



Vendite - Assistenza -
Carrozzeria - Revisioni -
Soccorso stradale

MONDIALCAR
Service

dal 1967...

Piazza Giolitti, 92 - BRA (CN)
Tel. 0172 413064
www.mondialcarservice.it
vendite@mondialcarservice.it

il nuovo

BRAIDESE

DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ

SABATO 18 SETTEMBRE 2021
Fondato da Pietro Fraire e Domenico Dogliani
N. 22 - ANNO LVII - EURO 1,00



Acquista
anche online!

dicaf.it

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

IL FONDO
di Claudio Bo

QUOTA
30%

Lega e 5 Stelle avevano prodotto nel famoso Governo Conte 1 (o “gialloverde”) una singolarissima alleanza che si fondava principalmente sulla critica al “Sistema” e a tutto quello che avevano fatto gli altri partiti nelle “tradizionali” coalizioni, comprese quelle in cui c’era anche la Lega. Il fatto che oggi i due movimenti siano nuovamente alleati, in una coalizione ancor più singolare, non vuol dire molto: entrambi giocano a star dentro e fuori (e non sono i soli a farlo) perché quello di Draghi è un Governo senza coalizione, i partiti recitano a soggetto sul palcoscenico dei media senza, in realtà, fare troppi danni, ognuno dice la sua prevedibilissima battuta, Meloni compresa, e domani è un altro giorno.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

Bra è tra le migliori mete dove andare in autunno per il Financial Times - A PAGINA 4

Visitate Bra in autunno, lo dicono gli inglesi

ALBA PRESENTA
LA FIERA DEL TARTUFO



La presidente della manifestazione - A PAGINA 12

SCUOLE: IL SALUTO
DEL SINDACO DI BRA



Il sindaco Fogliato accoglie gli scolari - ALLE PAGINE 2 E 5

DA VENERDI’ A LUNEDI’ LA PIU’ IMPORTANTE RASSEGNA CASEARIA INTERNAZIONALE - DA PAGINA 14 A PAGINA 25

CHEESE: IL MONDO A BRA



Una manifestazione a prova di Covid vetrina nazionale ed internazionale dei formaggi più prelibati, mille proposte gastronomiche e le eccellenze del territorio. Ma non c’è solo gastronomia: appuntamenti artistici e culturali, approfondimenti, eventi per tutti i gusti.

ARGOMENTANDO

LE PRODUTTRICI

Di Pierpaolo Faccio

In un caldo pomeriggio di metà Settembre (quasi) trascorro divertito per le vie del centro cittadino osservando la gente attorno a me che cammina parla ride e prende per mano bimbi contenti di essere in giro; l’atmosfera è rilassante, in attesa di Cheese ed in attesa che quella cosa invisibile e maledetta (Covid-19) sparisca una volta per tutte. Passeggio con Norma senza meta quando una vetrina mi attira irresistibilmente; appartiene a “Borri”, all’angolo tra Via Marconi e Via San Rocco, ed è un raffinato ed elegante tripudio di forme policrome e di rimandi artistici, avendo come soggetto le mucche. Sono di colori diversi ed in diversi toni; c’è quella che sta ferma od è ironicamente in meditazione o, ancora, quella che ha appena schiacciato un malcapitato allevatore di turno che tentava di mungerla. Ci sono vacche che rimandano alla Pop-art o alle severe complessità di Paul Klee, altre che richiamano Magritte ed altre ancora lussuose per decorazione e materia. Sono bellissime, e viene davvero voglia di acquistarle tutte. Io e mia moglie non possiamo non complimentarci con Valentina (la proprietaria) per il suo buon gusto e per la passione che ha dimostrato preparando quella vetrina stessa in perfetto tema con i formaggi che presto la faranno da padrone, in città. Sono le mucche, infatti, le creatrici prime del tutto. **Le Produttrici.**

BRA

Un nuovo portale internet per scoprire i Musei cittadini



A PAGINA 9

BRA

New entry preziosa al Museo della Bicicletta



A PAGINA 9

CONSIGLIO

... GREEN PASS PER TUTTI, ALTRIMENTI SI ARRIVERA' ALL'OBLIGO DEL VACCINO...!



La vignetta di Danilo Paparelli

I RAGAZZI SONO TORNATI A SCUOLA, MA MOLTI PROBLEMI RESTANO IRRISOLTI

Covid: c'è qualcosa di nuovo oggi fra i banchi, anzi, d'antico

Anche a Bra lunedì i nostri ragazzi sono tornati a scuola «in presenza», anche se non è certo che sarà così dovunque e comunque. I problemi del passato non sono stati risolti: i trasporti pubblici restano affollati, gli assembramenti davanti alle scuole restano inevitabili, la regolamentazione degli ingressi avviene nei limiti del possibile, gli insegnanti non sono ancora tutti vaccinati,

molte aule sono stipate e inaguate e mancano dei sistemi di areazione e sanificazione che molti indicano come il toccasana. Il green-pass verrà imposto a tutto il personale scolastico, ma non, ovviamente agli alunni i quali, da parte loro, in moltissimi casi sono in possesso del documento verde e, magari, sarebbero anche disposti tutti a vaccinarsi. Una buona pensata l'ha avuta il ministero (sempre

che l'idea resista nel baillamme delle smentite) vale a dire consentire ai ragazzi di stare senza mascherina in classe se tutti sono vaccinati. A questi problemi nuovi de ne aggiungono di antichi, quelli di sempre, da sempre irrisolti. Ci aiuta a evidenziarli Dario Ficara, segretario generale della Flc, Cgil Cuneo. **1) L'edilizia scolastica.** L'80% delle scuole italia-

ne è ubicata in edifici che non sono stati pensati e progettati per l'attività didattica. Gli spazi non sono accessori, ma incidono profondamente sulla qualità dei processi di apprendimento e sulle scelte metodologiche (NOTA: se non ci fosse stata questa situazione si sarebbe potuto garantire da subito il distanziamento e quindi la riapertura delle scuole e lo svolgimento delle attività in presenza). Eppure in due anni poco o nulla è stato fatto per i nostri edifici scolastici per migliorare laboratori e palestre. Su 88 plessi scolastici sono 8 i progetti di rinnovamento in essere.

2) Il numero degli alunni per classe. Con classi numerose, all'interno delle quali ci sono quasi sempre ragazzi che necessitano di percorsi differenziati, ragazzi con disturbi dell'apprendimento o con bisogni educativi speciali, è impossibile garantire a tutti il raggiungimento degli obiettivi formativi (NOTA: se le classi fossero state meno numerose si sarebbe risolto più facilmente il problema del

Primo giorno di scuola: il saluto del Sindaco di Bra

Lunedì, anche per per migliaia di studenti braidesi è iniziati il nuovo anno scolastico. In occasione del primo giorno di lezioni, il sindaco di Bra Gianni Fogliato ha portato a nome di tutta l'Amministrazione comunale il saluto ad allievi e allieve delle classi prime degli istituti comprensivi cittadini, estendendo il benvenuto anche a tutte le altre sezioni già in classe. "Oggi la città vive uno degli appuntamenti più importanti: l'inizio dell'anno scolastico - ha commentato il sindaco Fogliato -. Quante speranze, sogni, progetti, entusiasmo,

fantasie racchiuse il suono di una campanella. È una sfida per tutta la comunità cittadina. È un cammino da fare insieme, guardandoci negli occhi dal vero. Auguri a tutti, a voi studenti, agli insegnanti, ai dirigenti, a tutti coloro che nella scuola lavorano, alle famiglie. Auguri perché possiate trovare sempre in tutti noi generosi compagni di viaggio". Va detto che, al momento, non si registrano particolari problemi, anche se, ovviamente, bisognerà attendere qualche giorno per verificare la situazione.

em

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

L'eredità «gialloverde»

Il Governo gialloverde, invece, oltre aver bloccato i cantieri e gli investimenti (allo stesso modo di quello che fece il successivo "giallorosso") si concesse due misure strappaconsensi e rovinose: la sconfitta della povertà e la fustigazione della Fornero. Una a te e una a me.

Le votarono assieme (e quindi ne condividono la responsabilità) anche se quasi da subito gli uni criticarono quella dell'altro. Ovviamente intendendo il reddito di cittadinanza e quota 100. Sul primo è quasi come sparare sulla Croce Rossa: era ed è rimasto un pasticcio, ha fatto spendere una montagna di miliardi, non solo senza raggiungere neppure uno dei suoi obiettivi, ma ingarbugliando la situazione del mercato del lavoro. Oggi non abbiamo la certezza che lo percepiscano coloro che ne avrebbero davvero diritto, ma abbiamo la certezza che una percentuale ridicola di questi ha trovato lavoro grazie alla riforma, se si escludono i "navigatori", sul cui ruolo nessuno era ben informato, loro stessi compresi. Oggi molti chiedono di cancellarlo, taluni di modificarlo radicalmente perché possa produrre frutti e nessuno dice di te-

nerselo così com'è, compreso Conte che è quel signor qualcuno alla guida di un qualcosa che una volta si chiamava Movimento 5 Stelle.

La pensata della quota 100 era un po' più articolata e strutturata. Si intendeva dare la possibilità di andare in pensione alle persone con meno di 67 anni (la draconiana quota stabilita dalla Fornero) sommando età e contributi. C'era una logica, anche perché la Fornero, imponendo la soglia pensionistica come una meta inappellabile, aveva creato situazioni di enorme disagio per aspiranti pensionati che, ormai, avevano già programmato la loro vita, alcuni persino uscendo dal lavoro per amore o per forza. Insomma i poveri esodati, confinati nel limbo della disoccupazione senza poter approdare alla pensione. Il fatto è che quando è entrata in vigore quota 100 la maggior parte degli esodati aveva, per questioni anagrafiche, risolto la sua situazione. Ma allora per chi era questa misura? Non certo per chi svolge i cosiddetti lavori usuranti, perché per questi soggetti era già prevista l'uscita anticipata. I risultati di questi anni di rodaggio lo rivelano: hanno aderito principalmen-

te per dipendenti pubblici maschi con redditi medio-alti. È questa, infatti, la figura tipo prevalente del quotacentista secondo uno studio dell'Osservatorio dei conti pubblici italiani guidato da Carlo Cottarelli e confermato dall'Inps.

In realtà la misura è stata richiesta in larga misura anche dal privato, ma per motivi prevalentemente di salute. Le donne, invece, sono una minoranza, meno del 30%.

Non a caso le adesioni sono sinora state un terzo rispetto alle previsioni consentendo allo Stato di risparmiare spendendo "solo" 30 miliardi che, sommati a quelli del reddito di cittadinanza, fanno quasi una "manovra". Magari parte di questi soldi sarebbero stati più utili per risarcire gli esodati dando loro quello che la Fornero aveva tolto. Ma il vero "flop" di quota 100 lo si registra in quello che avrebbe dovuto essere l'obiettivo primario: un pensionato, un nuovo assunto.

In realtà si sono avute solo 40 assunzioni ogni 100 pensionamenti riducendo così l'occupazione. Senza contare che, specialmente nel settore sanitario, hanno approfittato di questa agevolazione molti specialisti, proprio in un momento in cui era arcinoto che era impossibile rimpiazzarli perché l'università non era in grado di sfornare nuovi specialisti.

Non a caso l'Ocse ha chiesto di abolire questa misura e il Governo ha deciso di lasciarla decadere. Del resto si potrebbe dire che quota 100 alla fine si è trasformata in una quota 30, visto che è questo il livello di risposta alla legge da parte degli interessati.

E tutto questo mi sorprende principalmente perché la Lega è fra quei partiti che con più forza chiedono che la maggior parte dei soldi pubblici vengano investiti per rafforzare l'impresa, per creare occupazione e per creare nuove infrastrutture.

Claudio Bo

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

L'estate dell'incertezza

Nell'estate delle certezze infrante, del disastro Afghanistan, vergogna per l'Occidente, ho scelto tanti giorni, qua e là, di silenzio: camminando lentamente sui sentieri di montagna; scivolando (si fa per dire!) lungo le passeggiate tra paese e paese al mare; potando alberi; pulendo siepi. È stato sempre come immergersi in un mondo altro. Quanto erano lontane le immagini di buona parte di noi a pigiare compulsivamente sui cellulari sempre; le polemiche tra vaccinati e no vax; le incredibili capriole della politica; i giorni del lockdown con i morti, le sirene e la paura; le inutili "comparsate" di divi e presunti tali sui social e i giornali di gossip.

Così, solo e senza orologio, ho sentito i "suoni del silenzio": le onde del mare a Cogoletto in una bella casa delle suore carmelitane di Santa Teresa che, nonostante il posto splendido, lavorano e pregano con dei sorrisi di serenità trapassante e contagiosa; al colle della Fauniera, sopra Castelmagno e il colle del mulo dove un monumento a Pantani che vi è passato col Giro d'Italia, lascia intatto il mistero sulla fine del campione; a Murazzano dove il latte delle capre s'incontra con il cibo "buono e sano"; lungo il viale della Madonna dei Fiori a Bra o sotto gli alberi del santuario di Cusano; nell'orto di casa ad osservare un pomodoro crescere di giorno in giorno.

È stato bello. Ho capito la ricchezza del silenzio, le scelte del deserto dei santi come Charles De Foucault, il fascino dei monasteri, la forza del tacere, il genio del pensare. E mi sono ritrovato bambino



in mezzo ad un sogno di mezz'estate. Splende alto il sole. Tutt'intorno i profumi del bosco che t'inseguono, t'assediavano, ti inebriano: dolcemente. È così dal tempo dei Romani, un angolo incantato. La via sterrata s'inerpica, stancamente. Al di là della collina s'apre lo scenario naturale e irripetibile delle rocche, le montagne rocciose d'Italia. Sono tra le colline della sinistra Tanaro in Piemonte. Terra per una pausa. E ogni passeggiata è un tuffo tra le certezze di ieri e il rigoglioso rinnovarsi della natura. Nell'ombra sovrana, le ricchezze del sottobosco inesplorato: tra le felci e il mirtillo, tra i mughetti e il narciso. C'è l'orchidea e una soffusa atmosfera da sogno. Full immersion nella Laudato si' di Papa Francesco. Ed è anche l'ora di cogliere le geometrie naturali del

bosco e degli alberi.

Cammino e sento il temporale formarsi: le nuvole fondersi, dividersi, affastellarsi; il vento sembra cattivo e minaccioso, un silenzio ed una luce irreali riempiono quest'angolo di mondo. Ecco, le prime gocce e quell'odore di "polvere bagnata", gli uccelli cercano riparo come cani, gatti e tutti gli animali.

È allora che emergono, uno ad uno, rumori che non ho sentito per anni: il fragile stormir delle foglie, lo scricchiolio degli alberi, l'acqua scorrere lungo la strada sterrata. Comincio a capire le lunghe e spesso vacue conversazioni sulle tv in questi due anni di pandemia; rivedo come in un flash-back le ipotesi di governi, presidenti della Repubblica e del Consiglio, maggioranze d'ogni tipo e mi accorgo di quante fake news imbrattano, ogni momento, le nostre vite. Così tanto che alla fine non sappiamo più dove sta il bene e il male, il giusto e l'ingiusto, i ricchi e i poveri. Certo sono stati due anni vissuti pericolosamente e chissà per quanto ancora dovremo lottare: non contro chissà che cosa che vuole cambiare la geopolitica mondiale, contro la pandemia.

E allora, immersi nel mare delle chiacchiere, di tanto in tanto i suoni del silenzio sono la strada giusta: per ascoltare noi, gli altri e anche chi chiede aiuto, dentro e fuori di noi e di casa come quelle donne che a Kabul lanciano i loro bimbi oltre il filo spinato tra le braccia dei soldati; le stesse che non potranno fare sport, studiare con gli altri e così via... come nel Medioevo.

FOTONOTIZIACCIA



In Afghanistan il neocostituito governo talebano vuole imporre uno stato etico, Joe Biden quando ha ordinato il ritiro delle truppe USA era in uno stato etilico.




Fondo
Europeo

**ITS TURISMO
E ATTIVITÀ
CULTURALI**

ITS, IL TUO FUTURO

**DOPO IL DIPLOMA
(O LA LAUREA)**

DUE ANNI DI CORSO GRATUITO*

QUATTRO AREE TEMATICHE

1800 ORE DI FORMAZIONE

600 ORE DI STAGE IN AZIENDA

DIPLOMA DI TECNICO

SUPERIORE (V LIVELLO EQF)

*CORSO INTERAMENTE FINANZIATO DA
REGIONE PIEMONTE E MINISTERO ISTRUZIONE

WWW.ITS-TURISMOPIEMONTE.IT

INFO@ITS-TURISMOPIEMONTE.IT

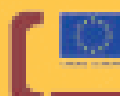
TEL 011.037.15.00

**CORSI
ANCHE A BRA!**

Info:

Tel. 0172 413030

didattica_bra@its-turismopiemonte.it



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
MAXIMA DEL FONDO EUROPEO

Un biglietto da visita lusinghiero proprio all'antivigilia di Cheese, che si inaugura venerdì 17 settembre

Silvia Gullino

Ogni momento è giusto per viaggiare, anche in autunno. Lo sa bene il Financial Times, che ha inserito Bra tra le mete da non perdere in questa seducente stagione.

Sarà perché è la patria di Slow Food, sarà perché è stata nominata Spiga Verde per la sostenibilità, sarà per le sue specialità gastronomiche come la famosa salsiccia, sarà quel che sarà, ma la città della Zizzola sta vivendo un momento florido e frizzante da tanti punti di vista; ed ecco perché una visita se la merita.

Proprio come ha scritto Maria Shollenbarger sulle colonne del noto quotidiano economico-finanziario d'oltremania, che ha esaltato la città della Zizzola insieme alle Langhe ed altre meraviglie italiane (... And then, it seems, it's all happening in Piedmont, where, with the arrival of late September a seriously moreish eating-drinking season is about to get started (the town of Bra here is where the Slow Food movement began).

<https://www.ft.com/content/51631017-43b8-441a-9c76-b1903203d57f>

Non è la prima volta che importanti testate nazionali e internazionali puntano gli obiettivi sulla capitale del Roero. Era già successo con la rivista francese Nice-Matin che aveva titolato: "Bra, cette ville italienne qui s'emploie à rendre ses habitants heureux" (Bra, questa città italiana che lavora per rendere felici i suoi abitanti). Ricordiamo anche lo spot della Tim, che ha trasmesso in tv una pregevole cartolina di Bra, vista dall'ala della Rocca.



Bra è tra le migliori mete dove andare in autunno per il Financial Times

Tutte testimonianze che rendono onore alla bellezza di questo scrigno del barocco piemontese, ricco di storia e di cultura, che si conferma luogo di straordinario impatto emotivo e scenografico. A regalarci degli splendidi scatti c'è soprattutto Tino Gerbaldo, che l'ha immortalata in alcuni momenti da ricordare, immagini che hanno fatto il giro del web.

Cosa fare quindi a Bra in 36 ore? Non possono mancare i must come i musei, i palazzi, le chiese, il Santuario della Madonna dei Fiori e la casa natale del Cottolengo. Poi, essendo anche la patria dello scrittore Giovanni Arpino, si consiglia di fare tappa in via Umberto per visitare il quartiere delle caserme, ma anche in via Cavour, salotto della città, tra i caffè e il passeggio de-

scritti in "Regina di cuoi" o "Gli anni del giudizio". E poi? Un salto sull'antica Rocca, sempre super frequentata, amata, fotografata. Tra gli altri luoghi da non perdere segnaliamo il Belvedere ed i Giardini di piazza Roma, fino all'area verde Atleti Azzurri d'Italia, che sono tutti a portata di bici.

Imperdibile una camminata fino alla Zizzola, il simbolo di Bra dove sono

custodite vecchie e nuove testimonianze della vita cittadina in quello che rappresenta un ricco Museo etnografico di tipo multimediale.

Ma non è tutto: l'intera zona ha molto da offrire con passeggiate a cavallo e trekking per i sentieri che si snodano lungo l'itinerario S1. Un bel mix tra relax, sport, natura e storia. Il resto sono scorci suggestivi per il profilo Insta-

gram! Come l'antica Pollenzo, in cui si staglia la reggia Sabauda, proclamata Patrimonio d e l l ' U m a n i t à dall'UNESCO, che attualmente ospita l'Università di Scienze Gastronomiche.

Tra i tanti motivi per visitare Bra non può mancare la gastronomia. Storia e cultura si fondono sempre con la buona tavola. Vitello tonnato, battuta di fas-

sona, agnolotti al plin, tamarin, brasato al Barolo. Per finire una torta di noccioline, magari accompagnata con uno zabaione caldo sopra. Il tutto abbinato ovviamente a del buon vino.

C'è da aggiungere, infine, che venerdì 17 settembre s'inaugura Cheese, un appuntamento con il gusto da non mancare.

Foto di Tino Gerbaldo

Appuntamento per il 23 settembre a Palazzo Mathis. Ingresso gratuito

Si presenta la riedizione delle poesie di Velso Mucci

Velso Mucci è stato molte cose: scrittore, organizzatore culturale, fondatore di riviste culturali, critico musicale, d'arte e letterario, direttore della Voce di Cuneo, corrispondente dell'Unità, militante politico. Un intellettuale a tutto tondo, che a Bra viene ricordato ancora con ammirazione. Velso Mucci nacque infatti a Napoli in seguito a uno dei molti spostamenti lavorativi del padre, maestro di musica nel Regio Esercito, ma da madre braidese, e alla città della Zizzola rimase sempre legato.

Oggi Bra, che già nel 2011 ha ospitato un convegno di studi in occasione del centesimo anniversario della nascita dello scrittore, accenderà nuovamente i riflettori su Velso Mucci ospitando la presentazione della ristampa delle sue opere poetiche, dal titolo "C'è ancora molto sulla Terra", pubblicata da L'ArgoLibro editore per la collana Agorà. L'appuntamento è per giovedì 23 settembre 2021 nel cortile di Palazzo Mathis. La serata vedrà interloquire il presidente del Consiglio comunale con delega alla Cultura Fabio Bailo e Alberto Alberti, nipote del Mucci e curatore dell'ope-



ra insieme a Nicola Vacca, noto poeta e critico letterario oltre che direttore della collana Agorà. Negli anni passati Alberti ha già curato la riedizione delle altre opere del Mucci: il romanzo "L'uomo di Torino", anch'esso presentato a Bra nel 2014, e successivamente il "Mercato delle Pulci-Scritti inediti e rari 1930-1963", nel 2016. Adesso tocca alle poesie dell'autore, la cui ultima pubblicazione completa

risaliva al 1968 (Feltrinelli). Nel corso della serata alcune poesie di Mucci saranno lette da Gabriella Del Treste e Maria Grazia Mauro. L'appuntamento, a ingresso gratuito, inizierà alle 21. I posti sono limitati e la prenotazione è obbligatoria chiamando l'Ufficio Turismo e Cultura al numero 0172-430185 o scrivendo a turismo@comune.bra.cn.it.

rb

Festeggiato il trentennale di ordinazione episcopale alla Consolata

Il trentennale di mons. Nosiglia



Una notizia che riguarda la fetta di Arcidiocesi di Torino comprendente Bra, Savigliano, Sanfrè, Sommariva del Bosco, Caramagna, Racconigi e Marene. Lo scorso 14 settembre monsignor Cesare Nosiglia ha festeggiato il trentesimo anniversario di ordinazione episcopale. Le diocesi si è stretta attorno al suo Pastore con una Messa celebra-

ta presso il Santuario della Consolata di Torino. Nato a Rossiglione (Genova) il 5 ottobre 1944, ordinato prete il 29 giugno 1968, monsignor Nosiglia venne ordinato vescovo il 14 settembre 1991 a Roma per le mani del cardinale Camillo Ruini. Ricordiamo che è stato vescovo di Vicenza e attualmente ricopre la carica di presidente della Conferenza Episcopale Piemontese e

Amministratore Apostolico di Susa. È alla guida della diocesi di Torino dall'11 ottobre 2010 e continua la sua missione con grande dedizione e carisma apostolico. Ad multos annos.

Silvia Gullino

Foto: monsignor Cesare Nosiglia in mezzo al Clero braidese

PREVISTI DUE CONCORSI PER LE CLASSI PIÙ ATTENTE A SALUTE E AMBIENTE. IN PALIO DIVERSI TABLET

Bimbi a scuola con il Pedibus

Fin dal primo giorno di scuola la città di Bra ha garantito l'operatività del Pedibus, il servizio di accompagnamento dei bambini alle scuole primarie. Un modo ecologico e salutare per andare in classe che negli anni ha visto crescere costantemente il numero di partecipanti.

Massima attenzione anche alla sicurezza, con i bambini partecipanti disposti in fila indiana e distanziati, oltre che dotati di mascherina, come anche gli adulti che li guidano. Inoltre, grazie alla collaborazione dei dirigenti scolastici dei Circoli Bra 1 e Bra 2, anche quest'anno verrà garantito ai partecipanti un accesso prioritario ai cortili delle scuole braidesi, dove gli studenti potranno aspettare in tutta sicurezza il loro turno di entrare in classe evitando attese dinnanzi ai cancelli.

In questa sedicesima edizione dell'iniziativa sono 7 le linee operative in città: la linea viola diretta alla scuola primaria "Rita Levi Montalcini", la linea blu diretta alla scuola primaria "Edoardo Mosca", la linea azzurra diretta alla scuola primaria "Don Milani",



la linea verde diretta alla scuola primaria "Franco Gioietti", la linea gialla diretta alla scuola "Principessa Mafalda di Sa-

voia", la linea arancione diretta alla scuola primaria "Martiri della Resistenza" e la linea rossa diretta alla scuola prima-

ria "Professor Jona". Tutte le informazioni relative ai capolinea delle diverse tratte e ai relativi orari sono reperibili sul sito internet del Comune (Aree tematiche/Mobilità sostenibile/Pedibus), unitamente ai moduli di iscrizione necessari per poter usufruire del servizio, che devono essere compilati e inviati all'Ufficio Mobilità sostenibile alla mail trasportipubblici@comune.bra.cn.it.

Quest'anno, poi, per incentivare ulteriormente il ricorso al Pedibus, in occasione della "Settimana Europea della Mobilità Sostenibile" (European Mobility Week) che si terrà dal 16 al 22 settembre sotto lo slogan "Muoviti sostenibile ... e in salute", verranno avviati due concorsi dedicati agli studenti di tutte le età che vedranno in palio diversi tablet da destinare alle classi vincenti.

Il primo concorso, intitolato "Il Pedibus premia la scuola", punta a premiare le classi delle scuole primarie che si saranno distinte per il maggior numero di partecipanti ai lunghi "serpenti" di bambini che si recheranno nei vari plessi nelle giornate

comprese tra il 20 settembre e il 1 ottobre. La seconda iniziativa è invece rivolta agli studenti delle scuole secondarie di primo grado e mira a promuovere la mobilità ciclabile nel tragitto casa-scuola. Si tratta di "Bike to School" e vedrà la collaborazione della UISP braidese, che avrà il compito di verificare il numero di studenti appartenenti alle diverse classi che utilizzeranno le due ruote durante il medesimo periodo.

Infine, nella giornata di lunedì 20 settembre si terrà presso la scuola "Rita Levi Montalcini"

una grande prova pratica sul Pedibus dal titolo "La piazza, luogo di aggregazione e di didattica". Quella mattina, al suono virtuale della campanella che segnala l'avvio e la fine delle lezioni (quindi sia al momento dell'ingresso a scuola che a quello dell'uscita), in piazza Giolitti i 250 alunni del plesso, accompagnati dagli insegnanti e da volontari, inizieranno ad apprendere le modalità di svolgimento del Pedibus, perché camminare e muoversi in maniera sostenibile è sperimentazione didattica.

Ovviamente, anche quest'anno la buona riuscita del servizio dipende dai volontari che quotidianamente accompagnano i ragazzi. Per questo, si invitano tutti coloro che sono intenzionati a dare la propria disponibilità per sostenere il Pedibus - genitori, nonni, zii, volontari - ad iscriversi in Comune presso l'Ufficio Mobilità Sostenibile (tel. 0172.438121 - mail: trasportipubblici@comune.bra.cn.it) o l'Ufficio Servizi scolastici (tel. 0172.438225 - mail: ufficio.scuola@comune.bra.cn.it). **(rb)**

All'esame di maturità sedici promossi con il voto massimo. Per due la lode

(s.g.) - All'esame di maturità sedici studenti promossi con il voto massimo. Per due di loro anche la lode

Maturità 2021: ecco i nomi dei migliori all'Ips Velso Mucci di Bra:

Classe 5A: Aurora Taricco 100 e Sara Petrone 100;

Classe 5B: Zimbardi Cecilia 100 e Fiorella Zhuzhi 100;

Classe 5C Boudail Wissal 100, Rocca Michela 100 e Strumia Daniela 100;

Classe 5F: En Naam Kawthar 100 e lode, Messa Pietro 100, Rathore Devraj Singh 100, Sandrone Lorenzo 100;

Classe 5G: Fornasini Chloé 100 e lode;

Classe 5H: Alois Vittoria 100, Grella Veronica 100, Tosto Denise 100, Zavattero Alice 100.



BONGIOVANNI

FARINE E BONTÀ NATURALI

www.molinobongiovanni.com



FARINA DI SORGO
SORGHUM FLOUR



FARINA DI TEFF
TEFF FLOUR



FARINA DI CANAPA
HEMP FLOUR



FARINA DI FONIO
FONIO FLOUR



FARINA DI LENTICCHIE
LENTIL FLOUR



AMIDO DEGLUTINATO
GLUTEN FREE STARCH



ACQ.IT

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

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

STRUTTURA
DI CHIRURGIA
DELLA COLONNA

RIVOLUZIONARIA
PIATTAFORMA
per la chirurgia
guidata
della colonna

TECNOLOGIE
ALL'AVANGUARDIA
personale qualificato,
fornitori di standing
mondiale

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

La Casa di Cura Città di Bra, è un centro di riferimento per la chirurgia della colonna. Da oggi, la clinica, arricchisce la gamma di attrezzature tecnologicamente avanzate con una piattaforma rivoluzionaria per la chirurgia guidata della colonna che limita l'invasività sui tessuti e quindi i traumi, riduce l'esposizione ai raggi x, permette di raggiungere un elevato livello di accuratezza nell'impianto dei dispositivi protesici, riduce la necessità di antidolorifici e accorcia i tempi di recupero.

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

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

Il nuovo direttivo del Gruppo Alpini di Bra in municipio e al Santuario della Madonna dei Fiori

Celebrazioni delle Penne Nere

Lo scorso 31 agosto la Giunta di Bra e il presidente del Consiglio comunale Fabio Bailo, che detiene la delega alle Associazioni combattentistiche e d'arma, hanno ricevuto in Municipio il nuovo direttivo del Gruppo braidese dell'Associazione Nazionale Alpini (Ana), guidato dal capogruppo Tino Genta.

Un appuntamento voluto dall'Amministrazione per rinnovare lo stretto rapporto di collaborazione con il sodalizio e per ringraziare i volontari per le migliaia di ore dedicate gratuitamente alla cittadinanza nel corso di innumerevoli iniziative tenutesi nel corso degli anni. Il Gruppo Ana di Bra rappresenta una delle più longeve realtà cittadine e nel 2023 celebrerà il primo secolo di vita.

Una significativa benedizione per il sodalizio è arrivata sabato 4 settembre durante la Messa della Novena in onore della Madonna dei Fiori, Patrona di Bra. Nel rispetto di una tradizione ormai consolidata le "pennere" braidesi hanno ricordato tutti coloro che sono "andati avanti" con una partecipata cerimonia tenuta nel Santuario mariano.

Una celebrazione molto sentita e partecipata dalla cittadinanza, con la presenza di numerosi alpini, contraddistinti dal tipico cappello con la penna nera e dalla divisa bianca. Un colpo d'occhio notevole che denota il rinnovato attaccamento del Gruppo di



Bra dell'Associazione Nazionale Alpini (Ana) alla Madonna dei Fiori, nel periodo della sua celebrazione, unito alla profonda volontà di commemorare il sacrificio dei Caduti sui fronti di guerra.

Alla cerimonia erano presenti anche molti simpatizzanti e amici degli Alpini, diverse associazioni combattentistiche e d'arma braidesi, il corpo delle Infermiere Volontarie Cri, e rappresentanti di vari altri Gruppi Ana coi rispettivi gagliardetti. La sezione Ana di Cuneo ha testimoniato la sua vicinanza presenziando con il vessillo sezionale, il neo eletto presidente Luciano Davico, la madrina del gruppo e diversi rappresentanti del direttivo sezionale.

In apertura della funzione religiosa il Rettore, monsignor Giuseppe Trucco, ha ricordato il ruolo fondamentale dell'Ana in diversi tutti i momenti di biso-

gno, nazionale e locale, tra cui i servizi svolti dalle penne nere braidesi proprio presso il Santuario durante il periodo Covid. Un impegno costante, sottolineato anche nell'omelia della celebrazione liturgica officiata dal frate cappuccino Claudio Passavanti.

Al fianco di diverse istituzioni del mondo religioso e militare era anche presente l'Amministrazione comunale della Zizzola, col sindaco Fogliato, il vicesindaco Conterno, gli assessori Brizio e Messa e il consigliere comunale (alpino) Cravero. La solennità della celebrazione è passata anche dalle emozioni suscitate con i canti della Corale Ana di Bra, diretta dal maestro Mattia Savigliano.

«Anche se siamo ancora in periodo pandemico, con questa celebrazione non abbiamo voluto rinunciare a tenere vivo il ricordo

di tanti giovani che hanno combattuto guerre lontane da casa, arrivando all'estremo sacrificio. Tante vite spezzate nel fiore degli anni, anche di giovani braidesi, che devono vivere nel pensiero di noi tutti e nella quotidianità delle attività che l'associazione compie a favore della comunità e del prossimo».

Queste le parole del capogruppo braidese Tino Genta, che ha ricordato nella preghiera dei fedeli anche gli associati e aggregati Alpini "andati avanti" dall'inizio della pandemia a oggi e che ha dato lettura della "Preghiera dell'Alpino", seguita poi dal toccante "Signore delle Cime", canto conclusivo della celebrazione, eseguito dalla Corale alpina e dal "Silenzio" intonato dal trombettiere alpino.

Nella foto il gruppo dell'Ana col sindaco di Bra

Bra, festa patronale in archivio

Benedizione dei bambini

Festa patronale di Bra in archivio giovedì 9 settembre con la benedizione dei bambini e delle famiglie. La ricorrenza della Madonna dei Fiori chiude le porte all'estate e apre la nuova stagione, fatta dal ritorno a scuola per tanti studenti.

Accompagnati da mamma e papà e anche da molti nonni, sono accorsi numerosi: bambini di ritorno dalle vacanze, piccini delle parrocchie e quasi signorine alla soglia della cresima, bimbi in braccio e anche nel grembo, da Bra come dal circondario, tutti a rendere il Santuario un immenso giardino colorato. Omaggio alla Vergine che dei fiori è il più bel fior.

«Chiunque diventerà piccolo come questo bambino, sarà il più grande nel Regno dei Cieli» (Matteo 18,1-5). Ecco la vera grandezza: crescere in sapienza, età e grazia mantenendo la semplicità e la freschezza dei piccoli. Anche i genitori sono stati coinvolti

nell'atmosfera della celebrazione; molti di essi si sono rivisti negli occhi dei propri figli quando, in altra epoca, stringevano tra le mani i palloncini. Poi, l'atto della benedizione vera e propria con l'acqua benedetta aspersa sui presenti per dare ai bambini il senso delle preghiere recitate tutti insieme.

«La Madonna non si sostituisce a noi, ma ci accompagna e ci protegge con il suo amore. Come faceva con Gesù, ci accoglie sempre con un abbraccio», ha spiegato il Rettore del Santuario, monsignor Giuseppe Trucco, che deve proprio essere soddisfatto della risposta di fede data anche nel 2021 dai braidesi, nonché del lavoro svolto dai suoi collaboratori.

Giorni intensi di festeggiamenti dedicati alla Madonna dei Fiori, tra riti religiosi e attività benefiche che nessun virus può fermare. Appuntamento al 2022!

Silvia Gullino

L'Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

«Non so se iniziare dicendo la mia sulle malefatte in Afghanistan o se restringere di una quisquilia il campo e parlare delle - per fortuna poche - malefatte in Bra; tu Jekyll, cosa mi consiglieresti?», chiedo. «Togli pure il condizionale: io non ti consiglierai, io proprio ti consiglio e dico, che non fa differenza; laggiù i Talebani esercitano la propria bestialità nella forma compatibile al potere di cui dispongono; a Bra i Talebani esercitano la propria strafottenza e maleducazione in conformità a ciò che gli permettono di fare», risponde. Lo guardo incredulo e sconcertato. Il tizio che condivide il mio corpo, invade la mia mente, redime la mia Anima, ha forse deciso di sparare paradossi che spetterebbero al sottoscritto Hyde: la parte cattiva dello scribacchino che ci ospita nella propria coscienza e firma le "Pillole"? Jekyll, spaventato, mi prega di spiegare, che in un momento di sconforto, ha ceduto all'impulsività, alla rabbia che non gli appartiene, anzi, che dovrebbe controllare, mitigare giacché parte sana, buona, giudiziosa! Io eseguo e chiarisco: a modo mio neh! Per "Talebani di Bra" si riferiva ai deficienti che lasciano fare la caccia alla loro bestiola davanti al cancello di casa nostra e non la raccolgono; agli sconsiderati che percorrono via Giovanni Pascoli con la zampa a tavoletta sull'acceleratore: «Ma razza di maledetti potenziali



riservata alle bici ("talebanininetini"). Brava gente, troviamo un accordo, cerchiamo il dialogo! E adesso, di nuovo, manca lo spazio per parlare di quegli scimmioni di Kabul che hanno una fifa nera delle donne. Nella loro bestialità, le intuiscono più forti e intelligenti. Le coprono, le uccidono, perché ne temono lo sguardo, la bellezza. «Cialtroni puzzolenti, le donne Afgane hanno sperimentato vent'anni di libertà, alla fine soccombete: che qualcuno vi rimandi da Belzebù!» (Cosa dici Jekyll, con i nostri amici, mi scuso io o lo fai tu?).

Il 5x1000 alle Acli e il 2x1000 al CtA

Da un piccolo gesto nascono grandi progetti

In questo periodo dell'anno in cui si deve fare la dichiarazione dei redditi, è necessario pensare a chi destinare il proprio 5x1000, calcolato sull'Irpef e dovuto per legge, che chiunque presenti la dichiarazione dei redditi deve versare, scegliendo un ente o un'associazione da sostenere. Allo stesso tempo c'è anche la possibilità di destinare il 2x1000 al Centro turistico Acli di Cuneo. Chi offre il suo 5x1000 alle Acli fornisce un aiuto concreto alla realizzazione di progetti a favore delle comunità locali in tutto il territorio italiano, rivolte in particolare al sostegno alla famiglia, al contrasto alla povertà, ad iniziative di ricerca, formazione e avviamento al lavoro, ad interventi di educazione alla citta-

dinanza attiva e alla legalità nelle scuole e a progetti di cooperazione internazionale. Chi offre il 2x1000 al Centro turistico delle Acli di Cuneo, dà un aiuto ad un tipo di turismo sociale che sa rigenerare cultura, rendendola accessibile, aperta all'incontro, rispettosa dell'ambiente e delle persone che abitano i luoghi visitati, che sa educare al rispetto dell'altro e del suo mondo, oltre a riservare un occhio di riguardo per le persone disabili (accompagnate), per le famiglie, per chi vive un momento di disagio personale o economico.

Per devolvere la somma alle Acli, basta compilare i dati nel modulo della dichiarazione dei redditi, della Certificazione Unica o del modello

730, nel riquadro per la "scelta per la destinazione del 5x1000 dell'Irpef, inserendo il numero di codice 80053230589 e firmare; per il 2x1000 per il Centro turistico Acli basta indicare, nell'apposito spazio, il Codice fiscale n. 02384790040 e firmare. Scegliere a chi destinare questa quota è molto semplice ma soprattutto non costa nulla di più al dichiarante, e non farlo lascia automaticamente l'imposta nel bilancio generale dello Stato. Chi è dispensato dall'obbligo di presentare la dichiarazione dei redditi, può comunque devolvere il 5x1000 con l'apposita scheda allegata alla Certificazione Unica (CU). Per la destinazione dell'8xmille, le Acli consigliano di donarlo alla Chiesa cattolica.



ASSOCIAZIONE
CRISTIANE
LAVORATORI
ITALIANI
- CUNEO -

IL TUO 2x1000

al CTACli
CUNEO

NON TI COSTA NIENTE!

codice fiscale:

02384790040

2x
mille
Associazione Culturale
di Promozione Sociale

Non ti costa niente! DONA

IL TUO 5x1000

alle ACLI

Da un piccolo gesto
nascono grandi progetti

Codice Fiscale:

80053230589

5x
mille
alle ACLI.
Grazie a TE.
Dal 2016 ad oggi
sono stati raccolti
2 milioni di kg
di generi alimentari
e distribuiti a 318 mila
persone... e non solo!

Le ACLI consigliano

8x
mille
CHIESA CATTOLICA

IL TUO 8x1000

alla CHIESA
CATTOLICA

Un piccolo aiuto
per fare tanto.

NON TI COSTA NIENTE!



ASSOCIAZIONE
CRISTIANE
LAVORATORI
ITALIANI
- CUNEO -

Sede Prov.le ACLI: Piazza Virginio 13, CUNEO - Tel: 0171 452611 - Email: info@aclicuneo.it - Web: www.aclicuneo.it

Uffici: CUNEO "MOVI ACLI" P.le della Libertà (P.zza Stazione Ferroviaria), movi@aclicuneo.it - ALBA P.zza San Francesco 4, ufficio.alba@aclicuneo.it
BRA P.zza Roma 5, ufficio.bra@aclicuneo.it - FOSSANO, Via Vescovado 16, ufficio.fossano@aclicuneo.it - MONDOVI' P.zza S.Maria Maggiore 6, ufficio.mondovi@aclicuneo.it
SALUZZO Via Piave 17, ufficio.saluzzo@aclicuneo.it - SAVIGLIANO C.so Vittorio Veneto 38, ufficio.savigliano@aclicuneo.it

E' necessaria la prenotazione telefonica al numero unico 0171 452611

Che l'Istituto Professionale Statale "Vello Mucci" di Bra fosse avanti già si sapeva, ma ci ha appena dato una nuova conferma. E, diciamo, in tempo di Covid abbiamo tutti capito quanto sia fondamentale poter contare su una scuola di livello, no?

Tra i pochi effetti positivi connessi alla pandemia c'è sicuramente quello di aver fatto comprendere ai giovani ed alle loro famiglie l'importanza della "scuola", intesa come un ambiente sociale all'interno del quale lo studente, oltre ad acquisire conoscenze e competenze, ha l'opportunità di relazionare e di confrontarsi con gli altri.

Giusto. Se è vero che la progressiva implementazione della didattica a distanza ha comunque assicurato la continuità del servizio a favore dell'utenza, è altrettanto vero che, per ovvie ragioni, tale implementazione solo in maniera contenuta ha saputo soddisfare quell'esigenza di socialità molto viva in ciascun di noi e specialmente nelle generazioni più giovani.

Da questo punto di vista, la possibilità riconosciuta alle scuole di ottenere delle risorse per lo svolgimento di iniziative didatti-



Tutte rientranti nei progetti "Una scuola per tutte le stagioni" e "La scuola oltre la pandemia"

Successo per le iniziative didattiche estive del Mucci

che nel periodo estivo ha rappresentato un'occasione importante per recuperare una concezione di scuola intesa sia come ambiente di apprendimento sia come luogo ove instaurare rapporti umani.

C'è da dire che questa opportunità è stata sfruttata dall'IPS "Vello Mucci" di Bra, ottenendo un finanziamento complessivo superiore a 100mila euro per dei progetti di percorsi extracurricolari da imple-

mentare a favore dei propri alunni.

Significativa, peraltro, è la denominazione di questi progetti: "Una scuola per tutte le stagioni" (finanziato dal Fondo Sociale Europeo grazie all'avviso PON n. 9707 del 27 aprile 2021 "Apprendimento e socialità") e "La scuola oltre la pandemia" (a valere sull'avviso del Ministero dell'Istruzione n. 34 del 14 maggio 2021), proprio a sottolineare il duplice intento della scuola di assi-

curare agli studenti coerenza nella sua azione educativa e formativa e di recuperare il terreno da questi perduto a causa della pandemia.

Niente male. In più, diverse delle attività dedotte nei due progetti sono state avviate e concluse con successo. Un esempio: lo scorso 5 luglio è iniziato lo svolgimento di tre distinti moduli dedicati all'enogastronomia e ruotanti attorno ad una linea progettuale comune volta alla pre-

parazione e all'organizzazione di eventi aperti al pubblico. Più precisamente, gli studenti dei moduli di Cucina e Pasticceria hanno realizzato dei piatti destinati a degli aperitivi, mentre gli allievi impegnati sul modulo di Sala Bar hanno accolto e servito l'utenza intervenuta a siffatti eventi. Da sottolineare la presenza a questi momenti di soggetti esterni alla scuola nell'ottica di coniugare la didattica svolta in periodo

estivo con l'apertura al territorio.

Particolare attenzione è stata anche dedicata al settore della grafica e della comunicazione. Sempre lo scorso 5 luglio è partito un modulo di Laboratorio di Grafica di Base a cui sono seguiti altri tre moduli laboratoriali: Grafica Avanzata, Video e Comunicazione nell'Agroalimentare. Quest'ultimo modulo è stato portato avanti in accordo con il sistema dell'Istruzione Tec-

nica Superiore (ITS), così ponendosi un'ulteriore significativa forma di apertura al territorio.

Che abbondanza. Il professor Gianluca Moretti, che ormai da due anni regge le sorti del Mucci, ha espresso la sua piena soddisfazione. Parliamo di un orgoglio braidese alla fine. Il Dirigente ha sottolineato la buona partecipazione degli studenti alle iniziative proposte a conferma del fatto che le azioni intraprese dalla scuola rispondono ad un'esigenza reale delle famiglie.

«Alla partecipazione degli studenti - ha detto Moretti - è corrisposta fin da subito una palese adesione di docenti e del resto del personale scolastico nel mettersi a disposizione per essere impiegato ai fini dello svolgimento delle varie attività».

Circostanza, quest'ultima, particolarmente rilevante alla luce delle numerose iniziative extracurricolari che il Mucci ha in canna nei prossimi mesi. Insomma, studenti, famiglie e personale del "Vello Mucci" hanno saputo fare comunità scolastica per contribuire a dare una spallata all'impatto sociale negativo prodotto dal Covid-19. Di sicuro non finisce qui.

Silvia Gullino

Festa di benvenuto per Simona Ghiberti, Stefano Brizio, Roberto Cagnazzo, Gianfranco Di Concilio, Giuseppe Ternavasio

"Birba" di mezza estate del Lions Club Bra Host

Quattro chiacchiere in compagnia e ottimo cibo, incorniciato dalla sempre splendida Cascina Gabutti Bussia di Monforte d'Alba. È la "Birba", il tradizionale convivio di mezza estate del Lions Club Bra Host, che quest'anno si è svolto nella serata di sabato 17 luglio. Una festa nella festa per il confermatissimo presidente Armando Verrua, proprio alla vigilia dei suoi 58 anni, molti dei quali dedicati al volontariato ed alla solidarietà al suono del motto: «Dove c'è un bisogno, lì c'è un lions».

Il meeting si è aperto con il benvenuto alle new entry Roberto Cagnazzo, Gianfranco Di Concilio, Giuseppe Ternavasio e, provenienti dai Leo, Simona Ghiberti e Stefano



Brizio. Dalla candela accesa tenuta in pugno, alle letture di presentazione e proclamazione delle promesse di rito, l'investitura è giunta ai crismi dell'ufficialità quando è stato spillato sul petto dei nuovi membri il distintivo di rico-

noscimento del Lions International (la maggiore associazione di servizio del mondo con oltre 1.400.000 soci). Orgoglio, emozione e gioia sui volti dei nuovi soci ai quali è stato tributato un caloroso applauso e l'augurio di

sempre più alti traguardi da raggiungere nello spirito di tutti i Lions del mondo e dell'inno: «We serve! Noi serviamo».

La cerimonia è stata resa ancora più prestigiosa e importante con la presenza dei past

governatori Erminio Ribet, Gian Costa, Elena Saglietti ed Eugenia Rota del Lions Club Novi Ligure, accompagnati dai rispettivi consorti, che hanno condiviso con i soci e gli amici Lions un evento all'insegna dell'amicizia e del-

la buona cucina.

La serata è stata condotta dal cerimoniere e nuovo primo vice, Monia Rullo, che ha scandito le varie fasi della "Birba", fatta anche di omaggi, premiazioni, oltre alla coinvolgente animazione di Sergio Provera, per poi concludersi con il taglio della torta ed il brindisi di tutti i soci presenti, tra Lions Club Bra Host e giovani del Leo Club. Tanti nomi che riaffermano con l'esempio la validità delle impostazioni del fondatore dell'associazione Melvin Jones, a cominciare dallo slogan Liberty Intelligence Our Nations Safety (Libertà e Intelligenza sono la Salvezza della Nostra Nazione). In una parola, Lions.

Silvia Gullino

Il Capitano Matteo Bruno Tagliabue prende il posto del Maggiore Diego Tatulli che lascia l'incarico dopo 4 anni

Cambio al vertice della Guardia di Finanza di Bra

Cambio della guardia al comando del Gruppo di Bra delle Fiamme Gialle. Il Capitano Matteo Bruno Tagliabue è infatti subentrato al Maggiore Diego Tatulli, che lascia il reparto dopo quattro anni.

I due Ufficiali sono stati ricevuti nella mattina del 27 agosto dal sindaco Gianni Fogliato e dal suo vice Biagio Conterno, ricevendo gli auguri di buon lavoro per i nuovi rispettivi incarichi.

Originario delle Valli di Lanzo, 33 anni, il Capitano Tagliabue proviene dal Nucleo di Polizia Economico-Finanziaria di Torino, dove ha coordinato numerose e complesse indagini di polizia giudiziaria con particolare riferimento al contrasto della Criminalità Organizzata e allo spaccio delle sostan-



ze stupefacenti. L'arrivo del nuovo Comandante ha preceduto un'altra importante novità, visto che il Gruppo di Bra ad

agosto ha salutato l'arrivo del Tenente Renato Ialongo, 24 anni, originario della provincia di Latina, giunto direttamente

dall'Accademia della Guardia di Finanza insieme al Tenente Luca Vincenzoni, 27 anni, originario della provincia di Ro-



ma, assegnato invece all'istituendo Gruppo di Cuneo, nell'ambito di una revisione dell'architettura organizzativa del dispo-

sitivo territoriale del Corpo. Il Comandante Provinciale, Colonnello Luca Albertario, ha salutato tutti gli Ufficiali ed ha formulato a

loro i migliori auguri, con l'auspicio di conseguire importanti traguardi professionali.

Silvia Gullino

Donata dai soci del Museo Paolo Gandino e Giuseppe Ternavasio

New entry al Museo della Bici

Si tratta di una «Coppi» del 1960 con cambio a 10 rapporti

«Un uomo solo al comando, la sua maglia è biancoseleste, il suo nome è Fausto Coppi». Quando Mario Ferretti fa questo annuncio alla radio è il 10 giugno 1949 e Coppi sta volando verso il traguardo della Cuneo - Pinerolo, 254 chilometri, non una semplice tappa, ma 'la tappa'. Del "Campionissimo", capace di conquistare (tra le altre cose) cinque volte il Giro d'Italia, due volte il Tour de France, parlano i cimeli conservati al Museo della Bicicletta di Bra. A partire dalla new entry, una Coppi costruita nell'anno 1960 con cambio a 10 rapporti, donata dai soci Paolo Gandino e Giuseppe Ternavasio. È difficile immaginare



che cosa deve aver provato l'ideatore, fondatore e presidente del Museo, l'Ufficiale Luciano Cravero quando si è trovato davanti questo pregevole esemplare di bici. «Ringrazio Beppe e Paolo per questa graditissima sorpresa che va ad aggiungersi alle altre bici d'epoca, da lavoro, da corsa, militari esposte nella permanente. Sono fortemente grato a tutti coloro che mi hanno sostenuto e mi sostengono in questa passione e hanno messo a disposizione del Museo importanti cimeli come maglie di campioni, foto e al-

tri oggetti interessanti e curiosi, utili a raccontare la meravigliosa storia del mezzo a pedali». Pezzi che emozionano anche solo a vederli. Proprio come la Coppi 1960, che è andata ad arricchire la già vasta collezione di memorabilia del Museo di corso Monviso, 25. E se anche non ha conosciuto le pedalate del Campionissimo, ci parla delle sue imprese a partire dal nome, entrato nell'epica del ciclismo. Un uomo solo al comando, da quel giorno e per sempre.

Silvia Gullino

Operativa anche l'App MuseInsieme che fornirà un accompagnamento alle visite

Un nuovo portale internet per scoprire i musei di Bra

D'ora in avanti i musei di Bra avranno una nuova vetrina virtuale. È infatti attivo il nuovo sito internet www.museidibra.it, nel quale trovano spazio tutte le strutture museali braidesi. Basta quindi siti (o semplici pagine web) slegati tra loro, a favore di una casa comune più completa, dettagliata e moderna. Il nuovo portale, oltre alle informazioni sui vari musei, schede di approfondimento relative a sezioni e reperti più salienti con immagini dedicate, dettagli su orari e biglietti, contiene mappe e news, nonché un'Area educational dedicata alle scuole e alle famiglie con al suo interno un gioco memory per grandi e piccini basato sulle immagini



ni della galleria. Non mancherà anche una sezione documentale dove

pubblicare testi scientifici, con la possibilità di inserire progressivamente ap-

profondimenti e metatesti. Il tutto illustrato in tre lingue - italiano, inglese e tedesco - e con una grafica moderna e allestente. Il nuovo sito sarà poi pienamente compatibile con la tecnologia mobile e quindi perfettamente fruibile da telefonino. E proprio dal connubio tra musei e tecnologia mobile nasce un secondo aspetto di questo progetto, ovvero la progettazione di una applicazione museale per Android e iOS chiamata MuseInsieme che sarà attivabile mediante QR code. La nuova App fornirà a tutti i visitatori dei musei un accompagnamento approfondito mediante schede relative ai reperti salienti attivabile inquadrando il QR code correlato. In seconda battuta, consentirà alle famiglie di procedere ad un gioco interattivo/educativo (mediante alcune domande predisposte dalle educatrici museali in base all'età

dei bambini che partecipano alla visita) in grado di aiutare grandi e piccini a godersi al meglio la visita al museo condividendo "insieme" l'esperienza. Soddisfatto il commento del sindaco Gianni Fogliato e del presidente del Consiglio comunale Fabio Bailo: "Il nuovo sito e l'App, che pongono il sistema museale braidese all'altezza che meritano i nostri allestimenti e che ambiscono a parlare a pubblici diversi in primo luogo (ma non solo) analiticamente, consentiranno una visita immersiva in grado di coniugare piacevolezza e profondità di contenuto, anche attraverso una singolare proposta interattiva". Il progetto è realizzato con il supporto tecnico dell'Ascom e con il contributo della Fondazione CRC nell'ambito di un bando specifico dedicato alla fruizione dei musei da parte delle famiglie.

Bra: al via un nuovo corso di ceramica a Palazzo Traversa

Anche in questo 2021 il museo civico di Palazzo Traversa di Bra organizza nella sua sede di via Serra un corso sulla lavorazione dell'argilla. Si tratta di 10 lezioni di due ore ciascuna in programma il lunedì pomeriggio dalle 17,30 alle 19,30 nel periodo compreso tra il 27 settembre e il 6 dicembre. Il corso è inteso per un gruppo ristretto (6 persone al massimo) per consentire agli insegnanti di seguire ogni partecipante individualmente. Le lezioni mirano a fornire le fondamentali conoscenze teoriche e pratiche sulla manipolazione dell'argilla, dalla progettazione di un manufatto alla sua realizzazione, utilizzando le principali tecniche di costruzione manuale: la lastra, il colombino e la tecnica a pol-

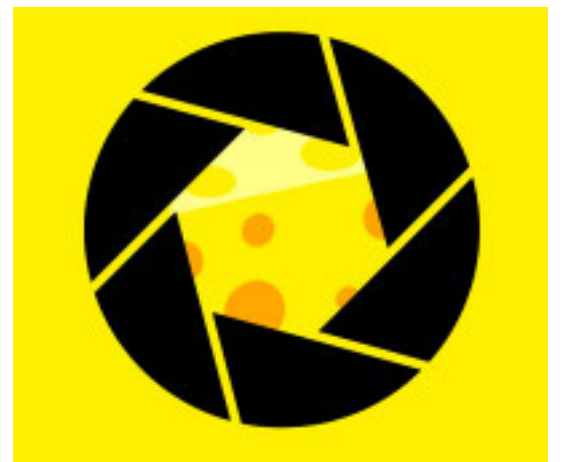
lice. Inoltre, nella seconda fase del corso, saranno fornite le nozioni di base sulle tecniche decorative con gli engobbi. Il costo di partecipazione è di 120 euro e l'iscrizione comprende i materiali. Le spese per la cottura dei manufatti saranno invece un extra. Iscrizioni entro il 20 settembre tramite una mail all'indirizzo traversa@comune.bra.cn.it. Per partecipare al corso è necessario essere muniti di green pass oppure esibire l'attestazione di guarigione dal Covid o di un test con risultato negativo al virus (con validità 48 ore), o il certificato medico di esenzione dalla vaccinazione. Maggiori informazioni chiamando il Museo Traversa allo 0172.423880 o scrivendo a traversa@comune.bra.cn.it.

SCATTI AL FORMAGGIO

#diteCheese21: al via un contest fotografico

Pur con le limitazioni imposte dalle norme anti-pandemia Cheese sarà un momento di festa e di socialità per braidesi e visitatori, un momento da vivere al meglio e da immortalare. Ecco quindi che l'Ufficio Politiche giovanili e la Consulta giovanile di Bra hanno deciso di dare vita ad un contest fotografico dal titolo quanto mai appropriato: #diteCheese21.

Tutti i partecipanti alla manifestazione sono invitati a fissare con una foto i "propri" momenti alla nuova edizione della grande kermesse dedicata al formaggio, per poi condividerli con tutti postando le immagini sui propri profili social utilizzando l'hashtag #diteCheese21 oppure inviandole direttamente alla mail talktoyoungtalks@gmail.com. Le tre foto migliori verranno esposte al "Piccolo Festival della fotografia e della multivisione" organizzato dall'Ufficio turistico del Comune e dall'Associazione Artemidi il prossimo 8, 9 e 10 ottobre.



l'Aspirapuer

FOLLETTI USATI RICONDIZIONATI
RIPARAZIONI
RICAMBI
SACCHETTI

Via Mazzini, 58 - 12038 - Savigliano - CN
Tel. 0172.1811268 - www.laspirapuer.com
dal Lunedì al Venerdì 8.30 - 12.30 / 15.00 - 19.00 - Sabato 9.00 - 12.30



Per i tuoi ricambi vai su
www.laspirapuer.com
spedizione gratuita sopra i 99€

Appuntamento domenica con tanti cibi freschi e di stagione a km zero

Bra, il Mercato della Terra protagonista a Cheese

In un momento storico in cui abbiamo (ri)scoperto la cultura gastronomica, a Bra approdano i cibi di stagione a km zero. Come? Grazie al Mercato della Terra che, eccezionalmente, si trasferirà in piazza Caduti per la Libertà e sarà protagonista domenica 19 settembre, dalle ore 9.30 alle 20.30. Una decisione legittima, contando che l'usuale sede di corso Garibaldi sarà impegnata da Cheese 2021 con cui il Mercato andrà a braccetto.

L'assortimento è garantito: dai banchi di frutta e verdura, succhi e confetture a quelli di formaggi freschi e stagionati, fino all'angolo del miele, delle spezie, del riso, delle trote e del pane. Interessante l'offerta della carne con salumi artigianali di suino, tagli di faroana, pollo e coniglio. Per chiudere in bellezza ecco un caleidoscopio di dolci a base di nocciole da accompagnare a pregiati vini.

La selezione Slow Food non si ferma certo qui. Inutile dirvi che gentilezza, disponibilità e cortesia sono il valore aggiunto della manifestazione! I profili social dei produttori, immancabili per la promozione web delle rispettive eccellenze, sono pronti a farvi venire l'acquolina in bocca.



Ma il Mercato della Terra non vuole offrire al pubblico solamente prodotti ge-

nuini. Insieme alla Condotta Slow Food di Bra si prefigge di promuovere sti-

li di vita sani e sostenibili, attraverso una diffusa campagna di informazio-

ne. Parole d'ordine? Buono, pulito e giusto.

Silvia Gullino

AUGURI A...



Lo scorso 4 agosto è stato il compleanno delle gemelle più famose di Bra!

A coronare la doppia ricorrenza del mezzo secolo di vita per Anna Maria e Tiziana Amatruda c'è stata una grande festa con tutta la famiglia, più unita che mai.

Con il loro abito di gala in tinta verde si sono aggiudicate una pioggia di auguri e, come succede in epoca social, molti amici si sono riversati su Facebook, postando una pletera di complimenti.

È risaputo: la vita comincia a cinquant'anni.

Silvia Gullino

CONSORZIO GRANDABUS

Granda Bus lancia l'acquisto degli abbonamenti settimanali anche tramite l'App dedicata Grandabus, che si va così ad aggiungere alla possibilità di fare l'acquisto del titolo di viaggio sul sito Internet www.grandabus.it. Grazie all'App, l'abbonamento è immediatamente utilizzabile a bordo bus tramite il proprio smartphone e non necessita la scrittura sul supporto della tessera Bip come per l'abbonamento fatto su Internet. Semplicemente, la validazione dovrà essere effettuata esclusivamente con il proprio smartphone esibendo al personale viaggiante l'esito della validazione. Condizione necessaria per acquistare digitalmente gli abbonamenti è il possesso di una tessera Bip personale, facilmente reperibile presso le biglietterie centrali del consorzio. L'App Grandabus si può scaricare gratuitamente dai principali App Store o dal link grandabus.it/app-grandabus/. Per maggiori informazioni sulle modalità di funzionamento del servizio è possibile telefonare al numero 0175/478811 o scrivere una mail all'indirizzo consorzio@grandabus.it

LA FOTO DELLA SETTIMANA



Un fatidico "Sì" in piena kermesse di Cheese!

Elena Gelsomino, titolare della boutique "Il Bagaglio" di Bra (via Vittorio Emanuele II, 224), ha deciso il grande passo. Ebbene, sposerà l'Arte con la "A" maiuscola. Ospiterà le stupende creazioni "Le Lune" di JaRó e alcune opere della pittrice Roberta Giacobbi.

Con i sindaci Fogliato, Gori e Calderoni

Calato il sipario sulla Festa Democratica a Bra

Piatto ricco per l'edizione 2021 della Festa Democratica di Bra, che ha calato il sipario dopo una lunga serie di iniziative di successo.

Tanti gli ambiti toccati dalla manifestazione organizzata dal Circolo Pd "Angelo Vassallo": dall'esercizio della cittadinanza attiva, con interventi di pulizia e decoro urbano, alla presentazione del libro di Gianni Oliva "Anni di piombo e di tritolo" con Paolo Furia, segretario regionale del Pd, fino all'happening di Cherasco con il direttore del museo naturalistico, Bruno Tibaldi ed il Senatore Mino Taricco, che hanno discusso sulla nuova fauna tra Langhe e Roero, passando attraverso il momento ludico, immancabile nelle feste democratiche, con la "Cena Battaglino", allietata

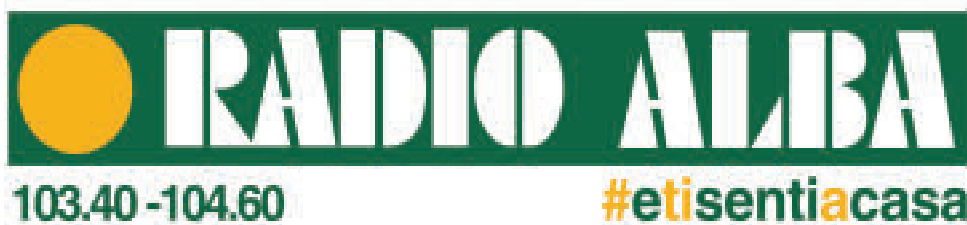


nel post dal concerto folk-rock del gruppo Gepomadalo. Il culmine della festa è stato raggiunto il 1° settembre con il dibattito sul tema del difficile "mestiere" del sindaco, che ha visto la partecipazione del primo cittadino di Bra, Gianni Fogliato e dei suoi omologhi di Berga-

mo e Saluzzo, rispettivamente Giorgio Gori e Mauro Calderoni, ai quali si è unita l'onorevole Pd Chiara Gri-baudo.

Per tutti, le parole d'ordine sono state: "competenza", "sacrificio" e "amore per la propria città".

Silvia Gullino



#etisentiaca

45 anni di successi e di ricordi



A BRA «L'UOMO SVELATO», UN REPERTO EGIZIO DI 4500 ANNI

La mummia scrutata dalla Tac

Gli studiosi hanno utilizzato lo stesso strumento usato per esaminare Cristiano Ronaldo

Roberto Formento

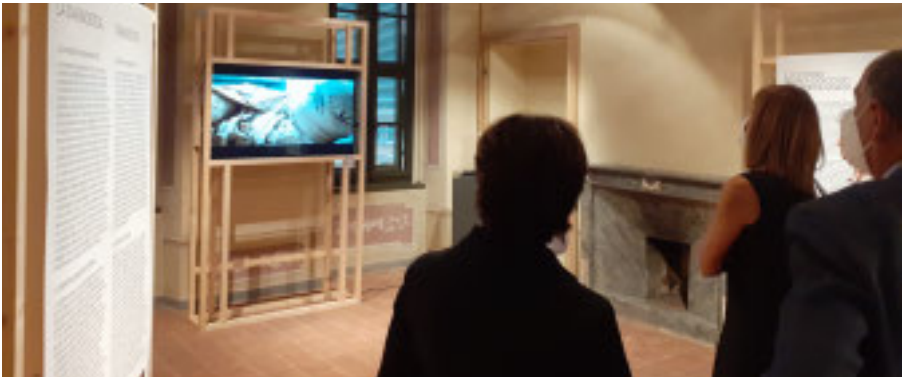
Il fascino sempre vivo della civiltà egizia, della sua profonda conoscenza dello scibile umano, la celebrazione della sua vasta cultura in molteplici sfaccettature, le tecnologie avanzate, ed in particolare le tecniche di conservazione dei defunti attraverso il processo di mummificazione, sono sempre stati al centro di un'attenzione trasversale in più generazioni. La collaborazione tra la Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e la Fondazione Centro conservazione e restauro "La Venaria Reale" ravviva oggi questo mai sopito interesse, attraverso un progetto di conoscenza e recupero conservativo di una mummia egizia risalente all'Antico Regno (2600-2400 a.C.), tra le più antiche delle collezioni del Museo di antropologia ed etnografia dell'Università di Torino. La mummia proviene dalla necropoli nord di Gebelein (Alto Egitto), esplorata nel 1920 dalla missione archeologica italiana a cui partecipò anche un cuneese, il medico ed antropologo Giovanni Marro, originario di Limone Piemonte. Si presenta in posizione rannicchiata, con gli arti e il corpo completamente bendati ed alcuni particolari del volto dipinti sulle bende. Lo straordinario stato di



conservazione, la provenienza, la datazione, ed il lavoro multidisciplinare al quale è stato sottoposto fanno sì che questo reperto abbia un valore inestimabile per gli studi, in particolare per la definizione della ritualità funeraria nelle province più meridionali dell'Egitto: "Un patriomonio di enorme rilievo", hanno sottolineato Cecilia Pennacini, direttore del Museo di antropologia di Torino e Stefano Trucco di "La Venaria Reale". La mummia - già sottoposta alla datazione al carbonio-14 per stabilirne la da-

tazione - è stata restaurata ed è stata oggetto di esami diagnostici finalizzati a rivelare le parti non visibili del corpo bendato, attraverso una TAC di ultima generazione con acquisizione spirale multislice presso il Centro medico JMedical di Torino («Abbiamo ridato al reperto magia e vita, unendo l'antico al moderno», ha evidenziato Luca Semperboni, direttore sanitario, durante l'inaugurazione dell'evento). Una nota di colore: lo stesso apparecchio ha esaminato Cristiano Ronaldo. Si è stabilito che anche la

mummia è un giovane uomo: l'esame radiologico ha permesso la ricostruzione con immagini tridimensionali ad altissima definizione delle strutture anatomiche (andando a vedere quello che c'è «sotto» le bende) e soprattutto ha permesso di addentrarsi nei particolari per tracciare un preciso identikit dell'uomo, principalmente la determinazione del sesso e dell'età biologica alla morte. Particolarmente interessante il "pensiero collettivo" sull'onda del quale ha agito l'intero gruppo di lavoro, dai re-



stauratori agli egittologi, dagli antropologi ai medici, che hanno lavorato in sinergia sviluppando un approccio critico alla mummia egizia intesa in un sistema più ampio di relazioni e di valori. Senza mai tralasciare l'aspetto etico che si deve all'esame di un corpo umano. Tutto ciò viene "svelato" al grande pubblico attraverso una interessantissima

mostra organizzata fisicamente in quattro tappe, inaugurata giovedì 9 settembre alle ore 9, presso Palazzo Mathis a Bra (Piazza Caduti per la Libertà, 20). L'evento inaugura la stagione espositiva 2021 della Fondazione CRC, è curato dal Centro conservazione e restauro "La Venaria Reale" con la collaborazione di Torino, il suo Sistema museale di ateneo

e il Dipartimento di Scienze della vita e biologia dei sistemi, la Soprintendenza archeologia Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Torino e il Centro Medico JMedical. "L'uomo svelato" sarà visibile gratuitamente, nel rispetto delle misure anti Covid, fino al 12 dicembre, dal giovedì al lunedì dalle ore 9 alle 12,30 e dalle 15 alle 18.

COMUNICAZIONE E DIGITALE

Valentina Sandrone

Il primo weekend di settembre ha portato a Dogliani il Festival della TV e dei nuovi media, che quest'anno compie 10 anni. Dal 3 al 5 settembre la kermesse ha affollato le vie e le piazze della porta delle Langhe con incontri, eventi, concerti e grandi nomi amati dal pubblico. Il tema dell'edizione 2021 è stato #ripensiamoci, un invito al mondo dei media e dell'informazione e a tutti coloro che ivi lavorano per riproporsi al pubblico rinnovati e pronti a cogliere le sfide del futuro, soprattutto in un'ottica post-pandemica nella quale speriamo di inserirci a breve. Come da tradizione l'evento centrale è stato il confronto, sabato pomeriggio, tra i direttori delle grandi testate giornalistiche nazionali, al quale hanno partecipato Claudio Cerasa (direttore de Il Foglio), Stefano Feltri (direttore di Domani), Mario Sechi (direttore dell'AGI), Maurizio Molinari (direttore di Repubblica), Francesco Piccinini (direttore di Fanpage) e Andrea Malaguti (vicedirettore de La Stampa) e che bene ha rappresentato il fil rouge di tutta l'edizione, portando sul palco la tematica della qualità e della "buona salute" dell'informazione in un'era di disinformazione e di fake news. Grande spazio è stato dato poi alle vie di comunicazione meno convenzionali e più nuove al pubblico, quali le piattaforme di streaming, la smart TV e i social network,

Qualità e competenza: la ricetta proposta a Dogliani per contrastare le fake news

Il festival della tv e dei nuovi media ha riportato a Dogliani i grandi nomi del giornalismo e dello spettacolo

che possono arrivare nelle case degli abbonati come canale di condivisione di informazioni e quale via privilegiata non solo per portare i

propri contenuti al grande pubblico, ma per fare da contrappeso alla quantità di notizie prive di fonti che circolano nel web e che stanno

creando sempre più danni tra i fruitori della rete. Il giornalismo come aggregatore di contenuti, come tedorio della qualità al di sopra della

quantità, come inchiesta e approfondimento, scrittura e conoscenza, necessario per mettere da parte quella comunicazione basata sul numero di caratteri di un tweet, l'informazione che torna protagonista con la credibilità delle fonti, il check da parte

delle agenzie e la serietà di tutti gli operatori come strumento necessario, benché non sufficiente, per orientarsi in un panorama complesso sia a livello globale sia a livello privato. Non solo giornalismo e aspetti tecnici delle piattaforme streaming, ma anche l'attualità e la leggerezza hanno dominato la tre giorni doglianesi, alternando il serio e il faceto con i volti noti della televisione, della radio e di Youtube. Il virologo Massimo Galli, Ezio Greggio, Luca Bizzarri, i comici del gruppo The Jackal, per concludere, domenica pomeriggio, con due interventi di grande spessore intellettuale ed etico: Cecilia Sarti Strada e Roberto Saviano, narratori di una coscienza morale troppo spesso dimenticata. Il festival di Dogliani si riconferma un appuntamento di primaria importanza non solo per coloro che vogliono avvicinarsi alle tematiche di giornalismo e attualità, ma per tutto il nostro territorio, un puntello d'eccellenza nella splendida cornice delle colline di Langa, oltre che, impossibile dimenticarlo, un baluardo di impegno e serietà posto ad arginare le ondate di mediocrità e superficialità il cui strascico porta risultati distruttivi.

Le cerimonie si svolgeranno domenica 19 settembre

Un Parco ed un memorial per Alessandra Witzel



È ancora viva nella mostra mente l'improvvisa scomparsa di una delle più importanti collaboratrici del Polo Grafico e vicedirettrice di questo settimanale. In un sabato di primavera, mentre nascevano le prime foglie la sua vita è rinata in un'altra dimensione: quella dei ricordi. Aveva solo 47 anni, ma sono bastati per lasciare un segno indelebile nello sport, che amava moltissimo, e nel cuore di molti. E per non dimenticare il Comune di Cuneo, in accordo con la sua famiglia hanno pensato di creare due "simboli" a perenne ricordo della sua figura: il Parco della gioventù del capoluogo, che porterà il suo nome e un Memorial che la famiglia ripeterà ogni anno sempre dedicato ad Alessandra. L'intitolazione del Parco avverrà il 19 settembre prossimo alle 15,30 per ri-

cordare il tracciato e l'impulso da lei dato al calcio femminile di Cuneo, di cui fu dirigente. Quel Parco che fu teatro dei principali successi della squadra biancorossa, per due volte promossa in Serie A con la Witzel dirigente. L'altro momento importante sarà alle 19,00, quando al termine della partita di quella giornata, un triangolare di tre squadre, la famiglia di Alessandra consegnerà alla giocatrice che si è distinta in questo triangolare, la targa "1° Memorial Alessandra Witzel - migliore giocatrice". Quindi gli appuntamenti ufficiali della giornata saranno due, il 1° alle 15,30 con l'intitolazione del Parco della gioventù ad Alessandra da parte del Comune ed il 2° alle 19,00 con la consegna della targa nell'ambito del 1° memoriale Alessandra Witzel. Memorial che si ripeterà ogni anno.

RoRa

Un cerchio che si chiude, pur restando aperto alle tante novità di questa edizione: è la magia della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, che dopo gli appuntamenti itineranti nelle colline circostanti, torna quest'anno ad Alba per la sua tradizionale presentazione al territorio. Palcoscenico dell'evento, martedì 14 settembre, il Pala Alba Capitale della Cultura d'Impresa, dove nel maggio scorso era stato svelato il tema di questa 91ª edizione, che dal 9 ottobre al 5 dicembre porterà nuovamente l'inebriante profumo del Tuber magnatum Pico tra le colline di Langhe, Monferrato e Roero. Anticipato dal tradizionale appuntamento con il Capodanno del Tartufo – celebrato nell'inedita cornice degli spazi di Orsolina28, a Moncalvo, con l'evento "Tuber Primae Noctis", in cui dopo il fermo biologico si brinderà alla prima alla cerca per i trifolao –, si alza il sipario sull'appuntamento più atteso dell'autunno albeso, che annuncia un nuovo corso: "Connessi con la natura" – questo il tema per il 2021 – vedrà affiancarsi alla centralità dell'enogastronomia l'attualità di una sfida quanto mai contemporanea, quella della sostenibilità.

La 91ª edizione della Fiera, dunque, sarà caratterizzata da una decisa svolta che terrà conto dei temi più contemporanei, quali la tutela ambientale, il cambiamento climatico e la sostenibilità, intesa non solo nella sua accezione ambientale, ma declinata anche lungo le direttrici sociali ed economiche, percorrendo il sentiero delle opportunità della transizione energetica verso un'economia a emissioni zero.

Il cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, all'interno del Cortile della Maddalena, unitamente alla rassegna Albaqualità, e all'Alba Truffle Show (impreziositi dalle Analisi Sensoriali del Tartufo curate dai giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo, dalle Wine Tasting Experiences dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero e dai tanti gli chef che firmeranno i Foodies Moments).

La principale novità di quest'anno sarà invece rappresentata dal progetto Dawn to Earth, che collegando Alba con il resto del Pianeta porterà a dialogare tra loro – nel ciclo di incontri "Sostenibilità Incrociate" – personaggi del mondo dell'alta finanza, dell'innovazione digitale, dell'artigianato d'eccellenza, dell'alta moda, dell'arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d'autore: comune denominatore di questa simbolica tavola conviviale, nell'ultimo weekend di ottobre, sabato 30 e domenica 31, sarà la sostenibilità.

Tra le altre novità, significativo è il percorso avviato dall'Ente Fiera per ottenere la certificazione ISO 20121, demandata a Bureau Veritas Italia, che vigilerà sull'implementazione di un sistema di gestione della Fiera del Tartufo Bianco d'Alba in linea con i requisiti di sostenibilità dello standard internazionale sulla gestione sostenibile degli eventi. L'obiettivo è quello di minimizzare l'impatto sull'ambiente e al



Dal 9 ottobre al 5 dicembre torna la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba

Tartufo: profumo di Natura

Connessi con la Natura: parola chiave di quest'anno, "sostenibilità"

contempo valorizzare le ricadute positive sulle persone e sul territorio. Tra le conferme, nel weekend che anticipa l'apertura della Fiera, sabato 2 e domenica 3 ottobre, troveranno ampio spazio folclore e tradizione, grazie all'impegno della Giostra delle Cento Torri. Si comincia sabato 2 ottobre, con l'Investitura del Podestà e la Rievocazione storica in piazza Risorgimento, in una formula inedita, slegata dalla tradizionale corsa: il Palio degli Asini, infatti, si correrà l'indomani, domenica 3 ottobre, nuovamente nella sua antica sede, intorno al Duomo di Alba.

La Fiera conferma inoltre la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini l'area dell'Alba Truffle Bimbi, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra. Rinverdendo l'appuntamento con la solidarietà, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, il Castello di Grinzane Cavour ospiterà – il 14 novembre – la XXIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, evento che vede la partecipazione, in sala o in collegamento da tutto il mondo, di grandi chef e celebri personalità della politica, della cultura, del



lo spettacolo e del jet set internazionale, riunite allo scopo di vendere i migliori esemplari di Tartufo Bianco d'Alba per raccogliere fondi da destinare a enti benefici in Italia e nel Mondo.

Oltre agli appuntamenti di Truffle, Wine and Sport, rinsaldando il legame tra il Tartufo Bianco d'Alba, i grandi vini e il mondo dello sport, un'autentica im-

mersione nel territorio e nella cultura verrà quindi offerta grazie al ricco calendario di mostre, eventi sportivi, rassegne, incontri e concerti. Assoluta novità di quest'anno, l'avvio della collaborazione con il Castello di Perno e il collettivo The Musketeers, legando la cucina all'arte, così da promuovere la rete dei ristoranti stellati aderenti all'iniziativa, facen-

done un museo diffuso di arte contemporanea.

"Il cambiamento climatico si fa sentire sempre più, tanto da averci spinto a posticipare di una settimana l'apertura della Fiera, seguendo lo slittamento della stagione tartufigena. Quella della sostenibilità è una sfida attuale e non più rimandabile, e rappresenta la svolta che quest'anno abbiamo deciso di im-

prendere all'evento, dopo la prima in cui ci eravamo concentrati sullo spostamento del focus dal prodotto, il Tartufo Bianco d'Alba, al suo utilizzo nell'alta cucina, con il coinvolgimento di numerosi chef stellati del territorio, nazionali e internazionali, accanto ai cuochi di trattorie e osterie di Langhe, Roero e Monferrato, custodi della tradizione gastro-

nomica locale – afferma la Presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, Liliana Allena –. Sarà un'edizione con tante conferme e diverse novità, che per 9 settimane animerà l'autunno del territorio di Langhe e Roero, del Monferrato con Asti e della Città di Torino".

"La Città di Alba, Capitale della Cultura d'Impresa 2021 e prossima sede della Global Conference on Wine Tourism, è capofila di un territorio straordinario, capace di giocare in squadra con tutti gli attori del sistema territoriale – aggiunge il Sindaco della Città di Alba –. La natura ci dona il pregiato Tartufo, i grandi vini e gli straordinari prodotti agricoli che contribuiscono a rendere eccezionale l'accoglienza per migliaia di visitatori, da ogni parte del mondo. Alla natura e alla straordinaria opera di modifica messa in atto dall'uomo dobbiamo la bellezza delle nostre colline. A noi non resta che preservare questa meraviglia, valorizzandola senza rovinare questo patrimonio, non per niente tutelato dall'Unesco, che non appartiene a noi: lo abbiamo ricevuto in eredità dai nostri padri e ne siamo semplicemente custodi, in attesa di consegnarlo alle generazioni future".

"Se 550 mila persone visitano ogni anno le nostre colline Unesco, e da ogni parte del mondo le considerano il gotha del turismo del gusto, è grazie alla forza di prodotti d'eccellenza come i nostri vini e di un ambasciatore straordinario qual è il Tartufo Bianco d'Alba – sottolinea il Presidente della Regione Piemonte –. La Fiera, fin dalla sua nascita, è stata un motore fondamentale di promozione non solo per questo prodotto unico della nostra terra, ma per tutto il territorio piemontese e italiano. Per questo siamo molto felici di presentare questa nuova edizione, che ha il profumo inconfondibile del tartufo, ma anche della ripartenza. E noi faremo in modo di rendere questo evento imperdibile e sicuro sotto ogni profilo, anche sanitario. Perché da sempre la Fiera del Tartufo Bianco d'Alba è nel mondo garanzia di qualità".

CICLISMO - MATTEO SOBRERO

Albese oro agli europei

Brilla l'Italia e la Langa ai Campionati Europei di ciclismo su strada, a Trento. Lo scorso 8 settembre il corridore albese Matteo Sobrero, insieme ai compagni di squadra azzurri Filippo Ganna, Alessandro De Marchi, Elena Cecchini, Elisa Longo Borghini e Marta Cavalli, ha conquistato la medaglia d'oro nel team relay (cioè la crono-staffetta mista), entrato a far parte del programma degli Europei soltanto a partire dal 2019. Le 8 squadre nazionali al via hanno affrontato due volte il circuito delle prove a cronometro per complessivi 44,8 km.

Il sestetto azzurro ha fatto segnare il tempo di 51'59», battendo la Germania (+»21), medaglia d'argento, e l'Olanda (+»26), bronzo. Quarto posto per la Francia, a 1'28», quinta l'Austria, a 3'24», sesta la Russia, a 3'34» a pari merito con l'Ucraina, ottava la Polonia, a 3'52». Continua così il pazzesco 2021 dello sport italiano dopo il titolo europeo di calcio e il record di medaglie alle Olimpiadi di Tokyo.

Silvia Gullino



ANDIAMO AL CINEMA

Primo Piano

di Silvia Gullino

18 regali

Promessa mantenuta. Giovedì 26 agosto Francesco Amato è tornato a Bra, ospite della rassegna “cinema sotto le stelle”. Ai giardini del Belvedere è stato accolto da vera star, ricevendo i saluti del sindaco Gianni Fogliato e del presidente del Consiglio Comunale Fabio Bailo, oltre ai calorosi applausi del pubblico. 18 regali (+ 1) per il regista che ha così festeggiato il David di Donatello nella città in cui ha studiato e maturato la vocazione cinematografica. Tutti esauriti i posti disponibili per la proiezione del film premiato con il David Giovani 2021, assegnato da una giuria speciale, composta da 6mila studenti delle scuole superiori di tutta Italia. Per i braidesi presenti è sembrato di rivivere l'emozionante serata di presentazione del film al multisala Vittoria del 3 gennaio 2020. La dedica di Amato è la stessa: «Questo premio è dedicato ad Elisa Girotto, una donna molto



speciale che è stata con noi anche se non l'ho mai incontrata. L'ho conosciuta grazie ad Alessio Vicenzotto, suo marito. Grazie a tutti». “18 regali” è un film prodotto da Lucky Red, 3 Marys e Rai Cinema e disponibile su Netflix. La pellicola è ispirata alla vera storia di Elisa Girotto, che commosse l'Italia ed il mondo nel 2017. Elisa aveva solo quarant'anni

quando un male incurabile l'ha tolta all'affetto dei suoi cari, a suo marito ed alla figlia di appena un anno. Prima che il suo cuore si fermasse, la donna ha però trovato un modo di restarle accanto: un regalo per ogni compleanno fino alla sua maggiore età. 18 regali per stare vicino, anno dopo anno, alla sua bambina, per lasciarle il segno di una presenza viva, per farle capire che l'amore non si ferma davanti a nulla. Bambole, giochi, libri, vestiti, un mappamondo di sughero con l'indicazione dei luoghi che avrebbe voluto visitare con lei. Soggetto e sceneggiatura di Francesco Amato, Massimo Gaudioso, Davide Lantieri e Alessio Vicenzotto, marito di Elisa. Nel cast Vittoria Puccini (premio Filming Italy Best Movie Award Menzione Speciale “Donne del Cinema Italiano”) e Benedetta Porcaroli, nei panni di madre e figlia, che finalmente riusciranno a incontrarsi, proprio grazie alla magia del cinema.

IL COLORE DEI SOLDI

Viaggio nel mondo finanziario

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

Il Lessico Finanziario del banchiere mondiale Beppe Ghisolfi (Aragno editore), è arrivato al capitolato in cui si parla di Risk Management a cura di Gianfranco Torriero (Vice Direttore Generale dell'ABI). Il Risk Management o gestione del rischio consiste in una serie di attività coordinate attraverso, solitamente, un processo le cui fasi sono le seguenti: identificazione dei rischi e dei connessi eventi; valutazione/ordinamento dei rischi o loro misurazione per frequenza ed impatto; trattamento per ridurre la frequenza o prevenirli o ridurne l'impatto; monitoraggio dei rischi e controlli. Passando alla Compliance o conformità, essa è connessa alla circostanza per cui una banca, come qualsiasi altra impresa, deve rispettare, nel corso di tutta l'attività aziendale, le vigenti normative e regolamentazioni, altrimenti si incorre nel rischio di non conformità inteso, appunto, come il

rischio di incorrere in sanzioni giudiziarie o amministrative, perdite finanziarie rilevanti o danni di reputazione in conseguenza di violazioni di norme imperative che sono le leggi ed i regolamenti o di autoregolamentazione come, ad esempio, statuti, codici di condotta, codici di autodisciplina.



Tutte le procedure aziendali interne devono essere, quindi, adeguate a prevenire il rischio di non conformità, tra cui anche la formazione del personale, uno degli elementi fondamentali della cultura della conformità. Se vi siete persi qualche puntata sulla terminologia finora pubblicata un rimedio c'è. L'avvocato braidese Alberto Rizzo, esperto

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

Ricette sfiziose
di Silvia Gullino

RISOTTO DI FINE ESTATE

Con l'autunno ormai alle porte sono gli ultimi giorni per gustarsi gli ortaggi estivi. Come un risotto velocissimo e leggero con zucchine, fiori di zucca, scorzetta di limone e un formaggio a scelta tra i tanti proposti da Cheese, la più grande manifestazione dedicata alle forme del latte in programma a Bra fino al 20 settembre. Allacciate i grembiuli e via alla preparazione. Per prima cosa rosolate una cipolla tritata con un po' di acqua. Aggiungete 3 zucchine tagliate a dadini e tostate 180 g di riso, sfumando con vino bianco dopo alcuni minuti. Aggiungete il brodo vegetale (possibilmente fatto in casa). Lasciate cuocere aggiungendo altro brodo e profumando con del rosmarino. Verso la fine della cottura aggiungete i fiori di zuccina in quantità a piacere ed una scorzetta di limone. Quando il riso è cotto mantecate con olio extravergine di oliva e una spolverata del formaggio prescelto (io ho usato una ricotta salata). Guarnite con altra scorzetta di limone e servite in tavola. A dare il tocco in più alla cena, ci penserà la mite aria di settembre.



Il piacere di leggere
di Silvia Gullino

“LA GUERRA DI EGLE” DI FRANCA BENEDUSI

La notizia? Arriva da Savona e riguarda il Premio Priamar che nel 2021 prende la via delle Langhe e incorona Franca Benedusi. La scrittrice albesa, infatti, si è aggiudicata la XIV edizione del famoso Premio Letterario, nella Sezione narrativa edita, con il suo libro “La guerra di Egle”. La cerimonia di consegna si è svolta sabato 4 settembre nella sala Rossa del Comune di Savona di fronte alle massime autorità locali e ad una platea che ha applaudito la motivazione del successo: «La narrazione della scrittrice, pur se a tratti impegnativa, descrive con estrema accuratezza i luoghi in cui si svolge l'intero romanzo. La protagonista catapultata suo malgrado in un mondo a lei sconosciuto, la guerra, essendo giovanissima cerca di superare gli ostacoli che trova durante il periodo del conflitto nel percorso di vita. La dinamica strutturale decisa, imperativa, vincolante ai fatti vissuti, li rende decisamente amabili al lettore senza scalfire il vero significato... liberarsi da ciò che fa male al nostro vedere e soprattutto al nostro cuore». Storie d'altri tempi, scritte attraverso messaggi emozionali e raffinati, narrati con la dolcezza che contraddistingue la Benedusi, scrittrice, ma soprattutto una mamma che ha dedicato tutta la sua produzione letteraria alla figlia Silvia prematuramente scomparsa.



«Ogni premio ricevuto - parole dell'autrice - è molto importante per me e mi fa provare grande emozione. I miei racconti sono ambientati in Alta Langa, ma rispecchiano un periodo in cui il modo di vivere era uguale in ogni parte d'Italia. Sono ambientati negli anni Cinquanta, nel dopoguerra, quando c'era voglia di fare, con infinita speranza nel cuore e tanto rispetto per tutto e tutti». Il segreto del suo successo? «Ho sempre scritto i racconti con il cuore, con sentimento e, a volte, provando pure dolore. Mi capitava di scrivere piangendo, le lacrime accoglievano le parole e poi, nel ricopiare al pc, faticavo. I premi sono un'approvazione ai miei sentimenti, alle mie gioie ed ai miei dolori». Negli anni, Franca Benedusi è stata premiata a Napoli, Vietri sul Mare, Cagliari, Enna, Pisa, Torino, Alessandria. Nella sua bacheca ci sono ancora il Premio Fedeltà alla Langa, il Premio letterario Il Meleto di Guido Gozzano, il Premio Cesare Pavese. Tutti riconoscimenti che fanno di lei il Beppe Fenoglio declinato al genere femminile, come l'ha consacrata il Caffè Letterario di Bra ai bei tempi dell'incontro andato in scena il 19 dicembre 2019. E adesso anche il Premio Priamar, costituito dal diploma in pergamena ed una targa in ceramica con menzione. Meritatissimo.

DISCORING
Rubrica musicale

Canté e conté
mia Tèra



Gli spettatori si sono emozionati tutti, perché quella di Piero Montanaro è stata un'esibizione strabiliante. Impressionante il concerto di sabato 21 agosto nell'anfiteatro comunale di Coazzolo, che ha visto anche la partecipazione del figlio Daniele e degli special guest Marco Amerio, il duo cabarettistico Marco & Mauro, Beppe Ghi, Sergio Cravanzola, I Castellani, I Quattro + uno, Le voci del Tanaro, Giuliano Rigo, Bruno Conti e Renato Casti. 50 anni di carriera e sentirli tutti nelle note di “Canterò”, “Se la Langa è così”, “Notte di collina”, “Andoma a vié”, “Nel bicchiere che alzi” e, naturalmente, “Amici miei”, cantata in coro con il pubblico e gli illustri ospiti. Nell'occasione, l'Amministrazione comunale di Coazzolo ha tributato un riconoscimento a Piero Montanaro, originario del paese in cui ha vissuto per circa 30 anni, declinando le sue qualità di cantautore (in italiano e piemontese), paroliere, conduttore radiofonico/televisivo e produttore discografico. Oltre due ore di performance e scroscianti applausi per un artista dal gesto vocale inconfondibile, capace di condensare i colori, gli umori e le contaminazioni di una terra generosa, dolce, riflessa nei vini che stillano dalle sue cantine. In ogni sua canzone, il pentagramma riannoda i fili della memoria attraverso la musica e le parole. Che sia in televisione, oppure live nelle piazze, Piero Montanaro non rinuncia alla sua lingua come dimostra il pezzo “Dnans ch'a fassa neuit - parloma e cantoma an piemontèis”, un invito a continuare a parlare e cantare in piemontese, così colorato e musicale che non ha bisogno di traduzioni. E dedicata al più piemontese dei papi, non poteva mancare il brano “Vengo dalla fine del mondo”, che lo stesso Francesco conosce ed apprezza, insieme a tutte le sue canzoni, come migliaia di piemontesi d'Argentina. Perché, come diceva Tolstoj: «Se racconti il tuo villaggio sarai universale». E lui c'è riuscito.

Silvia Gullino

MERCATO'



FILIERA CORTA

Da terre
PIEMONTESE e LIGURI
alla tua tavola.

SELEZIONE

Scelta accurata delle
AZIENDE
FORNITRICI.

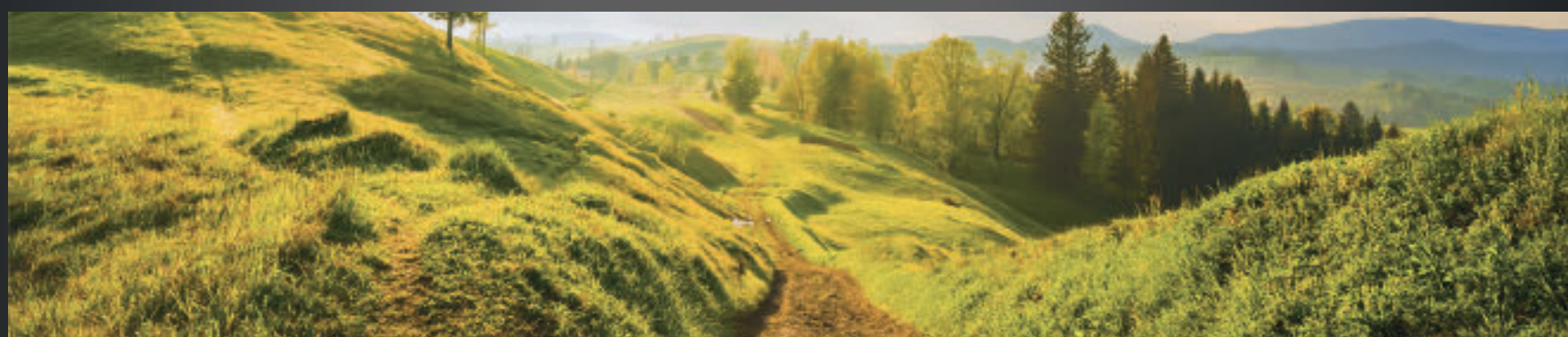
QUALITA'

CONTROLLO e
SICUREZZA
dei prodotti.

DAL CUORE DELLE NOSTRE REGIONI

Cerca i prodotti segnalati nei nostri punti vendita.

Nei nostri punti vendita trovi una varietà di prodotti selezionati e provenienti dalle nostre terre PIEMONTESE e LIGURI



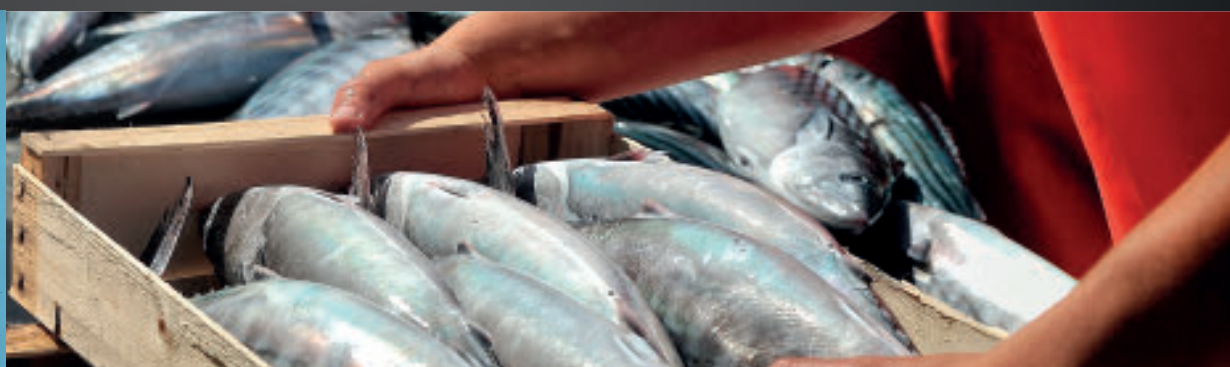
Nei nostri reparti macelleria, ti proponiamo carne bovina certificata di
RAZZA PIEMONTESE, proveniente da allevamenti controllati
situati a pochi km. da noi

CARNE BOVINA DI RAZZA PIEMONTESE



Nella nostra pescheria arriva giornalmente pesce fresco
pescato nel MAR LIGURE

IL PESCATO DEL MAR LIGURE



danoianoi.it

mymercato.it

Speciale Cheese

Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte, torna a Bra dal 17 al 20 settembre. Gli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, con il sostegno della Regione Piemonte, sono infatti all'opera per garantire la sicurezza per tutte le aree e gli appuntamenti del programma che in queste tredici edizioni hanno garantito il successo della manifestazione.

Il tema che guida questa edizione è "Considera gli animali", per raccontare il regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo, dalle razze da latte che garantiscono reddito alla biodiversità. Straordinaria l'attenzione nei confronti dell'evento, sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. La quattro giorni infatti si conferma il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio. Li troviamo nel Mercato dei Formaggi e tra le bancarelle dei Presidi Slow Food, ma non solo.



DAL 17 AL 20 DI SETTEMBRE UN PROGRAMMA RICCO DI APPUNTAMENTI

Bra torna capitale del formaggio

Immane la Gran sala dei formaggi e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi naturali e a latte crudo. A chi vuole ritrovare il piacere di

saperne sempre di più sono dedicati i Laboratori del Gusto, con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre, e i percorsi educativi di Slow Food pensati per grandi e

piccini. Mentre per chi vuole chiudere la giornata in bellezza, niente di meglio di un Appuntamento a Tavola, le cene ospitate nelle sale dell'affascinante Agenzia di

Pollenzo, con i cuochi selezionati da Slow Food e la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte.

CHEESE 2021 IN NUMERI

Area espositiva

10.000 mq di aree allestite, oltre alle tante location della Città di Bra

I protagonisti di Cheese

250 Espositori di cui 21 affinatori da Belgio, Francia, Germania, Olanda, Portogallo, Spagna, Svezia, Svizzera; 43 Presidi Slow Food dall'Italia, dalla Svizzera e dall'Irlanda; 9 Stand regionali di Basilicata, Campania, Friuli Venezia Giulia, Marche, Piemonte, Puglia, Sicilia, Valle d'Aosta, Liguria; 10 Food truck e 7 Cucine di strada; oltre 20 Realtà brassicole italiane segnalati dalla Guida alle birre d'Italia; 60 Tipologie di caci nella Gran Sala dei Formaggi provenienti da Italia, Francia, Irlanda, Spagna, Svizzera, Norvegia e Portogallo; 300 Etichette italiane nell'Enoteca selezionate dalla Banca del Vino

Gli eventi

28 Laboratori del Gusto; 4 Appuntamenti a Tavola; 7 tappe del percorso didattico a fruizione libera per bambini e famiglie in visita e anche per chi segue Cheese online attraverso la App Tabui; 2 Conferenze online per la rete internazionale il 16 settembre; 8 Conferenze alla Casa della Biodiversità; 4 Proiezioni del progetto Cine alla Casa della Biodiversità e presso il Cinema Vittoria di Bra; 25 appuntamenti organizzati dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Oltre 70 attività organizzate dai partner di Slow Food, dalla Città di Bra e dalla Regione Piemonte

Cheese è attento all'ambiente

31 isole ecologiche del rifiuto; circa 100 volontari sentinelle del rifiuto; 34 operatori ecologici. Il legno dei Green pallet certificati PEFC utilizzati per gli allestimenti dell'evento permette di sequestrare 18,1 tonnellate di Co2 dall'atmosfera.

DAL 1858 SOSTENIAMO LA CRESCITA DEL TERRITORIO

**INSIEME,
con fiducia.**

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



www.bancacrs.it
seguici su  **bancacrs**

ACCADEMIA ALBERGHIERA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Ad Alba l'Academy per i professionisti del settore Horeca del Sud Piemonte

AlbaHORECAcademy è lo spin-off di Alba Accademia Alberghiera dedicato ai professionisti del settore horeca.

Nato per fornire gli strumenti e la formazione necessaria agli imprenditori e agli operatori del settore, vede il supporto dei principali attori della filiera: associazioni di categoria, fornitori, distributori, marchi e produttori.

L'offerta formativa di AlbaHORECAcademy si articola in percorsi pensati per chi ha aperto da poco o sta per aprire un locale e in una serie di approfondimenti su tematiche specifiche: dal bartending all'aperitivo, dal coffee tender alle certificazioni internazionali del vino WSET.

Per il mondo HORECA, soprattutto in questo momento storico, c'è bisogno di uno slancio di competenza e conoscenza, perché maggiore qualità e professionalità sono l'arma vincente per la ripresa.

La mission di AlbaHORECAcademy è quella di fornire ai professionisti di oggi e di domani le competenze tecniche, gestionali e amministrative per promuovere e gestire al meglio il proprio locale, fornendo al contempo una nuova visione sulla ristorazione contemporanea e sulla quali-



ALBAACCADEMIA.IT/HORECA

tà dei servizi necessaria per soddisfare i clienti.

Il percorso proposto da AlbaHORECAcademy inizia con Startup, corso di 56 ore su: pranzo veloce, colazione, aperitivo, gestione del banco e sulle principali tecniche di gestione del locale. L'obiettivo è quello di fornire le competen-

ze di base per avviare e gestire con successo il locale, garantendone l'attività nel tempo, aumentando la clientela e incrementando gli introiti.

Il successivo corso di 32 ore Imprenditore di successo approfondisce questi e altri temi, come l'ottimizzazione di costi e risorse per ottenere il massi-

mo risultato. Il tutto con la costante attenzione verso la cultura del servizio e della qualità fornendo competenze utili per migliorare la gestione dell'attività, il rapporto con personale, fornitori e l'organizzazione degli spazi.

AlbaHORECAcademy propone inoltre una gamma di cor-

si specifici.

Il Bartender è il laboratorio per creare distillati mixando nuovi aromi e gusti unici e approfondire l'arte del bartending utilizzando tecniche di miscelazione classiche e moderne; Coffee tender invece è destinato alla caffetteria di qualità.

Il catalogo comprende anche percorsi sull'Aperitivo in abbinamento al finger food, Panino Gourmet per panini di altissima qualità e Pranzo Veloce sulla gestione del pranzo da consumare nel locale, d'asporto e via delivery.

Non ultimi i corsi Masterwine e Masterbeer dedicati al mon-

do del vino e della birra con approfondimenti sulle materie prime, sul processo produttivo, sulla degustazione, sul servizio, la vendita, gli accostamenti culinari e la creazione di cocktail.

Mastersala, infine, è il corso di 80 ore strutturato per fornire al personale di sala le competenze necessarie per un servizio alla clientela che sia di qualità e per saper gestire la sala a 360°: dall'accoglienza al servizio alla relazione con il cliente.

Tutti i corsi, sono tenuti da professionisti del settore nei laboratori della sede di Alba in corso Barolo, 8.



ALBAACCADEMIA.IT/HORECA

Collezioni, mostre e una guida web

Musei di Bra a Cheese

Come sempre, Cheese 2021 sarà anche una piacevole opportunità per godere del patrimonio culturale e architettonico cittadino. Durante i giorni dell'evento i musei civici braidesi saranno visitabili ad ingresso gratuito (con obbligo di green pass), per permettere al grande pubblico di scoprire le collezioni permanenti del "Craveri" (Storia naturale), di Palazzo Traversa (Arte, Storia e Archeologia) e del museo del Giocattolo, oltre che del parco e dello spazio multimediale della Zizola "Casa dei braidesi". Tutti i musei saranno aperti il venerdì dalle 15 alle 18, il sabato dalle 10.30 alle 18.30 e il lunedì dalle 10.30 alle 17. Durante la kermesse sarà inoltre possibile visitare a Palazzo Mathis le mostre "Il giardino incantato", retrospettiva dedicata a Romano Reviglio con nuove inedite opere, e "L'uomo svelato. Studi e restauro di una mummia egizia di 4500 anni",

Ingresso gratuito per tutte le strutture civiche. A breve on line un portale dedicato



straordinario progetto di conoscenza e recupero conservativo di un reperto del Museo di Antropologia ed Etnografia dell'Università di Torino: una mummia egizia risalente all'Antico Regno. Un suggestivo percorso espositivo promosso dalla Fondazione CRC dedicato "all'uomo svelato", esposto per la prima volta al pubblico nelle sale del piano nobile dello storico palazzo di piazza Caduti per la

Libertà. Entrambe le mostre sono visitabili ad ingresso gratuito.

I musei di Bra potranno poi essere scoperti in anteprima sul nuovo sito web www.museidibra.it, un unico portale che sarà on line la prossima settimana in occasione di Cheese, dove trovare tutte le informazioni e gli approfondimenti sul tema, oltre a un'interessante area educational dedicata alle scuole e alle fa-

miglie. Su Google Play sarà inoltre possibile scaricare gratuitamente l'app MuseInsieme, che farà da guida virtuale (in italiano, inglese e tedesco) alla visita nelle varie strutture museali cittadine, attraverso schede sui vari reperti esposti, ma anche tramite giochi interattivi dedicati ai visitatori più piccini, per un'esperienza non solo educativa, ma anche super divertente!

em

ad ALBA

L'Academy per i professionisti del settore HORECA

albaaccademia.it/horeca

L'AZIENDA OFFRE PREZIOSE CONSULENZE PER MUOVERSI IN MODO CONCRETO ED EFFICACE

Aste immobiliari: ecco perché affidarsi all'esperienza e ai servizi di Erre Esse



Erre Esse Immobiliare, grazie all'esperienza nel settore delle aste immobiliari, fornisce un servizio di consulenza al fine di concludere l'operazione di acquisto in asta. L'attenzione è principalmente rivolta, prima ancora che all'immobile, alla persona ed alle sue esigenze. Condividiamo ogni passaggio con i nostri clienti, in piena armonia e con la massima condivisione, mantenendo sempre un approccio diretto ed un'attenzione costante. Il continuo sviluppo personale e professionale, i successi conseguiti nel tempo e la soddisfazione dei clienti, hanno contribuito a far diventare la nostra Azienda un punto rilevante di riferimento per chi necessita di un servizio efficiente e meticoloso, con professionalità e riservatezza. Acquistare casa tramite le aste giudiziarie risulta essere assolutamente vantaggioso, ma a causa della complessità delle proce-

dure è bene affidarsi ad un consulente di Erre Esse Immobiliare, al fine di individuare l'immobile più conveniente. Una volta individuato l'immobile ci occupiamo di seguire il cliente seguen-

do le seguenti direttrici operative. Affiancamento nel sopralluogo dell'immobile: a seguito del conferimento dell'incarico provvediamo ad organizzare un sopralluogo e ad accompagnare

il cliente al fine di effettuare una valutazione oggettiva sullo stato dell'immobile, nel contesto della zona. La consulenza di Erre Esse Immobiliare ha inizio fornendo il fascicolo con da-

ti tecnici, descrizione e perizia dell'immobile scelto. Dove richiesto, continuiamo ad assistere il cliente con la consulenza del nostro personale tecnico. Studio di fattibilità: prov-

vediamo a redigere uno studio di fattibilità in cui vengono analizzati e calcolati tutti i costi accessori relativi all'immobile scelto. Analizzando tale studio, il cliente deciderà se partecipare o meno all'asta.

Preparazione dell'offerta: in caso di decisione positiva, sarà nostra cura predisporre l'istanza di partecipazione e tutta la documentazione necessaria per partecipare all'asta e consegnarla in Tribunale o presso gli uffici preposti, seguendo le modalità richieste, oppure presentarla per via telematica per le nuove procedure. In questa fase l'esperienza e la competenza possono fare la differenza tra l'essere ammessi o meno all'udienza di vendita. Partecipazione all'asta con affiancamento del cliente: il giorno dell'asta affianchiamo il cliente in qualità di consulenti. Nel caso il cliente non voglia partecipare all'asta in prima persona, ci occuperemo di farlo correttamente rappresentare. Gestione di adempimenti successivi all'asta: in caso di aggiudicazione seguiamo passo dopo passo tutti gli adempimenti successivi, relativi alla gestione completa del post-asta fino alla consegna delle chiavi.

Una grande squadra di aziende a supporto dei formaggi naturali

Dietro le quinte di Cheese

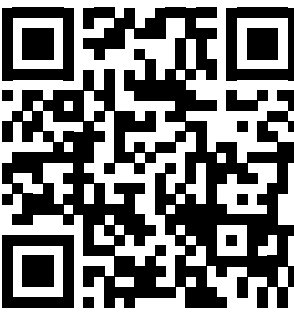
Il mondo dei formaggi naturali presenti a Cheese può contare su una grande squadra di aziende che credono nel progetto di Slow Food e Città di Bra: professionalità e competenze che consentono alla manifestazione di crescere anno dopo anno e di superare le incertezze dettate dal periodo pandemico. A partire dai main partner - BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua - a cui si affiancano InKind e Green partner. Aziende che collaborano da molti anni con l'associazione della Chiocciola apportando tutto il loro know how alla grande squadra che contribuisce all'allestimento, all'organizzazione e alla gestione

dei quattro giorni dedicati ai caci naturali, ricercatori e cuochi della rete internazionale di Slow Food. Per gli InKind partner cominciamo citare le aziende che hanno confermato al momento, a partire dall'Enoteca, dove oltre 300 bottiglie provenienti da tutta Italia sono conservate in cantinette refrigerate del marchio Liebherr, gruppo tedesco che coniuga nelle sue apparecchiature per uso domestico e professionale risparmio energetico, qualità, design e innovazione. Liebherr è distribuito in Italia da BSD S.p.A. E per gustare al meglio i nostri brindisi, ci affidiamo a Bormioli Luigi e Bormioli Rocco, l'azienda leader nella produzione di calici e bicchieri.

Acqua ufficiale di Cheese è S. Bernardo, perfetta unione di qualità, tradizione ed eleganza con le sue fonti a 1300 metri sulle Alpi Marittime e la sua inconfondibile bottiglia disegnata da Giugiaro. Green partner per tutto il materiale compostabile e biodegradabile utilizzato a Cheese nei punti vendita, consumazione, degustazione è Pool Pack, che, ad esempio, realizza sacchetti prodotti con carta, plastica e inchiostri biodegradabili e compostabili. Per sostenere la grande macchina organizzativa di Cheese, citiamo anche il contributo di Fondazione CRC e Fondazione CRT; dell'Unione europea a Slow Food; dell'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, della Camera di Commercio di Cuneo e di Ascom di Bra alla Città di Bra.



CONSULENZA ASTE GIUDIZIARIE ASSISTENZA PARTECIPAZIONE ASTE TELEMATICHE CONSULENZE IMMOBILIARI



Via Alba, 11 - Bra (CN)
Tel. 0172 752034

gruppoeerreesseimmobiliare@gmail.com
www.erreesseimmobiliare.com

 Gruppo ERRE ESSE Immobiliare



ABCIBI



la ricetta della salute

Cibo e Salute in Ospedale
Michele e Pietro Ferrero - Verduno
Innovazione, Qualità e Territorio

Il territorio di Alba, Bra, Langhe e Roero, da sempre a vocazione enogastronomica d'eccellenza, lancia una nuova sfida in ambito ospedaliero.

Saporiti Sani Semplici Stagionali

**Un progetto di innovazione
del servizio di ristorazione ospedaliera
e cultura alimentare dal 2022**

>> fondazioneospedalealbabra.it



con il contributo del:
 Ministero del lavoro
 e delle politiche sociali
 Direzione Generale
 del terzo settore
 e della responsabilità
 sociale delle imprese



in collaborazione con:
**REGIONE
PIEMONTE**

Direzione Sanità e Welfare.
 Settore Politiche per
 i bambini, le famiglie,
 minori e giovani,
 sostegno alle situazioni
 di fragilità sociale

PROGETTO «ABCIBI», LA RICETTA DELLA SALUTE

Cibi saporiti, sani, semplici, stagionali, all’Ospedale «Ferrero», con la Fondazione

Prende il via il **progetto ABCIBI - Cibo e Salute in Ospedale**, promosso dalla **Fondazione Ospedale Alba-Bra Onlus con l’ASL CN2**, grazie al contributo del Ministero del lavoro e delle politiche sociali, in collaborazione con la Regione Piemonte – Direzione Sanità e Welfare. Il territorio di Alba, Bra Langhe e Roero, da sempre a vocazione enogastronomica d’eccellenza, lancia una nuova sfida portando “innovazione, qualità e territorio” in ambito ospedaliero. **Si tratta di un progetto finalizzato alla realizzazione, presso il nuovo Ospedale “Michele e Pietro Ferrero” a Verduno, di una ristorazione di eccellenza, sostenibile e legata all’economia territoriale, fruibile dai pazienti, dai dipendenti e da altri utenti, e di iniziative di promozione della cultura alimentare come strumento di educazione e prevenzione.** Migliorare la qualità del cibo ospedaliero potrebbe cambiare la percezione della degenza da parte degli assistiti, garantendo un miglioramento sia della qualità di vita che del quadro clinico nutrizionale. Combattere la malnutrizione, che riguarda ancora oggi la maggioranza dei pazienti ricoverati, significa inoltre ridurre il rischio di complicanze e, quindi, i giorni di ricovero, impattando positivamente anche sulla spesa sanitaria.

Coerentemente alla mission della Fondazione Ospedale Alba-Bra di contribuire a sviluppare una struttura che abbia un elevato standard di comfort degna del territorio in cui viviamo, il miglioramento della qualità del cibo contribuirebbe a dare maggior benessere ai pazienti, ai loro familiari e al personale dipendente. «Il momento del pasto – dichiara la **dott.ssa Cloe Dalla Costa, direttore ff Nutrizione Clinica e Disturbi del Comportamento Alimentare** – riveste da sempre una possibile occasione di convivio e nella giornata di un paziente ricoverato, questo può rappresentare l’unico momento di piacere, il punto in comune con la vita di tutti i giorni. L’idea innovativa di un pasto buono e di qualità, disponibile anche per familiari e amici contribuirebbe così a portare un po’ di atmosfera di casa in ospedale. Dal punto di visto dei dipendenti, il pasto in mensa può diventare il momento ideale per educare al gusto, con un occhio di riguardo alla qualità degli alimenti, alla provenienza dei prodotti e all’impatto ambientale. L’educazione alla prevenzione è sicuramente importante per la collettività tutta, ma diviene fondamentale all’interno di un’Azienda la cui mission è proprio la tutela della salute della popolazione». Dal punto di vista pratico, il progetto ABCIBI prevede più fasi. Si sta svolgendo la prima fase, ovvero quella di analisi del contesto attuale,



volta a studiare attentamente proprietà e costo dei pasti in ospedale, entità e caratteristiche degli acquisti e qualità percepita dai dipendenti, al fine di comprendere meglio punti di forza e di debolezza della ristorazione attuale. Nei prossimi giorni, verrà chiesto a tutto il personale dipendente e ai collaboratori dell’Asl Cn2 di esprimere il proprio giudizio in un questionario online, compilabile sul portale dipendente e/o attraverso un QR code che verrà diffuso con cartellonistica dedicata all’interno dell’Ospedale.

Successivamente sono previste le seguenti implementazioni: **Formazione e aggiornamento continuo:** il personale della Nutrizione Clinica deve essere aggiornato sulle tecniche culinarie e i cuochi sugli aspetti nutrizionali, affinché dal dialogo fra le due competenze si ottenga la redazione di menu con **preparazioni nutrizionalmente corrette ed equilibrate, rispondenti alle necessità dei diversi stati clinici, buone e appetitose**; il personale dei reparti di degenza deve essere invece formato sull’orga-

nizzazione del servizio di ristorazione e sugli elementi di corretta alimentazione con particolare attenzione alla prevenzione della malnutrizione e all’impiego di diete specifiche per patologia. **Ridefinizione del dietetico ospedaliero:** il vitto comune (vitto destinato a pazienti senza specifiche problematiche nutrizionali) **rispecchierà il più possibile le tradizioni gastronomiche locali, nel rispetto di valori nutrizionali adeguati.** Sulla base di questo vitto si ridefinirà anche il menu del personale dipenden-



te, in un’ottica educativa e di prevenzione. Saranno poi garantite delle diete specifiche destinate a pazienti con patologie che richiedono una particolare terapia dietetica. **Modifiche negli acquisti delle materie prime:** verranno redatti **nuovi capitoli di gara al fine di acquistare prodotti alimentari tutti italiani e di qualità più elevata.** Nella logica della qualità e sostenibilità si cercherà quanto più possibile l’acquisto di materie prime locali e stagionali. **Informazione per gli utenti:** sarà predisposto adegua-

to materiale informativo per gli assistiti e per aiutare i familiari ad accompagnare l’alimentazione del loro caro durante il ricovero. **Il menu sarà visibile oltre che online anche all’interno della struttura e riporterà, a scopo informativo, i prodotti utilizzati e la filiera seguita.** **Educazione:** saranno predisposti interventi formativi ed informativi volti a promuovere salute e benessere per tutti e per tutte le età, da svilupparsi attraverso programmi di educazione alimentare e promozione di cultura di salute. Per questa

azione il progetto coinvolgerà **L’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e la Condotta Slow Food Alba-Langhe-Roero.** La ristorazione ideale, obiettivo del progetto, è quindi buona, perché assicura un’alimentazione sana e piacevole; educativa per i dipendenti e per gli assistiti; sostenibile, perché favorisce il consumo di prodotti territoriali; innovativa, sicura e adeguata, perché si ispira alle più aggiornate linee guida in tema nutrizionale e mira al benessere delle persone e dell’ambiente.

Per chi vuole approfondire il tema dell’allevamento animale in relazione al nostro cibo

«Considera gli animali»: il fil rouge di Cheese che si ritrova in conferenze, dibattiti e film

Capire e salvare il mondo animale

«Tutto ciò che vedete a Cheese 2021 non esisterebbe se non ci fossero gli animali – dice Serena Milano, segretario generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus –. Non avremmo il latte e i formaggi. Non esisterebbero l’allevamento, gli alpeggi, la transumanza e i pascoli, ad esempio. Non solo: senza animali, anche la montagna sarebbe diversa: se le bestie non vagassero all’aperto libere di brucare l’erba il paesaggio sarebbe più incolto, meno vivibile, inospitale e inadatto alle attività umane, prima fra tutte l’agricoltura. Eppure se guardiamo ai formaggi e pensiamo al mondo animale, non possiamo certo ragionare soltanto di vacche, di pecore o di capre. Occorre andare oltre e chiederci quali sono gli elementi vivi, appartenenti al mondo animale, che influiscono nel processo che ci consente di avere il latte e di conseguenza il formaggio: non soltanto i capi da latte, ma anche gli insetti impollinatori (a cui dobbiamo le fioriture) e i microrganismi che abitano il suolo: funghi, batteri e lieviti, per citarne qualcuno. È per questa ragione che Cheese 2021 considera gli animali nel senso più ampio: ogni forma di vita interviene nel processo che ci restituisce formaggi che rispettano al meglio le caratteristiche di un territorio. Saperlo è un dovere, scoprirlo un piacere». Se ne parla giovedì 16 settembre alle 16 nella conferenza “Noi e gli animali”. Intervengono: Simone Pollo, pro-

fessore di filosofia morale presso l’Università La Sapienza di Roma; Fred Provenza, professore emerito di Behavioral Ecology presso il Wildland Resources Department, Utah State University, Stati Uniti; Andrea Gavinelli, Commissione Europea, DG Sante; Piero Sardo, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità. Modera: Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Come “imparare” i formaggi naturali

«Non è certo la prima volta che a Cheese parliamo di formaggi naturali, di fermenti, di batteri lattici – dice Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus –. Ma quest’anno lo facciamo in un modo ancora più pop. Vogliamo parlare ai consumatori, far capire loro le ragioni per le quali da anni insistiamo sull’importanza dei formaggi naturali, educarli a riconoscerli quando li gustano e soprattutto abituarli a sceglierli e a chiederli. Vale la pena, ve lo assicuro, perché un formaggio naturale e un formaggio con fermenti industriali non sono la stessa cosa. Il sapore, ad esempio, non è paragonabile: nei formaggi freschi la differenza è meno accentuata perché i fermenti non hanno avuto tempo di sviluppare gli aromi, ma in quelli stagionati c’è letteralmente un abisso. Ma non è soltanto una questione di gusto: i formaggi naturali – che, semplificando, sono quelli artigianali realizzati senza l’aggiunta di fermenti industriali – so-



no l’espressione del luogo in cui vengono prodotti. In altre parole, ne riproducono in miniatura la biodiversità. Produrre un formaggio naturale, infatti, significa lavorare con i batteri disponibili per natura: quelli degli animali. quelli che derivano dall’alimentazione al pascolo, quelli dovuti al clima... nel mondo, tutto porta batteri con sé: noi siamo convinti che questa diversità, questa ricchezza, vada salvaguardata. E per farlo occorre dire no a tutto ciò che è omologato e standardizzato, come i formaggi con fermenti industriali». Di tutto questo si parla giovedì 16 settembre alle 19 nella conferenza L’essenziale è invisibile agli occhi: la battaglia per i prodotti naturali. Intervengono: Duccio Cavalieri, professore di microbiologia presso l’Università di Firenze, esperto in sistemi complessi; Nella Marcellino, monaca benedettina, microbiologa, produttrice di formaggi dell’abbazia Regina Laudis di Bethlehem, Connecticut,

Stati Uniti; Patrick Mercier, produttore del Presidio del camembert fermier naturale, Francia. Modera Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.

Le conferenze alla Casa delle Biodiversità

Ogni giorno la Casa della Biodiversità si anima di due conferenze. Il programma è variegato, ma sempre strettamente legato al regno animale: e poi ancora storie di vita, con le testimonianze di casare e pastore che hanno scelto un mestiere duro ma ricco di soddisfazioni, e di progetti. Ecco qualche assaggio, mentre il programma completo è su cheese.slowfood.it. Venerdì 17, ore 15 “Prima del salame, considera gli animali” (con Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Branka Tome, vice capo dell’unità Indicazioni geografiche della DG Agri, Commissione europea; Chiara Pa-

landri, autrice di una ricerca sulle Dop e Igp dei salumi europei commissionata da Slow Food; Stefano Di Fiore, allevatore del Presidio della ventricina del Vastese. Modera Yael Pantzer, Policy Officer Slow Food). Sabato 18, ore 11: “Se scompaiono i prati naturali” (con Giampaolo Gaiarin, tecnologo alimentare e collaboratore della Fondazione Slow Food per la Biodiversità; Giampiero Lombardi, docente di alpicoltura, presso l’Università di Torino; Claudia Masera, produttrice di Cascina Roseleto, Villastellone, in Piemonte; Irene Piccini, ricercatrice presso il Dipartimento di scienze della vita e biologia dei sistemi presso l’Università di Torino; Diego Remelli, allevatore e membro del Consiglio di Amministrazione della Latteria San Pietro, Goito. Modera: Martina Liverani, giornalista). Domenica 19, ore 11: “Le donne del latte” (con Lara Pennati, produttrice di mascherpa, Val Sesia; Greta Facciotti, produttrice di macagn; Francesca Pisseri, medica veterinaria a indirizzo sistemico, esperta in agroecologia e gestione sostenibile degli allevamenti; Elisa Mosca, pastora e casara dell’Alto Elvo, fa parte della Comunità Slow Food Travel Montagne Biellesi e del gruppo fondatore della Scuola Senza Pareti; Jessica Cravero, produttrice di toma ‘d Mombrach, Barge; modera: Barbara Nappini, Presidente di Slow Food Italia). Lunedì 20, ore 10: “Cos’è il benessere animale?” (con Maria Grazia Mammuccini, presidente di FederBio; Raffaella Ponzio, Responsabile campagna Slow Meat di Slow Food).

LE ASPETTATIVE E LE CERTEZZE DI UNA MANIFESTAZIONE DI LIVELLO INTERNAZIONALE

Cheese sarà a prova di Covid

Silvia Gullino

Belli carichi, che tra pochissimo si alza il sipario su Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e alle forme del latte. Prendete il calendario e fate un bel cerchio rosso attorno al 17 settembre, primo giorno dell'evento promosso dal Comune di Bra e Slow Food con il sostegno della Regione Piemonte.

Come ogni biennio, anche questa 13ª edizione ruota attorno ad un tema specifico che nel caso del 2021 è "Considera gli animali". Un claim mai così pregno di significato, come ha spiegato Serena Milano, segretario generale della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus: «Senza animali non avremmo latte e formaggi. E non esisterebbe neppure Cheese! Proprio per questa ragione abbiamo deciso di mettere gli animali al centro del nostro programma, affinché anche il pubblico prenda consapevolezza dell'urgenza di rivedere il nostro rapporto con la natura e con il mondo animale».

Aggiungendo: «Un team di ricerca israeliano ha pubblicato sulla rivista Nature uno studio sulla distribuzione della biomassa a livello terrestre e i risultati sono sorprendenti: se guardiamo ai mammiferi, il 36% del totale è rappresentato da esseri umani, il 60% da animali allevati e appena il 4% da quelli selvatici, come elefanti, pipistrelli, panda e balene. È una proporzione spaventosa e della quale spesso non abbiamo contezza: dove si trovano tutti questi mammiferi allevati? Non li vediamo mai, perché perlopiù restano rinchiusi nei capannoni industriali». Che cosa c'entra tutto questo coi formaggi? C'entra eccome: basta



pensare che negli ultimi 30 anni l'Italia ha perso il 90% dei suoi pastori, cancellati da un'industria casearia sempre più forte. Ma considerare gli animali implica non ragionare soltanto di vacche, di pecore o di capre: occorre andare oltre e chiederci quali sono gli elementi vivi, appartenenti al mondo animale, che influiscono nel processo che ci consente di avere il latte e di conseguenza il formaggio: non soltanto i capi da latte, ma anche gli insetti impollinatori (a cui dobbiamo le fioriture) e i microrganismi che abitano il suolo e lo rendono vivo: funghi, batteri e lieviti, per citarne qualcuno. Protagonisti di Cheese accanto ai mille caci. Fin dalla prima edizione, Cheese è l'occasione per degustare e acquistare formaggi, accompagnandoli a un buon calice di vino. Ma la manifestazione non si riduce soltanto a questo: da sempre è il luogo in cui lottare per far valere le proprie idee e salvaguardare un patrimonio troppo spesso minacciato da una politica miope e da interessi prepotenti

dell'industria casearia. «Nel 1997, quando siamo partiti, in Italia non si discuteva neppure di latte crudo - ha ricordato Barbara Nappini, la neoelita presidente di Slow Food Italia -. In quel periodo, i pastori e i casari che lavoravano con il latte crudo lo facevano quasi clandestinamente, perché per la maggiore andavano i formaggi con latte pastorizzato. Noi, sostenitori del latte crudo, abbiamo però vinto quella battaglia, al punto che oggi i formaggi prodotti in questo modo si distinguono per qualità ed eccellenza». Negli anni, poi, Cheese è stato a più riprese il palcoscenico dove far valere le ragioni di chi crede che si debba conservare e valorizzare la biodiversità dei pascoli, scongiurando il rischio di omologazione dei formaggi prodotti in modo industriale. «Nel 2015, ad esempio, la battaglia era contro l'utilizzo del latte in polvere per la produzione di formaggi - ha proseguito Nappini -, ma anche in questo caso abbiamo avuto la meglio». Oggi serve schierarsi contro i fermenti industriali.

«A Cheese 2021 la stragrande maggioranza dei formaggi saranno naturali, tranne rare eccezioni inevitabili per disciplinare, come il gorgonzola che è comunque un formaggio straordinario - ha assicurato Piero Sardo, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus -. Anche quest'anno insistiamo sul tema del latte crudo e dei naturali, che rappresenta una biodiversità invisibile, ma fondamentale per la vita».

Quindi, non prendete impegni dal 17 al 20 settembre. «Parteciperanno produttori e affinatori italiani e internazionali, provenienti da Belgio, Francia, Germania, Paesi Bassi, Portogallo, Regno Unito, Spagna, Svezia e Svizzera - ha spiegato Alessandra Turco, responsabile eventi di Slow Food -. I formaggi saranno assoluti protagonisti, ma non mancheranno mieli, confetture, mostarde e una selezione di Presidi Slow Food di salumi senza nitrati e nitriti - già presente nell'edizione 2019. E poi i consueti Appuntamenti a Tavola, in programma all'Agenzia di Pollenzo e gli imperdibili Laboratori del Gusto, che quest'anno metteranno in ancor più stretta relazione produttori e cuochi, per dimostrare che da prodotti fatti come si deve possono nascere piatti straordinari. Infine non dimentichiamo i momenti di riflessione sul tema dell'edizione 2021: le conferenze che si svolgeranno ancora online, in parte, e di nuovo, fortunatamente dal vivo, presso la Casa della Biodiversità». Cheese 2021 segna anche un primo passo verso la normalità: sarà il primo evento internazionale di Slow Food in presenza dopo essere stati costretti a rivedere i piani per Terra Madre Salone del Gusto 2020 e Slow Fish 2021. «Il Piemonte riparte attraverso i suoi simboli e ormai Cheese è un simbolo del Piemonte nel mondo - ha sottolineato il presidente della Regione Alberto Cirio -. L'appuntamento è a settembre per un momento a cui ci faremo trovare preparati anche dal punto di vista sanitario, con una copertura vaccinale che per allora avrà superato 6,5 milioni

di somministrazioni e con il rispetto rigoroso di tutte le procedure, per garantire a chi parteciperà di farlo in modo sicuro». Diciamo pure che in tempo di pandemia qualsiasi iniziativa volta a risolvere il sollevabile è ben accetta. «Oggi Bra, con Cheese, è diventata il punto di riferimento per il formaggio di qualità a livello mondiale, il ritrovo irrinunciabile per i migliori affinatori, per i più importanti buyer, l'evento da non perdere per chi lavora ai più alti livelli in questo settore o per chi ama enogastronomia e soste-

nibilità» ha concluso Gianni Fogliato, sindaco di Bra. «La macchina organizzativa del Comune e di Slow Food è già al lavoro per fare il meglio possibile di questa nuova edizione, garantendo partecipazione e sicurezza e ritrovando il piacere di stare insieme in questo evento bellissimo». Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento, che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza, sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospita-

lità del territorio. Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, gli organizzatori ringraziano i main partner: BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua. Buttate un occhio al programma su cheese.slowfood.it e segnatevi gli appuntamenti che vi fanno più gola. Conferenze, seminari, workshop, degustazioni... Che dire, tanta roba!

Sarà l'App media partner di Cheese 2021

Un altro traguardo per TabUi

L'App tabUi continua a crescere, a organizzarsi per nuovi obiettivi ambiziosi e a mettersi sempre più "in vetrina": dal 17 al 20 settembre sarà, infatti, Media partner ufficiale di Cheese, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi e alle forme del latte che, come è ormai da tradizione, si svolgerà a Bra. TabUi sarà presente in loco con un grande schermo dove giocherà con gli utenti. La protagonista sarà la realtà aumentata, che è il cuore dell'App, nata due anni fa, proprio per mappare i gioielli del territorio piemontese, ma che si è velocemente estesa in tutta Italia e da alcuni mesi anche in Europa. TabUi sarà anche l'App a supporto della manifestazione e permetterà ai visitatori di avere tutte le informazioni necessarie per accedere all'evento di Slow Food: dalle norme anti Covid ai parcheggi, dagli orari delle navette fino agli accessi. Con un click sarà anche possibile controllare il calendario, gli eventi in programma, i laboratori e l'elenco degli espositori presenti. Grazie alla realtà aumentata, ci si orienterà tra le diverse aree dell'evento, scoprendo i tempi di percorrenza. «Per noi si tratta di un graditissimo ritorno visto che siamo stati a Cheese nel

2019, l'anno in cui abbiamo lanciato l'App. Siamo molto felici di poter essere presenti a una manifestazione internazionale, ma così radicata sul territorio e che tratta di temi importanti come la qualità del cibo, la biodiversità e quest'anno l'importanza degli animali. Siamo convinti che sarà un'edizione di grande successo e di estremo interesse», le parole di Giorgio Proglio, fondatore e ceo di tabUi. Silvia Ceriani, Responsabile della comunicazione degli Eventi Slow Food: «Non potevamo non riconfermare tabUi anche a Cheese 2021, poiché è un progetto che ci entusiasma, e visti gli ottimi risultati che questa collaborazione ci sta portando da due anni a questa parte. Siamo pronti a essere inclusi nel favoloso mondo di tabUi e vi aspettiamo per giocare con noi a Cheese 2021».

Non solo Cheese: sarà un settembre molto ricco per tabUi che dall'11 al 19 settembre andrà al Salone del Camper di Parma come sponsor tecnico. Sull'App si potranno avere tutte le informazioni necessarie per godersi questo evento in tranquillità: come arrivare, il programma e l'elenco degli espositori.




La 13ª edizione di Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte in programma dal 17 al 20 settembre, porta a Bra centinaia di pastori, casari, affinatori e appassionati. L'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia di Covid-19 e la volontà di trascorrere quattro giorni in totale sicurezza hanno spinto gli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, ad apportare alcune modifiche rispetto alle passate occasioni, in particolar modo per quanto riguarda la logistica. Ecco dunque i luoghi coinvolti da Cheese 2021, evento al quale – lo ricordiamo – è possibile partecipare se in possesso della Certificazione verde Covid-19.

Mercato dei formaggi e Presìdi Slow Food

Da sempre i protagonisti di Cheese sono i formaggi. Non c'è modo migliore di conoscerli che scambiando quattro chiacchiere con chi li ha maneggiati per pochi giorni o addirittura mesi: i pastori, i casari e gli affinatori. Le bancarelle dell'area del mercato sono dislocate in diversi punti del centro storico di Bra, tutto percorribile a piedi: gli affinatori, ovvero gli specialisti della stagionatura, si accomodano in piazza Roma, proprio di fronte all'uscita della stazione ferroviaria. Pastori e casari sono invece nella vicina piazza Carlo Alberto e in piazza Spreitenbach, poco più distante. Il percorso che unisce le due aree espositive offre un'altra imperdibile deviazione, quella verso i Presidi di Slow Food, tra via Principi di Piemonte e il Cortile delle scuole maschili (oggi scuola elementare Rita Levi Montalcini). I visitatori possono scoprire i salumi naturali e i formaggi tutelati da Slow Food. Qualche esempio? Il Puzzone di Moena e il Trentingrana d'alpeggio, il Castelmagno, il Saras del fen e il



Cevrino di Coazze, il Pecorino a latte crudo della Maremma, la Fresa di Ittiri, il Caciocavallo podolico e la Vastedda della valle del Belice Dop, ma anche l'Emmentaler svizzero tradizionale e i formaggi a latte crudo irlandesi. Un vero e proprio giro d'Italia (e d'Europa) senza mai uscire da Bra.

Soste gustose

Che sia il pranzo, la cena o uno spuntino, sono diverse le possibilità di trovare il posto giusto dove

UN ECCEZIONALE PERCORSO DEL GUSTO PER LE VIE DELLA CITTA'

Cheese: dal mercato dei formaggi alle soste gustose, guida del palato

CON LE PROIEZIONI DI FILM SELEZIONATI

La Casa delle Biodiversità, per approfondire i temi “caldi” del settore caseario: tra gastronomia e cultura

La passeggiata tra i custodi di razze animali e tecniche casearie porta naturalmente verso la Casa della Biodiversità, allestita come sempre nel Cortile delle scuole maschili. È questo il luogo che ospita i momenti di approfondimento sui temi più caldi per il settore, insieme alle degustazioni guidate da esperti e produttori e alle proiezioni di film selezionati nel quadro del progetto Cine. Per chi vuole approfondire il mondo microscopico che racchiude tutto il cibo che portiamo in tavola, ma essere

rassicurato anche su frodi e contraffazioni, o imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari, nel Cortile delle macchine quest'anno c'è anche l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, partner scientifico di Cheese 2021. Per saperne di più su Slow Food e scegliere di sostenere i progetti che l'associazione porta avanti in tutto il mondo, niente di meglio di una sosta presso i punti associativi in Casa della Biodiversità e in via della Mendicizia Istruita 14, storica sede internazionale di

Slow Food. Lo stand associativo, inoltre, è il punto di riferimento del percorso educativo pensato per i più piccoli: sette tappe in diversi punti della città per scoprire l'etologia animale e il modo in cui uomo e animali possano adattarsi reciprocamente e raggiungere l'equilibrio che consente a entrambi di vivere sulla Terra. Mentre per lasciarsi ispirare dai tanti titoli e dalle nuove uscite della casa editrice della chiocciola il posto giusto è lo spazio di Slow Food Editore in via Audisio.

mangiare qualcosa di buono. Cucine di strada, Food truck e birrifici artigianali quest'anno vi aspettano in piazza Carlo Alberto, piazza Spreitenbach e nel Cortile delle maschili dalle 11 alle 23 (il lunedì fino alle 20,30) con le loro specialità esposte e un buon calice da abbinare. Per quelli che alle birre preferiscono il vino, ad accoglierli sotto alle arcate di via Garibaldi è l'Enoteca. Gli avventori hanno l'imbarazzo della scelta: la Banca del Vino ha selezionato per loro 300 etichette, di cui la metà

piemontesi, di aziende recensite sulla Guida Slow Wine 2021. Per consentire a tutti di fruire della migliore esperienza possibile, i vini (serviti al calice) sono suddivisi in tre fasce di prezzo e i sommelier Fisar sono a disposizione per consigliare gli abbinamenti con i formaggi italiani e internazionali proposti dalla Gran sala. A questo proposito, ecco un'altra bella novità: ogni giorno viene proposta una scelta di quattro diversi piccoli plateau di formaggi studiati come viaggi avvincenti tra razze, tipolo-

gie e territori, attraverso i Presidi italiani e internazionali con referenze da Francia, Spagna e Portogallo, ognuno in abbinamento a un vino. A rendere ogni esperienza di degustazione un momento da vivere con piacere e in sicurezza è l'Associazione Italiana Celiachia Piemonte ONLUS che, grazie alla rete locale di artigiani certificati, fornisce ogni giorno pane fresco senza glutine nel proprio stand nel Cortile delle maschili e, su richiesta, in Gran Sala e nei Laboratori del Gusto. Per il gelato, l'app-

puntamento è nel Cortile delle Scuole Maschili dove Inalpi allestirà la Casa Libera del Burro e del Gelato, con Alberto Marchetti. La domenica, infine, i visitatori di Cheese possono approfittare del consueto Mercato della Terra Slow Food di Bra per fare acquisti: protagonisti, naturalmente, i formaggi ovini e vaccini a latte crudo proposti dalle aziende agricole locali, ma anche pollame e altre carni bianche, salumi, frutta e verdura, miele e prodotti dell'alveare, noccioli, pane e dolci artigianali.



CONTO

18

30



**NOI TI
DIAMO LA
SOLUZIONE.**

**ORA
TOCCA A TE!**

Scopri tutti i vantaggi del **CONTO 1830** nelle nostre filiali

- ***ZERO Spese** di tenuta conto per i Soci, 2€ al mese per i non Soci
- **ZERO Spese** per le utenze (bollette, satipay, etc.)
- Canone internet banking **GRATUITO**
- Carta di debito **GRATUITA**
- Prelievo di contante **GRATUITO** agli ATM di tutte le Banche del Gruppo CCB

Hai tempo fino al **31.12.2021**
per approfittare di questa offerta.

*Condizioni valide fino al 30esimo anno di età

BPER:

Banca

UN PRESTITO PER IL TUO PROGETTO, UNA POLIZZA PER I SUOI FRUTTI.

Con i nostri finanziamenti aziendali puoi finalmente avviare la tua attività. Inoltre, nelle nostre filiali trovi l'assicurazione adatta per tutelare il tuo patrimonio e il tuo lavoro.

Ti aspettiamo in via Felice Cavallotti, 9/A a Cuneo.

bper.it 800 22 77 88 f in y e

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento a una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si rinvia ai fogli informativi disponibili su bper.it o in filiale. La polizza assicurativa multirischi non è obbligatoria, prima della sottoscrizione, leggere i fascicoli informativi disponibili in filiale o sul sito internet di Arca Assicurazioni. Offerta valida fino al 31.12.2021 salvo proroga o chiusura anticipata. I due prodotti possono essere venduti separatamente senza alcun vincolo di vendita abbinata.

Vicina.
Oltre le
attese.

BRA

IL GRANDE IMPEGNO DI SLOW FOOD

La più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi

Allieviatori, casari, affinati. Formaggi: centinaia di caci diversi, tutti rigorosamente a latte crudo. Un'imponente selezione di vini e birre da abbinare. Laboratori del gusto, Appuntamenti a tavola, conferenze, film, incontri e momenti di riflessione. Parole: tante ma - ne siamo sicuri - incisive, significative. Idee, esperienze, vita vissuta, progetti per il futuro. Scienziati e musicisti. Rappresentanti delle istituzioni chiamati a offrire una visione per il domani e risposte alle esigenze di oggi. Cheese 2021, a Bra dal 17 al 20 settembre, sarà tutto questo e molto di più. Ma andiamo con ordine.

«L'edizione che ci attende sarà nel segno della normalità» ha assicurato Alessandra Turco, responsabile eventi di Slow Food, illustrando le ultime novità del programma a una settimana dal via nel corso della conferenza stampa ospitata nella Sala Eventi BPER Banca di Torino. «Quest'anno la manifestazione ha rischiato di non poter essere svolta ma, grazie all'impegno e al lavoro di tutti, Cheese torna e lo fa in continuità con le edizioni passate, a parte gli accorgimenti previsti dalle normative in materia di Covid-19. Una cosa la possiamo assicurare: l'evento non avrà nulla in meno rispetto a ciò che a cui tutti i visitatori sono abituati».

Nel dare il saluto ai presenti alla conferenza nella propria sede, Giuseppe Aimi, direttore regionale Piemonte Liguria di BPER Banca evidenzia come «BPER Banca prosegue, nel solco della continuità, il sostegno alla manifestazione, per il forte legame con la Città di Bra e soprattutto per la comunanza di valori con Slow Food». Aimi ricorda che BPER Banca è stata tra le prime istituzioni finanziarie a redigere il Bilancio di sostenibilità, e crede fortemente nello sviluppo armonioso con l'ambiente e la società, come testimoniato da numerose iniziative realizzate nel corso degli anni. «I tempi so-



no quelli giusti perché le energie e le idee vengano messe a fattor comune con atti concreti, ed è il motivo per cui siamo a fianco di Slow Food».

Cheese 2021, la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, è organizzata da Slow Food e dalla

Città di Bra, che vanta un solido legame con il mondo lattiero caseario: «Esistono documenti che rivelano come, già nel Medioevo, fossero in vigo-

re norme che regolavano la produzione di formaggi nella nostra zona. Un legame che arriva dal passato, si rinnova ogni biennio e siamo certi si proiet-

terà nel futuro» ha ricordato Fabio Bailo, presidente del Consiglio Comunale di Bra con delega a cultura e manifestazioni e grandi eventi.

La manifestazione, giunta alla tredicesima edizione, gode del patrocinio del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e del Ministero della Transizione Ecologica ed è sostenuta dalla Regione Piemonte: l'assessore all'Agricoltura e cibo, Marco Protopapa, sottolinea l'impegno della Regione in questi anni a favore degli alpeggi e per la gestione sostenibile dei pascoli e l'importanza di sostenere i produttori piemontesi d'alpeggio insieme ai produttori di pianura per i prodotti di elevatissima qualità, condividendo inoltre il tema di Cheese in difesa del benessere degli animali, non solo appartenenti alla realtà lattiero casearia ma anche delle api per il ruolo fondamentale che ricoprono nella conservazione della biodiversità.

L'inaugurazione ufficiale, alla presenza della ministra per le Politiche giovanili Fabiana Dadone, è in programma per venerdì 17 alle 10,30 in Piazza Caduti per la libertà a Bra: come consuetudine, sarà l'occasione per fare il punto della situazione sul settore lattiero caseario in tutte le sue numerose sfaccettature: dal pascolo ai giovani che tornano in montagna per fare i margari, dalla distribuzione al consumo. Come ormai consuetudine, durante l'inaugurazione sarà assegnato il Premio Resistenza Casearia, giunto alla settima edizione e per la prima volta consegnato dalla nuova Presidente di Slow Food Italia, Barbara Nappini: «Oggi questo premio assume un valore ancora più significativo: stiamo vivendo una crisi ambientale, sanitaria, climatica, migratoria e ripensare al nostro rapporto con gli animali, con la natura, è ancora più importante. Ma Cheese, ha sempre avuto due anime, coniugando all'approccio politico ai temi alimentari anche l'anima popolare, conviviale, di piazza, a cui anche quest'anno non abbiamo rinunciato».

Forte legame con la Città di Bra e comunanza di valori con Slow Food

BPER Banca main sponsor di “Cheese”

BPER Banca è main sponsor dell'edizione 2021 di “Cheese”, la manifestazione culturale ed enogastronomica organizzata da Slow Food. Il Gruppo, con l'ormai storica partecipazione alla rassegna, vuole ribadire il suo vivo interesse per una Regione strategica dove attualmente è presente con oltre 90 sportelli.

BPER Banca riconosce l'importanza dei progetti che mettono in evidenza le tradizioni dei territori, una fondamentale vetrina per la valorizzazione culturale, commerciale e turistica. Il ruolo di una banca, infatti, ora più che mai, è determinante per fornire alle famiglie e alle imprese gli strumenti necessari per affrontare con fiducia un momento economico critico e di grande incertezza come quello che stiamo attraversando. Ma esiste anche un altro tipo di responsabilità, quella legata alla consapevolezza che il valore creato non è solo economico e si ha il dovere di restituirlo alla collettività investendo nel sociale, ovvero in tutti quegli ambiti (dalla cultura allo

sport) che incidono in modo significativo sul benessere delle persone e sullo sviluppo dei territori in cui BPER è presente. In quest'ottica, nel corso degli ultimi anni, sono

stati numerosi gli interventi di sostegno a iniziative nel territorio piemontese. Con questa ulteriore partnership, BPER Banca riafferma il suo ruolo peculiare di vicinanza concreta a impre-

A fianco i direttore Giuseppe Aimi con Carlin Petrini, sotto la sede braidese della banca



se e famiglie. Spiega Giuseppe Aimi, Direttore Regionale Piemonte Liguria: “BPER Banca prosegue, nel solco della continuità, il sostegno alla manifestazione, per il forte legame con la Città di Bra e la comunanza di valori con Slow Food. BPER Banca è stata tra le prime istituzioni finanziarie a redigere il Bilancio di sostenibilità, e crede fortemente nello sviluppo armonioso con l'ambiente

e le realtà sociali. I tempi sono giusti affinché le energie e le idee vengano messe a fattor comune con atti concreti, ed è il motivo per cui sosteniamo Cheese.” Conclude il Direttore Aimi con un invito: “Vi aspettiamo presso il nostro stand in via Principi di Piemonte, di fronte alla Filiale. Sarà l'occasione per incontrarsi e illustrare le nuove iniziative a sostegno del settore agroalimentare.”

Nella tredicesima edizione di "Cheese" non può mancare uno spazio dove conoscere meglio la Città di Bra che, da più di vent'anni, ospita e co-organizza l'evento. In piazza Spreitenbach uno stand di 150 metri quadrati allestito dal Comune di Bra in collaborazione con Confindustria Ascom Bra e Wonderful Langhe e Roero, offrirà ai visitatori un assaggio delle eccellenze gastronomiche locali, rappresentate dal Consorzio di tutela e valorizzazione della Salsiccia di Bra e dal Consorzio per la valorizzazione Pane di Bra.

L'offerta gastronomica punta sui prodotti che hanno reso celebre la città della Zizzola: in primis la Salsiccia di Bra proposta nell'inimitabile "Mac'd Bra", panino simbolo che unisce, in un solo morso, le rinomate eccellenze della città: all'interno del pane di Bra, lattuga degli orti, una fetta di formaggio Bra Tenero Dop e la salsiccia di Bra, in versione cruda o cotta alla piastra. La salsiccia sarà proposta anche in formato take away, da gustare rigorosamente cruda, accompagnata da una fetta di pane di Bra, a passeggio tra gli stand di Cheese.

I panettieri del Consorzio Pane di Bra prepareranno la Focaccia di Bra, farcita con salsiccia e formaggio Bra Dop. Il loro spazio è attrezzato per consentire la preparazione sul posto della gustosissima focaccia: da gustare appena sfornata!

Il formaggio Bra Dop sarà presentato in degustazione nella versione Bra Tenero e Bra Duro, accompagnato dal Pane di Bra. Per chiudere, una proposta di dolce, in collaborazione con Wonderful Langhe Roero: la torta di nocciole Igp Tonda gentile delle Langhe.

Dopo aver esplorato il territorio attraverso il gusto, sarà possibile approfondire la conoscenza nel contiguo stand istituzionale del Comune di Bra: un "salotto" con un ampio spazio dedicato alla città e al territorio, tra graditi ospiti, presentazioni, collaborazioni ed eventi.

Immane un focus su Bra, città slow, che celebrerà i suoi valori e le sue peculiarità - dalla sostenibilità all'attenzione alla qualità della vita, dalla



Degustazioni e promozione del territorio nello stand di piazza Spreitenbach

Le eccellenze di Bra a Cheese



promozione turistica alle eccellenze - anche attraverso il lancio di un video promozionale promosso dal Comune di Bra e proiettato in anteprima nello stand durante i giorni dell'evento. Si parlerà anche di Roero, nelle sue realtà e nella sua biodiversità, con l'associazione Valorizzazione Roero, l'associazione dei Sindaci e i Paesaggi vitivinicoli di Langhe, Roero e Monferrato. "Cheese" sarà l'occasione anche per rinsaldare i rapporti di amicizia con la città gemelle: sabato 18

settembre, alle 10.30 in piazza Caduti per la Libertà, una cerimonia ufficiale celebrerà il ventennale del gemellaggio con Weil der Stadt, alla pre-

senza delle numerose altre realtà nazionali e internazionali legate a Bra da patti di collaborazione (partecipazione su invito).

em

IL PANE DI BRA

Bra vanta un pane tipico, che ha la particolarità di utilizzare lievito naturale e lunghi tempi di lievitazione (15 ore). Per questi motivi è particolarmente profumato, digeribile e durevole. La farina è prodotta direttamente dai panificatori, nell'ottica della filiera corta. Con analogo procedimento, con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, viene prodotto il grissino rustico stirato a mano.

IL CONSORZIO E' STATO COSTITUITO UFFICIALMENTE NEL 2003

La famosa «salsiccia» bovina con un po' di pancetta



Costituito ufficialmente nel maggio 2003, il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione della Salsiccia di Bra esordisce pubblicamente nel dicembre 2003 nell'ambito della 7ª Rassegna Braidese della carne di razza piemontese.

Il Consorzio Salsiccia di Bra, nato per volontà del Consorzio Macellai Braidese e dall'ASCOM di Bra, ha sede in Bra, Piazza Giolitti, n. 8 e si propone di tutelare, valorizzare e incrementare la produzione, della Salsiccia di Bra preparata con carni magre di bovino e pancetta di sui-

no così come ufficializzava un Regio Decreto, che autorizzava i macellai di Bra a utilizzare carne bovina nella preparazione della salsiccia fresca, unico caso in Italia, proibendo all'epoca la produzione di salsicce bovine in tutto il resto del territorio.

1. Denominazione
Il nome «Salsiccia di Bra» o in termine dialettale «Salciccìa», è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde a determinati requisiti stabiliti nel Disciplinare di produzione in vigore.
2. Zona di Produzione
La denominazione «Salsiccia di Bra» è riservata

al tipico prodotto ottenuto da carni di bovino e suino le cui fasi di produzione hanno luogo nella zona tipica di produzione geograficamente individuata dai confini amministrativi del Comune di Bra. La «Salsiccia di Bra» deve essere prodotta con carni bovine fresche provenienti da allevamenti siti in Regione Piemonte.

3. Tecnologia di preparazione: la carne magra di bovino viene unita a pancetta di suino macinata finemente, condita ed insaccata nel budello naturale. Si consuma fresca, cotta alla griglia,

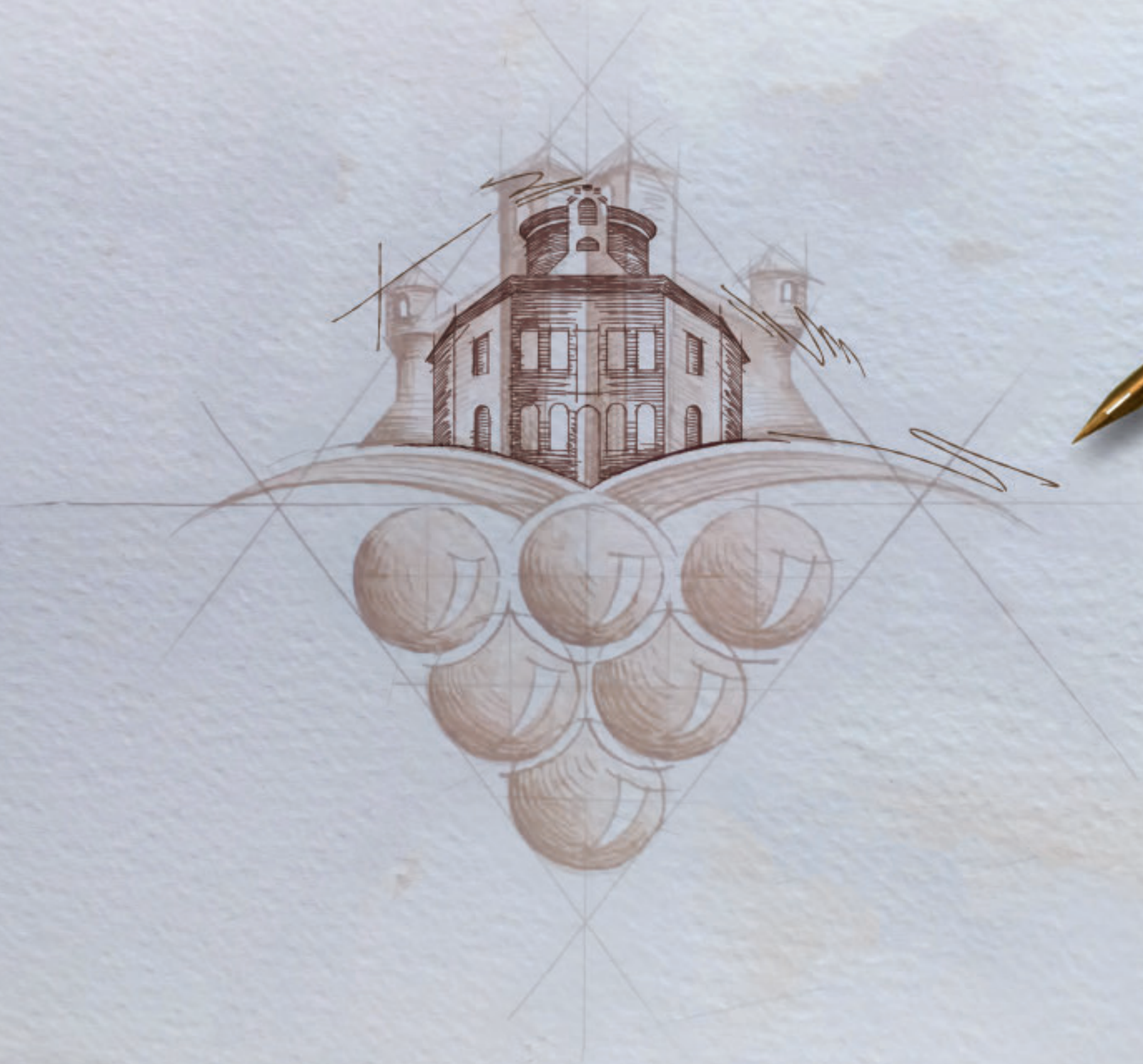
ma specialmente cruda.

4. Composizione

a) Materia prima: carne magra di bovino e pancetta di suino, con netta predominanza della carne bovina.

b) Altri ingredienti: acqua, sale, pepe, spezie ed aromi naturali, zuccheri; in preparazioni particolari ed innovative, rispetto alla ricetta originaria, è consentita l'aggiunta di vino bianco secco e formaggio vaccino grattugiato. Additivi a norma di Legge. Per insaccare la carne devono essere utilizzate budella naturali edibili (di agnello, montone o pecora).

NOI CI SIAMO



Ti aspettiamo
in Piazza Carlo Alberto, 34.



PALLAPUGNO

Serie A: quarti di finale, sono subito emozioni



Nel fine settimana appena trascorso sono andate in scena le gare di andata dei quarti di finale di serie A.

Negli incontri di venerdì, finale dalle forti emozioni tra Pallapugno Albeisa e Castagnole, con successo finale 10-11 per gli ospiti. Si va a riposo sul 5-5, la Castagnolese sale a 7, poi viene raggiunta, si va sull'8-8 con un gioco per parte a zero, doppio break degli ospiti che nel finale rocambolesco hanno la palla per chiudere il match ma la sprecano, Alba rinviene sul 9-10, infila due intra nel successivo, andando poi a vincerlo. Nel ventunesimo gioco subito 30 pari, intra di Gatto e nuovo match-ball che va a segno. Sul campo di Dolcedo invece l'Imperiese supera per 11-7 la barbero Virtus Langhe: subito

ottima partenza per i padroni di casa, 3-0, poi 5-1, fino all'8-2 della pausa; gli ospiti si rialzano vincendo i primi due giochi della ripresa, ma è troppo tardi.

Nella gara pomeridiana di sabato, la Subalcuneo di Raviola e compagni supera per 11-8 la Canalese di Battaglino: partita equilibrata, 5-5 al riposo, la svolta è sul punteggio di 7-8: caccia unica sui "piedi" della Canalese al ricaccio, batti e ribatti, ed il gioco è della Subalcuneo. Sull'8-8 i padroni di casa prendono fiducia, mentre gli avversari si squagliano: due giochi a zero quelli successivi, nell'ultimo gli ospiti portano a casa solo un quindici, e il gioco è fatto.

L'ultimo quarto nella serata di sabato: netto succes-

so di Cortemilia sulla Merlese, superata per 11-4. Gli ospiti tengono botta solo nelle fasi iniziali del match portandosi sull'1-2, poi - sostenuta da Vacchetto che ha preso in mano la partita, sia in battuta che al ricaccio, ben sostenuto dalla squadra - Cortemilia l'ha fatta da padrone: 8-2 al riposo, 10-3 ad inizio ripresa, finale senza più sussulti.

Questo il programma delle gare di ritorno: Araldica Castagnole-Pallapugno Albeisa domenica 19 settembre ore 16.30 a Castagnole delle Lanze; Virtus

Langhe-Olio Roi Imperiese venerdì 17 settembre ore 20.30 a Dogliani; Roero Isolamenti Canalese-Acqua San Bernardo Subalcuneo sabato 18 settembre ore 16 a Canale; Alusic Acqua San Bernardo Merlese-Marchisio Nocciolo Cortemilia giovedì 16 settembre ore 20.30 a Mondovì.

Lunedì sera invece la santostefanese Augusto Manzo, vince lo spareggio salvezza con la Tealdo Scotta Alta Langa per 11-8, si è guadagnata la permanenza in serie A.

CICLISMO

“Due giorni in Rosa”, in collaborazione con al ASD Bra

Grande attesa per l'ottava edizione della “Due Giorni in Rosa nelle Terre della Granda”, tradizionale manifestazione ciclistica femminile in prove multiple voluta dal Racconigi Cycling Team del presidente Silvio Traversa, che quest'anno potrà contare sulla collaborazione dell'A.S.D. Alba-Bra-Langhe-Roero. Il grande evento ciclistico, patrocinato da Regione Piemonte, Città di Racconigi e Città di Alba, con il contributo di Fondazione CRC e

dell'Azienda Turistica Locale del Cuneese va in scena nelle giornate di sabato 18 e di domenica 19 settembre sulle strade del cuneese, tra Alba e Racconigi. La “Due Giorni in Rosa”, come da tradizione, è riservata alla categoria donne open (elite e junior) e si articola in due distinte prove: sabato 18 settembre è in programma la prima edizione del “Trofeo Città di Alba”, mentre domenica 19 settembre, a Racconigi, è fissata l'ottava edizione del “Trofeo Inalpi - Annibale



Viterie”. La prima gara è sulla distanza di 92,3 chilometri, con ritrovo fissato alle ore 8 in Piazza

Medford ad Alba e partenza alle ore 9.50 da via Cillarario, dove sarà collocato anche il traguardo finale.

Il “Trofeo Inalpi-Annibale Viterie”, invece, prevede il ritrovo presso “Vendocassa”, in via Regina Marghe-

rita 2 a Racconigi, alle ore 7.30, e partenza fissata nella centralissima piazza Carlo Alberto, alle ore 9.30. Il traguardo finale, al termine dei 92 chilometri di gara, è collocato in corso Principe di Piemonte. Tre le maglie in palio nella “Due Giorni in Rosa”, con classifiche a punti: la “Maglia verde CRF” per la leader della graduatoria elite, la “Maglia gialla AR3” per la più forte atleta appartenente alla categoria Junior, e la “Magia bianca Dach” riservata alla dominatrice degli

speciali traguardi volanti. Come detto le graduatorie finali saranno a punti, che saranno assegnati anche alle atlete in gara ad una sola delle due prove. Nella giornata di sabato 18 settembre, la gara della “Due Giorni in Rosa” riservata alla categoria open, sarà seguita da una prova riservata alle esordienti, con partenza alle ore 15 e 40 chilometri da percorrere, e da una competizione riservata alle allieve, con start fissato alle ore 16.30 e 66,3 chilometri in programma.



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.

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)

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.

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

CAPIRE LA FINANZA PER AMMINISTRARE I PROPRI RISPARMI

C'è fiducia nei prodotti assicurativi

Gli investimenti dei risparmiatori italiani nel corso di quest'anno stanno assumendo una configurazione precisa: le famiglie scelgono di togliere liquidità dal conto corrente e canalizzare le disponibilità verso la raccolta gestita. Le risorse nette confluite negli ultimi mesi su gestioni collettive e prodotti assicurativi/previdenziali sono in deciso aumento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, in progresso del 25% e rappresentano i 2/3 dei volumi complessivi del periodo. Il miglioramento del contesto economico sta ora pilotando verso scelte di investimento orientate alla ricerca del rendimento, mantenendo però copiosa sia l'inclinazione al risparmio che l'attenzione alla liquidità. Oltre la metà di quanto risparmiato viene investito nei fondi comuni mentre proseguono le vendite di titoli obbligazionari, sia pubblici che privati. Il saldo dei depositi e del circolante è sempre consistente, le obbligazioni sono oramai

scomparse dal portafoglio degli italiani con una dinamica simile a quella dei titoli pubblici che oggi assorbono circa il 3,5% del portafoglio. Cala leggermente il valore degli investimenti nei prodotti assicurativi con la quota nel portafoglio che si assesta intorno al 25%; i premi coinvolgono quasi totalmente unit linked (2/3 della raccolta) e polizze multiramo (1/3). Cresce invece la raccolta dei fondi comuni presso le famiglie, pari ora a circa il 18% delle attività finanziarie. Si conferma l'orientamento delle scelte di investimento volto a privilegiare il comparto azionario e bilanciato. Viene privilegiato l'azionario europeo rispetto a quello statunitense, con una preferenza per i settori 'value' come banche e materie prime che dovrebbero trarre vantaggio dal ciclo economico in ripresa, dove il piano Next Generation EU potrà accrescere la fiducia. Anche l'azionario emergente continua a offrire valutazioni interessanti. Non viene però trascurata la componente obbligazionaria: anche in un periodo di rendimenti al lumicino i bond sono imprescindibili per la loro funzione di diversificazione e consolidamento.



Il maggior ricorso ai fondi comuni esprime anche il crescente interesse per i prodotti di investimento che rispecchiano i criteri ambientali, sociali e di governance che alla fine del 2020 assorbivano poco meno del 20% delle quote di fondi comuni detenute dai risparmiatori. L'obiettivo di investimento prioritario è rendere più sicuro il futuro della famiglia, così come incrementare il tenore di vita nel medio-lungo periodo, mentre una percentuale più bassa punta a rafforzare una pensione che teme sarà insufficiente. Infine un giovane su quattro continua a destinare la maggior parte del proprio denaro ai titoli azionari, ma quasi la stessa percentuale, con i conti di risparmio ai minimi storici, è alla ricerca di asset class più rischiose (ma regolamentate) per generare rendimenti. In quest'ottica, in molti avvertono il bisogno di informazioni di qualità per gestire i risparmi e un ruolo molto importante viene svolto allora dalla consulenza di professionisti.

Francesco Megna
responsabile commerciale banking

Donata dagli "Amici dell'ospedale di Savigliano", la piattaforma, del valore di oltre 100 mila euro

All'ospedale di Savigliano arriva "Rubina", sarà utilizzata da Urologia e Ginecologia

Savigliano. Una piattaforma per la sala operatoria, che permette di intercettare i linfonodi con alto sospetto di positività, con l'utilizzo del verde indocianina. E' finalmente in dotazione all'ospedale di Savigliano "Rubina" già presentata lo scorso mese di luglio, acquistata e donata dall'associazione Amici dell'ospedale di Savigliano, il cui uso è per ora limitato alle strutture di Urologia e Ginecologia, ma potenzialmente estensibile a tutte le specialità chirurgiche. L'apparecchiatura ha un valore di oltre 100 mila euro, ottenuti in quota parte dal contributo dei cittadini saviglianesi e del territorio circostante con le donazioni del 5 per mille e dalla Fondazione della Casa di Risparmio di Savigliano. "Parte dei contributi che la Fondazione stanziava per la Sanità - spiega il presidente del sodalizio Francesco Villosi - sono erogati direttamente alla nostra associazione per l'acquisto di apparecchiature utili all'Asl. In questo modo trattiamo direttamente con le ditte e riduciamo i



La tangenziale di Fossano è un esempio di lavori infiniti. Da anni è interessata da interventi ed interdetta al passaggio dei mezzi pesanti

tempi di approvvigionamento." Giovanni Siciliano è il direttore sanitario sostituto del Presidio unico Savigliano-Saluzzo-Fossano: "Abbiamo oggi la fortuna di avere un direttore generale che conosce a fondo il territorio, dobbiamo investire su strutture ma soprattutto sulle risorse umane, assumere giovani che possano assorbire l'esperienza professionale e le doti umane di chi oggi dirige le strutture dell'ospedale, per garantire continuità nell'attività e un rilancio serio. Il territorio di riferimento, con circa 200 mila abitanti, consente di sfruttare le potenzialità di crescita." Di "prestazioni altamente qualificate" parla il direttore del dipartimento Chirurgico dell'Asl, Toni Pazziaia: "Dobbiamo considerare sia la tecnologia sia i professionisti, nei vari ruoli. Abbiamo retto all'impatto della pandemia da Covid19, anche dal punto di vista organizzativo, con il vantaggio di mettere in rete professionisti che prima non si conoscevano neppure".

CNA IMPRESE CUNEO

Green Pass per l'estensione norme chiare senza gravare su imprese e contribuenti

CNA conferma di essere totalmente favorevole all'estensione del Green Pass nei luoghi di lavoro. Una misura che risponde alla necessità di compiere ogni sforzo per scongiurare nuove misure restrittive che avrebbero devastanti effetti sull'economia. Per la Confederazione la norma per l'estensione del Green Pass dovrà essere chiara e coerente in termini di obblighi e sanzioni e non dovranno essere previsti oneri e costi impropri a carico delle imprese né gravare sui contribuenti, già da tempo impegnate nell'implementazione dei protocolli per la sicurezza sui luoghi di lavoro. In particolare, CNA ritiene che il lavoratore sprovvisto di Green Pass dovrà essere collocato in aspettativa fi-



Patrizia Dalmasso,
direttrice Cna Cuneo

no alla fine dello stato di emergenza mantenendo il diritto al posto di lavoro. Per quanto riguarda i tamponi, per la Confederazione il costo non deve essere a carico dell'impresa e nemmeno gravare sui contribuenti per non sottrarre preziose risorse a servizi essen-

ziali. E' auspicabile che i tamponi siano offerti a prezzi che non generino profitti. Infine per la CNA l'estensione del Green Pass dovrà

superare una serie di contraddizioni che si evidenziano in alcuni servizi (come la differenza tra trasporti a lunga percorrenza e tra-

sporto pubblico locale) uscendo dalla sterile e inutile distinzione tra beni e servizi essenziali e quelli superflui.

La ripresa si rinforza, ma preoccupa il rialzo delle materie prime

I dati sulla produzione industriale di luglio sono migliori delle stime e confermano il trend di robusta ripresa ma CNA guarda con preoccupazione alla spirale rialzista dei prezzi delle materie prime legate all'energia che possono far perdere vigore alla crescita economica. La Confederazione invita il Governo e il Parlamento a rivedere in tempi rapidi la fiscalità sulla struttura della bolletta cancellando una serie di oneri impropri che gravano soprattutto sul sistema della micro e piccola impresa che continua a pagare il prezzo più alto per l'energia sia in Europa che in Italia rispetto alle imprese più grandi. Pur apprezzando lo sconto per le piccole

imprese introdotto dal decreto sostegni bis - che ha ridotto il volume degli oneri di sistema che gravano sulla bolletta - rileviamo che si tratta di un intervento spot limitato al periodo emergenziale e rivolto solo ai settori che hanno subito chiusure. E' evidente che la misura non è sufficiente a compensare i rincari di luce e gas che riflettono la forte crescita delle quotazioni delle materie prime energetiche e del costo della CO2. CNA auspica che il Governo si faccia promotore di una iniziativa a livello internazionale per rimuovere il lungo elenco di dazi che determina ulteriore pressione sui prezzi delle commodity.

AGENZIA REGIONALE DELLE ENTRATE

Al servizio del contribuente

Accettazione e modifica 730 precompilato

Sul mio 730 precompilato non è stato riportato, nel quadro dei familiari, il codice fiscale di mio marito. Se lo inserisco la dichiarazione risulterà modificata? Non usufruirò, quindi, dei vantaggi sui controlli?

«Il modello 730 precompilato dall'Agenzia può essere inviato senza modifiche ma solo se completo e se non occorre apportare correzioni o integrazioni. L'inserimento del codice fiscale del marito, se questi non è a carico fiscalmente, è una rettifica che non incide sulla determinazione del reddito complessivo o dell'imposta e, pertanto, la dichiarazione si considera comunque "accettata senza modifiche". Se il coniuge viene indicato "a carico" del dichiarante, il suo inserimento nel modello inciderà sulla determinazione dell'imposta e, pertanto, la dichiarazione risulterà modificata. Ci sono alcuni casi in cui il 730 si considera "accettato" anche se vengono effettuate alcune modifiche, sempre che queste non incidano sul calcolo del reddito o dell'imposta.

Queste modifiche, ad esempio, possono riguardare: i dati anagrafici del contribuente (a eccezione del Comune di domicilio fiscale, che potrebbe incidere sulla determinazione delle addizionali regionale e comunale all'Irpef); oppure i dati del soggetto che effettua il conguaglio (ad esempio, perché è cambiato il datore di lavoro); oppure si congiunge la propria dichiarazione con quella del coniuge.

Inoltre, il 730 si considera accettato anche se il contribuente compila il quadro I per scegliere di utilizzare in compensazione l'eventuale credito risultante dal 730 e, ancora, se richiede di suddividere in rate mensili le somme dovute (naturalmente, nei casi consentiti dalla legge). Per il contribuente accettare il 730 precompilato senza modifiche comporta il vantaggio di non essere più sottoposto al controllo documentale degli oneri».

IL PUNTO IN DIRITTO

Avv. Piero Bertone

Quando il cliente vittorioso deve pagare l'avvocato

Ho vinto una causa, ma il mio legale mi ha detto che poiché vi è stato addebito solo parziale delle spese al soccombente una parte del ricavato andrà per pagare le sue spese. Come è possibile?

«L'obbligo del cliente di corrispondere all'avvocato il compenso per l'assistenza legale ricevuta prescinde dalla statuizione del giudice sulle spese giudiziali. Pertanto se la sentenza applica una parziale compensazione delle spese, ovvero non le addebita tutte alla controparte soccombente nel giudizio, tale aspetto non rileva ai fini della quantificazione della parcella del legale. Si tratta, infatti, di un aspetto che riguarda solo il rapporto processuale tra le parti e non quello sostanziale che si crea tra le stesse e i rispettivi difensori. La liquidazione del corrispettivo in sede di procedura promossa dall'avvocato nei confronti del cliente per la determinazione del corrispettivo stesso non è vincolata in alcun modo dal regolamento delle spese compiuto dal giudice nell'ambito del contenzioso patrocinato dal legale. Ciò è stato recentemente ribadito dalla Corte di cassazione con l'ordinanza numero 5224/2018 la quale ha statuito che "la liquidazione degli onorari che l'avvocato pretende dal proprio cliente ... è indipendente e svincolata dalla statuizione che condanna la parte soccombente al pagamento delle spese e degli onorari di causa". Nel caso di specie il giudice di merito aveva ritenuto che gli importi dovuti dai clienti all'avvocato fossero quelli derivanti dalla liquidazione operata nel giudizio di merito, senza tenere conto, tra le altre cose, del fatto che tale liquidazione era scaturita da una compensazione parziale. Le doglianze dell'avvocato sono quindi state accolte dalla Corte di cassazione, che ha cassato con rinvio la pronuncia del Tribunale, chiamandolo a riesaminare la questione».



Per contatti scrivere a: bertonepiero@libero.it



Nella semplicità del suo essere, accendendosi, ha detto tutto. E' mancato

SECONDINA ADRIANO VED. PERRONE

la donna è una autrice
di Tullio TERESA

GIOVANNI con Mariagrazia
i nipoti Patrizia con Luca, Massimo con Cristina, Federico con Massimo, Andrea con Elena
gli zii e nipoti: Giuseppe Petra, Martina, Mario, Samuele, Alessia e Aurora
la sorella Delfina, la cognata, i nipoti ed i parenti tutti

di anni 93



MON FIORI MA OPERE DI BENI

**Il Funerale avrà luogo in COAZZOLO Sabato 11 Settembre
alle ore 16 nella Pieve di San Siro.
Partendo dalla Residenza Demaria di Nelve alle ore 15.45.**

Dopo le esequie la cara SECONDINA A verrà accolta nel cimitero di COAZZOLO.
Il S. Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 20.30 in Pieve di Nello.

Un ringraziamento particolare a don Angelo per la vicinanza e a tutto il personale della Residenza Demaria

S. PRESENTI DOPO LA PARTICIPAZIONE E IMPIERAZIONE

E' mancato all'affetto dei suoi cari

MARIANO VENEZIA

ne donava il triste annuncio:
la moglie **FILIPPA**
il figlio **LUCIA** con il marito **Carmelo**
GAETANO con la moglie **Cristina**
i nipoti **Monica, Deborah, Mariano, Alessandro e Andrea**
le sorelle **Lucia e Maria**
parenti e amici tutti.

"L'amore che ci ha dato non s'interrompe, che nel nostro cuore, nella nostra coscienza, nel nostro ricordo."

La foto manteneva uniti quelli che la morte separa.

Non fieri ma piangere

Il Funerale avrà luogo in BRICCO di Cherasco
Mercoledì 15 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di San Grato.

Dopo le esequie il cenero MARIANO verrà accolto al Tempio crematorio nel cimitero di Briga.
Il S. Rosario sarà recitato Martedì alle ore 20.30 in Parrocchia.

E' mancato all'affetto dei suoi cari



ANGELO GANDINO

con Amore il bruto punterotto
 i figli **Tino** con la moglie **Grazia**
Walter con la compagna **Irene**
 la cognata **Carla**
 i nipoti **Cinzia** con il marito **Alberto**, **Deborah**, **Lorenzo** **Angelo**
Renato e **Riccardo**, nipoti, pronipoti e parenti tutti.



di anni 92

**Il Funerale avrà luogo in BRA Giovedì 16 Settembre
 alle ore 15 nella Parrocchia di San Giovanni B.**
Partendo dalla Casa del Comunisti "Luca di Speranza" - Via Don Orione 73/a Bra - alle ore 14.45.

Dopo le esequie il caro ANGELO verrà accolto nel cimitero di BRA.

Ringraziamento

*La famiglia commossa ringrazia di cuore
quanti con affetto hanno dimostrato di condividere
l'immenso dolore per la scomparsa del carissimo*

GIUSEPPE ABBÀ

La S. Messa di trigesima sarà celebrata in POLLENZO:
Domenica 29 Settembre alle ore 9.30 nella Parrocchia di San Vittore M.

Ringraziamento

*I familiari, commossi, ringraziano di cuore
quanti hanno dimostrato di condividere
il loro dolore per la scomparsa del caro*

GIOVANNI LUSSO

La S. Messa di trigesima sarà celebrata in S. VITTORIA d'ALBA:
Domenica 26 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di Maria Vergine Assunta.

ANNUNCIO

La famiglia profondamente commossa
per la grande manifestazione di stima tributata alla sua cara

FILOMENA REFFO
VED. LISA

nell'impossibilità di farle singolarmente ringrazia
tutte le gentili persone che presso parte
al suo immenso dolore ed assista ad ognuna la più sincera gratitudine.

La S. Messa di trigesima sarà celebrata in BANDITO:
Domenica 29 Settembre alle ore 10.30 nella Parrocchia Assunzione di Maria Vergine.

Rinunciamento

I familiari della compianta

**EMMA BARALE
VED. BERNOCCO**

nell'impossibilità di esternare la propria riconoscenza,
stringono in un abbraccio di gratitudine quanti
sono stati loro affettuosamente vicini
e conserveranno sempre nell'animo il ricordo
della spontanea partecipazione al loro dolore.



La S. Messa di trigesima sarà celebrata in CHERASCO:
Domenica 25 Settembre alle ore 10.30 nella Parrocchia di San Pietro

Ringraziamento

La famiglia rimasta colpita per così tanta commozione e partecipazione, ringrazia tutti coloro che con parole, fiori e scritti hanno partecipato, ed anche coloro che un po' in disparte immersi nel proprio silenzio, hanno sicuramente contribuito ad alleviare il suo dolore.

**ANNA BERGESE
IN ANTONA**

A black and white portrait of Anna Bergese, a woman with short, dark, wavy hair, wearing glasses and a dark jacket over a light-colored top. She is smiling and looking towards the camera, with her right hand near her chin.

La S. Messa di trigesima sarà celebrata in BRA:
Domenica 26 Settembre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori.

Nel primo anniversario della scomparsa di

ROBERTO GERMANETTO

Il Tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e
nel pensiero di ogni giorno.
La famiglia.

2020 - 2021



La S. Messa di suffragio sarà celebrata in BRICCO di Cherasco:
Sabato 25 Settembre alle ore 18 nella Parrocchia di San Grato
Un riconoscente grazie a quanti si uniranno nel ricordo.

BERNARDINA (DINA) BERTERO

VED. PAGLIASSO

*Se le lacrime potessero costruire una scala
e i ricordi una strada,
vorrei camminare fino al cielo e riportarti a casa.
Ci manchi mamma.*

2020 - 2021



Il figlio Tony, la figlia Giorgia, il genero Valerio in ricordo della figlia Luciana con le rispettive famiglie,
la ricordano nella S. Messa di suffragio che sarà celebrata in SQUADRA del BOSCO;

SABATO 25 SETTEMBRE ALLE ORE 18 NELLA CHIESA DEI BATTUTI NERI

Anniversario 2011 - 2021

"Vivi nel cuore dei tuoi cari"

PIERO BRUNI

La S. Messa di suffragio sarà celebrata in BRA:
Domenica 26 Settembre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo

A portrait photograph of Piero Bruni, an elderly man with glasses, wearing a blue shirt, a blue tie, and a grey suit jacket. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a light blue gradient.

2020 - 2021

Ricorrendo il primo anniversario della scomparsa
ricordiamo con immenso amore e riconoscenza
la nostra cara mamma

**RACHELE MAMMOLITI
IN BRILLANTE**

I figli unitamente alle loro famiglie faranno celebrare la S. Messa di suffragio
Domenica 26 Settembre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori in Br

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

"L'onore tutto che lasci è pari all'innesto affetto che ci hai sempre donato."
E' MANCATO
Asselle Geom. Gianfranco
di anni 65

La annunciamo:
la moglie Antonella
la figlia Giulia con Gianluca
la sorella Grazia con Diego
suoceri, consueci, nipoti, cugini e parenti tutti.
Non fiori ma essuali offerte da devovere all'U.C.C. di Caidolo

I Funerari avranno luogo in Bra - Mercoledì 15 Settembre alle ore 10, partendo dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b) alle ore 9.45 per la Chiesa Parrocchiale di San Giovanni Battista.
Dopo le Esquie il caro GIANFRANCO riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Bra.
Un grazie di cuore alla Dott.ssa Alice Berrino.

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

E' mancato al nostro affetto
Michele Ferrero
di anni 83

La annunciamo:
la moglie Maria Carla Marengo
la figlia Simona con il marito Gianluca Chivogga
gli adorati nipoti Martina e Andrea
le sorelle Lucia e Paola
cognati, nipoti, cugini e parenti tutti.
Non fiori ma opere di bene

I Funerari avranno luogo in Sommariva Perno - Lunedì 13 Settembre alle ore 15.30 partendo dall'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno alle ore 15.10 per la Chiesa Parrocchiale dello Spirito Santo.
Il S. Rosario sarà recitato Domenica alle ore 17.30 in Parrocchia.
Dopo le Esquie il caro MICHELE riposerà nel Cimitero di Sommariva Perno.

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

Serenamente è mancata all'affetto dei suoi cari
Caterina Racca ved. Roggia
di anni 102

A Funerari avvenuti lo annunciamo:
la figlia Giovanna ved. Strusis
i nipoti: Bruno, Luisa e Marco
pronipoti, cugini e parenti tutti.

La cara CATERINA riposa nella tomba di famiglia nel Cimitero di Bra.
Un sentito ringraziamento al Dottor Paolo Allemanni per la sua disponibilità e l'assistenza prestata.

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

Ringraziamento
I familiari di
Giovanni Battista Roggero

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

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 19 Settembre alle ore 9.30 nella Chiesa della Beata Vergine del Rosario (Bescurone) in Bra.

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

Ringraziamento
I familiari di
Concetta (Tina) Alampi ved. Ribezzo

commossi per l'affettuosa dimostrazione ricevuta, ringraziano tutti coloro che in tanti modi hanno preso parte al loro dolore.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Sabato 25 Settembre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori in Bra.

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

Ringraziamento
I familiari di
Giuseppina Dallorto ved. Racca

commossi per l'affettuosa dimostrazione ricevuta, ringraziano tutti coloro che in tanti modi hanno preso parte al loro dolore.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Sabato 25 Settembre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori in Bra.

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

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

Strada Falchetto, 61/B
BRA

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

Telefono:
0172.412716
0172.412831

Ringraziamento
I FAMILIARI di
CELESTINO GONELLA

commossi per l'affettuosa partecipazione dimostrata, ringraziano quanti in vario modo hanno condiviso il loro dolore.

La Santa Messa di Trigesima sarà celebrata:
DOMENICA 26 SETTEMBRE ALLE ORE 11 NELLA PARROCCHIA Ss. GIORGIO E DONATO IN POCAPAGLIA.

LA BRAIDese DI LONGO RICCARDO E CINZIA BRA - CHERASCO

Ringraziamento
Vi ringraziamo per la vostra vicinanza, il vostro affetto, per i gesti, le attenzioni e le parole di conforto che ci avete rivolto.
Grazie di tutto cuore. I familiari del caro

GIUSEPPE DALLORTO

La Santa Messa di Trigesima in suffragio verrà celebrata:
DOMENICA 26 Settembre alle ore 11 nella Parrocchia Ss. Giorgio e Donato in Pocapaglia.

LA BRAIDese DI LONGO RICCARDO E CINZIA BRA - CHERASCO

Ringraziamento
Confortati dalla vostra presenza non ci siamo sentiti soli in questo momento di grande dolore.
Grazie di cuore.
I familiari della cara

FRANCESCA GIRAUDO in ZORGNOTTO

La Santa Messa in suffragio verrà celebrata:
DOMENICA 26 Settembre alle ore 10 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra.

LA BRAIDese DI LONGO RICCARDO E CINZIA BRA - CHERASCO

Ringraziamento
I FAMILIARI commossi e riconoscenti per la grande manifestazione di stima e di affetto tributata al caro

DIONISIO L'ABBATE - DINO -

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

La Santa Messa di Trigesima in suffragio verrà celebrata:
DOMENICA 26 Settembre alle ore 10 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra.

LA BRAIDese DI LONGO RICCARDO E CINZIA CASA FUNERARIA

LA BRAIDese

manifesti ricordini su: www.labraidese.it

CASA FUNERARIA
Via Piumati 1/3 BRA
tel. 0172 44262

Schegge di luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

*In quel tempo, stavano presso la croce di Gesù sua madre, la sorella di sua madre, Maria madre di Clèopa e Maria di Màgda-la.
Gesù allora, vedendo la madre e accan-to a lei il discepolo che egli amava, disse alla madre: «Donna, ecco tuo figlio!». Poi disse al discepolo: «Ecco tua madre!». E da quell'ora il discepolo l'accolse con sé.
(Gv 19,25-27)*

Silvia Gullino*

Dopo la festa della Madonna dei Fiori, l'Arciconfraternita della Misericordia e la città di Bra hanno vissuto con fe-de sempre più intensa la memoria della Bea-ta Vergine Maria Addolorata, che la Chiesa ha celebrato mercoledì 15 settembre. La festa della Madonna Addolorata è carat-teristica del tempo di Quaresima e apre uf-ficialmente i riti della Settimana Santa. Da sempre si narra che la Madonna esca il ve-nerdi prima del Triduo pasquale alla ricer-ca disperata del proprio figlio che, però, non trova. Purtroppo, il Coronavirus ha decreta-to lo stop, per due anni di seguito, della pro-cessione che vedeva sfilare per le vie del cen-tro cittadino il corteo di Consorelle e Confra-telli del sodalizio, scortati dai nuovi Rettori e da uno stuolo di devoti, oltre che da auto-rità religiose, civili e militari. Una tradizione antica e piena del cuore po-polare che i Battuti Neri hanno voluto rie-vocare nella chiesa di San Giovanni Battista Decollato (via Vittorio Emanuele II, 201), a partire da domenica 12 settembre e fino al-la fine del mese, con l'esposizione alla ve-



La statua dell'Addolorata esposta ai Battuti Neri di Bra fino al 30 settembre

nerazione dei fedeli della Madonna trafitta dalle sette spade. La statua lignea, opera di Carlo Giuseppe Plura, risalente al XVIII secolo, carica gli ani-mi di una notevole suggestione, non solo ar-

tistica. Una rappresentazione che richiama il dolore di Maria ai piedi della Croce, ma anche la condivisione, la trasformazione ed il superamento di quel dolore. Perché non esiste Pasqua nel mondo senza

Passione e Morte, non esiste giorno senza la notte e non esiste amore senza sofferen-za.

*Curatrice della rubrica



CUPOLELIDO
acquaparco

APERTO TUTTI I GIORNI
dalle 9,30 alle 18,30



**ESTATE
DUEMILA21**

 **cupolelido.it**

 **Cupolelido Acquaparco**

 **@cupolelido**

Strada Regionale 20 Cavallermaggiore (CN)
InfoLine: 0172.713333 - 0172.381280

Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Lei, quando la incontri, ti illumina la giornata, e sta cercando qualcuno che possa conquistare il suo cuore, è veramente una bella ragazza, 30enne, capelli biondi naturali, occhi celesti come il cielo, abbastanza alta, fisico sinuo-

so, è semplice, spontanea, molto femminile, vorrebbe incontrare un uomo onesto, lavoratore come lei, con i piedi per terra, non importa l'età, ma che voglia seriamente costruire una famiglia. 371 3319185

Ama molto il suo lavoro, infermiera professionale, è una bella ragazza, 37enne, lunghi

capelli castani, occhi verdi, sensuale, romantica, le piace camminare in montagna, sogna di incontrare un uomo serio, che creda ancora nell'amore assoluto, con cui sposarsi o convivere, non importa se più grande, italiano e che voglia provare forti emozioni, come solo l'amore vero può dare... 353 4166139

Sono rare le persone speciali, ma quando le conosci ti cambiano la vita, e lei è davvero speciale, bellissima, capelli ricci rossi, splendidi occhi scuri, simpatiche lenti, sul viso, 42enne, lavora nel campo dell'informatica, vive sola, le piace coltivare il giardino, cucina torte squisite, sarebbe anche disponibile a trasferirsi, qual'ora incontrasse

l'uomo giusto, e ne valesse la pena. 333 1588016

Dicono che la decisione più coraggiosa da prendere è quella di essere felici, lei ha avuto una vita piuttosto triste, è rimasta vedova giovanissima e ha solo pensato a crescere e educare la figlia, e lavorare, ora 51enne, la figlia studia all'estero, e vive sola, ha deciso che vorrebbe di nuovo essere felice insieme a un uomo con cui condividere la sua vita, è una bella donna, snella, grandi occhi azzurri, bionda, è intelligente, ha un buon cuore, e se lo merita davvero....348 6939761

Ma chi lo dice che una donna di 60 anni non possa ancora trovare un amore, un

brav'uomo che le voglia bene, che le faccia compagnia per il resto della vita? lei è una bella signora, bionda, occhi celesti, piemontese, fa volontariato, coltiva il suo giardinetto, è sola da tempo e questo non le piace, e vorrebbe conoscere un signore, anche più grande, italiano, perchè non la chiami? magari potreste cambiare insieme il vostro futuro...346 4782069

LAVORO

CERCASI COLLABORATRICE DOMESTICA AD ORE CHE SAPPIA CUCINARE E STIRARE. ZONA CHERASCHESE. OTTIMA RETRIBUZIONE. MOSCARINI 335252455

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

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

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

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

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

IMMOBILIARI

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

Carmagnola. Privato vende cascina da ristrutturare situato lungo la Strada Pro-

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

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

Ricerca Personale
L'AtelieReale di Cervere
azienda dolciaria con produzione artigianale altamente qualitativa cerca **lievitista motivato e collaborativo, esperto in impasti di panettoni e colombe**, per inserimento nel proprio organico.
Contattare il 339/2638491 se referenziati e seriamente interessati

vinciale Carmagnola-Casalgrasso. Abitazioni, magazzini, tettoie aperte e chiuse, orto. Acqua potabile. Fabbricati mq. 1.000; Terreno mq. 3.000. Adatto a 2-3 famiglie. Tel. 339-6671042

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

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

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

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

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

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

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

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

Privato: Vende, in Bra, attico centralissimo doppia esposizione 138 mq con posto auto. No intermediari. Tel. 335-5393546 oppure 3357724603

Vendesi terreno edificabile, tra Bra e Roreto di Cherasco, per insediamento villetta mono o bifamiliare inseri-

to in area "Green Village" con spazi comuni, parcheggi, area verde e area giochi. Tel. 331-2699197

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

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

Parco safari di Murazzano (nelle Langhe) adiacente verde in un contesto unico trilocale da riordinare AFFARE. Euro 29.000 Tel: 347-472705

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

Affittasi trilocale signorile in Fossano per ulteriori informazioni Tel. 3384140286

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

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

Tribunale di Cuneo. FALL. n. 13/19 R.F. - **Curatore Rag. Alberto Peluttiero (tel. 0171-413341)**. Vendita senza incanto: **28/09/2021 ore 09:30. Lotto 2** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori n. 20/B. Posto auto coperto al piano terreno. **Prezzo base Euro 4.860,00 (Offerta Minima Euro 4.860,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 3** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori n. 20/B. Autorimessa ed annesso locale di deposito al piano interrato. **Prezzo base Euro 16.200,00 (Offerta Minima Euro 16.200,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 4** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori, 20/B. Autorimessa al piano interrato. **Prezzo base Euro 19.440,00 (Offerta Minima Euro 19.440,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 5** - Comune di Bra (CN) Viale Madonna dei Fiori, 20/B. Autorimessa al piano interrato. **Prezzo base Euro 9.315,00 (Offerta Minima Euro 9.315,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 6** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori, 20/B. Autorimessa al piano interrato. **Prezzo base Euro 8.505,00 (Offerta Minima Euro 8.505,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 7** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori, 20/B. Autorimessa al piano interrato. **Prezzo base Euro 8.910,00 (Offerta Minima Euro 8.910,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 8** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori, 20/B. Locale di deposito al piano interrato. **Prezzo base Euro 3.645,00 (Offerta Minima Euro 3.645,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 9** - Comune di Bra (CN) viale Madonna dei Fiori, 20/B. Locale di deposito al piano interrato. **Prezzo base Euro 3.645,00 (Offerta Minima Euro 3.645,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 10** - Comune di Bra (CN) via Emilio Visconti Venosta, 142. Autorimessa al piano seminterrato. **Prezzo base Euro 16.200,00 (Offerta Minima Euro 16.200,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 11** - Comune di Bra (CN) via Emilio Visconti Venosta, 142. Autorimessa al piano seminterrato. **Prezzo base Euro 12.150,00 (Offerta Minima Euro 12.150,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 12** - Comune di Bra (CN) via Emilio Visconti Venosta, 142. Autorimessa al piano seminterrato. **Prezzo base Euro 11.097,00 (Offerta Minima Euro 11.097,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 1.000,00. Lotto 14** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 20. Locale commerciale al piano terreno con posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 91.125,00 (Offerta Minima Euro 91.125,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 15** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 30. Locale commerciale al piano terreno. **Prezzo base Euro 53.055,00 (Offerta Minima Euro 53.055,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 16** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 32. Appartamento al piano primo con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 100.035,00 (Offerta Minima Euro 100.035,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 17** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 32. Appartamento al piano primo con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 104.490,00 (Offerta Minima Euro 104.490,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 18** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano primo con cantina e posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 62.775,00 (Offerta Minima Euro 62.775,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 19** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano primo con cantina e posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 62.775,00 (Offerta Minima Euro 62.775,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 20** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano primo con cantina e posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 77.355,00 (Offerta Minima Euro 77.355,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 21** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano secondo con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 140.940,00 (Offerta Minima Euro 140.940,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 22** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano secondo con cantina e posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 84.645,00 (Offerta Minima Euro 84.645,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 23** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 23. Appartamento al piano secondo con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 113.400,00 (Offerta Minima Euro 113.400,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 24** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 32. Appartamento al piano secondo, il quale richiede opere edilizie ed impiantistiche per il relativo completamento, con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 95.985,00 (Offerta Minima Euro 95.985,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 25** - Comune di Bra (CN) Via Cuneo, 24. Appartamento al piano secondo con cantina e posto auto scoperto. **Prezzo base Euro 87.075,00 (Offerta Minima Euro 87.075,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 26** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano terzo sottotetto con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 161.595,00 (Offerta Minima Euro 161.595,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 27** - Comune di Bra (CN) via Cuneo, 24. Appartamento al piano terzo sottotetto con cantina ed autorimessa. **Prezzo base Euro 147.825,00 (Offerta Minima Euro 147.825,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00**. Info su www.aste-giudiziarie.it, www.tribunale.cuneo.giustizia.it e su www.giustizia.piemonte.it.

RINA Prime Value Services opera nei Real Estate Services con una focalizzazione nell'ambito della valutazione e della certificazione tecnico immobiliare, con un focus all'innovazione tecnologica ed alla sostenibilità. Una realtà che unisce professionisti di altissimo standing, track record di eccellenza, strumenti innovativi e altamente performanti. Per potenziamento dell'ufficio marketing siamo alla ricerca di

Digital Marketing Specialist

Il Digital Marketing Specialist avrà le seguenti responsabilità:

- realizzazione di contenuti grafici, comunicativi
- gestione dei Social Network con riferimento alle strategie aziendali
- gestione dei siti web aziendali
- creazione di newsletter tramite utilizzo di piattaforme di direct marketing
- interfaccia con le agenzie pubblicitarie esterne

Requisiti richiesti:

- esperienza pregressa nel ruolo di almeno 2 anni
- esperienza nella gestione di Social Network e siti internet, preferibilmente BtB
- buone competenze di utilizzo del Pacchetto Adobe e degli strumenti di grafica
- buone competenze di utilizzo di Power Point
- buone competenze di video editing
- conoscenza CMS (wordpress)
- conoscenza base Html e CSS

Completano il profilo forte orientamento all'obiettivo unitamente alla passione per il Digital, ottime capacità relazionali e di analisi.

Zona di lavoro: **Savigliano (CN)**

Orario di lavoro: **Full time**

Invio CV a **marketing@rinaprime.com**

La ricerca è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77). Si prega di autorizzare il trattamento dei dati personali con riferimento al Regolamento (UE) 2016/679 del 27 aprile 2016

Ricerca Personale

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

Telefono 017496095 E-mail: info@khunken.it

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

Leggi tutti gli annunci degli altri single iscritti alla nostra agenzia sul nuovo sito

www.annaeanna.net

o chiama il **340 3848047**, ti daremo tutte le informazioni.

IL NUOVO BRAIDese
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTA'

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

E-mail:
direttorebo@gmail.com
redazione.ilnuovobraidese@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Direttore responsabile
Claudio Bo

Impaginazione e composizione
Media One srl

Publicità
Polo Grafico Spa

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

Abbonamento annuo
Euro 30,00
per maggiori informazioni
info@polografico.it

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

GRUPPO
MONTEORO®

VALUTIAMO E COMPRIAMO

monete e lingotti d'oro



**OPERATORI PROFESSIONALI IN ORO
ISCRITTI ALLA BANCA D'ITALIA**

B 3395286408

SEDE NAZIONALE

Corso IV Novembre, 2a • Bra

P.te della Madonnina, 4 • Mondovì

info@gruppomonteoro.it - WWW.GRUPPOMONTEORO.IT

SEGUICI SUI SOCIAL

