

FOSSANO: UNA DUE GIORNI ALL'INSEGNA DELLA MUSICA E DELLE MOTO - A PAGINA 7

Curiosità per le moto d'epoca

GRANDE SUCCESSO PER IL «MOTOFESTIVAL» ALLA SUA PRIMA EDIZIONE FOSSANESE

IL FONDO
di Claudio Bo

Popoli eletti

Possiamo benissimo parlare di oltreun secolo di sangue guardando la storia della Palestina nella difficile convivenza fra ebrei e palestinesi. Dagli inizi del Novecento la diaspora ebraica intraprese la via del ritorno nella "Terra Promessa" e da subito sbocciò il conflitto che vide due guerre arabe, la guerra dei 6 giorni, atti di terrorismo e ritorsioni sino a giungere all'inenarrabile tragedia di questi giorni, una guerra divampata dopo una strage spaventosa di civili, di bambini, di inermi col rapimento di parecchi ostaggi.

Quell'aggressione armata era stata ordinata da Hamas (che la rivendicò), vale a dire dal governo legittimo di uno Stato riconosciuto dalle Nazioni Unite. (segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com



FOSSANO SOTTO LE TORRI



A PAGINA 4

LA VITA QUOTIDIANA DI AUGUSTA BAGIENNORUM - A PAG. 30

Quei romani sotto la Bisalta



La vignetta di Danilo Paparelli

PAG
13 - 19

Cheese: a Bra nonsoloformaggio

PAG.
8

Un ricordo di Lorenzo Perrone

Riuscito l'abbinamento con il MotoFestival - A PAGINA 5

Tanti bambini e ragazzi a Sport in Piazza a Fossano



FOCUS DELLA CARITAS DIOCESANA SULL'ATTIVITÀ DELLA CITTADELLA DELLA CARITA - A PAG. 20

Povertà oggi: ecco cosa cambia

Oltre cento nuove domande di aiuto - Crescono le richieste degli stranieri

**IL FONDO
di Claudio Bo**

Popoli eletti

Possiamo benissimo parlare di oltreun secolo di sangue guardando la storia della Palestina nella difficile convivenza fra ebrei e palestinesi. Dagli inizi del Novecento la diaspora ebraica intraprese la via del ritorno nella "Terra Promessa" e da subito sbocciò il conflitto che vide due guerre arabe, la guerra dei 6 giorni, atti di terrorismo e ritorsioni sino a giungere all'inenarrabile tragedia di questi giorni, una guerra divampata dopo una strage spaventosa di civili, di bambini, di inermi col rapimento di parecchi ostaggi.

Quell'aggressione armata era stata ordinata da Hamas (che la rivendicò), vale a dire dal governo legittimo di uno Stato riconosciuto dalle Nazioni Unite.

(segue a pagina 2)
direttorebo@gmail.com

CHEESE A BRA

Speciale da pag. 13 a pag. 19



La vignetta di Danilo Paparelli

LA MAGIA DI ILLUSTRADA RAPISCE IL PUBBLICO



Al momento di andare in stampa con Piazza Grande abbiamo i primissimi «numeri» ufficiali dell'edizione 2025 di Illustrada: circa **1.300 gli ingressi al Museo della Ceramica** per le tre mostre in programma, **trecento libri venduti**. Dialogando con gli organizzatori, gli illustratori ed i protagonisti abbiamo capito quanto l'evento sia stato apprezzato e di grande successo. Letteralmente 'presa d'assalto' l'illustratrice Rébecca Dautremer, la vera e propria star di questa edizione; ottimi i riscontri in generale. Sul prossimo numero ulteriori dettagli.

**PAG.
23**

Una Consulta del volontariato?

**PAG.
29**

Villanova festeggia l'Addolorata

Nuova TAC per l'Ospedale di Mondovì

Fondazione CRC e Intesa Sanpaolo promuovono un intervento congiunto che mette a disposizione 3 milioni di euro per 3 interventi infrastrutturali anche a favore dell'Ospedale "Regina Montis Regalis" di Mondovì.

A PAG. 25



OPEN DAY IN PROGRAMMA VENERDÌ 19

Scuola di musica: si rinnovano le Cucine musicali

La Scuola di musica di Mondovì, attiva da quasi cinquant'anni, è pronta ad un nuovo anno musicale. Il nuovo anno scolastico sarà presentato ufficialmente durante l'Open Day, il programma il 19 settembre a partire dalle ore 16: un'occasione per conoscersi, ascoltare musica dal vivo, provare strumenti e scoprire i nuovi corsi.

Per i bambini in fascia di età

4-6 anni alle ore 16.30 è in programma un laboratorio di "Musica in gioco": si gioca con il ritmo, il suono, gli strumenti e il movimento del corpo basandosi sull'improvvisazione e sull'interpretazione degli stimoli sonori. Alle 18 sono attesi bambini e ragazzi dai 7 ai 18 anni, con le prove di strumento e di musica d'insieme: corsi strumentali e vocali, band giovanili, coro di voci bianche e

giovanile, orchestra junior e senior, musica d'insieme. Ra le novità di quest'anno le più interessanti riguardano le strutture: è infatti in previsione il potenziamento della sala prove "Cucine Musicali": attraverso il contributo del Comune di Mondovì (10 mila euro) viene effettuato un restyling acustico e da metà ottobre sarà a disposizione una nuova sala di registrazione.



SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

La rettitudine abiterà nel deserto

Insomma un “casus belli” lampante che spesso sfocia in una guerra. A ben pensarci, se in qualche parte del mondo si fosse verificato un attacco così smaccatamente provocatorio e sanguinario le conseguenze sarebbero state inevitabili. E così è avvenuto in Palestina. Si pensi alla Polonia che vuole trascinare tutta la Nato in guerra per lo sconfigimento di due droni russi.

Ma la sproporzione militare e logistica fra i due contendenti avrebbe suggerito di limitare il conflitto quasi a livello dimostrativo in attesa del rilascio degli ostaggi. Invece la macchina militare di Tel Aviv ha operato un'invasione compiendo una strage di civili, magari costretti a non fuggire da Hamas, radendo al suolo le città e affamando i sopravvissuti.

Questa la fotografia dell'oggi di cui ho già scritto più volte.

Una barbarie sanguinaria che suscita spesso riflessioni amare anche sul retroterra culturale di questi due popoli che attingerebbero, secondo alcuni, dal loro Dna, dai loro stessi Libri sacri i moventi dell'odio reciproco.

Un mio amico, esasperato dall'orrore, mi ha detto: “bisognerebbe bruciare



l'Antico Testamento e pure il Corano”. Eppure anche i palestinesi sono considerati un popolo semitico, poiché rientrano nel gruppo dei popoli semitici, che include anche gli Arabi.

Questo esclude l'odio razziale e darebbe ragione al mio amico sui moventi culturali. Ma non è così: è vero che Bibbia e Corano grondano violenza, ma gli

uomini di buona volontà vi trovano parole di pace e fratellanza come fine ultimo.

Proprio per questo vorrei proporvi un versetto biblico del più illuminato dei profeti dell'Antico Testamento, quello da bruciare, secondo il mio amico. Si tratta di un Isaia ed è una potentissima professione di Fede.

“Allora la rettitudine abi-

terà nel deserto, e la giustizia abiterà nel frutteto. L'opera della giustizia sarà la pace e l'azione della giustizia, tranquillità e sicurezza per sempre”. (Is. 32: 16 - 17)

In questa profezia di Isaia la Pace diventa un bene escatologico, qualcosa che si contrappone alla rovina dell'oggi e che si ottiene soltanto con una conversione dell'umanità, con

una riconciliazione con Dio. La “non pace”, quindi, è nel travisamento della Parola e nell'empietà che hanno come conseguenza l'insicurezza, la carestia, la violenza, l'orrore. Isaia è ebreo, semita come tutti i popoli della Palestina, anche Benjamin Netanyahu avrà recitato questo versetto, così come lo hanno recitato tutti i capi degli eserciti cristiani.

Nel passato le spade dei crociati e le scimitarre dei califfati portavano la conversione, ma noi uomini “ecumenici” dovremmo essere distanti da tutto questo.

Eppure queste parole fanno riflettere proprio pensando alla storia recente: al secolo delle grandi ideologie e del “silenzio di Dio”, agli anni del rampantismo, a quelli dello strapotere dei mercati e della finanza e a questi nostri giorni di crisi, di sfiducia e di angoscia. Empietà è il concetto che unisce tutti questi periodi: l'uomo che si crede artefice della storia, attraverso le ideologie più feroci, che ritiene di dominare gli eventi e di depredare il Creato, che inventa ricchezze e suscita povertà e, alla fine, che precipita nella crisi in un delirio di disperazione.

dove tutto congiura perché la pace non torni più.

Costruire la pace, insomma, sembra un'opera sovrumana e, in fin dei conti, lo è. Isaia, però, ci indica la strada: richiamare Dio nelle nostre vite. È quello che noi oggi chiamiamo “cambiare stile di vita”, ma anche rifiutarsi di accettare come ineluttabili l'ingiustizia e il male.

La parola profetica si rivolge all'uomo, ma ha anche la forza di rivoluzionare la società: e così è stato molte volte in passato come, per contro, la dissolutezza ha tante volte portato alla barbarie. Perché la storia è forgiata dalle idee e dalle azioni degli uomini, in positivo e in negativo: ecco, allora, chiama Dio in te e diventane apostolo praticando la rettitudine e la giustizia, solo così diventerai costruttore di pace.

Claudio Bo

Il profeta Isaia, Michelangelo Buonarroti

FOTONOTIZIACCIA



Pasquale Tridico, ex presidente dell'INPS, euro-parlamentare per i 5 stelle, è il candidato per il campo largo alla presidenza della Regione Calabria. Ha una carriera accademica ricca di riconoscimenti in Italia e all'estero, come si può verificare sulla sua pagina di Wikipedia, ma ha perso un po' le radici con l'Italia e la Calabria in cui è candidato. Per prima la lingua italiana, come si evince dal manifesto che pubblichiamo: inizia al singolare (la destra ha paura) e prosegue al plurale (perché sanno). Anche in latino zoppica: in un comunicato nulla questo anziché nulla quæstio.

Ma è la geografia il suo lato debole: in tv parla di tre province in Calabria e, invece, sono cinque e non è Bagnaro Calabro la città ma Bagnara Calabra. Ancor peggio il suo programma con la proposta di riedizione del reddito di cittadinanza che adesso chiama reddito di dignità. In ultimo una curiosità di accento: si pronuncia Tridico o Tridico?

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

L'estate senza il ceto medio

Hanno ucciso il ceto medio. Chi sia stato non si sa. Sinistra, destra, centro, chissà, ma intanto non c'è più o c'è molto poco e “pesa” sempre meno.

Le conferme giungono da una “strana estate”: le spiagge sono sempre più vuote, dalla Liguria a Riccione, certo per i prezzi troppo colpevolmente cresciuti, ma non solo; i pic-nic narrano un overtourism frutto di scelte sbagliate, di alberghi, bar e B&B; le spese online dei supermercati, brutta copia di un'americanata esagerata, non decollano mentre, invece, diminuiscono i clienti e crescono quelli dei discount e dei mercati rionali, finalmente; si compra tutto a rate per la felicità dei prestasoldi; volano i noleggi auto a lungo termine, ma solo perché un'auto che prima valeva 20mila euro ora ne pretende almeno 30mila. E non è finita. Si vendono meno giornali, anche perché i soldi sono sempre meno; l'inflazione ufficialmente è sotto il 2%; l'aumento del carrello della spesa sfiora il 4%. E “il malore” dilaga: l'estate-ragazzi, grazie a parrocchie e fondazioni, è un successone, ma sono sempre di più coloro che pagano a rate; le RSA sono in crisi certamente per molti altri problemi, ma soprattutto perché “la liquidità” si affievolisce; i grandi della telefo-

nia soffrono, ma i nuovi team a buon mercato no; i buoni fruttiferi della Poste sono un ricordo del Novecento; il risparmio avanza, ma per i soliti ricchi e non per la middle class.

“In medio non stat plus virtus”. Infatti, pizzerie e ristoranti lavorano, ma solo nei weekend, negli al-

nelle chiese languono le offerte tant'è che ora per chi vuole c'è anche il “pos”; nella sanità, grazie all'evadente impegno delle Regioni, le liste d'attesa s'accorciano, ma il numero di chi rinuncia alle cure perché non ha i soldi e di coloro che ricorrono ai privati è in aumento. Ci sono sempre di più distributori di bibite automatiche a scapito dei bar, più lavanderie a gettone, perché le lavatrici costano. È evidente che “qualcosa non va”. Non servono studi più approfonditi. La realtà è più forte di ogni diversa narrazione: ricchi sempre più ricchi, poveri o “in prossimità” più numerosi, mutui in crescita, compro-oro e “monti di pietà” in uno stato di ritorno di potente euforia.

Ma, allora, è vero: hanno ucciso la mitica “middle class”. Consapevolmente o meno, ci hanno lavorato sodo in molti, troppi. È ora di ricominciare a ricostruirla dalla radici, a partire dagli stipendi che, in proporzione, sono tra i più bassi d'Europa. Ma i politici pensano troppo alle liste delle regionali d'autunno e alle politiche, al ponte di Messina e, come è giusto, alle opere da fare, molto poco alla “vita d'ogni giorno”. Negare l'evadenza, però, non si può.



tri giorni cresce il ritorno dei “baracchini”, alla faccia di chi li vieta; i clienti aumentano su bus e tram;

alle opere da fare, molto poco alla “vita d'ogni giorno”. Negare l'evadenza, però, non si può.

ARGOMENRANDO

L'ombra

Pierpaolo Faccio

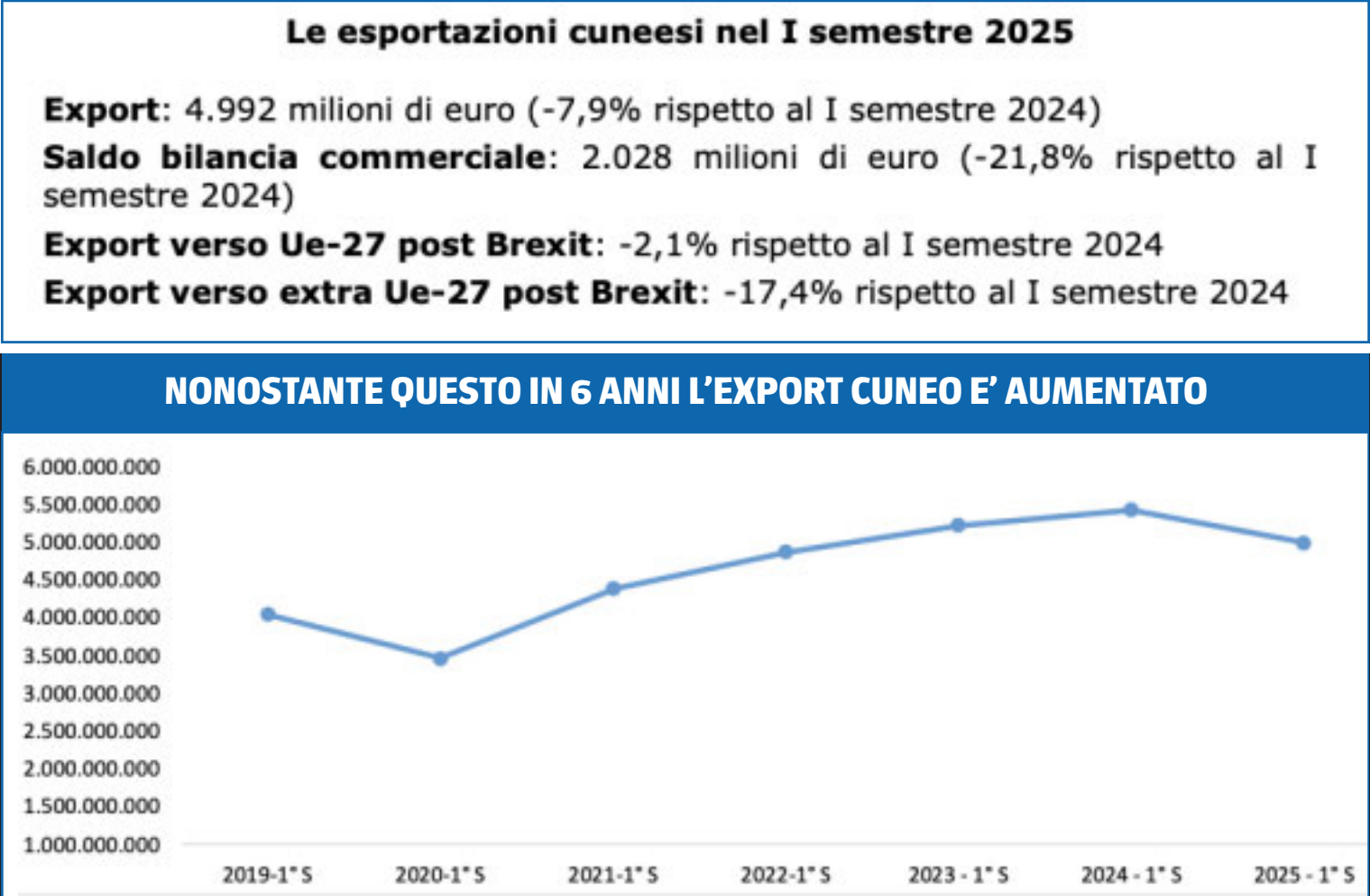
Seduto su di una sdraio beata all'ombra di un ombrellone da spiaggia ampio e molto discreto, mi godo il tepore gentile e non più ferragostano dei primi giorni di Settembre; apro l'app per ascoltare la musica sul cell. e mi diletto a cercare vecchie canzoni italiane a tema amoroso romantico vacanziero soprattutto degli anni '60 del Novecento, quando ero un bambino, quando la bruttura disonestà del mondo ancora non mi colpiva né mi ammutoliva. La distesa del mare, davanti ai miei occhi un pochino trasognati, appare nella sua tranquilla sembianza azzurra, tale da rassicurare anche l'animo agli ansiosi come me, suggerendo che tutto fluisce nulla finisce nulla muore e sparisce per sempre. I brani che la mia personale playlist automaticamente propone sono molto celebri e davvero belli: “Vedrai vedrai” di Luigi Tenco, “Se telefonando” cantato da Mina, tra gli altri, a ricacciare indietro il mio animo, tra stentati ricordi di giochi estivi e di primi, roventi baci anch'essi dati e ricevuti di Luglio e d'Agosto, rari assai, per la verità. Da ragazzino ero timido e mi piacevano troppo le ragazze, da non saper scegliere. Ora sarebbe un pensiero un po' sessista percepire quest'ardente desiderio, vero? Allora era normale, quasi banale. Semplicemente umano, senza peccato e senza ossessione. Naturale. Onde piccole accarezzano la battigia a ritmo di lungo respiro, intanto, soffice quel tanto che basta da calmare le mamme che osservano la loro prole che si bagna. Io permango sotto l'ombrellone. **L'ombra** fragile della marina settembrina

LE VENDITE ALL'ESTERO REGISTRANO UNA FLESSIONE DEL 7,9% RISPETTO AL I SEMESTRE 2024

Expo Cuneo, un brusco calo

Il dato è in controtendenza rispetto a quello nazionale (+2,1%) Cuneo si conferma al secondo posto, dopo Torino, per valore esportato

Il I semestre 2025 chiude con una flessione del 7,9% delle vendite all'estero per le imprese della provincia di Cuneo rispetto al I semestre dello scorso anno, che fece segnare il record storico delle esportazioni. Il dato è in controtendenza rispetto a quello nazionale (+2,1%) e più negativo di quello regionale (-2,5%). Complessivamente nel I semestre 2025 le vendite all'estero dei prodotti made in Cuneo hanno raggiunto i 4.992 milioni di euro e nello stesso semestre il valore delle importazioni è stato di 2.964 milioni di euro, con una crescita del 4,8% rispetto ai primi sei mesi del 2024. La flessione delle esportazioni abbinata all'aumento dell'import ha portato il saldo della bilancia commerciale a 2.028 milioni di euro, in forte diminuzione (-21,8%) rispetto a quello registrato nel I semestre 2024 quando si attestava a 2.592 milioni di euro. Cuneo si conferma al secondo posto, dopo Torino, per valore esportato, con il 16,4% delle vendite regionali fuori confine. «I dati relativi al primo semestre dell'anno ci pongono di fronte a una realtà che non possiamo ignorare: le esportazioni della provincia di Cuneo hanno registrato un calo significativo del 7,5% rispetto al dato record dello scorso anno - **afferma il presidente della Camera di commercio di Cuneo Luca Crosetto**. È una flessione che ha interessato tutti i settori strategici del nostro tessuto produttivo, dai prodotti alimentari ai vini, dai mezzi di trasporto ai macchinari, fino alle materie plastiche, e che ci impone una riflessione profonda. La crisi attraversata da Francia e Germania ci ha restituito una contrazione sensibile, ma il campanello d'allarme arriva dai mercati extra-UE, dove il calo è stato ancora più marcato». «Negli ultimi sei anni, malgrado il Covid, le problematiche internazionali e la frenata di questo semestre - **continua il presidente Crosetto** - le esportazioni sono aumentate, ma l'importanza dell'export per la nostra economia ci sprona a rafforzare il nostro impegno nel sostenere le imprese cuneesi. Dobbiamo intensificare gli sforzi nella ricerca di nuovi sbocchi di mercato, diversificare le destinazioni dell'export e accompagnare le aziende nel superare le sfide globali con strumenti concreti, tra cui formazione mirata e strategie condivise. La Camera di commercio sarà al fianco delle imprese con rinnovata determinazione, per trasformare questa fase di difficoltà in un'opportunità di rilancio e crescita mettendo l'internazionalizzazione al centro nel Programma plu-



riennale di mandato 2026/2030". Nel I semestre 2025 la diminuzione delle esportazioni cuneesi di prodotti manifatturieri, che rappresentano il 95,8% del totale, è stata dell'8,9%, flessione registrata (-10,7%) anche dai prodotti dell'estrazione di minerali da cave e miniere che incidono soltanto per lo 0,1% sul totale dell'export,

mentre il comparto agricolo, che incide per il 3,4%, ha registrato una crescita del 31,6%. Analizzando nel dettaglio la manifattura cuneese emerge come la filiera dell'industria alimentare, che pesa per il 34,2% ed è il settore trainante dell'export manifatturiero, in questo semestre ha fatto registrare -6,2% complice, soprattutto, l'imposizione

dei dazi Usa e il calo sensibile nel Regno Unito. A fronte di risultati poco confortanti anche per le altre tipologie di merci, la performance migliore è stata registrata da metalli di base e prodotti in metallo (+9,5%), seguito da chimica e farmaceutica (+1,8%). A registrare una forte decrescita il tessile, abbigliamento, pelle e accessori (-23,2%) seguito

dagli articoli in gomma e materie plastiche (-15,8%), dai mezzi di trasporto (-13,8%), dagli apparecchi elettrici, elettronici e ottici (-11,0%), da macchinari e apparecchi n.c.a. (-9,8%) e da legno e prodotti in legno, carte e stampa (-0,9%). Il bacino dell'Ue-27 ha attratto il 66,0% delle esportazioni provinciali, contro il 34,0% dei mercati situa-

ti al di fuori dell'area comunitaria. La flessione registrata dalle vendite dirette verso i Paesi dell'Ue-27 è stata del 2,1%, mentre quella verso i partner commerciali extra Ue-27 è stata del -17,4% risultato che ha trainato in modo significativo la decrescita complessiva delle esportazioni cuneesi. I più importanti mercati dell'area Ue-27 si confer-

mano essere quello francese e tedesco, con quote rispettivamente pari al 17,9% e 14,2%. Francia e Germania hanno però evidenziato una decrescita rispettivamente del 9,0% e del 6,9%, conseguenze della difficile congiuntura economica vissuta dai due Paesi. La Spagna, con una quota del 6,9%, ha registrato una sostanziale stabilità mentre la Polonia, con una quota del 6,8%, ha riportato un buon +23,3%. Le variazioni in positivo più significative sono da ricondursi a Romania (+14,3%), Belgio (+11,1%) e Cechia (+5,5%) rispettivamente settimo, quinto e ottavo mercato di sbocco all'interno dell'Unione europea. Per il bacino Extra Ue-27 i mercati di maggior rilievo continuano a essere gli Stati Uniti e il Regno Unito che rappresentano rispettivamente il 6,8% e il 4,3% dell'export complessivo. Entrambi hanno riportato una flessione: per gli Stati Uniti più contenuta (-3,1%), mentre decisamente significativa per il Regno Unito (-20,9%) nostro sesto mercato di riferimento. La Cina, nostro terzo mercato extra UE, con una quota parte del 2,4%, ha riportato un -23,2%. I mercati che hanno riportato risultati positivi sono Svizzera (+1,4%) e India che registra una sostanziale stabilità. I restanti riportano flessioni importanti: Canada (-37,4%), Arabia Saudita (-29,6%), Messico (-28,6%), Turchia (-20,8%) e Israele (-4,9%).

Autunno, non cadono solo le foglie

Sinora i consuni hanno retto, ma le famiglie dovranno prevedere dei tagli

Francesco Megna

Nel complicato quadro economico generale, con l'arrivo della stagione autunnale, i consumatori si trovano ad affrontare tagli alle spese ed acquisti sempre più indirizzati verso una strategia omnicanale. Apprensioni economiche che incidono sulle ultime settimane dell'anno. Con più di otto consumatori su dieci allarmati per la situazione economica e geopolitica, la stagione autunnale in corso si annuncia contraddistinta da prudenza e tagli di budget. L'inflazione rappresenta la prima preoccupazione per gli italiani molto più della difficoltà a risparmiare. I timori per il costo della vita si stanno estendendo anche ai ceti meno abbienti e si viene così a creare una situazione particolarmente critica perché va a incidere direttamente sul benessere economico degli italiani, il cui reddito lordo nel corso del terzo trimestre è sceso dello 0,2% rispetto a quello del trimestre precedente con una diminuzione del potere d'acquisto delle famiglie. Parallelamente la spesa per i consumi finali ha continuato a crescere registrando un + 0,4% nonostante il reddito di-

Foto AdnKronos



sponibile in flessione. Ma come hanno fatto a crescere i consumi, se il reddito disponibile è risultato in calo? Lo si intuisce andando a indagare la propensione al risparmio, che è scesa di 0,5

punti percentuali rispetto al trimestre precedente, attestandosi su un 6,0%. Sempre nel corso del terzo trimestre 2025, viene stimato all'8,2% il tasso di investimento delle famiglie consuma-

trici, ovvero 0,5 punti percentuali in meno rispetto al trimestre precedente. Si registra inoltre una flessione degli investimenti lordi del 2,8%. Il vero problema per i consumatori è senza dubbio il caro-prezzi. Nonostante molte categorie mostrino propositi di spesa negativa durante l'alta stagione, alcune si dimostrano più resilienti di altre, malgrado i consumatori adottino comportamenti restrittivi. Giardinaggio, giochi, manifatturiero elettronico sono i settori più a rischio di tagli da parte dei consumatori, che prevedono una spesa inferiore rispetto allo scorso anno. Il rapido cambiamento nelle loro abitudini di spesa ha aiutato invece i settori dei servizi come i viaggi e il tempo libero a prosperare anche se i settori che si concentrano sulla vendita di beni come l'edilizia sono in difficoltà. Nonostante l'online continui ad essere il canale preferito dai risparmiatori, quest'anno il trend degli acquisti nei negozi fisici sembra mantenersi. Ad ogni buon conto, la distinzione tra online e negozi fisici è ormai meno evidente. I consumatori adottano strategia omnicanale, passando dai canali digitali a quelli fisici lungo il percorso di minor resistenza verso l'acquisto.

Partecipazione ridotta e pochi giovanissimi

La Notte delle Torri «sottotono»

Edizione sottotono per la «Notte delle Torri» 2024 organizzata lo scorso fine settimana in piazza Castello dal Comune di Fossano e rivolta soprattutto ai giovani e ai giovanissimi. Invece, sono stati soprattutto questi a mancare e la serata ha coinvolto solo qualche centinaio di partecipanti (non più di 200/300) tra cui famiglie, adulti e anche qualche anziano incuriosito dell'evento.

La serata è stata presentata dallo speaker radio Mario Piccioni ed ha visto anche l'intervento del sindaco Tallone e della vice-sindaco Rattalino. Protagonista musicale questa volta è stata la ABCD Band, già più volte esibitasi a Fossano negli ultimi anni, che ha offerto il suo consolidato repertorio di cover di celebri brani spaziando tra gli Anni '70, '80' e '90 sino alle più note hit dance del nuovo millennio. Nonostante la coinvolgente verve delle cantanti, dei cantanti, dei musicisti e delle ballerine con i loro costumi scintillanti, lo show, pur godibile, non ha attirato il pubblico previsto e l'evento si è dimostrato piuttosto sottotono.

Probabilmente l'evento è stato programmato nella serata sbagliata, in cui a Fossano si tenevano altri 5 eventi, di cui 4 musicali, tra Feste di Quartiere e di Frazione, concerti della Fondazione Fossano Musica, esibizioni di Tango e pure la presentazione delle squadre dell'Asd Salice.

Inoltre, forse è stato un po' azzardato proporre un band e uno show che i Fossnesi hanno avuto modo di vedere già più volte negli ultimi tempi. Più in generale, il dubbio è se si opportuno o meno che il Comune spenda soldi pubblici (e per la Notte delle Torri pare sia stata investita una cifra cospicua di alcune migliaia di euro) per organizzare serate dance o comunque da ballo che già vengono promosse abitualmente tutte le estati dalle Feste dei Borghi, dalle Feste delle Frazioni e delle borgate rurali di Fossano e dintorni e spesso anche da associazioni o società sportive.

Ed, anzi, spesso riescono a farlo con costi inferiori pur presentando generi e artisti analoghi (se non gli stessi).

L'altra riflessione da fare riguarda l'assenza di una



programmazione coordinata degli eventi cittadini, specie nella bella stagione, che in certi periodi si accavallano come a maggio, giugno o settembre, mentre in altri mesi la città offre poco, come quest'anno a luglio e agosto in cui il Comune ha organizzato pochissimi eventi, mentre le proposte sono venute dalla FFM, dalle Pro Loco frazionali, da alcuni Borghi e associazioni.

Un coordinamento in tal senso è ormai necessario

in modo da valorizzare tutti gli eventi e non penalizzare l'impegno di tanti volontari di Pro Loco, Borghi, Frazioni e associazioni che offrono queste iniziative alla città spesso con ingresso gratis o con prezzi popolari e a volte riescono anche a supportare cause benefiche.

Massimo Giaccardo

Nella foto un momento della rassegna con il pubblico intorno al palco

LETTERA IN REDAZIONE

«Flop sotto le torri»

Come cittadini di Azione Fossano, il flop della «Notte delle Torri» del 6 settembre ci porta a una riflessione fondamentale: è davvero compito del Comune organizzare direttamente feste e concerti?

La manifestazione, costata una parte significativa dei 28.880 euro stanziati per gli eventi di settembre, è stata un clamoroso insuccesso di pubblico. Ma il problema non è solo il fallimento: è il metodo sbagliato.

Perché il Comune dovrebbe improvvisarsi organizzatore di eventi quando abbiamo realtà locali che sanno farlo meglio? Ci risulta che la stessa band della «Notte delle Torri» era stata ingaggiata in passato dalla Pro Loco a costi molto inferiori e con risultati migliori. Non è un caso: la Pro Loco ha esperienza, volontari motivati e sa come coinvolgere la comunità.

L'Amministrazione comunale, invece, spende di più (vigilanza privata invece di Protezione Civile, costi maggiorati per gli stessi artisti), ottiene risultati peggiori e crea paradossi come un assessore che organizza eventi concorrenti nella stessa serata. La domanda che poniamo ai cittadini è semplice: preferiamo un Comune che spreca risorse pubbliche per organizzare male feste senza valore economico e sociale, oppure un'Amministrazione che sostiene e favorisce i soggetti privati e le associazioni che hanno competenza, passione e capacità organizzative?

La Pro Loco, le associazioni locali, i gruppi di volontari sanno come valorizzare il territorio, coinvolgere i commercianti, attrarre visitatori e creare vero impatto economico. Il ruolo del Comune dovrebbe essere facilitare e supportare queste realtà, non sostituirsi a loro sprecando denaro pubblico.

Quando enti privati organizzano eventi utilizzano fondi propri o raccolti, coinvolgono volontari, collaborano con le attività locali. Il risultato? Maggiore efficienza, minori costi per i cittadini, migliori risultati.

Non abbiamo strumenti di controllo diretto come i consiglieri eletti, ma abbiamo il diritto-dovere di chiedere: perché non cambiare approccio? Invece di organizzare direttamente eventi fallimentari, il Comune potrebbe sostenere chi sa fare meglio, risparmiando risorse preziose per servizi essenziali.

I fossanesi meritano efficienza, non sprechi travestiti da cultura.

Fabio GALLO
Azione Fossano

Buon riscontro soprattutto al venerdì

Piace lo «Sbaracco» dell'Ascom Fossano

Buon successo lo scorso fine settimana per lo «Sbaracco», l'iniziativa promossa dai negozi aderenti all'Ascom Fossano che hanno proposto per 3 giorni offerte speciali in saldo. Infatti, come ormai tradizione, gli esercenti, specie quelli del centro storico, hanno offerto merce, soprattutto abbigliamento e accessori, a prezzi da «saldo dei saldi».

Da sottolineare come sia stata azzeccata soprattutto la scelta di ampliare lo «Sbaracco» da 2 a 3 giorni, inserendo anche il venerdì che è risultato essere il momento più apprezzato dalla clientela. Soddisfatti i commercianti aderenti e il direttivo dell'Ascom Fossano che sta valutando se proporre lo «Sbaracco» anche in nuove occasioni durante l'anno oltre alle attuali 2 edizioni previste.

mg



- Carta Bancomat® **GRATUITA**
- libretti assegni **GRATUITI**
- custodia titoli obbligazionari CRF e fondi comuni di investimento **GRATUITA**
- adesione CRF OnLine e App Crfossano Smart **GRATUITA**
- addebito automatico bollette **SENZA COMMISSIONI**
- finanziamenti e mutui prima casa personalizzati



CASSA DI RISPARMIO DI FOSSANO S.P.A.
www.crfossano.it

Messaggio pubblicitario con fini promozionali. Per ulteriori informazioni si rinvia agli avvisi sintetici ed ai fogli informativi presso le filiali e sul sito.

Riuscito l'abbinamento con il MotoFestival

Bambini e ragazzi a Sport in Piazza

Bella ed affollata edizione domenica a Fossano per il tradizionale evento <Sport in Piazza>, la manifestazione promossa dall'Assessorato allo Sport del Comune come vetrina promozionale delle società sportive fossanesi (ed anche del circondario) e delle loro attività e proposte, specie rivolte i bambini e ai giovanissimi. Circa una cinquantina le associazioni sportive, scuole di ballo, palestre di arti marziali e altre ancora sino gli Sbandieratori e Musicisti Principi d'Acaja, che dalla prima mattinata al tardo pomeriggio hanno allestito nel parco cittadino, in viale Alpi, corso Colombo, nei pressi del Bastione e sino all'inizio di via Roma, una propria postazione interattiva presso la quale bambini e ragazzi potevano liberamente provare le discipline sportive preferite o che li incuriosivano di più. In tutte le prove fatte i ragazzi/e hanno ricevuto un timbro su un'apposita scheda e raggiunto una decina di sport provati hanno potuto poi partecipare all'estrazione a sorte di alcune biciclette offerte dal Comune di Fossano e di altri premi e gadget messi in palio da alcune società sportive. Grazie al bel tempo e al sole sin da metà mattina l'afflusso di partecipanti e visitatori è stato considerevole ed è proseguito per l'intera giornata: l'evento ha coinvolto qualche centinaio di sportivi, soprattutto bambini, ragazzi e adolescenti, ma anche adulti, sia istruttori e dirigenti, che atleti e atlete che hanno dato vita a numerose esibizioni. In particolare, hanno attirato molto pubblico, anche stavol-



ta, le esibizioni delle 5 scuole di ballo presenti e delle numerose scuole di arti marziali dal Judo, al Karate, dalle arti marziali Miste e altre ancora. Molto interesse per le evoluzioni dei giovanissimi ginnasti e ginnaste della Ginnastica Fossano e per le prove proposte dall'Atletica Fossano 75. Non sono mancate le società di calcio e di calcio 5 (Fossano Calcio, Asd Salice, Itar Fossano), così come di basket e pallavolo. Molta curiosità anche per discipline più di <nicchia> come il bowling e gli scacchi che hanno offerto l'opportunità di provare sia ai bambini ma anche gli adulti, seguiti da istruttori qualificati. Da sottolineare il connubio inaugurato quest'anno tra lo Sport in Piazza e il MotoFestival promosso dal Moto Club Fossano: l'esperimento è riuscito abbastanza bene ed ha contribuito a far crescere il pubblico per la curiosità reciproca tra i visitatori ed i partecipanti alle 2 manifestazioni affiancate dal punto di vista logistico, con il MotoFestiv allestito in piazza Diaz vicinissimo all'area dello Sport in Piazza. Un connubio da proseguire anche il prossimo anno, magari coordinandolo meglio con altri eventi in città. Da notare, invece, che quest'anno le associazioni di volontariato non hanno partecipato, tranne la Strafosan che ha dato il via alla vendita dei pettorali: forse per valorizzarle meglio sarebbe opportuno dedicare loro un'manifestazione-vetrina specifica in cui presentare le loro attività da protagonisti.

Massimo Giaccardo

Celebrato il trionfo nel Palio dei Borghi

Come e che più delle edizioni scorse ha colto davvero nel segno la Festa di Borgo Nuovo 2025 che ha coinvolto moltissimi partecipanti in tutti i numerosi eventi proposti, con grande soddisfazione del nuovo Comitato di Quartiere, guidato dal giovane presidente Nicolò Chiapello, che ha organizzato i festeggiamenti per la prima volta dopo l'elezione a fine 2024. La Festa del rione simboleggiato dal segno del Leone quest'anno ha assunto poi un sapore particolare perché ha presentato un ospite d'eccezione: il Palio dei Borghi che i bianconeri hanno vinto lo scorso giugno dopo ben 19 anni di attesa! Infatti, l'ultimo successo risaliva al 2006. La vittoria è stata celebrata durante tutta la festa ed in particolare domenica mattina nella S.Messa del Borgo, celebrata all'aperto nel giardino intitolato a Don Renzo Abrate, storico primo parroco del rione negli anni '80 e '90, situato presso la chiesetta di S.Michele, il Patrono del Borgo Nuovo. Durante la funzione, il drappo del Palio 2025 (dipinto da Eleonora Francolino) ha ricevuto la benedizione da parte del parroco don Denys Revello, che ha benedetto anche lo stendardo del Borgo Nuovo, entrambi presentati dagli Abbà del corteo storico bianconero.

Terminata la S.Messa, la Festa di Borgo Nuovo ha proposto uno dei suoi momenti più attesi: la consegna del <Premio Leone d'Oro> 2025 che il Comitato di Quartiere ha assegnato a Beppe Ambrogio, storico volontario tuttora della Parrocchia dello Spirito Santo e della Casa Alpina di Strepeis, così come abbiamo raccontato nel numero scorso. I festeggiamenti bianconeri erano iniziati il giovedì sera con la tradizionale commedia dialettale proposta dalla Compagnia D'La Vila di Verzuolo, che ha riempito il padiglione coperto con circa 350 spettatori. Ottimo successo anche per la serata giovani di venerdì sera, animata anche quest'anno dalla <Freak-Out Fest>, promossa in collaborazione con i giovani dell'omonima associazione. L'evento ha richiamato moltissimi giovani non solo da Fossano e dintorni, ma anche da più lontano, accorsi per ascoltare la decina di giovani band che si sono esibite alternandosi sui 2 palchi della kermesse sonora. A animare la serata anche un dozzina di bancarelle dedicate ad oggetti artistici



ed artigianali realizzati da giovani artiste e artisti locali. La kermesse ha visto protagonisti anche due tornei che hanno coinvolto circa un'ottantina di giovani e giovanissimi anche da fuori città. Il Torneo di Calcio-balilla è stato disputato da 20 coppie fisse suddivise nella I Fase in 4 gironi eliminatori. Le 2 migliori classificate di ogni girone sono passate alla Fase Finale, articolata in Quarti di Finale, Semifinali e Finali. (ogni turno è stato disputato al meglio di 2 gare su 3). Ad avere la meglio è stata

la coppia formata da Luca D'Angelo ed Edoardo Carboni, che ha vinto le due partite della Finalissima con i punteggi di 7-4 e 7-6. Invece, il Torneo di beach-volley, novità di quest'anno, è stato disputato da 8 squadre miste, composte da 4 o 5 atleti e atlete sia fossanesi che dal circondario. Nella I Fase le squadre sono state suddivise in 2 gironi eliminatori che hanno promosso le prime 2 classificate alle Semifinali e Finali. Nel Girone si sono qualificate le squadre Bis (1°) e Gruppo Sesta (2°), mentre nel Girone B sono passati i Manigoldi 2.0 (1°

e i Vinbulli (2°). Le 2 prime dei gironi hanno vinto le semifinali incrociate e si sono affrontate nella finalissima con il successo dei Manigoldi 2.0. Le due gare sono terminate con le premiazioni effettuate dal presidente del Borgo Nuovo e da volontari e volontarie che le hanno curate. Sabato sera ottima partecipazione alla cena a base di carne alla brace, gustata da numerosi commensali giunti da tutta Fossano e dintorni. La serata ha coinvolto molte famiglie e tanti giovani, anche per il successivo

concerto, faeno il pienone così come il venerdì sera. Grande soddisfazione da parte degli organizzatori per l'ottima affluenza nonostante gli altri ben 5 eventi promossi in contemporanea in città e frazioni. L'altra sorpresa positiva è stato il buon riscontro fatto registrare domenica pomeriggio dalla principale novità della Festa di Borgo Nuovo 2025, la camminata non-competitiva e la corsa agnostica promosse in collaborazione con l'associazione Strafosan per celebrare i 40 anni della prima edizione della passeggiata

di solidarietà, nata proprio a Borgo Nuovo nel 1985. Infatti, circa 250 partecipanti sono accorsi per ripercorrere di corsa o passeggiando lo stesso identico tracciato che la I Strafosan fece 40 anni fa, tutto nel territorio del Borgo Nuovo. La festa bianconera è infine terminata con le premiazioni della corsa e con il ricordo dei volontari che nel 1985 diedero vita alla Strafosan. A chiudere la festa la cena conviviale dei partecipanti a cui si sono aggiunti molti borgatini. Nel complesso la Festa di San Michele 2025 è stata un grande successo ed ha dimostrato ancora una volta lo spirito di comunità del rione più giovane di Fossano, che riesce sempre a coinvolgere tante persone ai suoi eventi anche da tutta la città e dal circondario. Molto soddisfatto il presidente Nicolò Chiapello che nome del Comitato di Quartiere ringrazia tutti i numerosi sponsor e la trentina e più di volontari e volontarie, tra cui parecchi giovani, che hanno affiancato il comitato nella gestione della festa e hanno costituito un gruppo di <Amici di Borgo Nuovo> che proseguirà tutto l'anno a dare un mano alle altre iniziative del Borgo Nuovo, spesso fatte in collaborazione con la Parrocchia dello Spirito Santo.

Massimo Giaccardo

Vieni,
una nuova
energia
ci unisce.

Siamo Egea. Siamo sempre noi.

Vicini a te e al territorio.
Forti di una storia nuova. Insieme.

Scopri di più



egea.it



800441010



egea



FOSSANO: UNA DUE GIORNI ALL'INSEGNA DELLA MUSICA E DELLE MOTO, SPECIALMENTE D'EPOCA

MOTOFESTIVAL



Prova ampiamente superata per la prima edizione fossanese (dopo le 2 tenute a Centallo) del Moto-Festival, il raduno motoristico organizzato sabato e domenica dal Moto Club Fossano per celebrare i 95 anni della sua fondazione, avvenuta nel 1930.

La manifestazione, infatti, ha colto nel segno, coinvolgendo non solo parecchi centauri ed appassionati di moto, ma anche parecchi curiosi, grazie anche all'azzeccato connubio, la domenica, con lo <Sport in Piazza> che ha contribuito a creare interesse reciproco tra i due eventi vicini.

Infatti, il Moto-Festival è stato ospitato in Piazza d'armi (piazza Diaz) di fianco al parco cittadino dove si è tenuto lo <Sport in Piazza>.

L'iniziativa è stata diversa dal <classico> Motoraduno di Primavera: infatti, le protagoniste principali sono state le Moto d'epoca esposte da un gruppo di appassionati locali guidati dal fossanese Flavio Mellano, da Mario Rossi e altri che sia sabato che domenica hanno fatto sfilare le <vecchie signore> nell'apposito <ring> allestito al centro della piazza.

Molta curiosità per i modelli più antichi ed ancora funzionanti, prima tra tutti una motocicletta ultracentenaria del 1920 che funziona ancora normalmente. Da notare che parecchi dei modelli d'epoca esposti erano moto da corsa. L'interesse degli appassionati e dei curiosi è poi stato catturato dai nuovi modelli esposti da alcuni importanti concessionari dei marchi più noti e dalle prove di guida sicura dedicate ai bambini ed i ragazzi.

Il raduno è stato soprattutto da un lato un incontro di fine stagione per i centuri della Granda e del Piemonte, prima di mettere la moto in garage con l'arrivo della brutta stagione e dall'altro una vetrina promozionale sia per le moto d'epoca sia per lo sport del motociclismo in generale.

Pur se l'afflusso è stato più locale rispetto al Motoraduno, non sono mancati partecipanti da tutto il Piemonte ed anche da fuori regione, di sicuro dalla Lombardia, ma è difficile saperlo perchè le iscrizioni erano facoltative. Se il sabato ha iniziato ad attirare curiosi e appassionati, il clou del Moto-Festival la domenica con qualche migliaio i partecipanti e di curiosi.

Al mattino, grande afflusso per la celebrazione guidata da don Mario Dompè, il



BUONA LA PRIMA

<Don Biker> personaggio amatissimo nel mondo delle Due Ruote.

Una liturgia speciale nella quale sono stati ricordati i tanti centuri morti sulla strada o feriti negli incidenti in moto: tra i presenti numerosi famigliari di questi motociclisti venuti apposta per il raduno.

La celebrazione è stata animata dalla nota cantante Raffaella Buzzi che ha presentato alcuni brani celebri, tra cui un versione in italiano della colonna sonora de <La Vita è Bella> scritta apposta per lei. Da sottolineare la partecipazione della Fondazione Marco Simoncelli che ha una collaborazione fissa con il MC Fossano e alla cui attività sono state donate le offerte raccolte durante la funzione.

La celebrazione è terminata con la Benedizione dei Centauri e dei caschi impartita da

don Mario Dompè.

Tra le autorità, è intervenuto Paolo Bongioanni, assessore regionale allo sport, insieme al sindaco e al vicesindaco di Fossano e all'assessore Danilo Toti. Tutti hanno sottolineato l'impegno e la passione del MC Fossano e dato disponibilità affinché Fossano diventi sempre più la <città delle moto> nella Granda. Il momento clou è stato a fine mattinata il lancio di 5 paracadutisti in piazza d'armi: un evento che a Fossano non si vedeva da tempo e forse non era mai avvenuto nel centro città. 5 esperti paracadutisti, guidati da Claudio Borin, sono scesi uno dopo l'altro nel cielo di Fossano, centrando tutti il materasso d'atterraggio, tra gli applausi della folla.

Grande entusiasmo soprattutto per Bruno Scaglione, parà di 82 anni, che si diletta con

questo sport come fosse un ragazzo.

A loro la signora Santina Fiandrino, mamma di un motociclista scomparso giovane, ha offerto due sue creazioni artistiche.

Nel pomeriggio il Moto-Festival è proseguito con il concerto dei <The College>, giovane band del nostro territorio, rinviato la sera prima causa una leggera pioggia che non ha dato comunque noia all'evento.

I vari momenti della Due Giorni sono stati presentati dallo speaker <FantaRoby> come già il Motoraduno di marzo.

Il raduno è terminato nel tardo pomeriggio con grande soddisfazione dei volontari del MC Fossano, guidati dal presidente Gianni Mina, che ha già confermato l'evento per il prossimo anno.

Massimo Giaccardo



KwikFit

Asvego Pneumatici



VILLANOVA MONDOVI - TEL 0174 699 509

www.asvegopneumatici.it/ info@asvegopneumatici.it

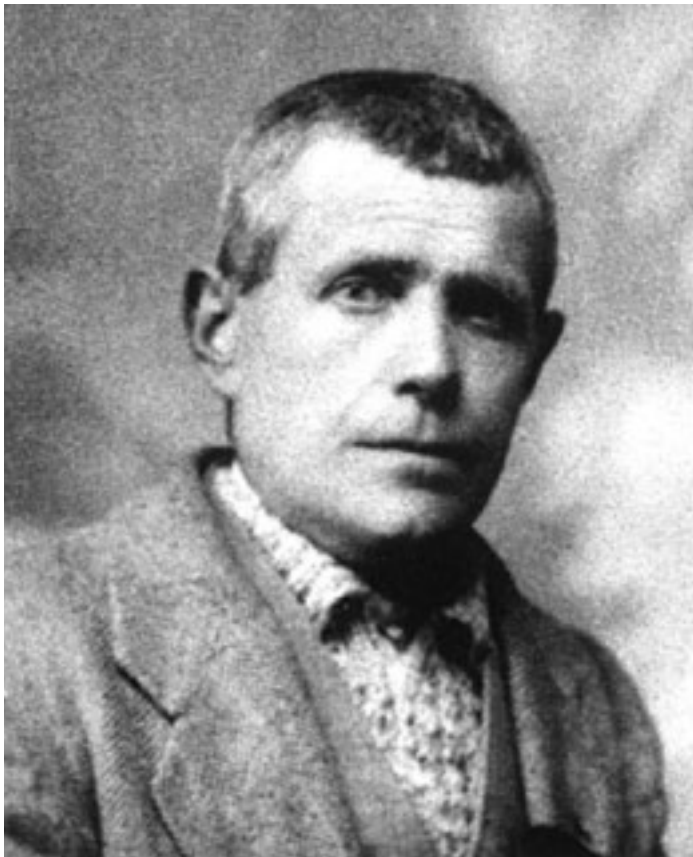
CLASSE 1904, ORIGINARIO DI FOSSANO

LORENZO PERRONE

L'uomo che aiutò Marco Levi

Valentina Sandrone

L'11 settembre 1904 nasceva a Fossano, nel "borgo dei muratori", Lorenzo Perrone. Figlio di una famiglia umile e con uno scarso accesso all'istruzione, Perrone si avvierà ben presto alla professione proprio di muratore. Il tempo a Fossano trascorreva tra duro lavoro, ristrettezze e serate all'osteria dove, a intervallare le bevute, c'era proprio la lettura di una embrionale "Piazza Grande". A fronte delle gravi difficoltà economiche, politiche e sociali, Lorenzo Perrone parte come operaio sotto l'allora alleata Germania nazista e nel 1942 si ritrova ad affrontare la costruzione della Buna, cantiere limitrofo a quella fabbrica di morte che fu Auschwitz. Proprio in quell'abisso dell'animo umano il fossanese incontra un altro piemontese, ma dall'altro lato della barricata: Primo Levi. Promettente chimico l'uno, semianalfabeta l'altro, ad avvicinarli sarà l'idea di aver trovato un consimile in un posto tanto ostile. Abituato a lavorare di mani e pancia e a pensare in dialetto, Lorenzo Perrone ci mette poco a intende-



re che al di là c'è un uomo esattamente come lui, solo più affamato: di libertà, di umanità, di vicinanza, e infine di cibo. Sarà proprio Perrone, la cui

eroica vicenda è narrata da Carlo Greppi in "Un uomo di poche parole", ad aiutare Levi portandogli, ogni qualvolta si rendesse possibile, dosi extra di cibo e, in casi estremi, di al-

tri generi di prima necessità, sottraendoli talvolta alla sua stessa razione, e garantendo così, attraverso gamelle così colme da non riuscire a esser trasportate, la sopravvivenza di uno dei più grandi testimoni del '900.

Una volta rientrato in Italia, Lorenzo Perrone non dimenticherà gli orrori visti e indirettamente vissuti e spronterà nelle piaghe dell'alcolismo e della malattia, andandosene prematuramente nel 1952, ma portando con sé un legame di amicizia, fiducia e devozione unico nel suo genere, testimoniato anche dal ricco scambio epistolare intercorso nel dopoguerra proprio con Levi.

Semianalfabeta e bevitore, Giusto tra le Nazioni e testimone, sorge spontaneo chiedersi cosa Lorenzo Perrone direbbe, dal tavolo dell'osteria, leggendo i giornali di oggi. Forse non direbbe un bel niente, da vero uomo di poche parole, ma c'è da credere che non si fermerebbe a una cassetta diversa o a un filo spinato.

Lorenzo Perrone, e tutti i Lorenzi del mondo, continuerebbero a cercare zuppa e pane per chi dice ho sete e ho fame.

ROCCO BRUNO

I 100 anni dell'ultimo partigiano di Fossano



Lunedì scorso un delegazione della sezione fossanese dell'ANPI si è recata all'istituto per anziani S. Anna - Casa Sordella di Fossano per porgere i suoi auguri a Rocco Bruno, l'ultimo partigiano vivente della nostra città, che ha raggiunto il traguardo dei 100 anni di vita. Insieme alla delegazione dell'ANPI, guidata dalla presidentessa Luisa Mellano, è intervenuta Giulia Arduino, autrice di un'intervista a Rocco Bruno pubblicata nel suo volume intitolato <Che ne sarà di noi?>.

Rocco Bruno, classe 1925, da giovane non ancora ventenne fu partigiano in montagna tra le valli del Monregalese (e non solo) nelle formazioni guidate dal fossanese capitano Piero Cossa.

Da alcuni anni Bruno è rimasto l'unico fossanese testimone diretto della Resistenza e di quei tragici eventi e ogni anno, nonostante l'età, partecipa alle iniziative per il 25 Aprile portando la sua lucida testimonianza e la sua esperienza di quando da giovane scelse di battersi per la libertà e la democrazia contro l'oppressione e la barbarie nazifascista. A causa di qualche problema di salute Rocco Bruno è ospite presso il S. Anna, ma mantiene grande lucidità e desiderio di condividere i suoi ricordi con le giovani generazioni affinché tengano vivi quegli ideali che più di 80 anni fa lo spinsero a lottare per la libertà e contro l'oppressione.

mg

MARTEDÌ 7 OTTOBRE
GRANDE
con orchestra Matteo Bensi
INAUGURAZIONE

CENA
CON MUSICA E BALLO
IN DIRETTA DALLE 20.30

CONDUCONO
SONIA DE CASTELLI & PIERO MONTANARO

STRADA REGIONALE 20
CAVALLERMAGGIORE (CN)
INFO & PRENOTAZIONI 0172.713333

BALLANDO
Le Cupole

TP
TELECUPOLE



Sabato 20 settembre dalle 17 presso l'area verde della Grande Panchina Rossa

La dolce festa delle marmellate

Saranno premiate le 3 marmellate migliori e scelta la «Marmellata dell'anno»

Forte del successo delle edizioni scorse ritorna anche quest'anno a Fossano la <Grande Festa delle Marmellate fatte in casa> organizzata come sempre da Beppe Rulfo e da alcuni amici che vogliono tenere vive la tradizione delle marmellate artigianali fatte in casa ed anche delle torte e dei dolci confezionati con queste marmellate. L'iniziativa è in programma sabato 20 settembre con inizio alle ore 17 anche stavolta nell'area verde della Grande Panchina Rossa (la anchina gigante costruita dallo stesso Beppe Rulfo) all'ingresso del Parco Fluviale dello Stura, in via Granatieri di Sardegna, di fianco alla sede provinciale della Protezione Civile (ingresso da via Mondovì in direzione nuova sede autolinee Gunetto). Numerosi appassionati che producono le loro marmellate in casa (o sotto il



porticato o nel giardino) presenteranno vasetti delle loro migliori produzioni oppure delle torte preparate usando queste marmellate artigianali. I barattoli di Marmellate, appositamente etichettati, e le torte saranno disposte su alcune tavole per la degustazione libera da

parte del pubblico che poi sarà chiamato a votare le 3 marmellate o torte migliori a proprio giudizio. Per la votazione saranno disponibili appositi foglietti da compilare e portare al tavolo degli organizzatori. I partecipanti sono invitati a portarsi da casa fette di pa-

ne, grissini o fette biscottate su cui spalmare le gustose marmellate in concorso e poi esprimere le proprie preferenze. La più votata sarà proclamata <Marmellata dell'anno 2025> e l'artefice della marmellata vincente (o della miglior torta) sarà premiato/a con il <Cucchiione> di legno, simbolo della manifestazione. Inoltre, saranno premiate anche le altre 2 migliori classificate in base ai voti ricevuti. L'iniziativa è aperta a tutti e offre l'occasione di riscoprire una delle zone di ingresso al Parco Fluviale di Fossano, area naturalistica molto vicina alla città, ma ancora a valorizzare. Per informazioni e per partecipare al concorso con le proprie marmellate (o torte alla marmellata) fatte in casa contattare l'organizzatore Beppe Rulfo al tel. 338/8703377 - email: rulfogiusepe@gmail.com

Massimo Giaccardo

NELLA CHIESA DI SAN GIOVANNI IN BORGO VECCHIO

In mostra l'arte di Angelo Ponti

Concludiamo gli eventi d'arte qui, nella Chiesa di San Giovanni in Borgo Vecchio a Fossano, con l'artista Angelo Ponti. La mostra si svolgerà dal 4 al 26 ottobre in Fossano, appunto nella Chiesa di San Giovanni in Borgo Vecchio, via Garibaldi, 71. **Apertura sabato 4 ottobre ore 18. ORARIO VISITE: VENERDÌ, SABATO e DOMENICA 17,00 - 19,30** **INGRESSO LIBERO** Bovesano di adozione, ma originario di Varedo in provincia di Monza e Brianza, Ponti si è avvicinato al disegno e all'arte dalla giovane età, con attitudine particolare per la pittura. Frequenta un corso di Belle Arti presso il Castello Sforzesco di Milano dove approfondisce la tecnica della pittura ad olio e quella incisoria. Quest'ultima tecnica gli consente di avviare l'attività professionale di incisore e fotolitista tramite la quale avvia importanti collaborazioni con i maggiori editori italiani per la realizzazione di libri e riviste. Da ricordare in particolare la copertina della "Domenica del Corriere" che Angelo ha prodotto in collaborazione con Walter Molino, per alcuni anni. La passione per la pittura, comunque, non è mai venuta meno ed è letteralmente "esplosa", come afferma lui stesso, a seguito di un evento personale particolarmente doloroso. La sua pittura è, come intende la stragrande maggioranza delle persone, di tipo tradizionale, figurativa, ma, a mio avviso, con tendenza alle correnti definite "realista" e "iperrealista", cioè quelle che ci rappresentano la natura, la figura, il paesaggio con dovizia di particolari e perfezionismo, talvolta paragonabili alla fotografia. La sua produzione, infatti, comprende queste tre tematiche dette poc'anzi; ritroviamo nature morte particolarmente accattivanti, paesaggi nostrani in varie situazioni stagionali, scorci montani e cittadini, figure e ritratti con incredibile perfezione e somiglianza al soggetto. Un riferimento particolare al ritrat-



to familiare dell'ambasciatore Luca Attanasio, tragicamente scomparso a seguito di un attentato in Congo nel febbraio del 2021, ritratto commissionato dalla mamma, che Luca avrebbe dovuto ritrarre nel Natale 2021 e oggi donato alla famiglia. In questi ultimi anni Angelo ha pre-

sentato con continuità le sue opere in varie mostre nella nostra provincia con grande assenso da parte dei visitatori e della critica. Questa, di ottobre 2025, è una mostra da non perdere assolutamente, per cui rivolgo un invito caloroso e particolare a visitarla.

Claudio Mana

NOTIZIE IN BREVE

La Caritas Fossano cerca insegnanti volontari d'Italiano

A partire da questo mese di settembre la Caritas Fossano organizza anche quest'anno un Scuola di Lingua Italiana per Stranieri rivolto a chi sia arrivato da poco in Italia e abbia necessità di imparare l'Italiano. L'iniziativa è ospitata presso i locali del Centro di ascolto Caritas di via Boetti 48. Il corso si svolge tutti i pomeriggi da lunedì a venerdì dalle ore 15 alle 17 e le lezioni sono riprese venerdì scorso, 12 settembre, per proseguire da ieri per l'intera settimana e così via. A curare l'apprendimento sono insegnanti volontari/e che affiancano gli allievi/e durante il corso, ma c'è bisogno di nuovi docenti. A tale scopo la Caritas Fossano cerca nuove persone disposte a collaborare nel tenere le lezioni. Chi fosse disponibile per dare una mano (mglio essere maggiorenni) può contattare i tel. 0172/634778 dalle 14.30 alle 17. Allo stesso numero telefonico deve rivolgersi chi desidera iscriversi al corso di lingua italiana.

mg

Riapre la Ludoteca La Tana

Terminata la lunga pausa estiva questa settimana riparte l'attività della Ludoteca La Tana, il servizio del Consorzio Monviso Solidale rivolto ai bambini piccoli (da 0 a 10 anni) e alle loro famiglie, ospitato presso il Centro Polivalente di Cascina Sacerdote, in via Fallaci 2, a Borgo Nuovo. L'iniziativa fa parte delle attività del Centro Famiglie, sempre promosso dal Consorzio Monviso Solidale. La Ludoteca è aperta 3 volte la settimana e propone spazi di gioco, laboratori creativi, feste a tema e altro ancora: il lunedì dalle 16.30 alle 18.30 per bambini da 0 a 10 anni; il giovedì mattina dalle 9.30 alle 11.30 spazio gioco per bimbi piccoli da 0 a 3 anni; il giovedì pomeriggio ore 16.30-18.30 per bambini da 0 a 10 anni. La partecipazione è libera e gratuita.

mg

Incontro con l'autore alla Libreria Ubik

Nel secondo appuntamento di settembre alla libreria Ubik a Fossano, Ermanno Giraudo presenta il suo ultimo lavoro «Il Giovane Remo». Un romanzo delicato e toccante, un viaggio nel secondo dopoguerra in cui un giovane nobile torinese viene lasciato solo per un anno, in un piccolo borgo. Lì, tra antichi mestieri, una comunità solidale e una scuola, scoprirà il senso della vita. Dialogherà con l'autore la giornalista e scrittrice Fiorenza Barbero del settimanale La Fedeltà. Vi aspettiamo venerdì 19 alle 18 a Fossano nel cortile interno in collaborazione con Caffetteria Antico Casolare. Scriveteci o chiamate in libreria per informazioni.

CORSO DI ATTIVITA FISICA ADATTATA A MURAZZO

La Polisportiva Murazzese in collaborazione con la società AMS S.C.S ON-LUS organizza un CORSO DI ATTIVITA FISICA ADATTATA, aperto a tutti, uomini e donne. Le lezioni si svolgeranno due volte a settimana, presso il salone parrocchiale di Murazzo, dal 15 settembre al 15 dicembre (1° periodo di 3 mesi), nei seguenti giorni e orari: Lunedì e Giovedì - Dalle 18 alle 19. Perché il corso parta si richiede un minimo di 10 iscritti. Per partecipare si richiede il tesseramento presso il Circolo US Acli ASD Murazzese. Per iscrizioni e informazioni contattare: Segreteria Animazione Motoria Sorriso: 349/8879903. Lezione di prova gratuita per i nuovi iscritti. Le iscrizioni sono sempre aperte.

mg

Riflessione collettiva su Gaza

Perché il futuro della Palestina è anche di noi tutte e tutti? Una serata di riflessione collettiva sul genocidio in corso a Gaza, con il professore Francesco Chiodelli e l'attivista, esperta di diritti umani, Muna Khorzom - 17 settembre 2025, Sala Brut e Bon, piazza L.Dompé (Fossano), ore 20:45. Una serata di approfondimento sulla situazione in Palestina, partendo dal genocidio in corso nella Striscia di Gaza per spingere lo sguardo oltre l'attuale drammatica crisi umanitaria, in una prospettiva che indaga la storia del conflitto e la dimensione territoriale dell'occupazione israeliana. Parleremo di possibili forme di mobilitazione, per riflettere sul nostro senso di impotenza e desiderio di giustizia. Con la partecipazione di Francesco Chiodelli, professore associato presso il dipartimento interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio (Università di Torino) e Muna Khorzom, giurista e attivista per i diritti umani. Intervengono il professore Sergio Soave e in collegamento Virginia Sarotto e Silvia Abbà, operatrici umanitarie e attiviste. L'evento è promosso da Acli provinciale Cuneo, Amnesty International-antenna di Cuneo, Anpi Fossano, Arci circolo P. Valletti, Auser Fossano, Caritas Cuneo-Fossano, Comunità Laudato Sii Fossano, Comunità Papa Giovanni XXIII, Coordinamento Pace e Giustizia Fossano, Diocesi Cuneo-Fossano, Direzione Comune, Emergency, Fossano Democratica, PD circolo di Fossano, Ramassin Fossano, Sinistra Italiana Cuneo, Spi CGIL Fossano, Viviamo Fossano, Volt Europa

Massimo Giaccardo

Tanti eventi dl 17 l 22 settembre nel cortile del campo sportivo parrocchiale

Borgo Salice in festa

Domenica 21 settembre ore 10.30 S. Messa e consegna del «Premio Slice»

Sarà anche quest'anno Borgo Salice a concludere la kermesse settembrina delle Feste di Quartiere dei rioni di Fossano città: infatti i festeggiamenti del borgo contraddistinto dai colori biancoblu e dal simbolo dello Scorpione sono in programma per 6 giorni da mercoledì 17 a lunedì 22 settembre.

La festa organizzata, come sempre, dal Comitato di Quartiere, guidato dalla presidentessa Maria Teresa Cavaglià, e si svolgerà anche stavolta nel cortile della parrocchia con ingresso dal portone del campo sportivo di via Travaini. In caso di maltempo tutto il programma verrà confermato con lo spostamento degli eventi nel salone e nelle aule della parrocchia e nella palestra sotto la chiesa del Salice.

Da sottolineare la collaborazione nell'organizzazione e gestione dei vari eventi di un numeroso gruppo di giovani, in particolare di quelli che curano la tifoseria di Borgo Salice per il Palio di Fossano.

La Festa di Borgo Salice 2025 conferma il suo schema generale delle ultime edizioni, con l'introduzione di alcune novità. Confermatissimi tutti i <punti forti> della sagra a partire dalla consegna del <Premio Salice>, il riconoscimento che da numerosi anni il Comitato di Quartiere assegna a una persona o una famiglia o un'associazione/ente che da tempo si impegna a favore della comunità civile e/o religiosa del rione più popoloso della nostra città.

La consegna si terrà domenica 21 settembre in tarda mattinata nella chiesa parrocchiale, al termine della S.Messa del Borgo



delle 10.30, presieduta dal parroco don Damiano Raspo. Come sempre il nome dei premiati/e verrà tenuto segreto sino all'ultimo momento per mantenere la sorpresa. ma è possibile che stavolta si tratti di un'ente o di un'associazione poiché non vengono premiate da qualche tempo.

A are il via ai festeggiamenti mercoledì 17 settembre ser confermato il Torneo di Calcio-balilla che proseguirà giovedì 18 sera, mentre le finali si dispute-

ranno venerdì 19 sera. Sempre venerdì sera la II edizione della Serata Messicana, che lo scorso anno ebbe un buon successo: cena (su prenotazione) a base di piatti tipici Messicani e a seguire animazione musicale con DJ Set. Domenica confermato il <Pranzo dell'amicizia> in cui il Borgo Salice offre la pasta e i commensali si portano il resto da casa. In serata confermata la tradizionale Polentata con spezzatino (spostata da sabato a domeni-

ca), mentre lunedì sera a chiudere i festeggiamenti sarà anche stavolta la cena del Gran Bollito. Infine, ad animare tutte le giornate della Festa del Salice sarà il gioco della Grande Borsata con ricchi premi. Le novità principali riguardano il sabato sera, del tutto rinnovato rispetto al 2024: la cena sarà tutta a base di pesce con la Paella e il tris di antipasti di mare; rinnovata pure la serata musicale animata dal Karaoke.

Le altre innovazioni la domenica: nel pomeriggio spazio ai Giochi da Tavolo e di ruolo con l'associazione ludica fossanese I Guardiani del Warp, invece, in serata il concerto <Emozioni...Nomadi> con la band Strade Sonore che proporrà le cover dei più celebri brani dei <Nomadi>.

Da sottolineare che tutte le 4 serate gastronomiche sono su prenotazione nei giorni precedenti presso: Oreficeria Tallone, via Roma 69 - Farmacia Cu-

mino, via Roma 77 - Pasticceria Bergese, viale Regina Elena 19.

Inoltre, tutte le sere funziona servizio bar con possibilità di mangiar Street Food (panini, patatine, etc). Infine, da rimarcare che tutte le serate musicali sono ad ingresso libero.

I festeggiamenti sono organizzati grazie al sostegno di numerosi sponsor locali a partire dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano e dalla CRF Spa

IL PROGRAMMA DELLA FESTA

Mercoledì 17 e Giovedì 18 settembre

Ore 20.30: Torneo di Calcio-balilla a coppie fisse
Gironi di qualificazione.
Iscrizioni e info presso: Luca tel. 334/1854983 - Loris tel. 347/8936167.

Venerdì 19 settembre

Ore 20.30: Serata Messicana
Cena con piatti e bevande tipiche - solo su prenotazione entro il 16 settembre (i punti indicati in fondo).
Durante la serata Fase Finale del Torneo di Calcio-balilla.
Seguire DJ Set con DJ Gino e Criebe. Ingresso libero.

Sabato 20 settembre

Ore 19.30: Serata Paella - Ceni con tris di antipasti di mare, Paella di pesce e dolce.
Menù adulti 23 euro - Menù Bambini (sino 10 anni) 15 euro (no antipasti). Solo su prenotazione.
Seguirà Serata Karaoke by Cincillà. Ingresso libero.

Domenica 21 settembre

Ore 10.30, chiesa del Salice: S.Messa del Borgo e consegna <Premio Salice> 2025.
12.30, cortile parrocchia: <Pranzo dell'amicizia>. Il Borgo offre la pasta, il resto va portato da casa.
15: Giochi da tavolo con l'associazione Guardiani del Warp di Fossano.
19.30: Cena Polenta e Spezzatino - Su prenotazione. Quota 12 euro.
Ore 21: concerto <Emozioni...Nomadi> con la tribute band Strade Sonore.
Ingresso libero.

Lunedì 22 settembre

Ore 19.30: Cena del Gran Bollito al Salice.
Quote: adulti 22 euro - Bambini 12 euro. Solo su prenotazione.
Prenotazioni 4 cene presso: Oreficeria Tallone, via Roma 69 - Farmacia Cumino, via Roma 77 - Pasticceria Bergese, viale Regina Elena 19.
Durante le serte della festa funzionano il servizio bar con street food e il gioco della Grande Borsata.
Tutti gli eventi si svolgono anche in caso di maltempo spostati all'interno dei locali parrocchiali.

Massimo Giaccardo

LA STANZA DEL SINDACO

Lucino Casasole

Il sindaco di Fossano non prende un giorno di ferie dal del suo primo mandato. Ogni mattina, dalle 8,15 in poi, è a disposizione di chiunque abbia bisogno di incontrarlo, ma non può garantire una presenza continua nel suo ufficio, dovendo spesso andare negli uffici distaccati (Urbanistica-Lavori Pubblici e Agricoltura), fare sopralluoghi, andare a Cuneo e Torino e assolvere agli impegni più disparati. Quindi, se la porta del suo ufficio è semi-aperta, si bussa e si viene ricevuti quasi subito e, se è chiusa, non rimane che ritornare. Tra un Sindaco come Beppe Manfredi che dedicava quasi tutte le mattine agli incontri con i cittadini delegando gran parte del lavoro ai collaboratori o come quello che andava poco in ufficio, Dario Tallone dovrebbe trovare una via di mezzo. Una mattina fissa della settimana dedicata al ricevimento del pubblico permetterebbe agli utenti che debbono assentarsi dal lavoro di organizzarsi, mantenendo negli altri giorni la modalità già in uso. La proposta rispecchia le osservazioni delle persone, compresi suoi amici personali, che, pur prendendo atto del suo impegno e della sua gentilezza, non di rado imprecano con il pensiero o a bocca socchiusa quando, salite al primo piano del Municipio, si rendono conto di avere fatto un viaggio a vuoto. .

FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

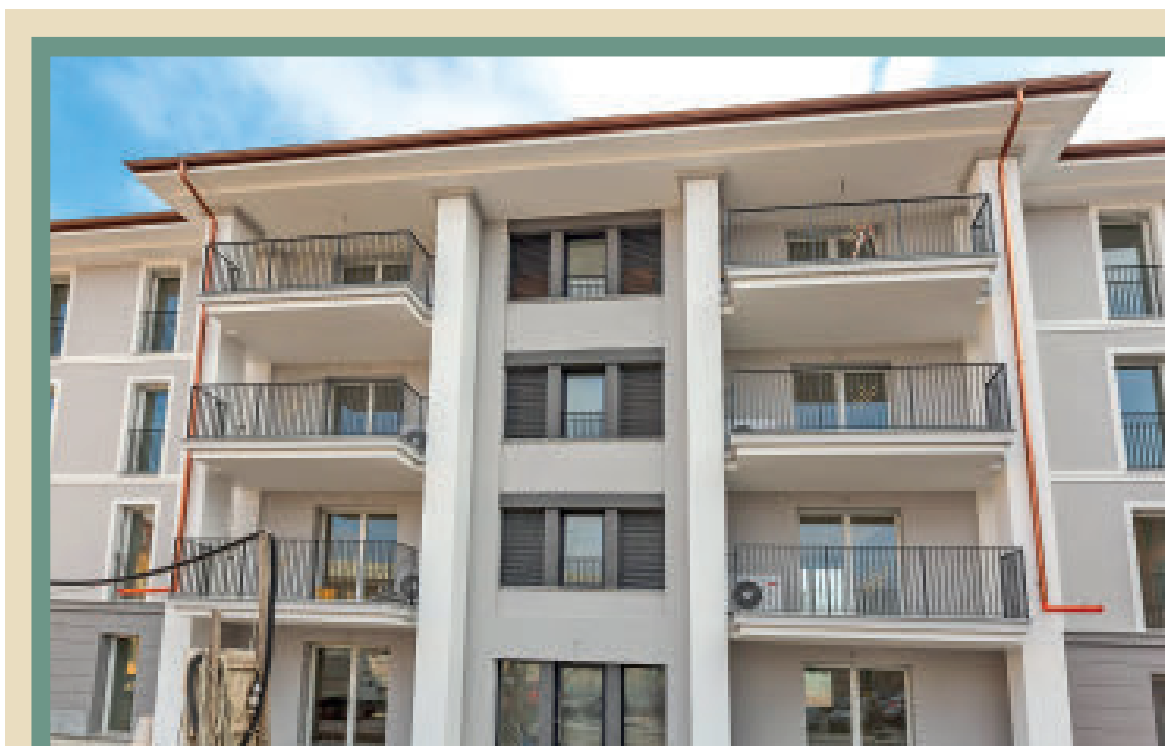
Studiati per un efficientamento energetico in linea con le direttive UE ed alto livello di comfort, tutti gli appartamenti sono realizzati con finiture di pregio.

Le unità sono di 100 mq circa hanno un'ampia zona living, due camere ed un bagno. Tutte con terrazzo (quelle a pinterreno hanno un giardino) e

cantina.
Disponibili, se richiesti, anche posti auto, sia coperti che scoperti.

**Da 290.000€
a 310.000€**

Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il numero
333.8167700



Premiata a Firenze, la Presidente del Villaggio Salute e titolare della Farmacia Bottasso

Carla Tosco Protagonista in Sanità

Carla Tosco, Presidente del Villaggio Salute APS, farmacista, farmacologa, consulente nutrizionale e professionista certificata della salute psicofisica, è stata premiata ieri a Firenze nell'ambito della 4ª edizione del Premio Protagoniste in Sanità 2025, riconoscimento nazionale dedicato alle donne e alle aziende della filiera sanitaria. Cuneese e titolare della Farmacia Bottasso, la dott.ssa Tosco è stata insignita del premio grazie al "Progetto Freccia - la direzione della menopausa che vorrei", iniziativa che mette al centro le donne nel delicato passaggio della menopausa, accompagnandole a viverlo non come una perdita, ma come l'inizio di una nuova fase di vita. Il premio ha visto la partecipazione di 144 progetti in gara da tutta Italia, a conferma della rilevanza e della competitività del riconoscimento. Il premio è promosso dalla Community Donne Protagoniste in Sanità, rete che oggi riunisce oltre



2.300 professioniste impegnate a ripensare il sistema sanitario italiano con uno sguardo più femminile e inclusivo. "Ci sono momenti nella vita di una donna in cui il corpo cambia lingua: Progetto Freccia insegna ad ascoltarla, a tradurla e a farne poesia di rinascita. La menopausa non è un tramonto, ma l'alba di una nuova stagione" - dichiara Carla Tosco. **Il progetto** Freccia si rivolge alle donne dai 45 ai 60 anni (e oltre), spesso impegnate tra lavoro, famiglia e passioni, ma che affrontano la menopausa con poche informazioni, troppi silenzi e poca consapevolezza. Non più "pazienti", ma protagoniste, vengono accompagnate con percorsi personalizzati che uniscono scienza, ascolto e comunità. L'approccio è biopsicosociale e multidisciplinare, grazie a un'équipe che comprende ginecologo, farmacologo e farmacista, nutrizionista, fisioterapista, osteopata, chine-

siologo, psicologa, esperte di medicina del sonno e medici estetici. L'obiettivo è offrire soluzioni mirate per sintomi fisici, sonno, alimentazione, movimento, equilibrio emotivo e sessualità. A supporto della presa in carico, il progetto integra tecnologie mediche avanzate: dal PRP per la secchezza vaginale, capelli e pelle, ai laser estetici e vascolari, dalla carbossiterapia alla criolipolisi, fino a dispositivi di neuroriabilitazione, neuroauricoloterapia e agopuntura. **Una rivoluzione culturale** Nato dall'ascolto di centinaia di donne, Freccia ha trasformato testimonianze e bisogni reali in un modello innovativo e replicabile, con l'ambizione di diffondersi in tutta Italia. La sua missione è chiara: fare della menopausa non una fine, ma un nuovo inizio, restituendo alle donne strumenti, voce e dignità. **In foto Carla Tosco**

CNA IMPRESE CUNEO

Il Distretto Diffuso del Commercio organizza varie serate informative

Il Distretto Diffuso del Commercio Unione Montana Alpi Marittime che comprende i Comuni di Entracque, Limone Piemonte, Robilante, Roccavione e Vernante, organizza una serie di serate formative in presenza, presso la Sala Riunione di Cna, in via Cuneo 48 a Borgo San Dalmazzo. Il primo incontro che si terrà il 18 settembre, tratterà il tema dell'accesso al credito. Il relatore sarà Luca Barbero. Il secondo, il 25 settembre, sarà incentrato sul recupero credito, mentre il relatore sarà Andrea Giaccone. Il 2 ottobre il terzo appuntamento sull'export con il relatore Patrizia Dalmasso. Il quarto e ultimo appuntamento si svolgerà il 9 ottobre e affronterà la tematica relativa al visual design e all'allestimento vetrine. Il relatore sarà Paolo Sasia. Tutti gli incontri si svolgeranno a partire dalle 20:30. Il progetto è finanziato con il contri-



buto della Regione Piemonte D.D. n. 330 del 22 ottobre 2024-Bando per l'accesso all'agevolazione regionale relativa all'istituzione di nuovi Distretti del Commercio e al sostegno delle prime attività. Per eventuali e ulteriori informazioni contattare il numero di telefono 0171265536 o l'e-mail info@cnacuneo.it



Patrizia Dalmasso, direttrice Cna Cuneo

Giovedì 25 settembre, alle ore 18 a Fossano

Scoprire i luoghi della Resistenza «a passo lento»

Unire il piacere del camminare alla conoscenza di percorsi importanti per la nostra Storia, attraversando «a passo lento» i luoghi simbolo della Resistenza nelle valli cuneesi ed in quelle a cavallo tra il basso Piemonte ed il Ponente ligure. Tutto questo è possibile grazie ai «cammini» che Paolo Calvino, viaggiatore e storico appassionato, ha ideato e raccolto nei due volumi editi da Fusta che verranno presentati giovedì 25 settembre, alle ore 18,00, nell'area pedonale di via Cavour, a Fossano.

L'incontro, organizzato dalla sezione A.N.P.I. di Fossano e dal C.A.I. cittadino in collaborazione con la libreria Le Nuvole, sarà l'occasione per approfondire le caratteristiche delle tappe che compongono i percorsi dettagliati prima ne Il cammino della Resistenza. Dalla valle Varaita alla Valle Belbo, e nel successivo In cammino nella Prima zona Liguria, che ci accompagna in 20 escursioni tra l'Alta Val Tanaro e il Ponente ligure, risalendo dai paesi della costa «accompagnati» dalle parole di storici e scrittori. Paolo Calvino lavora nell'editoria scolastica e collabora a progetti didattici sulla storia della



Resistenza e del colonialismo italiano. Ha cominciato a sfogliare atlanti all'età di sei anni e da allora immagina viaggi e cerca di realizzarli: il primo mezzo di trasporto che ha amato è il treno, per poi scoprire quanto si può andare lontano con i propri piedi.

Le prove di carico hanno dato esito positivo Riaperta al traffico la SP 151 tronco Ruffia – Cavallermaggiore



Dopo l'esito positivo delle prove di carico e delle verifiche statiche, giovedì 11 settembre, è stata riaperta al pubblico la strada provinciale 151 in corrispondenza dell'attraversamento sul rio Paschiere alla progressiva chilometrica 1,000, nel territorio del comune di Ruffia. L'intervento che aveva determinato la chiusura del tratto di strada è consistito nella demolizione delle strutture esistenti per sostituirle con delle strutture in cemento armato gettato in opera in grado di migliorare il deflusso delle acque, ed è stato finanziato dallo Stato mediante il cosiddetto "decreto Ponti", nell'ambito degli "interventi per la messa in sicurezza dei ponti e viadotti esistenti e la realizzazione di nuovi ponti in sostituzione di quelli esistenti con problemi strutturali di sicurezza, della rete viaria di province e città metropolitane".





BRANDSIDER

SCOPRI LA NUOVA RICETTA

Zero zuccheri aggiunti



Niente zuccheri aggiunti, solo la freschezza della frutta.
Una nuova ricetta realizzata con la massima attenzione all'evoluzione
delle tendenze alimentari e al benessere dei consumatori.

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

Per saperne
di più





BRA CAPITALE DEL FORMAGGIO

Dal 19 al 22 settembre tanti assaggi ed eventi sul tema «C'è un mondo intorno al formaggio»

La «rivoluzione» di Cheese

«A Cheese - dal 19 al 22 settembre a Bra - incontriamo la meglio gioventù dei nostri giorni, le storie di ragazze e ragazzi che hanno scelto con coraggio di allevare razze autoctone, di preservare prati stabili e pascoli, di lavorare il formaggio a latte crudo. Un'umanità bella, piena di sogni, di passione, di competenze» ha dichiarato **Serena Milano**, direttrice di Slow Food Italia, in occasione dell'ultima conferenza stampa nella sede Torinese di BPer Banca e introdotta dal saluto di Rosalia Spagnarisi, responsabile territoriale Corporate Liguria Piemonte di BPER Banca. «A Cheese - ha aggiunto Serena Milano - i protagonisti sa-

ranno loro, rappresenteranno il mondo straordinario che c'è intorno ai formaggi a latte crudo. Testimoni di un futuro possibile e migliore. Siamo alla 15esima edizione di Cheese e i formaggi artigianali a latte crudo rischiano di scomparire. Molte piccole aziende chiudono, perché non reggono i costi troppo elevati, la mancanza di servizi che affligge sempre di più le terre alte. I pastori sono sempre più anziani. E ora sono in discussione nuove normative che rischiano di dare a tutto questo settore il colpo di grazia. Normative fatte sulla base di un allarmismo mediatico che non ha niente a che fare con

la corretta informazione. Per salvare il mondo intorno ai formaggi a latte crudo serve un'alleanza estesa, serve il contributo di tutti. C'è da fare un lavoro culturale enorme, c'è da fare una rivoluzione» ha concluso la direttrice di Slow Food Italia. La 15esima edizione di Cheese, organizzata da Slow Food e Città di Bra, con il supporto della Regione Piemonte, il patrocinio del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo, riaccende i riflettori su un sistema produttivo unico per il suo valore ambientale, sociale, culturale ed economico. L'evento mette al

centro il mondo intorno al formaggio a latte crudo, con uno sguardo rivolto al futuro della montagna e delle aree interne. Il sindaco di Bra **Gianni Fogliato** ha sottolineato: «Cheese non sarebbe Cheese senza Bra intorno. Un grande evento, ma anche un progetto valoriale e di squadra, che ci rende protagonisti di sfide che ci coinvolgono come cittadini e amministratori. Cheese è cultura, turismo, sostenibilità, promozione. Una rassegna dalla forte vocazione internazionale, che ha saputo sviluppare un legame forte con il territorio che lo ospita da quasi 30 anni. Vi aspettiamo, sapremo accogliervi e farvi sentire, per quat-

tro giorni, a casa, non solo ospiti ma nostri concittadini». «Cheese è la più importante rassegna lattiero-casearia a livello internazionale, un momento di riflessione e proposta per il territorio. Quando è nata, nel 1997, ha lanciato un segnale forte per un'offerta gastronomica all'insegna della sostenibilità, della lentezza, del senso del limite acquisito da un territorio che è diventato, senza averlo pianificato fino in fondo una destinazione turistica di rango internazionale. Questo territorio adesso si sta riorganizzando affinché questa notorietà diventi duratura» ha sottolineato **Mariano Rabino**, presidente Ente Turismo Langhe Roero Monferrato.

In quasi trent'anni di storia, Cheese ha esplorato le forme del latte in tutte le sue componenti. Dopo aver dedicato le ultime edizioni a temi cruciali come il rispetto per gli animali e la biodiversità dei prati, nel 2025 l'evento mette al centro il mondo intorno al formaggio a latte crudo. Oltre a essere il fil rouge dell'evento, il latte crudo da circa un anno è oggetto di crescente attenzione mediatica e bersaglio di attacchi e allarmismi. Per questo, molte delle conferenze e delle iniziative in programma permetteranno di conoscerne a fondo pregi e valore, offrendo informazioni corrette sul suo consumo, a tutela dei produttori e della salute dei consumatori.



Un evento di / An event by



Con il supporto di / Supported by



Con il patrocinio di / With the sponsorship of



Con il contributo di / With the contribution of



Partner culturale / Cultural partner



Con il contributo a Slow Food di / With the contribution to Slow Food of



Main partner



BPER:

Ascoltare

quasi 23.000 dipendenti al servizio di
oltre 6 milioni di clienti e delle comunità locali.

Per noi è comprendere i bisogni di persone, imprese e territori.
Costruendo relazioni di valore per crescere insieme.
Questo è il nostro modo di ascoltare. Ogni giorno, da sempre.



group.bper.it

Messaggio Istituzionale

BPER Banca.
Dove tutto può iniziare.

Speciale CHEESE

UNO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO DELLA MONTAGNA E DELLE AREE INTERNE

Un mondo intorno al formaggio

Dopo aver dedicato le ultime edizioni di Cheese a temi cruciali come l'importanza dei fermenti naturali, il benessere animale e la biodiversità dei prati, nel 2025 l'evento mette al centro il mondo che ruota intorno al formaggio a latte crudo, con uno sguardo rivolto al futuro della montagna e delle aree interne. Non una narrazione nostalgica, ma una riflessione su mestieri considerati antichi e marginali che invece possono offrire soluzioni concrete alle sfide del presente, perché consentono di salvaguardare la biodiversità, di mettere in sicurezza i territori montani, di affrontare la crisi climatica. È il caso della pastorizia e della castanicoltura: due risorse complementari che rappresentano l'equilibrio perfetto tra attività umane e natura; attività che richiedono competenze, saperi complessi, innovazione.

Formaggi (e non solo)

Il grande Mercato di Cheese ospita come sempre i migliori prodotti a latte crudo di pastori, casari, formaggiai e affinatori provenienti da tutta Italia e dall'estero.

Tra i protagonisti della manifestazione, i Presidi Slow Food, rappresentanti di un sistema produttivo di eccellenza, che ha nel latte crudo, nell'attenzione al benessere animale e nel rispetto del paesaggio e del territorio, i propri fondamenti. Accanto a loro, affinatori e selezionatori che si impegnano a lavorare a stretto contatto con i produttori, acquistando il formaggio fresco e caratterizzando, grazie a un attento processo di stagionatura, la sua identità.

Oltre al latte e ai formaggi, saranno al centro dell'attenzione molti altri prodotti: la lana, ad esempio, che può tornare a essere una risorsa, non solo per i tessuti, ma anche come isolante naturale, concime, addirittura materiale assorbente per gli sversamenti di petrolio in mare. E poi il miele, espressione della biodiversità dei prati, che sarà valorizzato anche attraverso l'estensione del Presidio Slow Food dei prati stabili, oltre che ai formaggi, ai millefiori. Tornano anche i produttori di salumi naturali, che lavorano solo materie prime di altissi-



ma qualità e non fanno uso di nitrati e nitriti, ma anche di mieli, confetture e conserve, aceti e tutti quei prodotti complementari che contribuiscono ad esaltare le caratteristiche di un formaggio. **Appuntamenti per tutti i gusti**

Come ogni edizione, Cheese offre un ricco calendario di appuntamenti, pensati per i più piccoli, per gastronomi curiosi e appassionati, così come per cuochi e operatori del settore. Tra le attività in programma: le Conferenze, dedicate all'esplorazione dei temi cruciali per il settore, come la centralità del latte crudo in un momento in cui è oggetto di una comunicazione allarmistica e poco equilibrata, il ricambio generazionale del mestiere del pastore, lo sviluppo, in chiave sostenibile e non predatoria, delle terre alte, l'espe-

rienza innovativa delle scuole di pastorizia; i Laboratori del Gusto, un modo per imparare gustando e per approfondire storie e prodotti stimolando i sensi; gli appuntamenti curati da cuochi e cuochi dell'Alleanza Slow Food, per scoprire una cucina attenta all'ambiente e alle eccellenze locali, ma anche percorsi educativi rivolti a tutte le età, con iniziative dedicate a scuole e famiglie. Tutto fino all'ultimo giorno con spettacoli e concertini musicali che daranno l'arri-vederci al 2027.

Sempre presenti, ad animare piazze, cortili e strade di Bra, le interpretazioni regionali delle cucine di strada e le originali preparazioni dei Food Truck, da abbinare all'ampia offerta dei birrifici artigianali italiani. Non sentite già profumo nell'aria?

Silvia Gullino

Carlo Petrini, 76 anni per guardare al futuro, ma anche al passato

C'era una volta Bra, poi arrivò Slow Food. Dopo Slow Food, arrivò Cheese. E se non bastassero, ecco Terra Madre, l'Università del Gusto, il Mercato della Terra, le Comunità Laudato si'. Ultimo, ma non ultimo, il Dottorato di Ricerca Honoris Causa in "Scienze Umanistiche" ricevuto il 30 giugno scorso all'Università di Messina. Davvero ottimo il bilancio di Carlo Petrini. Ma da Bra (dove è nato) a New York (dove è una star), fino ai più sperduti deserti africani (dove i Tuareg sono suoi amici), tutti lo chiamano semplicemente Carlin.

Era il lontano 22 giugno 1949 quando vide la luce. E anche ora che ha compiuto 76 anni Petrini è pronto a guardare al futuro con nuove sfide, ma spesso pure al passato. Sempre sulla cresta dell'onda. Un esempio per i giovani e per tutti i suoi concittadini, che hanno voluto festeggiarlo con una pioggia di post sui social.

Incluso dal Guardian tra le 50 persone destinate a salvare il pianeta, eletto da Time Magazine "Eroe del nostro tempo", Carlin è diventato ambasciatore di Bra nel mondo. Per Wikipedia è un "gastronomo sociologo, scrittore e attivista italiano, figlio di un'ortolana e di un ex ferroviere, nominato nel 2007



tra i 45 membri del Comitato promotore nazionale per il Partito Democratico", anche se alla politica ha preferito le politiche della sostenibilità. Altro che catene industriali e grande distribuzione, sono le botteghe il vero DNA dell'Italia, quello di chi ama mangiare bene ed in armonia con la natura. Non si tratta di essere solo più green, ma vivere in connessione con il pianeta, saper ricercare il bene comune, riconoscere dignità agli antichi mestieri della terra. E non si può certo dire che non abbia mantenuto la promessa. L'ultima delle sue è la rassegna di Cheese in programma a Bra dal 19 al 22 settembre.

Macinando chilometri su chilometri, ha incontrato istituzioni, personalità e cittadini, oltre a stringere rapporti con autorità reli-

giose, fino in Vaticano. Senza risparmiare pungoli e stoccate ai guru della globalizzazione.

«Occorre fare uno sforzo di fantasia. Io penso a una versione moderna delle botteghe, gestite da giovani. Con l'accesso a internet, con tutta una serie di servizi, dove magari si può ritirare la pensione. Ci vogliono nuove idee. A salvarci sarà la diversità».

Ma non c'è bisogno di riesumare vecchie interviste per scoprire pensieri e filosofia del fondatore di Slow Food, che si riassumono nel solido mantra del cibo "buono, pulito e giusto". Una cucina che non cerca di uniformarsi in un unico stile con cotture millimetriche, ma sottolinea le differenze e non si piega alle mode.

In fondo anche qui il segreto è farsi ispirare dalla natura degli ingredienti, con il loro ciclo di vita e la loro stagionalità. In poche parole: «Il gusto, per tutti, è il diritto a trasformare in piacere il proprio sostentamento quotidiano». E vissero tutti sani e contenti.

Silvia Gullino

In foto Carlo Petrini a Bra con Silvia Gullino e Giacomo Berrino, Gran Maestro della Confraternita della Salsiccia di Bra

Sta per arrivare la quindicesima edizione di Cheese, in programma a Bra dal 19 al 22 settembre 2025. Nei giorni precedenti e durante la manifestazione, sono previste alcune modifiche ad aspetti logistici e organizzativi in città, come elencati di seguito.

Raccolta rifiuti

Per quanto riguarda la raccolta rifiuti, sarà garantito il consueto ritiro "porta a porta" in tutta la città. L'unica variazione tempo-

anea interesserà le utenze domestiche e non domestiche dei quartieri Centro e Centro Storico (elenco vie indicato sul calendario delle raccolte Zona A) e riguarda l'orario di esposizione dei rifiuti per la raccolta di venerdì 19 e sabato 20 settembre. In particolare: il verde dovrà essere esposto dalle ore 21 di giovedì 18 ed entro le ore 04:00 (anziché le ore 06:00) di venerdì 19, con ritiro tra le ore 04:00 e le ore 06:00; vetro e organico per

Così Cheese rivoluziona Bra

le utenze domestiche e non domestiche, e gli imballaggi metallici per le utenze non domestiche dovranno essere esposti tra le ore 21 di venerdì 19 e le ore 04:00 (anziché le 6) di sabato 20.

Trasporti pubblici

Come già comunicato, fino al completo smontaggio delle aree stand sono introdotte alcune modifi-

che temporanee dei percorsi della conurbazione di Bra necessarie per consentire il montaggio degli allestimenti in vista della nuova edizione di Cheese, nonché lo svolgimento della manifestazione stessa. In particolare, verranno soppresse in entrambe le direzioni di marcia le fermate situate nel centro cittadino di via Umberto, via Marco-

ni, via Principi di Piemonte e via Fratelli Carando, e saranno temporaneamente modificate le linee 2, 6 e 7. Tutte le variazioni qui: <https://www.comune.bra.cn.it/it/news/bra-modifiche-temporanee-ad-alcuni-percorsi-della-conurbazione-e-sul-sito-del-gestore-del-servizio:www.viaggiasic.it>.

Suole e mercati

L'Asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia, primarie e medie degli Istituti Comprensivi Bra1 e Bra2, il liceo "Giolitti - Gandino", l'Istituto Mucci, il Guala, il C.F.P. Salesiani e la scuola media San Domenico Savio, l'Asilo di Sant'Antonio e l'Istituto "Provvidenza" e il Cipia 2 Alba Bra Mondovì sospendono le lezioni venerdì 19 settembre e riprendono regolarmente l'attività lunedì 22. Il mercato settimanale di mercoledì 17 e di venerdì

19 settembre si svolgerà, con i soliti orari, in piazza Giolitti. Si ricorda che, come annunciato ieri dall'Amministrazione comunale braidese, è sospeso il pagamento delle soste blu cittadine fino al 27 settembre. Il cronoprogramma dei montaggi e le relative temporanee modifiche alla viabilità sono dettagliate qui: <https://www.comune.bra.cn.it/it/news/bra-al-via-gli-allestimenti-per-cheese-2025?type=2>. (cm)

Speciale
CHEESE

IL PARMIGIANO REGGIANO E IL BITTO DAL MEDIOEVO E DAGLI ALPEGGI

PROFUMI CHE VENGONO DAL PASSATO

SAPORE DI MEDIOEVO

Parmigiano: il Re

Sempre in cima a fumanti piatti di pasta. Ingrediente delle insalate più gustose. Insaporisce piatti caldi e freddi. È buono e fa tanto bene. Parliamo del Parmigiano Reggiano, un'eccezione italiana da gustare a Cheese, in programma a Bra dal 19 al 22 settembre.

La sua storia inizia nei monasteri dell'Emilia-Romagna, dove i monaci, nel XII secolo, svilupparono le prime tecniche di produzione del formaggio come metodo per conservare il latte in eccesso. Queste tecniche si basavano sull'utilizzo di latte crudo, caglio e sale, e su un lungo processo di stagionatura.

Ebbe così tanto successo che, ancora oggi, il Parmigiano Reggiano si fa con gli stessi ingredienti e con le stesse minuziose e attente procedure usate in passato. Un prodotto genuino e gustoso che, dal 1996, è stato insignito del marchio DOP, denominazione di origine controllata, che ne garantisce l'autenticità e la provenienza.

Tutto quello che c'è da sapere

Ciò che conferisce al Parmigiano Reggiano il suo inconfondibile gusto ricco e corposo è sicuramente la stagionatura, elemento fondamentale nella sua produzione. La metodologia usata ancora oggi è la stessa del passato. Sapienti gesti e rituali attenti guidati dalla tradizione, che prevedono l'impiego del latte della mungitura del mattino, misciato a quello della sera, lasciato riposare e scremato. L'aggiunta del caglio e la successiva messa in fascera danno al parmigiano la sua tipica forma.

Per arricchirne il gusto il formaggio viene immerso in una soluzione di acqua e sale, dove viene fatto riposare per almeno 3 settimane; da qui è pronto per la fase della stagionatura che dura minimo 12 mesi, ma le versioni più pregiate possono superare i 36 mesi. In questo lasso di tempo la sua pasta si asciuga, acquistando la tipica consistenza granulosa. Solo le forme che passano il famoso test della battitura, fatta con uno speciale martello, arrivano nelle nostre tavole.

Un formaggio buono per grandi e piccini

Ma il Parmigiano Reggiano non è

solo buono. È anche sano ed è ricco di tante virtù, che lo rendono un alleato indispensabile nella nostra alimentazione. Per le sue proprietà nutrizionali è uno dei primi alimenti inseriti nelle diete dei bambini, grazie ad un alto contenuto di calcio e fosforo, importanti per la crescita e lo sviluppo, e alla presenza di tante vitamine, come la vitamina D, e minerali. Rappresenta, inoltre, un valido aiuto nello sviluppo del sistema immunitario dei più piccoli, perché stimola la produzione di flora batterica intestinale. Vanta un elevato apporto proteico ed una facile digeribilità, derivati dalla sua stagionatura che è anche il segreto del suo sapore unico.

Perché il Parmigiano Reggiano è privo di lattosio

Il Parmigiano Reggiano è privo di lattosio a causa del suo processo di produzione e della lunga stagionatura. Durante la fermentazione, i batteri trasformano il lattosio in acido lattico, e la lunga stagionatura consente di degradare completamente il lattosio residuo.

L'alimento ideale per gli sportivi

Il suo alto contenuto proteico lo rende particolarmente indicato nella dieta degli sportivi, visto anche il grande vantaggio della facile digeribilità. Infatti, 100 grammi di parmigiano si digeriscono in circa 45 minuti, contro le 4 ore necessarie per carne o pesce. Ogni morso regala una grande carica di energia, tante vitamine, fosforo e calcio. Per questo è perfetto per uno spuntino pre allenamento o inserito all'interno dei pasti principali. Le sue proprietà nutrizionali lo rendono quindi non solo gustoso, ma anche sano, perfetto per fornire a chi pratica attività fisica energia subito disponibile e utilizzabile. Non resta che provare!

Silvia Gullino

L'oro della Valtellina tra i protagonisti della kermesse

Alla scoperta del Bitto, il più antico formaggio d'alpeggio

Road to Cheese 2025. Dal 19 al 22 settembre è in programma la 15ª edizione di Cheese. Per quattro giorni, la città di Bra si trasforma ancora una volta in un tempio dei sapori per tutti gli epicurei del formaggio (e non solo).

Un'occasione unica per degustare le migliori produzioni casearie, tra cui il Bitto, simbolo della Valtellina e di una lavorazione che si è tramandata nel tempo. Scoprirete un mondo incredibile fatto di tradizioni e gusto. E vi garantiamo che allora il Bitto non lo chiamerete più "solo" formaggio.

Un po' di storia

Di questo prodotto d'eccezione si parla fin dal XVI secolo, quando l'umanista Ortensio Lando lo definì come una delle cose «Da non perdere» in Val Gerola. Situata all'interno del Parco delle Alpi Orobie, è una valle verdeggiante dai versanti a picco, che ha come sfondo delle vette scoscese di roccia nuda. Qui si può vedere la montagna quella vera, arcigna e anche un po' severa, davanti a cui si può solo restare incantati.

In questi alpeggi si incontrano i calècc, le tipiche baite di lavorazione itinerante: una costruzione in pietra fissa coperta da un telo mobile sorretto da pertiche e opportunamente ancorato alla muratura mediante delle corde. Niente lusso o comfort: solo animali, pascoli, mani che lavorano e formaggi.

Ed è in questa ricchezza che va ad inserirsi anche la storia del Bitto, produzione antica e tipica degli alpeggi tra Valtellina e Valle Brembana, in una parte che è stata rinominata Valle del Bitto, proprio dove scorre il torrente che gli dà il nome.

Longevità del Bitto

Pare che le origini del Bitto possano essere fatte risalire addirittura ai Celti, che si insediarono in Valtellina dopo essere stati sconfitti dall'esercito Romano e in queste valli tramandarono di generazione in generazione le tecniche per lavorare e mantenere il latte degli animali locali in alpeggi. Non a caso, è denominato Bitto storico dalla parola celtica "bitu", che significa "perenne", perché la lavorazione del latte permetteva di ottenere un formaggio che durava nel tempo.

La particolarità del Bitto risiede, infatti, nella sua incredibile longevità. Il Bitto può invecchiare per anni, persino decenni, sviluppando sapori particolari che lo rendono un prodotto unico nel suo genere. Alcune forme di Bitto sono stagionate per oltre 10 anni, un periodo di tempo impensabile per la maggior parte dei formaggi.

Produzione del Bitto

La produzione del Bitto segue un rigoroso protocollo. Le varie fasi si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo estivo com-



preso tra il 1° di giugno ed il 30 settembre, quando le vacche vengono portate in alpeggio nelle alte montagne per poi nutrirsi di un'erba ricca e variegata, che conferisce al latte (e di conseguenza al formaggio) un sapore distintivo.

Il Bitto non è solo un formaggio, ma un elemento chiave della cultura e dell'economia locale della Valtellina. Si tratta di un formaggio grasso a pasta cotta e semidura, prodotto lavorando il latte vaccino crudo intero in loco due volte al giorno, subito dopo la mungitura (quindi al mattino e alla sera), a cui può essere aggiunto del latte caprino crudo (non più del 10% del totale).

Bitto DOP e Storico Ribelle

La denominazione di origine protetta (DOP) per il Bitto è stata ottenuta a metà degli anni Novanta. Questo ha portato da un lato a una maggiore conoscenza del prodotto, dall'altro ha sollevato un'ondata di opposizione che ha trovato una soluzione soltanto negli anni scorsi. A seguito del riconoscimento della DOP per il Bitto e la conseguente modifica del disciplinare tradizionale di produzione per favorire una maggiore produzione a prezzi più abbordabili, infatti, un gruppo di produttori caseari della Val Gerola e della Valle del Bitto di Albaredo scelsero di portare avanti una vera e propria opposizione alla denominazione, continuando a produrre il Bitto secondo l'antico metodo... Cioè senza integrazioni di mangimi e a partire dal latte munto esclusivamente in alpeggio, utilizzando metodi e attrezzi della tradizione locale. I "ribelli del Bitto" diedero così origine a un nuovo (ma antico) marchio: lo Storico Ribelle, presidio Slow Food, prodotto solo ed esclusivamente sulle Prealpi Orobie tra Sondrio e Bergamo.

Presidio Slow Food

Il Presidio Slow Food prevede che la produzione avvenga esclusivamente nei mesi estivi in alpeggio, da disciplinare infatti è vietato integrare l'alimentazione con man-

gimi e insilati e vengono munti due volte al giorno, alle 6 del mattino e alle 16.

Il latte viene lavorato subito dopo essere stato munto nel calècc, con l'uso del culdera, un grande paiolo in rame a forma di campana rovesciata che può pesare fino a 50 kg, dove al latte vaccino appena munto viene aggiunto un po' di latte caprino (nel caso dello Storico Ribelle, la presenza di latte di capra orobica è obbligatoria, ma solo fino al 20%). Il latte poi viene riscaldato nella culdera sul focolare a legna tramite una macchina girevole in legno che lo solleva, la masna, fino a raggiungere una temperatura precisa.

Il disciplinare dello Storico Ribelle impone il divieto di utilizzo di fermenti lattici nella cagliata, caratteristica che arricchisce la variabilità organolettica del formaggio. Le forme di Storico Ribelle presentano caratteristiche organolettiche sempre diverse, a seconda dell'alpeggio e dell'altitudine in cui sono state prodotte. Il procedimento continua con attrezzi tradizionali in legno e poi, una volta create le forme di Storico Ribelle, si porta a maturazione per almeno 70 giorni.

Caratteristiche

Col tempo cambia il sapore, il colore, il gusto e il profumo del Bitto, acquisendo una complessità sempre maggiore. Maturo si presenta in forme cilindriche regolari con diametro tra i 30 e i 50 cm, altezza di 9-12 cm e un peso variabile dai 9 ai 20 kg. All'interno, la pasta è compatta, di colore da bianco a giallo paglierino, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pernice. Infine la marchiatura a fuoco, che ricorre 4 volte sullo scalzo concavo. Tutte caratteristiche esclusive e ristrette e che lo rendono così prezioso. Come l'oro.

Silvia Gullino

In foto il Bitto in mostra durante una passata edizione di Cheese

Speciale **CHEESE**

Wine Hospitality Manager

Alba Accademia Alberghiera trasforma la tua passione per il vino in una professione

Oggi, nelle zone di **Langhe, Roero e Monferrato**, le aziende vitivinicole, le cantine e le strutture enoturistiche non cercano più soltanto personale di sala o addetti alle degustazioni, ma professionisti completi e qualificati, capaci di unire competenze tecniche, comunicative e digitali. **Figure trasversali**, in grado di raccontare il territorio con autenticità, di accogliere i visitatori e guidarli in esperienze sensoriali indimenticabili, ma anche di promuovere le eccellenze locali con i nuovi strumenti digitali, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al turismo verde. In questo scenario si inserisce il **corso IFTS Wine Hospitality Manager**, un percorso di **alta formazione GRATUITO** promosso da Alba Accademia Alberghiera in collaborazione con partner d'eccellenza come l'**Università del Piemonte Orientale**, l'**Istituto Enologico Umberto I** di Alba, il **Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero - Langhe Experience e Réva Resort**, insieme alle più prestigiose cantine e ai produttori vitivinicoli del territorio.

Wine Hospitality Manager: il corso che forma i professionisti più richiesti

Il Wine Hospitality Manager è un professionista che unisce passione per il vino, capacità organizzative e competenze trasversali. Una **figura sempre più richiesta** non solo dalle cantine, ma anche da enti turistici, consorzi, agenzie di comunicazione ed eventi, strutture ricettive e tour operator. Chi intraprende questo percorso formativo acquisisce **competenze avanzate su più fronti**: dalle tecniche di vendita e marketing enoturistico alla gestione dell'accoglienza in cantina, dall'organizzazione di degustazioni professionali all'analisi sensoriale del vino, fino all'utilizzo degli strumenti digitali per la promozione turistica e la valorizzazione del territorio. Un mix di abilità che apre **concrete opportunità professionali** in cantine, aziende vitivinicole, enti turistici, strutture ricettive, tour operator e consorzi. L'obiettivo è formare professionisti pronti ad affrontare le sfide del mercato globale, capaci di raccontare il vino e il territorio con competenza e passione, valorizzando al meglio le eccellenze locali.

Struttura e contenuti del percorso

Il corso Wine Hospitality Manager è pensato per chi desidera trasformare la propria passione per il vino e l'ospitalità in un lavoro qualificato. È un **percorso gratuito, a numero chiuso**, riservato a giovani e adulti disoccupati in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado, diploma tecnico professionale o laurea. È richiesta una conoscenza di base della lingua inglese, fondamentale per operare in un settore sempre più globalizzato. Il programma prevede **800 ore** complessive, suddivise in **400 ore di formazione in aula e in laboratorio**, tenute tre giorni a settimana da docenti e professionisti del settore, e **400 ore di stage** presso aziende vitivinicole e realtà partner. Una formula che permette di coniugare teoria e pratica, con un approccio fortemente operativo. Gli studenti potranno infatti lavorare su casi reali, esercitarsi nella gestione dell'accoglienza e sperimentare direttamente la progettazione e l'organizzazione di eventi enoturistici. Il corso prevede inoltre due prestigiose certificazioni: **WSET Award in Wines Level 1**, riconosciuta a livello internazionale, e l'**Oxford Test of English**, per rafforzare le competenze linguistiche indispensabili in un contesto internazionale.

Un'opportunità per costruire il proprio futuro

Il corso IFTS Wine Hospitality Manager partirà **nelle prossime settimane**, e a metà settembre si terrà un **incontro di presentazione e selezione** dei candidati. Per chi desidera costruire - o ricostruire - la propria carriera nel settore enoturistico, questo percorso rappresenta un'**occasione unica**: acquisire competenze avanzate, vivere un'esperienza formativa concreta e lavorare a stretto contatto con le eccellenze vitivinicole delle Langhe, del Roero e del Monferrato. A chi sogna una carriera nella ristorazione, invece, Alba Accademia Alberghiera propone il **corso GRATUITO di Alta Formazione di Cucina**: lezioni con chef stellati del territorio, stage nei migliori ristoranti gourmet di Langhe, Roero e Monferrato, workshop e approfondimenti sull'alta cucina, per trasformare il talento e la passione per i fornelli in una vera professione. Per informazioni o iscrizioni chiama il 0173.284.922, scrivi al 329 4398227 oppure invia una mail a info@aproformazione.it.

IFTS

wine hospitality manager

ad ALBA

CORSO ACCELERATO

**PER FARTI
DIVENTARE
UN PRO** in
accoglienza turistica,
vendita e degustazione

PER disoccupati

**interamente
FINANZIATO**
dalla Regione
Piemonte



L'OPPORTUNITÀ

per acquisire le competenze
e lavorare nel settore
in maggiore espansione
sul territorio di **LANGHE,
ROERO E MONFERRATO**

**RIMANGONO
SOLO 5 POSTI
ancora disponibili
CANDIDATI**



*IFTS - TECNICHE PER LA PROMOZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI TURISTICI CON ATTENZIONE ALLE RISORSE, OPPORTUNITÀ ED EVENTI DEL TERRITORIO - Corso approvato e finanziato

“Gesti che parlano di noi”



Da sempre al fianco
di chi tramanda i valori del territorio.

BANCA D'ALBA
CREDITO COOPERATIVO

Speciale CHEESE

L'Università di Scienze Gastronomiche special guest a Cheese 2025

Il formaggio accademico

Tanti appuntamenti tra cene al Food Lab, visite guidate all'ateneo, workshop e molto altro

Università del Gusto chiama Cheese. Dal 19 al 22 settembre si apre la possibilità di scoprire da vicino le caratteristiche peculiari dell'ateneo di Pollenzo attraverso incontri e attività conoscitive. Per tutta la durata di Cheese l'UNISG è presente a Bra, nella zona espositiva di Piazza Spreitenbach con lo stand, che ospita incontri, degustazioni, conferenze, laboratori con docenti, studenti, esperti, produttori e aziende del network UNISG e non solo; e il Lab Mobile, inaugurato con grande successo a Terra Madre 2024, ossia la sede "nomade" dei laboratori scientifici UNISG (Sensory, Behavior and Cognition Lab e Pollenzo Food Lab), dove si svolgeranno attività esperienziali, sensoriali e innovative. Anche Pollenzo si anima con visite gratuite all'Università di Scienze Gastronomiche per far conoscere l'offerta didattica e visitare la struttura con la sua biblioteca, i laboratori e le aule didattiche e con Workshop con cene e pranzo al Pollenzo Food Lab. Ecco nel dettaglio gli appuntamenti segnalati dall'UNISG.

A BRA NELLO STAND UNISG

Le giornate si aprono con un appuntamento fisso, da venerdì 19 a lunedì 22, ossia la "Colazione con i produttori" Alumni UNISG, a base di pane, burro, marmellate, cioccolato, tisane, caffè e molte altre specialità provenienti da aziende e realtà artigianali create da ex studenti UNISG. Il programma dettagliato - disponibile sul sito UNISG - si dipana ogni giorno tra proposte differenziate e ricche: laboratori, degustazioni, incontri, UNISG Talk, testimonianze. Vediamo, giorno per giorno, alcuni degli appuntamenti.

Quest'anno alcuni ospiti di eccezione caratterizzano le giornate di UNISG a Cheese: venerdì 19 settembre alle 16 Carlo Cracco, partendo dalla sua ultratrentennale esperienza di chef, racconta l'importanza dell'attività dell'azienda agricola che conduce con la moglie; mentre sabato 20 settembre, alle 16.15 sarà Omar Pedrini, fondatore dei Timoria, chitarrista e autore che da anni si divide tra musica e campagna, in val di Chiana, ad intrattenerci con una chiacchierata attraverso quarant'anni di rock, album indimenticabili e cibo.

Ancora sabato 20 settembre tornano gli UNISG Talk, pillole di mezz'ora di temi di attualità sulle scienze gastronomiche, tra divulgazione e scienza, con i docenti e ricercatori UNISG. Alle 12.30, "Una questione di qualità: DOP e IGP, fra vecchi problemi e nuove prospettive", con il prof. Lorenzo Bairati, e a seguire alle 14, "Caldo e piccante da morire: Il cibo nell'Africa Orientale Italiana, 1935-1941" con il prof. Simone Cinotto. Ovviamente i formaggi avran-

no un palcoscenico d'onore. Venerdì 19 settembre alle 19 con l'Aperitivo con i produttori: Roccaverano DOP e Alta Langa DOCG, il Roccaverano, formaggio a pasta morbida prodotto con latte di capra crudo intero in purezza, viene abbinato ad una selezione di spumanti metodo classico millesimati. Sabato 20 settembre alle 15 tocca a "Il Re dei formaggi italiani, il Parmigiano Reggiano: degustazione guidata con Montanari & Gruzza", con l'apertura dal vivo di una forma intera, guidata da

un tagliatore esperto. Domenica 21 settembre alle 11, appuntamento con "Abbinamenti Perfetti: Formaggi a Crosta Naturale e Condimenti", con l'alumna UNISG Hannah Morrow, gastronomica ed esperta di formaggi, per un coinvolgente workshop sugli abbinamenti tra formaggi a crosta naturale e condimenti e salse locali. A seguire, alle 17.30 è la volta di "Ol Minadur: il formaggio stagionato nelle miniere di Dossena, cuore di una montagna che si rigenera": tra le montagne di Dossena, in Val Brembana, la stagio-

natura nelle antiche miniere è molto più di una tecnica: è una scelta concreta per fare impresa partendo da ciò che il territorio offre. Infine lunedì 22 settembre alle 11 ecco i sapori di "Un posto magico: cascina Lagoscuro", un'antica fattoria di corte gestita dal 1990 dalla famiglia Grasselli a Stagno Lombardo, dove negli anni, grazie a Luca, alunno UNISG, l'azienda agricola e il caseificio hanno visto lo sviluppo di nuovi progetti.

A BRA NEL LAB MOBILE Ogni pomeriggio in orari variabili, e ad accesso

libero e continuo, presso il Lab Mobile viene ricreato un mini laboratorio dove di volta in volta si affrontano esperienze multisensoriali e si verrà guidati dai giovani ricercatori UNISG alla scoperta di come forma, colore, texture, suono, sono anche componenti essenziali del sapore percepito, oppure si potrà partecipare ad un percorso con dimostrazione e assaggio di alcuni prodotti ricavati da scarti vegetali come bucce e foglie e trasformati in aceti, brodi vegetali o insaporitori naturali.

Ma non solo: sabato 20

settembre il Lab ospita uno show cooking in collaborazione con la chef Ester Azzola, che preparerà un piatto unico utilizzando gli ingredienti prodotti dai nostri ex studenti made in Milano; domenica 21, alle 19, Emporio Vegetale con Giorgia Chiodi Latini, ex studentessa membro dell'Associazione Alumni UNISG, presenta Boo-co, il panino 100% vegetale, con ingredienti usati in tutta la loro interezza - radici, foglie, bucce comprese.

Lunedì 22 settembre infine, alle 12 si va alla scoperta dei segreti del riso

biodinamico con Marcello Travenzoli, ex studente e membro dell'Associazione Alumni UNISG, e i prodotti di Corte Raffetta, dove nasce l'unico riso Vialone nano da agricoltura biodinamica certificato in tutta Italia, con show cooking e degustazione del celebre risotto alla pilota, piatto simbolo della tradizione mantovana.

A POLLENZO

Workshop con cene e pranzo al Food Lab. In occasione di Cheese il Pollenzo Food Lab ospiterà 3 workshop dedicati al mondo delle trasformazioni gastronomiche. Venerdì 19 settembre si inizia con "Zen to Zest: Workshop e cena di cucina vegetariana coreana", a cura di Suhyun Yu e SeungBin Eun, due studentesse UNISG.

Sabato 20 settembre è la volta del "Workshop e cena di cucina casalinga cinese", condotto dall'alumna UNISG Tingting Zhang, titolare del Tingting's Table, ex chef del Pumata Corsica. Infine, domenica 21 settembre, l'appuntamento è con il "Workshop e pranzo di cucina indiana", condotto da due studenti UNISG con esperienza di cucina nel loro paese, Vinayak Agrawal e Sangeeth Thevilakath.

La conferenza "+Api. Un'alleanza per la Biodiversità"

Con Filiera Futura e Fondazione CRC, insieme a Fondazione Agrion e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, lunedì 22 settembre alle 15 si racconta l'evoluzione del progetto "+Api. Oasi fiorite per la biodiversità", che ha promosso la creazione di oasi fiorite in tutta Italia. In questa occasione, si terrà inoltre la premiazione dei vincitori del contest nazionale + Api 2025 e una visita guidata all'Oasi perenne presso l'orto didattico dell'Università di Pollenzo. L'evento è aperto su prenotazione.

Visite all'ateneo

Per i visitatori di Cheese, sarà possibile cogliere l'occasione per visitare il campus, con la sua ricca biblioteca, il Sensory, Behavior and Cognition Lab, il Food Lab e le aule, situate negli edifici storici dell'Agenzia e di Cascina Albertina. Le visite del Campus sono sia in lingua italiana che inglese, su prenotazione e gratuite: venerdì 19, sabato 20 e lunedì 22 settembre il mattino alle 11 e il pomeriggio alle 16. Poi non dite che non ve l'avevamo detto.

Silvia Gullino

Pollenzo, foto di Tino Gerbaldo



Dalla Val Chisone a Cheese 2025, arriva il Plaisentif

Il raro formaggio delle viole

Nella 15ª edizione della manifestazione casearia in programma a Bra dal 19 al 22 settembre, la natura si sposa con l'umanità più autentica, perché ogni formaggio racchiude storie e custodisce tradizioni. Questo vale anche per il Plaisentif, il cui nome deriva dall'aggettivo "piacente" ed era già conosciuto nel Medioevo come uno dei cibi preferiti da nobili e alti funzionari. Viene prodotto dal latte delle mucche che salgono per il primo alpeggio, tra giugno e luglio, in alta Val Chisone (soprattutto sui monti sopra Pragelato e Usseaux, ma anche nel territorio di Sestriere, in Val di Susa).

Gli animali si alimentano esclusivamente della flora locale ricca di fiori ed aromi, tra cui le viole, che conferiscono al latte un gusto inconfondibile e motivo per il quale il Plaisentif viene anche chiamato formaggio delle viole.

Attualmente si producono ogni anno solo poche migliaia di forme, dato il complesso processo di produzione di questo singolare formaggio, che richiede di seguire una serie di regole ben precise. Viene, infatti, confezionato con latte crudo intero che deve essere prodotto negli alpeggi ad una altitudine minima di 1.800 metri,



mentre la trasformazione del formaggio può avvenire ad una quota non inferiore a 1.400 metri. Dopo una stagionatura di almeno 60 gior-

ni viene messo in commercio solo ed esclusivamente a partire dalla rievocazione storica "Poggio Oddone - Terra di Confine e Fiera del Plaisentif", che si tiene a Perosa Argentina la 3ª domenica di settembre di ogni anno.

Oltre ad essere un formaggio richiestissimo, è anche un ingrediente d'eccellenza nella cucina. In questo caso nella pizza "Mole Vesuviana" preparata da Michela Carbone di Pianezza, che è stata giudicata la più buona del mondo in abbinamento con il vino di Carema.

La forma è cilindrica con un peso tra 1,8 e 2,3 kg e solo le tome che corrispondono ai requisiti organolettici, vengono marchiate a fuoco e possono denominarsi Plaisentif, particolare che rende il formaggio piuttosto raro. Se lo volete assaggiare, oltre ad andare alla fiera, è consigliabile salire in valle a fine settembre e andare direttamente dai produttori, magari dopo averlo prenotato per tempo.

Il prezzo? Non proprio popolare, ma giustificato dalla sua artigianalità e unicità.

Silvia Gullino

In foto il Plaisentif o formaggio delle viole

L'ANALISI DEI PRIMI SEI MESI DI ATTIVITÀ DELLA CITTADELLA DELLA CARITÀ

L'analisi dei dati sui primi 6 mesi di attività nella "Cittadella" di Mondovì, gestita dalla Caritas Diocesana, grazie soprattutto ai Volontari dell'ETS "Amici della Cittadella della Carità", mostra un quadro delle povertà del nostro territorio, che conferma le emergenze del recente passato, rimarcandone, tuttavia, significativamente alcune.

Gli accessi al Centro di Ascolto

Al 30 giugno si contavano 436 persone/nuclei accolti per un colloquio, dei quali 125 incontrati per la prima volta; nel 1° semestre 2024 arrivammo rispettivamente a 539 e 133, a fine anno a 726 e 235. Gli italiani continuano a rappresentare il gruppo più vasto, salendo al 45,64%, sul 43,41% del 1° semestre del 2024, ma superavano già il 45% nel complesso dell'anno scorso; sottolineiamo che nel 2022 toccavano appena il 37%. Scendono a 99 le famiglie del Nord Africa rispetto alle 158 al 30.06.24, mentre aumenta l'incidenza delle persone del resto dell'Africa dal 14,5 al 17,20%, probabilmente per il motivo, di cui diremo più avanti.

Le povertà che emergono

Da alcuni anni chi bussa alla "Cittadella" per un disagio, nel dialogo ne manifesta anche altri: le richieste di aiuto dei 436 beneficiari censite sono 1.010; varie hanno portato ad interventi ripetuti, o ad un sostegno prolungato. La concessione dell'aiuto è filtrata dal colloquio, ove si approfondiscono le condizioni personali, sociali, economiche e la rete relazionale, per provare ad avviare un percorso di superamento delle ragioni del bisogno. I problemi economici in senso lato (carenza di mezzi di sostentamento, difficoltà per pagamento utenze, spese condominiali, acquisti non procrastinabili...) si confermano al top (36%); seguono le problematiche del lavoro, rilevate sempre in 1 persona su 4, per l'assenza di occupazione, per gli effetti negativi del "lavoro povero", che preclude una vita dignitosa a singoli e famiglie, per mancanza di formazione o per difficoltà a raggiungere la sede di lavoro; rispetto al "24 salgono dal 14% al 19% le segnalazioni di carenze abitative (dall'essere senza tetto, oggetto di sfratto, con una casa priva dei servizi essenziali...) e dal 6% al 7%



POVERTÀ

Le nuove emergenze a Mondovì

l'insostenibilità di spese sanitarie.

Le risposte della Cittadella

Grazie ai servizi della "Cittadella" ed all'impegno dei Volontari è stato possibile dare in buona parte risposta ai bisogni più gravi, che si presentano spesso improvvisi.

Accoglienza

Rispetto ai "senza dimora", si interviene per gli uomini, che cumulano la stragrande maggioranza delle richieste, con l'Accoglienza Notturna Programmata, che dispone di 8 posti, distribuiti su 3 camere, e di un "letto di emergenza". Passato il vaglio dell'Ascolto, si sottoscrive il "Patto di Accoglienza", che apre, in analogia alle altre "Accoglienze"

della Granda, alla permanenza massima di 30 notti, in cambio del rispetto di regole di educazione e di igiene. L'ammissione dalle 20 della sera, le tisane, la sorveglianza, la colazione ed il congedo per le 7.30 del mattino sono curate da Volontari. Come accennavo il 2025 ha conosciuto un forte incremento dell'occupazione dei posti con una diminuzione degli italiani ed un aumento degli stranieri, fatto che, a noi pare influenzato da maggiore inflessibilità nella dimissione dei richiedenti asilo da Centri di accoglienza, quando acquisiscono il permesso di soggiorno: capita che si presentino da noi Stranieri "regolari" con un contratto di lavoro, spesso a tempo indeterminato, ma ancora in cerca di un "tetto". Ecco i dati.

2024 anno intero

Notti fruito 2151: italiani (33) 926, stranieri (44) 1.225

2024 gennaio -giugno

Notti fruito 1.065: italiani (24) 589, stranieri (26) 476
Occupazione posti 76,14%

2025 gennaio-giugno

Notti fruito 1.246: italiani (15) 375, stranieri (35) 871
Occupazione posti 86,04%

Osserviamo che dopo la pausa di 15 giorni in agosto per le usuali pulizie approfondite, l'"Accoglienza" ha rapidamente raggiunto la massima occupazione, mentre nell'agosto "24 si venne colmando più lentamente.

Progetti di inserimento

Presso la "Cittadella" si dispone di 4 monolocali; in altri punti della Città, grazie a comodati d'uso,

possiamo utilizzare 2 bilocali ed un alloggio più grande; a questo "patrimonio" si è aggiunto da inizio estate un alloggio, acquistato dall'ETS "Amici", fruendo di una generosissima donazione di una famiglia monregalese. Nell'ambito di questi spazi mettiamo in campo, concordandoli a seconda dei casi con i Servizi Sociali o con la Città di Mondovì, Progetti di inserimento/reinserimento sociale per singoli, donne e uomini, e famiglie "senza dimora" per vari motivi, "sfrattati" o in uscita dai Centri di Accoglienza con difficoltà a reperire "casa". I Progetti hanno varia durata e mirano a dare o restituire autonomia, precipuamente attraverso il lavoro; chi li sottoscrive assume impegni verso la Caritas ed "Amici", ed è accompagnato da Volontari in qualità di Tutor.

Fino a giugno nei 4 monolocali 3 persone Italiane e 4 Straniere hanno fruito in totale di 607 notti, mentre in quel periodo del "24 le notti erano state 488; i 2 alloggi in Breo e quello sull'Altipiano sono sempre stati occupati. Dal 9 settembre una famiglia uscita da un Centro di Accoglienza "inaugura" il nuovo alloggio.

Mensa

Affrontiamo l'emergenza alimentare per gli ospiti delle varie forme di accoglienza e per persone con redditi bassi o situazioni di fragilità, con la mensa serale, istituzione "storica", affidata anch'essa a cuochi e addetti volontari, che la danno vita tutte le sere dell'anno. La Mensa incarna la "lotta allo spreco alimentare": offre nei primi 5 giorni della settimana principalmente il cibo recuperato dalla refezione dei Dipendenti dell'Ospedale e, nel periodo scolastico, da quella dei ragazzi; si completano i menù con alimenti invenduti provenienti dai negozi di vicinato e dai Supermercati Coop, Lidl e Aldi, con donazioni di Ditte, con il rifornimento mensile presso il Banco Alimentare, e con 4 raccolte l'anno. Ecco i "numeri" della Mensa

2024 anno intero

Pasti fruiti 6.692
Italiani (56) pasti 3.059, stranieri (74) pasti 3.633

2024 gennaio-giugno

Pasti fruiti 3.509
Italiani (28) pasti 1.722, stranieri (39) pasti 1.787

2025 gennaio-giugno

Pasti fruiti 3.331
Italiani (23) pasti 1.190, stranieri (58) pasti 2.141

Riteniamo il calo degli Italiani dovuto principalmente al fatto che per alcuni dei commensali più "fedeli" la pensione o forme di sostegno pubbliche rendono meno pressante il bisogno di questo aiuto; di converso, come si è evidenziato nei punti precedenti, emerge sempre più l'estrema povertà di un crescente numero di stranieri. Infine precisiamo che la Caritas Diocesana offre poche "buste alimentari", assistenza praticata in Città e nei paesi dalle Parrocchie e dalle San Vincenzo; tuttavia 14 Parrocchie e 4 Enti con diversa cadenza si riforniscono alle dispende della "Cittadella", ove Volontari gestiscono il "fresco" e i beni "a lunga scadenza" ottenuti dalle citate fonti.

Marco Fulcheri
direttore
della Caritas Diocesana

(M)

CONTEMPORARY & SAVE FASHION STORE

SCONTO 50% + extra 20% solo a settembre

MARCOS (M) via sant'agostino, 22a Mondovì 017441422 marcos.it/M

PRESENTATO IN COMUNE IL CARTELLONE DELLA STAGIONE 2025-2026

Roberto Formento

Grandi nomi. Ancora una volta la collaborazione tra Comune di Mondovì e la Fondazione Piemonte dal Vivo è, come si suol dire, garanzia di qualità: ed in città al “Baretti” arrivano, così, spettacoli teatrali di grande valore, con interpreti di primissimo piano, pronti ad incantare il pubblico. Lo scorso anno la stagione teatrale monregalese andò sold out praticamente per tutti gli spettacoli: le premesse che accada nuovamente ci sono tutte.

Al centro della stagione ci sarà, in particolare, un focus sulla questione di genere, con spettacoli che affrontano, da prospettive diverse, temi legati all’identità, alla violenza, ai ruoli e alle narrazioni femminili e maschili, offrendo al pubblico una riflessione trasversale e attuale. Torna l’appendice del teatro per le famiglie. E si ripete la collaborazione con Teatro No Limits, progetto che rende il palcoscenico accessibile anche a spettatori non vedenti e ipovedenti, grazie all’audiodescrizione.

Otto appuntamenti in abbonamento, in scena da ottobre ad aprile, con protagonisti del teatro italiano, nuove dramaturgie, spettacoli musicali, comicità e riflessione sociale, per un livello “che si è ulteriormente alzato”, ha commentato l’assessore alla Cultura Francesca Botto.

“Con la stagione 2025/2026 del Teatro Baretti di Mondovì rinnoviamo l’impegno di Piemonte dal Vivo a rendere il teatro un’esperienza viva, accessibile e condivisa – evidenzia Matteo Negrin, direttore di Piemonte dal Vivo -. La programmazione nasce dal desiderio di connettere territori, comunità e linguaggi artistici, valorizzando il dialogo tra tradizione e contemporaneità. È grazie alla collaborazione con le istituzioni del territorio che possiamo costruire un’offerta culturale solida, radicata nei luoghi e proiettata verso il futuro”.

Il cartellone

Ad aprire il cartellone, sabato 25 ottobre 2025, sarà Luca Bizzarri con Non hanno un dubbio, tratto dal fortunato podcast di Chora Media. Uno spettacolo che mescola satira, cultura pop e ironia pungente, costruito insieme a Ugo Ripamonti, per un racconto acuto dei paradossi contemporanei. Giovedì 20 novembre, arriva Storia di un cinghiale. Qualcosa su Riccardo III con Francesco Montanari, scritto e diretto da Gabriel Calderón. Liberamente ispirato a Shakespeare, lo spettacolo affronta con taglio moderno e intenso i meccanismi del potere, tra paranoia e ambizione. Il 9 dicembre, spazio al teatro civile con Mat-



GRANDI NOMI

Per la stagione teatrale di Mondovì al Teatro Baretti



Bizzarri



Dapporto



Dix



Dapporto



Dapporto

teotti. Anatomia di un fascismo, testo di Stefano Massini interpretato da Ottavia Piccolo, accompagnata dai Solisti dell’Orchestra Multietnica di Arezzo. Una narrazione potente sulla figura di Giacomo Matteotti e sulla memoria democratica del Paese. Il nuovo anno si apre mercoledì 14 gennaio 2026 con Pirandello Pulp – (Maurizio VI) di Edoardo Erba, una riscrittura contemporanea e noir di temi pirandelliani, diretta da Gioele Dix, con in scena Massimo Dapporto e Fabio Troiano. Giovedì 12 febbraio torna Gioele Dix, qui in veste di interprete, con Ai nostri tempi (biblici), un monologo tra teatro e riflessione personale, che intreccia ironia, attualità e riferimenti antichi per parlare del nostro presente. Il 5 marzo è in programma uno degli spettacoli chiave del focus femminile: Uomini si diventa. Nella mente di un femminicida, con Alessio Boni e Omar Pedrini. Un lavoro coraggioso che tenta di esplorare il buio di una violenza sistemica e ancora drammaticamente attuale. Venerdì 27 marzo, la scena si fa musicale con Ma che razza di Otello? Rapsodia per arpa e attrice alla riscoperta dell’Otel-

lo verdiano, riscrittura brillante e irriverente di Lia Celi, con Marina Massironi e un ensemble musicale. Uno spettacolo che ribalta la tragedia shakespeariana per interrogarsi con leggerezza su razzismo, genere e rappresentazione. A chiudere la stagione, il 17 aprile, sarà Seconda classe del Controcanto Collettivo, con la regia di Clara Sancricca. Un’indagine poetica e crudele sull’ossessione per il privilegio, il lusso e la distanza sociale. Lo spettacolo sarà accessibile tramite audiodescrizione, nell’ambito di Teatro No Limits.

Biglietteria

Le stagioni comunali 2025-26, organizzate in collaborazione con Piemonte dal Vivo, che nel 2025 si è attestato primo nella graduatoria dei circuiti multidisciplinari regionali del Ministero della Cultura, rafforzano e ampliano il sistema di collaborazioni con altri enti, con l’obiettivo di arricchire l’offerta culturale per il pubblico dei teatri. Oltre a confermare le convenzioni già esistenti con i tesserati FAI e con Abbonamento Musei, quest’anno si aggiunge una nuova opportunità per i possessori della Carta Effe, grazie

alla collaborazione con Feltrinelli.

Abbonamento fedeltà a 8 spettacoli: intero 160 euro, ridotto 140 euro Biglietti singoli: intero 25 euro, ridotto 22 euro Apertura vendite: presso la biglietteria del teatro, venerdì 10 ottobre 2025

dalle 9 alle 18; sabato 11 ottobre dalle 9 alle 13; martedì 14 ottobre dalle 9 alle 18; giovedì 16 ottobre dalle 17 alle 20. Online su vivaticket.it: da venerdì 10 ottobre dalle ore 14. Biglietti singoli: presso la biglietteria del teatro, martedì 14 ottobre dalle

9 alle 18; giovedì 16 ottobre dalle 17 alle 20. Online su vivaticket.it: da martedì 14 ottobre dalle ore 14. Nelle sere dello spettacolo presso la biglietteria del Teatro a partire da due ore prima della messa in scena. Online su Vivaticket in vendita solo il biglietto

intero.

Spettacoli audiodescritti: ingresso ridotto per non vedenti e ipovedenti; omaggio per l’accompagnatore. Prenotazioni tramite whatsapp 328 2435 950 o mail info@centrodiegofab-bri.it. Prenotazioni entro le 48 ore prima della data dello spettacolo. Ridotto: under 18, over 70, insegnanti, tesserati FAI, possessori abbonamento Musei Piemonte e Valle d’Aosta, possessori Carta Effe Feltrinelli, abbonati alle stagioni di Piemonte dal Vivo 25/26.

Il calendario

25 ottobre 2025
NON HANNO UN (AMICO) DUBBIO
di e con Luca Bizzarri

20 novembre 2025
STORIA DI UN CINGHIALE. QUALCOSA SU RICCARDO III
scritto e diretto da Gabriel Calderón

9 dicembre 2025
MATTEOTTI (ANATOMIA DI UN FASCISMO)
con Ottavia Piccolo

14 gennaio 2026
PIRANDELLO PULP (MAURIZIO VI)
con Massimo Dapporto e Fabio Troiano

12 febbraio 2026
AI NOSTRI TEMPI (BIBLICI)
con Gioele Dix

5 marzo 2026
UOMINI SI DIVENTA
Nella mente di un femminicida
con Alessio Boni e Omar Pedrini

27 marzo 2026
MA CHE RAZZA DI OTELLO?
Rapsodia per arpa e attrice alla riscoperta dell’Otello verdiano
con Marina Massironi

17 aprile 2026
SECONDA CLASSE
regia Clara Sancricca

Tutti gli spettacoli hanno inizio alle ore 21.00. Il programma potrebbe subire variazioni

CON LA COMPAGNIA TEATRO MARENCO

Torna il Teatro per le famiglie

Accanto alla stagione serale, torna anche la rassegna di teatro dedicata alle famiglie e realizzata in collaborazione con la Compagnia Teatro Marengo, in programma dal 31 gennaio al 7 marzo, con spettacoli il sabato pomeriggio alle 18. Tre gli appuntamenti in calendario.

Sabato 31 gennaio 2026 ore 18: Renart.
Di Tommaso Bianco, con Filippo Tampieri, regia di Tommaso Bianco

Sabato 21 febbraio 2026 ore 18: Peter Pan, sul filo della fantasia.
Di Fabrizio Visconti, Rossella Rapisarda, Dadde Visconti; con Dadde Visconti, Rossella Rapisarda, Simone Lombardelli; regia e disegno luci Fabrizio Visconti; scene e costumi Paride Pantaleone, Claudio Micci

Sabato 7 marzo 2026 ore 18: Siamo uomini o caporali.
Di Alessandro Larocca, Andrea Ru-



berti, Dadde Visconti, Mario Gumina; con Andrea Ruberti, Dadde Visconti, Umberto Banti; regia Mario Gumina; musiche Marco Pagani; voce fuori campo Rossella Rapisarda; costumi Mirella Salvischiani; scene Alessandro Aresu e Gianni Zoccarato

Biglietteria

Prezzo per singolo biglietto 7 euro; ab-

bonamento a tre spettacoli 15 euro. Gli abbonamenti ed i singoli biglietti potranno essere acquistati: sabato 17 gennaio 2026 dal mattino dalle h. 9.00 alle 13.00 presso il Teatro Baretti; tramite il sito Vivaticket; al botteghino del Teatro Baretti in tutte le serate di apertura al pubblico dalle ore 19:30 ed il giorno degli eventi programmati nella rassegna “Teatro in famiglia” dalle ore 16:30.



UNIVERSITÀ
DI TORINO



MBA

Master Universitario in
Business Administration

Direttore Prof. Stefano Bresciani

CFB

Master Universitario in
Corporate Finance & Banking

Direttore Prof. Antonio Salvi

Iscriviti ai Master di primo livello!

Percorsi formativi studiati per far crescere la tua leadership nel mondo del management e della finanza aziendale, che vantano eccellenti opportunità professionali, collaborazioni con aziende partner e il supporto di esperti e docenti altamente qualificati.



mastermba.management@unito.it
master_cfb@unito.it



<https://www.saamanagement.it>



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



MBA



CFB



IL CSV SOCIETÀ SOLIDALE ETS DELLA PROVINCIA DI CUNEO HA INCONTRATO LE ASSOCIAZIONI MONREGALESI

Verso una Consulta del volontariato?

Lo scorso 11 settembre la sala delle conferenze “Luigi Scimè” ha fatto da palcoscenico ad un partecipato incontro tra il Centro di Servizio per il Volontariato Società Solidale ETS della provincia di Cuneo e le diverse associazioni di volontariato attive sul territorio della città di Mondovì. Un importante momento di ascolto e di confronto promosso congiuntamente dall’Amministrazione comunale e dal CSV, pensato per sintetizzare la missione, i servizi offerti e le opportunità di supporto che il CSV stesso può mettere a disposizione delle organizzazioni del Terzo Settore, ma propedeutico, altresì, all’istituzione di una Consulta Comunale del Volontariato o della Solidarietà.

«Un sincero ringraziamento al CSV della provincia di Cuneo e alle oltre trenta associazioni monregalesi che hanno preso parte all’incon-



tro» il commento dell’assessora alle Politiche Sociali, Francesca Botto. «La nostra città conferma di possedere un tessuto associativo ricco,

fertile e diversificato che oggi più che mai può contare sul supporto e sulla guida preziosa del Centro di Servizio per il Volontariato Socie-



tà Solidale ETS della provincia di Cuneo. La riunione ha consentito di mettere in evidenza i punti di forza e di debolezza, nonché le opportu-

nità di crescita e di sviluppo di ciascuna realtà associativa, ma ha soprattutto permesso di ragionare in maniera condivisa sull’eventuale

istituzione di una Consulta Comunale del Volontariato o della Solidarietà. Un soggetto ad oggi ancora indefinito per un percorso evidentemente non immediato, che potrebbe tuttavia favorire maggiore sinergia e incisività all’azione dei singoli soggetti». «È stato un incontro partecipato e molto positivo» ha dichiarato Massimo Maria Macagno, presidente del CSV della Provincia di Cuneo. «Noi siamo da sempre favorevoli a creare momenti di unione e confronto tra le Associazioni tutte del territorio e le Amministrazioni locali e la vicinanza con il Comune di Mondovì è assolutamente preziosa. Ringraziamo l’assessore Francesca Botto che ha dimostrato interesse ad approfondire la conoscenza con il Csv ed affrontare la valutazione di una Consulta comunale attraverso questo primo passo di confronto».

OPERATIVO UN NUOVO ESERCIZIO COMMERCIALE

Centro storico: Marcos ci crede

Da qualche anno ormai, il centro storico di Mondovì Breo sta attraversando una fase non particolarmente felice per quanto riguarda il commercio cittadino, poiché di tanto in tanto qualche serranda si abbassa definitivamente. Tuttavia, alcune realtà continuano a credere nel territorio e decidono di aprire nuovi negozi. È il caso di Marcos, storica boutique monregalese che nel mese di aprile ha aperto, in via Sant’Agostino 22, un secondo nuovo esercizio commerciale: (M). «Il commercio cittadino sta soffrendo, non possiamo nascondere, tuttavia, si tratta di un proble-



ma che non riguarda solo Mondovì, ma tutte le città, specialmente quelle di provincia. Il commercio sta cambiando, soprattutto a causa dell’evoluzione digitale e proprio per questo in futuro assisteremo ad un aumento di attività ricettive a discapito di attività di commercio tradizionale. - ha dichiarato il proprietario di Marcos, Paolo Marini, che ha aggiunto - Per tale ragione, da anni abbiamo puntato molto anche sull’online, che ha poi registrato un’impennata durante il Covid, ma non per questo abbiamo trascurato il commercio tradizionale che continua ad essere la parte più importante del nostro

business; continuiamo a credere nei negozi fisici e per questo abbiamo aperto il nostro nuovo negozio (M). Qui si possono trovare collezioni stagionali contemporanee, selezionate con un’attenzione speciale al rapporto prezzo-qualità, così come capi di fine serie a prezzi super scontati. Gli articoli di (M) possono anche essere ordinati online sul nostro sito, ma nel punto vendita vengono applicati prezzi ancora migliori, questo perché cerchiamo di attirare più persone possibili nel centro cittadino e mantenerlo vivo; crediamo in Mondovì e vogliamo aiutarla per quanto possibile».

VICEPRESIDENTE E FACTOTUM PER DECENNI

La Banda saluta Bruno Fiandino

Con profonda commozione, la Banda Musicale di Mondovì annuncia la scomparsa del suo storico ex vicepresidente, Bruno Fiandino, che per quasi quarant’anni ha rappresentato il cuore pulsante della nostra associazione. Bruno ha dedicato anima e corpo alla Banda Musicale, credendoci con una passione cieca e instancabile. Non ha mai esitato a sacrificare il proprio tempo libero, spesso sottraendolo alla famiglia e al suo lavoro di tappezziere - mestiere che esercitava con eccellenza e orgoglio - per il bene della banda e della musica che amava sopra ogni cosa. Nel 2016, dopo una vita trascorsa a fianco dei musicisti, Bruno ha ceduto il ruolo di vicepresidente a Sara Canavese, lasciando un’eredità di dedizione e impegno che resterà per sempre patrimonio della nostra realtà: «Da Bruno abbiamo tutti imparato l’importanza della costanza, dell’impegno, dell’es-



sere presente sempre e per tutti. Se la Banda Musicale di Mondovì esiste e continua la sua attività ancora oggi, il merito è soprattutto suo: con coraggio e umiltà, rimboccandosi le maniche insieme ad Aldo Malfassoni, ha saputo guidarci nei momenti più difficili, risolvendo le sorti della banda e seminando un esempio che non verrà

mai dimenticato. A Bruno dobbiamo tanto: la nostra riconoscenza non conosce parole sufficienti. Vogliamo salutarlo con la musica, quella stessa musica che ha segnato ogni momento importante della sua esistenza». Per rendergli omaggio, la Banda ha suonato assieme in occasione delle esequie nella chiesa di Monastero Va-

sco, lunedì 15 settembre, invitando anche i “vecchi” musicisti che non fanno attualmente parte della banda. “La sua storia vive in ciascuno di noi: condividiamo insieme questo ultimo omaggio a chi ha reso la banda ciò che è oggi”. “Siamo commossi e addolorati - dichiara il presidente della Banda Mattia Germone - per la scomparsa di Bruno. Le competenze, la passione e la voglia di “fare bene” sono qualità rare che speriamo di tramandare ai nostri giovani e queste qualità di Bruno andranno ricordate con stima ed affetto. Siamo sicuri di non dimenticarlo mai. Le condoglianze di tutto il direttivo e di tutti i musicisti, del Maestro Maurizio Caldera, del vice maestro Alessio Mollo arrivano a Simona, e a tutta la sua famiglia, famiglia a cui sono affezionato personalmente ma a cui la banda deve tanto, grazie all’impegno anche dei fratelli Sergio e Meco. Grazie di tutto caro Bruno!”

APICOLTURA COME RIABILITAZIONE MENTALE

Progetto Bee-Nomi all’Alberghiero

Venerdì 19 settembre alle ore 17,30 sarà presentato il progetto Bee-Nomi presso la sede dell’Istituto Alberghiero di Mondovì. Esplorare l’apicoltura come strumento riabilitativo nel campo della salute mentale: “Bee-nomi”, dall’inglese “bee” (ape) incorporato nel termine “binomi”, è un progetto pilota ispirato all’unione degli opposti simbolicamente associati alle api: amore e guerra, dolcezza (miele) e amarezza (veleno), individuo e molteplicità (società), rigenerazione e morte. Come osservò Jung, il miele esprime, psicologicamente, “la gioia di vivere e l’impulso vitale che supera tutto ciò che è oscuro e inibitore. Dove regnano gioia e attesa primaverili, lo spirito può abbracciare la natura e la natura, lo spirito”. Muovendo da queste basi psicologiche e filosofiche, il progetto mira a introdurre l’apicoltura in un contesto di residenzialità psichiatrica, la comunità terapeutica “Solaro” di Mondovì, per esplorarne il potenziale riabilitativo e la capacità di sostenere la recovery nel campo della salute mentale. Il progetto si è sviluppato nella collaborazione tra il Dipartimento di Salute Mentale dell’ASLCN1 (Comunità Terapeutica Solaro), l’Istituto Alberghiero di

Mondovì, l’Istituto di Istruzione Superiore “Virginio-Donadio” - Istituto Tecnico agrario, Agroalimentare e Agroindustria, il Comizio Agrario di Mondovì e i produttori collegati nel campo dell’apicoltura e dell’agricoltura. “La serata - spiega lo psichiatra Andrea Barbieri del Centro Salute Mentale di Cuneo - fornisce l’occasione per apprezzare il lavoro svolto in Comunità, conoscere il progetto e come i prodotti consegnati all’istituto scolastico coinvolto possano essere trasformati, rappresentando al contempo un prodotto alimentare di qualità e una testimonianza tangibile di un processo produttivo a cui i partecipanti hanno contribuito in maniera sostanziale, coltivando le materie prime e collaborando con gli studenti ed i professori alla creazione della degustazione che sarà offerta durante la serata”.

Menù Rehab: Focaccia patate e rosmarino; Frollino salato con mousse di formaggio con erba cipollina; Pizzette pomodoro e origano; Panino semidolce con frittata aromatizzata da piante aromatiche e mellifere; Risotto all’elricriso; Mousse al miele con coulis di fragole; Tartelletta al mais con marmellata alla lavanda.



Viaggi in Compagnia – Piccoli Gruppi

**IL RAJASTHAN
E IL SAFARI NEL PARCO RATHAMBORE
11-21 marzo 2026**



"Questo è davvero l'India, la terra dei sogni e romanticismo, la terra di tigri ed elefanti, il paese di un centinaio di lingue, di mille religioni, culla della razza umana, madre della storia, nonna della leggenda, l'unico paese solo sotto il sole che è dotato di un interesse incorruttibile, quella terra che tutti gli uomini desiderano di vedere, e se l'hanno vista una volta, anche da uno sguardo, non darebbero quello che hanno visto neanche per gli spettacoli di tutto il resto del mondo messi insieme. "

Mark Twain, famoso esploratore, Following the Equator 1897

Prezzo per persona: 1.960 € + Volo A/R da Malpensa

Scopri il programma su: www.controtendenza.eu e www.cacaoviaggi.com

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

3 MILIONI PER GLI OSPEDALI DEL TERRITORIO DA FONDAZIONE CRC E INTESA SANPAOLO

Una nuova TAC per l'Ospedale

Previsti interventi anche per l'allestimento di una sala convegni

Fondazione CRC e Intesa Sanpaolo promuovono un intervento congiunto che mette a disposizione 3 milioni di euro per 3 interventi infrastrutturali a favore dell'Ospedale "Santa Croce e Carle" di Cuneo, dell'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno e dell'Ospedale "Regina Montis Regalis" di Mondovì. Un progetto che conferma la grande sintonia tra le due istituzioni, già sperimentata con iniziative in ambito sociale e culturale realizzate sul territorio della provincia di Cuneo. L'iniziativa è stata presentata durante una conferenza stampa, presso il Rondò dei Talenti di Cuneo, a cui hanno preso parte Alberto Cirio (presidente Regione Piemonte), Mauro Gola (presidente Fondazione CRC), Gian Maria Gros-Pietro (presidente Intesa Sanpaolo), Livio Tranchida (commissario Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle), Silvia Merlo (Presidente Fondazione Ospedale di Cuneo), Giuseppe Guerra (Direttore Generale ASL CN1), Paola Malvasio (Direttore Generale ASL CN2) e Bruno Cerretto (presidente Fondazione Ospedale Alba-Bra). Mauro Gola, presidente della Fondazione CRC, dichiara:



"Garantire a tutta la comunità provinciale le migliori condizioni di cura, in un dialogo costante con le istituzioni sanitarie attive sul territorio, è da sempre una delle priorità strategiche per l'azione della Fondazione CRC. L'iniziativa presentata oggi, che vede la luce grazie alla collaborazione con Intesa Sanpaolo, conferma la nostra attenzione al benessere delle persone e alla loro salute, sostenendo interventi di grande valore per la crescita e l'innovazione dei tre poli ospedalieri di riferimento per la provincia di Cuneo. La sinergia

con Intesa Sanpaolo, cresciuta nel corso degli anni, si conferma leva strategica per la crescita di tutta la comunità provinciale in ambito sanitario, sociale e culturale". Gian Maria Gros-Pietro, Presidente Intesa Sanpaolo, commenta: «Questo vero e proprio patto per il territorio di Cuneo tra Intesa Sanpaolo e Fondazione CRC rinnovato oggi è la conferma di una comune visione identitaria a sostegno di due dimensioni che definiscono il livello di civiltà di un Paese, richiamate nel dettato costituzionale: l'attenzione a chi ha bi-

sogno e la salute. Poter garantire interventi sociosanitari infrastrutturali, tecnologici e di servizio di primaria qualità, come merita il Cuneese, uno dei tessuti produttivi più dinamici in Italia, significa evitare ai pazienti e ai loro famigliari di spostarsi per motivi diagnostici e di cura. Siamo quindi orgogliosi di continuare a sostenere queste eccellenze sanitarie». Alberto Cirio, Presidente Regione Piemonte, sottolinea: «La collaborazione tra pubblico e privato non è solo un intento di buon senso, ma si sta consolidando come una buona prati-

ca della pubblica amministrazione soprattutto quando si concretizza nella relazione con le fondazioni di origine bancaria, che restituiscono alle comunità risorse originate dai risparmi dei cittadini. I tre milioni messi oggi a disposizione da Fondazione CRC e Intesa Sanpaolo sono soldi ben spesi, che si aggiungono e integrano le risorse regionali per garantire una sanità di qualità ai cittadini. Quando le istituzioni e il sistema finanziario lavorano insieme, i risultati diventano immediatamente percepibili dalle comunità locali. Questa misura in particolare ha anche un valore speciale perché oltre a esprimere l'identità del territorio restituisce alla comunità ciò che nasce dall'impegno delle persone. È un modello virtuoso che dimostra come, unendo le forze, si possano realizzare interventi concreti e di grande impatto». I fondi messi a disposizione permetteranno lo sviluppo di tre progettualità specifiche sui principali hub ospedalieri della provincia: per l'Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle, prevista la realizzazione Sala Ibrida di ultima generazione ad altissima tecnologia; per l'Ospedale "Michele e Pietro

Ferrero" di Verduno (ASL CN2), la copertura e valorizzazione dell'ingresso nord "Santa Vittoria". Per l'Ospedale Regina Montis Regalis di Mondovì (ASL CN1) il progetto prevede due interventi: in primis, la dotazione, per l'ospedale "Regina Montis Regalis" di Mondovì, di una seconda TAC 128 strati per incrementare l'attività ed evitare eventuali interruzioni del servizio in caso di manutenzione di quella esistente. In seconda battuta, è prevista la ristrutturazione degli attuali spazi ancora grezzi e già destinati, in sede di progetto, alla realizzazione di una sala conferenze, con l'obiettivo di sostenere i percorsi di formazione per i dirigenti medici e in generale per tutto il personale, al fine di valorizzare le professionalità presenti e garantire una crescita di competenze e conoscenze. Entrambi gli investimenti rispondono alla necessità di garantire un positivo sviluppo delle potenzialità del "Regina Montis Regalis": l'Auditorium per attrarre risorse, professionalità e competenze; la TAC di ultima generazione per consentire alla struttura di mantenersi all'avanguardia con nuove tecnologie di diagnostica per immagini di alta specialità

PROPOSTE PER LE SCUOLE DI TUTTI GLI ORDINI E GRADI

SOTTO TORCHIO!

Le attività con le scuole del Museo della ceramica

Il Museo Civico della Stampa di Mondovì dà il via a "Metteteci sotto torchio", una ricca offerta didattica per l'anno scolastico 2025/2026, con attività destinate alle scuole di ogni ordine e grado. La proposta è pensata, coordinata e realizzata da Noau - Officina culturale gestore del Museo per la Città di Mondovì e con il contributo di Fondazione Crc. Con un percorso immersivo tra installazioni multimediali e macchine da stampa, il Museo propone esperienze formative che educano al bello e incoraggiano la scoperta e la creatività, attraverso visite e laboratori ludico-creativi (durata di 2 ore al costo di 8 euro per alunno) per sperimentare in prima persona le potenzialità espressive, l'ingegno e la magia della stampa tradizionale. Per presentare le proposte didattiche, mercoledì 24 settembre, alle ore 14.30, alle 16 e alle 18, il Museo organizza un open day riservato agli insegnanti, con tre turni di visite guidate al museo e ai laboratori della durata di circa un'ora. La partecipazione all'open day prevede la consegna di un attestato ed è gratuita con prenotazione obbligatoria presso la segreteria didattica del Museo alla mail info@museostampamondovi.it o chiamando il numero 334/7059307.

Le proposte didattiche nel dettaglio

"Stampo... naturalmente" è la proposta didattica dedicata agli studenti della scuola dell'infanzia e dei primi anni della scuola primaria in cui, dopo una visita al museo in cui si raccolgono foglie e altri elementi naturali lungo il percorso, i partecipanti andranno in laboratorio a sperimentare la tecnica della

monotopia diretta e indiretta, a mano e con l'ausilio del torchio. Le creazioni verranno rilegate in un libretto che racconterà, senza parole, il legame stretto tra natura, libri e stampa. Altre proposte per la scuola primaria: "Paesaggi... sotto pressione!" in cui, dopo aver scoperto i segreti della stampa tipografica, gli studenti saranno guidati nella creazione di una matrice con semplici materiali di recupero da ritagliare e unire in un collage che andrà passato sotto al torchio per il-

lustrare una cartolina con la tecnica a secco o con quella dell'inchiostrazione. La seconda attività per gli studenti delle scuole elementari è "Che tipi... questi caratteri!" che farà scoprire agli alunni il lavoro del punzonista - che incideva le lettere nel duro metallo, lavorandole al contrario - prima con una visita al museo e poi con un'affascinante attività volta ad ottenere un monogramma tipografico, con cui la classe potrà personalizzare un libro o comporre un alfabeto artistico.

DOMENICA 21 SETTEMBRE

Fitness per aiutare il Canile Rifugio

Domenica 21 settembre, dalle 10 alle 12, si terrà a Mondovì una lezione di fitness solidale in favore del Canile Rifugio 281. A guidare l'appuntamento sarà Elena Tartaglia, professionista del settore che ha scelto di mettere a disposizione del canile la sua passione. «L'idea può sembrare insolita «un evento di fitness per un canile» ma ha per noi un significato profondo: il canile non è fatto solo di animali, ma anche di persone, e chiunque può dare il proprio contributo in modi diversi. Elena ha deciso di farlo così, offrendo una lezione alla portata di tutti, al costo simbolico di 10 euro, di cui l'intero ricavato sarà devoluto al

nostro Rifugio». Al termine della lezione, verranno offerte tisane dissetanti e rigeneranti ai partecipanti, mentre alcuni ospiti del Canile potrebbero essere presenti per salutare i partecipanti e ricordare il vero senso della giornata. L'appuntamento è assolutamente aperto a tutti, grandi e piccoli, sportivi e principianti, con lo spirito di vivere un momento divertente, sano e solidale. Dove e quando: domenica 21 settembre, dalle 10 alle 12, in via Nino Manera 28 a Mondovì (in caso di maltempo, via G. Manessero 8) È gradita la prenotazione al 353 4865093

VERSO IL CINQUANTESIMO DI FONDAZIONE

LPM in festa con i dipendenti

Una grande serata di festa e condivisione ha animato lo stabilimento della LPM di Mondovì, che sabato 6 settembre ha accolto oltre 250 persone tra dipendenti e familiari. La cena, organizzata all'interno della sede aziendale, è stata inaugurata dagli amministratori Cristiano Isnardi e Cristina Pilone, che hanno rivolto parole di ringraziamento a tutti i collaboratori per l'impegno e la dedizione che hanno permesso alla LPM di crescere e consolidarsi come realtà di riferimento del territorio. Alla serata ha preso parte anche il sindaco di Mondovì e presidente della Provincia di Cuneo, Luca Robaldo che ha portato i suoi saluti e sottolineato l'importanza della LPM come esempio di radicamento e di eccellenza imprenditoriale locale. "Abbiamo vissuto un anno di lavoro davvero molto intenso e, grazie alla collaborazione di tutti, abbiamo raggiunto risultati importanti - affermano gli amministratori delegati Cristiano Isnardi e Cristina Pilone -. Nei prossimi mesi ci attendono nuove e grandi sfide: il nostro mercato a volte è complesso, ma continueremo a investire, come abbiamo sempre fatto. Gli investimenti, infatti, per noi rappresentano la linfa vitale dell'azienda, insieme al vostro impegno quotidiano. Per questo vogliamo ringraziarvi di cuore e invitarvi tutti a un grande applauso collettivo, simbolo della forza e dell'unità che ci contraddistinguono".



Parole di elogio alla LPM sono giunte dal sindaco di Mondovì e presidente della Provincia di Cuneo, Luca Robaldo: "Io credo che i risultati di un'azienda importante come LPM siano risultati di tutta la comunità, di tutta la città. È attraverso il lavoro che si cresce, LPM ne produce tanto e soprattutto lo fa bene, con un riconoscimento che arriva non solo dal nostro territorio. Lo riconoscono ovunque e, per chi come me ha l'onore di rappresentare l'ente, è motivo di orgoglio. E lo è doppiamente, perché il lavoro di LPM ha a che fare con la sicurezza, quindi un servizio concreto per la comunità. Da monregalese, non posso che essere orgoglioso di ospitare un'azienda di questo tipo. Vedere titolari e dipendenti insieme, in un momento di festa come questo, è la testimonianza di quanto sia prezioso il lavoro di un'azienda che non solo produce eccellenza, ma sa anche valorizzare le persone e la loro comunità. Complimenti per aver organizzato una serata così significativa". L'atmosfera conviviale, arricchita dalla partecipazione entusiasta di dipendenti e famiglie, ha rappresentato non solo un momento di festa, ma anche un'occasione per rafforzare il senso di appartenenza e di comunità che da sempre caratterizza l'azienda. Con lo sguardo rivolto al 2026, anno nel quale l'azienda celebrerà il cinquantenario di fondazione



CUNIBERTI
& PARTNERS
MULTI FAMILY OFFICE

Hai due aziende: la tua impresa, il tuo patrimonio.

Cuniberti & Partners è il Multi Family Office che gestisce il tuo patrimonio come la tua impresa: un centro di controllo che coordina investimenti, asset allocation, governance, fiscalità, successione e protezione, garantendo continuità e crescita nel tempo.

CUNIBERTI & PARTNERS SIM SPA
Piazza C.L.N., 255 - 10123 | Torino

+39 011 024 2026
info@cunibertipartners.it

www.cunibertipartners.it

VICOFORTE, GASCO: «GESTIONE DI SICUREZZA E ORDINE PUBBLICO MOLTO POSITIVE»

Fiera del Santuario: la soddisfazione del Comune

Contentuti gli eventi malavitosi, si attendono gli editi della differenziata

“Siamo molto soddisfatti dell’andamento di queste festività e dell’elevato ed ordinato flusso di visitatori”: così il sindaco di Vicoforte, Gian Pietro Gasco, dopo i festeggiamenti della Natività di Maria, con festa e fiera. “Si è rilevato un minor afflusso nel pomeriggio di martedì -aggiunge il sindaco -, credo soprattutto a causa del tempo incerto e delle previsioni di piovosità e temporali che sono state preannunciate anche dai canali social. Tutto ciò ha anche reso impazienti i commercianti delle bancarelle che volevano lasciare il posteggio, nonostante il piano di sicurezza, approvato nel corso delle riunioni in Prefettura ed in Questura, non consentisse movimenti di automezzi prima delle 19. Grazie all’attenta valutazione delle previsioni dell’ARPA e degli strumenti a disposizione che ci assicuravano sulla mancanza di eventi atmosferici avversi nel nostro Comune, non abbiamo autorizzato deroghe e coloro che hanno deciso di lasciare l’area fieristica hanno, a loro



rischio, creato un po’ di confusione. In serata si è poi registrato un deflusso ordinato e senza preoccupazioni che ha consentito nel giorno successivo di provvedere tempestivamente alla pulizia di tutta la vasta area interessata”. Oltre 550 gli operatori economici presenti, tra ambulanti, espositori di bestiame, automobili, mezzi meccanici e per l’agricoltura, somministratori di alimenti e bevande, spettacoli viaggianti: a fronte di un

numero ancor elevato di espositori si è registrato una minor area occupata a causa delle ridimensionate esigenze di spazi espositivi; le zone diventate libere sono state occupate da bancarelle. Quaranta i parcheggi: tra le curiosità, alcune segnalazioni di persone che non ricordavano dove avevano lasciato l’auto, tutte assistite dalla Polizia locale e dai volontari della Protezione civile. Pochi gli episodi malavitosi; al Comune risul-



tano tre denunce di portafogli trafugati. Il monitoraggio dell’affluenza, delle aree di affollamento e di eventuali criticità è stato effettuato con pattuglie della Polizia locale e con i volontari della Protezione civile, mentre l’ordine pubblico è stato gestito da pattuglie dei carabinieri e della polizia di stato, con controlli amministrativi effettuati dalla guardia di finanza e quelli igienico-sanitari effettuati dall’ASL CN1. Tutte le trenta-

sette attrazioni del Luna Park sono state oggetto di attenda ed approfondita valutazione preliminare della documentazione e della loro sistemazione. “La gestione della sicurezza e dell’ordine pubblico - sottolinea Gasco - è stata molto positiva e appena avremo a disposizione i dati definitivi potremo anche valutare l’efficacia dell’azione di sensibilizzazione alla raccolta differenziata effettuata tramite personale della Proteo Am-

biente”. “Un sincero ringraziamento - conclude il primo cittadino vicese - va a tutti di dipendenti comunali ed ai collaboratori che hanno lavorato con intensità, anche nei mesi precedenti, per la gestione delle tante fasi ed aspetti di cui è composta l’organizzazione della fiera. È doveroso ringraziare in particolare il vice sindaco Roberto Botto, che ha supportato e supervisionato il lavoro dei dipendenti comunali i quali si sono dedicati, senza limitazioni di tempo e di impegno, alla gestione prima, durante e dopo la manifestazione; senza la loro dedizione non avremmo avuto i risultati positivi conseguiti. Grazie infine a tutte le forze dell’ordine, alla polizia locale (gestita puntualmente dal Comando di Mondovì) con la presenza di agenti provenienti da molti altri Comuni, così come sono stati essenziali i tanti volontari di protezione civile esterni che, con quelli del gruppo comunale vicese, hanno sorvegliato gli accessi e le zone interne dell’area fieristica”.



Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)
Via Emilio de Cavalieri, 12 - 00198 Roma (RM)
Strada provinciale S. Bartolomeo, 17 - 12013 Cuneo - Chiusa di Pesio (CN)

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Email: info@europeadvisorysrl.com
Tel: 0171 734917

L'EDIZIONE NUMERO 64 DELLA MOSTRA MICOLOGICA

Ceva in festa con il fungo

A Ceva, nel week-end, va in scena l'edizione numero 64 della Mostra nazionale del fungo, uno degli eventi micologici più importanti d'Italia. "La Mostra nazionale del Fungo di Ceva rappresenta una delle espressioni più autentiche del nostro patrimonio culturale, naturalistico e sociale - commenta l'assessore alle Manifestazioni del Comune di Ceva, Luca Prato -: si è affermata come evento di rilievo non solo locale, ma nazionale, per la qualità scientifica dell'esposizione micologica, per il valore educativo delle attività collaterali e per la sua capacità di coniugare tradizione ed innovazione". "Così come il bosco, anche Ceva in questo periodo sfoggia il suo abito più bello - aggiunge il sindaco di Ceva Fabio Mottinelli -. Noi crediamo che queste manifestazioni debbano essere motore di una ricaduta sul territorio in termini economici, ma anche culturali, turistici e di interconnessione tra i territori. Per ottenere questi risultati è necessario che il fungo sia protagonista della nostra città tutto l'anno". Accanto al Comune nell'organizzazione c'è il Gruppo Micologico Cebano: "In questi anni i risul-



tati si devono soprattutto alla collaborazione e alla passione di tutti i soci del sodalizio - dice il presidente Giorgio Raviolo -, una squadra dove ciascuno fa la propria parte. Ciò avviene anche nelle attività che portiamo avanti tutto l'anno, in crescendo dal 1962: dalle lezioni nelle scuole agli orti con i bambini, dal bosco didattico alla cura del giardino botanico, dalla presenza negli eventi, ai quali siamo invitati in molte città e paesi, fino al costituendo Museo del Fungo. Un sogno che Ceva ha nel cassetto da decenni e che sta diventando realtà". In oc-

casiona della Mostra 2025 verrà infatti inaugurato il secondo lotto di allestimenti interni del Museo, che va a completare il piano terra del complesso. Nel corso dell'inaugurazione verranno anche assegnati il Fungo d'oro e il premio "Sentinella Glocal del territorio", ideato dal Gruppo micologico cebano, che verrà assegnato a Stefania Belmondo.

Il programma

Sabato 20 settembre
Ore 10:30 apertura mercato del fungo
Ore 11:30 apertura cucina
Ore 16:00 inaugurazione

mostra "Filatelia micologica nel mondo"; conferenza del gen. Giampiero Andreatta "L'uomo e le foreste dagli albori della storia alla selvicoltura"
Ore 18:30 inaugurazione
Ore 19:00 apertura cucine
Ore 21:00 concerto It's my live, a cura della Scuola di musica di Ceva
Ore 22:30 concerto dei bandakadabra

Domenica 21 settembre
Ore 10:00 apertura zona Eccellenze, Mercato del fungo, Zona associazioni, Zona famiglie, Museo del fungo; visite guidate ai giardini del castello Rosso e ai principali monumen-

ti della città
Ore 10:30 partenza treno per la visita al Forte napoleonico; inizio festa del mattoncino; giochi di una volta; laboratorio di circo a cura di Circo WOW e Cascina all'inverso
Ore 11:30 apertura cucine
Ore 14:00 apertura campane a cura del CAI

giovanile; attività nella palestra attrezzata per le associazioni sportive; spettacoli sul palco: Fuego latino, Airmony, Doppie Punte; concerto della Banda Adriano-Bersone-Masenti
Ore 15:00 apertura Salotto del fungo; presentazione dello scrittore Campa-

ni con il libro "Alzarsi presto"
Ore 16: presentazione della Stagione teatrale del Teatro Marenco 2025/2026, in collaborazione con Piemonte dal Vivo
Ore 19:30: festa di chiusura e concerto live offerto da AsCom Ceva

VICOFORTE

Trasporti: via ai servizi scolastici

Per gli studenti di Vicoforte i servizi scolastici sono stati avviati nel rispetto dei diversi orari di entrata ed uscita dei tre ordini di scuola: infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Oltre al trasporto alunni, anche l'assistenza prescolastica ed il doposcuola sono stati gestiti sin dal primo giorno così come l'assistenza alle autonomie, mentre il servizio mensa per la scuola dell'infanzia e della scuola primaria sarà gestito nei giorni ed orari previsti dalla scuola diventando tutti definitivi dal 22 settembre. Maggior complessità è sorta nell'organizzazione del trasporto alunni a causa della diversificazione degli orari di uscita da scuola e del ritardo con il quale parecchie famiglie hanno effettuato la loro iscrizione. «La gestione del servizio di trasporto alunni - commenta il sindaco di Vicoforte Gian Pietro Gasco - è stata difficile perché abbiamo dovuto tenere conto degli orari provvisori che prevedono uscite non definitive nelle prime due settimane e soprattutto a causa del ri-

tardo delle iscrizioni di coloro che richiedono di fruire del servizio e della nostra volontà di supportare anche le esigenze individuali: andata e ritorno, solo andata o solo ritorno per non citare anche le variazioni in alcuni giorni ed il lungo orario nella giornata di martedì, con uscite non concomitanti, delle classi della scuola primaria. Molte famiglie non hanno poi rispettato la scadenza delle iscrizioni entro il 15 agosto, come era stato comunicato anche tramite i canali scolastici, mettendo in seria difficoltà la predisposizione dei tragitti e degli orari dei due scuolabus. Spero che l'evoluzione dell'orario scolastico deciso dai genitori anche tramite il Consiglio di Istituto ed i ritardi nelle iscrizioni, consenta di comprendere le difficoltà a normalizzare immediatamente il servizio con orari precisi su tutto il territorio. Infine, entro fine anno saranno ridefinite le modalità di pagamento dei vari servizi per ottimizzare i tempi di incassi ed alleggerire i controlli».



il **Giornale** del Piemonte e della Liguria **web**

**HAI FAME
DI NOTIZIE**

IN TEMPO REALE?

È online

www.ilgiornaledelpiemonteedellaliguria.it

VILLANOVA M.VI

LA TRADIZIONE SIAMO NOI

Il paese in festa con l'Addolorata

Hanno preso il via nel fine settimana, e proseguiranno fino a domenica 5 ottobre, i festeggiamenti per l'Addolorata 2025 a Villanova Mondovì, promossi dall'Amministrazione comunale e dalla Pro loco. Oltre una trentina di eventi, con enogastronomia, musica, tradizione religiosa e cultura, con tante novità. “La tradizione siamo noi”: così Villanova raccoglie sotto un unico ‘cappello’ le tante manifestazioni proposte rilanciando senso di comunità ed orgoglio di appartenenza.

Quello che vivremo a breve sarà il weekend clou dell'evento, con la novità dello street food in corso Marconi, organizzato dalla Pro loco, con l'obiettivo di valorizzare le realtà produttive locali; il tutto realizzato in apposita tensostruttura per mettere gli eventi al riparo dagli inevitabili capricci del meteo.

I festeggiamenti si sono aperti con una importante iniziativa culturale, ovvero il ricordo di Federico Garelli ai 140 anni dalla scomparsa, uno dei “padri” della commedia teatrale in lingua piemontese.

Tra le altre novità il Villanova Motor Show, organizzato da Asd Piegavalvole, manifestazione non competitiva che coinvolge autovetture di ogni tipo, dal rally alle auto storiche, e che ha



un fine benefico: il ricavato sarà infatti destinato al reparto di Pediatria dell'Ospedale di Mondovì e alla Casa di riposo «Don Rossi» di Villanova.

La tradizionale rassegna zootecnica, in programma per lunedì 22 settembre, si terrà invece nei pressi di piazza Filippi, nell'area “Orsi”

Il programma

Martedì 16 settembre

Teatro Garelli, ore 20.30 “Le nostre associazioni sportive”: serata di vetrina per le associazioni sportive villanesi; ospiti Roberto Garelli, organizzatore tec-

nico sezione Cuneo, Marco Angeli, presidente Sezione AIA Cuneo, Nicola Garelli, arbitro Sezione Cuneo

Venerdì 19 settembre

Corso Marconi, ore 18.30 Apertura area Villa Food, area dedicata alle specialità gastronomiche locali
Area Orsi, Corso Marconi, ore 21.15: Compagnia teatrale di Brema (dalla favola dei fratelli Grimm): spettacolo per bambini da 3 a 8 anni, a cura della Compagnia «Il Melarancio»
Pala Villa, ore 21.15: Kinder Reunion in concerto & DJ set con Dj Fabio Effe



Sabato 20 settembre

Palazzetto di Villanova e PalaEllero di Roccaforte, ore 8.45-12: Memorial Tomatis, torneo di pallavolo maschile e femminile U13
Ore 14.30-18 Villanova Motor Show-Motori e solidarietà: manifestazione non competitiva di auto storiche e da rally con raccolta fondi per la Casa di riposo «Don Rossi» e per il reparto di Pediatria di Mondovì
Piazza San Lorenzo, ore 16.30, caccia al tesoro per ragazzi dalla terza della Primaria alla terza della Secondaria.
Biblioteca civica, ore 15.30-16.30: Villanova laboratorio, attività di

lettura e disegno per bambini dai 5 ai 10 anni, con la compagnia «Il Melarancio». Iscrizioni al 339 1130291
Villa Corinna, ore 16: Orgoglio Villanovese. Inaugurazione ufficiale della manifestazione, con premiazione vincitori della caccia al tesoro e consegna della bandiera italiana ai neodiciotenni
PalaVilla, ore 20: Tradizioni e produzioni, cena dedicata alle eccellenze. Prenotazione al 339 113 0291
Piazza San Lorenzo, ore 21.15: concerto con Corrado, Andrea e Lorella

Domenica 21 settembre

Vie del centro storico, ore 8-19: Fiera mercatale nel centro storico del paese
Ore 14.30-18 Villanova Motor Show-Motori e solidarietà
PalaTomatis, Palazzetto Vicoforte, PalaEllero a Roccaforte, ore 9.30-15 Memorial Tomatis
Pala Villa, tensostruttura, ore 12 Pranzo delle leve. Prenotazioni al 339 1130291
Via Eula, ore 15.30-19.30 “Addoloriamoci”, DJ set dedicato ai giovani
Parrocchia di San Lorenzo, ore 20.30: processione mariana aux flambeaux

Lunedì 22 settembre

Area Orsi, corso Marconi, ore 8-15 La tradizione siamo noi, mostra zootecnica dedicata alla razza bovina piemontese e agli allevatori locali
Tensostruttura PalaVilla, corso Marconi, ore 12: pranzo della tradizione. Degustazione di trippa, lingua e piatti tipici piemontesi, a cura della Confraternita della trippa della Rustia con il ristorante «Cavallo Rosso» e «Il tappo». Prenotazioni al 339 113 0291
Via Eula, ore 16: pantalera storica per le vie del centro. Prenotazioni al 339 113 0291
Piazza San Lorenzo: merenda sinora. Degustazione di prodotti tipici.

L'EVENTO DAL 3 AL 5 OTTOBRE

Facchinetti al Galà della castagna

Oltre sessant'anni di carriera e ancora lì, sulla cresta dell'9,onda, a far cantare gli italiani di tutte le età con indissolubili ritornelli come “Non restare chiuso qui Pensiero...”, “Chi fermerà la musica...” Sarà lui, il grande Roby Facchinetti dei Pooh, il primo super ospite del 37° Galà della Castagna d'Oro, l'ormai consolidato evento autunnale che andrà in scena a Frabosa Sottana dal 3 al 5 ottobre. Per inaugurare ufficialmente la kermesse, torna a grande richiesta la prestigiosa cena di gala che, venerdì 3 ottobre al Gala Palace, sarà sfa-



villante vetrina per le eccellenze enogastronomiche del territorio, sapientemente valorizzate dallo chef Ezzelino e anche per i personaggi di eccellenza che con il loro impegno hanno saputo promuovere la Granda. Le iscrizioni alla cena sono già aperte, telefonando all'Infopoint Mondolè 331.8757807. Nella serata di sabato 4 ottobre alle ore 21 al Gala Palace, Roby Facchinetti, cantautore e voce dell'inossidabile band, sarà protagonista del talk show “A tu per tu” condotto dal giornalista Marino Bartoletti, ormai affezionato amico di Frabosa Sottana.

Sono tanti i testi delle canzoni composti e cantati da Facchinetti che hanno dato notorietà alla rock band dei Pooh e sono rimasti nella memoria collettiva per generazioni. Poeta musicale che sul palco svelerà, in parte, le sue ispirazioni e il segreto del suo lungo e brillante successo. “Siamo felici che abbia accettato il nostro invito, perché con la sua presenza porterà a Frabosa l'entusiasmo e la passione che lo contraddistinguono, le stesse caratteristiche con le quali da sempre organizziamo la nostra manifestazione” - commenta il presidente dell'Associazione Turistica Mondolè, Paolo Bruno,

ideatore e organizzatore dell'evento. La serata sarà ad ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili. Molti altri sono gli appuntamenti che arricchiranno le giornate del Galà della Castagna d'Oro, nei prossimi giorni gli organizzatori sveleranno il programma completo ed anche i nomi dei Campioni che riceveranno a Frabosa Sottana il premio Castagna d'Oro durante la premiazione di domenica 5 ottobre. Per aggiornamenti seguite le pagine Facebook e Instagram “Galà della Castagna d'oro”.

CHIUSA DI PESIO

Inaugurata la rinnovata filiale BCC

Alla presenza di numerosi esponenti del Consiglio di amministrazione, con il presidente Paolo Blangetti e il direttore Sergio Bongioanni a fare gli onori di casa, la Banca di Credito Cooperativo di Pianfei e Rocca de' Baldi ha ufficialmente inaugurato nel pomeriggio di lunedì 8 settembre la rinnovata filiale di Chiusa di Pesio, in piazza Vittorio Veneto 4. Il momento inaugurale si è tenuto alla presenza di numerosi cittadini, tra cui il sindaco del paese Claudio Baudino. Il rinnovo dei locali va nella direzione di garantire ai clienti e soci della banca luoghi sempre più adeguati, capaci di coniugare comfort, efficienza e rispetto della privacy durante le operazioni e le transazioni bancarie. Per contattare la fi-



liale scrivere all'indirizzo email fil03chiusadipasio@pianfeieroccadibaldi.bcc.it o chiamare il numero 0171/734255. “Con l'inaugurazione di questa rinnovata filiale - ha affermato il presidente della Bcc, Paolo Blangetti - abbiamo voluto mandare un messaggio molto chiaro: consapevoli che un altro istituto di credito lascerà il paese, Bcc Pianfei ha scelto invece di restare, anzi, vuole radicarsi sempre di più all'interno del paese e in tutta la vallata. Abbiamo iniziato prima ancora dei lavori a rafforzare la squadra, dimo-

strandoci coi fatti che ci siamo e che vogliamo esserci anche in futuro”. Artefice del rinnovato impegno dell'istituto di credito sulla piazza di Chiusa Pesio è stato il consigliere Lorenzo Tassone: “La nostra banca è una banca di territorio che ha messo al centro le persone, i nostri soci e i nostri clienti”. Prima del rinfresco, ha preso la parola anche il primo cittadino di Chiusa Pesio, Claudio Baudino, che non ha lesinato parole di elogio verso l'istituto di credito monregalese: “Il rinnovo dei locali della Bcc Pianfei è un mes-

saggio molto importante per il nostro paese - ha aggiunto il sindaco -. Mentre altri istituti e altre aziende hanno fatto altre scelte, voi ci siete, ci siete sempre stati e confido sicuramente che ci sarete anche nel futuro, perché la BCC Pianfei è un po' una famiglia per noi. Siete un porto sicuro, non solo da un punto di vista economico, finanziario, ma anche da un punto di vista progettuale e manageriale. Mettere a disposizione dei nostri cittadini un personale qualificato come il vostro fa la differenza in tutti i lavori e in tutti gli ambiti. Anche per le nostre associazioni siete certamente un punto di riferimento garantendo l'aiuto necessario nel poter portare avanti le rispettive attività. Grazie per aver confermato la vostra presenza sul territorio”.

PIERO BARALE E LAURA SCIOLLA RACCONTANO AUGUSTA BAGIENNORUM

Quando ad Augusta Bagiennorum ci si divertiva andando al circo

Alessandro Marini

«Augusta Bagiennorum era una delle tre città Augustee. Dopo Alba Pompeia e Pollentia, la più importante del cuneese». Mi risponde così il ricercatore archeologico Piero Barale, all'interno dell'incantevole cornice del teatro romano di Bene Vagienna, alla mia domanda su quali fossero le principali città della Granda.

«Il teatro poteva ospitare fino a 3mila spettatori, quindi la città si può stimare fosse abitata da 6mila persone. Non poco per un territorio considerato marginale nella storia dell'Impero».

Nel frattempo arriva anche Laura Sciolla, amica e collaboratrice di Piero nel loro ultimo libro, pubblicato a luglio di quest'anno e dal titolo evocativo: «Carpe Diem... Augusta, attimi di vita di un'antica città romana».

In quasi 3 ore di chiacchierata, ammirando i resti dell'antica città, sono state moltissime le curiosità spiegate e che sono frutto di anni di ricerca, culminate in questo libro.

Le ricostruzioni si basano su studi di anni e l'analisi di reperti, foto e documen-



ti risalenti anche alla «Planimetria degli scavi di Augusta Bagiennorum» pubblicata nel 1925, ossia cento anni fa e questo volume vuole anche celebrare questo anniversario.

Detto ciò, Augusta Bagiennorum fu una città romana fondata nel I secolo a.C., in prossimità di alcuni villaggi del popolo dei Liguri Bagienni che al tempo abitavano quel territorio.

I Bagienni erano già abituati a fare affari con gli Etruschi e preferirono al-

learsi e commerciare con Roma, piuttosto che farci la guerra come scelsero altre tribù del loro popolo. Interessante però, è la deduzione di Barale che presuppone come la città fosse probabilmente un municipio e non una colonia, per una serie di motivi, tra cui anche la planimetria della città che non è quadrangolare, come invece avrebbe dovuto essere se si fosse trattato di una colonia, poichè queste riprendevano la forma degli accampamenti legionari, mentre Augusta presenta una forma più trapezoidale.

Fatto sta che la crescita di Augusta Bagiennorum è chiaramente dovuta anche a colui che reggeva il neonato Impero romano: Caio Giulio Cesare Ottaviano Augusto e al suo stretto collaboratore e architetto Marco Vipsanio Agrippa. Infatti, come viene descritto nel libro, sono state ritrovate più epigrafi e prove che rimandano a questi due protagonisti della storia di Roma antica. Oltre ad una serie di simbolismi e rimandi proprio alla vita personale del primo imperatore, quasi come se si trattasse di una sua firma sulla città.

Non solo, nel libro sono presenti moltissime altre informazioni sulla città di Bene che cercano di fare luce su come dovesse apparire la città e i suoi mo-

numenti più importanti, tra cui il foro i templi, il teatro, l'anfiteatro e... il circo. Già, un circo. Non dobbiamo pensare a qualcosa di monumentale come quello Massimo di Roma, ma piuttosto a un'area destinata a corse equestri che in ambito provinciale si svolgevano in spazi aperti, poi utilizzati, forse, nei perio-

di di riposo come campi per il pascolo.

D'altronde, sempre come riportato nel libro, anche lo storico direttore braides del Museo Egizio di Torino, Silvio Curto, postulava la possibile esistenza di «un circo fuori le mura» di Pollentia.

Pertanto, non poteva sicuramente sfuggire all'atten-

zione di Piero Barale e Laura Sciolla un'immagine satellitare, colta nel 2023, che sembra evidenziare grazie a cropmarks e soilmarks la presenza, un tempo, di una struttura assimilabile a quella di un circo, con la classica forma a ferro di cavallo. L'area in questione si trova a nord-est della Cascina Calandri e quindi

non lontana dal foro e neppure distante da un complesso di edifici già identificato in alcune sue parti come «scuderie». Ancora più interessante è il fatto che le dimensioni ipotetiche del circo corrisponderebbero a quelle dello stadio del Campo Marzio (106x276 metri), che sebbene ricostruito in pietra e laterizi da Domiziano nell'86 d.C, fu terminato proprio dal già citato Augusto negli ultimi anni del I secolo a.C.

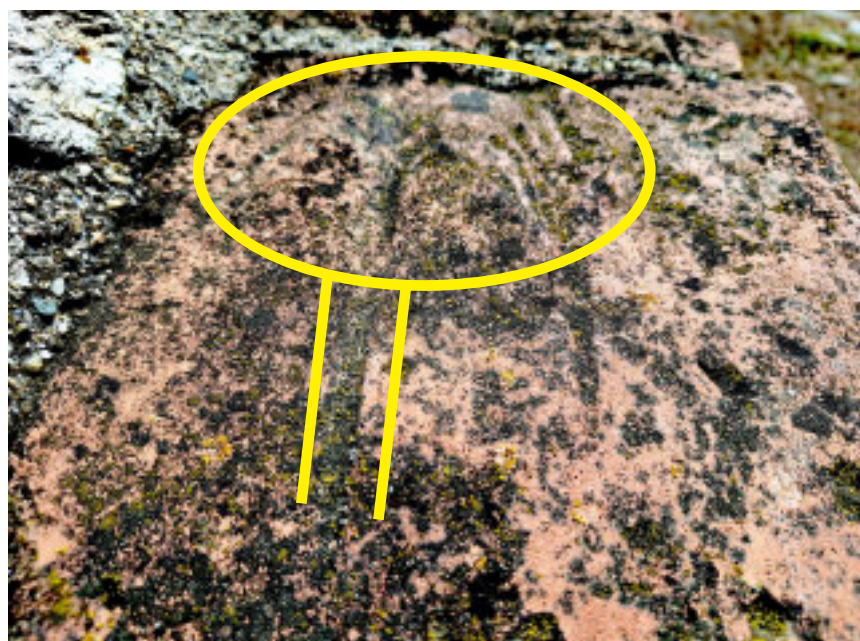
A riprova dell'esistenza di un circo è anche la presenza di un frammento di un'epigrafe onoraria romana, recuperata nel 1984 in località Pieve Soprana di Dogliani, territorio che al tempo era sotto l'amministrazione dell'Augusta.

La ricostruzione del frammento, come illustrato nel volume di Barale e Sciolla, potrebbe riportare quanto segue: DOM-C FAB-AVG CIRCUM.

Insomma, queste sono solo alcune delle numerose curiosità e ricostruzioni presenti nel libro «Carpe Diem... Augusta, attimi di vita di un'antica città romana». Un volume che permette di far conoscere la storia di un territorio e di una città in cui molto è ancora da scoprire.

In foto le vestigia di Augusta Bagiennorum e gli archeologi Piero Barale e Laura Sciolla

Su un mattone la palma, simbolo forse del culto dedicato ad Iside



In questa decorazione fittile si intravede una palma (piuttosto consumata) simbolo del culto dedicato ad Iside in molte parti dell'Impero



RADIO VALLEBELBO
WWW.RADIOVALLEBELBO.IT

A **MONDOVÌ** E **FOSSANO**
CI ASCOLTI SUI **105.100**

Per richieste musicali: **389 4306778**

L'arcano degli Arcani

Di Guido Araldo

Il Matto, l'arcano senza numero

I Tarocchi possono essere intesi come carte da gioco, carte divinatorie oppure, relativamente ai 22 Arcani Maggiori, come illustrazioni di un percorso illustrato gnostico, ovvero sapienziale. In quest'ottica venivano già intesi nel Rinascimento, quando ai 22 arcani maggiori venivano aggiunte le virtù teologali (Fede, Speranza e Carità) mentre le virtù cardinali: Prudenza (sostituita con la Sapienza), Giustizia, Forza e Temperanza) sono già presenti nelle 22 carte con lo stesso ordine: prima la Sapienza (II), Giustizia (VIII), Forza (XI), Temperanza (XIII).

I Tarocchi sono antichissimi, ignota la loro origine, probabilmente già presenti nell'incipit della poesia di Orazio, oggi nota come "Carpe diem" (afferra il giorno):

*Tu ne quaesieris, scire nefas,
quem mihi, quem tibi
finem di dederint, Leuconoe, nec Babylonios
temptaris numeros. Ut melius,
quidquid erit, pati!*

(Non ti chiede, non è lecito sapere, che fine me e a te gli dei attribuiranno, oh Leuconoe, né i Numeri Babilonesi tenerai. È meglio sopportare qualunque cosa sarà!)

I Numeri Babilonesi erano i Tarocchi?

Questo, a mio parere il percorso, partendo dalla carta senza il numero: il Matto

Il Matto, privo di numerazione, indica che il percorso sapienziale dei Tarocchi non è un rettilineo, ma circolare come le galassie, come l'Uroboro: il

serpente gnostico che si morde la coda.

Il matto è il "maestro esperto": il mistagogo ovvero "il maestro del velato" che nei misteri eleusini accompagnava gli iniziati nel percorso sotterraneo delle tenebre, per approdare alla luce salvifica dell'alba. È "il terribile" nelle iniziazioni massoniche. Per Dante, nella Divina Commedia, quattro sono i suoi "maestri esperti", che l'accompagnano nei quattro viaggi attraverso il fuoco dell'inferno, la terra del purgatorio, l'acqua del paradiso terrestre, l'aria del cielo, per approdare infine all'empireo. Virgilio attraverso il fuoco dell'inferno e la terra del purgatorio. Matelda nelle acque paradiso terrestre. Beatrice incantevole nell'aria del paradiso e infine san Bernardo nella luce dell'empireo: il teologo dei Templari e dei Cistercensi: luce intellettuale, piena d'amore; amor di vero ben, pien di letizia; letizia che trascende ogni dolore.

Anche per Ulisse il percorso nei 4 elementi: il fuoco che ha divorato Troia, la peregrinazione marina, i venti di Eolo, la terra insidiosa dei Lotofagi e quella ostile dei Lestrigoni. Due i "maestri esperti" a indicargli la strada e la meta: la dea Circe e l'indovino Tiresia.

Per Pinocchio il buon Geppetto è il demiurgo gnostico che gli dà forma, e appena "forgiato" diviene ingestibile. Arduo il cammino nel mondo profano affollato da truffatori, corruttori, illusionisti, traviatori: il Gatto e la Volpe, Mangiafuoco, il terribile Omino di Burro che incarna "l'anima volgare" del mondo che lo fa sprofondare nella selva oscura del

Paese dei Balocchi. Da quel paese il povero Lucignolo: la luce che si spegne nell'ignoranza, si fa ciuco e muore. Il suo "maestro esperto" è il Grillo Parlante che schiaccia con un martello, ma poi ritorna al momento della metamorfosi da burattino a bambino in compagnia di "Beatrice": la Fata Turchina. Come Gandalf il mago nel "Signore degli Anelli": il mago grigio che in un percorso sotterraneo muore per poi tornare bianco a guidare la riscossa. Come Obi-wan Kenobi in "Guerre Stellari": maestro che scompare come Edipo nel Giardino delle Erinnee, per poi tornare con la sua calda voce e guidare Skywalker alla distruzione della Morte Nera. Nel percorso dei Tarocchi la carta XIII è quella senza nome: la Morte, per poi rinascere dopo 7 porte alla carta XX: il Giudizio (l'Angelo nei Tarocchi Piemontesi).

Dante rinasce purificato dalle acque di Matelda, Pinocchio nel ventre del pescecan e Ulisse dal recinto dei maiali di Circe vasto quanto il mondo, per apprendere da Tiresia che il suo destino non è il ritorno a Itaca (nella versione vera dell'Odissea, non quella che i professori leggono a scuola e che ci fanno vedere alla televisione o al cinema).



Il Rarocco del Matto che, come si vede ha anche tutte le caratteristiche del Bagatto dipinto da Bosch

I Tarocchi: I - il Bagatto

L'apprendista che prende coscienza di sé

Il Bagatto è il profano smarrito nel cammino della vita che intraprende il cammino gnostico iniziatico (sapienziale) esattamente come Dante.

*Ahi quanto a dir qual era è cosa dura
esta selva selvaggia e aspra e forte
che nel pensier rinova la paura.*

Si fa apprendista e abbandona il banchetto del prestigiatore: ingannatore di se stesso e degli altri.

Sul banchetto abbandona i 3 dadi dell'azzardo, il corno portafortuna simbolo di superstizione, le palline truffaldine colorate, la borsa dei denari.

È vestito da Arlecchino opportunista e ha in testa il cappello di Simon Mago a forma di 8.

Con la mano destra posa la moneta d'oro e nella mano destra impugna il regolo: simbolo dell'apprendista gnostico, lo mostra quasi con l'orgoglio.

È l'apprendista dei numeri caro a Pitagora.

Secondo Karl Gustav Jung è il momento in cui l'Io comincia a prendere conoscenza e smette d'essere ciarlatano. L'archetipo degli inizi, che supera la soglia tra inconscio e conscio, per intraprendere una nuova esperienza psichica, mitica e mistica.

Nel francese antico Le Bateleur, il Bagatto, alludeva a un personaggio di "poco conto", in sintonia con "bagatella": cosa "di poca importanza".

L'essere di "poco conto" che comincia ad alimentare la scintilla divina che si ha nel cuore, in un corpo di cenere dei Titani malvagi secondo l'antica conoscenza orfica. La scintilla apollinea che Lucignolo lascia spegnere nel Paese dei Balocchi, e si fa ciuco.

Le Bateleur, invece, comincia a ravvivare la diventando "sperimentatore", desideroso di conoscere.

Se mai sussiste un parallelismo tra Tarocchi e Qabbalah, il "Bateleur" corrisponde alla prima lettera: Aleph, il principio di ogni cosa.

C'è un quadro di Hieronymus Bosch estremamente simbolico che i critici d'arte citano a volte come "il figliol prodigo", altre volte come "il pellegrino", altre volte ancora come "il venditore ambulante", palesemente annaspando nella confusione.

Hieronymus Bosch, maestro venerabile della loggia del "Cigno Bianco", duecento anni prima "dell'oca sulla graticola" sulle rive del Tamigi, raffigura se stesso: il Bagatto, anche se, in realtà, ha anche le caratteristiche della carta del Matto pubblicata sopra.



Viandante male in arnese: una scarpa e una ciabatta, un piede scalzo con la gamba ferita, la benda malamente annodata.

Zoppica come Edipo dai piedi gonfi.

Nel cappello, che tiene in mano, un simbolo altamente emblematico: il filo a piombo dell'apprendista.

Più chiaro di così! Bisogna vedere, non guardare.

È in cammino: si è lasciato alle spalle una spelunca in sfacelo, che è un laido bordello dal tetto sfondato. Il mondo degli uomini, dimora del vizio: l'immensa porcellaia di Circe.

Un pitale infilato in un palo alla sommità del tetto: emblematica insegna.

I maiali mangiano davanti alla coppia che in piedi copula sconsiglia sull'uscio.

Un sozzo cliente urina appagato all'angolo del bordello.

Squallide mutande appese ad asciugare all'ultimo piano.

La mezzana curiosa osserva dalla finestra



il viandante che se ne va: non sarà suo cliente, o forse lo è stato ed è in cerca di redenzione. Il cammino non è libero: è sbarrato da uno steccato con un'emblematica squadra per manico.

Sul ramo secco di un albero la civetta, onnipresente nei quadri di

Bosch, osserva silenziosa e sembra sporgersi curiosa, quasi a spiare come il vagabondo supererà il primo ostacolo lungo la via iniziatica.

È la stessa civetta che sta nascosta nella banconota da 1 dollaro, che un tempo spiccava in bella mostra nelle dracme di Atene, prima di diventare uccello del malaugurio nelle tenebre del Medioevo intriso di superstizione.

Non è finita!

Il viandante torna nello sportello del "Tritico del carro di fieno".

Anni sono andati, passati da quando ha lasciato il bordello, ma è ancora in cammino per quanto vecchio e stanco. La via iniziatica non finisce mai!

La pesante borsa ancora a gravargli le spalle.

Nessun San Giacomo di Compostela sull'orizzonte dell'interminabile pellegrinaggio.

Lungo il cammino è aggredito da un cane

rognoso che non gli è compagno, come san Rocco, e lo tiene a bada con il bordone iacopeo. Un cane che rimanda a un sapere oppressivo e dogmatico.

Attorno a lui scheletri insepolti lungo la via.

Ladrocínio diffuso, risse coniugali, sequestri di persona, saccheggi e banalità.

Una vittima ridotta in mutande, legata a un albero, e davanti alla vittima si consuma un omicidio, con uno sgozzamento. Davanti a lui un ulteriore ponte da attraversare, traballante, dall'incerto scorrimento.

Il mondo sempre intriso d'inganno e la violenza, privo di qualsiasi anelito di redenzione.

Alle sue spalle due alberi simili alle colonne di Boaz e Yachin del tempio di Salomone. Sembra allontanarsi: lì non è diretto. In uno è legata la vittima in mutande: il complice di chi lo sta legando si porta via i suoi abiti. Alla base dell'altro albero un pastore misantropo in meditazione. Critica formidabile. E, come se non bastasse, c'è appesa anche una cassetta per gli uccelli: ricovero per stornelli.

Su orizzonte lontano, in cima un poggio: la forca di François Villon attende l'appeso e la sua ballata.

Ma sia chiaro, in Bosch non viene meno il percorso del Bagatto dei Tarocchi: un viaggio sapienziale. Gli Arcani Maggiori di Bosch sono i suoi stessi quadri: tutti di difficile interpretazione.

Un cammino che, a mio modesto parere, si conclude con "San Giovanni a Patmos": l'illuminazione. Forse, terminato il cammino dei Tarocchi tradizionali, potrei tentare l'impresa, se non eccessivamente tediosa, dei "Tarocchi di Hieronymus": ovvero la via iniziatica a mio parere presente nella sua straordinaria opera, unica nella Storia dell'Arte.



IL GIOVANE BRAIDESE HA ANCHE OPERATO A MONDOVI'

Viaggio a Gaza con la Global Sumud Flotilla per portare aiuti nella Striscia

Abderrahmane Amajou è tornato dall'annuale Assemblée Generale dei Soci di ActionAid Italia del 21 giugno con un nuovo e importante impegno. Il braidese (Che ha operato nei vari centri del Cuneese fra cui Mondovì) è stato infatti eletto nuovo presidente dell'importante ONG per il prossimo triennio, ricevendo il testimone da Mariangela Cassano.

Vicepresidente della Fondazione Ufficio Pio di Compagnia di San Paolo, Abderrahmane Amajou, classe 1986, è anche fondatore del Coordinamento delle Diaspore per la Cooperazione Internazionale del Piemonte. Esperto di cambiamento climatico, ha sviluppato progetti innovativi presso Slow Food Internazionale, con particolare attenzione alle comunità migranti e alla valorizzazione delle diversità culturali.

Il nuovo presidente ha accettato la sfida con entusiasmo: «Siamo chiamati a operare in un contesto segnato da crisi globali, arretramento dei diritti, riduzione degli spazi civici, trasformazioni profonde nella partecipazione democratica, e lo faremo forti della nostra cultura organizzativa, basata sul modello di co-leadership e leadership condivisa». ActionAid Italia è parte di una federazione interna-



Abderrahmane Amajou è il nuovo presidente di ActionAid Italia

È una flotta formata da tante piccole imbarcazioni da diporto, spesso a vela, coordinate da una rete globale di movimenti e associazioni. Queste imbarcazioni portano tonnellate di aiuti umanitari, raccolti grazie a oltre 2 milioni di euro donati da circa 30mila persone. L'iniziativa mira a rompere il blocco navale e l'assedio su Gaza, ma anche a mandare a tutto il mondo un messaggio di dignità e resistenza non violenta. Il nome "Sumud", in questo senso, dice tutto: è una parola che racchiude il concetto arabo di perseveranza, resilienza e determinazione.

Global Sumud Flotilla: aiuti da 44 Paesi

All'iniziativa Global Sumud Flotilla aderiscono delegazioni di 44 Paesi, tra cui Italia, Francia, Spagna, Regno Unito, Danimarca, Malesia, Sri Lanka, Turchia, Australia, Nuova Zelanda e Kuwait. Intorno alla missione c'è un'enorme mobilitazione, un grande senso di speranza, la vo-

glia e il bisogno di cambiare le cose. C'è, ovviamente, anche timore e un senso di incertezza. La missione di Global Sumud Flotilla segue l'esperienza della Freedom Flotilla, l'imbarcazione che vedeva a bordo la nota attivista Greta Thunberg, e della Global March To Gaza, che intendeva aprire un corridoio umanitario via terra. Operazioni che, purtroppo, non sono andate a buon fine. Questa volta parliamo di una vera flotta e non di una sola nave, di una mobilitazione enorme. E allora ci chiediamo: andrà in modo diverso? Come reagirà la marina israeliana?

Gaza: una carestia gravissima

Il bisogno di aiuti concreti è sempre più urgente a Gaza. Un'analisi dell'Integrated Food Security Phase Classification, pubblicata il 22 agosto 2025, ha ufficialmente confermato la carestia per la prima volta nella Striscia di Gaza, con oltre mezzo milione di persone intrappola-

te in una situazione di fame diffusa e indigenza. Si prevede che le condizioni di carestia si estenderanno dalla provincia di Gaza a Deir Al Balah e Khan Younis. Entro la fine di settembre, più di 640mila persone affronteranno livelli catastrofici di insicurezza alimentare in tutta la Striscia di Gaza. Altri 1,14 milioni di persone si troveranno in condizioni di emergenza e 396mila in condizioni di crisi. Il numero delle famiglie in una situazione di fame molto grave è raddoppiato in quelle terre rispetto al mese di maggio, ed è più che triplicato a Gaza City.

Oltre una persona su tre, cioè il 39%, trascorre anche giorni senza mangiare con gli adulti che saltano regolarmente i pasti per nutrire i propri figli. È proprio la situazione dei bambini a Gaza che si sta aggravando in modo preoccupante. A luglio, più di 12mila bambini sono stati trovati gravemente malnutriti. Quasi un quarto di essi presentava una malnutrizione acuta grave, la forma più letale. Dallo scorso maggio, il numero di bambini a grave rischio di morte per malnutrizione è triplicato, passando da 14.100 a 43.400. Per questo è importante agire immediatamente.

Silvia Gullino

CONTROCANTO

Luisa M.

La riflessione proposta la settimana scorsa sull'autenticità della sindone, stimola pensieri più generali su fenomeni di questo tipo e soprattutto su quanto gli stessi abbiano realmente a che fare con la religione piuttosto che con la fede. Religione e fede non sono la stessa cosa, probabilmente una ha bisogno dell'altra, ma spesso possono crescere separatamente o una delle due può prevalere.

Se parliamo di reliquie andiamo a finire in un periodo storico diverso da quello attuale, in cui tutta la vita era scandita quasi automaticamente da una visione religiosa, nel bene, ma anche nel male, e dove il possesso di un pezzetto di vestito o del corpo addirittura di un santo, rendeva importante una cattedrale rispetto a quella della città vicina e magari nemica. L'autenticità era garantita dalla autorità di chi la proponeva alla devozione dei fedeli. Ora è impossibile che non ci si interroghi e si senta l'esigenza di una attenta verifica sull'autenticità di quanto nei secoli è stato proposto alla devozione, e tale verifica spesso smaschera casi in cui i fedeli deliberatamente o meno sono stati ingannati.

Per affrontare questo tema mi servirebbe una preparazione diversa. Con questo controcanto vorrei portare solo il mio punto di vista.

Il cattolicesimo è spesso accusato di tendere all'idolatria e al politeismo. Le nostre chiese sono piene di statue e rappresentazioni di santi, la stessa devozione Mariana con le varie Madonne di Lourdes, Madonna di Fatima ecc.. come se ce ne fossero tante diverse, spesso ci lascia perplesso. Quanti ci dicono di essere devoti

Fede, ragione, razionalità



della Madonna di Pompei o del tale Santo, come se fosse una religione autonoma... Ma la radice di tutto questo sta proprio nella religione stessa: un Dio che si fa uomo e quindi già si contamina, per avvicinarsi all'uomo, che non teme di diventare un uomo qualunque, diremmo uno sconosciuto, andando a finire in una situazione dapprima banale e poi

fuorilegge, scomodissima per tutto il sistema del potere dell'epoca. Tanto da non essere semplicemente notato da chi lo aspettava tanto. Proprio questo bisogno di sentire la vicinanza anche concreta di un Dio incarnato ci permette di rappresentarlo, di guardare la sua immagine che certo non sarà quella del crocifisso di Cimabue o della nostra Chie-

sa Parrocchiale, ma ci aiuta ad immaginare il suo concreto soffrire, il suo sguardo umano di perdono e di amore per noi. Certo diversa è la reliquia, che sembra quasi una mancata accettazione del messaggio chiarissimo dell'Ascensione: non sarà più con noi e ci manderà il consolatore, lo Spirito.

Come se volessimo che ce ne fosse rimasto un pezzettino. E il desiderio e il bisogno di questo, costruisce forse la santità della reliquia. Se ne viene dimostrata la non autenticità tutto viene messo in crisi, ma il legame, il collegamento che quella reliquia ha creato nelle persone che ha aiutato a sentire vicino qualcosa di così alto da raggiungere, quel piano inclinato che ha rappresentato per ascendere oltre il nostro livello umano, quello rimane. Lo strumento non dovrebbe prevalere, se no è come se ci fermassimo sull'ascensore, che ci serve solo per salire fino in alto...

Sicuramente la possibilità di un falso come quello della Sindone ci metterà in crisi come se ci si accorge di uno scambio in culla. Di colpo ci sembra di aver sbagliato strada, che qualcosa abbia deviato in un binario morto le nostre preghiere. Questo vale anche per i luoghi dove ci sono state apparizioni o per i miracoli. Ma sono soltanto scorciatoie, scalette e aiuti che ci servono per avvicinarsi all'altezza del divino.

Una fede essenziale, basata solo sulle scritture, che non avesse bisogno di tutto questo rimane l'ideale, ma siamo umani, fatti di mente, e anche di occhi, di cuore, e infatti Dio stesso si è abbassato lui, per aiutarci a salire...

E come ci conforta guardare la foto di una persona cara che non abbiamo vicino, così uno sguardo ad un'immagine sacra, un rosario stretto in mano... non come un amuleto o un portafortuna, ma piuttosto un modo per rimanere in collegamento, per superare la fatica di essere così lontani.

La reliquia di San Gervasio a Fossano

SI ALLESTIRA' A CARRU' LA RETROSPETTIVA SU FRANCESCO RUSSO BUROT

Dal realismo impegnato all'arcano del sogno

Il critico d'arte Remigio Bertolino ha individuato il titolo della retrospettiva di Francesco Russo Buròt: “Dal realismo impegnato all'arcano del sogno”. Buròt effettivamente è stato un artista con innumerevoli sfaccettature: è stato pittore e grafico, scultore e fotografo, ma pure frescante, ceramista, fumettista. La sua città natale, per decisione del Sindaco avv. Schellino, intende rendergli, nel prossimo mese di ottobre, un adeguato ricordo, ospitando nella Chiesa dei Battuti Bianchi, una antologica che raccoglierà una ampia gamma di opere, scegliendo i pezzi più qualificati dalle raccolte di



molte collezionisti che hanno risposto all'appello lanciato dalla onlus monregalese “col. Giuseppe Cordero Lanza di Montezemolo” e dalla associazione “Amici di Carrù”, o due enti incaricati dal Primo Cittadino di predisporre la mostra. Sarà certamente una riscoperta piacevole di una personalità che ha onorato Carrù ed offerto generosamente due monumenti litici pregevoli: Ai donatori di sangue” (foto Giampiero Galliano) in piazza Foro Boario ed “Al Bue grasso” nel Viale centrale carrucese.

Nelle foto una scultura di Buròt e il suo caratteristico galletto



MOSTRA AL CASTELLO REALE DI GOVONE

“Quattro volte tutte le stelle della Via Lattea”

Ci corre l'obbligo di segnalare l'apertura della Mostra “Quattro volte tutte le stelle della Via Lattea” dell'artista Gianni Depaoli, curata da Francesca Carbone. La mostra sarà ospitata dal Castello Reale di Govone e dalla

galleria GART Arte Contemporanea da sabato 13 settembre fino al 2 novembre. Al centro del progetto la riflessione ecologica di Depaoli: attraverso l'uso di materiali organici provenienti dall'industria ittica – pelli, inchiostri, lisce e squame – l'artista pro-

pone un linguaggio visivo capace di interrogare il nostro rapporto con la natura, il cibo e la memoria culturale, denunciando al tempo stesso la crisi ambientale globale.

In foto un particolare della locandina

IL SEGNALIBRO A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

La saga dei Falck. Odissea contemporanea - L'ispettore Nick Dixon nuovamente protagonista

Ogni dinastia ha in sé il germe della propria distruzione. Bugie e malignità, grandi amori e piccoli tradimenti, affari e un'eredità contesa nella storia dei Falck e del loro impero. A Longyearbyen nelle Svalbard, una motoslitte arriva a gran velocità nei pressi della casa del Governatore, l'uomo che era in sella cade pesantemente a terra. Fa in tempo a dire poche parole al governatore che si trovava lì: non doveva essere toccato, aveva bisogno di cure di emergenza. Era stato avvelenato, si chiamava Zemljakov, Colonnello Vasilij Zemljakov. Aveva fatto poi il nome dei Falck, armatori che erano a capo della fondazione Saga. I Russi, avevano una talpa dentro la Saga, uno della famiglia. I Falck sono una delle famiglie più influenti della Norvegia. Con la loro fondazione, la Saga, sovrintendono alla conservazione degli archivi storici del paese, una carica che consente loro di occupare una posizione strategica negli equilibri di potere nazionali. Appena nominata direttrice della Saga, Sasha Falck organizza una spedizione di ricerca a Spitsbergen, la più popolosa delle isole Svalbard. E' in questa parte di mondo, che promette grandi ricchezze, che si concentrano adesso gli appetiti degli eredi di una delle più importanti dinastie di armatori della Scandinavia; ed è qui, in un'area di rilevante interesse geopolitico, che la cugina Connie possiede una concessione mineraria, fonte di tensione tra l'intelligence norvegese e la Russia di Putin. Ma la morte, per avvelenamento, di un colonnello russo che ha rivelato l'esistenza di una talpa all'interno della fondazione, scatena un incidente diplomatico che minaccia di portare alla luce i segreti sepolti dei Falck. Ne “Gli eredi dell'Artico”, secondo romanzo della serie iniziata con “Il cimitero del mare”, Aslak Nore coinvolge e accompagna il lettore in un



coinvolgente libro di spionaggio che, oltre ad essere una intrigante saga familiare, è un thriller: emozioni forti, amori proibiti e lotte per il potere, politica e doppio gioco, tutto abilmente intrecciato in una trama che toglie il respiro. Inoltre un'attenta analisi politica in un affascinante scenario dell'estremo Nord dove il cambiamento climatico in atto offre enormi possibilità... Aslak Nore. Gli eredi dell'Artico. Marsilio Editore. Pagine 476. Euro 20.



Un thriller avvincente dove l'acqua che sale è solo uno dei pericoli per l'ispettore Nick Dixon. Durante le prime ore della vigilia di Natale, sotto un cielo plumbeo, il destino del candidato al parlamento Tom Perry cambia per sempre. Sua moglie Elizabeth viene trovata assassinata in quello che sembra essere un furto finito in tragedia. Ma la scena del crimine cela più di quanto appare a prima vista. Mentre la campagna elettorale suppletiva si intensifica e le festività natalizie vengono oscu-

rate da nubi di tempesta, l'ispettore di polizia Nick Dixon, temporaneamente relegato in aspettativa e riassegnato all'unità cold case, torna nuovamente protagonista e mentre osserva da lontano le piogge incessanti che minacciano di sommergere i Somerset Levels. Un'ondata di segreti e bugie rischia veramente di affogare le indagini. Ritornato finalmente in prima linea Dixon è determinato a scavare oltre la superficie della vita politica di Tom Perry. Perché l'assassino ha scelto Elizabeth e non il candidato stesso? Ogni indizio sembra svelare nuove ombre, ogni testimone porta con sé un enigma portando Dixon in un labirinto di inganni. Dalle prime analisi del caso emergono incongruenze e dettagli poco chiari. La politica è un elemento fondamentale che attraversa tutta la storia e si scontra con gli interessi e i problemi personali di alcuni dei protagonisti. Quello che appare chiaro è che chi ha ordinato l'assassinio di Elizabeth Perry e chi l'ha eseguito sono stati estremamente abili nel nascondere le proprie tracce. Tuttavia, siccome i moventi alla base di molti omicidi in ambito politico sono sempre riconducibili a denaro e tornaconto personale, anche in questo caso riveleranno un buon punto di partenza. Damien Boyd in “Quello che nascondono le acque”, “ricorda” una reale ed amara esperienza personale che ha riguardato una persona a lui vicina, con una scrittura piacevole, fluida ed essenziale, riesce a coinvolgere il lettore fino alle ultime pagine dove con un colpo di scena finale svela le macchinazioni che hanno portato all'assassinio di Elizabeth Perry. La giustizia riesce così a fare il suo corso riportando, per quanto possibile, un po' di serenità nella vita delle persone coinvolte. Damien Boyd. Quello che nascondono le acque. Indomitus Publishing Editore. Pagine: 398. Euro 16,99

Annunci Economici

MATRIMONIALI

E AMICIZIE

Martina, conquista non solo con la sua femminilità, ma soprattutto con il suo modo di fare, affidabile e gentile, occhi celesti, stupenda, capelli lunghi neri naturali, magra, ma con le curve nei punti giusti, 35enne, vive sola, le piace andare in moto, ama il mare e la subacquea sarebbe felice di incontrare un uomo seriamente intenzionato a matrimonio o convivenza, non per un'avventura, a lei non importa se separato con figli, anche più grande, ma italiano, onesto, e lavoratore. - 346 4782069

Sofia, se stai cercando una donna tutta trucco e tacchi, vestiti firmati, aperitivi, serate mondane, e' meglio che non risponda a questo annuncio, lei e' semplice, bellissima anche in tuta da ginnastica e scarpe sportive, le piace camminare nei boschi, andare in bici, lavora, conduce una vita tranquilla, quando la vedi ti ispira fiducia, sprizza gioia da tutti i pori, 42enne, bionda, occhioni scuri profondi, fisico sportivo, nella sua vita manca solo un uomo che la ami teneramente... - 371 3815390

Sara, lei e' capace di farti ridere con un sorriso o con una battuta divertente, ama la vita e le persone che la circondano, generosa, sempre pronta ad aiutare il prossimo, ha tanti amici che vizia con buoni piatti

cucinati con le sue mani, vive sola, 49enne, viso da bambola, bellissimi occhi blu, fine, elegante, vorrebbe accanto a se' un uomo semplice, anche più maturo, ma che la ami davvero, e con cui intraprendere una iniziale buona amicizia e poi chissà. 347 3531318

Tiziana, e' una simpatica signora piemontese, 56enne, vive sola, biondina, occhi celesti, molto carina, ha sempre vissuto in campagna, ama preparare conserve, pasta e pane fatto in casa, ma anche giocare a bocce, andare per funghi, e pescare, nella sua vita manca solo un brav'uomo che le voglia bene, non importa se più grande, e se lo incontrasse sarebbe anche disponibile a trasferirsi. - 339 1262291

Emanuela, lei e' così genuina, sincera, 65 anni, ma non li dimostra, castana, occhi neri, snella, nella vita ha sempre lavorato onestamente, ora in pensione, coltiva rose, fa lunghe passeggiate in montagna, le piace tanto cucinare per i suoi cari, ma vive sola, e' una donna serena tutto sommato, ma la sua vita cambierebbe in meglio, se incontrasse un signore tranquillo come lei, affettuoso, anche più maturo, ma con cui trascorrere il resto della vita. -349 5601018

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

VENDODIVANODIVIMINIper casa giardino - prezzo 35 euro - Cell. 335/8096021

Vendesidue sedie in investimento tessuto per soggiorno ufficio prezzo 35 euro ciascuna possibilità di acquistare anche una. Cell.335/8096021

VENDOMOBILETTObiancocon tre cassette ripiano foderato di rosellina dimensioni 40x50 prezzo 25 euro - Cell. 335/8096021

CASALINGHIlvati biancheria e oggetti da vendere in blocco euro 5000 ca. - satas loco. Tel.333 4845885

CORREDINO neonati da 0 a 2 anni, completo con tantissimi pezzi, venduto tutto il blocco ad euro 80,00, regalo box o seggiolone pappa. Tel. 338 2155379

Collezionista curioso acquista carta d'epoca, libri, cartoline, dischi, giochi e giocattoli di un tempo, ceramiche, insegne di botteghe, cose militari, grandi lampadari, comici, sedie, mappamondi, manifesti pubblicitari. Tel. 3470029674 Massimo

VENDO VALIGIA SAMSONITE colore blu - morbida e spaziosa - prezzo 40 euro - Cell.335/8096021

VENDESI o AFFITTASI

appartamento di nuova costruzione arredato a nuovo in San Bartolomeo Casa Marguerais (vicinanze di Chiusa di Pesio): MQ 60 piano rialzato; MQ 60 piano seminterrato; garage incluso.

Trattativa privata al 3497331895

VENDESI

privato vende num.2 garage località Vernante. Vendo per inutilizzo.

Poche spese condominiali. Diverse dimensioni.

Garage 1 prezzo € 16.000

Garage 2 prezzo € 6.000

Tel.3385013709

VENDESI

Privato vende prestigiosa villa in Fossano, località Murazzo composta da due piani fuori terra, mansarda e ampio seminterrato. Muri esterni in paramano, pavimenti parte in ceramica e parte in legno Serramenti in legno pregiato. Impianti elettrico, riscaldamento, gas metano, antifurto a norma di legge. Ampio Giardino completamente recintato di circa 2000 mq. piantumato e dotato di impianto irrigazione. Cancelli d'ingresso con apertura automatica.

Tel 366 5373798

€ 350.000 / TRATTABILI

AZIENDA OPERANTE NEL CAMPO METALMECCANICO - ZONA MONREGALESE CERCA OPERAI DA INSERIRE NEL PROPRIO ORGANICO

ORARIO TEMPO PIENO - RETRIBUZIONE ADEGUATA ALLA FUNZIONE

SI PREGA DI INVIARE CURRICULUM CON RELATIVO RECAPITO TELEFONICO AL SEGUENTE INDIRIZZO MAIL

amministrazione@viellestudio.it

Direttore responsabile
Claudio Bo

Redattori e collaboratori

Emmanuele 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 ambo sessi (legge n. 903 del 9.12.1977). Il giornale si riserva di rifiutare inserzioni ritenute non pubblicabili.

TESTATA ASSOCIATA
ALLA F.I.P.E.



la PIAZZA GRANDE FOSSANO MONDOVI

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2026

ABBONATEVI SUBITO!

SOLI 40 EURO

Per ricevere il settimanale fino al 31 dicembre 2026

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
- bonifico bancario su conto corrente intestato a La Piazza Grande - CRS Iban IT 23B063054 64 80000250114123

INFO

Sandra

0171.39.22.01

info@polografico.it



la **PIAZZA** **SPORT**

a cura di **Roberto Formento**



CALCIO

Eccellenza: Monregale sconfitta, Fossano raggiunto da Dalmasso
A PAG. 36



VOLLEY

Primi test confortanti per Mondovì Volley e VBC in attesa del campionato
A PAG. 37



PALLAPUGNO

Il campionato tra gli spareggi e le semifinali
A PAG. 39

CICLISMO

Tutto pronto per la Alpi del Mare

Granfondo e Mediofondo per giornate spettacolari di ciclismo

Il fascino della Granfondo Alpi del Mare non sta solo nelle pendenze o nei chilometri, ma nel connubio tra sport, paesaggio e cultura. È un'esperienza completa, che coinvolge tutti i sensi: la vista dei panorami, il respiro del vento tra le vigne, il rumore delle ruote sull'asfalto, il profumo dei boschi. Non servono grandi numeri per emozionare: serve autenticità, e questo percorso ne è colmo. È una gara, sì. Ma è soprattutto un modo per conoscere e vivere un territorio che parla con voce propria. La Granfondo Alpi del Mare è molto più di una gara: è un'esperienza che resta nel cuore.

Così il magazine dedicato all'evento presenta la manifestazione ciclistica monregalese che andrà in scena domenica, con momenti aggregativi nei due giorni precedenti.

«La Granfondo Alpi del Mare - dice l'organizzatore Paolo Bruno - nasce dal desiderio



di offrire ai ciclisti un'esperienza autentica, in cui lo sport diventa mezzo per conoscere, valorizzare e vivere un territorio straordinario. Abbiamo scelto Mondovì perché rappresenta un punto d'incontro tra Alpi e mare, un crocevia naturale ricco di storia, cultura e paesaggi mozzafiato. Qui, ogni salita

racconta una tradizione, ogni discesa apre lo sguardo su una bellezza da scoprire. È il contesto ideale per accogliere atleti e appassionati da tutta Italia e dall'estero. Questa manifestazione è anche un tributo al Comm. Lorenzo Tealdi, figura simbolo del ciclismo cuneese, che ha saputo legare sport e comunità



con passione e visione. A lui dedichiamo con gratitudine questa prima edizione». Due i percorsi: la Granfondo, di 101,4 km, per un dislivello di oltre 2 mila metri; e la cicloturistica, di 60 km. Di seguito il programma.

Venerdì 19 settembre - Opening Day

Ore 12 allestimento Area Expo in Piazza
Ore 15.00 ritiro pacchi gara Music Run
Ore 18.00 benvenuto di Luca Robaldo e Paolo Bruno
Ore 19.30 Music Run - corsa competitiva e non
Ore 20.30 spettacolo freestyle
Ore 21.30 concerto live con

The Beat Circus
Serata street food e B.O.P. Beer Party

Sabato 20 settembre - Expo & Show

Ore 9.00 apertura Villaggio Expo, consegna pettorali e pacchi gara Granfondo e Cicloturistica
Ore 11.00 gimkana per bambini
Street food permanente con prodotti locali
Ore 15.00 sfilata delle autorità e presentazione team e sponsor
Ore 21.00 We Love 2000 - spettacoli e concerti

Domenica 21 settembre - Race Day

Ore 7.00 - 9.00 consegna pacchi gara Granfondo e Cicloturistica
Ore 09.30 partenza Granfondo Alpi del Mare
Ore 10.30 partenza Cicloturistica
Ore 12.30 pasta party
Ore 14.30 premiazioni e saluti finali
Ore 19.30 cena Gran Galà

VOLLEY

Mondovì, Vicoforte e Ceva aprono ai più piccoli

Ogni grande campione ha iniziato da bambino, con un pallone tra le mani e negli occhi quella scintilla di curiosità che solo lo sport sa accendere. È con questo spirito che le società Mondovì Volley e Vicoforte Volley Ceva aprono le porte della pallavolo ai più piccoli, consapevoli che dietro ogni nuovo iscritto si nasconde non solo un potenziale atleta, ma soprattutto un bambino in cerca di divertimento, amicizie autentiche e quella magia speciale che nasce quando si gioca insieme. Non si tratta solo di imparare a schiacciare o difendere: è l'inizio di un viaggio che accompagnerà questi giovani atleti nella

crescita, insegnando loro il valore del gruppo, il rispetto per gli avversari e quella dolce fatica che trasforma i sogni in realtà. Perché la pallavolo, più di altri sport, è una questione di cuore: sei pezzi di un puzzle che diventano una squadra, sei storie diverse che si intrecciano per scrivere insieme nuovi capitoli di gioia e conquiste. Mondovì Volley e Vicoforte Volley Ceva, con i loro staff tecnici di altissima qualità, hanno organizzato corsi specifici per diverse fasce d'età: Per i nati dal 2019 al 2016: Mondovì Palaltis: lunedì 16.00-17.00 e mercoledì 16.30-17.30; Magliano Alpi: giovedì 17.30-18.30; Vicoforte: martedì 17.00-

18.00 e giovedì 16.30-17.30; Ceva (scuole medie): martedì e giovedì 16.30-17.30. Info e iscrizioni: +39 339 1957607 Per le ragazze nate dal 2016 al 2015: Vicoforte: lunedì 17.00-19.00; Mondovì Polo Scolastico: giovedì 17.30-19.30. Info e iscrizioni: +39 339 6470361

E per dimostrare quanto le società credono nei piccoli atleti dai grandi sogni, tutto il mese di settembre sarà completamente gratuito. Un'occasione imperdibile per permettere ai bambini di avvicinarsi alla pallavolo senza alcun impegno economico, potendo valutare con calma se

questo sport fa per loro. «Crediamo fortemente nel valore formativo della pallavolo», spiegano dalle due società. «È uno sport che insegna il gioco di squadra, il rispetto degli altri e la disciplina, valori fondamentali per la crescita dei nostri ragazzi. I nostri tecnici qualificati sapranno

guidare ogni bambino in questo percorso, rispettando i tempi e le caratteristiche individuali e garantendo un ambiente stimolante di crescita e divertimento». L'invito è rivolto a tutti i genitori che vogliono far provare ai propri figli un'esperienza sportiva

completa e divertente: «La pallavolo è un sogno che cresce insieme ai nostri atleti, dalle prime battute ai traguardi più importanti». Per informazioni: www.mondovivolley.it, mail: info@mondovivolley.it, telefono 339 1957607 o 339 647036.



KICKBOXING

Kickstar team e Alberto Peira a braccetto

Nuovo importante arricchimento nel campo sportivo monregalese: ad un preparato tecnico federale della specialità Kickboxing, Alberto Peira, è stata offerta la prestigiosa collaborazione col il Kickstar Team, società di spicco nel panorama internazionale di settore, che coinvolge Nicole Perona e Ivan Sciolà, già atleti, per numerosissimi anni, della Nazionale Italiana di cui sono oggi Direttori Tecnici. I corsi, già in svolgimento, sono aperti a bambini, ragazzi e adulti, suddivisi per livello. Nel mese di ottobre inizieranno

anche gli impegni agonistici con la neo squadra sportiva, tutta monregalese. Il Team già il 14 settembre ha aperto la stagione con la partecipazione, a Londra, di Nicole Perona nel circuito mondiale "Total Kombat". I prossimi impegni si terranno a Jesolo, per i Campionati Europei Kickboxing, e ad Abu Dhabi, dal 22 al 30 novembre, con due atleti del Team al Campionato Mondiale. Le lezioni a Mondovì si tengono il lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 16,30 alle 21,45. Nella Palestra di via Rinchiuso.



CALCIO ECCELLENZA

Fossano raggiunto dalla Pro Dronero

FOSSANO 1
PRO DRONERO 1
Reti: pt 20 Cerruti (F), st 30 Dalmasso (P).
FOSSANO: Zaccone, D'Ippolito, Gironda (15 st El Ouariti), Reymond, Marchetti, Cerruti, Angaramo (25 st Brancato), Bosio, De Riggi (24 Tals), Marchisone, Rossi. A disp. Fazio, Gallesio, Milan, Traore, Bernardon, Brancato. All. Fresia (sq.).
Pro Dronero: Piretro Gia., Rivero, Isoardi, Caridi, Serino, Tuninetti, Boniello P. (23 st Maccario), Crosetti (44 st Riviera), Rinaudo (20 st Dalmasso), De Peralta, Naranjo (20 st Risso). A disp. Capello, Beltramo, Boniello D., Piretro Gio., Boglione. All.Caridi.



L'eterno Jack Dalmasso: con il suo gol la Pro raggiunge il Fossano

Secondo pareggio consecutivo per il Fossano che dopo la gara di esordio con il Centallo impatta anche con la Pro Donero al termine di una partita non entusiasmante, dove i padroni di casa recriminano per una insufficiente “cattiveria” negli ultimi metri. Un pari che alla fine scontenta il Fossano. E dire che i blues – guidati in panchina da De Maria per la squalifica di Fresia - erano

partiti bene con una conclusione di D'Ippolito che impegnava severamente Giacomo Piretro dopo nemmeno 5' e con una parata eccezionale del portiere dronerese al quarto d'ora su un tiro di Marchisone quasi a botta sicura. Al 20' il Fossano va in gol: pennellata dalla bandierina di Marchisone, spunta Cerruti che insacca. Pochi minuti dopo i padroni di casa devono rivedere l'assetto per l'infortunio al ginocchio di De Riggi, ri-

levato da Tals. Nella ripresa dopo 10' Gironda impegna ancora una volta Piretro in un intervento non facile, grande chance blues al 25' con Marchisone che non trova la porta. La differenza su sponda Dronero la fanno l'esperienza e la classe che non tramonta mai: alla mezz'ora, sponda di De Peralta (39 anni), Jack Dalmasso (37 primavera) si libera di un avversario e con una palombella dalla distanza sorprende Zac-

cone. Il Fossano reagisce rabbiosamente, nei minuti di recupero Tals innesca Brancato che viene bloccato dalla difesa ospite da pochi passi dal sigillo.

VANCHIGLIA 2
MONREGALE 1
VANCHIGLIA: Godio, Ciocola, Meriacre, Nastasi, Bayat, De Letteriis, Rao, Bussi, Barcellona, Marginean, tatili. A disp. Musso, Tortorella, Gravina, Druda, Schiavuzzi, Ledda, Toria, Gennaro, Holz Mendes. All. Binandeh.
MONREGALE: Bergesio, Passerò, Delsanto, Mulassano, Porcaro, Meti, Di Salvatore L., Canova, Bongiovanni, Di Salvatore G., Giraudo. A disp. Aimar, Vinai, Mellano; Ratto, Comino, Alfieri, Simbula, Ornato, De Pasquale. All. Magliano.

Seconda partita, secondo treno di rimpianti per la Monregale, che con un po' più di lucidità e di fortuna avrebbe potuto portare a casa almeno quattro punti dai primi due impegni di campionato. Le distrazioni, più che normali in un periodo di assestamento verso il nuovo campionato, fanno la differenza an-

che con i torinesi del Vanchiglia. Inizio molto buono per i ragazzi di Magliano, che hanno in mano il bandolo della matassa pur senza rendersi particolarmente pericolosi. Alla mezz'ora però la sblocca il Vanchiglia con il giovane Rao, classe 2008, abile a finalizzare un contropiede; padroni di casa pungenti anche con Barcellona che non inquadra la porta, Monregale risponde con un tiro dalla distanza di Leonardo Di Salvatore, ben parato dal portiere. Nella ripresa la Monregale sembra ancora più convinta dei propri mezzi ma la doccia fredda arriva al 10' da un errore in impostazione che dà nuovamente il via libera alla ripartenza dei locali: l'azione si conclude con un fallo in area, calcio di rigore trasformato dal talentuoso Marginean. La Monregale non si scompone più di tanto e al quarto d'ora accorcia con Leonardo Di Salvatore che capitalizza al massimo una bella azione costruita sull'asse Meti-Bongiovanni. Il Vanchiglia, più scalfato in questo genere di incontri, rallenta i ritmi e prova anche una sortita sulla quale Bergesio è attento nell'intervento di piede; i monregalesi ci pro-

vano con un tiro di Bongiovanni, un colpo di testa di Meti ed un tiro dello stesso centrocampista che si spegne a lato di poco. C'è ancora ovviamente da lavorare, ma l'atteggiamento della squadra è decisamente positivo.

r.f.

Eccellenza
Risultati giornata 2
Acqui-SD Savio Asti 2-1; Albese-Centallo 1-2; Cheraschese-Pinerolo 3-0; Chieri-Pro Villafranca 3-0; Cuneo-Luese 5-1; Fossano-Pro Dronero 1-1; Ovadese-Alessandria 0-1; Vanchiglia-Monregale 2-1.

Classifica
Vanchiglia e Alessandria 6 punti; Cheraschese, Chieri, Pro Dronero, Acqui, Centallo 4; Cuneo 3; Fossano 2; Monregale, SD Savio, Albese, Pro Villafranca, Luese 1; Ovadese, Pinerolo 0.

Prossimo turno
Centallo-Chieri; Luese-Alessandria; Monregale-Cheraschese; Ovadese-Fossano; Pinerolo-Cuneo; Por Dronero-Albese; Pro Villafranca-Asti; SD Savio-Vanchiglia.

CALCIO PRIMA CATEGORIA

Bisalta batteAzzurra all'ultimo respiro

BISALTA 1
AZZURRA 0
Reti: st 40' Taravelli.
BISALTA: Marino, Grosso, Forneris, Quaranta, Marengo, Konate, Maccario, Gastaldi, Ponzo, Taravelli, Mazouf. All. Garavagno
AZZURRA: Rossi, Galvagno, Lubatti, Fantini, Audisio, Bravo, Rocca, Gjura, Fenoglio, Lanzavecchia, Baudino. All. Terzo Ezequiel.



Marengo-Hoxha: il Piazza va (FB ASD Piazza)

Ne basta solo uno al Bisalta per stoppare l'entusiasmo dell'Azzurra. Dopo il pareggio della scorsa settimana, i chiusani ripartono con Taravelli conquistando la prima vittoria dell'anno nuovo in casa; il classico gol “smacco”, realizzato agli ultimi minuti, quello che rompe gli equilibri senza possibilità di recupero. Cosa strana per l'Azzurra, che non è certo una squadra che molla l'osso facilmente; eppure, alla seconda giornata dopo il poker rifilato al Piazza, sembra che sia rimasta un po' a secco nonostante i tentativi dei soliti nomi. Tutto sommato una partita ad armi pari, con svariate occasioni morozzesi.

PIAZZA 2
GARESSIO 0
Reti: Marengo, Hoxha.
PIAZZA: Casanova, Filippi, Gonella, Martini, Gri-seri, fenoglio, Mandaglio, Giacosa, Lugliengo, Calimera, Marengo L. All. Barberis.
GARESSIO: Germone, Borgna, Borgna M, Borgna P, Raineri, Quaglia, Giana, Stafa, Vuthaj, Le-ka, Guido. All. Mao.

CALCIO PROMOZIONE

Sant'Albano, l'esordio in casa è amaro

BOVES 1
SAVIGLIANESE 1
Reti: pt 22' Giraudo (B); st 35' Sacco (S)
BOVES: Cera, Ambrogio, Giorsetti, Biondi de Oliveira (37' st Kouyate), Desmero, Shehu, Magnaldi (25' st Armitano), Sidoli, Marchisio (25' st Kumaraku), Giraudo (38' st Corino), Barale (40' st Giordano). A disp. Lleshi, Mondino, Rinaudo, Serraf. All. Peano.
SAVIGLIANESE: Nardi, Cavallera, M. Chelarescu (18' st Panero), Bedino, G. Chelarescu, Esposito, Magmino (32' st Bianco), Martino (38' st Paschetta), Sacco, Ambrosino, Diomande (18' st Ndoja). A disp. Ariardo, Ramonda, Berteina, Crosetto, Duvina. All. Giuliano.

Un punto a testa per Boves e Saviglianese che decidono di non farsi troppo male. I rosoblù di casa vanno in vantaggio sfruttando un errore di impostazione della Saviglianese, con il portiere Nardi che al 22' rinvia male innescando di fatto Giraudo che non perdona. Riscossa saviglianese a fine frazione ma prima Bedino e poi Sacco, entrambi di testa, trovano sulla loro strada un Cera insuperabile. Nella ripresa, Nardi riscatta la sbavatura del primo tempo opponendosi da campione a Sidoli alla mezz'ora; poco dopo Sacco gira in rete di testa un calcio di punizione di Chelarescu.

Nelle altre gare, tre partite per tre risultati diversi nel calcio di Promozione. Alla seconda di campionato, esor-

dio casalingo per il Sant'Albano davvero amaro; non è bastata la rete di Unia per tenere testa all'Atletico Racconigi. Quest'ultima vuole per sè il campionato e contro i santi non si smentisce. Alla chiusura del primo parziale, gli arancioneri si ritrovano sotto di una rete, con la risposta proprio del bomber di casa alla doppietta di Iacolino. Al rientro in campo, nessun presupposto di pareggio per i locali e Mangia affonda il colpo partita che stoppa la gioia di Sant'Albano. Al secondo tentativo invece, la Pedona centra l'obiettivo. Contro l'Infernotto, il tutto viene deciso dai rigori fino all'ultimo secondo: dal dischetto nel primo tempo, Dalmasso insacca la prima rete di giornata. Borgarini in vantaggio per 90 minuti e il recupero decide le sorti della seconda giornata; per i padroni di

casa, risponde al vantaggio Kouthar anch'esso dal dischetto, mentre prima del fischio finale la magia di Garino per la Pedona conclude questa strana partita. Tra Valle Varaita e Narzole si divertono in pochi e ballano in campo solo due nomi che si prendono i riflettori della giornata. Una trasferta difficile per i narzolesi, costretti in ogni momento a rincorrere i rivali, fino ad arrivare ad un sacrosanto pareggio severo ma giusto. Per i padroni di casa apre le danze Peyracchia e chiude la partita Santarossa per Narzole. Nel mezzo del cammin, si danno battaglia i due marcatori concludendo con due reti per parte e doppietta per entrambi.

Martina Cicalini

Risultati giornata 2
Boves-Saviglianese 1-1; Carma-

Val Maira-Murazzo 3-0; Salice-Valvermenagna 2-1.

Classifica
Salice 6 punti; Pro Polonghera, Bisalta 4; Valvermenagna, Azzurra, Val Maira, Piazza, Murazzo 3; Marene, San benigno, Area Calcio, San Sebastiano 2; Elledi, Sp. Savigliano, Garesio, San Bernardo 1.

Prossimo turno
Area calcio-Sporting Savigliano; Azzurra-Marene; Elledi-Piazza; Garesio-Bisalta; Murazzo-Pro Polonghera; San Bernardo-Salice; San Sebastiano-Val Maira; Valvermenagna-San Benigno.

gnola-Villafranca 2-0; Infernotto-Pedona 1-2; Pancalieri-Sommari-va 0-0; Sant'Albano-Atl. Racconigi 1-3; Scarnafigi-Busca 1-3; Valle Varaita-Narzole 2-2; Orbassano-Moretta 1-3.

Classifica
Moretta 6 punti; Atl. Racconigi, Saviglianese, Valle Varaita, Sommariva 4; Sant'Albano, Busca, Carmagnola, Pedona, Scarnafigi 3; Boves, Pancalieri 2; Villafranca, Narzole 1; Infernotto, Orbassano 0.

Prossimo turno
Atl. Racconigi-Valle Varaita; Moretta-Pancalieri; Narzole-Busca; Pedona-Boves; Saviglianese-Carmagnola; Scarnafigi-Infernotto; Sommariva-Sant'Albano; Villafranca-Orbassano.

VOLLEY FEMMINILE SERIE B1

Mondovì volley, sale l'adrenalina

Mondovì Volley è al lavoro dallo scorso 26 agosto, con le prime battute a Norea di Roccaforte e i primi allenamenti con la palla al Palamanera. Dodici le ragazze agli ordini di mister Claudio Basso: le palleggiatrici Sara Colombano e Beatrice Fissore, le centrali Anna Aliberti, Chiara Bergese, Giulia Picchiotti, le schiacciatrici Elisa Bole, Alice Munari, Francesca Bosso, Anna Sclavo, l'opposto Giada Sangoi, i liberi Isabella Monaco, Anna Imarisio. Un mix di gioventù ed esperienza "in cui gli elementi giovani - chiarisce coach Basso - sono un vanto per la nostra società, avendo fatto l'intera trafila nel Settore giovanile con i nostri colori". Mondovì volley è attesa da "un campionato lungo e difficile, con avversari impegnativi", evidenzia ancora Basso, con un obiettivo ben preciso: "Lotteremo a prescindere dal recente passato: ritengo che ogni stagione abbia un suo perché e non credo che quanto è successo lo scorso anno ci influenzi troppo, se non dal punto di vista di aver imparato tante cose in più di altri anni. Sicuramente puntiamo ad un campionato di livello più alto possibile, a lottare per rimanere nei primi posti". Sabato 13 settembre il Puma ha sostenuto la prima amichevole stagionale, superando per 3-1 (25-22; 25-27; 25-



23; 25-17) le torinesi del Parella. Mondovì ha iniziato la sfida con Colombano in palleggio opposta a Sangoi, Bole e Bosso di banda, Bergese e la giovane Bovetti (classe 2009) al centro e Monaco libero, ma durante la gara tutte le atlete a disposizione hanno trovato il loro spazio. Queste le impressioni di Basso e del suo vice Marco Dagna: «Nel complesso riceviamo indicazioni abbastanza positive da questa sfida. Nonostante i grandi carichi di lavoro, la stanchezza e le assenze, le ragazze si sono impegnate ed hanno

provato a mettere in pratica ciò su cui stiamo lavorando in questo periodo. Allo stesso modo questo allenamento congiunto ci ha dato anche dei suggerimenti su ciò che ancora dobbiamo registrare, e su cui lavoreremo nel prossimo periodo.» Nelle prossime settimane sarà anche la volta di altri allenamenti congiunti, con un grande bersaglio sull'11 ottobre, data dell'esordio in campionato. In quella data (ore 20.30) il Palamanera ospiterà infatti la sfida con la compagine sarda di Palau.

VOLLEY FEMMINILE SERIE B1

Sara Colombano, la nuova palleggiatrice: "Puntiamo a una classifica di primo piano"

Nel primo appuntamento a fine agosto per il Mondovì Volley, in quel di Norea, ci è stata data l'opportunità di intervistare Sara Colombano, classe 2000, nuova palleggiatrice delle pumine. Sara ha già una profonda conoscenza della categoria, che ha affrontato nelle ultime quattro stagioni a seguito di un'annata a Marsala in A2. Sia con In Volley che con Busto Arsizio partecipa a diverse finali nazionali, conquistando anche il Trofeo delle Regioni con la Lombardia e venendo convocata nelle nazionali giovanili in quell'estate. Nel 2020 arriva la chiamata della Sigel Marsala in A2, prima di quattro stagioni in B1: prima due anni a Il Colle



Consorzio Padova, poi il ritorno a Gossolengo ed infine, nell'annata appena conclusa, alla Fantini Folcieri Ostiano. Le cremonesi hanno dominato il Girone B, ma hanno ceduto prima a Villa Cortese e poi a Modena nei play-off. La prima impressione, a tu per tu con la Colombano, è stata di trovarsi di fronte ad una potenziale leader del gruppo.

Prime impressioni di questa esperienza monregalese?

Sono super contenta, ho trovato un ambiente molto accogliente: mi erano già arrivate voci positive su questa "famiglia", ho avuto la conferma e mi fa molto piacere. Sono felice in particolar modo

che una cittadina non grandissima riesca portare tanto alle atlete allo sport in generale.

Costa ti aspetti da questa annata?

Tante cose belle e positive. Una stagione importante con tante soddisfazioni: sono piuttosto scaramantica e non mi sbilancio mai con gli obiettivi, siamo un gruppo molto giovane, la voglia di lavorare sicuramente non mancherà.

La proposito di gioventù. Vista la tua esperienza, ti senti una possibile leader di questo gruppo?

Da questo punto di vista il mio ruolo, la palleggiatrice, incide

molto. Spero di poter trasmettere tanto alle mie compagne, spero di essere utile un po' da guida. Ma allo stesso tempo sono sicura che anche le ragazze più giovani potranno trasmettere molto a me.

Che campionato sarà?

Il nostro è un girone impegnativo dove tutte cercheranno di fare bene. Così come negli altri raggruppamenti ci sono squadre molto ben strutturate. Sicuramente si punta in alto, ad una classifica di primo piano, ad una delle tre posizioni principali. In questa fase stiamo imparando a conoscere i nostri punti di forza, con l'inizio del campionato si farà sul serio.

r.f.

VOLLEY MASCHILE SERIE B

Il VBC lancia la campagna abbonamenti

Il VBC Mondovì ha lanciato la sua nuova campagna abbonamenti per la stagione 2025/2026 di pallavolo maschile in Serie B. Il nome della campagna è «T'appartengo», un chiaro riferimento alla famosa canzone di Ambra Angiolini. Questo slogan non è stato scelto a caso. La società ha l'obiettivo di rafforzare il profondo senso di appartenenza che da sempre lega i tifosi al club. Le parole della canzone, «un amore eterno», rispecchiano perfettamente l'intenzione di creare un legame indissolubile con la comunità. Di seguito i dettagli. Costo e validità: L'abbonamento coprirà tutte le 13 partite casalinghe della regular season. Il prezzo dell'abbonamento intero è di 50 euro, mentre quello ridotto costa 30 euro. Riduzioni e gratuità: L'in-



gresso è gratuito per gli Under 14. L'abbonamento ridotto è riservato ai ragazzi e alle ragazze di età compresa tra i 15 e i 19 anni. Biglietto singolo: Se non si è abbonati, il costo del biglietto per la singola partita sarà di 5 euro (intero) e 3 euro (ri-

dotto).

Sconti e convenzioni

Il VBC Mondovì ha pensato a un modo per ripagare la fedeltà dei suoi sostenitori. Grazie a un circuito di negozi e sponsor convenzionati, i possessori

di dell'abbonamento avranno accesso a sconti e benefici che potranno recuperare l'intero costo iniziale dell'abbonamento.

Attraverso una piattaforma dedicata, gli abbonati saranno costantemente informati sui nuovi esercizi commerciali e sponsor che aderiranno all'iniziativa nel corso della stagione. Questa iniziativa, ideata per coinvolgere in modo produttivo tifosi e partner commerciali, mira a creare una sinergia che va oltre il campo da gioco.

Come abbonarsi

Per abbonarsi, è possibile contattare la segreteria del club tramite telefono 350.866.2241 (anche con un messaggio) o inviando una mail a segreteria@vbcmondovi.it. Questa campagna abbonamenti, curata ed ideata da SportsAdv per la comuni-

cazione e l'immagine della società, promette di unire ancora di più la squadra alla sua città, sotto il segno di un «amore eterno» per la pallavolo.

Le prime amichevoli

Il VBC ha disputato già i primi due allenamenti congiunti della stagione: infatti venerdì 12 settembre i ragazzi di coach Vittorio Bertini e del suo aiuto Matteo Brignone hanno affrontato il S. Paolo Torino, formazione di serie C, mentre domenica 14 settembre c'è stato il test match a S. Mauro Torinese contro i locali allenati da Edoardo Melato. L'allenamento congiunto contro il S. Paolo Torino, in cui si sono giocati 6 set, è stato utile soprattutto per rompere il ghiaccio ed iniziare ad oliare i meccanismi di gioco, permettendo a tutti i giocatori presenti di prendere confidenza con la partita e mettere minuti nelle gambe. Nel successivo allenamento

congiunto di S. Mauro Torinese contro i locali allenati da Edoardo Melato sono stati disputati 5 set, con i monregalesi che ne hanno vinti 4 e perso 1. Nel primo set il VBC si è imposto in volata 25-23, mentre nel secondo hanno avuto la meglio i padroni di casa per 25-22. I monregalesi hanno fatto loro il terzo set per 25-22, poi il quarto 25-21 ed infine il quinto 25-23. Questo contro il S. Mauro, prossimo avversario anche in campionato (l'incontro di andata si giocherà domenica 11 gennaio in casa del S. Mauro e sarà valevole per l'ultima giornata del girone) è stato un test decisamente probante ed utile per verificare a che punto si è con la preparazione e le risposte, al di là del risultato, che in questa fase è assolutamente ininfluente, possono considerarsi decisamente incoraggianti. Mercoledì 17 intanto è in programma il terzo allenamento congiunto, che si terrà a Cirié contro il PVL allenato da Enrico Salvi.

TRIATHLON

Trivivisport, un gran bell'inizio

Super prestazioni per Mazzucco ed Amerio

È stato un weekend ricco di emozioni e di sport per gli atleti della Trivivisport Fossano, tornati in gara dopo la pausa estiva. Sabato 13 settembre, il team fossanese è stato protagonista al Triathlon Olimpico del Lago d'Iseo, dove ben quattro portacolori hanno tagliato il traguardo in una delle competizioni più suggestive del calendario.

In una gara combattuta, Edoardo Sibona ha conquistato un ottimo 16° posto nella sua categoria, seguito da Jacopo Ravotti (31°), Marco Taricco (36°) e Emanuele Marangon, che ha chiuso 43° nella sua categoria.

Domenica 14 settembre, i riflettori si sono spostati su Rivalta Torinese, sede del primo Triathlon Sprint della città. Due gli atleti Trivivisport al via: Fabrizio Scotto, autore di una prestazione eccellente, ha sfiorato il podio con un 4° posto di grande valore, mentre Aldo Cerrato ha chiuso 14°, centrando comunque un solido risultato da «finisher».

Da segnalare, nella settimana precedente, due impresa straordinarie realizzate da Laura Mazzucco e Camilla Amerio.

Laura Mazzucco ha vinto il Triathlon Olimpico Internazionale di Mergoz-



zo, mentre Camilla Amerio a Livigno ha portato a termine l'ICON Xtreme Triathlon, uno dei più duri Ironman al mondo: 8000 metri di dislivello totali tra bici e corsa, completati in 19

ore di gara, affrontando condizioni estreme tra pioggia, grandine e perfino neve. Una vera impresa di resistenza e determinazione.

La stagione agonistica della Trivivi-



sport prosegue senza sosta: domenica prossima gli atleti saranno al via del Mezzo Ironman e dello Sprint a Sanremo, pronti a dare ancora spettacolo.

Nelle foto: Aldo Cerrato e Fabrizio Scotto a Rivalta; Edoardo Sibona, Marco Taricco, Jacopo Ravotti e Emanuele Marangon a Iseo.

AC

PALLAPUGNO

Serie A: è tempo di spareggi

Se li giocano Alta Langa, Monticellese, Subalcuneo e Imperiese

All'ultimo atto dei play-off e play-out della serie A mancava un ultimo verdetto, quello del secondo posto dei play-out: la Nibo Galvanotecnica Monticellese batte la Roero Isolamenti Canalese (4 pari al riposo, 9-4 il finale) e chiude con un punto di vantaggio sulla Spaccio Faccia Vetriere Giacosa Ceva, a segno sull'Imperiese (1-3, 5-3, 6-6, 9-6 i parziali). Sono dunque monticellesi ed imperiesi ad andare agli spareggi di semifinale.

Nei play-off chiude con un successo il Marchisio Nocciolo Cortemilia che si impone sulla Terre del Barolo Albese (1-4, 9-4 i parziali, nell'ultima gara arbitrata da Ezio Salvetto), mentre l'Acqua San Bernardo Subalcuneo passa a San Benedetto Belbo (3-5 al riposo, 7-7 nella ripresa, 7-9 al termine).

Già fissate dall'ufficio campionesi le date degli spareggi di qualificazione alle semifinali, in gara unica: Alta Langa-Nibo Galvanotecnica Monticellese si gioca lunedì 15 settembre alle ore 21 a San Benedetto Belbo, con Piazza Grande già in stampa; martedì, con il giornale in edicola, ecco Acqua San Bernardo Subalcuneo-Imperiese con inizio alle ore 20.30 a Caraglio.

E per finire il girone salvezza, che aveva già dato i suoi verdetti. Chiude con un successo l'Acqua San Bernardo Morra Legnami San Biagio che supera l'Araldica Castagnole, con il 39enne Davide Amoretti (nella foto) capitano che torna in battuta dopo oltre dieci anni: 7-1 al riposo, 9-3 al termine. Soluzione al diciassettesimo gioco tra Speb e Pieve di Teco, entrambe già retrocesse in B. A San Rocco di Bernezzo i pievesi vincono il primo gioco,



poi sono sempre i padroni in vantaggio: 4-1, 5-3, 7-4. Seno e compagni agganciano gli avversari, ma è ancora la quadretta di casa a passare avanti, 8-7. Finale di marca pievese per l'8-9 finale.

CORTEMILIA ALBESE 9
MARCHISIO NOCCIOLE CORTEMILIA: Massimo Vacchetto, Giulio Cane, Francesco Rivetti, Marco Parussa. Dt: Gianni Rigo.
TERRE DEL BAROLO ALBESE: Paolo Vacchetto, Francesco Pola, Alessandro Veglio, Diego Constantin Banu. Dt: Gianluca Busca, Domenico Raimondo.

ALTA LANGA SUBALCUNEO 7
ALTA LANGA: Enrico Parussa, Roberto Corino, Lorenzo Bolla, Andrea Corino (Cristian Bertola). Dt: Stefano Dogliotti.
ACQUA SAN BERNARDO SUBALCUNEO: Federico

Raviola, Alessandro Benso (Lorenzo Terreno), Enrico Rinaldi, Manuel Brignone. Dt: Giuliano Bellanti, Lorenzo Terreno.

CEVA IMPERIESE 9
SPACCIO FACCIA VETRERIE GIACOSA CEVA: Marco Battagliano, Enrico Panero, Edoardo Gili, Luca Lingua. Dt: Flavio Dotta.
IMPERIESE: Davide Barroero, Tommaso Guasco, Davide Malafronte, Alessandro Re (Leonardo Pellegrino). Dt: Riccardo Aicardi.

MONTICELLESE 9
CANALESE 4
NIBO GALVANOTECNICA MONTICELLESE: Stefano Faccenda, Oscar Giribaldi, Filippo Raimondo, Pietro Nada. Dt: Carlo Balocco, Ercole Fontanone.
ROERO ISOLAMENTI CANALESE: Alessandro Vacchetto, Nenad Milosiev, Matteo Gili, Davide Cavagnero. Dt:

Giovanni Voletti, Gianpiero Porro.

SAN BIAGIO CASTAGNOLE 9
ACQUA SAN BERNARDO MORRA LEGNAMI SAN BIAGIO: Davide Dutto, Leonardo Curetti, Andrea Aimo (Nicolo Baracco), Lorenzo Falcone (Mattia Baracco). Dt:

Diego Fazzone.
ARALDICA CASTAGNOLE: Davide Amoretti, Fabio Bertorello, Andrea Bianco, Riccardo Meister. Dt: Alberto Bellanti.

SPEB PIEVE DI TECO 9

SPEB: Andrea Daziano, Andrea Pettavino, Danilo Mattiauda, Francesco Garro. Dt: Mario Musso, Fabrizio Gastaldi.
PIEVE DI TECO: Sergio Seno, Leonardo Divizia, Dennis Rubini, Diego Ghigliazza. Dt: Giulio Ghigliazza.

Play off

Classifica: Marchisio Nocciolo Cortemilia 31, Terre del Barolo Albese 26, Alta Langa 19, Acqua San Bernardo Subalcuneo 17.
Marchisio Nocciolo Cortemilia, Terre del Barolo Albese in semifinale

Alta Langa, Acqua San Bernardo Subalcuneo agli spareggi di semifinale

Play-out

Classifica: Imperiese, Nibo Galvanotecnica Monticellese 19, Spaccio Faccia Vetriere Giacosa Ceva 18, Roero Isolamenti Canalese 11.

8 Imperiese prima, Nibo Galvanotecnica Monticellese seconda per differenza giochi scontri diretti

Imperiese e Nibo Galvanotecnica Monticellese agli spareggi di semifinale

Spareggi

Alta Langa-Nibo Galvanotecnica Monticellese 15 settembre ore 21 a San Benedetto Belbo

Acqua San Bernardo Subalcuneo-Imperiese 16 settembre ore 20.30 a Caraglio

Salvezza

Classifica: Araldica Castagnole, Acqua San Bernardo Morra Legnami San Biagio 14, Pieve di Teco 9, Speb 7.

Pieve di Teco e Speb retrocesse in serie B.

HOCKEY SU PRATO

La Supercoppa all'HC Bra

Si sono svolte in questo fine settimana a Roma le gare di Supercoppa sia maschile sia femminile ed entrambe le squadre braidesi sono scese sui campi dell'Acquacetosa per centrare l'obiettivo: le donne contro l'Amsicora di Cagliari, gli uomini nei confronti del Tevere. Impresa riuscita parzialmente solo grazie alla grande prova di carattere dell'HC Bra in una non facile partita,

sempre in rimonta contro i campioni italiani. Al fischio finale terminato, nei tempi regolamentari in parità 3 a 3, sono stati gli shot out a portare al successo il team di Bra. Meno fredde le ragazze del Presidente Calonico che pur avendo giocato una ottima partita terminata sullo zero a zero contro l'Amsicora, sono state superate per 4-2 agli shoot out.

GINNASTICA RITMICA

Mondovì, cinque titoli nazionali

Non poteva andare meglio questa prima fase del Campionato Nazionale Aics di Ginnastica Ritmica svoltosi a Biella nell'arco di un'intera settimana. Ben 5 titoli di Campionesse Nazionali per la Società Ginnastica Mondovì: Melissa Borgna, Agnese Fachino, Gaia Viglino, Celeste Madeddu e Giorgia Casagrande. Melissa Borgna domina la gara in categoria Senior 2 con un'interpretazione veramente eccellente nella specialità alla palla in cui ottiene l'alto punteggio di 10,050.

Sempre nella stessa categoria per il secondo anno consecutivo Agnese Fachino conquista l'oro e il titolo nazionale dimostrando una consolidata tecnica nell'attrezzo della fune. Molto bene anche Rebecca Voarino che ottiene il 5° posto di specialità nel cerchio destreggiandosi con abilità tra le numerosissime concorrenti. Queste tre ginnaste con le



compagne Alessia Neacsu e Gaia Viglino parteciperanno poi anche al programma Silver LD 1 in categoria Open e con la loro bellissima routine ai 5 cerchi saliranno sul terzo gradino del podio a pochi decimi dalla squadra vincitrice. Nel programma Silver della categoria Junior1 una dinamica Gaia Viglino regala alla Società altre emozioni e si fa proclamare Campionessa Nazionale nella specialità della palla con il bel punteggio di 10,75. Nella categoria Senior 1 sale sul 3° gradino del podio Alessia Neacsu riconfermando il bronzo nazionale già conquistato la scorsa stagione nella specialità delle clavette. Nel programma Silver, categoria Allieve 3 altra eclatante vittoria di Celeste Madeddu che riconfermando il suo valore e la sua espressività nella specialità del corpo libero ottiene per il secondo anno consecutivo il titolo di Campionessa Nazionale seguita dalla compagna Desire Gonella

che con una incisiva prestazione sale anche lei sul podio al 3° posto. Queste due brave ginnaste scenderanno poi ancora in campo gara e questa seconda entrata porterà Desire al 4° posto e Celeste al 5° nella specialità della palla. Nella categoria Senior 3 livello Advanced ancora una super performance di Giorgia Casagrande che con grande presenza scenica conquista il titolo di Campionessa Nazionale con l'altissimo punteggio di 11,050 alle clavette e poi il 7° al cerchio; in categoria Senior 1 scende in pedana Beatrice Lovera, una ginnasta sempre molto espressiva che ottiene un bel 5° posto in classifica di specialità al cerchio. Questa pioggia di titoli per la Società Ginnastica Mondovì nella prima fase del Campionato Nazionale Aics, ha reso felici le tecniche Bernelli, Bonicco e Ghibauda che sperano di avere lo stesso successo nella seconda fase dell'altro settore che si esibirà a breve.

TWIRLING

Le ragazze del Twirling Carrù premiate in Provincia



Giovedì 11 settembre, il presidente della Provincia Luca Robaldo, insieme ai Sindaci di Carrù Nicola Schellino e di Piozzo Sergio Lasagna ha incontrato le atlete e i tecnici dell'A.S.D. Twirling Carrù che con la divisa dell'Artistic Team Italia hanno conquistato la medaglia d'argento ai campionati mondiali di Torino. L'Artistic Team Italia è formato da 10 atlete: 7 della società di Carrù (Giulia Bruno, Viola Chiera, Francesca Gabutti, Francesca Lasagna, Valentina Massimino, Matilde Milani e Sofia Stralla), 1 del twirling Bra (Francesca Carnevale) e 2 della società Eurogymnica Torino (Silvia Fassio ed Elisa Massari). La «squadra dei tecnici» è composta da Carol Curti, Giulia Filippi, Simona Mancini (che è anche Direttore Tecnico societario), Eleonora Viglione e Claudia Martin (che cura la preparazione fisica specifica). «Mi fa piacere ricevervi in sala Giolitti - ha esordito il presidente Robaldo nel

suo saluto - perché questa sala torna ad essere la casa di chi, con i propri meriti, rende grande la nostra provincia: oggi lo sport, altre volte la scuola, come è accaduto qualche tempo fa con l'istituto Valauri. Insieme al consigliere delegato allo sport abbiamo voluto dirvi grazie e farvi i nostri più sinceri complimenti. Il compito della Provincia è anche quello di rappresentare, coordinare e dare visibilità a un territorio che sa ottenere risultati importanti. Vogliamo restituire orgoglio a questa terra e ai suoi talenti. A voi vanno quindi i nostri complimenti più sentiti e la nostra gratitudine».

Il Sindaco di Carrù Nicola Schellino si è dichiarato «orgoglioso del risultato che avete ottenuto: avete portato il nome di Carrù e della nostra provincia nel mondo. Questo dimostra che avete fondamenta solide, che vi permettono di affrontare con forza anche le difficoltà. Vi auguro di non perdere mai l'attacca-

mento alla vostra società, al nostro territorio e, soprattutto, tra di voi». Anche il Sindaco di Piozzo Sergio Lasagna non ha fatto mancare i suoi complimenti, ricordando che «la nostra amministrazione crede molto nello sport e nei suoi valori. Per me oggi l'orgoglio è doppio, perché tra voi ci sono anche le mie nipoti. Vi invito a continuare su questa strada, perché è davvero un'ottima strada».

Maria Elena Occelli, presidente dell'A.S.D. Twirling Carrù, si è detta «lusingata dell'invito ricevuto. Sono presidente di una società nata nel 1970, un traguardo non semplice per una realtà sportiva dilettantistica, che collabora con il Twirling Bra e Eurogymnica Torino nella formazione dell'Artistic Team Italia. Desidero ringraziare di cuore il presidente Robaldo e i sindaci per l'attenzione e la vicinanza dimostrata».

La serie di interventi si è quindi conclusa con Claudia Martin, nel suo dupli-

ce ruolo di delegata provinciale del CONI per la provincia di Cuneo e preparatrice fisica presso la ASD Twirling Carrù: «È un gesto importante da parte della Provincia riconoscere i risultati ottenuti anche in uno sport che non è tra i più conosciuti. Faccio i complimenti a voi ragazze per l'impegno che avete dimostrato, perché il lavoro paga sempre. Sarebbe bello che il vostro sacrificio potesse avere ancora più visibilità».

L'incontro si è concluso con la premiazione alle atlete per aver portato in alto il nome della Provincia di Cuneo: il presidente Robaldo ha consegnato una pergamena collettiva alle atlete dell'Artistic Team Italia per la medaglia d'argento conseguita ai campionati mondiali tenutisi a Torino nell'agosto 2025 e una personale a Noemi Lasagna, che si è laureata campionessa europea di twirling free style junior nel campionato europeo tenutosi a Lleida, in Spagna, dal 1° al 6 luglio 2025.

PODISMO

Terza edizione per la «CISL run»



Lo scorso 11 settembre, la Cisl di Cuneo ha organizzato per il terzo anno consecutivo la Cisl Run, una corsa non competitiva a scopo benefico: iniziativa riuscita e molto partecipata, carica di entusiasmo e coinvolgimento si percepiva chiaramente la soddisfazione dei presenti, uniti per una causa importante di sensibilizzare sull'autismo. Nel suo intervento Enrico Solavagione, segretario CISL, ha dichiarato: «ringrazio la Regione Piemonte, la Provincia e il Comune di Cuneo, gli sponsor che hanno creduto nel progetto e tutto lo staff che ha lavorato con grande passione. Oggi qui siete in tanti, una massiccia adesione, per questa iniziativa benefica. Sappiamo che chi soffre dello spettro dell'autistico ha necessità di costanti supporti. Le terapie costano molto che però se fatte bene e in tempo e con continuità producono delle migliori importanti. Abbiamo deciso di raccogliere questi fondi, proprio per aiutare queste persone. Con questa iniziativa non lasciamo da sole le famiglie, queste persone facendole sentire la nostra presenza, il nostro aiuto, la nostra vicinanza. Come state facendo voi questa sera, con grande spirito di solidarietà. Questa iniziativa siamo consapevoli che non cambierà il mondo e ne siamo assolutamente consapevoli, ma siamo anche certi che il ricavato migliorerà la condizione di queste persone».

Alla conclusione dell'iniziativa la presidente dell'Associazione Autismo Help Cuneo Eralda Loser ha dichiarato: «non è affatto scontato trovare una collaborazione così autentica e sentita. Fin dal primo incontro con il segretario generale e con lo staff organizzativo del-

la CISL di Cuneo, abbiamo percepito che questa proposta nasceva dal cuore, da una sensibilità sincera e profonda verso la nostra realtà. Da parte di tutti noi, genitori di Autismo Help, un grazie di cuore alla CISL di Cuneo per questa straordinaria opportunità, che è stata molto più di un evento: un momento di vera condivisione e solidarietà con tutti i partecipanti, ma soprattutto un importante segnale di sostegno concreto per le famiglie che ogni giorno affrontano sfide complesse, con l'obiettivo di garantire ai propri figli «speciali» una vita dignitosa e un futuro migliore».

Al termine della corsa, un aperitivo offerto a tutti i presenti ha permesso di condividere un momento

La manifestazione nasce dal desiderio, in primis del Segretario Enrico Solavagione, di coniugare sport, solidarietà e impegno sociale. Un progetto costruito con passione, frutto di mesi di lavoro e di collaborazione tra diversi soggetti.

Come nelle edizioni precedenti, anche quest'anno l'intero ricavato sarà devoluto ad un aiuto alle persone in difficoltà, il primo anno per le Case rifugio, l'anno scorso per la Caritas del Cuore immacolato e quest'anno all'Associazione Autismo Help Cuneo, a sostegno delle sue attività sul territorio a favore delle famiglie.

La terza edizione della Cisl Run ha visto la partecipazione di oltre 250 persone: donne, uomini, famiglie con bambini, tutti uniti in un lungo serpentine verde che, partendo dalla sede della Cisl, ha attraversato il parco fluviale.

QUALITÀ ITALIANA
• DAL •
1934

Biraghi

OFFERTE IMPERDIBILI

DAL 3 SETTEMBRE
AL 21 SETTEMBRE



BIRAGHINI
400G

SCONTO
25 %

~~€ 7,29~~ al pz.
€ 5,45 al pz.
€ 13,63 al kg.



**GRATTUGIATO
GRAN BIRAGHI**
250G

SCONTO
19 %

~~€ 4,30~~ al pz.
€ 3,45 al pz.
€ 13,80 al kg.



**BURRO SELEZIONE
OSVALDO BIRAGHI**
200G (2X100G)

SCONTO
25 %

~~€ 3,19~~ al pz.
€ 2,39 al pz.
€ 11,95 al kg.



BI-SNACK CON TARALLI
LA MERENDA CON BIRAGHINO SNACK
+20G DI TARALLI PUGLIESI
37G

SCONTO
20 %

~~€ 0,90~~ al pz.
€ 0,72 al pz.
€ 19,46 al kg.



**GRAN RICOTTA
SUPER CREMOSA**
150G (3X50G)

SCONTO
22 %

~~€ 1,29~~ al pz.
€ 1,00 al pz.
€ 6,67 al kg.



LO SPICCHIO
250G

SCONTO
25 %

~~€ 4,39~~ al pz.
€ 3,29 al pz.
€ 13,16 al kg.

Offerta valida dal 3 settembre al 21 settembre 2025, salvo esaurimento scorte. I prezzi potranno subire variazioni nel caso di eventuali errori tipografici. Tutte le immagini hanno il solo scopo di presentare i prodotti.