica 17 settembre, il Comune di Chiusa San Michele (Torino) in Val di Susa ospita «Gusto di Meliga».

La manifestazione, giunta alla sedicesima edizione, farà apprezzare ai visitatori il «Pan ëd melia» (registrato con il marchio «Pan ëd melia dla Ciusa») e altri prodotti legati al gusto della meliga e all'artigianato.

Il «Pan ëd melia» è il dolce tipico di Chiusa di San Michele e vanta un'origine antica. Un tempo era preparato nel mese di dicembre e doveva allietare Natale, Capodanno e Carnevale: veniva perciò consumato con molta parsimonia.

Per questo biscotto dalla forma che ricorda una piccola pannocchia, il Co-



I tipici biscotti «Pan ëd melia dla Ciusa», a base di granoturco

mune valsusino ha ottenuto il marchio collettivo «Pan ëd melia dla Ciusa». Oltre alla tradizionale versione dolce, viene proposto anche in una versione salata, che ha come ingrediente principale sempre la farina di granoturco.

Grazie alla manifestazione Gusto di Meliga, che ospita al suo interno il con-

corso per «Il miglior Pan ëd Melia dla Ciusa», nelle famiglie si è ripresa da qualche tempo l'abitudine di prepararlo più spesso, e non solo d'inverno com'era consuetudine. Un'antica tradizione del Piemonte è stata così recuperata, salvandola dall'oblio, per proporla alle nuove generazioni.



Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

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

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

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917