

TUTTO PRONTO PER LA 44ª EDIZIONE DELL'EVENTO - SPECIALE DA PAGINA 10 A PAGINA 13

A Cervere è già Fiera del Porro

Da sabato 11 a domenica 26 novembre la grande rassegna d'autunno, trionfo del territorio

**IL FONDO
di Claudio Bo**

Dio non è morto

Dio è con noi, lo pretendevano persino i nazisti e, come per tutti gli altri, quel "noi" riguardava una ben precisa combriccola diversa dal "loro". Le persone evolute, intellettuali, democratiche, colte e smalziate del nostro tempo considerano quella frase il retaggio di un tempo barbaro e passato. Anche semplicemente credere in Dio viene attribuito più ad una tradizione o al bisogno psicologico della trascendenza, più che ad una vera riflessione teologica, più che al potente sconvolgimento della metanoia, della conversione.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com



La vignetta di Danilo Paparelli



DA VENERDÌ 10 A DOMENICA 12 - A PAGINA 5

Piemontese «nazionale»

Si tiene a Fossano la quarantacinquesima edizione della Mostra



IL IV NOVEMBRE A FOSSANO - A pagina 7



**FOSSANO:
ASCENSORE
GUASTO
IN STAZIONE**

A pagina 6



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI FOSSANO

Bilancio preventivo 2024 – dati in Euro

Fondi:

Settore arte, attività e beni culturali	531mila
Settore istruzione, educazione e formazione	386mila
Settore attività sportiva	242mila
Settore volontariato, filantropia e beneficenza	242mila
Settore sviluppo locale	120mila
Altri settori	506mila
Interventi per le Comunità locali	370mila

Totale

2,397 milioni

La Fondazione ha approvato il bilancio preventivo per l'anno 2024 con un aumento dei fondi disponibili per l'attività erogativa del 20%. Il contenimento dei costi, i buoni risultati reddituali della CRF SpA e degli altri investimenti consentono anche di incrementare i fondi patrimoniali di oltre 1 milione di Euro.

Il Segretario Generale
rag. Monica Ferrero

Il Presidente
dott. Gianfranco Mondino

L'IMPERIESE BATTE NELLA FINALISSIMA IL CORTEMILIA NELLO SFERISTERIO DI CUNEO - A PAG. 35

Raviola conquista il tricolore

Il monregalese riporta lo scudetto di pallapugno in Liguria... e a Mondovì

IL FONDO
di Claudio Bo

Dio non è morto

Dio è con noi, lo pretendevano persino i nazisti e, come per tutti gli altri, quel "noi" riguardava una ben precisa combriccola diversa dal "loro". Le persone evolute, intellettuali, democratiche, colte e smaliziate del nostro tempo considerano quella frase il retaggio di un tempo barbaro e passato. Anche semplicemente credere in Dio viene attribuito più ad una tradizione o al bisogno psicologico della trascendenza, più che ad una vera riflessione teologica, più che al potente sconvolgimento della metanoia, della conversione.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com



La vignetta di Danilo Paparelli

CENTRO ANZIANI IN FESTA



I 50 anni di Carassone, unito a tutta la città - A PAG. 18

PROGRAMMATO PER MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

Antenna a Gratteria: incontro con la popolazione

DALL'11 NOVEMBRE



Cervere in festa con il porro e la gastronomia locale

SPECIALE ALLE PAG. 11-14

MONDOVÌ

Quasi ultimati i lavori di sistemazione Teatro «Baretti»

A PAG. 17

Mercoledì 8 novembre, presso il Circolo ACLI di Rifreddo, con inizio alle 20.45, si terrà un incontro tra l'Amministrazione comunale e la popolazione delle frazioni per un approfondimento circa la richiesta di installazione di un palo per le telecomunicazioni in strada Pignolli. Si tratta di un'iniziativa intrapresa da Inwit SpA, che porterà alla realizzazione di un traliccio di 34 metri a servizio delle reti di comunicazione. I lavori sono stati sospesi (fino a giugno 2024) da un'ordinanza sindacale datata 24 ottobre. L'incontro sarà utile per informare la popo-

lazione sull'andamento dell'iter burocratico relativo all'installazione. Intanto, sempre a beneficio delle Frazioni, dal Comune arriveranno 7 mila euro a sostegno di iniziative ricreative e di intrattenimento, feste frazionali, rionali e patronali svoltesi tra il 1° giugno e il 30 novembre 2023. Saranno finanziabili tutte le spese sostenute per l'organizzazione e la realizzazione degli eventi. Tutte le istanze presentate ritenute valide e pertinenti con la misura, saranno infine finanziate con 500 euro, salvo disavanzo di importo inferiore. «Un piccolo segnale di vicinanza e di rico-

noscenza - il commento del sindaco Luca Robaldo e dell'assessore alle Manifestazioni Alessandro Terreno - verso chi contribuisce ad animare e a rendere viva la nostra città. Le feste patronali e gli eventi rionali e frazionali rappresentano un importante momento aggregativo che rinsalda il tessuto sociale cittadino, mantenendo vive le tradizioni di un tempo. Come Amministrazione, quindi, ci è sembrato un dovere etico e morale agevolare l'attività quotidiana di realtà associative che si fondano esclusivamente sulla passione e sul volontariato».



FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI FOSSANO

Bilancio preventivo 2024 – dati in Euro

Fondi:

Settore arte, attività e beni culturali	531mila
Settore istruzione, educazione e formazione	386mila
Settore attività sportiva	242mila
Settore volontariato, filantropia e beneficenza	242mila
Settore sviluppo locale	120mila
Altri settori	506mila
Interventi per le Comunità locali	370mila
Totale	2,397 milioni

La Fondazione ha approvato il bilancio preventivo per l'anno 2024 con un aumento dei fondi disponibili per l'attività erogativa del 20%. Il contenimento dei costi, i buoni risultati reddituali della CRF SpA e degli altri investimenti consentono anche di incrementare i fondi patrimoniali di oltre 1 milione di Euro.

Il Segretario Generale
rag. Monica Ferrero

Il Presidente
dott. Gianfranco Mondino

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Non è Dio a guidare gli eserciti

Eppure, attorno a noi nel nome di un qualche Dio si versano fiumi di sangue, in tutte le varianti possibili: terrorismo, conquista, massacri, vendite e potere. Ed è sempre stato così, la storia è il susseguirsi di conflitti in cui gli eserciti mettevano in pratica la “volontà di Dio”, almeno sino alle due ultime guerre mondiali in cui gli interessi nazionalistici, economici, ideologici e territoriali erano talmente smaccati da coprire il tentativo delle parti di diventare interpreti dell’Onnipotente. Ma non dimentichiamo che l’Olocausto si è anche mascherato da sterminio religioso contro i deicidi, sulla stessa matrice dei pogrom. Abbiamo visto (nel nome di Dio) grattacieli sbriciolati dagli aerei, bombe, camion sulla folla, abbiamo visto bombardamenti a tappeto, invasioni, genocidi, persecuzioni. Tutto in quel periodo di “pace” che noi chiamiamo “dopoguer-

ra” senza pensare che le guerre continuano ogni giorno. Molti credono che l’orrore dell’atomica abbia spazzato via la motivazione fondamentale dei conflitti: conquistare territori, popoli e ricchezze. In effetti dopo una guerra nucleare resterebbe ben poco da conquistare.

Invece è rimasto un movente potentissimo per scatenare la barbarie: la religione. Sembra incredibile, visto che si studiano le guerre di religione come retaggi del passato, ma quasi tutti i conflitti degli ultimi anni hanno avuto una potente matrice teologica. La prima avvisaglia l’avevamo avuta nell’ex Jugoslavia: cristiani e islamici contrapposti in un crogiuolo inestricabile. Una carneficina feroce e incomprensibile, al punto che l’intervento dell’Onu e della Nato non sortì grandi effetti. E poi il terrorismo islamico, le guerre in Iraq e Afghanistan (precedute da quella fra l’Iran sciita e l’Iraq sun-



nita), la nascita dell’Isis e del Califfato, la guerra in Siria, le stragi religiose in Africa. Eppure, ci sarebbe bastato guardare, qualche anno prima, in Medio Oriente, dove in Libano musulmani e cristiani maroniti si massacravano e, ovviamente, in Palestina dove la

contrapposizione fra palestinesi ebrei e palestinesi islamici non è mai stata inquadrata nella sua profondità teologica, ma come un problema meramente territoriale e razziale. Oggi vediamo che non è così. Persino l’invasione russa dell’Ucraina ha un substrato religioso fra le diverse

forme di Ortodossia. Dov’è l’illuminismo che permea il nostro sapere e le nostre coscienze? Dov’è la scienza che spiega e pianifica tutto? Dove la logica su cui s’infrangono i miti? Se ci guardiamo indietro scopriamo che Dio ha sempre guidato gli eserciti dell’umanità, ben prima dei monoteismi. O meglio, gli uomini hanno sempre preteso il suo sostegno per credere nella vittoria. Una delle motivazioni che spiegherebbero (secondo alcuni studiosi, l’estinzione di tutti gli ominidi, sapiens a parte, è proprio la religione. Non tanto il culto dei morti, che pare fosse praticato da varie specie già 200 mila anni fa, quanto l’emergere di una forma di sentimento comune astratto, un legame (in qualche modo religioso) fra tutti gli individui. I sapiens, grazie a questo, iniziarono ad organizzarsi in grandi gruppi, ad esempio per cacciare, sottraendo la selvaggina agli altri, specialmente ai Neanderthal che erano più forti e altrettanto intelligenti, ma che vivevano in nuclei ridottissimi. Il Dio dei sapiens vinse su tutti gli altri. E guidò le tribù, una contro l’altra armate, e guidò le nazioni e gli imperi. Nel politeismo, però, i conflitti religiosi erano estremamente effimeri. Generalmente i vincitori si impossessavano degli Dei dei vinti, rendendo loro il culto. Non aveva senso battergliare per un Dio quando le divinità erano tante e, spesso, sovrapponibili. Il guaio venne con la “monolatria” perché, pur rico-

noscendo l’esistenza degli altri Dei, i fedeli volevano imporre il proprio come primo. Ne abbiamo testimonianza in varie parti dell’Antico Testamento (che non vennero riscritte) quando il popolo di Giuda non aveva ancora ben chiaro il concetto di monoteismo. La Genesi, probabilmente, venne riscritta in varie parti e, quasi certamente, è posteriore ad altri libri biblici. Ma il vero problema emerge con i monoteismi militanti. Il Dio della Bibbia e del Corano ha tutte le caratteristiche per essere un condottiero. I suoi fedeli (almeno nei presupposti) non fanno guerra per conquistare, ma per convertire. Quindi un infedele è nemico sino a che non si converte o non si assoggetta. L’espansione dei Califfati ne è l’esempio palpabile, perché obbedisce a precise indicazioni della Scrittura, ma le conquiste e il colonialismo dei cristiani hanno la medesima matrice. Soltanto gli Ebrei non sono interessati a questa forma di apostolato. Mentre il Dio Trinitario e Allah propongono un messaggio universale a cui nessuna persona può sfuggire, il Dio degli ebrei è solo loro, appartiene a Israele e non deve inte-

ressare ai gentili. Oggi tutte le religioni fanno grandi professioni di pace. Quasi tutte le confessioni cristiane, ad esempio, rileggono la Bibbia alla luce del Cristo, per cui prevale il messaggio dell’amore universale e, almeno in teoria, considerano qualsiasi forma di violenza una bestemmia contro Dio. Più complicato il discorso per gli altri due Popoli del Libro, come si vede nei fatti. Nonostante la pace sia uno dei fondamenti primi delle Scritture: Ebrei e islamici usano un saluto quasi identico che vuol dire pace, shalom e salam. Insomma non è vero che Dio è morto, come cantavano i Nomadi, semmai è stato preso in ostaggio dalle varie religioni ed è proprio da lì che bisogna ripartire. Francamente non so come e quando, ma solo un enorme accordo ecumenico su alcune cose basilari: pace, non violenza, tolleranza e rispetto potrebbe limitare i danni di questo mondo che si sbriciola. Del resto Cristo, uscendo dal Tempio, profetizzò all’umanità un’avvenire ininterrotto di guerre sino al suo ritorno. Non ci resta che pregare «venga il tuo Regno»... ma presto!

Claudio Bo

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

La “grande fuga”

Dietro l’angolo c’è un’amara sorpresa. Un esodo biblico dei medici dal servizio pubblico. Quasi 40mila camici bianchi, da qui al 2025, se ne andranno rischiando di mettere in ginocchio definitivamente la sanità già così malata dopo la pandemia. Saranno due anni di “addii”, molti verso la pensione, in parte verso il privato.

Sarà, lo dicono tutti, una grande fuga, mai vista prima, dagli ospedali e soprattutto dai “pronto soccorso”, dagli studi dei medici di famiglia e dagli ambulatori.

E sì, perché la cosiddetta gobba pensionistica - il picco cioè di uscite per anzianità (67 anni è la media) - per tutte queste categorie di camici bianchi toccherà i livelli massimi nel 2023, nel 2024 e l’anno successivo - quando si registreranno rispettivamente 12.763 uscite, 12.748 e 13.156 - con qualche pesante ricaduta anche nel 2026 (12.801 pensionamenti), poi il trend degli addii comincerà a scendere, per tornare ai livelli più fisiologici del 2020, soltanto nel 2030.

È un problema che viene da lontano. Le cause sono diverse: turn over con il contagocce, errori nella programmazione dei posti in medicina e nelle specializzazioni, stipendi fermi o non confrontabili con quelli della sanità privata.

Così, il polo dei camici bianchi, oggi in servizio negli ospedali e negli ambulatori, ha quasi per la metà oltre 65 anni.

Proprio tra questi ultimi (i dati sono del Sole24ore) c’è la situazione più critica. Si sono già ridotti, infatti, a 39.270 mentre erano 42.428 nel 2019 e ora, per questa categoria (compresi i pediatri), sono previsti 4.747 pensionamenti nel 2023, con l’apice della gobba pensionistica nel 2024 con 4.924 ritiri, per poi scendere a 4.822 uscite nel 2025. Insomma, ogni anno va in pensione più del 10% dei medici di famiglia. Per la specialistica ambulatoriale non va molto meglio, visto che ci saranno

1.116 pensionamenti nel 2023 che, nel 2024, saliranno a quota 1.224, ma non è finita.

Nella dirigenza medica (gli ospedali), quest’anno, ci saranno 6.900 pensionamenti, nel 2024 saranno 6.600, mentre l’apice della gobba sarà nel 2025 con 7.000 uscite; per chi lavora in corsia i numeri restano sempre alti fino al 2030 con una stima di 4.850 pensionamenti. Entro il 2025, facendo la somma complessiva, perderemo in tutto 14.493 medici di medicina generale e pediatri di libera scelta, 3.674 specialisti ambulatoriali e 20.500 dirigenti medici per un totale di 38.667 camici bianchi.

Stando all’ultima indagine dell’Istitu-

rella.

Il 65% degli intervistati ha dichiarato che, in caso di necessità, attinge ai risparmi per curarsi, il 4% si indebita, mentre l’11% non usufruisce di prestazioni mediche a pagamento. Utilizza, invece, un’assicurazione sanitaria l’11% del campione.

Tra gli altri risultati: il 90% degli italiani è convinto in ogni caso che nella legge finanziaria la sanità debba essere al primo posto o tra le priorità principali del Governo. Non sembra che sia esattamente così, pur registrando un notevole sforzo dopo oltre dieci anni di tagli lineari (li chiamavano così, vero?) Scrive Nino Cartabellotta: «La manovra cura i sintomi, non la malattia».

La gente chiede più assunzioni che, per la verità, vengono fatte, ma mancano le risorse. Molto si sta facendo, ma sempre poco: una goccia, rispetto alle necessità. Sembra che l’Italia, dopo il Covid, si sia risvegliata in preda ad un brutto incubo. Infatti, sono quattro gli ospedali piemontesi che compaiono tra le migliori strutture nell’ultima rilevazione: il Mauriziano per l’area cardiovascolare e, nello stesso settore, nel comparto osteomuscolare, il Maggiore di Chieri, presidio Gradenigo, nella chirurgia oncologica il Santa Croce e Carle di Cuneo.

Intanto, a maggioranza assoluta, la gente chiede di poter continuare a scegliere il proprio medico di famiglia. Il 92% poi accetta il “dottor Ai” (il medico dell’intelligenza artificiale), ma solo come assistente del medico in carne e ossa. E il 60% (indagine istituto Demopolis) ritiene insufficienti i soldi a disposizione della sanità pubblica.

La prossima battaglia elettorale e le polemiche quotidiane si giocano e si giocheranno su sanità, medici, case di comunità e liste d’attesa. A proposito, pare che la Corte dei Conti abbia aperto un’indagine su liste d’attesa ed uso delle risorse. Davvero tutto sembra confermare che, comunque, non si tratti di un allarme ingiustificato. Tutt’altro.



to Piepoli per la federazione medici chirurghi ed odontoiatri, tutto questo succede mentre circa 3 milioni di italiani rinunciano a curarsi quando i costi delle prestazioni mediche non sono coperte dal servizio sanitario nazionale.

Paradossalmente, la situazione assume contorni davvero preoccupanti a 45 anni dalla nascita della sanità pubblica: una delle invidiate eccellenze italiane, un “fiore all’occhiello” come ha ricordato, pochi giorni fa, il presidente della Repubblica, Sergio Matta-

FOTONOTIZIACCIA



Milano è una città di primati in tutti i settori anche in quelli della delinquenza e dei reati. In Italia è la città con il più alto indice di criminalità ma il sindaco Beppe Sala se ne lava le mani, ci devono pensare le forze dell’ordine e il ministro Piantedosi. Un notte di pioggia e mezza città è allagata ma è un problema della protezione civile. Per la città green bastano le piste ciclabili e i 30 km in centro per le auto, del resto, ça va sans dire, lui se ne lava le mani. Il suo modello lontano è Ponzio Pilato.

ARGOMENTANDO

Muri

Pierpaolo Faccio

La scia d’argento e d’oro e di platino arriva direttamente dalla costellazione delle Pleiadi, qualche milione di anni luce lontana dal fango di questa terra; penetra direttamente nel cuore, attraverso gli occhi, e non ci puoi farci davvero nulla. Sei costretto a ricordare, sei costretto a decidere, nonostante la tua paura e la tua pigrizia. Perciò ti alzi ed esci di fronte alla giornata tetra tardo autunnale così triste dio mio così triste da farti fare smorfie di disgusto. Perché il tuo destino, forse, non è fatto soltanto di doveri e di schiene chinate, ma anche di notti scintillanti di piacere e di felicità, due cose odiate dai perbenisti dai moralisti e dai bigotti assortiti, quelli fatti di melma schifosa. Ora fluttuo sorridendo in quello sfolgorio potente e luminosissimo che mi porta in alto verso una libertà toccata con mano, e si aprono paesaggi meravigliosi lussureggianti foreste primitive emozioni ed acqua pura trasparente, amata da Narciso e da quel mostro delizioso che non dico. Il mio amico Fauno si volta verso un nuovo sole e mi sorride, mentre all’imbocco di un tunnel transitano Tir carichi di melanconia ed angoscia. Finalmente se ne vanno, finalmente spariscono alla vista ringhiando sempre più piano, nella lontananza di dimenticatoio appositamente creati per loro. Saranno per sempre da noi esiliati. **Muri** altissimi sapranno delimitare il loro malvagio spazio.

CONFINDUSTRIA CUNEO HA SVISCERATO IN UN CONVEGNO LE SFIDE FUTURE DELL'AGROALIMENTARE

Valentina Sandrone

La produzione enogastronomica è un'eccellenza italiana e in questo, dato innegabile, la provincia di Cuneo si pone come uno dei territori trainanti. La cultura e la coltura del cibo, dalla sua produzione nelle imprese agricole sino alle cucine dei consumatori, è profondamente cambiata nel corso del tempo e la tradizione delle nostre tavole richiede un continuo sforzo di aggiornamento soprattutto a fronte delle nuove normative, delle nuove tecnologie e di un mercato sempre più esigente non solo al gusto e alla qualità, ma anche alle ricadute ambientali e sociali della produzione agroalimentare. Le nuove tematiche che si affacciano al mondo del “food & drink” non possono essere guardate e affrontate con distanza o con distacco, ma anzi, per il bene di tutti, dai produttori agli acquirenti, devono essere calate nel concreto, illustrate, spiegate e messe in campo con la collaborazione e le competenze di più professionisti, e proprio di questo si è parlato nel convegno “Food in progress - Internazionalizzazione, innovazione, sostenibilità e valorizzazione come driver per le aziende del settore agroalimentare”, tenutosi nel pomeriggio di lunedì 30 ottobre presso la sede di Confindustria Cuneo, nella splendida cornice di Sala Michele Ferrero.

Dopo i saluti introduttivi e gli “onori di casa” fatti dalla direttrice, Giuliana Cirio, Stefano Ramero, segretario della sezione Servizio Alimenti, Sicurezza e Ambiente di Confindustria Cuneo, ha illustrato al pubblico i dati dell'agroalimentare nel cuneese e in Italia.

19445 imprese del settore primario e 1095 imprese di trasformazione agroalimentare solo in provincia di Cuneo, per un totale di 3,7 miliardi di fatturato per l'indotto dell'alimentare e 1,1 miliardi per le bevande e per un numero complessivo di addetti che raggiunge le 13978 persone così suddivise: 11825 nell'alimentare e 2149 nella produzione delle bevande. Un peso che rilevante, tanto che solo nella Granda il “food” va a ricoprire il 21,60% del manifatturiero (calcolo sul numero di imprese), contro il 13% nel resto del Piemonte, mentre, se si calcola in base al numero degli addetti, saliamo addirittura al 24,20%.

L'industria alimentare rappresenta il 38% dell'export provinciale per un totale di 2,5 miliardi di prodotti alimentari e di 1,2 miliardi per le bevande, che vanno a inserirsi in quel numero stratosferico, 549 miliardi annui di fatturato, che è l'agroalimentare nazionale.

Per la produzione e l'export di vini, inoltre, Cuneo è la quarta provincia in Italia.

Non solo numeri, ma anzi, terminato l'inquadramento iniziale il palco della sala conferenze si è animato con numerosi ospiti di caratura nazionale. In un primo momento, moderati sempre da Ramero, sono intervenuti Nicola Calvano, delegato a Bruxelles dell'ente cuneese, e il senatore Giorgio Maria Bergesio in qualità di vice presidente della 9ª commissione permanente avente ad oggetto industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare. Calvano, in collegamento proprio dalla capitale belga, ha evidenziato il ruolo



Giorgio Dabbene, Luca Ferrua, Chiara Bardini, Stefano Nigro e Paolo Fino

I NUMERI

549 miliardi annui: fatturato nazionale dell'agroalimentare

15%: peso sull'economia italiana

54000: le imprese agroalimentari attive in Italia

19445: aziende agricole cuneesi nel settore primario

10%: gli occupati nell'agricoltura

1095: aziende di trasformazione alimentare in provincia di Cuneo

3,7 miliardi annui: fatturato per l'alimentare in provincia di Cuneo

1,1 miliardi annui: fatturato per le bevande in provincia di Cuneo

11825: addetti alla produzione alimentare in provincia di Cuneo

2149: addetti alla produzione di bevande in provincia di Cuneo

38%: peso sull'export provinciale

2,5 miliardi annui: export provinciale per prodotti alimentari

1,2 miliardi annui: export provinciale per le bevande

Innovazione, sostenibilità internazionalizzazione

farm to fork, cioè dalla cascina al piatto, dal produttore al consumatore, riducendo la filiera in un'ottica di mantenimento e conservazione della biodiversità, di contrasto ai cambiamenti climatici e di tutela della qualità del cibo, per il bene di tutti. Noi però, come ente portatore degli interessi dell'Italia, abbiamo più volte ribadito come non esistano cibi buoni e cibi cattivi, produzioni buone e produzioni cattive per l'ambiente, ma anzi come ogni cosa, se prodotta con criteri adeguati, possa essere sostenibile sia a livello ambientale, sia socialmente. Non possono esserci politiche europee valide senza politiche industriali a sostenerle.

In merito alla normativa, sia nazionale, sia sovranazionale, è poi intervenuto il senatore Bergesio. Il MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) ha l'obbligo di confrontarsi con una serie di attori alla pari, se non superiori, che regolano le politiche agroalimentari italiane. Il Ministero della salute in primis, essendo l'Italia uno dei pochi Paesi al mondo che ha i controlli sanitari negli allevamenti sotto il raggio d'azione di quest'ultimo, ma anche l'ISPRA, la Presidenza del Consiglio dei Ministri, le istituzioni sovranazionali, lo sforzo congiunto però è teso a realizzare normative snelle e a favore del produttore. L'agricoltura primaria è in forte difficoltà, riferisce il politico cuneese, si è in ritardo sulla ricerca e sull'applicazione delle tecniche di evoluzione assistita, inoltre sempre



La linea dei panettoni della Balocco di Fossano (da «Il Giornale»)

più spesso si va incontro a siccità o eventi estremi, ma la volontà vera è tutelare il made in Italy.

“I dati ci dicono che l'industria di trasformazione di cibo sintetico inquina molto di più degli allevamenti, soprattutto a causa dei derivati degli scarti produttivi, ma non solo, vogliamo anche evitare denominazioni errate, fuorvianti, per esempio il concetto di “bistecca di tofu”, che infatti non può chiamarsi bistecca” aggiunge Bergesio. Nella seconda parte del pomeriggio, gli interventi frontali hanno lasciato spazio a una tavola rotonda incentrata sull'innovazione tecnolo-

gica. Moderati dal giornalista Luca Ferrua, editor in chief di Il Gusto, hanno partecipato al dibattito Stefano Nigro, direttore generale di CEIPiemonte - Centro Estero per l'Internazionalizzazione, Paolo Fino, referente della sede monregalese del Politecnico di Torino, Giorgio Dabbene di AizoOn Technology e Chiara Bardini, general manager di Agrimontana nonché presidente della sezione agroalimentare di Confindustria Cuneo.

Ciò che emerso dai due “giri” di domande è l'esigenza di aggiornare, anzi innovare, sia la strumentazione tecnica,

sia il modo di comunicare e di comunicarsi sui grandi mercati internazionali. Valorizzare un territorio le cui eccellenze sono note in tutto il mondo ma che, a differenza di altre località, spende meno in marketing, promuovere congiuntamente tutto il “made in Piemonte” e la partecipazione a fiere internazionali, dove si incontrano i grandi buyer, sono alcuni dei pilastri necessari per crescere ulteriormente secondo la testimonianza di Nigro.

Per quanto riguarda invece le risorse tecnologiche, servono non solo le competenze specifiche e il know-how, ma la collaborazione di tutti

i player del settore, come ribadito dal professor Fino. Un modello virtuoso, quello di Mondovì, che ha riunito le competenze del Politecnico, dell'Università degli Studi di Torino e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e ha cercato di trovare, anzi di creare insieme delle risposte, partendo dalle esigenze e dalle richieste del territorio. Un laboratorio di sperimentazione sul territorio e per il territorio. La tecnologia diventa informatizzazione, analisi dei dati, ma anche agricoltura di precisione, macchinari innovativi in grado di rivoluzionare il lavoro e nuove forme di distribuzione.

In tutto ciò si inserisce poi il concetto di filiera che è un “andare insieme”, sia nella produzione, sia nella comunicazione, sia nell'innovazione, una catena di partecipanti che cresce e si sviluppa insieme vendendo al consumatore, sempre più attento e consapevole delle eventuali truffe, un prodotto finale che racchiude un intero percorso concettuale di qualità e di sostenibilità.

“L'innovazione è la valorizzazione di una filiera ecosostenibile in tutti i suoi aspetti, una filiera che sia inoltre in grado di sponsorizzarsi adeguatamente anche all'estero, così potrei riassumere gli interventi di chi mia ha preceduto.” conclude Chiara Bardini “Per me filiera è una parola uguale a sistema e proprio per creare coesione stiamo lanciando, come Confindustria, un percorso all'interno delle aziende agroalimentari. Vogliamo abbattere le barriere, anche se con i colleghi effettivamente non ce ne sono, ma soprattutto vogliamo creare confronto e scambio di conoscenze. Visitare le aziende porterà a esempi virtuosi, a conoscere le esperienze degli altri e il know-how specifico delle produzioni, così i fortificheremo e potremo davvero andare avanti insieme.”

Conoscere la filiera produttiva, innovarla, comunicarla, arricchirla e renderla sostenibile, questa è la strada del futuro affinché il cibo che arriva sulle nostre tavole sia davvero “buono”: per chi lo mangia, per chi lo produce e per chi raccoglie le externalità positive dell'agroalimentare.

L'evento ha portato al pubblico le difficoltà e le opportunità di uno dei settori trainanti del cuneese e dell'Italia: migliorare per far conoscere il nostro territorio e la nostra unicità

Omaggio del Gruppo Alpini al Monumento ai Caduti

Murazzo ha celebrato la festa del IV Novembre

Sabato mattina anche la frazione di Murazzo ha celebrato la Festa del IV Novembre e la giornata delle Forze armate e dell'Unità Nazionale organizzando una sua commemorazione promossa dal locale Gruppo Alpini Murazzo.

La giornata ha preso il via con una cerimonia presso il Monumento ai Caduti della frazione dove è stata deposta una corona di fiori in ricordo dei frazionisti Caduti e Dispersi di tutte le guerre e in generale di tutti i Caduti per la Patria anche in tempo di pace.

Alla commemorazione sono intervenuti insieme a molte Penne Nere del Gruppo Alpini Murazzo, il capo-cantone Gianfranco Dogliani, i rappresentanti delle associazioni della frazione e il parroco don Mario Dompè che ha impartito la benedizione.

A seguire la celebrzione della S.Messa in chiesa durante la quale si è pregato in suffragio dei Caduti e dei Dispersi in guerra, è stato sottolineato l'impegno dei militari italiani nelle attività sul nostro territorio e nelle missioni di pace in varie parti del mondo e sono stati ricordati coloro che hanno perso la vita o sono stati feriti durante queste missioni.

Inoltre, il parroco don Mario Dompè e il capo-cantone Dogliani a nome di tutta a comunità hanno ringraziato gli Alpini di Murazzo per il loro impegno per la frazione.

La giornata è poi proseguita con il tradizionale Pranzo del Gruppo Alpini che ha coinvolto oltre una sessantina di partecipanti.

Massimo Giaccardo



«Giornata del Ringraziamento» con la Coldiretti

Domenica 12 novembre la Coldiretti della zona di Fossano organizza la <Giornata del Ringraziamento> che tradizionalmente viene celebrata intorno a metà novembre, che segna la fine dell'anno agrario vero e proprio, quando termina la maggior parte delle attività agricole portate avanti sin dalla fine dell'inverno precedente e contadini ed allevatori si apprestano alla fase invernale, in cui i campi riposano. L'iniziativa affonda le sue radici nelle tradizioni contadine di un tempo e ha il significato di ringraziare Dio per i frutti della terra che ha donato durante l'anno ad agricoltori ed allevatori. Quest'anno la celebrazione della <Giornata del Ringraziamento> si svolgerà presso la chiesa di S. Antonio Abate durante la S.Messa delle ore 10.30, che verrà tutta dedicata a questo tema. La scelta della Parrocchia di S. Antonio Abate è

molto significativa perché si tratta del rione fossanese che ospita da tanti decenni il mercato zootecnico e il mercato agricolo del fossanese e tutte le fiere collegate: in particolare, proprio venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 novembre sulla piazza Dompè di fronte alla chiesa si svolgerà la 43a Fiera Nazionale della Razza Bovina Piemontese, per la prima volta ospitata nella nostra città. In questo modo la <Giornata del Ringraziamento> si inserisce in un contesto tutto dedicato al mondo agricolo e questo dovrebbe aumentare anche la partecipazione all'evento che è aperto a tutti. Quest'anno il messaggio scelto dalla Commissione Episcopale della CEI per i problemi sociali, il lavoro, la giustizia e la pace è dedicato al tema della cooperazione in agricoltura <Lo stile cooperativo per lo sviluppo dell'agricoltura>.

Massimo Giaccardo

NOTIZIE IN BREVE

Celebrazione delle Cresime al Duomo e S. Filippo

Domenica 12 novembre le celebrazioni delle Cresime nelle parrocchie di Fossano proseguirà con le comunità del Duomo e di S. Filippo, legate in unità pastorale: la cerimonia si terrà insieme in Cattedrale durante la S.Messa delle ore 10.30 (anticipata di mezz'ora rispetto all'orario consueto) e sarà presieduta dal Vescovo mons. Piero Delbosco affiancato dal parroco don Ezio Bodino. Protagonisti della funzione ben 29 ragazze e ragazzi di 13/14 anni appartenenti alle 2 parrocchie, accompagnate dalle catechiste e dai rispettivi padrini e madrine. Tutta la S.Messa, animata dalla corale parrocchiale, sarà dedicata a questi ragazzi/e che riceveranno dal Vescovo il Sacramento della Confermazione ed entreranno così a pieno titolo nella comunità cristiana, dopo aver concluso il percorso del catechismo durato oltre 8 anni. Tutti i fedeli delle 2 parrocchie sono invitati a partecipare e ad accogliere questi giovanissimi nella comunità.

Lectio Divina

Giovedì 9 novembre torna l'appuntamento con la Lectio Divina promossa dai Missionari della Consolata di Fossano e celebrata presso la cappella della casa dei Missionari in via Paglieri 4/a. L'incontro è in programma alle ore 21 e sarà guidato da padre Francesco Peyron che sottolinea "Ascoltare, approfondire, pregare la Parola di Dio è un momento di grazia e di crescita nel nostro cammino di cristiani". La partecipazione è aperta a tutti.

Terziari Francescani

Sabato 11 novembre alle ore 15, presso la chiesa del convento dei Frati Cappuccini di via Battisti, si terrà il consueto incontro mensile dei laici appartenenti all'Ordine Francescano Secolare (OFS), meglio noti come Terziari Francescani, cioè i laici che si impegnano a vivere la particolare spiritualità francescana nella vita quotidiana: sul lavoro, in famiglia, a scuola, nei rapporti di vicinato e così via. L'incontro si intitola <Di quelli che fanno penitenza> ed è aperto a tutti, specie a chi desidera conoscere più da vicino questa particolare modalità di vivere la fede Cristiana da laici.

INFO 0172.713333 - STRADA REGIONALE 20 - CAVALLERMAGGIORE (CN)

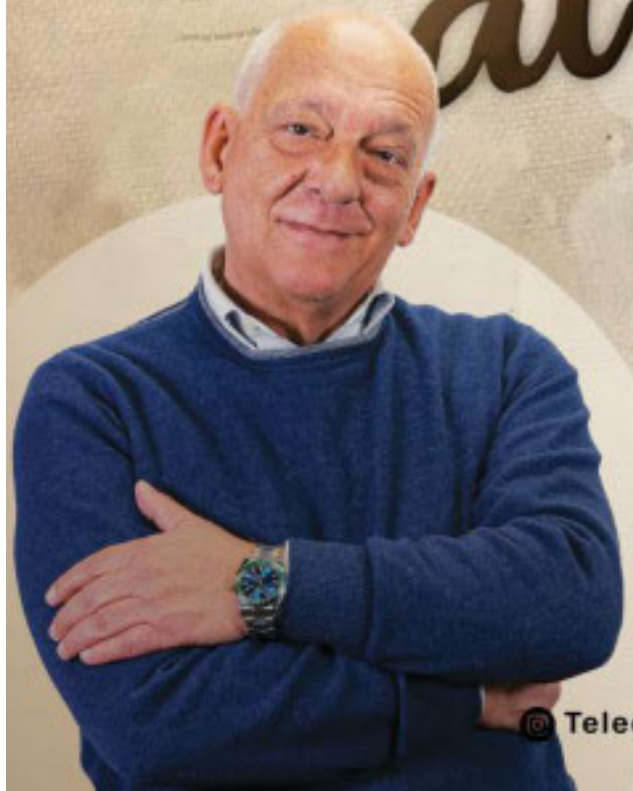
Tutti al Castello



IN ONDA SU TELECUPOLE
TUTTI I GIOVEDÌ ALLE ORE 20:40

CONDUCONO
SONIA DE CASTELLI
& UMBERTO CLIVIO

Telecupole.Piemonte Telecupole Piemonte www.Telecupole.com



Da venerdì 10 a domenica 12 novembre per la prima volta i migliori capi bovini presentati in piazza Dompè

Fossano accoglie la 43a Mostra Nazionale della Piemontese

Massimo Giaccardo

Tutto pronto all'ex-Foro Boario di Fossano che si appresta ad ospitare dal 10 al 12 novembre per la prima volta la Mostra Nazionale della Razza Bovina Piemontese che raggiunge quest'anno la sua 43a edizione. Si tratta della principale fiera zootecnica dedicata in tutta Italia alla Piemontese che è una delle migliori razze di bovini da carne non solo italiane, ma nel mondo per le sue qualità organolettiche e per la resa dei capi al macello. Per la nostra città si tratta di una rassegna davvero molto importante, anzi in campo produttivo è sicuramente la principale manifestazione organizzata in questi 4 anni e mezzo di mandato dall'attuale Amministrazione Comunale, che si è impegnata a fondo per portare questo evento nella nostra città,



sottraendolo così a Cuneo, dove l'interesse per l'evento negli ultimi anni sembrava calato. Invece, il Comune di Fossano da oltre un anno si è impegnata a fondo per portare in città questo evento e ci è riuscita grazie ad un bel lavoro di squadra e in primis all'im-

pegno del vice-sindaco e assessore all'agricoltura Giacomo Pellegrino che ha creduto fortemente in

questa manifestazione fieristica che da lustro alla nostra città e ai suoi allevatori.

Ricco programma con spettacoli, concorsi ed eventi gastronomici

Infatti, il territorio fossanese è una delle principali zone di produzione dei bovini di Razza Piemontese poiché ospita oltre 70 aziende agricole (praticamente tutte a conduzione familiare) che allevano di media circa 7.200 capi con molti addetti occupati nel settore e

nell'indotto. Numeri che danno alla nostra città un ruolo di capofila nell'allevamento di questa pregiata razza bovina, una delle migliori in assoluto, e l'arrivo della Mostra Nazionale rende Fossano la vera <capitale> della Piemontese. La finalità della rassegna è

quella di essere una fondamentale vetrina per questa carne di eccellenza che ha bisogno di essere promossa e fatta conoscere in modo adeguato per superare la crisi che sta attanagliando il settore zootecnico a causa da un lato dell'aumento dei costi di produzione e dall'altro del calo dei consumi dovuti all'aumento dei prezzi per via dell'inflazione. Lo spirito della Mostra Nazionale della Piemontese è quindi duplice. Da un lato far incontrare tra loro i migliori produttori, associazioni agricole, esperti di razza, macellai, tecnici ed aziende del settore zootecnico per fare il punto della situazione del mercato. Dall'altro lato la fiera punta a far incontrare allevatori e consumatori per far conoscere le qualità dei capi bovini, i metodi di allevamento e il gusto ed il sapore della carne dei bovini di qualità. Durante i 3 giorni della fiera saranno esposti al pubblico sotto la tettoia vecchia di piazza Dompè oltre un centinaio di capi bovini, selezionati da 22 allevamenti di eccellenza del Piemonte, Liguria e Lombardia: tra i produttori locali l'azienda agricola Fratelli Delso, la frazione S. Martino (uno dei quali è ritratto sul manifesto della rassegna), l'azienda Rinaudo di frazione Murazzo e l'azienda Asteggisno di frazione Tagliata. Inoltre, ci saranno anche altri allevatori del circondario e della Granda. I capi bovini saranno in concorso e verranno valutati da una giuria di esperti e sfileranno in passerella sia sabato pomeriggio che domenica mattina sino alle premiazioni che si svolgeranno alle ore 12 di domenica. La rassegna è organizzata dal Comune di Fossano e dall'Anaborapi, l'associazione che raduna gli allevatori della Piemontese e cura la selezione della razza, grazie al sostegno della Cassa di Risparmio di Fossano Spa e alla collaborazione di numerose istituzioni e associazioni di categoria. La kermesse proporrà poi tutta una serie di eventi collaterali aperti al pubblico a partire da un convegno sulla carne di razza Piemontese, ad un concorso per gli allievi delle scuole Agrarie, ad un concorso fotografico, a 3 eventi gastronomici a tema, all'esposizione di macchine agricole, prodotti agricoli e zootecnici, al mercato agro-alimentare e al mercatino dei piccoli animali. Non mancheranno poi appuntamenti musicali e danzanti il venerdì e il sabato sera. A parte gli eventi gastronomici la rassegna è con ingresso libero ed offrirà l'opportunità per i consumatori di vedere da vicino come viene allevata la carne di eccellenza prodotta da allevamenti di qualità.

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Venerdì 10 novembre

Pomeriggio

Inizio dei concorsi e delle valutazioni delle giurie.
Ore 20: Serata Street Food con burger di carne Piemontese e birra (no prenotazione).
21: Animazione musicale con il gruppo Beat Circus.

Sabato 11 novembre

Ore 10: Inaugurazione della fiera e delle mostre con intervento autorità.
10.30: Convegno <La carne di razza Piemontese per la tavola e la salute>..
Mattino: Concorso di valutazione morfologica dei bovini per gli allievi delle scuole Agrarie e concorso di preparazione della carne battuta al coltello per gli allievi degli istituti Alberghieri.
Mattina e pomeriggio sfilata capi e valutazione giurie.
Mostra 22° concorso fotografico <La mia Piemontese>.
Esposizione concorso <Ascolta passa la mandria>
Ore 20: Cena a c.a. del catering del ristorante Picchio Rosso di Roata Chiusani. Prenotazione obbligatoria al tel. 0171/719800 - 377/5978412.
21.30: Spettacolo musicale e serata danzante con l'orchestra <Loris Gallo>
Per tutta la giornata mostra mercato di formaggi, salumi e prodotti ortofrutticoli con Coldiretti e Slow Food.
Esposizione di macchine agricole, mangimi, integratori e prodotti zootecnici.

Domenica 12 novembre

Dalle 7 alle 13: Mercatino Piccoli Animali in piazza Don Panero e area verde ex-campo Coniolo.
Ore 9.30-11.30 proclamazione campioni categorie Torelli, Manze, Vacche, Tori
Ore 12: Premiazioni e consegna Trofeo <Amedeo Damiano>.
13: Grande Pranzo con carne di razza Piemontese
Ore 17: chiusura della mostra.
Mostra 22° concorso fotografico <La mia Piemontese>.
Esposizione concorso <Ascolta passa la mandria>
Per tutta la giornata mostra mercato di formaggi, salumi e prodotti ortofrutticoli con Coldiretti e Slow Food.
Esposizione di macchine agricole, mangimi, integratori e prodotti zootecnici.

Concorso valutazione morfologica dei bovini

Sabato 11 novembre dalle 10.30 in poi, gli studenti di una decina di istituti agrari del Piemonte e della Lombardia si sfideranno in una gara di valutazione morfologica dei bovini di razza Piemontese promossa dall'Anaborapi. La prova si inserisce nel cammino di formazione dei futuri tecnici zootecnici e dei futuri allevatori per proseguire il miglioramento costante della razza e per garantire un ricambio generazionale nelle aziende agricole che allevano la Piemontese.

Tavola Rotonda «La carne di Razza Piemontese per la tavola e la salute»

Sabato 11 novembre alle 10.30 nella sala Brut e bon di piazza Dompè il noto giornalista e critico enogastronomico Edoardo Raspelli modera una tavola rotonda sull'importanza della carne in una dieta equilibrata e sulle caratteristiche peculiari della carne di bovini di razza Piemontese. Intervengono il nutrizionista Gabriele Bosso, che parlerà del valore nutrizionale della carne bovina, del suo ruolo nella dieta umana e di come cambia il consumo a seconda dell'età, mentre il veterinario Sergio Capaldo illustrerà le qualità della carne di Piemontese, la sua diversità dalle altre carni rosse e il progetto La Granda

che crea la qualità partendo dalla stalla. Infine, lo chef Giuseppe Cravero illustrerà come valorizzare la carne in cucina e quali accorgimenti usare per preparare i piatti principali dal bollito alla battuta al coltello. La tavola rotonda cercherà di sfatare miti e pregiudizi sul consumo di carne rossa nella dieta quotidiana. Ingresso libero.

Concorso per istituti Alberghieri

Sabato 11 novembre dalle 9 alle 12.30 i quattro istituti alberghieri della Granda si sfideranno nel preparare la migliore Battuta al coltello: la gara consisterà nel preparare e presentare una battuta di carne di Piemontese al coltello a partire da differenti tagli di carne. Il prodotto sarà fornito agli studenti dal consorzio Coalvi e ciascuno potrà aggiungere altri ingredienti personalizzati per preparare il piatto. Il concorso è curato dall'associazione Cuochi della Provincia di Cuneo, dal Coalvi e dall'istituto alberghiero Giolitti Bellisario di Mondovì. Conduttrice e madrina d'eccellenza Paola Gula che intervisterà cuochi specialisti del settore.

Mostra e concorso «Ascolta passa la mandria»

Sabato 11 e domenica 12 novembre l'Anaborapi, l'A.re.ma e l'Adialpi organizzano in piazza Dompè la mostra-concorso <Ascolta passa la mandria>: saranno esposti i migliori campanacci, rudun, tupin e gambise. Verranno premiati il Campanaccio più artistico, il Campanaccio più armonioso e la Miglior Gambisa in legno. Ogni espositore può partecipare con max 5 pezzi.

Concorso fotografico «La mia Piemontese»

Il 10, l'11 e il 12 novembre saranno esposte in piazza Dompè le foto iscritte al 22° concorso <La mia Piemontese> suddiviso in 3 sezioni: 1) Bianco e Nero - 2) Colore - 3) Piemontese in file foto digitali. Domenica 12 novembre le premiazioni dei primi 3 classificati di ogni categoria. Il concorso è organizzato da Anaborapi, Coalvi, Compral e dal circolo fotografico Espera di Roccavione.

Mercatino Piccoli Animali

Domenica 12 novembre dalle 7 alle 13 circa in piazza Don Panero e nell'area verde dell'ex-campo Coniolo si terrà il consueto appuntamento mensile con il mercatino Piccoli Animali con espositori da tutto il Piemonte, la Liguria e la vicina Francia. Ingresso libero.

Eventi gastronomici e spettacoli

La fiera propone al pubblico 3 eventi gastronomici che nelle due serate saranno accompagnati da intrattenimenti musicali
Venerdì 10 novembre dalle ore 20 serata street food con cena a base di burger di carne di Piemontese e birra. No prenotazione. Dalle 21 concerto con il gruppo <Beat Circus>. Ingresso libero.
Sabato 11 novembre alle ore 20 cena e domenica 12 novembre alle 12.30 pranzo a cura del Ristorante Picchio Rosso di Roata Chiusani. Menù a base di carne: 3 antipasti - 2 Primi - 1 Secondo con contorno - Dolce - Vini. Quota: 30 euro solo su prenotazione obbligatoria al tel.0171/719800 - 377/5978412. (menù completo sul sito del Comune di Fossano e sul profilo Facebook Città di Fossano).
Sabato 11 novembre dalle ore 21.30 spettacolo musicale e serata danzante con l'orchestra <Loris Gallo>. Ingresso libero.

Premiazioni sabato alle ore 18 nella chiesa dei Battuti Bianchi

Gli autori finalisti della 26° edizione del concorso arrivano da Varese, Milano, Modena e Torino

È passato più di un quarto di secolo ma quel "friccicorio" rimane sempre: la voglia di scoprire - o di svelare, a seconda dei punti di vista - chi è il vincitore 2023 del premio letterario Esperienze in Giallo. Da 26 anni il concorso nato a Fossano continua a coinvolgere appassionati scrittori e lettori. E lo fa per diffondere l'amore per la scrittura, sia ai grandi, sia ai piccoli. Il premio letterario è riservato a racconti inediti di trama gialla o noir. Sono oltre 200 i testi arrivati quest'anno, spediti da ogni angolo d'Italia. "Tutti quanti i racconti sono stati letti più volte e da più componenti della nostra pregiuria composta da appassionati lettori fossanesi - spiega Enrico Serafini, patron del premio -. Nessuno di loro sa chi ha scritto il racconto: da sempre distribuiamo i testi senza indicare l'autore, proprio per garantire la massima serietà nella valutazione". Dal verdetto della pre-giuria è emersa la rosa dei quattro racconti finalisti: L'ascensore; Il danno e la cura; Bernie; L'anomala sequestri. Il nome degli autori verrà svelato soltanto durante la cerimonia di premiazione, in programma sabato 11 novembre alle 18 nella Chiesa del Gonfalone di Fossano. Per ora sappiamo solo che scrivono dalle province di Varese, Milano, Modena e Torino. Compito della giuria "fina-



le" composta da giornalisti, docenti e scrittori (Alberto Sinigaglia, Cristina Braggia, Margherita Oggero, Bruno Gambarotta, Walter Lamberti, Beppe Mariano, Maurizio Matrone, Gianni Menardi e Roberto Riccardi) sarà stabilire quale racconto merita più degli altri il titolo di vincitore del premio Esperienze in Giallo al quale va il segnalibro d'oro e un premio in denaro. "Ma il vero premio lo ricevono tutti e quattro i testi finalisti, ed è il più ambito dagli scrittori: la pubblicazione - continua il presidente Serafini -. I racconti sono riuniti nel volume 'La banda del giallo' a breve disponibile nelle librerie fossanesi. Molti autori vincitori delle

passate edizioni ora pubblicano con regolarità per le più note case editrici ma non mancano di segnalare nei loro curriculum la loro vittoria a Esperienze in Giallo con relativa pubblicazione del racconto. Un segno, questo, della autorevolezza e della credibilità del nostro premio, che negli anni ha conquistato un'ottima nomea". In appendice a "La banda del giallo" c'è "Arcangeli e pari opportunità", vincitore del concorso Folle d'autore dedicato alla drammaturgia teatrale e indetto dall'associazione fossanese Corte dei Folli che da sempre collabora con Esperienze. **GIALLI DI CLASSE** La cerimonia di premiazione

di Esperienze in giallo sarà anche l'occasione per consegnare il libro "Gialli di classe 2023" con i racconti scritti dai 365 studenti delle 19 classi quarte della primaria dei comprensivi Sacco, Paglieri, Augusta Bagienorum e della scuola San Domenico. Alle scuole, infatti, l'associazione Esperienze ha riservato un progetto il cui obiettivo è contribuire alla promozione della lettura, dell'invenzione narrativa, della scrittura collettiva a tema giallo: alle classi è stato fornito il libro "Sette note per un mistero" di Roberto Albanese (ed. Raffaello) e gli studenti, dopo un'attenta analisi in classe con le insegnanti, gli studenti hanno incontrato l'au-

tore: i mille spunti emersi si sono trasformati in un bagaglio di idee per i piccoli autori che si sono cimentati, appunto, nella scrittura collettiva. Il risultato dei loro lavori è "Gialli di Classe" che è stato impreziosito dalle illustrazioni di Sandra Fea. Conclude il presidente Serafini: "Organizzare un concorso implica impegno, tempo, soldi. Ci teniamo quindi a ringraziare tutti coloro che, a titolo volontario, ci danno una mano. Un grazie di cuore alle giurie sempre attente e disponibili; grazie anche a Città di Fossano, Regione Piemonte, Fondazione Crf, Fondazione Crt e Fondazione Crc".

GRAVE DISAGIO PER I DISABILI

ANCORA
GUASTO
L'ASCENSORE
ALLA STAZIONE
FERROVIARIA

Numerosi lettori ci hanno segnalato che da alcune settimane sia guasto e inutilizzabile il principale ascensore installato nella nuova stazione ferroviaria di Fossano, il cosiddetto <Movicentro> realizzato pochi anni fa.

Il guasto prosegue da parecchi giorni, tant'è che il disservizio viene segnalato anche negli annunci vocali pre-registrati diffusi da Trenitalia ad intervalli regolari in stazione e, pertanto il guasto è noto alle Ferrovie.

Il disservizio causa un grande disagio soprattutto agli utenti disabili e agli anziani con difficoltà motorie in quanto questo ascensore è il principale della stazione poiché è l'unico che consente l'accesso al sottopassaggio che porta, attraverso altri 3 ascensori, alle 3 banchine dei binari passeggeri, dalle quali si accede rispettivamente al 2° e al 3° binario, al 4° e al 5° binario e al 6° e 7° binario.

Attualmente perciò questi 6 binari sono irraggiungibili per disabili in carrozzina o persone con gravi difficoltà motorie che non possono fare le scale.

Invece, i 3 ascensori che collegano le 3 rispettive banchine al sottopassaggio sono funzionanti, ma i passeggeri disabili che li utilizzano poi non possono risalire al piano terra della stazione per poi uscirne, poiché l'ascensore principale è guasto e la scala di collegamento abbastanza erta e impossibile da fare per un disabile, se non trasportato in braccio o in spalla da altre persone.

Al momento non risulta che ci siano stati interventi per porre rimedio al guasto ne' da parte delle ferrovie ne' da parte del Comune di Fossano che è proprietario della struttura del Movicentro: resta da capire a quale dei 2 enti competeva far riparare l'ascensore, ma l'importante è che si intervenga presto affinché il problema sia risolto e disabili e anziani possano utilizzare il treno alla stazione di Fossano.

Massimo Giaccardo

Elettromiografia

Esame completo a Cuneo

- ▶ con tempi di attesa quasi nulli
- ▶ con specialisti che hanno la capacità di correlare l'esame strumentale al problema clinico del Paziente



Via Giovanni Battista Bongioanni, 25/C, 12100 Cuneo
0171 634777 - info@centroabax.com



CENTRO
ABAX
CUNEO

Coinvolti soprattutto gli allievi delle scuole cittadine - Curiosità per i mezzi e le attrezzature esposte a «Caserme in piazza»

IV NOVEMBRE A FOSSANO

Massimo Giaccardo

Come tradizione anche quest'anno Fossano ha celebrato la ricorrenza del IV Novembre, la Festa delle Forze Armate e la Giornata dell'Unità Na-

zionale con alcune iniziative promosse in continuità con le ultime edizioni. La novità principale è stata la scelta di anticipare tutti gli eventi al 3 novembre allo scopo di far partecipare le scolaresche, in quanto

quest'anno il 4 novembre cadeva di sabato, giorno in cui le scuole fossanesi sono quasi tutte chiuse. La manifestazione è stata organizzata anche stavolta dal Comune di Fossano insieme con i 2 Reggimenti

Alpini di stanza in città, il I Artiglieria Terrestre da Montagna e il 32° Genio Guastatori, la Compagnia Carabinieri di Fossano, la Guardia di Finanza, la Polizia Locale e con la collaborazione delle associazioni di volon-

tiario operativo che fanno parte del C.A.V.O. Fossano. Tutte queste associazioni hanno allestito una propria postazione in piazza Castello, presentando anche alcuni mezzi di impiego, attrezzature, divise e materia-

le relative agli interventi compiuti. L'evento ha proposto 2 momenti: al mattino in piazza Castello la V edizione di «Caserme in piazza» e gli interventi istituzionali, mentre nella seconda metà

del pomeriggio si è tenuta la commemorazione dei Caduti e dei Dispersi di tutte le guerre con l'omaggio ad alcuni Monumenti ai Caduti esistenti in città e la S.Messa conclusiva di suffragio in Duomo.

IL GRANDE SUCCESSO DI «CASERMA IN PIAZZA»

Ad aprire la mattinata l'inaugurazione in piazza Castello della V edizione di «Caserme in piazza» con la partecipazione delle autorità civili e militari e di alcune decine di classi dell'asilo, della scuola Primaria e delle Medie degli istituti comprensivi cittadini <Andrea Paglieri> e <Federico Sacco>, insieme ad alcune classi della Primaria S.Domenico ed ai rappresentanti del Liceo Ancina e dell'IIS Vallauri. Inoltre, sono intervenuti, con i rispettivi labari e bandiere, numerosi rappresentanti delle associazioni d'arma cittadine e delle associazioni di volontariato operativo del

C.A.V.O. Fossano. Dopo l'Inno di Mameli sono intervenuti per le Forze Armate il capitano Alessandro Cantarella, comandante della Compagnia di Fossano, e il colonnello Olav Conz, nuovo comandante del I Reggimento Artiglieria da Montagna, mentre per le autorità civili hanno preso la parola il sindaco Dario Tallone, i consiglieri regionali Matteo Gagliasso e Paolo Demarchi e il senatore Giorgio Bergesio. Presenti anche i membri della Giunta Comunale di Fossano. In particolare, il capitano Cantarella e il colonnello Conz hanno sottolineato il ruolo svolto dalle Forze Ar-

mate Italiane nell'assicurare quotidianamente la sicurezza nel nostro Paese, nelle missioni di peace-keeping all'estero in teatri operativi di guerra e di crisi, ma anche in occasione di catastrofi naturali ed emergenze varie come durante la recente pandemia da Covid 19. Entrambi hanno ricordato il sacrificio di tanti militari nella I Guerra Mondiale, in tutte le guerre e nelle missioni di pace, sottolineando l'impegno portato avanti nel sostegno alle popolazioni in zone di guerra o colpite dalle calamità. Infine, hanno messo il luce il significato del IV Novembre, anniversario che ricorda la

vittoria dell'Italia nella Grande Guerra e il raggiungimento dell'unità nazionale dopo secoli di divisioni. Questo aspetto è stato sottolineato in modo particolare dal colonnello Conz, alla sua prima uscita pubblica in città, dopo meno di un mese dal suo insediamento: il comandante del I da Montagna ha ripreso alcuni versi meno noti del «Canto degli Italiani» di Goffredo Mameli che ricordano come l'Italia per secoli è stata a in tanti staterelli divisi da rivalità e campanilismo e che il processo di costruzione della nazione e del popolo italiano sia stato lungo e piano di ostacoli, anche a causa delle potenze straniere che per alcuni secoli hanno controllato parti della nostra penisola. Gli interventi delle autorità locali hanno rimarcato come celebrare il IV Novembre sia importante per fare memoria della storia dell'Italia e del difficile e faticoso processo che ha portato all'unità nazionale e come sia necessario tener viva la memoria di queste vicende e di chi ha sacrificato la vita per difendere la Patria e i valori che stanno alla base della nostra Costituzione.

Da parte loro le scuole sono intervenute con alcuni allievi che hanno letto brani di lettere dal fronte, diari di guerra, passi di libri di memorie e celebri poesie di autori che hanno vissuto in prima persona gli orrori della guerra come il poeta Giuseppe Ungaretti, volontario nella Grande Guerra sul fronte dell'Isonzo, lo scrittore Carlo Stuparich, caduto al fronte nel maggio del 1916a soli 22 anni, e altri autori che combatterono nella Grande Guerra. Inoltre, sono stati letti anche alcuni contributi che hanno ricordato le sofferenze delle popolazioni civili che per la prima volta furono coinvolte in pieno dalle operazioni belliche, subendo i primi bombardamenti aerei sulle città, la mancanza di cibo e molte altre violenze e privazioni. Terminata la parte ufficiale le scolaresche hanno visitato le numerose postazioni allestite dai reparti di Forze Armate e dalle associazioni del C.A.V.O. Quest'anno sono mancati i mezzi militari, in quanto gran parte del I da Montagna e del 32° Genio Guastatori è impegnato in missioni in Italia e all'estero, ma gli alunni sono stati molto interessati e curiosi per conoscere le modalità e le attrezzature con cui i genieri intervengono per disinnescare bombe e residuati bellici, per sminare i terreni oppure per ripristinare strade e ponti in occasione di frane, alluvioni e terremoti e simili. Altrettanto interesse degli scolari nel visitare lo stand della Guardia di Finanza, quest'anno forse il più ampio e ricco di mezzi esposti, e

quelli dei Carabinieri, della Polizia Penitenziaria e della Polizia Locale. Grande curiosità degli scolari, specie per i più piccoli, che hanno potuto vedere da vicino e salire sull'autopompa dei Vigili del Fuoco di Fossano, sulle ambulanze della Croce Bianca e poi ancora visitare gli stand del Gruppo di Protezione Ci-

vile di Fossano, della Protezione Civile Provinciale (che hanno esposto anche alcuni camion e parecchie attrezzature), dell'associazione Scorte Tecniche Monviso, dell'Associazione Nazionale Vigili del Fuoco Volontari, dell'Associazione Nazionale Alpini Gruppo di Fossano, dell'Associazione Amici dei

Vigili del Fuoco volontari di Fossano e dell'associazione Ausiliari di Vigilanza, meglio noti come «Nonni Vigile». E presso lo stand del Gruppo Alpini Fossano studenti e insegnanti ma anche i visitatori adulti hanno potuto fare colazione con the e fette di panettone offerti dalle Penne Nere.

Commemorazione e Omaggio ai Caduti



Invece, inspiegabilmente, non si è tenuta nessuna cerimonia ufficiale presso il Monumento ai Caduti della Resistenza e della Lotta di Liberazione 1943-1945 in piazza Romanisio, dove il Comune ha deposto in forma privata una corona di fiori.

Infine, le iniziative per il IV novembre si sono concluse nel tardo pomeriggio in Duomo con la celebrazione della S.Messa in suffragio dei Caduti e dei Dispersi di tutte le guerre e dei militari che hanno sacrificato la vita nelle missioni di pace e negli interventi di soccorso alle popolazioni per le calamità naturali in Italia e all'estero. La funzione è stata presieduta dal parroco don Ezio Bodino con la partecipazione delle autorità civili e militari cittadine e di un discreto numero di rappresentanti delle associazioni d'arma locali e di quelli delle associazioni di volontariato operativo.

Buona partecipazione alla funzione con il Vescovo al cimitero

Fossano ha ricordato i defunti

Massimo Giaccardo

Buona partecipazione la settimana scorsa alle celebrazioni speciali promosse dalla Diocesi e dalle Parrocchie di Fossano in occasione della Festa di Ognissanti e del Giorno dei Defunti.

In particolare, nel pomeriggio di mercoledì 1 novembre un buon numero di fedeli ha preso parte alla tradizionale S.Messa celebrata al cimitero cittadino di via Marene e presieduta da mons. Piero Delbosco, vescovo di cuneo e Fossano, affiancato dai parroci della città e da cu-



rati e diaconi.

Alla funzione ha preso parte anche una rappresentanza della Giunta Comunale.

Il giorno dopo in tutte le parrocchie della città e in molte di quelle delle frazioni sono state celebrate S.Messe in suffragio dei defunti, durante le quali sono stati ricordati in modo particolare quelli scomparsi nel corso dell'ultimo anno, i cui nomi (ed in alcuni casi anche le foto come in Duomo) sono stati presentati alla comunità su appositi tabelloni o cartelloni.

Nel complesso tali fun-

zioni sono state abbastanza partecipate, specie da chi desiderava ricordare i prori cari defunti e invocare per loro la speciale indulgenza plenaria unendosi alle particolari modalità di preghiera indicate da Papa Francesco.

Da ricordare, infine, che in alcune parrocchie delle frazioni (come a Loreto, Murazzo, Tagliata) questa S.Messa o la recita del S.Rosario sono state celebrate presso il locale cimitero, secondo una tradizione che prosegue da molti anni e che coinvolge sempre parecchie famiglie.

Sabato 11 novembre dalle ore 20 con l'animazione musicale del gruppo «Una sera per caso»

Cena del Porro Cervere con gli Amis 'd Fossan

Prosegue intenso il programma di cene gastronomiche a tema organizzate per il periodo autunno-inverno dall'associazione Amis 'd Fossan e ospitate il sabato sera (con cadenza quindicinale) presso la sede di via S.Vittoria (angolo viale Ambrogio).

L'iniziativa propone ogni volta un menù a base di prodotti tipici e di stagione del nostro territorio: sabato 11 novembre con inizio alle ore 20 sarà protagonista la <Cena del Porro

Cervere>.

In contemporanea con l'inizio della Fiera del Porro 2023, il menù proposto sarà tutto a base di porri.

La cena è aperta sia ai soci degli Amis 'd Fossan sia ai non soci.

Quota iscrizione: 25 euro. Il menù della cena comprende Antipasti, Primo, Secondo, Dolce, Caffè, acqua e ¼ di vino a persona.

Come sempre la serata sarà allietata da animazione musicale dal vivo: stavolta interverrà il complesso <Una

sera per caso -alle nostra maniera> con un repertorio di musica italiana. La cena è aperta sia ai soci che ai non soci.

Durante la serata chi lo desidera può sottoscrivere la tessera annuale dell'associazione.

Le prenotazioni vanno fatte entro mercoledì 8 novembre contattando i tel: 339/6010683 (Mariuccia) - 340/3862609 (Giovanna) - 338/39192254 (segreteria).

mg

Domenica 12 novembre ore 10.30 ai Battuti Bianchi Premiazioni per il concorso teatrale «Folle d'Oro»



Ala conclusione della rassegna teatrale <Folle d'Oro - Premio Giovanni Mellano> 2023, domenica 12 novembre si terranno le premiazioni del concorso che vede in lizza i 5 spettacoli e le 5 compagnie teatrali amatoriali che sono state protagoniste degli altrettanti appuntamenti messi in scena al cine-teatro I Portici dal 2 al 31 ottobre.

La rassegna è organizzata, come sempre, dall'associazione culturale e compagnia teatrale La Corte dei Folli ed anche quest'anno ha fatto registrare il tutto esaurito già in prevendita con i circa 400 posti del teatro andati letteralmente a ruba e molte richieste rimaste escluse, a testimonianza della profonda passione e di grande interesse verso il teatro che esistono nel nostro territorio. Anche quest'anno, l'iniziativa si concluderà con le premiazioni che si svolgeranno domenica 12 novembre presso la chiesa dei Battuti Bianchi, messa a disposizione dalla Fondazione CRF, a partire dalle ore 10.30.

Durante la mattinata verranno consegnati numerosi riconoscimenti assegnati in primo luogo dalla giuria di esperti, ma alcuni anche dal pubblico. Saranno premiate sia le compagnie teatrali sia assegnati premi individuali ai

migliori attori e attrici sia protagonisti che non protagonisti e poi ancora numerosi premi collaterali sino alla proclamazione del miglior spettacolo dell'edizione 2023.

Inoltre, saranno consegnati altri 2 premi. Il primo è il riconoscimento del Concorso Nazionale di Drammaturgia <Folle d'Autore> 2023, intitolato al commediografo fossanese Aldo Nicolaj e dedicato ai migliori autori amatoriali di nuovi testi teatrali.

Il secondo riconoscimento assegnato sarà quello del Premio Nazionale <Folle d'Artista> 2023, intitolato al pittore fossanese Pippo Ravera, e riservato agli autori delle migliori locandine di spettacoli teatrali.

La cerimonia verrà l'intervento della giuria di esperti, dei rappresentanti delle 5 compagnie teatrali protagoniste della rassegna andata in scena nel mese di ottobre, e quelli dei numerosi sponsor dell'iniziativa. Inoltre ingresso libero per il pubblico sino ad esaurimento dei posti che sono molto limitati.

Proprio per questo la cerimonia di premiazione verrà trasmessa in diretta streaming sul profilo Facebook e sul canale Youtube de La Corte dei Folli.

Massimo Giaccardo

Mostra itinerante dell'Anpi dal 10 al 17 novembre

«Ribelli al confino»

La sezione dell'ANPI di Fossano organizza questa e la prossima settimana nella nostra città una tappa della mostra itinerante intitolata <Ribelli al confino> e promossa a livello nazionale dall'Anpi, l'Associazione Nazionale Perseguitati Politici Italiani Antifascisti.

La mostra è dedicata agli antifascisti italiani (e anche qualche straniero) che furono perseguitati, incarcerati, torturati e/o inviati al confino in paesini sperduti o isolette da parte del regime fascista dalla metà degli anni '20 (dopo il delitto Matteotti e l'istituzione del tribunale speciale) sino alla caduta di Mussolini a fine luglio 1943.

La rassegna è articolata su 16 espositori avvolgibili sui quali viene illustrata la storia dei confinati politici antifascisti e le loro varie attività ed iniziative di opposizione al regime a causa delle quali furono perseguitati, condannati e inviati al confino.

In particolare, la mostra pone l'attenzione agli antifascisti che furono relegati su un'isola poi diventata una dei simboli e delle <culle> della rinascita democratica e della Resistenza nel nostro Paese: quella di Ventotene, al largo delle coste meridionali del Lazio (vicino a Ponza). A Ventotene, specie dal 1939 in poi, il regime fascista inviò al confino molti esponenti dell'opposizione obbligandoli al domi-

cilio coatto. Anzi, in pochi anni l'isola divenne la principale <ciudadella confinaria> italiana tanto da diventare da un lato un simbolo dell'oppressione violenta del dissenso da parte dei fascisti, ma allo stesso tempo un laboratorio di idee politiche che anticiparono i futuro.

Proprio su quest'isola, infatti, nacque la coscienza europeista e fu lanciata per la prima volta l'idea dell'Europa unita e del federalismo europeo, grazie a pensatori politici come Altiero Spinelli ed Ernesto Rossi che elaborarono il cosiddetto <Manifesto di Ventotene>, il testo che è alla base della politica che ha portato alla creazione prima della Comunità Economica Europea e poi dell'attuale Unione Europea.

Attraverso immagini, documenti e testimonianze, la mostra fa comprendere la dura vita e le privazioni a cui i fascisti sottoposero i confinati (tra cui anche alcune donne), la cui <colpa> era quella di credere nei valori della democrazia, della libertà e dei diritti individuali. Allo stesso tempo la rassegna aiuta a comprendere come proprio in condizioni di confino o di prigionia così dure e spietate scaturirono in quei liberi pensatori progetti di rinascita democratica e civile fondati su valori universali come la solidarietà e la pace, valori che ieri come oggi sono negati

e repressi dai regimi totalitari di qualsiasi colore politico in tutto il mondo.

Infatti, alla luce delle attuali situazioni di guerre e di repressione di chi chiede democrazia e libertà in vari Paesi (Medio Oriente, Africa, Cina, Russia, America Latina e così via) questa mostra <Ribelli al confino> lancia un messaggio molto attuale e, per questo, si rivolge in particolare alle giovani generazioni per far conoscere loro come sia stato lungo, difficile e costellato di sacrifici e di martiri il cammino dei valori democratici che sono alla base della nostra Costituzione e della vita civile di oggi.

Valori che vanno difesi e riconquistati ogni giorno e che non si può mai dare per scontati: per questo la seconda parte della mostra sarà dedicata in particolare alle scuole cittadine che potranno visitarla dal 13 al 17 novembre nel secondo allestimento che sarà ospitato presso il carcere. Una location significativa che contribuirà a ricreare il clima di sofferenze e di privazioni e intimidazioni a cui erano sottoposti i confinati dal regime fascista.

Infatti, da alcune indagini è emerso che agli studenti italiani, anche delle Superiori, sono quasi del tutto sconosciute la storia degli antifascisti e la pratica del confino politico durante il ventennio fascista.

La mostra resterà a Fossa-

no dal 10 al 17 novembre e sarà esposta in due luoghi: prima da venerdì 10 a domenica 12 novembre presso la sala ovale al piano terra della Curia Vescovile (ingresso da via Vescovado 8) dove c'era il Museo Diocesano e poi dal 13 al 17 novembre verrà spostata nel carcere di Fossano.

La mostra verrà inaugurata venerdì 10 novembre alle ore 18.30 in via Vescovado con un'incontro di approfondimento in cui l'iniziativa sarà illustrata e inserita nel quadro storico dell'epoca grazie ai contributi di Gigi Garelli, presidente dell'Istituto Storico della Resistenza di Cuneo, di Anna Graglia dell'Anpi e di Duccio Chiappello, docente di storia e filosofia al Liceo Ancina di Fossano.

In via Vescovado la mostra sarà visitabile venerdì 10 novembre dalle 18.30 al termine dell'inaugurazione, poi sabato 11 e domenica 12 novembre dalle 10 alle 12.30 e dalle 15 alle 19 con ingresso libero.

La settimana successiva la rassegna sarà riallestita nei locali del carcere di Fossano (dal lato aperto al pubblico in occasioni di speciali iniziative come questa) e sarà visitabile dagli studenti delle scuole di Fossano e del circondario da lunedì 13 a venerdì 17 novembre.

Per ulteriori informazioni contattare: anpi.fossano@gmail.com

Massimo Giaccardo

Pranzo e Festa Sociale

Domenica 12 novembre si terrà la tradizionale Festa Sociale della Soms Fossano che prenderà il via alle ore 10.30 con il ritrovo e la partecipazione alla S.Messa presso la chiesa del Salice. Durante la funzione si pregherà in suffragio per i soci Soms defunti ed in particolare verranno ricordati quelli scomparsi nell'ultimo anno. Alle 12.45 l'iniziativa proseguirà con il Pranzo Sociale quest'anno ospitato presso il circolo ricreativo Autonomi di viale Ambrogio. Il pomeriggio sarà allietato da un'animazione musicale. Il pranzo è aperto ai soci, familiari e simpatizzanti: per partecipare è necessario iscriversi entro mercoledì 9 novembre presso la Segreteria Soms aperta dalle 10 alle 11.30 nella sede di via Roma 74.

LUNEDÌ IL TAGLIO DEL NASTRO ALL'AEROPORTO CUNEESE

Decolla il volo Levaldigi-Roma



Valentina Sandrone

È stata inaugurata nella mattina di lunedì 30 ottobre la tratta Cuneo-Roma promossa dalla società altoatesina

Sky Alps. La nuova rotta, che collegherà Levaldigi con Fiumicino, prevede quattro collegamenti settimanali, lunedì, martedì, giovedì e venerdì, nei seguenti orari:

Cuneo-Roma dalle 11.55 alle 13.15 e Roma-Cuneo dalle 9.45 alle 11.10. Gli aerei potranno trasportare 76 persone per un costo del biglietto pari a 89,00 euro a viaggiatore.

Una giornata storica per lo scalo cuneese, come evidenziato sia dagli addetti ai lavori, sia dalle istituzioni, in particolare dal presidente della Regione Piemonte e dal presidente della Pro-

vincia di Cuneo, Luca Rolando. Cuneo torna ad avere il collegamento diretto con la capitale e si conferma hub strategico per le infrastrutture e la rete aeroportuale.

NOTIZIE IN BREVE

«Porte Aperte» alla sede della CR di Fossano

Sabato 11 novembre 2023, si svolgerà a Fossano la seconda giornata di «Porte Aperte» al Palazzo del Comandante di via Roma, sede centrale della Cassa di Risparmio di Fossano: durante l'iniziativa sarà possibile visitare gli interni del palazzo in tutta la loro bellezza e ammirare la ricca collezione di opere d'arte in essi custodite. I visitatori saranno accompagnati dalle guide culturali dell'associazione Cicerone di Fossano. Sono gradite prenotazioni per i tre turni di visita che si svolgeranno il primo dalle ore 9.15 alle 10.15, il secondo dalle 10.15 alle 11.15 e il terzo e ultimo dalle 11.15 alle 12.15. Le prenotazioni possono essere effettuate telefonando al tel. 335 35 6712.

mg

Egea: accordo con Iren

Il Consiglio di Gestione di EGEEA, riunitosi alla presenza del Consiglio di Sorveglianza, esaminate le offerte ricevute il 27 Ottobre 2023, ha deliberato di accettare l'offerta di IREN. A stretto giro, prenderanno il via i tavoli di lavoro tra EGEEA e IREN con l'obiettivo di addivenire, nei tempi tecnici necessari, alla conclusione dell'operazione, nelle forme che risulteranno più idonee all'esito della composizione negoziata della crisi, avviata nel giugno scorso.

Dal 2024 la nuova opzione in alternativa al tedesco - La conferma di inglese e francese come altre lingue

Il liceo 'Ancina' apre all'insegnamento dello spagnolo



Collaborazione tra l'associazione Le Terre dei Savoia e la Condotta Slow Food di Fossano

Laboratori Slow Food a Fossano

Una convenzione di collaborazione volta a promuovere attività, laboratori, progetti di educazione nell'ambito dell'alimentazione, della cura della persona, della sensorialità, dell'ambiente e della biodiversità (con particolare attenzione al settore delle erbe aromatiche, medicinali, dei fiori eduli e delle essenze), nonché un simbolico accordo pensato per promuovere iniziative di formazione per insegnanti, educatori e famiglie su tematiche di comune interesse. Questa, in breve, la finalità del documento condiviso e sottoscritto ieri sera, venerdì 3 novembre, a Fossano dal presidente dell'associazione Le Terre dei Savoia, Valerio Oderda, e dal fiduciario e rappresentante legale della Condotta Slow Food di Fossano, Marco Barberis. Una sinergia collaborativa figlia di una visione e di una sensibilità condivise, frutto di un reciproco impegno nella divulgazione didattico-educativa del patrimonio storico-naturalistico del territorio. Evidenti, dopotutto, i punti di contatto tra il progetto della "Rete dei Giardini delle Essenze" promosso in questi anni dalle Terre dei Savoia e l'analoga progettualità dell'"Orto in Condotta" portata



Il documento, che sancisce l'inizio della collaborazione tra i due enti, è stato simbolicamente firmato a Fossano da Valerio Oderda e Marco Barberis

avanti con entusiasmo dal sodalizio fossanese. Un binomio che si era già incontrato con successo nelle scorse settimane durante l'inaugurazione del nuovo Giardino della Casa del Custode di Marene e che adesso, con la stipula ufficiale di un'apposita convenzione, potrà ulteriormente rafforzarsi per contenuti e iniziative di promozione, ricerca e valorizzazione

Gli studenti che frequentano la terza media avranno da quest'anno una possibilità di scelta in più: chi si iscriverà al liceo linguistico potrà infatti esercitare una personale preferenza per la terza lingua e scegliere tra l'ormai tradizionale e affermato insegnamento del tedesco e la novità dello spagnolo che, così, proprio dal 2024 entrerà a pieno titolo a far parte dell'offerta formativa dell'Ancina. Una scelta approvata dal collegio docenti e consiglio d'istituto non certo per sminuire l'importanza del tedesco, che resta la lingua - tra l'altro - della principale economia dell'Eurozona, prima destinazione internazionale dell'export italiano con una cifra d'affari che nel 2021 superava i 67 miliardi di euro, ben davanti a Francia (53 miliardi) e Stati Uniti (49 miliardi). Molto semplicemente, sottolineano dall'Ancina, si tratta di offrire un'alternativa e una possibilità di scelta in più, quella per una lingua, lo spagnolo, parlata

da oltre mezzo miliardo di persone al mondo, in larga parte in America latina (ma anche negli Stati Uniti). Il liceo linguistico coniuga una generale preparazione liceale ed umanistica con la specializzazione nell'ambito specifico dell'indirizzo, con l'apprendimento di inglese, francese e, a questo punto, una terza lingua a scelta tra tedesco e spagnolo. Tutti gli insegnamenti linguistici si valgono del supporto di lettori madrelingua e la scuola è tradizionalmente strutturata per supportare gli studenti interessati, nel corso del quinquennio, a fare l'esperienza di un periodo di studi più o meno lungo all'estero. Da non dimenticare infine che il liceo linguistico dell'Ancina vanta l'indirizzo binazionale Esa.Bac., frutto di un accordo internazionale tra Italia e Francia che garantisce, al termine, il raggiungimento di un duplice diploma di maturità, l'esame di stato italiano e il baccalauréat francese.

Partita per la Toscana la colonna della Protezione Civile

La colonna mobile di Protezione civile della Regione Piemonte è partita sabato alle 7.20 da Alessandria verso la Toscana dopo aver ricevuto la richiesta di attivazione dal Dipartimento nazionale. Si tratta di 90 volontari del Coordinamento regionale, del Corpo AIB e dell'Associazione nazionale carabinieri, e di due funzionari della Regione, con 8 idrovore di varia portata, 5 mini pale, un mini escavatore, 6 mezzi pesanti, 11 mezzi leggeri, 12 pickup. Una volta arrivati al punto di raccolta di Campi Bisenzio si vedranno assegnata la località dove andare a prestare la loro opera.

Speciale

PORRO DI CERVERE

TUTTO PRONTO PER LA 44^a EDIZIONE DELL'EVENTO

FIERA DEL PORRO

Il trionfo del territorio

La Fiera del Porro Cervere giunge alla sua 44esima edizione mettendo in campo una serie di importanti novità e di punti di forza, allestendo una nuova edizione piena di ambizione e registrando fin dalle settimane di avvicinamento un grandissimo successo. E' ora il momento di presentare tutto il lavoro portato avanti dalla Pro Loco Amici di Cervere per giungere all'incredibile programma che andiamo a raccontare.

La prima grande novità dell'edizione 2023 è l'allestimento del nuovissimo Palaporro: dopo 43 edizioni in Piazza San Sebastiano, infatti, di concerto con l'Amministrazione Comunale si è scelto di spostare il cuore gastronomico della kermesse per lasciare alla piazza le attività più strettamente legate al prodotto. Così come il Mercato del Porro Cervere resterà nella sede storica della piazza del concentrico, il Palaporro si sposta invece nella nuova piazza allestita in Via IV Novembre, presso gli impianti sportivi. Una scelta dettata dall'esigenza e dalla volontà di regalare nuove dimensioni espressive ad una fiera che aveva esaurito gli spazi disponibili: nella nuova piazza miglioreranno flussi, accessi, sicurezza ed esperienza per i visitatori, migliorando la fruizione della Fiera sotto molti punti di vista.

La nuova piazza è frutto di un importante investimento da parte dell'Amministrazione Comunale, la quale ha voluto dare questa importante svolta alla storia della Fiera del Porro Cervere racco-

gliendo la fiducia ed il contributo fattivo della Cassa di Risparmio di Fossano e della Fondazione CRC: la nuova area metterà a disposizione della cittadinanza una nuova potenzialità ed alla fiera regala nuovi spazi vitali con i quali migliorare ulteriormente quanto di buono realizzato in questi anni.

Record di prenotazioni

L'edizione 2023 della Fiera ha immediatamente raggiunto un importantissimo record: se negli ultimi anni si era riusciti a raggiungere il "tutto esaurito" nei primi giorni dell'evento, ora il "sold out" è stato raggiunto addirittura 3 settimane prima. Un vero e proprio assalto all'innovativo centralino messo a punto (3 numeri, 10 centraliniste), con il quale si è arrivati in poco più di una settimana a riempire ogni singola serata con accesso su prenotazione. Per quanti non sono riusciti a prendere la linea o a trovare posto in sala, restano disponibili le serate del sabato (11,18 e 25 no-



vembre) e del lunedì (13 e 20 novembre) con accesso libero.

Importante è ricordare come si è arrivati a questa edizione: nel 2020, in pieno lockdown, la Pro Loco Amici di Cervere ha ideato l'incredibile iniziativa della Porro Box con la quale si è portata l'Edizione Speciale della fiera a domicilio - regalando preziosi attimi di gioia durante un periodo di grande sconforto generale. Nel 2021, nel rispetto di ogni prescrizione anti-Covid, è stata organizzata un'edizione limitata presso la sede Pro Loco, un salottino di eccellenza che ha dato continuità alla manifestazione.

Nel 2022, il ritorno alla normalità ha visto il Palaporro aprire le porte ad una grande community per un'edizione piena di entusiasmo. Ora, alle soglie dell'edizione 2023, nasce un nuovo Palaporro e la risposta è stata immediatamente esaltante, ma è frutto di un grande lavoro di sviluppo che tutti gli attori della Fiera (Pro Loco Amici di Cervere, Amministrazione Comunale, Consorzio per la tutela e valorizzazione) hanno portato

avanti nel tempo.

Doppia serata delle eccellenze

La serata delle eccellenze raddoppia: non soltanto le "Eccellenze di terra" (Venerdì 24 novembre), ma anche le "Eccellenze d'acqua" (Mercoledì 15 novembre).

Due ecosistemi differenti, con gusti e profumi che richiamano in un caso al mare e nell'altro alle vallate, in un caso ai fiumi e nell'altro alla pianura, per affermare l'incredibile capacità del Porro Cervere di accompagnare ogni singola essenza per esaltarla nelle sue caratteristiche peculiari.

Due serate con ingredienti di alto valore, nelle quali ogni piatto ha una storia da raccontare. Non solo cibo, non solo ingredienti, ma storia, culture e aneddoti che si incrociano tra le ricette e diventano una narrazione collettiva piena di emozioni.

Pro Loco e volontari

Guidato dall'organizzazione della Pro Loco Amici di Cervere, da sempre anima pulsante della fiera, l'esercito dei volontari è nuovamente pronto a mettere in tavola il proprio calore ed il proprio impegno. Ancora una volta oltre 300 volontari, di ogni età, costruirà una grande macchina al servizio dell'accoglienza: camerieri, responsabili di sala, tecnici, segretari, artigiani, ognuno con il proprio talento e con la propria disponibilità.

Comune di CERVERE

CONSORZIO PRODUTTORI

PRO LOCO Amici di Cervere

44^a

Fiera del PORRO Cervere

11-26 NOVEMBRE 2023

www.fieradelporrocervere.it

Fiera del Porro Cervere

www.vmsstyle.it

Ministero della Agricoltura e delle Foreste

REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI CUNEO

Consorzio di Economia Circolare

ATL

PRO LOCO

UNIFI

Le Terre dei Savoia

Confartigianato CUNEO

PanediBra

Comune di Andora

Comune di Borgio Verezzi

Città di Camagna

Comune di Entracque

Comune di Narzole

Comune di Luino S. Giovanni

Comune di Vermentino

Comune di Usini

Consorzio Regionale di Fossano S.p.A.

Fondazione CRC

Fondazione CRT

BANCA di CHERASCO

PORRO DI CERVERE *Speciale*

TRE WEEK-END CON QUINDICI EVENTI GASTRONOMICI

IL PROGRAMMA

Dodici giorni di appuntamenti

Il programma della Fiera del Porro Cervere 2023 si estende su due settimane, occupando tre weekend e mettendo a disposizione ben 15 appuntamenti gastronomici differenti per ispirazione, menu e narrazione. La Fiera è infatti un grande percorso che intende toccare ogni tipo di pubblico e di aspirazione, creando contesti differenti di accoglienza per dare a tutti la possibilità di partecipare con la massima soddisfazione.

Nel riquadro qui sotto gli appuntamenti gastronomici previsti.



Il saluto del sindaco Corrado Marchisio

Con un sorriso e una sincera stretta di mano, porto un affettuoso saluto a tutti voi e alle vostre famiglie: un semplice ma significativo modo per dirvi grazie! Grazie per la vostra presenza e per la fiducia che anche quest'anno ci state dimostrando. Un duro e faticoso lavoro dei nostri produttori di Porro Cervere e del Consorzio di Tutela e Valorizzazione che li rappresenta, unito ad un complesso e incredibilmente impegnativo lavoro della Pro Loco «Amici di Cervere», ogni anno consentono alla nostra piccola e ridente cittadina di vestirsi a festa, come già si faceva nelle migliori tradizioni di un tempo. Mi piace pensare che possano ancora esserci occasioni per vivere istanti sereni e piacevoli, momenti in cui la fretta, le ansie e le preoccupazioni lascino spazio a momenti conviviali, in cui attorno ad un qualcosa di buono da mangiare ed ad un buon bicchiere di vino, si possano unire famiglie o amici di una vita anche solo per una chiacchierata in compagnia. Nel contesto di questa fiera, degustando questo incredibile ortaggio, ci sono tante possibilità di relazione, di dialogo e di confronto: occasioni, insomma, per stare insieme, riappropriandoci delle proprie tradizioni, nella speranza di un futuro migliore. Auguro a tutti voi una magnifica fiera del Porro Cervere!

Il Sindaco Corrado Marchisio

DUE SETTIMANE TUTTE DA GUSTARE

Sabato 11 novembre

Cena a ingresso libero e menu alla carta

Domenica 12 novembre

Pranzo su prenotazione Cena su prenotazione con menu alla carta

Lunedì 13 novembre

Cena a ingresso libero e menu alla carta

Mercoledì 15 novembre

Serata delle Eccellenze d'acqua

Venerdì 17 novembre

Serata giovani su prenotazione e concerto

Sabato 18 novembre

Cena a ingresso libero e menu alla carta

Domenica 19 novembre

Pranzo su prenotazione Cena su prenotazione

Lunedì 20 novembre

Cena a ingresso libero e menu alla carta

Mercoledì 22 novembre

Serata Baladin

Venerdì 24 novembre

Serata delle Eccellenze di terra

Sabato 25 novembre

Cena a ingresso libero e menu alla carta

Domenica 26 novembre

Pranzo su prenotazione
Cena su prenotazione

Ogni domenica è previsto inoltre l'appuntamento con il Mercato del Porro Cervere, ove poter acquistare - oltre al protagonista assoluto della fiera - ulteriori prodotti di qualità a km0. Disponibile, inoltre, la tradizionale navetta per la visita guidata della valle del Porro Cervere.

LA STORIA DEL CONSORZIO

Il Consorzio per la Valorizzazione e Tutela del «Porro Cervere» è stato costituito a Cervere con atto Rog. Notaio SAROLDI in data 11/11/1996, rep. N. 66362, racc. 8450, registrato a Cuneo il 22/11/1996 al n. 2290 S. 1^a e si propone, quale oggetto sociale, la tutela, la valorizzazione e l'incremento della produzione nonché del commercio del porro di Cervere e l'attuazione dell'uso, anche mediante apposizione di sigilli, di marchi e contrassegni regolarmente depositati ai sensi di legge, della denominazione «Porro Cervere», provvedendo alla difesa della denominazione stessa in Italia ed all'estero. Con atto rogito Notaio Pi-

tino in data 29/05/2020 Rep. 26484 Racc. 18133 l'Assemblea dei Soci ha apportato importanti modifiche allo statuto del Consorzio finalizzate ad eliminare, dall'oggetto sociale, ogni possibilità di perseguire finalità di lucro. Il Consorzio è stato costituito per salvare dall'estinzione il porro di Cervere, ortaggio prelibato, la cui produzione è effettuata fin dal 1895 partendo da un seme che deriva da una locale selezione massale, tradizionalmente conosciuta e denominata «Cervere», della varietà «porro lungo d'inverno» che trova nei terreni di Cervere le condizioni ottimali per un prodotto di alta qualità. Con Decreto Ministero

delle Politiche Agricole e Comunitarie 05/10/2010 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 251 del 26/10/2010, «Iscrizione della varietà di porro «Di Cervere» al relativo registro nazionale delle varietà da conservazione», il Porro di Cervere ha ottenuto una individuazione varietale propria. Attualmente il Consorzio conta 39 soci produttori, due soci trasformatori del prodotto e due soci istituzionali (Provincia di Cuneo e Comune di Cervere). Il Consorzio sin dal 2005 ha stretto accordi di commercializzazione con la grande distribuzione favorendo la commercializzazione di circa 500.000 kg. di porri in sedici anni.



Fondazione Cassa di
Risparmio di Fossano

Cassa di Risparmio
di Fossano spa

sponsor della 44^a Fiera del Porro

Speciale

PORRO DI CERVERE

GRANDE INTERPRETE DELLA CUCINA PIEMONTESE E DEI SUOI PRODOTTI

GIAN PIERO VIVALDA

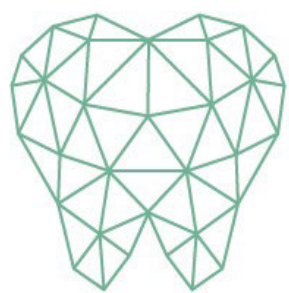
Allo chef stellato il Porro d'Oro

Il Porro d'Oro 2023 sarà assegnato a Gian Piero Vivalda.

Gian Piero Vivalda nasce da una famiglia che da molte generazioni tramanda la tradizione della schietta cucina del basso Piemonte e delle sue materie prime stagionali. Dopo stage estremamente formativi in ristoranti stellati di prima grandezza in Francia, Svizzera e Italia e dopo aver lavorato con Chef del calibro di Alain Ducasse, Georges Blanc e Alain Dutournier, dal 1994 assume insieme al padre Renzo la gestione del ri-

storante di famiglia, l'Antica Corona Reale di Cervere, che aprì i battenti nel 1815, e da allora sempre gestito con successione familiare. Il locale diven-

ta rapidamente ristorante di livello sempre nella fedeltà al solco tradizionale ampliato dall'esperienza accumulata e dallo studio continuo che con-

STUDIO
DENTISTICO
GIRAUDIPrenota ora
ONLINE

www.studiodentisticogiraudi.it

UN NUOVO SORRISO
PER TEODONTOIATRIA
INFANTILE

IMPLANTOLOGIA



PARODONTOLOGIA



ORTODONZIA



CHIRURGIA



CONSERVATIVA



ENDODONZIA



PROTESI

VIA SAN FRANCESCO D'ASSISI 6 - 12045 FOSSANO (CN)

t: 0172.62441 m: 375.5986830

info@studiodentisticogiraudi.it

traddistingue questi anni. A seguito di ristrutturazioni sostanziali del locale e di affinamento qualitativo del menù, l'Antica Corona Reale consegue una stella Michelin nel 2003, bissata dalla seconda sei anni più tardi. Nello stesso 2003 riceve l'ambita menzione di Cuoco dell'Anno. Numerose sono inoltre le

gratificazioni ricevute negli ultimi anni, i 4 Cappel- li de La Guida Espresso l'inserimento nel prestigioso circuito de Les Grande Tables du Monde, e in quello di Relais & Chateaux. Nel 2016 viene inaugurato l'AtelieReale, proprio a lato del dehors estivo del ristorante, dove viene creata una selezione completa di prodotti da forno

di eccellenza artigianale, sintesi della più alta ricerca, in cui la materia prima assume il culmine della sua essenza e che rappresentano e valorizzano il Made in Italy ai massimi livelli. Nel 2023 inaugura l'Orto Reale, uno spazio prospiciente il ristorante di oltre duemila metri quadrati dedicato alla produzione di frutti ed ortaggi di stagione finalizza-

ti esclusivamente alla carta dell'Antica Corona Reale, per impreziosire ulteriormente sapori e sentori delle ricette.

Freschissimi sono due nuovi riconoscimenti, entrambi assegnati ad ottobre 2023 dalla Guida del Gambero Rosso: le prestigiose Tre Forchette ed il premio dedicato al Miglior servizio in sala a livello nazionale.

IL MARCHIO DEL PORRO: QUESTIONE D'ETICHETTA

Il Consorzio per la valorizzazione e la tutela del "Porro Cervere", nel 1997, si è dotato di un marchio e di un regolamento di gestione per valorizzare il proprio prodotto; successivamente, si è dotato di un disciplinare di produzione recentemente integrato per adeguarlo alle esigenze del sistema Agriqualità Piemonte. La produzione viene presentata sui mercati con il marchio apposto su ogni fascio. Ogni marchio, che può

essere utilizzato una sola volta in quanto si rompe non appena il fascio viene aperto, è numerato progressivamente e, dal 2005, è stato arricchito con le seguenti informazioni: anno di produzione, dati del produttore (cognome e nome, indirizzo e recapito telefonico), quindi il consumatore può risalire con facilità al produttore senza passaggi intermedi. Nel 2012, l'etichetta è stata ulteriormente integrata con i dati catastali dell'area di produ-

zione di ogni singolo fascio di porri.

Un registro di carico e scarico di ogni singolo fascio tenuto da ogni singolo produttore chiude il cerchio della tracciabilità. Il marchio garantisce la qualità del prodotto intesa come rispetto delle procedure di coltivazione e confezionamento contenute nel disciplinare di produzione approvato dall'Assemblea dei Soci e dalla Regione Piemonte.






SURRAUTO

CERVERE Via Fossano, 28 - Tel. 0172 474154

www.surrauto.it




VENDITA ED ASSISTENZA AUTOMOBILI, VEICOLI COMMERCIALI, FUORISTRADA

PORRO DI CERVERE *Speciale*

IL SALUTO DEL PRESIDENTE GIORGIO MARIA BERGESIO

CONSORZIO DEL PORRO

«Abbiamo prodotti che sono veri tesori»

Benvenuto a chi ci fa visita ormai da anni e torna perché soddisfatto dell'ospitalità, dell'ottimo menù che può degustare nei vari appuntamenti sotto il palaporro ma, soprattutto, degli ottimi porri che può acquistare direttamente dai produttori. Benvenuto a chi per la prima volta vuole scoprire il porro di Cervere direttamente nei luoghi di produzione e degustare piatti unici presso il padiglione della fiera o presso i ristoranti locali. Anche quest'anno i nostri produttori vi accoglieranno con un prodotto di qualità, commercializzato nei tipici fasci, coltivato secondo il disciplinare di produzione approvato dal Consorzio. Chi lo vorrà potrà farci visita allo stand istituzionale, completamente rinnovato, presso il padiglione gastronomico in Via IV Novembre, dove forniremo informazioni sulla fiera e sul porro e dove i soci trasformatori presenteranno prodotti alimentari di qualità a base di porro. Come sempre nelle tre domeniche di fiera, il consorzio garantirà il servizio navetta, gratuito, per scoprire i luoghi di coltivazione nella valle di Cervere, accompagnati da guide che illustreranno le tecniche di coltivazione ancora per larga parte manuale, tramandate di ge-

nerazione in generazione. Nei nostri territori ci sono prodotti che sono veri tesori, che hanno grande merito nella valorizzazione del Made in Italy. Inoltre in questi anni sta crescendo sempre di più l'attenzione ai cibi sostenibili: aumenta la consapevolezza dell'impatto dell'uomo sugli ecosistemi. L'Italia negli ultimi due anni è tra i paesi che più hanno cambiato le abitudini alimentari ed è il paese che dà più valore al territorio: il 65% dei consumatori ha dichiarato di aver acquistato più cibo locale/regionale. Ringrazio tutti i produttori che con fatica dedicano non meno di 10 mesi all'anno per la produzione di questo meraviglioso ortaggio; a questo proposito do il benvenuto al giovane Alessandro CRAVERO che quest'anno ha aderito al consorzio. Il reclutamento di giovani produttori è linfa vitale per quel ricambio generazionale senza

il quale non esiste futuro per la coltivazione. Un grazie di cuore alla Proloco Amici di Cervere e a tutti i volontari che hanno dato disponibilità per l'occasione, al Comune di Cervere che esprime un grande impegno nell'organizzazione dell'evento, a tutti gli sponsor istituzionali e non che ogni anno elargiscono contributi a sostegno delle nostre iniziative. E con l'entusiasmo di sempre e con la convinzione di fare ogni anno un po' meglio dell'anno precedente che le donne e gli uomini del consorzio danno il benvenuto alla 44ª edizione della fiera del Porro Cervere, una vetrina importante per i nostri prodotti e per il nostro territorio ma anche un momento di convivialità ed aggregazione intorno ad un prodotto che rappresenta una parte importante della storia della nostra comunità.

Il Presidente
Giorgio Maria Bergesio

GEMELLAGGI 2023

Alla Fiera del Porro ci saranno Andora e il Blu di Cuneo

Andora

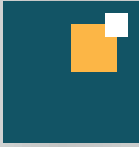
Una spiaggia profonda, di sabbia finissima e naturale come poche in Liguria. Un porto turistico vicino al centro cittadino con più di 800 posti barca. Una piana agricola ricchissima, patria del Basilico Genovese Dop e un entroterra costellato di tipiche borgate immerse nei tradizionali uliveti uniti fra loro da chilometri di sentieri panoramici, amati dai campioni e dagli appassionati di mtb. Questo e molto altro è Andora. Fra Capo Mele e Capo Minosa, in Liguria, in Provincia di Savona, c'è un territorio, attrattivo tutto l'anno per il clima mite e per le innumerevoli attività sportive che si possono praticare

merevoli attività sportive che si possono praticare

Blu di Cuneo

La storia del Blu di Cuneo comincia oggi. Non è un solo produttore a scriverla, ma un gruppo di casari agricoli e artigianali del cuneese di nuova generazione, animati dalla stima reciproca e dall'amore per la terra in cui vivono. Nonostante sia un progetto che sta prendendo vita in queste ore, così come l'associazione di produttori che lo rappresenta, il formaggio Blu di Cuneo raccoglie l'identità degli erborinati senza nome di questo vasto territorio del Piemonte. Di latte di vacca, capra o pecora, dalla consistenza cremosa o più sostenuto, il Blu di Cuneo rappresenta una vera innovazione della cultura casearia, mettendo al centro l'impronta del singolo produttore accanto allo scambio di saperi e alla condivisione di esperienze tra i soci parte del progetto. In anteprima assoluta, questo straordinario prodotto caseario sarà protagonista di una delle porte delle eccellenze di terra della Fiera del Porro Cervere: nella sua versione cremosa, a mantecare il risotto di Porri, noci e Blu di Cuneo.

Play

**BeneBanca**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



ABBIAMO OTTENUTO
PUNTEGGIO MASSIMO

BeneBanca e Gruppo Cassa Centrale hanno ottenuto per il 2023 il massimo punteggio per solidità e sicurezza bancaria.* Un riconoscimento che conferma la bontà del nostro modello di banca del territorio e di vicinanza ai nostri soci e clienti.

*Fonte: articolo pubblicato sulla rivista *Investi* n. 1528 del 10 Ottobre 2023

**ALTROCONSUMO**

La forza della tradizione, l'agilità di una piccola banca, la solidità di un grande gruppo bancario.

**GRUPPO CASSA CENTRALE**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

www.benebanca.it | www.cassacentrale.it



Perché scegliere di partire con noi?
Tu scegli la tua destinazione. Al resto ci pensiamo noi.



VIAGGI 2024

20 gennaio 2024

Valloire e le sculture di ghiaccio

30 gennaio 2024

Aosta: la Fiera di Sant'Orso

10-14 febbraio 2024

Il Carnevale di Venezia, isole della laguna, Chioggia e borghi minori

30 marzo – 02 aprile 2024

Pasqua in Alsazia, Strasburgo e la strada dei vini

30 marzo – 06 aprile 2024

Pasqua in Norvegia: Sei giorni di selvaggio Ski Alp

Seguici su: www.controtendenza.eu e www.cacaoviaggi.com

Telefono fisso: **0171-857098** Cellulare: Giorgia **348-7980237** e Roberta **348-3149837**

CLAVESANA

Rifiuti pericolosi: il fronte del no

Netta presa di posizione anche del designer Chris Bangle: «È il posto sbagliato»

Si amplia la base del Comitato spontaneo a difesa del territorio, nato su impulso del Comune di Clavesana per dire “no” alla proposta della ditta Cement di Villanova Mondovì, che prevederebbe ampliare un deposito di rifiuti edili in località San Giovanni, realizzando un capannone per lo stoccaggio di rifiuti pericolosi contenenti sostanze pericolose come amianto, piombo, nichel-cadmio, mercurio, oltre a gas in contenitori a pressione, liquidi antigelo, fanghi e residui di filtrazione, pitture e vernici di scarso.

Ad aderire al Comitato, na-

to ufficialmente lo scorso 23 ottobre, anche Chris Bangle, designer americano noto sul territorio per il Big Bench Community Project, ossia il progetto delle panchine giganti: «Dopo molti anni in Europa, io e la mia famiglia abbiamo deciso di stabilire la nostra residenza e la nostra attività, una società internazionale di consulenza di design, qui a Clavesana – scrive Bangle in una lettera – in provincia di Cuneo. Siamo rimasti colpiti fin dall’inizio da Clavesana; è un territorio che attrae talenti di alto livello, sorprende e coinvolge i clienti di tutto il mondo,

che ne apprezzano le tante bellezze sia naturali che culturali. Facciamo parte della comunità ormai da 14 anni e abbiamo sempre apprezzato il lavoro proattivo e solerte dell’amministrazione locale per consentire alla nostra attività di crescere e alle nostre iniziative pubbliche – come la Fondazione Big Bench Community Project – di avere successo. Crediamo nel futuro di Clavesana e di tutte le località circostanti: luoghi meravigliosi in cui stabilirsi, crescere figli e partecipare al patrimonio unico che ne risulta quando natura, cultura storica e



ASL CUNEO1

Le iniziative per la Giornata mondiale del diabete

In occasione della giornata Mondiale del Diabete del 14 novembre la struttura di Diabetologia territoriale dell’AslCn1 ha articolato un programma di tre incontri rivolti alla popolazione. Domenica 12 novembre, in ospedale a Mondovì, dalle ore 9 alle ore 13, il personale sanitario delle Strutture di Diabetologia, Cardiologia e Nefrologia, con il supporto dell’AVO di Mondovì, offrirà la possibilità di rilevazione della glicemia capillare, dell’albuminuria e fornirà informazioni e consigli sui corretti stili di vita. Domenica 26 novembre, a Fossano, dalle ore 9 alle ore 13, l’Associazione dei pazienti diabetici di Savigliano-Fossano-Saluzzo (FAND) organizzerà, presso la

Sala Barbero del Castello di Fossano, un incontro aperto alla popolazione in cui l’equipe della struttura di Diabetologia territoriale affronterà l’argomento “Approccio globale alla salute: prendersi cura di sé e prevenire la malattia”. A seguire camminata educativa attraverso il parco del Castello. Gli eventi si propongono di sensibilizzare i cittadini alla prevenzione del diabete di tipo 2, che rappresenta la forma più comune di diabete nell’adulto, spesso associata a sovrappeso/obesità, ipertensione arteriosa, dislipidemia; tale prevenzione può essere messa in atto attraverso semplici azioni, come dieta e stile di vita sano, regolare attività fisica, controlli clinici periodici.

persone impegnate lavorano insieme. Ma ora la nostra famiglia teme che tutto ciò che qui apprezziamo e ci sta a cuore venga inutilmente messo a rischio a causa di un’iniziativa imprenditoriale che prevede di costruire a Clavesana un enorme deposito di materiali di scarti pericolosi – proprio al di sopra della falda acquifera, proprio nel mezzo di questa preziosa zona vinicola e turistica, proprio a monte di città e imprese dove il lavoro di tante persone dipende dall’aria e dalle acque pulite... e che non potranno proteggerci in nessun modo se qualcosa dovesse andare storto nella gestione del deposito. Questo è un tipo di industria che è semplicemente sbagliato fare qui, sbagliato fare in una cittadina che

giustamente è fiera di essere «La patria del Dolcetto». Un deposito di queste dimensioni dovrebbe essere situato lontano da località fragili dipendenti dal turismo, dalla gastronomia e dalla cultura. Tali industrie dovrebbero collaborare con comuni di dimensioni ed esperienza adeguati ad affrontare tali rischi. Siamo rimasti scioccati nell’apprendere che circa 30 anni fa Clavesana ha lottato contro lo stesso tipo di minaccia, ma per fortuna allora sono state prese le decisioni giuste. È giunto il momento di prendere ancora una volta la decisione giusta! Chiediamo rispettosamente – ma con fermezza – alle autorità competenti di aiutare la nostra amministrazione locale e quelle dei comuni limitrofi di Fa-

rigliano, Carrù e Piozzo affinché questo progetto di Deposito Rifiuti a Clavesana non venga realizzato». Insomma, la nuova installazione sarebbe un nonsense per un territorio che punta alla qualità del prodotto eno-gastronomico, ipotesi rafforzata dalla presenza, a poca distanza dal sito, di due aziende alimentari e, nel raggio di pochi chilometri, alcune rinomate eccellenze del settore alimentare italiano. Lo scorso 21 ottobre, convocati dal sindaco clavesanese Luigi Gallo, gli amministratori di 13 Comuni dell’area interessata e delle immediate vicinanze hanno partecipato ad una riunione congiunta. Durante l’incontro sono stati informati i rappresentanti dei Comuni sul progetto presentato alla Provincia da parte della Cement e si

sono stabilite le linee di indirizzo per opporsi all’iniziativa. La mattinata di lavoro ha visto i Comuni coinvolti esprimere solidarietà al Comune di Clavesana e fornire la disponibilità a supportare l’Amministrazione clavesanese nell’iter di opposizione al progetto. Nel rispetto del bene comune, dell’ambiente che ci circonda e della salute dei cittadini, i Comuni hanno deciso di “unire le forze”, per far sentire un’unica voce, contraria al progetto che verrà discusso in Conferenza dei servizi. Supportano l’azione del Comune di Clavesana i Comuni di Bastia Mondovì, Belvedere Langhe, Bene Vagienna, Carrù, Cigliè, Dogliani, Farigliano, Lequio Tanaro, Marsaglia, Murazzano, Piozzo, Rocca De’ Baldi e Rocca Cigliè.

DOMENICA 12 NOVEMBRE

Prodotti del territorio protagonisti a Barolo

Domenica 12 novembre, alle 11,30 e alle 16, presso l’Enoteca Regionale del Barolo, all’interno del Castello Falletti di Barolo (ingresso al pubblico da via Collegio Barolo), torna l’appuntamento con “Local is Tasty”, il progetto di filiera corta che farà diventare l’Enoteca Regionale simbolo di un vero e proprio stile di vita sano, per scoprire le bellezze del territorio ed assaggiarne le prelibatezze in un ambiente unico come il Castello di Barolo. Dopo il sold out di domenica 15 ottobre, turisti e cultori dell’eno-gastronomia – con prenotazione obbligatoria sul sito www.enotecadelbarolo.it – potranno nuovamente partecipare ad una degustazione guidata gratuita in cui il protagonista sarà il Barolo DOCG 2019 in abbinamento a Crudo di Cuneo DOP, Nocciola Piemonte IGP e Murazzano DOP, proposti in originali e sfiziosi finger food d’autore. Al termine si terrà un brindisi con un assaggio di Barolo China-



to. Coordinerà la degustazione Cristiana Grimaldi, direttore dell’Enoteca Regionale del Barolo, che accompagnerà gli appassionati in una passeggiata sensoriale nella zona del Barolo attraverso l’assaggio assistito di 4 tipologie di Barolo della stessa annata, ma provenienti da zone diverse. L’iniziativa è promossa da Enoteca Re-

gionale del Barolo, Corilanga Società Agricola Cooperativa, Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo, Azienda Agricola Abate di Carlo Giordano e Associazione “Produttori di Nascetta del Comune di Novello”. La proposta proseguirà per tutti i fine settimana, fino a metà dicembre, dal venerdì alla domenica, sen-

za necessità di prenotazioni. Info line whatsapp al numero 388/6262864 o all’indirizzo e-mail: info@enotecadelbarolo.it. Il progetto è realizzato con il contributo della Regione Piemonte PSR annualità 2022 sottomisura 16.4.1 dedicata alla realizzazione di filiere corte, mercati locali e attività promozionali.

DOGLIANI

Terzo appuntamento per «Autunno con il Dogliani»

Conferma del successo degli eventi tenutisi gli ultimi due sabati di ottobre, “Autunno con il Dogliani” edizione 2023 termina sabato 4 novembre con una rinnovata proposta di vini. Anche in questa occasione gli enoturisti incontreranno i produttori nella Bottega del Vino Dogliani DOCG. I vini presentati saranno i Dogliani DOCG e gli altri vini rossi e bianchi prodotti in questa terra. In abbinamento ai vini, sarà proposto l’assaggio di un piatto preparato da ristoranti locali. Autunno con il Dogliani è partner della Cantina Comunale di La Morra, che nella stessa data ospiterà una manifestazione gemella, che prevede una degustazione di vini alla presenza dei produttori di La Morra. Per l’occasione è stata immaginata un’offerta a tutti coloro che desidereranno scoprire i vini del territorio: presentando infatti il biglietto di ingresso dell’evento di Dogliani all’evento di La Morra, o viceversa, e partecipando ad entrambe le degustazioni, si avrà diritto ad un buono sconto di 5 euro, da spendere sugli acquisti in una delle due cantine comunali. Per partecipare alla manifestazione Autunno con il Dogliani presso la Bottega del Vino Dogliani DOCG, è consigliato prenotarsi tramite il form d’iscrizione dedicato che si trova utilizzando il link eventi.ildogliani.com/autunnoconildogliani. Nel form potete scegliere tra le quattro fasce orarie indicative, tra le quali potrete optare la più idonea al programma



del vostro fine settimana: 10.30 - 12.30, 12.30 - 14.30, 14.30 - 16.30, 16.30 - 18. Costo: 20 euro. Il pagamento potrà essere effettuato al momento della prenotazione oppure direttamente presso la Bottega del Vino Dogliani DOCG il giorno della manifestazione con possibilità di pagamento in contanti, paypal, bancomat o carta di credito. Per informazioni, costo e prenotazioni della manifestazione gemella, telefonare a 0173.509204 o inviare una mail a info@cantinalamorra.com. Ricordiamo che la prenotazione per l’evento AUTUNNO CON I VINI E I PRODUTTORI DI LA MORRA è obbligatoria e il costo è di 20 euro da pagare presso la Cantina Comunale. (Tel. 0173.509204 o inviare una mail a info@cantinalamorra.com). Per ulteriori informazioni telefonare o scrivere a info@ildogliani.it 0173 742260

SABATO 11 NOVEMBRE, A TEMA «DALLA DIAGNOSI AL PROGETTO DI VITA – TRA PASSATO PRESENTE E FUTURO»

Autismo: un seminario al Beila



Quale progetto di vita, partendo sin dal momento della diagnosi, è possibile oggi sul nostro territorio per le persone con autismo? Un quesito a cui Autismo Help Cuneo e Pronto Soccorso Autismo daranno risposta sabato 11 novembre a Mondovì con il convegno «Dalla diagnosi al progetto di vita – tra passato presente e futuro – 8° movie-seminario Dino Robaldo». L'evento, patrocinato da ASL CN1, Città di Mondovì, Provincia di Cuneo e realizzato con il contributo della Fondazione CRC,

si svolgerà in via Conti di Sambuy (località Beila) dalle 8.30 alle 19 (possibilità di pranzo a 15 euro con prenotazione entro mercoledì 8 novembre). Ai partecipanti verrà consegnato un attestato di presenza. Per informazioni inviare una mail all'indirizzo info@autismohelp.it. "Dopo il grande successo dello scorso anno, siamo molto felici di poter riproporre una nuova edizione di questo 'movie-seminario' – spiega Eralda Loser (presidente di Autismo Help Cuneo) – che siamo sicuri possa rap-

presentare un importantissimo momento per chiunque abbia a che fare con l'autismo nella sua quotidianità, ma anche a tutti coloro i quali vogliono conoscere meglio una tematica di cui ancora oggi si parla troppo poco. Con il contributo dei tanti relatori che interverranno cercheremo di dare delle risposte agli interrogativi più comuni e diffusi che si pongono genitori, familiari, amici, insegnanti e chiunque si interfacci abitualmente alle persone con autismo". Durante la mattinata sono in programma gli in-

terventi del dottor Maurizio Arduino (responsabile psicologia Asl Cn1), della dottoressa Simonetta Lumachi (pedagogista Fondazione Philos), del dottor Mauro Leoni (Fondazione Sospiro Onlus – SFU University Milano) e del dottore Bert Pichal (consulente pedagogico "La Casa per l'Autismo" di Candelo) oltre alla consegna dei premi "Sabrina Leopizzi" del prof. Silvano Solari, "Gnomo Aspirino" di Ugo Parenti e "Stella Blu" di Autismo Help. Dopo il pranzo in programma per le 12.30, i lavori riprenderanno alle 14 con tavoli di lavoro dedicati all'essere genitori (con Ugo Parenti), alla scuola (con Tiziana Catenazzo ed Erica Marabotto), al tempo libero (con Flora Filippi e Pina Gonzales) ed al lavoro (con Eliana Re) delle persone con autismo con racconti di esperienze territoriali a cura di "Abile Job" e "Autismo Help". Seguirà, per chi lo vorrà, alle 20 l'apericena al Caffè Sociale presso la stazione di Mondovì (prenotazioni telefonando al numero 346.0590336) dove, nell'ambito di "CineAutismo", alle 20.30 verrà proiettato il film "Noi due" di Nir Bergman.

MONDOVI

Arianna Barale ospite del Panathlon



Si è tenuto presso il ristorante trattoria "Croce D'Oro" di Sant'Anna Avagnina a Mondovì il consueto appuntamento mensile di cultura sportiva del Panathlon Club Mondovì, sotto la direzione del Presidente Ezio Tino. L'incontro, dal tema "Motociclismo al Femminile", è stato allietato dalla presenza di Arianna Barale, pilota di moto di Borgo San Dalmazzo classe 2007. La giovanissima, studentessa liceale, reduce dal terzo posto finale conquistato nel Campionato Italiano Velocità Femminile, ha raccontato frammenti della sua vita su due ruote rispondendo alle domande dell'addetto stampa del Club, Luca

Tealdi. Il 2023 l'ha vista competere nella serie tricolore in sella alla Kawasaki 400 Ninja del team Pedercini, con cui si è fatta vedere spesso nelle posizioni di testa, conquistando la terza piazza in classifica piloti dopo l'ultimo round andato in scena all'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola. Un altro risultato importante è quello ottenuto nell'ambito del Trofeo Del Mediterraneo, in Puglia, all'Autodromo del Levante. Sesta in gara1, seconda in gara2: l'atleta borgarina ha così chiuso in bellezza la stagione agonistica, pronta per le sfide future.

Luca Tealdi

0171 39 22 08/09
+39 329 1933557MARKETING@POLOGRAFICO.IT
PUBBLICITA@POLOGRAFICO.ITpolo
grafico® spa

DA OGGI, ANCORA PIÙ DIGITALI



WWW.EDICOLADIGITALE.INFO

IL CALENDARIO PREVEDE OTTO SPETTACOLI DA METÀ DICEMBRE AD INIZIO MARZO

Roberto Formento

Sono ormai prossimi alla conclusione i lavori di risistemazione del Teatro Baretto, chiuso dal settembre del 2020: le operazioni di verifica strutturale, adeguamento impiantistico e riqualificazione degli arredi dovrebbero completarsi intorno al 20 di questo mese, data alla quale seguirà la Commissione di vigilanza che dovrebbe sancire la riapertura della sala. Il che significa che viene confermato l'allestimento della Stagione teatrale invernale 2023-2024 a Mondovì, con la collaborazione con la Fondazione Piemonte dal Vivo, con la quale il Comune ha sottoscritto una convenzione per la compartecipazione ai costi di realizzazione del cartellone. Il costo complessivo della Stagione teatrale (cachet Compagnie teatrali, schede tecniche, Siae e promozione) ammonta a complessivi 77.600 euro, comprensiva dei costi inerenti la programmazione degli spettacoli (66.100 euro), delle spese per oneri SIAE (8mila euro), delle spese di promozione e comunicazione (3.500 euro) che sono condivisi fra il Comune di Mondovì (per 25.500 euro) e Fondazione Piemonte dal Vivo (17 mila euro) e supportati dagli incassi derivanti dalla vendita dei titoli di accesso (previsti in 35.100 euro).

La stagione teatrale sarà strutturata con le modalità di una rassegna che si articola nel periodo invernale compreso fra inizio dicembre 2023 e fine marzo 2024, proporrà sette recitazioni ad argomento storico, mitologico o familiare insieme a uno spettacolo di danza internazionale, sempre al "Baretto" e sempre alle ore 21. Il calendario è già stato stilato, e verrà ufficialmente presentato (con eventuali modi-



TEATRO BARETTI

A fine mese riapre, poi ecco la Stagione teatrale

fiche al calendario a tutt'oggi disponibile) martedì 14 novembre in Comune. Così come le indicazioni per l'acquisto dei titoli di ingresso: ad oggi i costi del biglietto per il singolo spettacolo sono individuati in 25 euro (intero) e 22 euro (ridotto), più spese di prevendita se acquistato online; 160 euro per l'abbonamento ad 8 spettacoli

(140 euro il ridotto), mentre il biglietto per diversamente abile sarà gratuito e dà accesso alla visione dello spettacolo in uno dei quattro posti riservati. Riduzioni previste per under 18, over 70, insegnanti, abbonati alle stagioni teatrali invernali 2023/24 dei teatri aderenti al circuito della Fondazione Piemonte dal Vivo,

possessori dell'abbonamento Musei e tessera FAI; sconti anche per i non vedenti o ipovedenti limitatamente allo spettacolo per il quale viene attivata l'audiodescrizione all'interno del progetto Teatro No Limits.

Il calendario

Martedì 12 dicembre

2023 "Natale in casa Cu-piello", di Eduardo De Filippo. Spettacolo per attore cum figuris, un originale allestimento omaggio all'opera di Eduardo, in occasione dei 90 anni con Luca Saccoia (regia), Lello Serao. Produzione Teatri Associati di Napoli e Interno 5 con il sostegno di Fondazione Eduardo De Filippo e Teatro Augusteo;

distribuzione Teatri Associati di Napoli.

Sabato 13 gennaio 2024 "Il cacciatore di nazisti", basato sugli scritti e sulle memorie di Simon Wiesenthal, con Remo Girone. Testo e regia Giorgio Cal-lione, produzione Ginevra Media Production e Teatro Nazionale Genova Pigre-codelta.

Martedì 23 gennaio 2024 "Boston Marriage" di David Mamet, regia di Giorgio Sangati. Produzione Centro Teatrale Bresciano, Teatro Biondo di Palermo

Domenica 4 febbraio 2024 "La Maria Branca" di Giovanni Testori, con Marina Rocco, Mariella Valentini, Luca Sandri, Filippo Lai. Teatro Franco Parenti e Fondazione Teatro della Toscana.

Giovedì 15 febbraio 2024 "Supplici" di Euripide, traduzione di Maddalena Giovannelli e Nicola Foggazzi, drammaturgia a cura di Gabriele Scotti, regia di Serena Sinigaglia, con Francesca Ciocchetti, Matilde Facheris, Maria Pilar Pérez Aspa, Arianna Scommegna, Giorgia Senesi, Sandra Zoccolan, Debora Zuin. Produzione Atir Nidodiragno CMC, Fondazione Teatro Due di Parma con il sostegno di NextEd

Domenica 25 febbraio 2024 "La Madre" di Florian Zeller, con Lunetta Savino e con Andrea Renzi, Niccolò Ferrero, Chiara-stella Sorrentino. Compagnia Molière in coproduzione con Teatro di Napoli, Teatro Nazionale e Accademia Perduta Romagna

Martedì 5 marzo 2024 "La corsa dietro il vento" Dino Buzzati o l'incanto del mondo drammaturgia e regia di Gioele Dix, con Gioele Dix e Valentina Cardinali. Centro teatrale Bresciano in collaborazione con Giovit, distribuzione Retropalco srl

Mercoledì 27 marzo 2024 "Un poyo rojo", coreografia Luciano Rosso, Nicolás Poggi regia Hermes Gaido con Luciano Rosso e Alfonso Barón produttori Jonathan Zak e Maxime Seuge produzione in Italia Car-nezzzeria srls (Argentina).

GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE A PIAZZA

«Incipit Offresi» in Biblioteca

Ancora pochi giorni a disposizione degli aspiranti scrittori che intendano concorrere alla tappa monregalese del talent della cultura «Incipit Offresi», giunto alla sua IX edizione. La Biblioteca Civica di Mondovì, infatti, giovedì 16 novembre, alle ore 18:00, ospiterà la tappa monregalese di "Incipit Offresi", iniziativa ideata e promossa dalla Fondazione ECM - Biblioteca Civica Multimediale di Settimo Torinese, in sinergia con la Regione Piemonte. L'obiettivo non è premiare il romanzo inedito migliore, ma scovare nuovi talenti. In 8 anni "Incipit Offresi" ha scoperto decine di nuovi autori, pubblicato oltre 70 libri e coinvolto più di 15.000 persone, 30 case editrici e più di 50 biblioteche e centri culturali. Durante ogni appuntamento gli aspiranti scrittori avranno 60 secondi di tempo per leg-

gere il proprio incipit o raccontare il proprio libro. I concorrenti gareggiano a coppie, uno contro uno. Ogni partecipante ha 1 minuto di tempo da dedicare alla lettura del proprio incipit o alla presentazione del libro. Una volta conclusa l'esibizione di entrambi i concorrenti, la Giuria Popolare (pubblico in sala) e la Giuria Tecnica esprimono la propria preferenza per uno solo dei concorrenti. Il/la concorrente che avrà ottenuto più voti supera la prima votazione e può proseguire alla fase successiva, mentre chi ha ottenuto meno voti è eliminato. In caso di parimerito prevale il voto del/della Presidente di Giuria. Le coppie in gara sono definite per sorteggio all'avvio di gara. Nel caso in cui in numero di concorrenti in gara sia dispari, il/la concorrente singolo è valutato/a dal

pubblico con votazione diretta dopo la lettura del proprio incipit, ed è eliminato/a nel caso in cui la somma dei voti contrari alla sua permanenza sia superiore a quella dei voti favorevoli. I/le concorrenti che hanno superato la fase eliminatoria hanno ancora 30 secondi di tempo per continuare la lettura del proprio incipit o raccontare il proprio libro. Una volta conclusa l'esibizione di tutti i concorrenti, i membri della Giuria Tecnica assegneranno un voto da 0 a 10. I/le concorrenti selezionati/e in ciascuna tappa e nel ballottaggio passeranno alle semifinali: il numero di semifinali sarà definito in base al numero di concorrenti selezionati nelle fasi eliminatorie del Piemonte e altre regioni d'Italia. Alla finale parteciperanno gli/le aspiranti scrittori/trici selezionati/e durante le semifinali. I premi in palio sono:

1.500,00 euro per il/la concorrente primo/a classificato/a; 750,00 euro per il/la concorrente secondo/a classificato/a. I premi della rassegna di "Incipit Offresi" sono dedicati al dott. Eugenio

Pintore, già responsabile del settore Biblioteche della Regione Piemonte e prematuramente scomparso, che molto ha fatto per la promozione della lettura e della cultura regionale e naziona-

le. L'ingresso del pubblico alla tappa di Mondovì del 16 novembre, che verrà presentata dalla regista e autrice radiofonica Chiara Pacilli, è libero fino ad

esaurimento dei posti disponibili. Per ulteriori informazioni, Biblioteca civica di Mondovì, via Francesco Gallo 12, tel 0174/43003 e-mail: cn0065@biblioteche.ruparpiemonte.it



GRANDE PARTECIPAZIONE PER LO SPECIALE ANNIVERSARIO DELLA STRUTTURA DI CARASSONE, PRIMA ESPERIENZA IN PIEMONTE

Roberto Formento

Una “festa” decisamente riuscita, quella per il primo mezzo secolo del Centro di incontro anziani di Mondovì Carassone. Non solo un importante momento conviviale che ha di fatto coinvolto tutta la città, ma anche uno spunto di riflessione su dinamiche che con il passare degli anni sono profondamente mutate, ma con un punto di riferimento fisso – ossia, la necessità di promuovere un certo tipo di socialità e di aggregazione per i “meno giovani” - che nella realtà carassone non è mai mancato. Tant'è vero che ancora oggi, a cinquant'anni dalla nascita di quell'esperienza pilota che fu la prima in Piemonte, il sodalizio conta più di duecento soci, e sprigiona una grande vitalità in termini di proposte, idee, progetti.

Cuore degli eventi, dopo la messa solenne nella parrocchia dei SS. Giovanni ed Evasio, la sede del Centro anziani, l'ex-dopolavoro Richard Ginori acquistato e recuperato, con lungimiranza, in un periodo difficile per la città, la società e le sue fasce più deboli.

«Questa giornata è un traguardo importante per il Centro di incontro Anziani di Carassone, il primo della città e a quanto risulta il primo nato dell'intero Piemonte – ha evidenziato l'attuale presidente, Carlo Manfredi -. Questa bella idea era balenata ad Angelo Lanza e a un gruppo di persone del nostro borgo sensibili alle problematiche della terza età, affinché i “diversamente giovani” potessero socializzare in un ambiente sereno a loro consono. Nel 1973 trovarono un entusiastico appoggio nel prof. Giacomo Lissignoli, a quei tempi assessore alle Politiche sociali, che condivise il progetto e successivamente appoggiò l'iniziativa sino all'acquisto di questo meraviglioso e storico immobile dalla Richard Ginori, che ancora oggi testimonia il passato industriale del nostro rione».

Dicevamo, tempi e socialità che cambiano, come ha sottolineato lo stesso Manfredi: «Oggi, purtroppo, l'attività dei Centri segna il passo: la pandemia ha lasciato il segno, troppi ci hanno lasciati; nel periodo estivo la partecipazione pomeridiana è scarsa, i giocatori di bocce sono diventati cosa rara, anche quelle belle serate estive con tanti giocatori e spettatori da anni non ci sono più. I nuovi frequentatori sono sporadici, forse a causa del pregresso senso di paura del Covid o a causa del prolungamento dell'attività lavorativa, o degli impegni derivanti dall'attività di nonni a servizio dei nipoti. Inoltre, a Carassone da anni si è insediata una diversa popolazione: il nostro rione è diventato negli anni un quartiere dormitorio».

Ma la volontà è chiara – fomentata anche dalle parole di chi è intervenuto -: non mollare. «Ora che il traguardo dei 50 anni è stato raggiunto – ha concluso Manfredi - l'augurio



CENTRO ANZIANI

I primi cinquant'anni, in un mondo che cambia



che tutto il Consiglio Direttivo fa ai carassonesi è quello di continuare a gestire negli anni a venire questa bella realtà in questo stupendo locale». Ampia la partecipazione

all'evento, tra ex-presidenti, rappresentanti di altri Centri, sino al credette vicepresidente regionale dei Centri incontro Vincenzo Gerbaldo, alla guida del più grande Centro della

Provincia di Cuneo, quello di di Roreto di Cherasco.

«È bello, dopo mezzo secolo, ritrovare coloro che hanno messo in campo idee ed energie per crea-

re questa struttura – ha sottolineato il sindaco di Mondovì Luca Robaldo, presente all'evento con il vice Gabriele Campora -, chi ha trovato le risorse per far nascere, crescere e

consolidare le esperienze come queste. Cinquant'anni non sono solo un traguardo, ma una tappa: ne abbiamo tante altre davanti a noi, dobbiamo continuare a crederci

e a lavorare. Come Amministrazione comunale siamo grati a tutti quanti voi, che vivete la città e ci date modo di migliorarci, indicando il cammino con la vostra esperienza». Giacomo Lissignoli ha in pratica tenuto a battesimo quella che per l'epoca fu un progetto innovativo: «L'esperienza – ha raccontato – nacque con un grande coinvolgimento di parecchie realtà cittadine in un Comitato da me presieduto, di cui facevano parte, tra gli altri, anche l'Ente Comunale Assistenza ed il Patronato scolastico. Il fulcro dei lavori era rappresentato dalle problematiche che si vivevano nella terza età. Iniziammo visitando altre realtà già consolidate, soprattutto nel Milanese: poi, grazie alla disponibilità dei locali della Casa del Parrocchiano a Carassone abbiamo provato ad impostare questo primo Centro a Mondovì». Lissignoli svela anche che non fu solo l'immediata disponibilità di un locale ad orientare la scelta su Carassone: «L'alternativa era Piazza – prosegue -, scegliemmo invece Carassone che aveva appena patito la grave crisi scatenata dal vuoto lasciato dalla chiusura della Richard Ginori, con più di 300 persone licenziate». Ma furono anche strategiche «la disponibilità del cavalier Angelo Lanza – conclude Lissignoli -, la sua personalità vulcanica, le sue idee, per creare un Centro che non fosse solo luogo di incontro e di socialità, ma anche “di servizi”, in un'epoca con una realtà molto diversa dalla nostra».

La figura di Angelo Lanza è stata ricordata anche da Ernesto Billò: «Diede impulso anche alla creazione dell'Università degli adulti, che nacque proprio qui, al Centro di incontro carassone. In un borgo dove sono state ideate e realizzate tante belle cose per la città».

Nel corso della cerimonia sono stati consegnati dei riconoscimenti ai “past president” Michele Garello (nel giorno, tra l'altro, del 65esimo anniversario del suo matrimonio), alla guida del Centro per vent'anni e Luciana Morra, oltre che ai presidenti degli altri Centri monregalesi (Mariangela Schellino per Altipiano, Luciano Turco per il Borgato, Maria Armando per Piazza) e del Monregalese (Maria Maddalena Maia per San Michele M.vi).

Il Centro anziani di Carassone, per celebrare la ricorrenza dei 50 anni, ha inoltre promosso la realizzazione di un video di carattere storico sul rione, che verrà prossimamente proiettato anche a beneficio delle realtà scolastiche locali.

Nelle foto: sopra, il gruppo dei presidenti; sotto, da sinistra in senso orario: il pubblico presente; foto di gruppo con il sindaco ed il vice; l'attuale presidente Carlo Manfredi con Michele Garello, presidente per 20 anni; la presentazione del video del borgo, durante il momento conviviale presso l'Hotel Commercio di Norea, con oltre 90 partecipanti

VILLANOVA

Concerto a Santa Lucia

L'Associazione AmiSaL-Amici di Santa Lucia ODV, dedicata alla cura del Santuario di Santa Lucia a Villanova Mondovì, propone per sabato 11 novembre alle ore 21 presso la chiesa di San Lorenzo a Villanova M.vì, un appuntamento culturale e musicale unico nel suo genere: un concerto di organo e ottoni.

La serata vedrà come ospiti, la celebre organista Manuela Neyret e il gruppo di ottoni Evolve-Brass diretti dal maestro Marco Tosello (corno - già membro dell'orchestra nazionale della RAI), unitamente a Giuseppe Bogetti, Massimo Doglia, Gianluigi Ferreri e Francesco Morello alle trombe, Alfio Bellocchio e Jaime Gonzalez ai tromboni, Stefania Ghiglia al trombone basso, Maurizio Stirano al basso tuba.

La serata, aperta a tutti, ha lo scopo di raccogliere fondi per l'Associazione AmiSaL, che cura l'apertura estiva e collabora alla manutenzione del prezioso gioiello della Valle Ellero con un cappella nella roccia unica nel suo genere, che negli ultimi anni, grazie alla passione e dedizione dei volontari, ha riscontrato un grande afflusso di visitatori nel periodo estivo, ac-



compagnate da visite guidate (anche in lingua francese e inglese, oltre all'italiano) che hanno permesso di apprezzare al meglio la storia, la cultura e la religiosità di questo speciale Santuario e del suo edificio circostante. Vi aspettiamo numerosi!

Il direttivo dell'Ass. di Volontariato AmiSaL-Amici di Santa Lucia ODV

FRABOSA SOTTANA

Serata semiseria al Galà Palace

C'è grande attesa per un appuntamento imperdibile al Gala Palace di Frabosa Sottana, il 17 novembre a partire dalle ore 20. Pensato ed organizzato dall'Associazione Turistica Mondolè, in collaborazione con la Compagnia delle Raviole al Vin e della Libreria Il Banco di Mondovì, con il sostegno della Fondazione CRC e il patrocinio della casa editrice Golem, si tratta di un evento ben riepilogato dal suo stesso titolo "Serata Semiseria, musica, risate, libri e Raviole al Vin". In un'unica serata si mescolano, in modo accattivante e stuzzicante, la cultura, lo spettacolo e l'enogastronomia del territorio. Si inizia alle ore 20 con una cena a base di prodotti tipici, tra cui le rinomate "raviole" del Ristorante Corsaglia, che, per l'occasione e per i buongustai, saranno irrorate, secondo la tradizione popolare, con un ottimo vino dolcetto Dogliani

Docg della cantina Bricco Mollea. A seguire, spazio alla cultura con la presentazione del romanzo "L'amaro in bocca" della giornalista e scrittrice Paola Gula, la cui trama sarà rivelata con sagacia dall'autrice e verranno letti alcuni brani dall'attrice teatrale Claudia Ferrari. La musica e le risate saranno affidate alla bravura del duo comico formato da Filippo Bessone & Luca Occelli che si esibiranno nell'esilarante performance "Nui Dui". Si può proprio dire che in questa "ricetta" ci saranno tutti gli ingredienti per una serata memorabile e sicuramente non mancheranno delle sorprese... Per info e/o prenotazione (obbligatoria) entro il 13 novembre, contattare il numero 331.8757807 (anche whatsapp) oppure mail: infopointmondo-le@gmail.com.

LE COMMEMORAZIONI

Il IV Novembre a Vicoforte

Domenica 5 novembre anche a Vicoforte è stata celebrata la Festa dell'Unità Nazionale e la Giornata delle Forze Armate. Alla Santa Messa, celebrata nella chiesa parrocchiale di Vicoforte alla presenza del Sindaco, della Giunta, di Consiglieri comunali e di rappresentanti del locale Gruppo Alpini e dell'ANPI, era anche presente la neoelitta Sindaca dei Ragazzi Anastasia Oggerino con i componenti del Consiglio Comunale dei Ragazzi e di parecchi alunni della scuola primaria. Dopo la funzione, in corteo, è stato raggiunto il monumento ai Caduti sulla cui lapide sono incisi i nomi di soldati e civili caduti nelle guerre del secolo scorso e davanti alla quale è stata deposta la corona d'alloro. I ragazzi, accompagnati dalle loro insegnanti, hanno quindi letto i nomi incisi sulla lapide ed alcuni brani di poesie e prose in ricordo di quel periodo storico e delle sofferenze create dalle guerre, sulle quali ave-

vano potuto riflettere nei giorni precedenti a scuola. Il Sindaco ha commentato la ricorrenza e dopo aver ringraziato tutti i presenti ha portato un'altra corona d'alloro al cippo posto nel Parco della Rimembranza in ricordo degli Alpini caduti. "Ho ricordato l'importanza della ricorrenza del IV novembre - dice il sindaco di Vicoforte, Gian Pietro Gasco - che mantiene intatto il suo valore nonostante dopo tanti anni, da quando per noi italiani sono cessate le guerre, molti conflitti continuano ad essere sempre più presenti nel mondo e sempre in modo più ampio e più vicino a noi. Le nostre generazioni non sono riuscite a far cessare questi orrori ed ho invitato i ragazzi, nostra speranza per il futuro, a fare meglio di noi. Lo dobbiamo anche per il rispetto e per la riconoscenza che ogni anno giustamente rinnoviamo a coloro che hanno perso la vita per la nostra patria e la nostra libertà".



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2023/24

la pIAZZA gGRANDE
FOSSANO MONDOVI'

**ABBONATEVI SUBITO
SOLI 40 EURO**

**per ricevere il settimanale fino
al 31 dicembre 2024**



L'abbonamento si può sottoscrivere/rinnovare:

- sul c/c postale intestato a La Piazza Grande n. 13419106
- direttamente in redazione a Beinette in via Giovanni Agnelli, 3

**INFO
Sandra**

0171.39.22.01

info@polografico.it

MARRONI I.G.P. SECONDO AGRIMONTANA

BRANDSIDER



“MARRONE DELLA VALLE DI SUSA I.G.P.”

Tesoro unico proveniente esclusivamente
da marroneti della Valle di Susa.



MARRONI CANDITI CON “MARRONE DI ROCCADASPIDE I.G.P.”

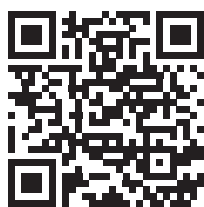
Selezione esclusiva di marroni riferibili
alla cultivar-madre “Marrone di Avellino”.



MARRONI CANDITI CON “MARRONE DI CASTEL DEL RIO I.G.P.”

Marroni raccolti nei boschi della Valle di Santerno,
nell'Appennino Tosco-Emiliano.

SCOPRI L'E-SHOP



I prodotti IGP rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio. L'attenzione nella selezione della frutta è da sempre un punto focale della filosofia agrimontana. La valorizzazione di cultivar elette appartenenti ad un territorio specifico e la volontà di controllare minuziosamente la filiera è una missione che si traduce in qualità, eccellenza e ricerca.



www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) agrimontana

INCONTRO A TORINO

Un parco europeo tra Italia e Francia

Avviati i lavori con il territorio transfrontaliero Italia-Francia per l'applicazione del Trattato del Quirinale. La prima riunione del Comitato di cooperazione previsto dal protocollo firmato, nel 2021, dai presidenti Sergio Mattarella ed Emmanuel Macron che si è svolta il 31 ottobre a Torino, ha dato modo ai territori rappresentati di esporre al ministro degli esteri Antonio Tajani e all'omologa francese Catherine Colonna, le questioni più urgenti e pressanti da mettere nell'agenda di lavoro.

All'incontro ha partecipato Piernario Giordano, presidente del Parco Alpi Marittime, ma seduto al tavolo del Comitato in rappresentanza del Gruppo europeo di cooperazione territoriale Parco europeo Alpi Marittime-Mercantour. Il GECT è uno strumento europeo nato per favorire la cooperazione transfrontaliera che i due parchi italiano e francese utilizzano sin dal 2013. A rappresentare il territorio cuneese anche il Presidente della Provincia Luca Robaldo, la Sindaca di Cuneo, Patrizia Manassero e l'onorevole Chiara Gribaudo. Ricorrenti nelle parole di chi è intervenuto, il tema dei collegamenti infrastrutturali, della mobilità, della sanità, degli effetti dei cambiamenti climatici e della necessità di più intensi scambi culturali tra i due versanti confinanti.

La posizione cuneese, come definita nella concertazione sul territorio nei giorni precedenti, è stata riassunta dal Presidente Luca Robaldo: "Dopo il distretto di Torino siamo noi la locomotiva industriale del Piemonte che, da solo, pesa quanto il 10% del Pil italiano", ha detto Robaldo, quindi la riapertura della strada del Tenda (valico internaziona-



le del Tenda?) chiusa da tre anni non può attendere. La seconda urgenza è il tema ambientale e in particolare il rischio idrogeologico. alluvioni e siccità. La terza questione invece riguarda le Aree Protette Alpi Marittime, con la richiesta di Robaldo di rendere Parco nazionale, "passaggio indispensabile per saldarsi in una sola cornice internazionale con l'alleanza con il Parco del Mercantour e così costituire la prima area protetta europea di terra tra Italia e Francia".

Il tema è stato ripreso nell'intervento di Piernario Giordano: "Il Parco europeo Marittime-Mercantour sarebbe la prima area protetta europea italo-francese terrestre con una estensione superiore a 200.000 ettari". Tale realtà, ha continuato Giordano, "darebbe concretezza e attuazione al Trattato del Quirinale", che nel suo Programma di Lavoro parla della necessità "di favorire il consolidamento del GECT formato dal Parco nazionale del Mercantour e dalle Aree Protette delle Alpi Marittime". La ministra francese Colon-

na ha convocato un nuovo incontro del Comitato tra sei mesi e sarà ospitato molto probabilmente dalla città di Nizza. Nel frattempo, alcuni "relatori", individuati tra coloro che sedevano al

tavolo di Torino, avranno il compito di approntare il lavoro su singoli e specifici aspetti. "Il Trattato del Quirinale" è uno strumento di collaborazione forte e approfondita che lega Italia e

Francia fin dalla sua sottoscrizione nel 2021", sottolinea il presidente Luca Robaldo. "Abbiamo partecipato a questo primo Comitato di cooperazione frontiera italo-francese che ne regola le attività e coordina il raggiungimento degli obiettivi. Oltre ai rappresentanti degli enti coinvolti, vi hanno preso parte i ministri degli Esteri italiano e transalpino e i parlamentari dei due Stati, scelti appositamente dalle Camere di appartenenza. Abbiamo affrontato insieme temi che interessano direttamente la nostra Provincia e per i quali stiamo lavorando da tempo. L'auspicio è che questo contesto permetta non solo di condividere le problematiche, ma anche di avviare soluzioni concrete che, di concerto, potranno essere via via individuate". Così la sindaca Manassero,

a commento dell'incontro: "Il tema delle infrastrutture e dei collegamenti è tornato in tanti interventi del territorio sia piemontese sia francese rappresentato a Torino. In linea con la discussione avutasi in Consiglio comunale a Cuneo, al tavolo del Comitato è stato detto in modo forte e chiaro che la questione dei collegamenti infrastrutturali, da sud a nord del Piemonte, in questo momento è in totale stallo e va affrontata con urgenza. I problemi non sono di rapida soluzione, ma confidiamo nel metodo di lavoro e nella tabella di marcia approntate, per poter vedere presto passi concreti. Anche l'annunciato Osservatorio per valutare le soluzioni dei singoli problemi sollevati dalle varie parti è apprezzabile. Il gruppo di monitoraggio sul colle di Tenda, costituitosi in Provincia, dovrà essere coinvol-

to". A margine della riunione dice il presidente Giordano: "Al tavolo del Comitato ho avuto l'occasione di portare le esigenze sia delle Aree Protette Alpi Marittime sia del Parc national du Mercantour. Nel mio intervento che ha seguito quello del Presidente Robaldo ho evidenziato l'importanza che il nostro Parco venga riconosciuto nazionale. Questo passaggio, sebbene non sia indispensabile, è propedeutico alla costituzione del Parco europeo Alpi Marittime-Mercantour i cui soggetti avrebbero "parità di rango". Una grande area protetta transfrontaliera con il vantaggio della migliore tutela e valorizzazione di uno dei territori a più alta biodiversità del continente e che favorirebbe il turismo e lo sviluppo socio-economico del comprensorio internazionale".



A CHIUSA PESIO UN DUPLICE EVENTO NEL PARCO DEL MARGUAREIS

Ricordando Mucciarelli e Rigoni Stern

Un pomeriggio carico di emozioni, quello che ha visto protagonista l'Ente di Gestione Aree Protette Alpi Marittime nella giornata del 4 novembre. Proprio sabato, infatti, la sede chiusana del parco naturale ha visto susseguirsi nella sua sala incontri un nutrito parterre di ospiti per due eventi che hanno attirato pubblico e istituzioni. Alle 15.30 è infatti iniziata la cerimonia di intitolazione della sala a Riccardo Mucciarelli. Mucciarelli, figura esimia di Chiusa Pesio e di tutto il cuneese, è stato infatti per due volte presidente dell'allora Parco del Marguareis e per ulteriori due mandati presidente del Parco delle Alpi Marittime, a Valdieri, in un periodo storico in cui questi due enti erano ancora realtà distinte, benché unite da un perenne dialogo e dalla collaborazione, oltre che sindaco di Chiusa Pesio, presidente del Cuneo Calcio e presi-

dente dell'ente allora denominato APT, poi diventato ATL.

Dopo l'introduzione di Patrizia Grosso, dirigente dell'Ente Parco, sul palco si sono susseguiti i saluti di Piernario Giordano, presidente dell'Ente di Gestione, del sindaco di Chiusa Pesio Claudio Baudino, di Mauro Bernardi in qualità di presidente dell'ATL, del presidente della Provincia Luca Robaldo, del Governatore della Regione Alberto Cirio e infine dell'onorevole Chiara Gribaudo. A portare invece le testimonianze sia professionali, sia umane, entrambe contraddistinte da un profondo legame di amicizia e stima, sono stati prima Armando Erbi e in seconda battuta di Paolo Bongioanni.

Il ritratto che ne è emerso è quello di un uomo di grande professionalità e di grande cuore, fautore di grandi opere e promotore di importanti iniziative per l'in-



tero territorio su cui insiste il parco. Dalla ristrutturazione di Villa Bianco a Valdieri al ritiro della prima squadra della Juventus proprio a Chiusa, fino all'aver portato il Giro d'Italia e il

Tour de France sul Morté, distinguendosi per impegno e buona volontà, Mucciarelli ha tracciato un segno nel quale tutt'oggi i suoi successori si muovono e di cui raccolgono i frutti.

Dopo la scoperta della targa, i saluti conclusivi sono stati affidati a William Casoni e al figlio di Riccardo Mucciarelli, Marco, che ha portato i ringraziamenti di tutta la famiglia.

Nella seconda parte del pomeriggio poi, a partire dalle 17.30, si è tenuto il reading teatrale dell'attore Pino Petruzzelli "La montagna i Mario Rigoni Stern e di Michele Pellegrino". L'evento, organizzato in collaborazione con l'associazione culturale Gli Spigolatori di Mondovì, si inseriva nelle attività di promozione della mostra "Una traccia nel tempo - La montagna dell'esodo nelle fotografie di Michele Pellegrino", allestimento permanente che la Fondazione CRC e lo stesso Pellegrino hanno voluto donare al parco per sottolineare fortemente il legame del fotografo con il suo paese natìo.

Petruzzelli, primo e unico attore a portare sul palcoscenico "Storia di Tonle" e profondo conoscitore della vita e delle opere dello scrittore di Asiago, ha deliziato il pubblico con una serie di letture, alcune tratte dalle

opere dello stesso Rigoni Stern, altre invece ispirate alle sue esperienze personali, dalle quali si è potuto evincere uno spaccato di montagne, borghi e vallate ormai spopolati e svuotati, ma anche un rispetto viscerale dell'ambiente montano, della sua natura, della flora e della fauna che lo popolano e delle persone che in quell'ambiente vivono e lavorano.

Dall'impegno di Riccardo Mucciarelli alle parole di uno dei più grandi autori di montagna del panorama letterario italiano, sabato 4 novembre nella sala conferenze dell'ex "Parco del Marguareis" sono risonate parole che speriamo di sentire ancora, sempre più spesso, e che speriamo di trasformare in un concreto futuro: tutela dell'ambiente, crescita, promozione turistica, coesione. Perché ad andare da soli si va più fretta, ma ad andare insieme si va più lontano.

Operazione Black Friday: 12 soggetti individuati e 8 ordinanze di custodia cautelare. Furti anche nel Cuneese e a Fossano e Ceva

Valentina Sandrone

Black Friday, questo il nome dell'operazione che la Squadra Mobile - sezione antirapina di Cuneo ha illustrato nella Questura di Cuneo nella mattina di venerdì 3 novembre. L'attività di indagine ha portato all'identificazione di 12 soggetti poi incriminati di associazione a delinquere finalizzata a rapine, furti e truffe ai danni di anziani.

Friday, perché il venerdì era il giorno prediletto per eseguire i colpi nelle abitazioni, "black" perché il dolore, anche fisico, arrecato alle vittime indifese e la violenza con cui operavano si inserisce indubitabilmente negli anfratti più oscuri dell'animo umano. A presentare le operazioni e le attività di indagine è stato il dirigente della Squadra Mobile Giancarlo Floris.

Le indagini sono iniziate nella tarda primavera del 2021 a seguito di alcuni episodi individuati nella zona del cebano. I ladri si presentavano alla porta delle vittime prescelte indossando divise delle forze dell'ordine o, più raramente, le tenute da lavoro di tecnici specializzati, una volta dentro facevano esplodere piccoli petardi, aprivano

fiale maleodoranti oppure spruzzavano spray al peperoncino o contenenti altre sostanze odorose e urticanti. Così facendo, inscenando l'esistenza in casa di una grave perdita o di un grave danno strutturale che avrebbe potuto danneggiare banconote, monete e metalli preziosi, convincevano il malcapitato e deporre i suoi averi in un luogo chiuso specifico, solitamente il frigorifero o il forno. Nel caos generale scatenato dallo spavento improvviso e, in molti casi, dalla presenza in casa di sostanze tossiche o fumo, si appropriavano del malloppo e fuggivano, spintonando e ferendo gli anziani che provavano a intralciarli, tanto che alcuni di loro hanno subito lesioni tali da richiedere assistenza ospedaliera.

I rapinatori, tutti di etnia sinti piemontese e residenti nel torinese, sono stati individuati tramite le loro auto, tutte di grossa cilindrata, e in un secondo momento anche grazie al riconoscimento di alcuni tratti somatici, individuazione, quest'ultima, che ha previsto la messa in campo di raffinati strumenti tecnologici.

L'attività di indagine, durata circa un anno e mezzo, si è conclusa con l'emissione in data 27 giugno 2023, da parte della Procura di Cuneo, di 8 ordinanze di custodia cautelare. 8 persone sono quindi state trattate in arresto nella casa di reclusione di Torino, altre 4 sono invece indagate in stato di libertà, di queste ultime due sono i ricettatori della merce rubata.

Oltre a una quantità ingente di argenteria e di monete, nel corso delle indagini sono stati rinvenuti gli strumenti di travisamento, quali targhe finte e clonate, finte divise, parrucche, cappelli, e gli oggetti che utilizzavano per portare a termine il colpo, quali petardi, fumogeni, piedi di porco e oggetti contun-



BANDA DI CRIMINALI DERUBAVA GLI ANZIANI

denti.

Gli episodi contestabili sono 27 furti in abitazione e 6 rapine e purtroppo, ad oggi, i fatti precedenti il luglio 2022 non hanno una paternità.

Nel cuneese, oltre che nelle zone limitrofe a Ceva, sono state colpite anche Chiusa di Pesio, Saluzzo, Dronero, Boves, Borgo San Dalmazzo e Fossano, oltre ad alcuni

colpi in Cuneo città, che però si sono connotati per la loro esiguità e per la loro scarsa riuscita.

Le fattispecie di reato hanno però coinvolto le province di Torino, Asti,

Alessandria, Milano, Savona, Como e Piacenza. Le indagini hanno visto la collaborazione delle Squadre Mobili di Torino, Aosta, Asti, Vercelli, Biella, Novara, Verbania Cusio-

Ossola e Alessandria e le squadre di Prevenzione Crimini di Torino e Genova con l'ausilio di unità cinofile destinate alla ricerca di armi, per un totale di più di 100 uomini impie-

gati in questa operazione. Tutti i soggetti identificati hanno precedenti specifici ma è stato comunque molto difficile individuarli anche perché, visto il periodo storico, tutti utilizzavano ancora le mascherine anti-Covid.

I ricettatori vendevano l'oro rubato a un laboratorio orafa di Torino dove il metallo veniva poi fuso e rivenduto sotto altre forme. Risultano sottratti alle vittime 2,5 kg d'oro, per un valore di 85000 euro, e 27 kg di argenteria, pari ad euro 18000; nel corso delle indagini sono stati rinvenuti in capo all'associazione delinquenziale anche 30000 euro in contanti.

Molti dei soggetti individuati, in alcuni casi membri dello stesso nucleo familiare, si sono giustificati portando fatture di prestazione d'opera o buste paga di lavori che in realtà non avevano svolto ma che venivano comunque rilasciate da ditte complici, una di queste di proprietà di un parente. Le fotografie della refurtiva verranno pubblicate sul sito www.poliziadistato.it e chiunque identifichi tra questi beni qualcosa di sua proprietà è invitato a contattare la Questura di Cuneo. Si invitano comunque i cittadini a verificare con cura prima di rivolgersi alle forze dell'ordine.

Nella foto la conferenza stampa della Polizia

Dal 15 novembre scatta l'obbligo

Pneumatici da neve e catene a bordo sulle strade provinciali

Anche quest'anno entro il 15 novembre occorre procedere al cambio pneumatici per dotare i veicoli di gomme adatte al periodo invernale. L'obbligo di viaggiare con pneumatici sicuri anche con temperature basse vale dal 15 novembre al 15 aprile (con un mese di tolleranza prima e dopo).

La Provincia ha emesso a inizio 2023 un'ordinanza che disciplina la circolazione stradale durante il periodo invernale e integra le precedenti disposizioni. Il documento stabilisce che "in caso di precipitazioni a carattere nevoso o in condizioni di fondo stradale sdruciolevole, è fatto obbligo di circolare su tutti i tratti di strada di competenza della Provincia con veicoli muniti di pneumatici invernali o dotati dei necessari mezzi idonei alla

marcia su neve o ghiaccio ed adeguati al tipo di veicoli in uso". Inoltre, ordina che tutti i veicoli a motore (esclusi ciclomotori a due ruote e motocicli) che dal 15 novembre al 15 aprile transitano su tutta la rete viaria di competenza della Provincia debbano sempre essere muniti di pneumatici invernali o avere a bordo mezzi antisdruciolevoli idonei per la marcia su neve e ghiaccio, adeguati al tipo di veicolo in uso, anche quando non nevica. In generale, moto e biciclette possono circolare solo in as-

senza di neve o ghiaccio sulla strada o di nevicata in corso. Il divieto di circolazione è da ritenersi pertanto esteso anche antecedentemente o successivamente alle date dal 15 novembre di ogni anno al 15 aprile dell'anno successivo, qualora si verificano tali eventi meteo. Gli pneumatici invernali e i mezzi antisdruciolevoli che possono essere impiegati sono quelli omologati. L'inosservanza del provvedimento comporta l'applicazione delle sanzioni previste.



CNA IMPRESE CUNEO

Delegazione piemontese in Sicilia per il Meeting nazionale di CNA Impresa Donna



Si è concluso oggi, domenica 29 ottobre, il meeting nazionale di CNA Impresa Donna dal titolo "Donne che progettano, Donne che comunicano" che hanno visto protagoniste 120 imprenditrici provenienti da tutta Italia.

All'evento siciliano ha preso parte anche una delegazione piemontese, tra cui Rosalba Scotto, Presidente CNA Impresa Donna Cuneo. Il meeting ha riguardato specifiche formazioni su molti temi tra cui "Ruolo e comunicazione: perché parlare di persuasione nella comunicazione", "Quali sono i giocatori della comunicazione, quale il contesto", e infine "La rappresentanza: dall'individuazione dei bisogni all'interlocuzione con il decisore pubblico".



Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

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

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

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

La grande conferenza plenaria a Roma, indetta dall'associazione nazionale Acri (Casse di risparmio e fondazioni di origine bancaria)

Fare Economia è risparmiare

Non si tratta di un sinonimo, ma dell'applicazione delle teorie di Beppe Ghisolfi per il rilancio economico

Si è svolta questo martedì la grande conferenza plenaria a Roma, indetta dall'associazione nazionale Acri (Casse di risparmio e fondazioni di origine bancaria) nel Palazzo della Tecnica di viale Umberto Tupini, su convocazione del presidente Francesco Profumo, per celebrare la 99esima giornata mondiale del risparmio con la partecipazione di Antonio Patuelli, vertice di ABI, Giancarlo Giorgetti, ministro dell'economia, e Ignazio Visco, governatore uscente della Banca d'Italia, quali relatori d'onore. Il banchiere scrittore Beppe Ghisolfi, rappresentante italiano nel Gruppo mondiale delle Casse di risparmio (WSBI), ha preso parte ai lavori della conferenza aderendo all'invito del presidente Profumo e rincontrando varie personalità peraltro protagoniste dei suoi best sellers Banchieri e Visti da vicino, tra le quali il nuovo vertice della Fondazione CR Torino Fabrizio Palenzona, l'ex sottosegretario dei governi Berlusconi Gianni Letta e l'autorevole corsivista di Milano Finanza Angelo de Mattia. Un proficuo scambio di saluti e di opinioni ha avuto altresì luogo con Franco Parasassi, presidente di Fondazione Roma. Nel corso della conferenza, la totalità dei relatori e la generalità dei prestigiosi e autorevoli uditori intervenuti, si sono soffermati sulla centralità del tema connesso all'educazione e all'inclusione finanziaria, aspetto trasversale a tutti i settori della politica economica, sociale e monetaria e la cui necessità di trova peraltro ribadita e recepita nella pionieristica produzione



editoriale e didattica pluridecennale dello stesso Professor Ghisolfi. Il corso dei lavori ha sottolineato in più riprese il ruolo strategico delle politiche di educazione e inclusione finanziaria, la cui

concreta attuazione non può assolutamente prescindere da interventi pubblici di carattere normativo e fiscale che tendano a una ragionevole redistribuzione, per contrastare l'eccessiva diffusione della povertà ora-

mai anche educativa e alimentare, e a incentivare la mobilitazione del risparmio familiare diffuso verso l'economia reale del nostro Paese, con una particolare attenzione ai settori produttivi strategici e alla piccola e

media impresa. A tale proposito, il presidente Profumo ha ricordato che una parte preponderante del risparmio, allocato in maniera diversa dai conti correnti e dai depositi bancari, confluisce verso i titoli del debito pubblico, il che è certamente positivo, ma per la restante quota si dirige, in forme dirette o indirette, su fondi tesi a privilegiare investimenti al di fuori dei confini nazionali. Il presidente dell'associazione Acri, altresì alla guida della fondazione della Compagnia di San Paolo, ha poi evidenziato il ruolo degli enti di origine bancaria, sorti in applicazione della legge Amato del 1990, come soggetti non solo azionisti rilevanti nel capitale degli istituti di credito, ma allo stesso tempo protagonisti proattivi della politica industriale dell'Italia, attraverso ruoli partecipativi importanti in realtà come la Cassa depositi e prestiti e in fondi di programmazione e gestione infrastrutturale destinati ad avere voce in capitolo su partite come la rete TIM, i cui destini saranno strategici per le sorti della modernizzazione del Paese. La tendenza di sempre più famiglie italiane a privilegiare gli investimenti nel debito pubblico, con sottoscrizioni dirette o per il tramite di fondi autorizzati, è stata in seguito rimarcata dal governatore uscente di Bankitalia Ignazio Visco, che ha indicato in un valore di 70 miliardi di euro gli acquisti netti di titoli statali soltanto nel primo semestre dell'anno. Una propensione che potrebbe essere ulteriormente incoraggiata a seguito della manovra di

bilancio per il 2024 il cui esame ha inizio da questa settimana in Parlamento e nella quale viene previsto che la quota di patrimonio personale e familiare, costituita da BTP e/o da buoni postali (titoli garantiti dallo Stato), verrà esclusa dal calcolo dell'indicatore ISEE prescritto per l'accesso agevolato o gratuito a tutta una serie di sgravi e servizi pubblici. Questo sebbene lo stesso Giorgetti abbia puntualizzato che più debito significa più interessi, i quali si traducono in minori servizi per famiglie e imprese. Per mobilitare produttivamente il risparmio degli Italiani, però, non sono sufficienti gli incentivi verso i titoli del debito pubblico, rispetto al quale - ha ammonito il Presidente ABI Antonio Patuelli - sarebbe semmai opportuno fissare un tetto al rischio di una sua lievitazione eccessiva, che si traduce in un esborso di risorse necessarie a coprire gli oneri finanziari e di conseguenza sottratte a interventi per la crescita economica, la coesione sociale e le politiche educative. Patuelli ha messo l'accento sulla centralità di una strategia di abbattimento del carico fiscale nei confronti di chi voglia investire nell'economia reale del Paese, e che - in aggiunta a maggiori livelli di rischiosità e redditività differita dei capitali - si trova a sostenere un prelievo totale superiore al 50 per cento, a fronte di un 12,50 applicato ai detentori di BTP e titoli statali. **Nelle foto Beppe Ghisolfi con Fabrizio Palenzona, Angelo de Mattia, Gianni Letta**

Accolto l'invito della Coldiretti a concordare i prezzi delle uve alla consegna, che scongiura l'altalena dei prezzi

Uve: con la concertazione alla vendemmia prezzi stabili

Maggior equilibrio e stabilità del mercato sono il risultato positivo ottenuto dalla Coldiretti che da anni invita i viticoltori alla libera contrattazione con gli acquirenti in vendemmia, senza attendere le indicazioni di fine campagna per i pagamenti. È quanto emerge dal listino dei valori delle uve indicato a stagione vendemmiale conclusa dalla Commissione nominata dalle Organizzazioni agricole

secondo quanto previsto dall'Accordo Collettivo sui Contratti Agrari. "I produttori viticoli - dichiara il Presidente di Coldiretti Cuneo, Enrico Nada - hanno raccolto, sempre più numerosi, il nostro appello a concordare il prezzo al momento del conferimento delle uve e gli effetti sono sotto gli occhi di tutti. I prezzi rilevati dalla Commissione sono in linea con quelli 2022 e ad avvantaggiarsene è l'intera fi-

liera che non assiste più all'altalena annuale dei prezzi, sovente alimentata da azioni speculative, e vede crescere l'attenzione alla qualità, riconosciuta e pagata. Se ne giova anche il consumatore assicurandosi ad un prezzo equo il meglio che le cantine possono offrire". Ogni anno al termine della campagna vendemmiale - spiega la Coldiretti - la competente Commissione rileva le quotazioni delle uve delle

varie denominazioni d'origine (DOC e DOCG), in base alle risultanze delle avvenute cessioni a prezzo definito. Tali quotazioni sono la base per calcolare il canone d'affitto dei vigneti, nel rispetto delle condizioni pattuite e indicate nei singoli contratti di locazione. Tuttavia è bene ricordare - osserva Coldiretti Cuneo - che oltre i due terzi delle uve sul nostro territorio non sono oggetto di cessione e ven-

gono direttamente trasformate dal vitivinicoltore o in cooperativa che poi salda il socio conferitore in base ai risultati di bilancio. Dall'analisi Coldiretti del listino prezzi 2023 emerge la tenuta dei valori medi dell'anno scorso su tutte le denominazioni, con moderati aumenti (0,1 euro/kg) su Arneis, causa minor produzione disponibile, e su Barbera, spinto dalla domanda in crescita.

La Commissione - evidenzia Coldiretti Cuneo - non ha potuto non considerare la situazione complessa della campagna 2023, caratterizzata dall'instabilità economica, dall'estesa grandinata che ha falciato una parte rilevante di alcune denominazioni, ma anche dall'andamento favorevole dell'ultima fase prima della raccolta, che ha assicurato nel complesso qualità ottima e quantità nella norma.

Donato dalle associazioni "Il Fiore della Vita" insieme agli "Amici dell'Ospedale di Savigliano."

Savigliano: un simulatore di parto per l'Ostetricia

Un manichino su cui esercitarsi simulando un parto, nell'ampio spettro delle problematiche che possono presentarsi nel corso dell'evento. È il simulatore, in adozione all'Ostetricia dell'ospedale di Savigliano, donato dai sodalizi Amici dell'Ospedale e Il Fiore della Vita, che consentirà al personale, addestrato, di esercitarsi per affrontare i casi più difficili. Il Primario Luciano Chiarolini ne illustra le caratteristiche: "I tessuti del manichino danno una sensazione tattica uguale



a quella che c'è nella realtà. Attraverso l'esplorazione vaginale si può sentire la testa del bambino, capire la posizione e orientare il parto attraverso il disegno delle fontanelle. Il peso e la torsione e le sensazioni tattiche sono sovrapponibili a quelle reali. Anche il canale del parto presenta resistenze identiche a quelle che si vedono in realtà." Nel reparto c'è una prima équipe istruita presso l'Università di Torino, dove ha seguito i corsi di emergenza e che aiuterà la Struttura a costruire un programma periodico, si-

stematico, di addestramento: almeno due volte l'anno ogni operatore dovrà esercitarsi con queste simulazioni.

Alla formale consegna dell'attrezzatura era presente il direttore generale dell'Asl CN1 Giuseppe Guerra: "C'è un asse ostetrico-pediatrico - ha detto - che ritengo fondamentale per il buon riconoscimento da parte dell'utenza". Il vice sindaco del comune di Savigliano Federico Brizio ha rimarcato l'importanza del ruolo del personale "che deve saper mettere a proprio agio la

donna, in un momento per lei difficile." I presidenti delle associazioni Amici, Francesco Villosi e Fiore della Vita Gianfranco Capello hanno sottolineato il ruolo delle sinergie che aiutano a superare le logiche di campanile. Le associazioni, anche con il contributo della Fondazione CRS, rappresentata dal presidente Sergio Soave, hanno contribuito in misura paritaria all'acquisto del simulatore. Guerra ha anche annunciato i lavori presso il reparto a partire dalla primavera prossima.

Hai equipaggiato il tuo team per affrontare la rivoluzione in atto nella gestione dei patrimoni?



CUNIBERTI
& PARTNERS
INTELLIGENZA PATRIMONIALE

“Innovare e formare per mantenere alta la qualità del proprio servizio di investimento”

Le banche territoriali hanno un importante vantaggio rispetto ai grandi gruppi: **coltivano direttamente e con cura le relazioni con i propri clienti**. Tuttavia, la clientela sempre più esigente pone la necessità di disporre di strumenti evoluti e personale altamente formato per la gestione dei patrimoni. Cuniberti & Partners, tramite l'ufficio studi interno ed i forti legami con il mondo accademico, **affianca la dirigenza** della banca nel processo di evoluzione del reparto investimenti con advisory su **strumenti personalizzati** e con una **formazione dedicata** per il front office.



Scopri come ottenere
un vantaggio competitivo
per la tua divisione investimenti
Inquadra il QR Code oppure visita:
www.cunibertipartners.it/istituzionali

CUNIBERTI & PARTNERS SIM SPA

Piazza C.L.N., 255 - 10123 | Torino

Capitale sociale € 600.000

Iscrizione n.313 all'Albo delle SIM

+39 011 024 2026

info@cunibertipartners.it

www.cunibertipartners.it



IN SCENA IL 12 NOVEMBRE, AL CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR, PROMOSSO DALL'ENOTECA REGIONALE PIEMONTESE CAVOUR

TARTUFO: ASTA MONDIALE

Presentano Caterina Balivo, Paolo Vizzari ed Enzo Iacchetti

C'è solo un evento capace di essere locale e internazionale, di unire l'enogastronomia, il cinema, le arti, l'eccellenza dei prodotti e la bellezza dei gesti disinteressati. C'è solo una manifestazione in grado di essere una tradizione, ma allo stesso ogni anno diversa e senza confini. Un appuntamento in cui la bontà è al quadrato perché unisce il meglio del territorio con progetti concreti che danno forma alla solidarietà. Ritorna l'**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba**, che domenica 12 novembre, al Castello di Grinzane Cavour vedrà protagonista assoluto il Tartufo Bianco d'Alba, insieme ai grandi vini di Langhe, Roero e Monferrato, la più grande accoppiata per la promozione di questo territorio nel mondo. E da 23 edizioni, l'Asta fa rima con solidarietà: ogni angolo del Pianeta è stato raggiunto da un messaggio benefico, che attraverso le unicità enogastronomiche di questa terra ha visto fiorire e rafforzarsi numerose iniziative benefiche. Oltre 6 milioni 300 mila euro, raccolti dal 1999 a oggi e devoluti a enti e

progetti solidali in Italia e nel Mondo, sono il risultato della generosità dei molti filantropi che negli anni hanno partecipato attivamente al progetto, grazie alla presenza di grandi chef e celebri personalità della politica, della cultura, dello spettacolo e del jet set internazionale. Anche quest'anno, i lotti più pregiati del Tuber magnatum Pico andranno all'incanto - in abbinamento ai grandi formati dei vini dei produttori aderenti al Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani - in occasione della XXIV edizione dell'Asta, organizzata dall'Enoteca Regionale Piemontese Cavour.

GRANDI OSPITI
In questa edizione l'atmosfera al Castello di Grinzane Cavour sarà ancor più raffinata e iconica, grazie al cinema e ai suoi protagonisti. Accompagnata da **Andrea Bosca**, attore e regista già testimonial all'Asta dello scorso anno, sarà presente **Anna Foglietta**, attrice teatrale televisiva e cinematografica. Tra gli ospiti, grande attesa è riservata a **Vittoria Belvedere**, modella e at-



trice italiana di grande successo. E che le Langhe riescono a trasformarsi in un vero e proprio set cinematografico con il Tartufo Bianco d'Alba come protagonista, lo dimostra anche Trifole, film del giovane regista **Gabriele Fabbro**, le cui riprese inizieranno a novembre proprio nel nostro territorio Unesco e - grazie a un cast internazionale - immortalano l'Asta

Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, evento che verrà inserito in una trama sulla quale vige riserbo assoluto. Insieme a molti altri ospiti, anche personaggi di spessore legati al mondo dello sport e della solidarietà come **Massimo Mauro**, presenza amica nella capitale delle Langhe grazie ad Alba dei Campioni, il torneo di calcio internazionale organizzato dalla

Fondazione Vialli e Mauro per la Ricerca e lo Sport Onlus con l'obiettivo di raccogliere fondi a favore della Ricerca sulla Sclerosi Laterale Amiotrofica e promuovere i valori dello sport. Ma non saranno le uniche personalità legate al mondo del calcio e dello sport che presenzieranno all'Asta: parteciperanno infatti **Alessandro Buongiorno**, capitano e ban-

diera del Torino e **Clara Mondonico**, figlia dell'indimenticato allenatore di Torino, Atalanta e Fiorentina, Emiliano Mondonico, scomparso nel 2018 al quale ha deciso di dedicare una Associazione per portare avanti i valori di lealtà e impegno attraverso lo sport. **I PRESENTATORI**
Squadra che vince non si cambia: l'evento sarà presentato dalla conduttrice

televisiva **Caterina Balivo**, da settembre protagonista della trasmissione quotidiana La volta buona su Rai 1, affiancata dal giornalista e curatore gastronomico **Paolo Vizzari**: a spalleggiare i banditori dell'Asta, le simpatie incursioni dell'istriano **Enzo Iacchetti**, conduttore televisivo, comico, cabarettista. Il conto alla rovescia è pronto a partire: con l'accompagnamento musicale della violinista **Elisa Scudeller** e i Solisti dell'**Orchestra Classica di Alessandria** in collaborazione con **Alba Music Festival**, dalle ore 13, grazie alle sedi internazionali collegate, le mura del prestigioso maniero - dichiarato dall'Unesco patrimonio dell'Umanità, nell'ambito del più ampio riconoscimento dei "Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato" - saranno pronte a ospitare la contesa per lotti straordinari di Tartufo Bianco d'Alba, in abbinamento ai grandi formati di Barolo D.O.C.G., Barbaresco D.O.C.G. e dei vini dei produttori aderenti al **Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**.

TORNA LA FIERA NAPOLEONICA DA SABATO 11 A DOMENICA 19

La Fiera Napoleonica di Narzole è giunta alla 212ª edizione e anche quest'anno abbiamo lavorato nell'intento di partire dalla tradizione e dai prodotti del nostro territorio per realizzare un percorso che guardi al futuro. Durante la fiera saranno allestite tre mostre diverse per generi e argomenti. **A palazzo Balocco** (dai giardinetti) la personale: "Colori di vita" della pittrice Maura Boccato; **a casa Balocco** (davanti alla chiesa), la mostra fotografica: "La montagna, la sua bellezza il suo fascino: scatti in cammino" di Roberto Bruno; presso il Palafiera, infine, si tornerà nel 1700 con gli scatti di Massimo Rossi: "Narzole: i volti della rievocazione storica". Le manifestazioni inizieranno venerdì 10 novembre, con la cena dal "Veronese", hamburger di fassona piemontese con patatine, dolce e cögnà. La serata proseguirà con la festa in musica delle leve dal 1985 al 2005 e lo spettacolo di flair acrobatico del barman Luca Parcelli. In casa Balocco, alle 21, ci sarà la presentazione del libro di Paola Gula: "L'amaro in bocca" accompagnata dalle note di "IJ 10Piasent" e dall'animazione del gruppo storico di Narzole. **Sabato 11**, si inizierà nel pomeriggio con i tartufai che accompagneranno i bambini delle scuole primarie alla ricerca del tar-

Narzole: per due settimane «comanderà» Napoleone

In programma arte, cultura, divertimento e gastronomia



tufo nella tartufoia comunale del paese; alle 18 ci sarà l'inaugurazione ufficiale della fiera. In serata si potrà scegliere tra due importanti proposte enogastronomiche territoriali: presso il palafiera i macellai di Narzole prepareranno e proporranno il gran

galà della fassona piemontese, una sorta di percorso guidato tra i piatti di carne fondamentali della nostra tradizione, accompagnato dalla musica di "Sonia de Castelli". A palazzo Balocco, invece, appuntamento con la verticale di vini, organizzata

dal consorzio di tutela della cögnà: "Dal nebbiolo svinato al barolo chinato", introdotta e guidata da sommelier; alla degustazione verranno abbinate specialità preparate dai ristoratori del paese. **Domenica 12**, al mattino, si svolgerà il primo mo-

mento istituzionale con l'assegnazione del premio "Fedeltà alla terra" a cura dell'Associazione Agricoltori: verranno premiati i contadini che hanno dedicato la propria vita alla cura della nostra terra e all'allevamento di bestiame, seguirà il pranzo sociale. Nel pomeriggio, dalle 15 al palafiera, l'oratorio coinvolgerà i bambini nei giochi a loro dedicati e alle 16.30, nei locali di palazzo Balocco, sarà presentato il libro: "La vita trascorsa", a cura dell'autrice Ivana Gianmoena e dell'illustratrice Maura Boccato. La giornata terminerà con una "merenda sinoira" presso il palafiera. Il cuore degli appuntamenti "storici" sarà concentrato nel **fine settimana successivo** che avrà un'anteprima **giovedì con "La cena va in scena"**: cena a base di ravioli al vin, al sugo e s-composti proposti dalla proloco di San Nazario, che saranno serviti mentre l'associazione "Narzole20" e le scuole secondarie del paese proporranno sketch inerenti

la storia di Narzole. La serata proseguirà con la rappresentazione teatrale dei "I Gava Nate": "Andoma al mar". Il venerdì saranno protagonisti i trattori d'epoca e moderni, con un raduno in notturna durante il quale verrà premiato il mezzo con la migliore illuminazione. Nella serata si potrà cenare a base di pizza e tutto sarà accompagnato dalla musica dei "La cricca dij mes-cià". **Sabato 18** si partirà con la fiera zootecnica: dalle 8 gli allevatori esporranno i loro migliori capi di bestiame in vista della premiazione, prevista in tarda mattinata; si darà anche il via al concorso delle vetrine Napoleoniche e al "Napoleon-quiz". Per tutta la giornata si seguiranno laboratori didattici per bambini. Nel pomeriggio ci saranno le premiazioni dei migliori disegni del concorso scolastico "Most-Uva" e, verso la serata, l'amministrazione comunale consegnerà il premio "Napoleone d'oro" ad un'associazione che si è distinta per il

lavoro e l'attenzione al paese e al territorio. Alla sera è in programma un nuovo appuntamento al palafiera dedicato al cibo e alla sua conoscenza: "Sette tagli per sette salse" sarà una cena a base di bollito misto accompagnata da salse della tradizione capitanate dalla cögnà. La Fiera vera e propria, quella instaurata da Napoleone con decreto imperiale del 22 ottobre 1810, andrà in scena **domenica 19**: per tutta la giornata il grande mercato, con al centro i nostri prodotti contadini, si snoderà per le vie del paese, proponendo esposizioni, esibizioni della falconeria e spettacoli itineranti della Banda Filarmonica di Narzole, mentre nel palafiera, oltre agli stand, si potrà osservare un rettilario di specie autoctone e ci si potrà divertire con i balli occitani proposti da "Narzole20" insieme al gruppo: "I Balacanta". La tradizione non mancherà anche nelle proposte per il palato: dal mattino si potranno gustare trippa, torta della fiera e caffè napoleonico nel padiglione fieristico; nel pomeriggio caldaroste e vin brulé preparati dagli Alpini. Per tutta la manifestazione, presso il palafiera, sarà attivo un servizio di bar. Per maggiori informazioni si possono consultare le pagine Facebook e Instagram dell'Associazione agricoltori di Narzole.

Federico Gregorio



MBA

Master Universitario in Business Administration

Di cosa si tratta?

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

Perché questo MBA?

Elevata employability

Mix tra teoria e pratica

Forte enfasi sulle soft skills

Numerosi laboratori e project work

Percorso estremamente professionalizzante

Elevato coinvolgimento delle aziende partner

4 mesi di «training on the job» grazie allo stage obbligatorio

Faculty composta da Docenti universitari, manager e professionisti di elevato profilo

Due modalità di erogazione:

distance learning (didattica online)

tradizionale (didattica in aula)

Info e iscrizioni:

Coordinamento Organizzativo

Cecilia Mariani, Federica Paoli

011/6399244-205

Direttore

Prof. Stefano Bresciani

stefano.bresciani@unito.it

Informazioni di dettaglio

(*ammissione, costi, programma*):

www.saamanagement.it

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



Bob Sinclar, superstar da centinaia di dischi di platino e oro

Silvia Gullino

A distanza di dodici anni dalla hit “A far l'amore”, Monsieur Bob Sinclar, superstar da centinaia di dischi di platino e oro, grande appassionato dell'Italo Disco, torna a lavorare su un brano italiano, scegliendo un successo degli anni '80 diventato un classico: “Ti sento”. Sinclar è sempre stato un grande estimatore del brano, significativo esempio di synth-pop ai massimi livelli dove spicca l'intensità vocale e il carisma della Ruggiero. Così, ha deciso di realizzare una nuova versione, lavorando ad un remix del brano, che proporrà nei suoi dj set internazionali. Racconta Sinclar: «I Matia Bazar produssero Ti Sento nel 1985, che divenne rapidamente un inno della musica dance da club in Belgio, Olanda e Francia e raggiunse le classifiche di tutto il mondo. La produzione era sensazionale e la performance vocale di Antonella Ruggiero non è mai stata eguagliata in tutte le cover realizzate da allora. All'inizio di quest'anno ho realizzato una mia versione, perché ho pensato che fosse il momento giusto per riproporla nel mio dj set. I Matia Bazar l'hanno sentita sui miei social e abbiamo deciso di ripubblicare la nuova versione con



Time Records in quest'autunno. Spero sinceramente che tutti i dj e un nuovo pubblico mondiale apprezzino questa mia versione che ho creato con il cuore nel rispetto di un classico senza tempo. Ti sento, Italia!». Ti sento non è infatti solo una delle canzoni più amate di tutti i tempi in Italia, ma scalò anche le classifiche in Europa, rag-

giungendo i vertici delle hit-parade nei Paesi Bassi e in Germania. Uscì anche in spagnolo (Te sienten) e in inglese (I Feel You) con un forte apprezzamento in UK. Chris Lowe dei Pet Shop Boys ha inserito il brano tra i suoi preferiti nella raccolta della serie Back to Mine. «Da quando ho lavorato con Raffaella Carrà tutti

sanno che sono un grande fan dell'Italo Disco». Prosegue Sinclar: «La Disco Music è nata nel 1976 e da allora ha costantemente influenzato tutti i generi della musica dance. Nel 1980, quando le drum-machine e i sintetizzatori sono arrivati sul mercato, la musica da discoteca era più accessibile ai giovani produttori. Bobby Orlando e Patrick



Cowley negli Stati Uniti, Stock Aitken & Waterman nel Regno Unito, La bionda & DD Sound e Klein & MBO in Italia, iniziarono

TI SENTO

Alla scoperta del suo ultimo lavoro, prodotto insieme ai Matia Bazar e Antonella Ruggiero

a creare una nuova forma di discoteca elettronica “hi-NRG-driven”, chiamata Synth Pop, New Wave, Italo Disco e Pop Dance. L'Italo Disco era ben nota per i suoi sorprendenti hook e le sue melodie mescolate alla musica sintetica. Molto spesso criticata dai giornalisti italiani all'inizio degli anni '80, l'Italo Disco ha ispirato artisti elettronici famosi in tutto il mondo come Erasure, New Order e Pet Shop Boys e ha anche influenzato il movimento musicale House da Franky Knuckles a Chicago, a Juan Atkins e Derrick May a Detroit».

Così hanno dichiarato i Matia Bazar: «Siamo particolarmente felici di questa collaborazione e che Bob Sinclar abbia scelto di lavorare su un brano

cult del nostro repertorio. Ti sento è un successo che conserva i tratti stilistici e musicali degli anni '80, ma in realtà si colloca fuori dal tempo». Mentre Antonella Ruggiero ha commentato: «Ti sento ha avuto una gestazione piuttosto elaborata, sia dal punto di vista artistico che umano. Iniziato con la supervisione di Roberto Colombo e terminato con la produzione di Celso Valli, è uno dei brani più ricchi di energia di tutto il repertorio Matia Bazar da me interpretato ed è tuttora riconosciuto e amato dal pubblico a livello internazionale».

Bob Sinclar è una vera leggenda ed è particolarmente amato in Italia. Tra i più longevi deejay e produttori della scena internazionale, vanta una carriera ultraventennale costellata da hit mondiali, centinaia di dischi di platino e oro. Il suo canale ufficiale YouTube è seguitissimo, ha pubblicato nove album e un'infinità di brani che sono entrati a far parte della storia della musica dance mondiale. Tra questi spicca “Far l'amore” con Raffaella Carrà, oltre a “I believe”, “World, Hold On”, “Love Generation”, “Til the sun rise up”, “Someone who needs me”, “Cinderella”, e i più recenti “Electrico Romantico” con Robbie Williams, “I'm on my way”, “We could be dancing”, “DNA”, “Borderline” e l'ultimissimo “Never knew love like this before”. Sinclar è anche un'icona fashion. Ha fatto da modello e ha prestato la sua immagine come testimonial di marchi famosi in tutto il mondo. Amante dell'arte in tutte le sue espressioni, colleziona quadri di arte moderna e oggetti pop. Appassionato giocatore di tennis, ha girato un video sul campo del “Roland Garros” durante gli Open di Francia.

Matia Bazar, gruppo storico del pop d'autore italiano, ha attraversato decenni di musica con impareggiabile maestria, collezionando successi entrati a far parte dell'immaginario collettivo e ancora programmatissimi dalle hit-radio. Il loro nome è sinonimo di talento, sperimentazione e melodia, audacia ed eleganza.

Antonella Ruggiero, icona femminile della formazione originale dei Matia Bazar, di cui ha rappresentato ben di più che una cantante, è considerata universalmente una delle voci più versatili e suggestive del panorama musicale italiano, grazie anche ad un'abilità interpretativa fuori dal comune caratterizzata da rara intensità e raffinatezza.

CONCLUSA CON SUCCESSO LA MOSTRA A MONDOVÌ PIAZZA

«Cesare Peverelli. Ceramiche a Vallauris. Avec Pablo Picasso»



Si è chiusa con successo presso il Museo della Ceramica di Mondovì, la mostra “Cesare Peverelli. Ceramiche a Vallauris. Avec Pablo Picasso” di Fondazione CRC, curata dal critico Enzo Biffi Gentili e con il patrocinio di Regione Piemonte, Consiglio Regionale del Piemonte, Provincia di Cuneo, Città di Mondovì, Comune di Vallauris, Associazione Avec e Associazione Archivio Peverelli. L'esposizione ha valorizzato la collezione di cinquanta ceramiche inedite del pittore Cesare Peverelli, realizzate a Vallauris, località situata tra Cannes e Antibes nelle Alpi Marittime, e donate alla Fondazione CRC – nell'ambito del progetto “Donare. Rilanciare la cultura del dono in provincia di Cuneo” – dall'imprenditore provenzal-piemontese Michel Ribero. Cogliendo l'occasione del Cinquantenario della morte di Pablo Picasso, il curatore ha posto in mostra un accostamento tra le ceramiche di Peverelli e una serie di linoleografie del padre del cubismo, anch'esse realizzate a Vallauris.

Nella serata di sabato 28 ottobre

L'immagine dell'eclissi di Luna parziale

Il cielo ha mantenuto la sua promessa. Nella serata di sabato 28 ottobre si è verificata l'eclissi di Luna parziale, in concomitanza con la Luna Piena del Cacciatore. L'evento celeste, visibile a occhio nudo anche dall'Italia, è stato seguito, fotografato e filmato anche nella Granda, regalandoci immagini straordinarie, come quella del fotografo Enrico Ruggeri. Nel suo scatto si osserva che la porzione dell'ombra è molto piccola (viene privata della luce diretta del Sole il 6% della superficie lunare), ma la visione è comunque suggestiva. Il picco del fenomeno è stato raggiunto alle ore 22.14 e si concluso alle 00.26 del 29 ottobre. Le eclissi lunari sono eventi astronomici che catturano l'immaginazione di persone in tutto il mondo. Questi spettacoli celesti avvengono quando la Terra si interpone tra il Sole e la Luna, proiettando un'ombra sulla superficie lunare. Durante un'eclissi di Luna, il nostro satellite naturale assume gradualmente una tonalità rossastra, un fenomeno noto come “Luna di sangue”, a causa della diffrazione della luce solare nell'atmosfera terrestre. La prossima eclissi di Luna, che sarà totale, è attesa per il 31 dicembre 2028.

Silvia Gullino



Nel mondo invaso dalla guerra

Una lettera scritta dal Milite Ignoto

Sono il milite ignoto: sono nato in primavera e ho lasciato questa terra a 20 anni, quando mancavano soltanto pochi giorni a novembre. Prima di chiudere gli occhi, su quella collina, ho immaginato di trovarmi a casa, con la mamma e i fratelli, accanto alla stufa; ho sentito nelle narici il profumo della minestra e nelle orecchie ancora il suono degli zoccoli di legno sul pavimento della cucina; ho affidato al vento freddo la mia preghiera e poi sono volato via, abbracciato dal gelo della terra, che ha ricoperto per sempre i miei sogni spezzati. Novembre è il mese in cui i contadini erano soliti fare San Martin e che porta sempre con sé tiepide giornate, illuminate da pallidi soli, su una natura multicolore, ma allo stesso tempo è foriero di tutta la tristezza delle foglie d'autunno, mosse dalla carezza del freddo che anticipa l'arrivo del "generale inverno". È un mese poliedrico: dolce e struggente, gioioso per l'esplosione dei colori nei campi; triste e respingente come la



re le giornate, lasciando più spazio all'intimità degli affetti, che fra le mura di casa, quando tutto fuori è buio, sembrano ancora più preziosi e brillano come candele accese.

La giornata di sabato 4 novembre, come ogni anno, mi vedrà protagonista di una solenne cerimonia, il corteo, la deposizione di una corona, la bandiera e l'inno nazionale, a ricordare le tante,

troppe giovani vite spezzate, come la mia.

Non c'è molto di cui stare allegri, in questo novembre del 2023, perché il momento storico in cui stiamo vivendo, qui ed ora, come la vita è solita fare, gioca con i nostri destini e ci propone corsi e ricorsi storici, mettendoci di fronte all'ineluttabilità dell'evidenza: l'umanità non ha imparato nulla dagli errori del passato.

Si continua a morire, appena di là dal mare, senza nemmeno sapere chi sia, in verità, questo nemico che si impadronisce di sogni infranti, di lacrime di madri devastate, che sparge odore di morte, un sentore che spinto dal vento arriva fino a noi, sferzandoci il viso e la coscienza. Così come allora, quante mani e quanti occhi, quante mute preghiere, rivolte ad un cielo silenzioso e impotente, dovremo ancora vedere inascoltate?

Alessandra Forlani Vaira

Sopra una foto storica: Vittorio Emanuele III segue il feretro del Milite Ignoto, è il 2 novembre del 1921



Petali nel Tempo

Di Remigio Bertolino

Il ragazzo dei boschi



Si alzava prima dell'alba il ragazzo del Biondon, il più grande dei sei fratelli. Vivevano in una catapecchia, lontano dal paese. Mimi vagava ramingo per i boschi, batteva fratte e boscaglie alla ricerca di funghi che vendeva all'osteria del Ponte dell'Asino.

Sacchetto in spalla e bastone in mano per tastare sotto i cumuli di foglie che, talvolta, nascondevano tesori. Di tanto in tanto, si fermava a bere presso le fonti che gorgogliavano tra alte felci e scorrevano sognando su cuscini di muschio. Assaporava nel bicchiere, improvvisato, ripiegando due foglie di castagno, la fresca purezza di quell'elemento che la luce dell'alba rendeva radioso come un volto innamorato.

Quel mattino, raggiunse la cima della Molarissa dove si apriva un breve pianoro tra onto di erica. Si lasciò invadere dal dolce profumo che la brezza sollevava da terra come una nube vaporosa.

D'un tratto, ebbe un sussulto: scorre nella macchia fiorita, un cerchio magico, fiammeggiante: ovoli completamente aperti nei loro lunghi gambi giallognoli, calzati di bianco.

Erano come minuscoli parasole di uno sgargiante arancione che, al centro, diventava rosso vermiglio come una papalina cardinalizia... Forse di gnomi che abitavano nelle cavità dei castagni?

"Sì", bisbigliò sorridendo. "Oggi avremo pane bianco in tavola..."

Poi si prostrò a terra come un eremita in preghiera.

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

Sebastiano Morello

Ai tempi di raccolta della meliga, papà, mamma ed io, alla sera andavamo a sfogliare dai Busso. Quando entravamo nel cortile, il cane incominciava ad abbaiare forte, e non la smetteva fino a quando Antonio, che ci veniva incontro, lo faceva stare zitto.

Il cortile era così buio, che quando giungevamo sotto il portico, la lampadina che pendeva dalla trave, sembrava che illuminasse a giorno. E dire che era nera di polvere.

Il mucchio di meliga da sfogliare, era una montagna che appoggiava contro il muro, e scendeva fin sotto le ruote dei carri.

Ci salutavamo, poi papà diceva: "Ce n'è questa sera!" e Stefano, l'uomo del comando, allargando gli occhi soddisfatti, rispondeva: "Tre carichi, e ben pieni!"

Stefano e Antonio erano fratelli e Laura la sorella; ma a sfogliare meliga c'era pure Marianna la vedova: lei e i suoi cinque figli. Così che i Busso erano già tutti al lavoro, quando noi arrivavamo.

Io andavo a sedermi sul mucchio vicino a Caterina, che aveva la mia stessa età; mamma tra Laura e Marianna, e papà accanto ad Antonio. Loro due facevano i mazzi con le pannocchie ormai sfogliate, e li legavano con dei piccoli ramoscelli di salice.

Io avevo appreso bene a sfogliare le pannocchie di meliga; e le foglie staccate le tenevo ben pulite, perché poi, una volta seccate al sole, si vendevano al signor Cerutti. E, quei soldi guadagnati, era un piacere prenderli.

Durante il nostro lavoro, si discorreva sempre volentieri, perché tutti, chi in un modo e chi nell'altro, avevamo qualcosa da dire. Soltanto Laura parlava poco; lei era balbuziente e preferiva rimanere zitta. Invece Antonio parlava ad alta voce, come se gli altri fossero stati tutti sordi.

Spesso papà ci faceva spanciare dal ridere con le sue storie. Ma quando i suoi racconti trattavano argomenti di maghi e streghe, io mi lasciavo prendere dalla tremarella. E quando ciò succe-



deva, per la gran paura che avevo, mi spostavo vicino a mamma per sentirmi protetto.

Talvolta Stefano, afferrava un ginocchio di Caterina, e poi lo tirava come si fa per sfilare una pannocchia dal mucchio. Naturalmente lei squittiva; e, mentre tutti si voltavano per guardare cosa stava succedendo, Stefano se la rideva: "Aah... aah... aah!"

Alle volte io e Caterina ci sbirciavamo, ma poi abbassavamo subito gli occhi confusi.

Ad una certa ora, Francesco, che era il più piccolo, si addormentava sul mucchio di pannocchie. Allora sua mamma se lo stringeva tra le braccia, e lo portava a dormire nel letto. E pure Lauretta andava a dormire con lui.

Quando poi Marianna ritornava, ci diceva l'ora esatta; e, siccome di solito era già tarda, Stefano, dopo aver guardato compiaciuto il lavoro già svolto, si alzava deciso, entrava in casa, rovistava un momento dentro l'armadio, e poi usciva con la sua bottiglia di vinello annacquato in mano. Si avvicinava a noi e ce ne offriva un bicchiere per uno.

A me piaceva tanto quel vinello perché, fresco e aspro com'era, quando mi toccava la lingua sembrava che me la pungesse.

A questo punto, continuavamo a lavorare fino a quando Stefano diceva: "Smettiamo!"

Ci alzavamo volentieri, assonnati com'eravamo, e ci salutavamo.

Laura e Stefano entravano svelti in casa. Invece Antonio ci accompagnava sino al portone, tanto lo doveva chiudere a chiave. Pure Marianna, Angelo, Giovanna e Caterina ci accompagnavano al portone. Loro abitavano proprio lì vicino.

Giunti sulla strada, io mi stringevo a mamma e a papà, perché camminando verso casa, vedevo le streghe ad ogni angolo.

Riaprono i teatri della “Granda” per offrire i primi appuntamenti delle Stagioni Teatrali

La comicità di Fo, la commedia dialettale e il teatro visionario

Luciano Bona

Riaprono i teatri della “granda” per offrire i primi appuntamenti delle Stagioni Teatrali 2023 - 2034. “Overture”, martedì 7 novembre con un’opera di Dario Fo e Franca Rame: Il Teatro Magda Olivero di Saluzzo propone “Coppia Aperta Quasi Spalancata” di Dario Fo e Franca Rame con Chiara Francini e Alessandro Federico Regia Alessandro Tedeschi. *Prima regola: perché la coppia aperta funzioni, deve essere aperta da una parte sola, quella del maschio! Perché... se la coppia aperta è aperta da tutte e due le parti... ci sono le correnti d'aria!*



Questa commedia è una favola tragicomica che racconta cosa vuol dire stare in coppia. Dario Fo e Franca Rame descrivono le diverse situazioni in modo perfetto, con toni divertenti ma anche drammatici e raccontano le dif-

ferenze tra psicologia maschile e femminile. Ironica quanto basta e sensuale quando vuole, Chiara Francini si mette alla prova con un testo importante, che celebra il ruolo della donna all'interno della coppia. L'energica Antonia incarna infatti l'eroina perfetta di tutte le mogli tradite e racconta con ironia la loro “sopravvivenza” tra le mura domestiche. Pur di continuare a stare vicino al marito, la protagonista decide di accettare l'impensabile. Così tra dialoghi e monologhi brillanti si snodano gli episodi più assurdi.

Venerdì 10 novembre torna al Teatro Toselli di Cuneo la Rassegna “el Teatro Piemontéis” voluto e organizzato dall'Associazione Teatrando che presenta la Compagnia Teatrale Volti Anonimi di Torino in *Ulisse Saturno Farmacista Notturmo* di



Amendola & Corbucci. Commedia Comicissima in due Atti. Regia: Danila Stievano. La Compagnia, a conclusione di una voluta trilogia, con l'intento di voler offrire uno spettacolo adatto a tutta la famiglia e far trascorrere una serata all'insegna del buonomore, ha scelto ancora una volta di portare in scena un altro grande successo di Erminio Macario. La vicenda, ambientata in una farmacia della cintura torinese, si svolge durante una lunga notte e ruota intorno al dottor Ulisse Saturno scapolo maturo, suo nipote Quinto ciclista dilettante e maldestro, il guardiano notturno Luigi suo amico e la dotto-

ressa Emma vedova Pochettino severa titolare della farmacia, che dovrà confrontarsi con le idee moderne della figlia Paola. A movimentare la nottata intervengono, tra telefoni che squillano continuamente, ammalati più o meno immaginari e clienti assurdi con pretese ancora più assurde. Tutto questo mette a dura prova la professionalità e la pazienza del protagonista, che a dire il vero è più impegnato alla cura del suo cuore malato d'amore che al suo lavoro di farmacista notturno; ma l'imprevisto è sempre in agguato e la vicenda si complica in un susseguirsi di esilaranti colpi di scena.

Infine **lunedì 13 novembre**, ore 21, il Teatro Toselli di Cuneo presenta *Tomorrow's Parties* progetto originale di Forced Entertainment commissionato da Belluard Bollwerk International Fribourg Co regia Tim Etchells interpreti Marco Cavalcoli e Simona Generali *Tomorrow's Parties* è uno sguardo brillante, commovente e visionario, sul futuro. Una donna e un uomo, in uno spazio incorniciato solo da un festone di lampadine colorate, giocano ad avanzare ipotesi, dalle più verosimili alle più paradossali, sul futuro che attende il genere umano. Il meccanismo, per quanto semplicissimo, scatena ben presto un fuoco d'ar-

tificio di lucida, disincantata, intima, profonda, e a tratti amara, introspezione. Visioni utopiche e distopiche, scenari fantascientifici, incubi politici e fantasie assurde, che finiscono, a poco a poco, per disegnare un affresco straordinariamente ricco e preciso delle speranze e delle paure della nostra epoca. A più di un decennio di distanza dal debutto di *Tomorrow's Parties*, ALDES e Forced Entertainment, hanno deciso di tradurlo e riallestirlo (per la prima volta non in lingua originale) così da rendere accessibile questo piccolo capolavoro anche al pubblico italiano senza l'ostacolo dei sottotitoli.

FILASTROCCHES

Sebastiano Morello

LA VETRINA

Si sa fa bella mostra la vetrina. Su panni ben disposti in simmetria, vien sempre esposta roba sopraffina: ciò che è il fior fiore della mercanzia. Ma nel negozio, dentro le cartelle, oppure nei cassetti o su scaffale, ci sono delle cose meno belle. È pure l'uomo alla vetrina uguale: pregi e bontà subitamente svela, però i suoi brutti nei non li rivela.

IL SEGNALIBRO A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

I fantasmi di un ricordo felice non spariscono mai - Crimini e delitti nel bolognese

Alcune amicizie nascono sotto pelle, spinte da un bene istintivo che supera il legame in sé e la memoria. Non contano gli anni, non conta la lontananza, è impossibile restare sordi al richiamo. In una luminosa mattina di dicembre Giorgio, giornalista milanese dall'indole solitaria, riceve su Facebook una richiesta di contatto che lo lascia interdetto. Arriva da Febo, l'amico inseparabile della sua giovinezza, morto da quasi trent'anni in circostanze che nessuno ha mai chiarito fino in fondo. Confuso e turbato, Giorgio accetta l'invito e inizia a chattare con lo sconosciuto nel tentativo di smascherarlo. Gli rivolge domande cui solo Febo potrebbe rispondere e non ci sono dubbi: di chiunque si tratti, sembra molto ben informato. È uno scherzo di cattivo gusto? Una trappola legata al suo lavoro? Oppure, ma è un'ipotesi del tutto folle, Febo non è mai morto? Per sciogliere l'enigma Giorgio si butta anima e corpo in un'indagine che lo conduce a ripercorrere la loro indelebile amicizia, fin dagli albori. Siamo a Pavia, nei primi anni Ottanta, fra i corridoi del collegio Fraccaro. Febo è brillante, carismatico, colto, tormentato. Ascolta la musica giusta, è uno spietato seduttore. Giorgio invece è un rustico e introverso figlio delle montagne, maldestro con le ragazze, legato alle sue radici ma in perenne fuga da sé stesso. “In un attimo ritorni al passato ti risucchia e inizi a ripercorrere con la mente l'incontro e l'amicizia con quel fratello scomparso. E a ricordare che avresti voluto dirgli molte cose”. Tra passato e presente, in un lungo alternarsi di flashback, Giorgio “ritornando” agli inizi di un'amicizia tra due ragazzi così diversi da scoprirsi identici nelle speranze, nel



desiderio di rivalsa, nel sentirsi più forti di qualsiasi dipendenza, nei sogni, nell'idea che tutto può ricominciare, nel nascondere al mondo le fragilità del proprio cuore. “Lunedì mi innamoro” di Enrico Fovanna è una storia di fratellanza che coinvolge il lettore con una trama struggente e accattivante che trae spunto da un giallo per raccontare un mistero, tra incontro e amicizia, che si dipana fino ad un sorprendente colpo di scena finale. **Enrico Fovanna. Lunedì mi innamoro. Giunti Editore. Pagine 310. Euro 18.**



Bologna è venuto giù un freddo che non lo si rammentava da tempo, oltre il freddo piove incessantemente da diversi giorni senza velati segni di cedimento. «Pronto, Aurelia? Sono Luca. Sai mica dov'è mia madre?» «Penso sia in casa». «Ti posso chiedere il favore di andare a controllare?» Non potendo entrare allungò il braccio, non senza fatica, accese la luce. La donna spalancò gli occhi emettendo un urlo quasi strozzato scappando via. «Gilda! Gilda! Nooo... aiuto». Il corpo di una anziana donna viene ritrovato nel suo appartamento in un condominio di San Lazzaro di Savena.

Le hanno conficcato una forbice da sarta nel collo e l'hanno lasciata morire nel piccolo corridoio d'ingresso, con gli occhi aperti e vuoti a fissare ormai il nulla, in una pozza di sangue. Tutte le camere sono a soqquadro e nessuno del condominio si è accorto di niente, né hanno sentito il benché minimo rumore. Inoltre non esiste una minima traccia lasciata dall'assassino, tranne poche chiazze bianche individuate sui pantaloni della vittima. Un omicidio per certi versi strano perché, secondo le testimonianze, l'anziana donna non solo era ben voluta e amata da tutti, ma la stessa non apriva a nessuno, se non ai familiari e alle amiche più intime e, in questo, era molto rigorosa. Per il commissario Jacopo De Giorgi, appena trasferitosi da Roma alla questura di Bologna, bisognosa di una corposa trasformazione interna dopo anni turbolenti, inizia un calvario di dubbi. Troppe coincidenze imbrattano lo svolgimento delle indagini. Le ricerche sul delitto conducono, casualmente, De Giorgi a scoprire anche oscuri intrighi e incongruenze all'interno della questura e, ai suoi occhi, si apre una città piena di traffici, porcherie e pericolose connivenze. Ma scopre anche una Bologna splendida e affascinante che lo “prende” e ... una seducente quanto istintiva, imprevedibile e intraprendente giornalista, pronta a scombinargli l'esistenza. «Sicuramente una trasposizione cinematografica - ricorda Antonio Romanazzi in un'intervista - Senza ombra di dubbio e per un solo motivo: quando scrivo è come se seguissi con la cinepresa i miei attori con tutte le loro manie, smorfie, i dialoghi tra loro, se c'è vento o pioggia, come si devono muovere, lo sfondo in cui si trovano in quel dato momento, l'atmosfera che si deve creare e quella che sarà la scenografia successiva». **Antonio Romanazzi. Coinidenze. Kimerik Editrice. Pagine 342. Euro 20.**

SPECIALE

stracôni®

LA MANIFESTAZIONE SPORTIVA SI ARRICCHISCE DI NUOVI EVENTI

40 ANNI DI STRACÔNI

Ecco tutte le novità

La Stracôni, per la sua 40^a edizione punta a coinvolgere, stupire ed emozionare.

Sicuramente il fiore all'occhiello della Stracôni 2023 è la mostra "40 edizioni di sport e solidarietà". L'esposizione aprirà al pubblico tutti i fine settimana fino al 26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle 15.00 alle 18.00.

Non paghi di questa novità, anche per quest'anno riproponiamo il calendario di Special Events organizzati in sinergia con enti e associazioni sportive del territorio, più ricco e rinnovato nelle proposte e nelle collaborazioni, a cui le persone potranno partecipare gratuitamente se in possesso del pettorale Stracôni.

A questi abbiamo abbinato altri appuntamenti straordinari che parlano di ecologia, inclusione, salute e divertimento. Ad esempio gli spettacoli "STRACÔNI SEGNI D'ARIA", l'esibizione di danza verticale della compagnia Linea d'Aria e la "Stracôni Eco-à-Porter", la speciale sfilata con le eco-collezioni della stilista Italia Furlan. Gli abi-



Eventi speciali relizzati in collaborazione con enti e associazioni del territorio e tanti appuntamenti collaterali rendono la Stracôni una festa non solo per gli atleti, ma per tutta la città



ti, ricavati dai tessuti di recupero già utilizzati dall'azienda Peraria nella produzione di materiale fieristico, sono indossati da modelli di eccezione: nostri concittadini che si sono prestati a mettersi in gioco con noi. Li accompagneranno anche alcuni iscritti di Amico Sport. Le acconciature e il trucco saranno a cura degli studenti della scuola AFP di Cuneo.

Al solito Villaggio di Proposte con l'importantissima Isola del Volontariato con capofila la CSV Società Solidale Csv Cuneo, affiancheremo anche il Villaggio della Salute, uno spazio dedicato a chi ha voglia di prendersi cura di sé. In collaborazione con il centro medico Lilium, daremo la possibilità di effettuare check-up gratuiti e di partecipare ad interessanti workshop.

Le iniziative Stracôni 2023 sono davvero molteplici, l'intenzione è di proporre un programma vario capace di soddisfare i gusti di ognuno... vogliamo che tutto il popolo della Stracôni si senta coinvolto e riesca a partecipare per festeggiare con noi questo importante traguardo.

GOLD SPONSOR



www.straconi.it



STRACÔNI 1979-2023

40 EDIZIONI DI SPORT E SOLIDARIETÀ

MOSTRA STRACÔNI

DAL 27 OTTOBRE AL 26 NOVEMBRE

Sala
SAN GIOVANNI
CUNEO

ORARI:
Venerdì
Sabato
Domenica
15:00
18:00



CON IL SUPPORTO

LA STAMPA

CASTELIAR



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SOSTEGNO DI

CUNEO
#2023

stracôni®



DA 199€ AL MESE
benzina, diesel o 100% elettrico
con Wallbox inclusa.

TAN (FISSO) 6,99% - TAEG 8,37%
ANTICIPO DI 2.108€
199€/35 mesi
RATA FINALE 17.275€
FINO AL 31/10/2023

ARMANDO GROUP

CUNEO • MONDOVI • ALBA
www.armacogroup.it

www.in-mente.it

TERMINE ISCRIZIONI 9 NOVEMBRE O AL RAGGIUNGIMENTO DI 19.500 ISCRITTI

Organizzazione: A.S.D. «ilpodio» per INFO: Tel. 0171 631954 • info@asilpodio.it

SILVER
SPONSOR

stracôni®

SPECIALE

LA STRACÔNI IN PILLOLE

Iscrizione

Iscrizioni Stracôni fino al 9 novembre
L' A.S.D. Il Podio, organizzatrice della manifestazione podistica "Stracôni", con la collaborazione degli sponsor, con il patrocinio di Comune di Cuneo, Provincia di Cuneo, Regione Piemonte, Camera di Commercio e La Guida, al fine di favorire le attività sportive e didattiche del nostro territorio, invita le associazioni sportive e le scuole ad iscriversi alla Stracôni per accedere al contributo loro destinato. Le iscrizioni chiuderanno il 9 novembre o al raggiungimento del numero massimo consentito di iscritti

I punti e i costi per l'iscrizione

Gruppi sportivi e scuole: € 5,00 a persona.
Ci si può iscrivere presso tutti i gruppi sportivi e le scuole in corsa per accedere ai contributi.

Liberi: € 5,00 a persona. Puoi iscriverti presso:
Il Podio Sport: via Valle Po, 99 - Cuneo - telefono 0171/413210;
Botta & B: corso Nizza, 7 - Cuneo - telefono 0171/690310;
Botta & B: piazza Cesare Battisti, 3 - Mondovì - telefono 0174/42130
Oppure sul sito sono disponibili 200 pettorali: www.straconi.it

Monge Dog: € 8,00 (accompagnatore € 5,00 e cane € 3,00)
A.S.D. Il Podio: corso Dante, 25 - Cuneo - telefono 0171/631954
Dog Service presso i punti vendita di: Cuneo, Saluzzo, Borgo San Dalmazzo, Villanova Mondovì.

Percorso

8,2 km di Stracôni 2023.
Partenza ore 9.30:
piazza Galimberti • corso Nizza • corso Vittorio Emanuele II • via Dante Livio Bianco • via Bodina • via Dalmastro • via Ghedini • via Beppe Fenoglio • viale degli Angeli • Calà Gino Giordanengo • Parco fluviale lungo Gesso • via Parco della Gioventù • via Porta Mondovì • corso Marconi • via della Pieve • Lungogesso Papa Giovanni XXIII • via Bono Via Roma • piazza Galimberti.

Fastcôni

Dopo il grande successo della prima edizione, sabato 11 novembre torna la FastCôni, la gara competitiva* in abbinamento alla stracittadina solidale. Il pomeriggio del sabato che precede la Stracôni diventa competitivo e l'adrenalina è palpabile.

La FastCôni si articola lungo un circuito di 2 Km da ripetere più volte con partenza da piazza Galimberti, giro della piazza, via Roma, piazza Torino, via Carlo Massimiliano Roero, via Carlo Sigismondo Leutrum, via Roma, piazza Galimberti.

500 sfidanti, 6 km per le categorie donne e uomini over 60, 8 km per le categorie uomini e AM, JM, PM, SM, SM35-59, 2000 euro monte-premi totale della manifestazione questi sono i numeri della corsa più adrenalinica della città. Le iscrizioni saranno aperte fino all'8 novembre. Un ricco pacco gara attende tutti i partecipanti. Saprai battere il tuo record personale? Cimentati in una gara ufficiale Fidal, corri a fianco dei professionisti e mostra tutto il tuo valore. La quota di iscrizione è di 10,00 euro. Il ritrovo è previsto alle ore 14.30 in piazza Galimberti. Alle 15.30 partirà la gara di 6 km e alle 16.30 partirà la gara di 8 km. Le premiazioni si terranno in piazza Galimberti alle 18.00. La corsa è organizzata da A.S.D. Il Podio CN031 in collaborazione con Fidal Cuneo.

*L'iscrizione è possibile solo se si è in possesso di certificato medico per attività sportiva.

Riconoscimenti

Ogni anno vengono regalati a tutti i partecipanti alla stracittadina gli speciali riconoscimenti Stracôni. Ogni iscritto riceverà in omaggio con il pettorale la Stracôni Card per un anno di vantaggi commerciali. La Stracôni Card è disponibile anche in versione STRACÔNICARDAPP.

TORNA IL VILLAGGIO STRACÔNI

Duplica spazio «Villaggi»: Proposte e Salute



tro Servizi Volontariato di Cuneo. 10 stand verranno messi a disposizione di associazioni e cooperative

che operano nel volontariato, dando loro l'opportunità di far conoscere il lavoro che svolgono ed i loro progetti.

L'ingresso è libero
Orari: venerdì dalle 17.00 alle 19.00, sabato dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.00, domenica dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

I Villaggi per questa edizione saranno 2. Oltre al Villaggio di Proposte, si affianca il Villaggio della Salute,

un nuovo format di eventi e iniziative legate al benessere psicofisico: 3 giorni di incontri e check up gratuiti, a cura dei medici e professionisti di Liliun Spazio Medico, dedicati a chi ha a cuore il proprio benessere e la salute di tutta la famiglia. L'ingresso è libero ma i posti sono limitati, si consiglia la prenotazione.

Orari: venerdì dalle 7.00 alle 22.30, sabato dalle 9.00 alle 20.30, domenica dalle 14.00 alle 20.00.

ALLESTITA IN SALA SAN GIOVANNI

LA MOSTRA STORICA

40 Edizioni di sport e solidarietà

Venerdì 27 ottobre è stata inaugurata la mostra storica "40 Edizioni di sport e solidarietà" in Sala San Giovanni, via Roma 4, Cuneo.

Gli organizzatori si dichiarano soddisfatti della partecipazione. La mostra è stata presentata dal presidente della Stracôni Fabrizio Giai. Molto particolare è stata la presenza di tutti gli ex sindaci che negli anni hanno presieduto nelle varie edizioni. Sono intervenuti la sindaca Parizia Manassero e il presidente onorario Sergio Costamagna, il taglio del nastro è stato impreziosito da un momento un accompagnamento musicale a cura dei maestri Lorenzo Martini al pianoforte e Bruno Raspini al violino con la splendida voce della giovane Camilla Giai.

La mostra si compone di foto storiche che mostrano gli anni della Stracôni, le persone che hanno partecipato alle varie edizioni con un accento ai cambiamenti che la città ha vissuto in tutto questo tempo. Ci saranno aree dedicate ai cimeli, ai manifesti e altri oggetti evocativi della manifestazione.



Il percorso di visita si conclude con la visione di un video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo, per guidare l'osservatore in una riflessione più profonda del cambiamento e del proprio ruolo nella storia.

"Abbiamo voluto rendere il nostro archivio storico patrimonio della città. Quanto sta accadendo in questi giorni è la prova che la storia non è un susseguirsi di fatti, ma conseguenze di decisioni ed esperienze passate che si basano

a loro volta su altri precedenti. Ecco perché la mostra, con la solita leggerezza tipica della Stracôni e delle iniziative che propone, si pone l'obiettivo di guidare il visitatore in una riflessione sul ruolo che ognuno di noi ha nella storia e sui cambiamenti che dal 1979 ha vissuto il mondo intero e la nostra città nello specifico. La riflessione sarà stimolata dalla visione del video dove vengono comparati eventi cittadini con importanti eventi che hanno cambiato le sorti del mondo".

L'esposizione sarà aperta al pubblico tutti i fine settimana fino al

26 novembre con i seguenti orari: venerdì, sabato e domenica dalle 15.00 alle 18.00.

Durante i giorni settimanali la mostra sarà disponibile per la visita guidata delle scuole. I ragazzi saranno coinvolti in laboratori didattici per sperimentare in prima persona il cambiamento che porta la storia alla società e alla città per scoprire il valore del proprio ruolo da protagonisti in questo continuo moto in cui sono inserite le nostre vite.

Informazioni e aggiornamenti sono disponibili sul sito ufficiale: <https://www.straconi.it/mostra>.

da oltre 15 anni al vostro servizio

"ALDO CARNI

C U N E O

VI ASPETTIAMO NELLA NOSTRA BOUTIQUE DELLA CARNE

MACELLERIA GASTRONOMIA SALUMI & FORMAGGI SELEZIONI DI VINI E PRIMIZIE

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

OSTERIA della CHIOCCIOLO

cucina, mescita, asporto

Cuneo - Via Fossano, 1 Tel. 0171/66277

Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Beatrice, ha un animo gentile, bellissima italiana, 30enne, capelli neri lunghi e occhi verdi, nubile, frutticoltrice, si dedica con amore e pazienza al suo lavoro, nel tempo libero è volontaria presso la Protezione Civile, nella sua vita manca solo l'uomo giusto....quello di cui innamorarsi e con cui progettare una famiglia. No stranieri, per favore. 371 3815390

Eleonora, semplice, genuina, bellissimi occhi azzurri, capelli lunghi biondi, piemontese, 37enne, aspetto femminile e curato, impiegata presso un'agenzia di viaggi, nel suo cuore c'è il desiderio di trovare un compagno, non importa l'età, ma sincero, italiano, con cui sposarsi o convivere, e avere figli. 340 3848047

Giulia, affascinante 45enne, capelli castani e occhi celesti, fisico longilineo e armonioso, gestisce un agriturismo, ama le passeggiate in montagna, cucina benissimo. Vorrebbe accanto a sé un uomo sincero,

non importa la sua età né il mestiere, italiano, e seriamente motivato a convivenza. 371 389915

Emanuela, 54enne, ha splendidi capelli biondi, e occhi castano verde, è snella, ha un carattere allegro, dottoressa farmacista, nei momenti di svago cura il suo giardino, le piace camminare in montagna, va in bicicletta, sta cercando un uomo leale, italiano, anche più grande, ma equilibrato e con cui essere felice. 349 5601018

Marta, piemontese, 65enne, ben curata, giovanile, bellissimi occhi celesti, ama cucinare e lavorare a maglia, ex sarta in pensione, purtroppo rimasta vedova, non ha avuto figli, soffre tanto di solitudine, desidera incontrare un compagno per il resto della vita, non importa se più maturo, ma che le stia vicino, che la rispetti e che le voglia bene. 338 4953600

IMMOBILIARI

Quanto sopra è un appartamento di mia proprietà che non utilizzo più dal tempo in

cui è mancata mia moglie. È un posto carino adatto a chi intende immergersi nella cultura Montana, vivere i paesaggi dell'Argentera, andare per funghi. Raggiungibile da Fossano in 45-50 minuti

Fossano. Privato vende appartamento con finiture di pregio, vicino al centro al 1° piano composto da: salone, cucina, 2 camere da letto, 2 bagni, sgabuzzino e 2 ampi balconi. Termoautonomo. Garage con 2 posti auto e cantina. Per informazioni telefonare al n. 0172-67154 preferibilmente ore pasti.

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

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

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

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

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

VARIE

Privato cerca bottiglie di vino/liquori/spumanti piene e con etichetta sia vecchie che recenti. Tel 3920809755

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

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

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

Vendesi doppia porta e persiane del 1800,(tel ore pasti,

0174787237)

Vendesi boiler 80 L elettrico per bagno, imballato, mai usato, (tel ore pasti, 0174787237)

Vendesi motore a scoppio pompa per verderame con attacco per botte, usato, vendesi per fine attività + 100m gomma vendesi , (tel ore pasti, 0174787237)

Vendesi motore 150.G.S. sport di una vespa nuova (tel ore pasti, 0174787237)

PORTE E PERSIANE FINE 1800, VENDESI- ottimo affare cell. 3381771914 (ore serali)

MOTORE POMPA SCOPPIO VENDESI- usato per dare il verderame, con 100 m di gomma cell. 3381771914 (ore serali)

SCALDABAGNO (BOILER) VENDESI- 80 litri, per bagno imballato e mai usato cell. 3381771914 (ore serali)

TRATTORE GIOCATTOLLO A PEDALI VENDESI- fino a 12 anni, ottime condizioni cell. 3381771914 (ore serali)

Vendo due biciclette. Una anni 50 , come nuova con freni a bacchetta. L'altra anno 2010 con cambio. Tel. 017268137

Vendo boiler come nuovo, 80 litri, prezzo trattabile. Telefono 0174787237 BUON AFFARE

Cerco bottiglie di vino e li-

RICERCA PERSONALE

Siamo alla ricerca di personale per la produzione di serramenti in Legno. Inserimento immediato con impiego a tempo pieno.

Per informazioni contattare il **0171 735052**

*Per inserire il tuo annuncio su La Piazza Grande scrivi a **marketing@polografico.it** oppure chiama il numero di telefono **0171 392209***

quore sia antiche che non. Piene e con etichetta. Telefonare 392 08 09 755

Vendo giocattolo, trattore a pedali Rolly X-Trat 119x57x75; usato pochissimo, come nuovo. Telefono 3381771914

VENDO DIVANO DI VIMINI per casa o giardino - prezzo 35 euro - Cell. 335/ 8096021

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

Vendesi due sedie in rivestimento tessuto per soggiorno o ufficio prezzo 35 euro ciascuna possibilità di acquistarne anche una. Cell. 335/ 8096021

VENDO MOBILETTO bianco con tre cassetti e ripiano foderato di rosellina dimensioni 40 x 50 prezzo 25 euro - Cell. 335/ 8096021

Vendo siepi due tende di foglie dimensioni 70x95 e una tenda di foglie dimensioni 102x140 per balcone, finestre o

CERCASI

Cerco radiatore a gas Baxi Brazilia 8000 SI nuovo o usato.

Tel. 0172636262
ore pasti

CERCASI

Cercasi operaio manutentore per manutenzioni generali stabilimento Riorda in Fossano.

Inviare CV a: **katia.saitta@hocservice.s.com o telefonare al **328 9670338****

AFFITTASI IN TORINO

appartamento ammobiliato da due a quattro posti letto.

PER CONTATTI:
340 0613999

Borghetto Santo Spirito, vendesi alloggio con posto auto catastato, comodo ai servizi. Prezzi modici. Telefonare durante i pasti: **0174 787237**

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

giardino - prezzo 15 Euro totale - Cell. 335/8096021

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

FOSSANO

vendo centralissimo terreno mq 1355 adibito a parco.

Tel. 3403041255
ore pasti

RICERCA PERSONALE

Azienda Leader nella lavorazione dei legnami (CN), ricerca **OPERAI ADDETTI MACCHINE** per la lavorazione del legno ed **OPERAI ADDETTI REPARTO FALEGNAMERIA**. Si offre contratto a tempo indeterminato e retribuzione ai massimi livelli di mercato.

Inviare la propria candidatura a **ilma@ilma-legno.it**

la PIAZZA GRANDE
FOSSANO MONDOVI'

Direttore responsabile
Claudio Bo

Redattori e collaboratori

Emmanuel Bo
Roberto Formento
Massimo Giaccardo
Silvia Gullino
Remigio Bertolino
Attilio Ianniello
Bruno Baudissone
Aldo A. Mola
Guido Araldo
Romolo Garavagno
Luciano Bona
Umberto Bellotti
Luciano Casasole
Martina Cicalini

Impaginazione e composizione
Media One srl

Editrice

La Piazza Grande s.r.l.

C.so Italia, 25 Mondovì

Stampa

Centro Stampa Quotidiani
Via dell'Industria, 52
25030 - Erbusco (BS)

Concessionaria pubblicitaria

Polo Grafico Spa
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392221
Fax 0171 392220
E-mail:publicita@polografico.it

Scrivete al direttore

direttorebo@gmail.com

347 5011067

Abbonamenti

Su c/c postale n° **13419106**
Annuale Euro 40,00
Estero (EUR) Euro 100,00

Pubblicità (prezzi a modulo)

colore + 30%
Commerciali Euro 45,00; occasionali Euro 45,00; finanziari, convocazioni, concorsi, aste, sentenze, cronaca, comunicati, economici e domande di lavoro. I prezzi si intendono al netto di IVA. Le offerte di lavoro si intendono rivolte ad amboscetti (legge n. 903 del 9.12.1977). Il giornale si riserva di rifiutare inserzioni ritenute non pubblicabili.

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.



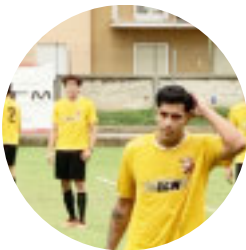
AUTOLINEE SAV srl
Via Beni Comunali, 7
12020 Villafalletto (CN)
Tel. 0171-938143



AUTOLINEE VALLE PESIO srl
Via Cav Giuseppe Avena, 41/43
12012 Chiusa di Pesio (CN)
Tel. 0171-734496

ESPERIENZA, QUALITA', PROFESSIONALITA' AL SERVIZIO DEI PROPRI CLIENTI IN ITALIA E ALL'ESTERO

la **PIAZZA** **SPORT**



CALCIO

Eccellenza: Fossano torna al successo. Promozione: Monregale pari

servizio a pag. 37



VOLLEY

LPM BAM Mondovì, una sconfitta ed un successo al tie-break

servizio a pag. 39



BASKET

Gran successo dell'Acaja nella «prima» della Divisione regionale 2

servizio a pag. 37

PALLAPUGNO SERIE A: LA FINALISSIMA DI CUNEO SORRIDE AL MONREGALESE

Lunedì mattina Mondovì ha sostituito l'ormai liso tricolore sulla torre del Belvedere con un nuovo vessillo. Bene, in quella nuova bandiera c'è anche il successo di Federico Raviola, che da monregalese alla guida di una quadretta ligure ha riportato lo scudetto della pallapugno anche un po' a Mondovì. L'ultimo monregalese a riuscire nell'impresa era... sempre lui, nel 2018, ma con i colori della Subalcuneo. E proprio lo sferisterio di Cuneo gli ha portato nuovamente fortuna, accompagnandolo e sospingendolo nel successo contro Massimo Vacchetto. Un successo imponente nel punteggio (11-4), storico per la Liguria, che vede tornare a casa il tricolore dopo 27 anni: l'ultimo arrivò infatti nel 1996 con la quadretta capitanata da Alberto Sciorella. Storico anche per Oscar Giribaldi, che alla fine è il più emozionato e commosso, perché per la prima volta nella sua lunghissima carriera riesce ad agguantare lo scudetto.

Il tricolore torna quindi a Dolcedo con la formazione griffata Olio Roi Acqua San Bernardo, con Federico Raviola in battuta, a discapito del Marchisio Nocciolo Cortemilia: ci era già andata vicina lo scorso anno, ci è riuscita in questo campionato, superando nello spareggio di Cuneo proprio la rivale dello scorso anno. Una vittoria netta, con il pallone di Raviola che viaggiava veloce, con una squadra che è stata più concreta nei momenti decisivi dell'incontro. I cortemiliesi hanno sofferto più del previsto le giocate degli avversari.

Oltre 1.500 spettatori sulle tribune dello sferisterio cuneese, tempo atmosferico che "regge" nonostante le minacce di



RAVIOLA TRICOLORE

pioggia. Dopo il primo gioco risolto solo ai vantaggi da Raviola, gli imperiesi allungano nettamente portandosi sul 3-0

anche grazie ad un intralogo spettacolare di Iberto nel terzo gioco. Nel gioco successivo recupero dal 15-40 dei liguri, e

chiusura di forza ai vantaggi che consentono a Raviola di portarsi sul 4-0. Vacchetto reagisce e ri-

monta fino al 5-3: poi i cortemiliesi si lasciano prendere dal nervosismo e Raviola rinviene nuovamente, allungando anco-

ra e chiudendo alla unica, concludendo così la prima fase sul 7-3. Vacchetto ricomincia, ma viene rimontato: si arriva

quindi al 9-3 con Raviola ben assecondato dai compagni e la partita sembra segnata. I cortemiliesi operano un cambio inserendo Meistro per Cane e spostando Boffa centrale, recuperano un gioco ma non è che una goccia nel mare: Imperia ha tutto sotto controllo, e chiude a suo favore anche il gioco successivo. Dopo poco più di due ore e mezza il tricolore è saldamente nelle mani di Federico Raviola. Che a fine gara parla di «una grande partita, una gioia immensa, indescrivibile. Ringrazio di cuore tutti quelli che oggi ci hanno seguito: una bolgia, una goduria incredibile. Grazie ai miei compagni, soprattutto a Oscar a cui mancava tanto questo successo, ma anche a Ibe, Mala, e a tutto il nostro staff tecnico e medico». Così invece lo sconfitto, Massimo Vacchetto: «Complimenti agli avversari, mi spiace per noi, per Cortemilia, per i compagni e i tifosi. Purtroppo... non tutte le ciambelle escono col buco, dal lato nostro una frittata mal girata, una partita non degna del pubblico e di cosa metteva in palio questo scontro. Peccato».

Olio Roi Acqua San Bernardo Imperiese-Marchisio Nocciolo Cortemilia 11-4

OLIO ROI ACQUA SAN BERNARDO IMPERIESE: Federico Raviola, Oscar Giribaldi, Davide Iberto, Davide Malafrente. Dt: Riccardo Aicardi e Lorenzo Terreno.

MARCHISIO NOCCIOLE CORTEMILIA: Massimo Vacchetto, Giulio Cane (Riccardo Meistro), Francesco Rivetti, Stefano Boffa. Dt: Gianni Rigo e Giovanni Volletti.

Arbitri: Daniele Santini, Giulia Viada e Stefano Castellotto.



CALCIO SERIE A

Lo scorso giovedì sera il fossanese Luca Gemello, il giovane portiere classe 2000 tesserato per il Torino, è tornato dopo più di un anno e mezzo, a giocare una gara ufficiale da titolare difendendo la porta granata nella partita casalinga contro il Frosinone, valida per i sedicesimi di finale della Coppa Italia 2023-24. Purtroppo il suo ritorno tra i pali come titolare è coinciso con la sconfitta interna per 1-2 ai tempi supplementari, ma Luca Gemello si è distinto con una buona prestazione complessiva e anche con alcune belle parate che hanno tenuto in corsa i granata sino all'ultimo minuto dei tempi supplementari. Anzi, se nei minuti conclusivi il Toro avesse segnato invece di colpire la traversa, Gemello avrebbe avuto l'opportunità di essere decisivo nel probabilissimo epilogo ai calci di rigore per il passaggio del turno della sua squadra. Invece, per poco ha vinto il Frosinone, grazie a 2 reti (una nei tempi regolamentari e l'altra nei supplementari) con due tiri angolatissimi e imparabili, sui quali il giovane portiere fossanese non ha avuto alcuna responsabilità, al



Immagine torinofc.it

LUCA GEMELLO

Torna titolare nel Toro in Coppa Italia

contrario dei suoi compagni difensori, che, specie in occasione del goal decisivo, si sono fat-

ti infilare in velocità dal contropiede del Frosinone che con pochi passaggi in velocità ha messo il

brasiliano Reinier da solo davanti alla porta di Gemello, superato da un tiro angolato su cui nulla

avrebbe potuto fare. Per Luca Gemello si è trattato della prima gara ufficiale da titolare di

questa stagione, in cui fa da riserva al portiere titolare Vanja Milinkovic-Savic, dopo aver disputa-

to alcune amichevoli estive e partitelle infrasettimanali. In precedenza Gemello aveva esordito come titolare in Serie A il 10 gennaio 2022 sempre in casa in un match contro la Fiorentina, vinto dal Torino per 4-0, in cui era rimasto imbattuto. Con l'eliminazione del Torino, Luca Gemello non avrà altre opportunità di scendere in campo in Coppa Italia, ma la speranza è che possa tornare a disputare qualche partita di Serie A se il portiere titolare dovesse avere cali di rendimento o subire qualche infortunio o squalifica. Infatti, la scelta di Luca Gemello di restare al Torino come secondo portiere offre al giovane calciatore fossanese meno opportunità di scendere in campo, rispetto alle stagioni precedenti nelle quali era stato ceduto in prestito prima alla Fermana e poi al Renate in Serie C. Attualmente Luca Gemello è l'unico fossanese calciatore professionista in attività e qualche anno fa è stato anche convocato nelle Nazionali giovanili disputando alcune gare con l'Italia Under 17 e l'Italia Under 18.

Massimo Giaccardo

PESCA SPORTIVA

Gli APF eleggono il “Pescatore dell’anno”



Domenica 12 novembre gli Amici Pescatori Fossanesi chiudono la lunga stagione di gare e raduni 2023 organizzando l'ultimo appuntamento di quest'anno denominato “Raduno senza fermata”. Si tratta di una gara di pesca con trote a volontà aperta a tutti i soci degli APF che si terrà presso il Lago Olmi di frazione San Sebastiano con inizio alle ore 8.30 e proseguimento sino alle ore 17 senza interruzione nella pausa pranzo che è previsto al sacco (ognuno se lo porta da casa). In totale saranno ben 8 ore e mezza di pesca senza sosta, praticamente un record o quasi. Per la classifica i concorrenti saranno distinti nelle consuete categorie Adulti e Pierini e saranno premiati i primi tre concorrenti che cattureranno per primi 10 trote. I primi tre premi Adulti consistono in ce-

stini della festa con prodotti alimentari. I Pierini saranno tutti premiati con gadget e materiale scolastico e simili. La quota catture sarà di 10 trote sino alle premiazioni, previste alle ore 10, dopo quota libera. Quote iscrizione: Adulti 25 euro - Pierini 15 euro. Per il raduno saranno seminati nel lago 5kg di trote sia iridee sia salmerini (di tutte le dimensioni) per ogni iscritto al raduno. Il momento clou della giornata al termine delle premiazioni del raduno sarà la consegna del riconoscimento al “Pescatore dell'Anno APF” che sarà assegnato ad un socio che nel 2023 si è particolarmente distinto a favore delle attività della società fossanese di pesca sportiva. Per informazioni ed iscrizioni contattare il presidente Cesare Cravero al tel. 338/7054753.

Massimo Giaccardo

BASKET DIVISIONE REGIONALE 2

Nuova stagione: Acaja Fossano parte alla grande

BEINASCO 55
ACAJA 80
(14-21; 29-43; 42-56)

ACAJA FOSSANO: Sales 14, Giordana 18, Paval 4, Pigoli 10, Tomatis 6, Gaviglio 2; Piumatti 10, Fissolo 6, Terzaghi, Cortese 6, Ascheri 4. All: Carchia, Mondino

Riparte la stagione della Divisione Regionale 2 (ex Promozione) acajotta targata Boggione Ricambi, Top Serramenti S.r.l., Autoriparazioni Gastaldi e Osteria i 3 Taulin. I fossanesi non deludono le aspettative all'esordio. Sull'insidioso campo di Beinasco, si presenta un'Acaja diversa da quella della scorsa stagione. Salutati Stellino, Rulfi e Manassero - e con Mondino e Gastaldi ai box - il roster è un cocktail di giocatori provenienti dal settore giovanile acajotto, a cui si aggiungono veterani ormai di lungo corso della causa acajotta (Ascheri, Sales, Tomatis, Cortese); più un paio di new entry come il cuneese Alberto Giordana e il ritorno dopo due anni di Roberto Pigoli. Coach Carchia lancia in quintetto i due nuovi innesti assieme a capitano Tomatis, Piumatti e dal giovane Gaviglio in cabina di regia. Ottima la partenza dei fossanesi, trascinati proprio dal neoacquisto Giordana (11 punti per lui nel solo primo quarto) che, grazie a tre bombe nei primi minuti, dà il là al primo ten-



tativo di allungo ospite. La giusta pressione difensiva sui portatori di palla torinesi, e un controllo chirurgico dei rimbalzi, permettono inoltre a Piumatti e Sales di correre e attaccare il ferro ripetutamente. I locali rimangono a contatto grazie ai tiri da tre punti di Colmo, tanto che il primo parziale si chiude sul 14-21. Padroni di casa che aumentano la pressione difensiva in apertura di secondo periodo, riuscendo ad impattare il match a quota 25. Il providenziale time-out di coach Carchia consente all'Aca-

ja di riprendere il comando delle operazioni allungando grazie principalmente al trio Paval-Piumatti-Sales che domina a rimbalzo in attacco. Si va così al riposo sul punteggio di 29-43. Ad inizio ripresa, i fossanesi cambiano nuovamente marcia toccando il massimo vantaggio fino a quel momento sul +20, trascinati da un Pigoli autore di 8 punti di fila e vero mattatore del periodo. Un piccolo blackout nei primi 3 minuti dell'ultima frazione permette a Beinasco di ricucire le distanze fino al -9, ma due fiammate di Giordana, e

un gioco da 3 punti di Piumatti, bloccano la rimonta dei torinesi. Due zingarate al ferro di Sales e Fissolo - conditi da due pregevoli canestri di Cortese - chiudono la partita sul risultato di 55-80. Ottima la prova della DR2 acajotta che convince nella prima partita stagionale, aspettando il ritorno di Gastaldi e di Mondino; quest'ultimo in panchina in veste di viceallenatore. Esordio casalingo domenica 12 novembre alle 18:00 presso il palazzetto dello sport di Fossano contro la Polisportiva Cagnano.

CALCIO ECCELLENZA

Il Fossano ritrova il sorriso

La Valenzana prende il volo: gli orafi, vittoriosi sul fanalino di cosa Villafranca, sono ora a +3 dal Cuneo-Olmo, che non va oltre l'1-1 interno con la Cheraschese. Lupi vicini al gol subito al quarto d'ora, tiro da distanza ravvicinata di Dejallisi, Dia si salva con l'aiuto del palo; ma è il Cuneo a passare avanti al 23' con una combinazione tra i Dalmasso che porta al cross Giacomo, interviene in area Rastrelli che insacca. Traversa cheraschese allo scadere di frazione con Massucco, poi i nerostellati ripartono con grande verve nella ripresa nella quale hanno subito un paio di buone chances;

mantengono poi il pallino del gioco insediando a più riprese la porta cuneese, fino al 33' quando un gran tiro di massucco regala il meritato pari. Brividi finali per un erroraccio in uscita di Dia ma Dejallisi non ne approfitta. Tengono il passo Acqui e Vanchiglia, sembra essersi spento l'ardore iniziale degli alessandrini della Luese alla seconda sconfitta consecutiva. Eccoci quindi alle cuneesi, con il Saluzzo che vince il derby con il Centallo: granata subito in gol con Caldarola, ma l'arbitro annulla per fuorigioco; dopo un primo tempo avaro di occasioni, nella ripresa dopo 8' il gol partita: risolve un autogol



Malltezi, autore di unod ei gol del Fossano

di Mozzone che accidentalmente devia nella propria porta un colpo di testa di Rivoira. A nulla valgono i ripetuti tentativi

rossoblù di recuperare. Un punto sopra il Centallo troviamo il Fossano, che dopo l'eliminazione in Coppa Italia proprio ad

opera del Saluzzo - con granata che sbloccano con Kone abile a sfruttare un errore della difesa blues, raddoppiano a 10' dalla fine con autogol di Specchia su tiro sempre di Kone, e triplicano a partita ormai chiusa con Faridi che ribatte a rete una traversa di Shtjefni - che riaccende la luce. Contro i torinesi del Cavour un bel tris ravviva il sorriso blues: Alfiero, Bongiovanni e Malltezi regalano un successo prezioso per classifica e morale, in attesa del match casalingo dentro il Carmagnola. In coda, Moretta e Pro Dronero non si fanno male... o forse si portando a casa un pareggio a reti bianche.

ECCELLENZA GIR. B

Risultati giornata 9

Acqui-SD Savio Asti 1-0; Carmagnola-Vanchiglia 1-3; Cavour-Fossano 0-3; CuneoOlmo-Cheraschese 1-1; Centallo-Saluzzo 0-1; Moretta-Pro Dronero 0-0, Pro Villafranca-Luese 1-0; Valenzana-Villafranca 2-0.

Classifica

Valenzana 22 punti; CuneoOlmo 19; Acqui, Pro Villafranca 17; Vanchiglia, Luese 16; Saluzzo 15; Fossano 12; Centallo; Cavour 11; Carmagnola 10; Cheraschese 9; SD Savio Asti, Moretta 8; Pro Dronero 7; Villafranca 2.

Prossimo turno (12/11)

Cheraschese-Moretta, Fossano-Carmagnola; Luese-Acqui; Pro Dronero-Cavour; Pro Villafranca-Valenzana; Saluzzo-CuneoOlmo; SD Savio Asti-Centallo; Vanchiglia-Villafranca.

CALCIO PROMOZIONE

La Monregale perde l'occasione



BENARZOLE 1 SCARNAFIGI 1 MARCATORI: 5 ' pt Jemhri, 15' pt Curti. **BENARZOLE:** Favaro, Domnori, Guienne, Bernardon, Molino, Chirulli, Capitao, Tamburello, Panero, Pasquero, Curti. **All. Ghisolfi.** **SCARNAFIGI:** Gallezio, Berardo, Moise, Mondino, Tortone, Caula, Orsi, Barale, Jemhri, Arrò Mau., Arrò Mat.. **All. Fraire.**

Un punto ciascuno a Narzole, i ragazzi di Mister Ghisolfi piano piano dopo tre sconfitte consecutive cercano di ritornare a galla lottando tra i play-out e la zona grigia del

girone C di Promozione. Quindici minuti su 90 disponibili, proprio nelle prime battute di gioco, bastano per far maturare il punteggio che poi sarà quello definitivo: apre le danze l'ospite Jemhri che dopo 5 minuti fa suo il pallone e vola verso un vantaggio che però dura pochi minuti; al quarto d'ora di gioco i padroni di casa infatti si caricano di coraggio e vanno a pareggiare con Curti. Per i restanti 75 minuti di gioco più recupero si giocherà e non la spunta nessuno.

CARIGNANO 1 **MONREGALE** 1 **MARCATORI:** 10' pt Mellano, 15' st Gennaro.

CARIGNANO: Gioacas, Bertello, Rampazzo, Balistreri, Moussissa, Sperando, Ricca, Meitre, Linsalata, Gennaro, Gioacas. **All. Milione.** **MONREGALE:** Cera, Chionetti, Filippi, Mullassano, Ratto, Mellano, Salomone, Giraud, Magnino, Meti, Dhahri. **All. Giuliano.**

Punti buttati via, dalla Monregale, nella difficile e spigliosissima gara contro il Carignano. Eppure i monregalesi erano partiti molto bene, forse troppo, con il gol di Mellano - lesto a sfruttare una sbavatura del portiere di casa su azione di calcio d'angolo - a sancire il vantaggio ospite. Monregale che gioca come sa fare, nonostante le difficoltà legate al pessimo stato del campo e ad un avversario che non le manda a dire, e che chiude in vantaggio il parziale, Pasticcio brutto, invece, al quarto d'ora della ripresa: da una punizione a favore per i ragazzi di Giuliano, mal gestita, nasce il contropiede vincente del Carignano, che poco prima era rimasto in dieci per espulsione di uno dei suoi uomini. Monregale scossa dal gol subito, le condizioni della partita si fanno sempre più complicate, le poche sortite in area avversaria non fruttano occasioni nitide, finisce pari. Pecato, perché, vista la giornata interlocutoria, i monregalesi avrebbero potuto ulteriormente accorciare sulla testa di una classifica che si sta delineando con sempre maggiore chiarezza.

SAN SEBASTIANO 1 **PEDONA** 2 **MARCATORI:** 40' pt Tatili, 25' st Tucci, 35' st Dalmasso. **SAN SEBASTIANO:** Ariaud, Operti, Guzzo, Cavallera, Tarable, Sciatti, Lamnaouar, Morra, Gagin, Tatili,

Barbero. All. Pisano. **PEDONA:** Bono, Costa, Soumahoro, Gastaldi, Nasta, Tucci, Pallara, Peano, Pepino, Dalmasso, Rizzo. **All. Ghibaud.**

I riflettori di Promozione sono puntati tutti sullo scontro al vertice di San Sebastiano. Si contendono il primo posto, e di conseguenza l'allungo sulla rivale, i "santi" di mister Pisano contro la Pedona di Ghibaud. Uno scontro alla pari, ma il Pedona ha una piccola marcia in più decretata anche dal fattore che su 9 partite non ha ancora fatto registrare nessuna sconfitta. Padroni di casa in vantaggio a 2' dal

termine del primo tempo, dopo una serie di buone occasioni: gran tiro di Tatili dal limite e nulla da fare per Bono. Nella ripresa la Pedona sembra crederci di più, i cambi le giovano e alla mezz'ora arriva il pareggio: punizione di Dalmasso, arriva Tucci che da due passi insacca. Il San Sebastiano si sgonfia e a 5' dalla fine i borgarini portano a casa un successo pesantissimo grazie ad una punizione di Dalmasso che non lascia scampo ad Ariaudo e che si prende la scena come giocatore decisivo in questo bellissimo scontro tra titani del girone C.

Martina Cicalini

PROMOZIONE GIR. C

Risultati giornata 5

Benarzole-Scarnafigi 1-1; Carignano-Monregale 1-1; Infernotto-Albese 2-0; Pancalieri-Busca 2-2; S. Secondo-Villastellone 1-1; S. Sebastiano-Pedona 1-2; Sommariva-CBS 0-0; Luserna-Saviglianese 0-2.

Classifica

Pedona 21 punti; San Sebastiano 19; CBS, Monregale 18; Scarnafigi 17; Busca 13; Pancalieri, Infernotto, Saviglianese 12; Carignano, Sommariva 11; Benarzole 10, San Secondo, Albese 8; Villastellone 5; Luserna 3.

Prossimo turno (12/11)

Albese-San Sebastiano; Benarzole-Carignano; Busca-Luserna; CBS-San Secondo; Pedona-Pancalieri; Saviglianese-Sommariva; Scarnafigi-Infernotto; Villastellone-Monregale.

CALCIO SECONDA CATEGORIA

Il Dogliani si butta via: solo pari

Nel calcio di Seconda categoria, il Garessio continua imperterrito a vincere e a mantenere la vetta grazie alla vittoria sul Salice di misura, con la rete di Vogli. A tre punti di distanza, il Piazza di mister Barberis incassa un'altra grande vittoria con la Pro Brossasco con il solito Di Fede come marcatore e Martini che apre i giochi. Per lo scontro in bassa classifica, nulla da fare invece per il Dogliani, che si fa beffare dall'Orange Cervere perdendo due punti che gli avrebbero consentito di abbandonare la coda della classifica. I doglianesi comandano il gioco con Devalle e Conterno, ma non è sufficiente perché nella ripresa vengono raggiunti da Auteri e Ferantelli. Uno scontro nettamente alla pari, due squadre che viaggiano di pari passo che chiudo la classifica, nessuno la



La linea difensiva del Piazza

Risultati giornata 7: S. Biagio-Ol. Saluzzo 3-1; Caraglio.Roretese 1-1; Dogliani-Orange 2-2; Garessio-Salice 1-0; Piazza-Pro Brossasco 2-0; Sporting Savigliano-San benigno 1-1; Virtus Busca-San Chiaffredo 2-

Classifica: Garessio 18 punti; Piazza, Virtus Busca 15; San Biagio 14; Salice, Pro Brossasco 11, Roretese, San Benigno 9; Caraglio, Olympic Saluzzo 7; San Chiaffredo, Sporting Savigliano 5; Orange Cervere, Dogliani 4.

Prossimo turno (10-12/11): S. Chiaffredo-Garessio; Orange Cervere-Roretese; Piazza-Caraglio; Pro Brossasco-San Biagio; San benigno-Virtus Busca; Ol. Saluzzo-Sporting Savigliano; Salice-Dogliani.

PRIMA CATEGORIA

Un bel Carrù ferma il Bisalta

CEVA 3
AREA CALCIO 4
MARCATORI: 5' pt Dieye, 15' pt Giordano, 25' pt Salifu, 15' st Valsania, 16' st Salifu, 35' st Scoffone, 45' st Eusebio.
CEVA: Gallesio, Passarotto, Lanza, Perovic, Stiranotti, Lupinacci, Figone, Benzo, Salifu, Giordano, Sabrane. All. Trudo.
AREA CALCIO: Cedrino, Dieye, Eusebio, Chiarle, Valsania, Grigore, Manissero, Credendino, Randazzo, Di Stefano, Scoffone. All. Botta.

Una delle piu' significative partite fino ad ora viste per il

Ceva. Per una piccola frazione di secondo i cebani potevano anche peccar di presunzione e vincere una tosta partita piena di colpi di scena. Subito dopo il fischio d'inizio, Dieye per l'Alba Roero manda sotto i padroni di casa, ma nel giro di 20 minuti i biancorossi raggiungono e sorpassano gli ospiti con Giordano e Salifu. Primo parziale vinto, ma al rientro in campo finisce la magia: Valsania pareggia il conto e dopo un minuto fa sua la rete del 3 a 2; benzina finita o forse il freddo della giornata entra nelle ossa cebane e in 10 minuti Scoffone e Eusebio rigirano la frittata e

portano la vittoria in casa langarola.

CARRÙ 2
BISALTA 0
MARCATORI: 45' pt Ansaldo, 30' st Daqoune.
CARRÙ: Cukavac, Rossi, Audisio, Prette, Calimera, Pensa, Bottero, Ansaldo, Moussaid, Cavallo, Barberis. All. Michelotti.
BISALTA: Bosia, Fenoglio, Griseri, Sacco, Quaranta, Prioli, Petris, Oggero, Bonkougou, Toselli, Konate. All. Fresia.

A Carrù una bella batosta per mister Fresia mette un freno alla galoppata del Bisalta. Mister Michelotti scende in campo per giocare la partita della vita contro la capolista e riesce nell'impresa. I padroni di casa giocano chiusi, gli ospiti non trovano sbocchi e dopo un gol annullato a Bonkougou, i carrucesi trovano la rete del vantaggio allo scadere con Ansaldo. Le occasioni latitano anche nella ripresa, è Sacco a costruirsi la migliore cogliendo la traversa su punizione. Carrù cinico e spietato alla massima potenza, tanto che a 10' dal termine, alla seconda vera circostanza pericolosa, con il neo entrato Daqoune chiude la contesa. Bisalta ora concentrato sulla prossima gara di Coppa



Ceva esulta: ma la gioia non durerà...

Italia contro il Boves MDG Cuneo in casa.

MARENE 0
SANT'ALBANO 4
MARCATORI: 10' pt Unia, 20' pt Unia, 21' pt Viale, 30' st Bertoglio.
MARENE: Carletto, Rinaldi, Di Prima, Gramari, Pochettino, Stendar-

do, Riscaldino, Valerioti, Mainardi, Licata, Capocchia. All. Fontana.
SANT'ALBANO: Milanesio, Giaccardo, Riorda, Biondi, Morre, Rinero, Bertoglio, Viale, Curti, Racca, Unia. All. Parola.

Tutto molto semplice a Marene: il Sant'albano

serve un poker contro la squadra che spacca sempre gli equilibri della classifica, ma questo anno è difficile per Marene. Unia in doppietta e Viale un minuto dopo la seconda rete fanno vedere di chi è in mano la partita: 3 reti in 20 minuti ed è ancora lunga per i padroni di ca-

sa che nella ripresa quasi vorrebbero abbandonare il campo visto l'andazzo. Blindato il risultato, alla mezz'ora del secondo tempo, Bertoglio firma il quarto gol chiudendo la pratica Marene e allungando di molto il passo verso il Bisalta capolista.

TRE VALLI 2
AZZURRA 2
MARCATORI: Fenoglio, Squillace, Passos, Gomes Aro.
TRE VALLI: Domit, De Souza, Passos, Bombarda, Zupel, Takasago, Santos, De Oliveira, Gomes, Echel Pereira, Mbello. All. Del Vecchio.
AZZURRA: Rossi, Ghi-baudo, Manassero, Bes-sone, Engolo, Mana M., Roccia, Bravo, Fenoglio, Santini, Gjura.

Pari e patta a Branzola, il Tre Valli padrone di casa non fa risultato giusto contro la sua eguale Azzurra. I morozzesi ancora senza condottiero, portano a casa un punto che non vuol dire proprio nulla per quanto riguarda la classifica. Un pareggio tutto sommato giusto, Fenoglio e Squillace contro Passos e Gomes: non vince nessuno ma i morozzesi riescono a rimanere con un passo fuori dalla porta dei play-out, vigilata proprio dal Tre Valli.

Martina Cicalini

TENNIS TAVOLO

Brillano le ragazze del TT Mondovì

Sabato 28 ottobre nel predeterminato di Terza categoria Svolto a Verzuolo le ragazze del TT Mondovì hanno brillato: Alessandrini ha vinto il torneo, seconda Valeria Beccaria nel doppio femminile assoluto, così come seconda Cordua nel doppio misto assoluto, e terza nel singolo femminile assoluto. Valeria Beccaria è arrivata terza anche nel doppio misto con Corazza.
Le ragazze il 5 novembre si sono ritrovate ad Arma di Taggia per il concentramento a squadre della terza e quarta giornata di serie B girone E. Il TT Nodo42 Mondovì ha schierato Alessandrini, Borrello, Beccaria e Cento.
Prima partita proprio con le padrone di casa, doppio 3-1 di Beccaria e Borrello su Rotunno e Pino, cede la Cento a Brea (3-0 per la ligure), ma subito doppio 3-0 di Beccaria su Pino e Alessandrini su Rotunno. Incontro che termina 4-1 per le monregalesi. Nel secondo incontro il TT Nodo 42 Mondovì si è misurato con leragazze del Verzuolo Acqua Eva. Alessandrini su Giuliano in tre set, Beccaria e Cento doppio 3-1 su Rosso e Tosello portano l'incontro sul 3 a 0. Cedono di schianto Borrello (1-3 da Rosso) e Cento in tre set da Giuliano. La stoccata vincente è di Beccaria che supera Tosello 3-0 e fissa la vittoria monregalese sul 4-2.
Nella Serie C1 (girone G) missione compiuta per il TT M.L.M. Mondovì che al Palabeila ha regolato per 5 a 3 il TT ASD Toirano. Fragolino parte Bene con ottimo 3-1 su Bottaro, Negrila in 3 facili set su Rebecchi raddoppia, sembra tutto facile ma arriva lo stop di Basso che cede secco 0-3 da Lepra. Negrila su Bottaro



riallunga, ma arrivano due sconfitte di Fragolino e Basso da Lepra e Rebecchi a ristabilire il pari. Negrila non fa sconti a Lepra (3-0) e Basso regala la meritata vittoria con ottimo 3-1 su Bottaro. Prossimo impegno il giorno 11 novembre alle 15 con TT Enjoy di Torino.
Nella Serie D1 (girone C) al Palabeila grande affermazione per 4 a 2 del TT Bruno Gomme Mondovì sulla ASD TT Gasp Moncalieri A. brutta partenza di Miino che cede 1 -3 da Alberighi, ma Beccaria e Alessandrini con doppio 3-0 su Vaj e Mangano ribaltano il risultato, rafforzato da Miino che sotto di due parziali ribalta la partita chiudendo 3-2 su

Vaj. Subentra Cento che però deve cedere ad Alberighi in 3 set, il finale al cardiopalma lo riserva Beccaria che va sotto 0-2 da Mangano ma si riprende alla grande e con il 3-2 finale conquista il quarto decisivo punto. Il giorno 11 novembre quinta di andata in trasferta con TT Alba Artedile.
Nella Serie D2 (girone D) bilancio in parità tra le due squadre del girone, TT Farming Tales Mondovì cede sul difficile campo dell'A4 Verzuolo Sangiorgi, il TT Few Parsec away Mondovì sbanca a Centallo. Nulla da fare per il TT Farming Tales Mondovì a Verzuolo. Gigi Beltramo con Luca Mondino e Gianluca La

Fortezza vanno sotto 0-5 e poco consolida il punto di Mondino su Anna Origlia che chiude l'incontro. Giovannetti Peirano ed Origlia in 9 set a 0 su Beltramo Mondino e La fortezza mettono le cose in chiaro, ci prova strenuamente Beltramo a tenere a galla la barca quando sotto di due set con Peirano riesce a pareggiare, per poi soccombere al quinto set. Giovannetti chiude il discorso con il 4 a 1 su La Fortezza prima del punto di Mondino.
La nota lieta del girone la porta il TT Few Parsec Away Mondovì impegnata in trasferta contro M.G. Centallo. Daniele ed Enrico Sannini con Claudio Tino iniziano bene, 3-0 di

Sannini Daniele a Romano Serra, 3-1 del padre Enrico a Galaverna. Cede invece Tino contro il coriaceo Santini, Daniele Sannini riallunga 3-1 su Galaverna e Tino ricorre al quinto set per chiudere su Serra il punto decisivo. Ai fini statistici si annovera la sconfitta di Enrico Sannini da Santini in 4 set per il definitivo 4 a 2 dei monregalesi. Il TT Few Parsec Away il 10 novembre ospiterà A4 Verzuolo Sangiorgi. Il TT Farming tales sabato 11 riceverà il TT Caraglio banca BCC
Nella Serie D3 (girone H), pareggio esterno del TT global security Mondovì a Cuneo contro TT Caraglio San Paolo A. Alberto Summa porta avanti gli ospiti con 3-2 su Bosticardo, Fulcheri cede 2-3 da Predieri, i locali passano in vantaggio Con Albrile 3 a 2 su Dragone. Summa pareggia 3-0 su Predieri e Dragone con il 3-1 su Bosticardo segna il nuovo vantaggio, ma è Albrile in 4 set su Fulcheri a chiudere il punto del definitivo 3 a 3.
Trasferta impossibile per i giovanissimi del TT Nuova Giacobba Mondovì. Nello scontro generazionale tra gli ultraveterani dell'A.D. PGS Auxilium Fossano B e i nuovi virgulti del TT Mondovì la esperienza ha giocato a favore dei primi. Francesco Mamino Federico Bresciano ed Evelyn Beltramo si sono comunque ben comportati, dopo i due 0-3 di Mamino con Giordano e Beltramo con Mondino, Federico Bresciano ha strappato un set a Silvestro, Mamino ha chiuso ancora sullo 0-3 da Mondino ma Bresciano e Beltramo hanno comunque strappato un set agli avversari. Finisce 6-0 per i locali, ma da sottolineare che gli avversari in tre sommano la bellezza di 209 anni, i giovani monregalesi 40.

VOLLEY FEMMINILE SERIE A2

LPM, due punti in due partite

MONDOVI 0
CREMONA 3
(26-28 23-25 21-25)
LPM BAM MONDOVI: Al-
lasia, Grigolo 10, Pizzola-
to 3, Decortes 18, Couli-
baly 2, Riparbelli 7, Tello-
ne (L), Farina 5, Lux 3, La-
pini. Non entrate: Maren-
go, Manig. All. Gazzotti.
CREMONA UFFICIO
ESPERIA CREMONA: Ros-
sini 8, Ferrarini 9, Turla' 3,
Piovesan 6, Munarini 6,
Taborelli 18, Gamba (L),
Balconati 1, Zorzetto, Co-
vecchia, Felappi. Non entra-
te: Landucci. All. Zanelli.
NOTE - Spettatori: 450,
Durata set: 32', 29', 28'; Tot:
89'. MVP: Taborelli.
Top scorers: Decortes C.
(18) Taborelli V. (18) Gri-
golo L. (10)
Top servers: Lux K. (2)
Turla' S. (1) Balconati B.
(1)
Top blockers: Riparbelli C.
(4) Munarini M. (3) Tabo-
relli V. (3)

Secca sconfitta per la LPM BAM Mondovì nel turno in-
frasettimanale: a Mondovì Cremona passa in scioltezza.
Il match inizia ad alta intensità, con le ospiti che parto-



no bene (10-16). Arriva il ri-
scatto nella metà campo
rossoblu (20-20). Da segna-
lare purtroppo l'infortunio,
sul 21 pari, alla centrale
monregalese Valeria Pizzo-
lato, uscita dal campo tra gli
applausi di tutto il PalaMa-
nera. Si viaggia punto a
punto ed il primo set si con-
clude ai vantaggi a favore
delle ospiti (26-28).
Si torna in campo ed il gio-

co è in equilibrio (9-9). Le
formazioni viaggiano a
braccetto (12-12), poi le cre-
monesi allungano (14-16).
Le padrone di casa sono co-
strette ad inseguire (17-20) e
accorciano (19-20), costringe-
ndo coach Zanelli al time
out. Cremona ruggisce più
forte e si aggiudica anche la
seconda frazione di gioco
(23-25).
Nel parziale successivo è

l'LPM BAM Mondovì ad in-
granare la marcia giusta (5-
2), mantenendo il vantag-
gio per gran parte del set
(16-12). Le ospiti non mol-
lano e trovano l'aggancio
(21-21). Cremona è deter-
minata e prosegue la corsa
verso la vittoria (21-25).

COSTA VOLPINO 2
MONDOVI 3
(19-25 25-20 25-14 20-25)

10-15)
PALLAVOLO C.B.L. CO-
STA VOLPINO: Dell'orto 2,
Lancini 8, Agazzi 4,
Boshnakova 14, Ghezzi
18, Mazzoleni 12, Imperia-
li (L), Agbortabi 9, Rossi 2,
Pacchiotti (L), Green, Ma-
gazza. All. Cominetti.
LPM BAM MONDOVI: Al-
lasia 1, Grigolo 20, Farina
11, Decortes 20, Lux 8, Ri-
parbelli 11, Tellone (L),
Coulibaly 4, Lapini, Ma-
nig. Non entrate: Maren-
go, Pizzolato. All. Gazzot-
ti. ARBITRI: Mazzara', Sel-
mi.
NOTE - Durata set: 23', 26',
23', 25', 15'; Tot: 112'.
Top scorers: Decortes C.
(20) Grigolo L. (20) Ghez-
zi M. (18)
Top servers: Decortes C.
(3) Grigolo L. (1) Couli-
baly S. (1)
Top blockers: Farina A. (5)
Ghezzi M. (5) Riparbelli C.
(3)
MVP: Grigolo

Seppur solo al tie break, la
LPM torna alla vittoria nel-
la trasferta contro le berga-
masche di Costa Volpino.
Il primo set se lo aggiudica
la squadra ospite che parte
forte e sbaglia poco: guida-

ta da Decortes riesce ad im-
porsi sulla squadra di coach
Cominetti e chiude sul 25-
19. Il secondo e il terzo set
mostrano una Pallavolo
CBL più determinata, ordi-
nata e meno fallosa: Pac-
chiotti sostituisce Imperia-
li e Agazzi lascia il campo a
Emanuela Agbortabi che,
già dai primi palloni, dimo-
stra di essere in partita (so-
no 9 i punti messi a segno
dalla numero 1).
La squadra di casa riesce a
trovare il suo ritmo gioco,
ma le ragazze di coach Gaz-
zotti non mollano e metto-
no in campo tutta la loro
energia e voglia di reagire. Il
quarto e il quinto set si gio-
cano ad alta intensità e
Mondovì chiude la partita
sul 3-2 con una diagonale di
Grigolo. Che a fine gara
commenta così: «Siamo
molto contente perché que-
sta vittoria ci serviva soprat-
tutto dal punto di vista men-
tale. Non vogliamo guarda-
re solo alla classifica o ai
punti, è chiaro che non ve-
niamo da un periodo facile
per tutta una serie di cose.
Ma questa vittoria ci serve
per ritrovare le sicurezze
che avevamo perso nelle ul-
time partite. Sapevamo che

non sarebbe stata una par-
tita facile: Costa Volpino di-
fende molto e questo mette
in difficoltà l'avversario. Non
abbiamo fatto una partita
perfetta sempre ma ci sta, ci
siamo portate dietro un po'
di problemi dalle scorse
partite. Siamo comunque
soddisfatte e speriamo che
questo ci serva per riparti-
re». Nel prossimo turno, le mon-
regalesi affronteranno in ca-
sa l'OMAG San Giovanni
Marignano.

Risultati giornata 6: S. Gio-
vanni-Macerata 1-3; Picco
Lecco-Olbia 3-2; Offanen-
go-Cremona 1-3; Melen-
dugno-Montecchio 1-3;
Costa Volpino-Mondovì 2-
3.

Classifica: Montecchio 16
punti; Macerata, Cremo-
na, San Giovanni 13; Costa
Volpino, Mondovì 8; Lecco
7; Olbia 5; Offanengo 4;
Melendugno 3.

**Prossimo turno (12/11 ore
17):** Macerata-Costa Vol-
pino; Montecchio-Offa-
nengo; Mondovì-San Gio-
vanni; Olbia-Melendugno;
Cremona-Lecco (11/11).

GINNASTICA RITMICA

Due podi per la Ginnastica Mondovì

Si è svolta a Candelo (Biella) la terza
prova del Campionato Regionale In-
dividuale Silver F.G.I. che ha visto ri-
tornare in pedana le atlete del settore ag-
onistico della Ginnastica Mondovì accom-
pagnate dalla tecnica Edith Bernelli. Due
podì e molti buoni risultati hanno con-
cluso il circuito di questa competizione.
Nella categoria Senior 1 terzo gradino del
podio della classifica generale per l'otti-
ma Rebecca Voarino che non delude mai
conquistando anche il secondo posto
nella classifica di specialità del cerchio e
il terzo in quella delle clavette con un'in-
terpretazione sempre intensa e molto ef-
ficace. La segue la brava Agnese Fachino
che alla fune con grande verve si piazza
al secondo posto e con il cerchio al terzo
nelle due classifiche di specialità chiudendo
sesta in classifica generale.
Nella categoria Senior 2 a rappresentare
i colori della Società monregalese è Gior-
gia Casagrande che conquista l'argento in
classifica generale grazie al suo bellissimo
esercizio alla palla e anche alle clavette,
attrezzo nuovo per lei ma sperimentato
con determinazione.
Nella categoria Junior 2 Beatrice Lovera
ottiene l'alto punteggio di 10.150 con la
sua esecuzione al cerchio e conquista un
ottimo terzo posto di specialità al nastro:
due buone prestazioni che la portano
nella top ten della classifica generale. La
segue la compagna Alessia Neacsu che,
nonostante la sua buonissima esecuzio-
ne al cerchio, commette una perdita del-
la palla che la fa scivolare nella classifica
assoluta.
Unica rappresentante della società mon-
regalese nella categoria Junior 3, una Me-
lissa Borgna in splendida forma che scende
in campo gara per la prima volta con
le clavette e si distingue, come sempre,
nell'esecuzione alla palla conquistando
la quarta posizione nella classifica gene-
rale. La D.T. Silvia Ghibaudò soddisfatta
dei risultati sempre in ascesa delle sue
ginnaste spera di continuare così anche
nella nuova stagione 2024.



VOLLEY MASCHILE SERIE C

Il VBC Mondovì inizia alla grande

VBC
VALSUSA
(25-17, 25-14, 25-18)

VBC MONDOVI: Fabiano (K), Genesio,
Garelli, Garelo, Turco, Caldano, Fe-
noglio (L1), Basso (L2), Polizzi, Can-
dela, Bessone, Berutti, Chessa, Borsarelli.
ALL: Massimo Bovolo-Fabrizio Marchisio.

Inizia nel modo migliore la stagione
2023-24 del VBC Mondovì, che nel glo-
rioso Palatit piega il Valsusa con un
franco 3-0 (25-17, 25-14, 25-18).
«Sono contento ovviamente del risul-
tato ma anche della prestazione –
commenta al termine Massimo Bovolo –
perché, dopo un avvio in cui era-
vamo tesi ed abbiamo giocato con il
freno a mano tirato, ci siamo sciolti e
siamo cresciuti nella qualità del gioco,
meritando ampiamente i 3 punti. So-
no poi contento di aver potuto dare il
giusto spazio a tutti i ragazzi, che si so-
no tutti ben disimpegnati ed hanno for-
nito il loro prezioso contributo. Ora pen-
siamo a preparare al meglio la trasfe-
rta di Arona contro il Pavic, una partita
difficile e da affrontare con la dovuta
attenzione: ovviamente dobbiamo an-
cora lavorare molto per crescere e mi-
gliorare il livello di gioco, ma la parten-
za è stata buona e ciò non era per nul-
la scontato». Massimo Bovolo è partito con capitan
Fabiano in palleggio, Genesio oppo-
sto, Garelli e Garelo in banda, Turco
e Caldano centrali, Fenoglio libero, fa-
cendo ruotare durante il match tutti i
giocatori presenti, ossia Chessa, Poliz-
zi, Candela, Bessone, Borsarelli, Berut-
ti e Basso.
Il primo punto della stagione 23/24 è
messo a terra da Genesio, poi le due
compagini avanzano a braccetto sino
all' 11 pari, quando il VBC cambia mar-
cia e va via, ottenendo prima il 14-11
con un ace di Fabiano e poi il 19-14
con un mano fuori di Garelo. Dentro
Chessa al servizio e prima Garelli sigla

3 il 22-16, poi Caldano mette a terra il
0 24-16 ed infine Genesio firma il punto
del definitivo 25-17, mentre entra Can-
dela in seconda linea.
Nella seconda frazione i monregalesi
partono forte (4-0 con Genesio, 7-1 con
muro di Turco e 11-4 con un intelligen-
te pallonetto di Genesio). Bovolo inse-
risce Bessone per Fabiano e Polizzi per
Genesio ed il VBC continua la propria
corsa (18-7 con Garelli, 20-9 con un
muro di Polizzi, 23-13 con un ace di
Caldano) e chiude 25-14 grazie ad un
ace firmato da Bessone, mentre entra-
no prima Chessa e poi Candela.
Nel terzo set Bovolo cambia entrambi
i centrali (dentro Borsarelli e Berutti)
ed inserisce Candela in banda ed i
monregalesi partono di nuovo forte,
portandosi prima sul 7-4 grazie ad un
muro di Borsarelli e poi sul 14-7 grazie
ad un muro di Berutti. Solito doppio
cambio (Bessone per Fabiano e Poliz-
zi per Genesio) e proprio un muro di
Bessone realizza il 18-8. Dentro il se-
condo libero Basso e Chessa e prima
Candela realizza il 20-13, poi Bessone
da seconda linea mette a terra il 22-15
quindi Candela firma il punto del defi-
nitivo 25-18.
Sabato il VBC affronterà la non facile
trasferta di Arona contro il Pavic in una
sfida ricca di storia e di ricordi.



FARCITI DI BONTÀ!



fino a sabato
11 novembre

SCONTO 30%

sul secondo pezzo* per
TUTTI I FARCITI

*In caso di prezzi diversi, lo sconto si applica sul prodotto con prezzo inferiore

— BOTTEGA —
BALOCCO
— —
BAKERY STORE

APERTURA

da LUNEDÌ a SABATO

MATTINO

h9.00 / 12.00

POMERIGGIO

h14.00 / 19.00

Via S. Lucia, 51 - Fossano

Tel. 0172 - 65 34 61