

APPUNTAMENTO IL 30 SETTEMBRE PRESSO LA SALA POLIVALENTE CDT - SERVIZIO A PAGINA 5

A Cuneo un evento su città, innovazione e AI

NUOVA STAGIONE TEATRALE DEL TOSELLI



SANDRONE A PAG. 4

SPECIALE CHEESE: A BRA UN MONDO DI FORMAGGI



SERVIZI DA PAG. 8 A PAG. 14

SANITÀ

Carla Tosco vince il Premio Protagoniste in Sanità 2025

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 dottoressa 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.

Servizio a pag. 3

ECONOMIA

L'europarlamentare Crosetto All'Alstom



SERVIZIO A PAG. 20

AGRICOLTURA

Nel 2024 è aumentata l'importazione di grano



SERVIZIO A PAG. 23

CRONACA

Sequestro di alcolici e caffè di dubbia provenienza

La Polizia di Stato, con personale della Polizia Stradale di Cuneo - Sottosezione di Mondovì, nelle scorse settimane, durante il controllo di un'autovettura, ha sequestrato 65 bottiglie di alcolici e n. 114 pacchi di caffè. Il materiale, di origine delittuosa, è stato rinvenuto all'interno di un veicolo transigente lungo l'autostrada A6, nei pressi del Comune di Ceva.

La pattuglia, notando l'auto procedere a



bassissima velocità in corsia di emergenza, dopo averla scortata al fine di arrestarne la marcia in un luogo idoneo, procedeva all'identificazione degli occupanti.

Gli operatori, durante il controllo, notavano nella parte posteriore dell'abitacolo degli oggetti nascosti sotto una coperta, poi rivelatisi bottiglie di liquore e confezioni di caffè.

Servizio a pag. 2

PROVINCIA

Il Consiglio provinciale su viabilità, amministrazione, finanza e Piano Socio-Sanitario

SERVIZIO A PAG. 7

CULTURA

Conservatorio Ghedini: la stagione artistica prosegue con i canti popolari dal mondo

SERVIZIO A PAG. 24

DUE INCONTRI TRA PALAZZO COMUNALE E PARCO DELLA RESISTENZA

Cuneo ricorda i 28 magistrati caduti per tutelare la giustizia

Il Comune di Cuneo ha organizzato due importanti iniziative, il 26 e 27 settembre, per ricordare i 28 magistrati barbaramente assassinati dalla criminalità, dalle mafie e da gruppi terroristici, tra il 1960 e il 2015. Venerdì 26 settembre, alle ore 18.00, nel Salone d'Onore del Palazzo Comunale, verrà presentato il volume: "Ritratti del Coraggio. Lo Stato italiano e i suoi magistrati" (ed. Nuova Scienza), unico libro pubblicato sinora in Italia a ricordare tutti i magistrati italiani uccisi e ad offrire un'analisi complessiva della battaglia combattuta dalle istituzioni contro la criminalità. Il volume, scritto da un gruppo di



magistrati, è stato curato da Stefano Amore, magistrato presso la Corte Costituzionale, che interverrà alla presentazione, dialogando sui contenuti del volume con Alessandro Ferrero, presidente dell'Ordine degli Avvocati di Cuneo. Sabato 27 settembre, alle ore 10.00, al Parco della Resistenza verrà invece apposta una targa commemorativa dei 28 magistrati assassinati nell'adempimento del loro dovere e verrà piantumato un albero, un faggio a foglia rossa, in loro memoria. Durante la cerimonia Alessandra Galli, figlia di Guido Galli, e Stefano Amore condideranno con i presenti un ricordo dei magistrati uccisi.

BEINETTE

Libro coi sorrisi d'Africa

SERVIZIO A PAG. 18

BORGIO S.D.

Augurio di buon anno scolastico

SERVIZIO A PAG. 15

BOVES

19 settembre con carovana

SERVIZIO A PAG. 16

CHIUSA DI PESIO

In Biblioteca la rassegna «80 anni di libertà»

SERVIZIO A PAG. 19

PEVERAGNO

Passi nella storia peveragnese

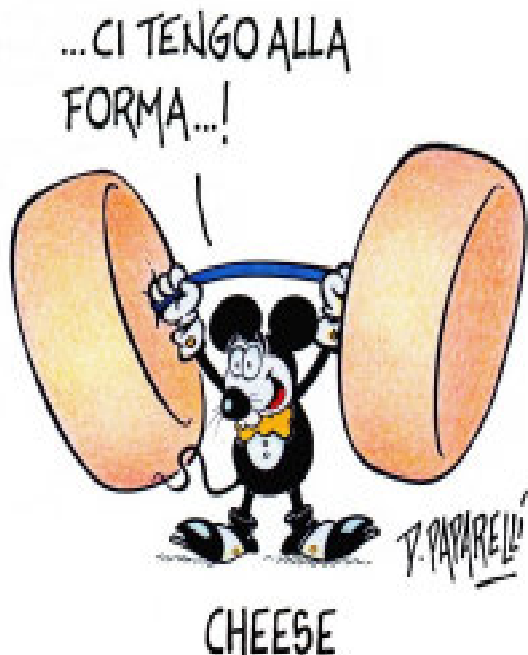
TOSELLI A PAG. 17

CUNEO

Great Innova al Rondò dei Talenti



SERVIZIO A PAG. 5



Daniilo Paparelli per La Bisalta

POLIZIA STRADALE

Sequestrati alcolici e caffè di dubbia provenienza



La Polizia di Stato, con personale della Polizia Stradale di Cuneo - Sottosezione di Mondovì, nelle scorse settimane, durante il controllo di un'autovettura, ha sequestrato 65 bottiglie di alcolici e n. 114 pacchi di caffè. Il materiale, di origine delittuosa, è stato rinvenuto all'interno di un veicolo transigente lungo l'autostrada A6, nei pressi del Comune di Ceva. La pattuglia, notando l'auto procedere a bassissima velocità in corsia di emergenza, dopo averla scortata al fine di arrestarne la marcia in un luogo idoneo, procedeva all'identificazione degli occupanti. Gli operatori, durante il controllo, notavano nella parte posteriore dell'abitacolo degli oggetti nascosti sotto una coperta, poi rivelatisi bottiglie di liquore e confezioni di

caffé. Alle domande degli agenti circa la provenienza della merce,

la coppia dava risposte confuse e contraddittorie, nell'evidente tentativo di dissimulare

la provenienza illecita. Stante la mancata esibizione di documentazione che ne di-

mostrasse l'acquisto, i soggetti, già gravati da numerosi precedenti di polizia per reati contro il patrimonio, venivano denunciati per ricettazione e la merce, il cui valore è stato quantificato in circa 3.000 euro, è stata sottoposta a sequestro. Si evidenzia che il procedimento penale si trova attualmente nella fase delle indagini preliminari, pertanto vige la presunzione di non colpevolezza dell'indagato sino a sentenza definitiva.

POLIZIA AMBIENTALE, AGROALIMENTARE E FORESTALE

Perquisizioni e sequestri nelle isole ecologiche del cuneese

Nelle prime ore del mattino dell'11 settembre militari del Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale, Agroalimentare e Forestale di Cuneo, con il supporto di numerosi militari in forza ai Gruppi Carabinieri Forestale di Cuneo e di Torino e del Comando Compagnia Carabinieri di Cuneo, hanno dato esecuzione a n. 14 decreti di perquisizioni delegate dalla Procura della Repubblica di Cuneo nei confronti di altrettanti soggetti residenti nel cuneese. Sequestrati durante le operazioni anche 7 mezzi (autovetture e furgoni vari) che gli indagati avrebbero utilizzato per sottrarre ingenti quantità di rifiuti ferrosi dalle così dette "Isole Ecologiche" Centri di raccolta dislocati nel territorio cuneese, nonché veniva rinvenuta e sequestrata gran parte della refurtiva consistente in ingenti quantitativi di rifiuti come RAEE, cavi elettrici, materiale ferroso, rame e ottone. L'operazione delegata nell'ambito di procedimento penale della Procura della Repubblica presso il Tribunale di Cuneo, ha previsto anche diverse perquisizioni e acquisizioni documentali, presso gli uffici di diverse ditte attive nella gestione dei rifiuti tra le province di Cuneo e Torino.

L'attività d'indagine svolta è scaturita da approfondimenti investigativi del personale del NIPAAF a seguito di segnalazioni, successivamente supportate da attività tecniche proseguite per alcuni mesi. Nel complesso venivano individuati tutti i soggetti, responsabili a vario titolo di aver asportato rifiuti di valore economico come RAEE (Rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), cavi elettrici, rame, ottone, ferro e acciaio a danno dei Centri di Raccolta, con la compiacenza dei dipendenti della ditta appaltante il servizio di gestione e guardiania degli impianti.

Si segnala che l'asportazione e lo smaltimento illecito dei rifiuti all'interno delle aree ecologiche rappresenta una problematica rilevante per tutta la comunità in quanto, trattandosi di materiale avente valore economico, e visto il conseguente mancato introito derivante dalle vendite degli stessi, risulta impattare negativamente sull'intera collettività la quale non vede un'eventuale riduzione della TARI (Tassa Rifiuti) relativa al finanziamento dei costi inerenti al servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti. In relazione al presente procedimento penale, si tiene a precisare che le indagini sono in corso di sviluppo, potendo emergere in futuro elementi di segno contrario rispetto a quelli sino ad ora raccolti, a favore quindi degli indagati, da presumersi innocenti sino a quando non sia pronunciata sentenza di condanna definitiva. Tanto si comunica per sensibilizzare la cittadinanza a segnalare episodi analoghi.

POLIZIA DI STATO

Sventato un tentativo di truffa portato avanti con la tecnica dello spoofing

La Questura di Cuneo, in relazione ai numerosi tentativi di truffe attuate con varie modalità, attraverso mezzi tecnologici e informativi o simulando l'appartenenza a soggetti delle forze dell'ordine o altri enti, segnala di aver sventato una truffa attuata con il sistema della spoofing, nella mattinata del 10 settembre. Tala tecnica è utilizzata per truffe informatiche nelle quali un soggetto falsifica la propria identità, fingendosi un'altra persona con cui carpire la fiducia della vittima ed è attuata con diverse forme di comunicazione tra cui e-mail, sms, siti web e chiamate telefoniche. Nello specifico, una pattuglia della Squadra Mobile veniva inviata, nella mattinata del 10 u.s., dalla Sala Operativa

della Questura, presso un istituto di credito del centro cittadino, il cui direttore decideva di allertare le forze dell'ordine, dopo essersi insospettito per un cliente che, in modo concitato e confuso, senza dare una ragionevole motivazione sulla causale, chiedeva di effettuare un bonifico urgente di 14.000,00 euro al cassiere. All'arrivo degli agenti della Polizia di Stato, il cliente della banca, un professionista

di mezza età, riferiva di aver ricevuto poco prima, sul telefono cellulare, un sms con il quale veniva informato che il proprio conto corrente sarebbe stato, da lì a poco, sottoposto a sequestro, se non avesse fatto accesso sul link di un sito internet riportato nel medesimo messaggio. La vittima, presa dal panico, seguiva la procedura indicata e al termine dell'operazione veniva, immediatamente, contattata da un numero

di telefono fisso, riportante l'intestazione del Comando Provinciale dei Carabinieri di Cuneo, il cui interlocutore, si presentava come un non meglio precisato comandante dei Carabinieri. Il suddetto, rimanendo sempre in contatto telefonico, fin quando la vittima non arrivava in banca, lo rassicurava garantendo l'operatività del conto bancario, non appena ricevuto riscontro dell'accredito del bonifico istantaneo per

l'importo di 14.000 Euro, sul conto corrente, le cui coordinate bancarie sarebbero state fornite per l'operazione da far effettuare al cassiere. Durante la fase dispositiva dell'operazione bancaria, il cassiere informava il direttore e, grazie alla tempestività dell'intervento degli agenti della Squadra Mobile, veniva accertato che era in corso una truffa con la suddetta tecnica dello spoofing telefonico, a seguito della quale la vittima, che era ancora in linea con il truffatore all'arrivo degli agenti della Polizia di Stato in banca, comprendeva il raggio, interrompendo la comunicazione. Il Questore di Cuneo nel sottolineare che la condotta e l'iniziativa del cassiere e del direttore della banca ha consentito di sventare la truffa per un'ingente somma di denaro, sottolinea la necessità che i cittadini verifichino sempre la provenienza delle chiamate o dei contatti tramite sms o siti web, mettendosi in contatto con il 112 N.U.E., senza mai procedere ad operazioni finanziarie dispositive.

CELEBRAZIONI ISTITUZIONALI

Diano d'Alba: cittadinanza onoraria alla Polizia di Stato

Nella mattinata sabato 13 settembre, con inizio alle ore 10.30, nel piazzale della chiesa di San Giovanni Battista nel comune di Diano D'Alba, al cospetto del Monumento dei Caduti, si è tenuta la cerimonia di attribuzione della Cittadinanza Onoraria alle Forze di Polizia, alle Forze Armate, al corpo dei Vigili del Fuoco. Il sindaco Ezio Cardinale e l'amministrazione comunale tutta hanno inteso attribuire l'onorificenza con la seguente motivazione: "alle donne e agli uomini che ne costituiscono la compagine, con assoluta stima, profonda gratitudine, incondizionata vicinanza e grande affetto si conferisce la cittadinanza onoraria per lo spirito con cui viene espletata la quotidiana missione, in favore ed a tutela della comunità nazionale, che va sempre oltre il già gravoso e ineludibile dovere imposto dalla legge". La cerimonia ha registrato la partecipazione di molte autorità civili, militari e religiose, le quali si sono intrattenute con le numerose persone del pubblico presenti che hanno potuto osservare gli stand allestiti dalle diverse forze di polizia e molti dei veicoli utilizzati quotidianamente nei servizi d'istituto. In particolare per la Polizia di Stato era presente la Lamborghini Huracan, utilizzata straordinariamente per il trasporto degli or-



gani in condizioni di emergenza, e il gazebo della Polizia Stradale. La cerimonia ha avuto inizio con il canto degli italiani suonato dalla banda del Comando Regione Aerea Lombardia, e dopo un breve messaggio del sindaco ha visto la consegna dell'onorificenza a ciascuna delle forze di polizia presenti. Per la Polizia di Stato, Questura di Cuneo, in rappresentanza del questore Rocco Carmine Grassi era presente il vicario del questore e la dirigente della Polizia Stradale di Cuneo.

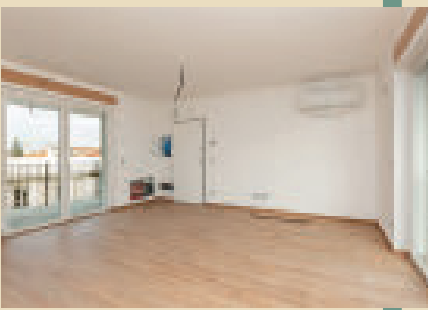
FOSSANO Via Cesare Battisti 40

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**

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 dottoressa 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 riconoscimento è promosso dalla Community Donne Protagoniste in Sanità, rete che oggi riunisce oltre 2.300 professioniste impegnate a ripensare il sistema sani-



tario 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. 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 comu-

nità. L'approccio è biopsicosociale e multidisciplinare, grazie a un'équipe che comprende ginecologo, farmacologo e farmacista, nutrizionista, fisioterapista, osteopata, chinesiologo, 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, neu-

roauricoloterapia e agopuntura. 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. Il progetto è guidato dall'associazione no profit Villaggio Salute e si avvale della collaborazione di: - Liliun Spazio Medico, poliambulatorio specializzato in approccio multidisciplinare biopsicosociale; - Farmacia Bottasso, pre-

miata con il Bollino Rosa Verde per l'attenzione innovativa alla salute delle donne; - Noi4You - Cuneo - associazione che offre sportelli di ascolto e supporto per prevenire la violenza di genere; - Agenzia Involucra, partner digitale che amplifica la visibilità del progetto attraverso campagne online e offline. Insieme, queste realtà costruiscono un modello integrato, basato su ascolto profondo, competenza scientifica e rete comunitaria, capace di restituire alle donne strumenti concreti e un nuovo modo di guardare alla menopausa. Perché, come dice la dottoressa Carla Tosco, "la cura è un viaggio collettivo".

I SINDACI DEL TERRITORIO FANNO FRONTE COMUNE

Conferenza dei servizi sul nuovo ospedale di Savigliano

Asseguito del ricevimento della Conferenza dei Servizi decisoria in forma semplificata ed in modalità asincrona, ai sensi dell'art. 14-bis della L. 241/1990, contenente l'istanza di approvazione del Progetto di Fattibilità Tecnico - Economica (PFTE), nonché della localizzazione dell'opera e della Valutazione di Impatto Ambientale ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 36/2023, si è svolto un incontro tra i sindaci del distretto nominati nelle consultazioni dei sindaci territoriali di Saluzzo, Savigliano e Fossano. L'incontro si è tenuto martedì 9 settembre presso il Comune di Savigliano ed ha visto la partecipazione dei sette sindaci incaricati:

- sindaco Antonello Portera;
- Comune di Saluzzo, sindaco Franco Demaria;
- Comune di Fossano, sindaco Dario Tallone;
- In rappresentanza della pianura del saviglianese, sindaco di Racconigi Valerio Oderda;
- Per la pianura del fossanese, sindaco di Genola Flavio Gastaldi;
- Per la pianura del saluzzese, sindaco di Lagnasco Dalmazzo Roberto;
- Per le aree montane, sindaco di Venasca Silvano Dovetta.

Durante la riunione, l'Arch. Rabbia - dirigente responsabile del Settore Opere Pubbliche del Comune di Savigliano - ha illustrato le procedure tecniche e le tempistiche legate al progetto. I sindaci hanno discusso sull'eventualità di formulare osservazioni nei tempi previsti, condividendo l'importanza di dotare il territorio di una struttura sanitaria moderna ed efficiente, capace di rispondere alle esigenze della popolazione. Al termine del confronto, i sindaci hanno espresso la

volontà di favorire in ogni modo il processo in corso, evitando occasioni di intalcio o rallentamento, e ribadendo la compattezza del territorio, elemento che ha consentito di giungere a questo importante traguardo. Giovedì 11 settembre, in occasione della conferenza stampa organizzata dal Presidente della Regione Piemonte e dai vertici di ASL CN1 presso la Crusadeira di Savigliano, il Sindaco di Savigliano Antonello Portera, intervenuto a nome dei 7 Sindaci, ha



confermato pubblicamente la coesione istituzionale, ringraziando Regione

Piemonte e ASL CN1 per l'impegno profuso. I sindaci hanno inoltre sot-

tolineato che, durante le fasi di progettazione esecutiva, accompagneranno la Regione Piemonte con particolare attenzione al tema della viabilità, al fine di individuare soluzioni condivise prioritariamente per l'ampliamento della strada statale 662, che collega Saluzzo a Savigliano, e per la variante SS20-SS28 di Genola che ha per obiettivo rendere più fluido e sicuro il transito tra Fossano e Savigliano, evitando che il traffico diretto passi attraverso il centro abitato di Genola. Secondo il cronoprogramma, la posa della prima pietra è prevista per il 2027, mentre la conclusione dei lavori è stimata entro il 2030.

In foto il progetto dell'Ospedale Saluzzo, Savigliano e Fossano

DAL 22 AL 27 SETTEMBRE PRESSO LO SPAZIO INCONTRI DELLA FONDAZIONE CRC

Cuneo ospita la Settimana della Medicina Interna

Si terrà a Cuneo dal 22 al 27 settembre, presso lo Spazio Incontri della Fondazione CRC (via Roma 15) la Settimana della Medicina Interna, evento organizzato e presieduto dal direttore della struttura complessa di Medicina Interna dell'azienda ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo, Luigi Fenoglio (presidenti onorari Paola Cassoni di Torino e Rodolfo Sbrojavacca di Udine), con il patrocinio della Società Italiana di Medicina Interna. L'iniziativa comprende le XVII Giornate Piemontesi dei Giovani Internisti, le XVI Giornate Piemontesi di Medicina Clinica e le XX Giornate Cuneesi di Medicina Interna. L'anticoagulazione nel tromboembolismo venoso,



la cura del paziente fragile, il fine vita, i fondamenti dell'intelligenza artificiale per medici e professionisti sanitari, il consenso informato sono alcuni dei temi su cui si confronteranno professionisti provenienti da tutta Italia. "Il progetto - spiega il professor Fenoglio - nasce nel 2004 con il mio arrivo a Cuneo dalle Molinette con il sogno di poter mantenere e implementare l'aggiornamento scientifico con la me-

todologia propria della Scuola universitaria di Medicina e al contempo creare una rete fra i reparti di medicina interna della Provincia più grande d'Italia sotto l'egida della Società Italiana di Medicina Interna. Con il passare degli anni la crescita e l'esperienza maturata ci hanno permesso di diventare nazionali e, soprattutto, indipendenti senza contributi di sponsorizzazioni da terzi attori. Gli argomenti da puramente scientifici clinici e

di ricerca si sono sempre più estesi alle Medical Humanities e, quando nel 2013 S. Croce e Carle divenne il primo ospedale di insegnamento in Piemonte dopo i Policlinici universitari di Torino e Novara, l'attenzione formativa verso i giovani, sia studenti sia neolaureati, è diventata una delle centralità delle Giornate. Nell'edizione 2025 un'ampia sessione prevede l'intervento di magistrati, avvocati penalisti e colleghi specialisti per affrontare i problemi medico-legali della professione. Una sezione è stata interamente progettata e gestita dagli infermieri, preziosi e fondamentali nella gestione dei pazienti internisti.

VILLANOVA MONDOVI - TEL 0174 699 509

www.asvegopneumatici.it/ info@asvegopneumatici.it

15 SPETTACOLI PER UN CARTELLONE RICCO E VARIEGATO

Presentata la stagione teatrale del Toselli

Valentina Sandrone

Il teatro è magia, trasporto, emozione e catarsi. Da millenni le civiltà raccontano e mettono in scena storie che riguardano tutti e ciascuno di noi, trasformando i luoghi di performance in hub sociali e di comunità, di incontro, confronto, divertimento e riflessione. La città di Cuneo non fa eccezione, ma anzi, grazie al teatro Toselli, propone al pubblico un cartellone di primario rilievo, capace di attrarre nel capoluogo della Granda artisti di calibro nazionale e internazionale. Giovedì 11 settembre presso il Complesso Monumentale di San Francesco, in collaborazione con la Fondazione Piemonte dal Vivo, il Comune ha presentato la stagione teatrale 2025/2026: un'offerta ricca e variegata, composta da 15 spettacoli, tra prime regionali, grandi classici, drammaturgia, narrazione civile e teatro accessibile, con un'attenzione particolare a un ciclo di lavori che mettono al centro la voce e lo sguardo femminile.

In scena saliranno volti noti del teatro e del cinema italiano, come Francesco Montanari, Valerio Aprea, Filippo Nigro, Alessandro Haber, Michele Riondino, Elio Germano, Valeria Solarino, Silvia Galerano, Luca Bizzarri e Marco Pao-



lini, solo per citarne alcuni.

Anche quest'anno il teatro Toselli, sempre con la collaborazione di Piemonte dal Vivo, rinnova il proprio impegno per l'accessibilità attraverso il progetto Teatro No Limits, che rende alcuni spettacoli fruibili anche da persone non vedenti e ipovedenti. Fare teatro, promuovere cultura, raccontare storie, anche da questo passa la sensibilizzazione su tematiche sociali quali inclusione e, appunto, accessibilità, anzi proprio la cultura non può prescindere dal farsi portavoce delle suddette istanze, e il teatro Toselli si conferma all'avanguardia e attento verso tutti i suoi avventori. Di seguito il calendario completo. La stagione si apre venerdì 24 ottobre 2025 con Alessandro Bergonzoni e il suo Arrivano i dunque, una vertiginosa esplorazione linguisti-

ca e surreale, tra ironia e visioni.

Mercoledì 19 novembre, in prima regionale, arriva Storia di un cinghiale. Qualcosa su Riccardo III, scritto e diretto da Gabriel Calderón e interpretato da Francesco Montanari, ispirato al personaggio shakespeariano ma profondamente calato nel presente.

Il 28 novembre sarà la volta di L'apocalisse, monologo ironico e tagliente di Valerio Aprea, su testi originali firmati da Makkox. Una riflessione teatrale e satirica sui nostri tempi.

Sabato 13 dicembre, Filippo Nigro sarà protagonista de Il Presidente, testo di Davide Carnevali con la regia di Fabrizio Arcuri, in una nuova prima regionale che affronta i meccanismi del potere politico e mediatico.

Nel nuovo anno, il 30 gennaio,

Alessandro Haber interpreta La coscienza di Zeno di Italo Svevo, con la regia di Paolo Valerio. Una produzione imponente, con dieci interpreti in scena, che restituisce la complessità e la modernità del celebre romanzo.

Martedì 3 febbraio, Michele Riondino sarà protagonista di Art, spietata commedia sull'amicizia diretta da Francesco Frangipane, in prima regionale.

L'11 febbraio arriva uno degli appuntamenti più attesi: La guerra com'è, tratto dal libro Una persona alla volta di Gino Strada, con Elio Germano e Teho Teardo, tra teatro, musica e testimonianza civile.

Il 18 febbraio debutta in prima regionale L'Empireo (The Welkin) di Lucy Kirkwood, imponente produzione corale tutta al femminile diretta da Serena Sinigaglia, che riflette sulla giustizia, il patriarcato e il ruolo della donna nella società.

Venerdì 27 febbraio, appuntamento con Teatro No Limits e lo spettacolo Guarda le luci, amore mio, tratto dall'omonimo libro di Annie Ernaux (Premio Nobel per la letteratura) con Valeria Solarino e Silvia Gallerano, per la regia di Michela Cescon. La replica sarà audiodescritta e accessibile a spettatori non vedenti e ipovedenti.

Domenica 1 marzo (ore 18), Marco Paolini presenta Antenati, the

grave party, spettacolo ironico e profondo sulle nostre radici, accompagnato dalle musiche di Fabio Barovero.

Il 12 marzo Marco Baliani porta in scena Una notte sbagliata, spettacolo di narrazione diretto da Maria Maglietta, mentre il 31 marzo sarà la volta de La storia, tratto dal capolavoro di Elsa Morante, con Franca Penone e la regia di Fausto Cabra.

Giovedì 9 aprile arrivano Luca Bizzarri, Enzo Paci e Antonio Zavatteri in Le nostre donne di Eric Assous, commedia brillante sulla maschilità e le sue (dis)funzioni, diretta da Alberto Giusta.

Il 13 aprile torna Teatro No Limits con Seconda classe, produzione del Controcanto Collettivo diretta da Clara Sancrica, un'indagine sul tema della ricchezza, del lusso e della sua esclusività.

A chiudere la stagione, il 17 aprile, sarà la prima regionale di Cuore Puro, favola nera firmata da Roberto Saviano e diretta da Mario Gellardi. È la storia di un talento e di come non basti, se si nasce nel luogo sbagliato.

I due spettacoli L'Empireo e Le nostre donne rientrano nel focus che Piemonte dal Vivo dedica quest'anno alla questione di genere, con riflessioni sulle conquiste e fragilità del mondo femminile, affrontate

da prospettive opposte ma complementari: da un lato lo sguardo collettivo e femminile sulla giustizia, dall'altro una commedia che mette a nudo le dinamiche del maschile.

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.

Tutti gli spettacoli hanno inizio alle ore 21.00 salvo dove diversamente indicato.

La campagna abbonamenti prenderà il via il 24 settembre.

Abbonamenti e biglietti sono acquistabili online e in biglietteria, secondo il calendario disponibile su www.cuneocultura.it/teatri/teatro-toselli/biglietti-e-abbonamenti/ e su www.piemontedalvivo.it. Informazioni: Ufficio Spettacoli – telefono 0171/444812-818 – spettacoli@comune.cuneo.it

CONCERTI E SPETTACOLI PER LA QUARTA EDIZIONE

Festival Modulazioni: il barocco protagonista a Cuneo

Dal venerdì 19 a domenica 21 settembre a Cuneo si svolge il programma finale della quarta edizione di "Modulazioni - Vertigo", il festival di musica antica che unisce tradizione e innovazione, prodotto da Maestro Società Cooperativa di Cuneo e organizzato da Noau officina culturale. Venerdì 19 settembre alle 18.00, presso il complesso monumentale di San Francesco (via S. Maria, 10) si terrà il concerto "Le strade del cuore", un viaggio al centro del Rinascimento italiano tra frottole, tarantelle e parole d'amore con Marco Beasley (canto) Stefano Rocco (Arciliuto e chitarra barocca) e Fabio Accurso (liuto). Ingresso 10 euro con prenotazione

su ticket.it. Il programma prosegue sabato 20 settembre: dalle 10.00 alle 16.30, presso l'aula magna del Vescovado nuovo (via A. Rossi, 28), si svolgerà il convegno "Ad maiorem dei gloriam: gesuiti tra musica e arte", una giornata di studi a cura della Fondazione Opere Diocesane. In serata, alle 21.00, presso la chiesa di San Sebastiano (contrada Mondovì), spazio alla spiritualità nel Barocco latinoamericano con il concerto "Virgen Morenita", con l'ensemble Voz latina diretta dal maestro Maximiliano Baños. Ingresso libero. Domenica 21 settembre, alle 17.00 presso il Rondò dei Talenti (via L. Gallo, 1), avrà luogo "Vértigo Biberon - La Spagna a tempo di musica", concerto/atelier

per famiglie con bambini da 0 a 6 anni sull'affascinante mondo della musica antica spagnola. Ingresso adulto+bambino a 8 euro sul portale www.ticket.it. Alle 18.00, si torna presso il complesso monumentale di San Francesco per "Rondò elettrico", uno spettacolo sulle musiche di Alessandro e Domenico Scarlatti e rielaborazioni elettroacustiche originali con un prologo a cura di Carmen Leoni, in collaborazione con Controluce Teatro d'Ombre, il Mets e il Dipartimento di Musica antica del Conservatorio G.F. Ghedini di Cuneo e il Festival Incanti di Torino.

Il tritico finale di Modulazioni 2025 avrà inizio venerdì 19 settembre alle 18.00, presso il



complesso monumentale di San Francesco (via Santa Maria, 10) con il concerto "Le strade del cuore". "Alla fine del Quattrocento, la cultura umanista spinse i compositori italiani a cercare uno stile musi-

cale più semplice ed espressivo, e nelle corti lombarde trovò grande fortuna la "frottole", forma poetico-musicale vivace e popolare. Le sue origini si intrecciano con il gusto per il racconto, l'indovinello, il proverbio - afferma il cantante Marco Beasley -. Abbiamo deciso di accompagnare la nostra ricerca nelle biblioteche con un viaggio reale, lungo le strade dell'Italia meridionale, raccogliendo canti e memorie dagli ultimi depositari della tradizione orale. In questo concerto vogliamo dare voce a una tradizione antica e profonda, dove il suono e il canto sono magia, cura e racconto. 'Le strade del cuore' portano a condividere queste musiche con chi le ascolta, per evocare emozioni, ricordi, e trasformare il passato in un momento vivo, fatto di felicità, mistero e malinconia'. Ingresso 10 euro con prenotazione su ticket.it. Sabato 20 settembre dalle 10.00 alle 16.30 il Vescovado nuovo ospita il convegno "Ad maiorem dei gloriam: gesuiti tra musica e arte", una giornata di incontro dedicata al dialogo attraverso l'opera dei gesuiti nella storia, nell'arte e nella musica. Interventi, testimonianze e momenti musicali accompagneranno i partecipanti in un percorso che terminerà con un concerto serale nella suggestiva cornice della chiesa di San Sebastiano. Parteciperanno: Francesco Failla (direttore biblioteca diocesana di Caltagirone), il prof.

Giovanni Demaria (autore del volume Quattro gesuiti cuneesi nella Cina di Kangxi), Walter Canavesio (già funzionario del Ministero della Cultura), Andrea Pozzo, Laura Marino (direttrice Mab Diocesi Cuneo-Fossano), don Gian Michele Gazzola (referente diocesano Mab), Gabriele Giacomelli (diocesi di Prato), Domenico Zipoli, don Ezio Mandrile (istituto diocesano di musica sacra di Cuneo-Fossano), Maximiliano Baños (Voz latina) e Alessandro Baudino (direttore artistico festival Modulazioni). Ingresso libero.

Alle 21.00, presso la chiesa di San Sebastiano, avrà inizio il concerto "Virgen Morenita" con l'ensemble Voz latina diretta dal maestro Maximiliano Baños. Con l'occupazione dell'America, l'immenso patrimonio culturale che caratterizzò il Siglo de Oro spagnolo, sbarcherà sul nuovo continente: l'incontro tra il vecchio e il nuovo mondo, ancorché per molti aspetti tragico e distruttivo, opererà una delle sintesi più riuscite e più originali della storia della cultura. La musica europea si arricchirà di nuove sonorità e di nuovi ritmi mentre le lingue autoctone più rappresentative, troveranno una nuova vitalità, sublimando il loro potere sacrale ed evocativo con le risonanze della musica barocca europea. L'adozione del culto alla Vergine Maria, da parte dei popoli indigeni, può essere considerata, più che un atto d'imposizione e sottomissione, come una forma di resistenza. Per i popoli andini, infatti, la venerazione della Vergine significò la possibilità di continuare a mantenere il culto alla Pachamama, di fronte all'avanzata ineluttabile dei conquistadores spagnoli. Ingresso libero.

Domenica 21 settembre è in programma un doppio appuntamento per grandi e piccoli. Alle 17.00, presso il Rondò dei Talenti, avrà luogo "Vértigo Biberon - La Spagna a tempo

di musica", ultimo spettacolo di "Modulazioni kids", la rassegna di concerti/atelier per famiglie con bambini da 0 a 6 anni. Danze frenetiche e ritmi concitati saranno intervallati da melodie famose che ricordano i caldi tramonti in riva al mare, dove la musica trasporterà i bimbi e i genitori in una storia affascinante ricca di colori e divertimento. Ingresso adulto+bambino a 8 euro sul portale www.ticket.it.

Alle 18.00 infine, il complesso monumentale di San Francesco ospiterà l'ultimo appuntamento dell'edizione 2025 del Festival con il concerto "Rondò elettrico", un percorso musicale fra generazioni e mondi musicali. Alessandro e Domenico Scarlatti, padre e figlio, autori contemporanei, dialogheranno attraverso le loro composizioni, parole immaginate e soprattutto mondi sonori lontani: una scena in cui barocco e musica elettronica sanno intersecarsi, giustapporsi e armonizzarsi, per un incontro che Alessandro e Domenico non ebbero mai. Nel corso della serata il Teatro d'Ombre di Controluce accompagnerà e disegnerà personaggi e dialoghi. Ingresso libero.

Per maggiori informazioni e per approfondire il programma completo di tutti gli appuntamenti è possibile consultare il sito Internet www.modulazioni.net, le pagine FB (www.facebook.com/modulazioni.net) e IG (www.instagram.com/modulazioni) o scrivere a info@modulazioni.net. Il festival si svolge con il sostegno di Comune di Cuneo, Direzione Generale Spettacolo del Ministero della Cultura e Fondazione CRC e in collaborazione con Conservatorio G.F. Ghedini Cuneo, Fondazione Opere Diocesane Cuneesi, Museo Diocesano Cuneo San Sebastiano, Rondò dei Talenti, Mets (Musica Elettronica & Tecnici del Suono) Cuneo.



INGLESE

IN VALLE PESIO!

Corsi di gruppo e individuali per adulti, per tutti i livelli, anche in orari serali

Insegnante certificata CELTA (Università di Cambridge)



info@linguamundi-school.com



3316459927




by Sara Laudicina

APPUNTAMENTO IL 30 SETTEMBRE IN LARGO BARALE

A Cuneo un evento su città, innovazione e intelligenza artificiale

Come coniugare l'innovazione tecnologica con la vita urbana quotidiana, garantendo sicurezza, accessibilità e partecipazione? È questa la domanda al centro dell'incontro Città e innovazione, IA e spazi pubblici: come coniugare tecnologie civiche e usi dello spazio urbano, in programma martedì 30 settembre alle ore 18.00 presso la Sala Polivalente CDT di Cuneo (Largo Giovanni Barale, 1). L'incontro è a ingresso libero, con prenotazione obbligatoria.

L'iniziativa, promossa da Comune di Cuneo, ANCI Piemonte ed EDIH-PAI, intende stimolare un confronto tra istituzioni, professionisti e comunità locale sul tema della sicurezza urbana, con un approccio volto a valorizzare l'innovazione tecnologica e la smart city. Si approfondiranno strumenti digitali e soluzioni intelligenti al servizio di una città più inclusiva e sicura, attenta alla diversità di genere, alle esigenze dei cittadini e a ogni forma di differenza sociale, culturale o fisica.

Aprirà i lavori Patrizia Mannassero, sindaca della città di Cuneo, seguita dagli interventi di Cristina Clerico, assessora alla Polizia Locale, città di Cuneo, Andrea Gi-

rard, assessore all'Ivazione, città di Cuneo, Michele Piana, vicepresidente ANCI Piemonte, delega all'Innovazione e Smart Cities, Davide Bernardi, comandante del Corpo di Polizia Locale di Cuneo. Si parlerà poi di intelligenza artificiale, dei suoi risvolti etici e del suo ruolo nella governance urbana con Gianfranco Todesco, collaboratore della città di Torino e di ANCI Piemonte sui temi di sicurezza urbana, polizie locali e formazione con VR e IA etica, e Guido Boella, vicerettore dell'Università degli Studi di Torino per l'IA. Infine, Anna Ronfani, vicepresidente Telefono Rosa Piemonte, porterà l'esperienza del mondo associativo nel contrasto alla violenza di genere.

L'incontro sarà moderato da Silvia Botti, architetto e giornalista, direttrice di One Works Foundation e presi-



dente della Fondazione Giovanni Michelucci. Attraverso una lente multidisciplinare, l'incontro metterà in dialogo l'esperienza della città di Cuneo con riflessioni più ampie su sviluppo urbano integrato, governance multilivello e capacity building per operatori e cittadini. Spazio anche alle opportunità di collaborazione tra enti pubblici, PMI, centri di ricerca e Terzo Settore grazie a EDIH-PAI.

Edih-Pai (Public Administration Intelligence) è un progetto finanziato dal fondo NextGenerationEU dell'Unione Europea nato

per guidare le pubbliche amministrazioni e le organizzazioni della social economy verso una trasformazione digitale significativa e sostenibile, creando un ecosistema di innovazione che favorisca l'interazione tra i soggetti coinvolti. Si rivolge alle pubbliche amministrazioni (PA), le Piccole Medie Imprese (PMI), le Cooperative, le Imprese Sociali e i cittadini come un hub che integra formazione, consulenza e networking e servizi personalizzati, promuovendo l'adozione di soluzioni digitali che migliorino l'efficienza e la qualità dei servizi pubblici.

GLI INCONTRI SONO RIVOLTI A STUDENTI, DOCENTI E FAMIGLIE

Great Innova: tre giorni di attività e laboratori presso il Rondò dei Talenti

Giovedì 25 dalle 15.00 alle 17.00, sabato 27 dalle 9.30 alle 12.30 e martedì 30 settembre dalle 8.30 alle 12.30 l'associazione Great Innova organizza presso il Rondò dei Talenti di Cuneo (via L. Gallo, 1) "Waiting Nauta, viaggio verso la città che verrà", una serie di incontri e laboratori gratuiti dedicati a studenti, docenti e famiglie per avvicinare grandi e piccoli alle sfide e alle opportunità della città del futuro. I laboratori si tengono in collaborazione con Equipe Formativa Piemonte e Itis Vallauri di Fossano.

"Il futuro si costruisce anche a scuola - afferma Cristian Ranallo, presidente di Great Innova - Questi appuntamenti hanno un valore fondamentale perché mettono al centro temi che riguardano da vicino la cosiddetta Generazione Z, i cittadini e i professionisti di domani. Parliamo di sostenibilità, intelligenza artificiale, nuove tecnologie: sfide che i giovani dovranno affrontare non solo come utenti, ma come protagonisti e decisori. Offrire loro strumenti di riflessione critica e di confronto già oggi, significa aiutarli a costruire un futuro più consapevole, umano e sostenibile". Il primo incontro, in programma giovedì 25 settembre dalle 15 alle 17, ha per titolo "Etica e consapevolezza della mobilità sostenibile e delle macchine", evento aperto a tutta la cittadinanza in particolare valido per la formazio-

ne docenti. Il pomeriggio sarà articolato in due moduli: il primo verterà su "Etica della mobilità: cosa vuol dire muoversi in modo sostenibile? L'elettrico è l'unica alternativa?". Seguirà il secondo approfondimento su "Etica delle macchine: può l'IA rispettare l'uomo? L'IA può portare a disumanizzare l'uomo?". Ingresso libero fino ad esaurimento dei posti in sala.

Il secondo incontro, in programma sabato 27 settembre dalle 9.30 alle 12.30, ha per titolo "Giochiamo insieme con robot, macchine autonome e visori AI"; è un laboratorio rivolto a tutti i bambini di età compresa tra i 6 e i 12 anni con le loro famiglie. L'accesso sarà possibile anche per parte della mattinata, senza obbligo di prenotazione e fino a riempimento dei posti in sala.

Il terzo e ultimo incontro del programma è in calendario per martedì 30 settembre dalle 8.30 alle 12.30 e prevede due laboratori didattici riservati alle classi della scuola primaria sugli stessi temi del primo incontro dedicato ai docenti. "Etica della mobilità: cosa vuol dire muoversi in modo sostenibile? L'elettrico è l'unica alternativa?". Seguirà il secondo approfondimento su "Etica delle macchine: può l'IA rispettare l'uomo? L'IA può portare a disumanizzare l'uomo?".

I laboratori saranno tenuti dai professori Lu-



Un'immagine delle precedenti edizioni

ca Basteris, docente di matematica-fisica con incarico Funzione Strumentale Nuove Tecnologie presso il Liceo Classico Scientifico statale "Pellico-Peano" di Cuneo e Claudio Cavallotto, docente del dipartimento di Meccanica, meccatronica ed energia, referente "Emobility Fossano" - IIS "G. Vallauri" di Fossano.

La tre giorni si inserisce all'interno dell'ottava edizione del festival dell'innovazione Great Innova, in programma a Cuneo sabato 4 ottobre allo Spazio Varco, durante la quale saranno trattati temi come la mobilità sostenibile, la riqualificazione degli spazi pubblici e le smart cities. Per maggiori informazioni scrivere a info@associazionegreatinnova.it.

QUINTA EDIZIONE PER L'EVENTO ORGANIZZATO DALL'ORDINE PROFESSIONALE

«Una Serata con gli Ingegneri»: innovazione e sostenibilità



sotto i droni di Putin, con i carri armati in Polonia o/e nei Paesi Baltici potrebbe essere drammatico e tardivo. Che cosa bisogna fare, subito, allora? Potenziare la NATO e riarmarla, proteggere in modo adeguato le frontiere, rispondere colpo su colpo alle provocazioni russe, aiutare ed assistere l'Ucraina inviando non solo mezzi ed armi ma truppe specializzate: ciò significa un immediato impegno di risorse finanziarie, la riconversione delle fabbriche metalmeccaniche in fabbriche di armi, l'impostazione di una economia di guerra. In poche parole se c'è la guerra bisogna attrezzarci per la guerra, nella consapevolezza che, ancora una volta, sarà soprattutto una guerra europea e che gli Stati Uniti, come hanno sempre fatto (vedasi nelle due guerre mondiali), interverranno solo se toccati direttamente anche se, oggi, per la prima volta, sono vincolati dall'appartenenza alla Alleanza Atlantica (ma dai vincoli non è difficile svincolarsi quando non vi sono sanzioni applicabili e credibili...). Ciò comporta necessariamente stringere il patto di mutuo soccorso tra i Paesi occidentali, chiamando in aiuto chiunque sia disponibile a lottare per salvaguardare i valori della nostra civiltà, compreso quell'Israele, oggi oggetto di vituperio imbecille, ma domani partner indispensabile per la sua grande forza militare, la sua preparazione, la disponibilità delle armi atomiche (forse l'unica nazione, già da oggi, in grado di contrastare la potenza russa!). Insomma, il momento è fortemente drammatico e sarebbe l'ora di affrontarlo con consapevolezza, rendendoci conto che tutto il resto è ben poca cosa e che, per dirla con Churchill, la diplomazia non serve quando già si ha la testa nelle fauci del coccodrillo.

Gianmaria Dalmasso

Sabato 27 settembre 2025 la città di Cuneo ospiterà la quinta edizione della manifestazione "Una Serata con gli Ingegneri", appuntamento ormai consolidato che riunisce gli oltre milleseicento iscritti all'Ordine della Provincia. L'iniziativa, quest'anno dedicata al tema "L'ingegneria: innovazione e sostenibilità", intende promuovere un ampio momento di confronto tra professionisti, istituzioni e imprese, con l'obiettivo di valorizzare il ruolo dell'ingegneria nello sviluppo tecnologico e nella costruzione di un futuro rispettoso dell'ambiente. L'iniziativa è promossa dall'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Cuneo con il patrocinio della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo, del Comune di Cuneo, del Comune di Borgo San Dalmazzo e del Consiglio Nazionale degli Ingegneri.

L'apertura dei lavori è prevista alle ore 14.30 presso il teatro Toselli, con i saluti istituzionali delle autorità presenti. A partire dalle 16.10 seguirà il convegno, moderato dalla giornalista Daniela Bianco, che

vedrà la partecipazione di relatori di alto profilo. Interverranno l'ingegner Angelo Domenico Perrini, presidente del Consiglio Nazionale degli Ingegneri, il professor Guido Saracco, già rettore del Politecnico di Torino, l'ingegner Amalia Ballarino, senior scientist presso il CERN, l'ingegner Roberto Mancini, fondatore e managing director di FOR ENGINEERING ARCHITECTURE, il professor Roberto Giordano del Politecnico di Torino, esperto di progettazione tecnologica e ambientale, e l'ingegner Remo Giulio Vaudano, vicepresidente del Consiglio Nazionale degli Ingegneri. Il convegno costituirà un'importante occasione per approfondire tematiche di attualità e prospettiva, favorendo una riflessione condivisa sul legame tra progresso, innovazione e sostenibilità. Alle ore 18.00 è inoltre in programma una tavola rotonda dedicata all'appro-



Adriano Scarzella

fondimento e al dibattito sui temi emersi.

La manifestazione assumerà anche un carattere celebrativo: sarà infatti dato il benvenuto ai neoisritti all'Ordine e verranno premiati gli ingegneri che festeggiano i cinquantina e sessantina anni di laurea, in un ideale passaggio di testimone tra le nuove generazioni e coloro che hanno contribuito a consolidare la storia e il prestigio della professione. Contestualmente, in via Roma sarà allestito uno spazio espositivo riservato alle aziende partner, che potranno presentare i propri servizi e dialogare direttamente con i partecipanti, creando così opportunità di incontro e collaborazione.

«Questo appuntamento - sottolinea l'ingegner Adriano Scarzella, presidente dell'Ordine degli Ingegneri della Provincia di Cuneo - rappresenta non soltanto un'occasione di aggiornamento e confron-

to professionale, ma anche un momento di comunità. È l'incontro tra chi si affaccia oggi alla professione e chi, con decenni di esperienza, ha contribuito a renderla un punto di riferimento per il territorio. Il tema di quest'anno, innovazione e sostenibilità, ci richiama alla responsabilità che abbiamo come ingegneri: quella di costruire un futuro tecnologicamente avanzato ma profondamente rispettoso dell'ambiente. Come già avvenuto per le precedenti edizioni, anche quest'anno abbiamo ricevuto da parte di enti e operatori locali un significativo sostegno a supporto dell'evento, confermandolo quale importante momento di riferimento per la comunità ingegneristica e per l'intero territorio. A tutte queste realtà desidero rivolgere un profondo e sentito ringraziamento da parte dell'intero Consiglio dell'Ordine che mi onora di presiedere».

Per maggiori informazioni: www.ording.cuneo.it Contatti: Adriano Scarzella cellulare 348/1139900mail - mail adriano.scarzella@gmail.com.

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



DURANTE LA SEDUTA DI LUNEDÌ 15 SETTEMBRE

Consiglio provinciale: provvedimenti su viabilità, amministrazione e finanza

Riunito nella mattina di lunedì 15 settembre in Sala Giolitti, il Consiglio provinciale ha adottato otto deliberazioni a tema viabilità a carattere amministrativo finanziario, per passare in seguito alla discussione di quattro ordini del giorno presentati dai consiglieri. In ambito lavori stradali, è stato ratificato il riconoscimento di somma urgenza per un intervento lungo la strada provinciale di Fondovalle Tanaro, nel territorio di Carrù, resosi necessario per il cedimento di una banchina dovuta all'azione sulla sponda del sottostante. È stato, inoltre, approvato l'accordo di collaborazione con il Comune di Sampeyre per i lavori di messa in sicurezza e manutenzione straordinaria della strada del Colle di Sampeyre, interessata negli ultimi mesi dal transito di molti mezzi pesanti impegnati nei cantieri attivi a Elva per la realizzazione dell'importante progetto bandiera del bando borghi. La partecipazione ai lavori, per un importo



pari a 50.000, va inoltre a completare gli interventi realizzati dalla Provincia in diversi comuni lungo il tracciato della Granfondo Fausto Coppi. Ancora in ambito viabilità, è stato approvato il trasferimento alla Provincia di alcune porzioni di strade militari dismesse dal Demanio. Gli ulteriori argomenti discussi hanno riguardato variazioni di bilancio e modifiche al piano triennale delle opere pubbliche dovute a interventi urgenti, a variazioni di attribuzione di risorse ministeriali, adeguamenti prez-

zi, applicazioni di avanzzi, approvazione di alcuni progetti finanziati da risorse europee, adeguamento delle previsioni di entrate tributarie e extratributarie. È seguita la disamina di quattro ordini del giorno presentati dai membri del Consiglio. Di questi, sono state approvate le proposte avanzate rispettivamente dai Consiglieri afferenti al Gruppo "Patto Civico" sull'estensione della misura Piemove - Piemonte studia e viaggia" agli studenti degli atenei in comuni non capoluogo e quella del Presidente

Robaldo di condivisione e sostegno del documento redatto dai Presidenti delle Rappresentanze e delle Conferenze dei Sindaci delle Asl CN1, CN2 e dell'ASO Cuneo. Non hanno invece raggiunto i voti per la validazione i due ordini del giorno del Gruppo la "Nostra Provincia" su istituzione di un ministero della pace e introduzione della delega della pace negli enti locali e quello su alcune osservazioni al Piano socio-sanitario 2025-2030 della Regione Piemonte.

SINERGIA TRA UNIONE MONTANA VALLE STURA E GESTORE PRIVATO

Roccasparvera: ha riaperto il micronido di Piano Quinto

Ha riaperto martedì 16 settembre con una nuova gestione dopo cinque anni di chiusura il micronido "Il nido dei 100 acri" di Piano Quinto, frazione di Roccasparvera. L'Unione Montana Valle Stura, proprietaria dei locali, ha affidato la struttura in concessione per tre anni attraverso regolare procedura: la gestione è affidata a Deborah Tentoni, professionista con oltre dieci anni di esperienza nel settore educativo, già titolare di analoghe strutture a Caraglio, Bernezzo e Robilante. Per sostenere quest'attività, considerata strategica per favorire e sostenere la genitorialità in valle, l'ente ha previsto condizioni agevolate: nessun canone di affitto e partecipazione alle spese gestionali al 75% per il 2025/2026, al 60% per il 2026/2027 e al 40% per il 2027/2028. Per venire incontro alle numerose richieste di iscrizione pervenute, l'Unione Montana ha inoltre provveduto ad ampliare la disponibilità dei posti: previa verifica delle condizioni di sicurezza, la capienza mas-

sima del micronido è stata aumentata dai 15 posti previsti in origine - esauriti in breve tempo - ai definitivi 22; i bambini verranno seguiti da personale qualificato e formato. Inoltre, l'attività dell'affidataria parte con un servizio aggiuntivo di doposcuola, destinato agli iscritti alla scuola dell'infanzia del plesso di Piano Quinto: si tratta di un servizio di assistenza aggiuntiva, soggetta a pagamento, ai bambini che la frequentano, che da lunedì 22 settembre potranno essere seguiti e prolungare le attività pomeridiane dalle 16 alle 18 di ogni giorno di apertura della scuola. Si integra così l'orario scolastico e si garantisce un importante sostegno alle famiglie con genitori impegnati in attività lavorative. «Quello di Piano Quinto è un plesso strategico per l'offerta di-

dattica del nostro territorio - dice il presidente dell'Unione Montana Valle Stura, Loris Emanuel - un'ideale cerniera tra alta e bassa valle Stura che torna così ad avere la possibilità di offrire alle famiglie un ciclo completo fino alla primaria, tra l'altro proprio nell'anno in cui sperimenta il modello didattico della 'scuola senza zaino'. Si tratta di servizi importanti, che intercettano richieste pervenute da parte delle famiglie: tra l'altro in numeri anche più elevati di quelli che ci aspettavamo. Si tratta di un ottimo segnale e sono lieto che si sia creata subito una bella sinergia tra l'Istituto Comprensivo e la nuova affidataria del micronido, che ringrazio: queste forme di collaborazione danno concretezza al messaggio che in valle Stura si lavora in modo quasi 'sartoriale', nei limiti

delle possibilità che si riescono a concretizzare, per soddisfare le esigenze di chi qui vive». Il servizio educativo del micronido si rivolge a bambini dai 3 mesi ai 3 anni ed è attivo dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 16.30, con possibilità di estensione pomeridiana fino alle 18. Le famiglie che iscriveranno i propri figli potranno beneficiare del Bonus Nido, il contributo economico erogato dall'INPS a famiglie con figli di età inferiore a tre anni che frequentano un asilo nido pubblico o un asilo privato autorizzato; l'importo del contributo, massimo 3.600 euro annui, è calcolato in relazione all'ISEE del nucleo familiare. Sono inoltre previsti sconti sulla retta mensile per famiglie residenti nei Comuni dell'Unione Montana Valle Stura.



"Il nido dei 100 acri" di Piano Quinto propone un progetto educativo innovativo basato sulla pedagogia esperienziale e sull'outdoor education e che è stato presentato alle famiglie nel corso di un incontro che si è tenuto nel tardo pomeriggio di mercoledì 3 settembre. L'obiettivo è favorire uno sviluppo armonico e naturale attraverso esperienze diret-

te, che trasformano i bambini da semplici ascoltatori in protagonisti attivi del loro apprendimento. L'ambiente esterno diventa un'aula a cielo aperto dove ogni attività rappresenta un'opportunità per scoprire, esplorare e riflettere. Questo approccio consente ai bambini di esprimere i diversi linguaggi - ludico, motorio, emotivo-affettivo, sociale, espressivo e creativo - mentre sviluppano il rispetto per l'ambiente naturale. La proposta educativa mira, inoltre, a contrastare alcune problematiche dell'infanzia contemporanea, come la sedentarietà, la limitata possibilità di movimento, la mancanza di autonomia e carenza di esperienze concrete e sensoriali. Ulteriori informazioni sul micronido possono essere chieste al numero 345/4119240.

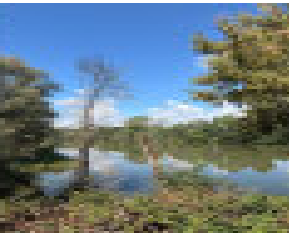
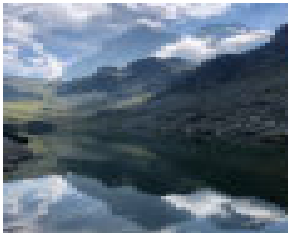
SABATO 20 E DOMENICA 21 SETTEMBRE A CAVALLO TRA CUNEESE E TORINESE

Doppio appuntamento con il Parco del Monviso

Sabato 20 settembre si svolge un'escursione sul panoramico anello del Giro dei Laghi di Crissolo con l'intento di recuperare eventuali rifiuti abbandonati dagli escursionisti sui sentieri nella stagione estiva. Intitolata "Il popolo del Monviso scende a valle e non lascia tracce", l'attività vuole abbinare alla parte escursionistica, particolarmente gradevole nel periodo di passaggio tra estate e autunno, una finalità di utilità sociale e di sensibilizzazione: la raccolta dei rifiuti diventa momento di consapevolezza sull'importanza di preservare l'integrità dell'alta montagna, evitando che cattivi comportamenti di alcuni escursionisti diventino un fattore di danno per l'equilibrio ambientale, mettendo inoltre a rischio la fauna selvatica che può ingerire i rifiuti o rimanervi intrappolata. Il ritrovo è fissato alle ore 9.30 al parcheggio nei pressi della Sala delle Guide Alpine di Crissolo: da qui il gruppo si sposterà con il minor numero possibile di automobili fino al Pian del Re, punto di partenza effettivo dell'escursione a piedi; l'escursione ha uno sviluppo chilometrico di circa 6km e il dislivello positivo è di 390m. Il rientro è previsto per le ore 15.00.

Domenica 21 settembre la società cooperativa Itur, responsabile del programma escursionistico e delle attività di educazione ambientale promossi dal Parco del Monviso, propone una passeggiata naturalistica guidata nei dintorni di

Pancalieri per apprezzare uno degli ecosistemi di pianura più ricchi di biodiversità: il fiume e il bosco ripariale. La camminata, che non prevede dislivello significativo e si sviluppa per circa 6km, conduce all'interno di una del-



le aree naturali protette del Parco del Monviso, la Riserva Naturale della Confluenza Po-Varaita. L'attività, intitolata "La giornata delle erbe officinali" si svolge tra ore 10 e le ore 13 in concomitanza con la giornata principa-

le della 44ª edizione di Viverbe, la rassegna dedicata ai vivai e alle erbe officinali che rappresenta il principale momento fieristico del Comune di Pancalieri e che si suggerisce di visitare prima o dopo l'escursione.

ATL DEL CUNEESE

Presentata la Festa della Bagna Caöda di Faule

La ventinovesima edizione della Festa della Bagna Caöda di Faule è stata presentata ufficialmente a Cuneo, presso l'ATL del Cuneese. Il programma dell'edizione 2025 è ricco e si aprirà giovedì 9 ottobre al TerLab, il Centro Didattico del Parco del Monviso. Saranno sei giorni di festa con eventi enogastronomici che celebreranno la Bagna Caöda e i prodotti locali. L'edizione 2024 ha servito oltre 10.000 pasti, un successo che testimonia l'importanza dell'evento. Una delle principali novità è il riconoscimento regionale di Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) per la Bagna Caöda di Faule. Come ha dichiarato l'Assessore Regionale Paolo Bongioanni, «un riconoscimento importante che conferisce ulteriore pregio a que-

sto piatto tipico che affonda le sue radici nella storia». Un'altra novità è l'assegnazione del marchio De.Co. (Denominazione Comunale) al Biscotto di Faule, nato da un concorso locale. Durante la festa verrà anche siglato un Patto di Amicizia con la città di Calosso (AT), che sarà ospite insieme a delegazioni francesi di Arles con l'Associazione Santonier e la Confrérie du Riz. Lo ha annunciato il Sindaco di Faule, Chiara Borello. Non mancheranno intrattenimento e attività per tutti: serate musicali, balli, escursioni in bici e canoa, passeggiate nella natura. La domenica le vie del paese si animeranno con bancarelle di artigianato e prodotti tipici, raduni di auto e moto d'epoca, e un'area dedicata al tiro con l'arco.



POSTE ITALIANE

Rinnovato l'ufficio postale di Oncino

L'ufficio postale di Oncino ha riaperto al pubblico in una veste rinnovata. Sono terminati nella sede di Piazza Roma 54, infatti, i lavori di ristrutturazione e ammodernamento finalizzati ad accogliere, anche tutti i principali servizi della pubblica amministrazione grazie al progetto "Polis - Casa dei Servizi Digitali", l'iniziativa ideata da Poste Italiane per promuovere la coesione economica, sociale e territoriale nei 7000 Comuni con meno di 15000 abitanti contribuendo al loro rilancio. Tra gli interventi effettuati la ristrutturazione dell'ufficio con nuova pavimentazione, nuova illuminazione led a basso impatto energetico, realizzazione di nuove postazioni relazionali ribassate con sedute, installazione di nuovi arredi progettati per facilitare l'accesso ai servizi e le operazioni ed altri importanti miglioramenti in ottica di ottimizzazione del comfort ambientale. Oltre ai servizi postali, finanziari, di assicura-

zione ed energia presso l'ufficio postale sono disponibili da oggi anche i servizi INPS (il cedolino della pensione, la certificazione unica e il modello "OBIS M" che riassume i dati informativi relativi all'assegno pensionistico) e i certificati anagrafici e di stato civile. L'ufficio postale di Oncino è aperto dal martedì e giovedì, dalle 8.20 alle 13.45 il sabato dalle 8.20 alle 12.35. Poste Italiane conferma, ancora una volta, non solo la missione al servizio del sistema Paese ma anche il valore della capillarità, elemento fondante del proprio fare impresa, in netta controtendenza con il progressivo abbandono dei territori. Dopo l'autorizzazione della Commissione Europea a fine ottobre 2022 i lavori di ristrutturazione sono stati avviati in oltre 4.870 uffici postali in tutta Italia ed entro la fine del 2026 saranno complessivamente 7000 i nuovi uffici Polis.



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.

CHEESE

C'È UN MONDO INTORNO
XV EDIZIONE
19—22 SETTEMBRE 2025 BRA (CN)



CHEESE SLOWFOOD.IT

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 umana 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 bastasse, 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 sopresse 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'eccezzelena 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, mischiato 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.

Il suo elevato contenuto di calcio lo rende un mezzo utile per aiutare a scongiurare disturbi come l'osteoporosi. Inoltre, nel Parmigiano Reggiano non è contenuto lattosio e questo lo rende prezioso anche per chi soffre di qualche intolleranza alimentare e deve rinunciare ad un gran numero di prodotti derivati dal latte.

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 obbligatorio, 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

LE PAROLE DELLA SINDACA ROBBIONE E DELL'ASSESSORA GALVAGNO

L'augurio di buon anno scolastico dell'amministrazione

Mercoledì 10 settembre, con l'apertura delle scuole, ha preso ufficialmente avvio l'anno scolastico 2025/2026. Un momento significativo per la comunità scolastica borgarina, che segna il ritorno alla quotidianità dell'apprendimento, della condivisione e della crescita. In occasione di questo nuovo inizio, la sindaca Roberta Robbione e l'assessora all'Istruzione Michela Galvagno hanno voluto rivolgere un messaggio di augurio e vicinanza agli alunni, alle famiglie, ai docenti e a tutto il personale scolastico. «Eccoci all'inizio di un nuovo anno scolastico che sarà ricco di opportunità, di sfide e di scoperte. È il momento in cui le aule tornano a riempirsi di voci, idee e sogni. Un momento prezioso, che segna il ritorno alla bellezza del confronto e alla



quotidianità dell'apprendere».

L'amministrazione comuna-

le esprime profonda gratitudine a tutti coloro che, con passione e dedizione, con-

tribuiscono ogni giorno alla crescita educativa e culturale dei giovani borgarini.

«A voi bambine e bambini, ragazze e ragazzi, auguriamo di affrontare questo per-

corso con curiosità ed entusiasmo. A voi docenti, il nostro più sincero ringraziamento per il vostro impegno instancabile. E a tutto il personale scolastico, grazie per il lavoro silenzioso ma fondamentale che rende possibile ogni giornata di scuola». Il Comune di Borgo San Dalmazzo rinnova il proprio impegno a sostenere il mondo della scuola, promuovendo progetti educativi, interventi strutturali e iniziative culturali che possano arricchire il percorso formativo di ogni studente. «Che questo nuovo anno sia un viaggio condiviso, fatto di collaborazione, rispetto e fiducia reciproca. Che sia un tempo fecondo, capace di generare crescita, relazioni autentiche e momenti indimenticabili». Buon anno scolastico a tutte e a tutti.

FINO AL 20 SETTEMBRE PRESSO LA BIBLIOTECA CIVICA

Borgo San Dalmazzo ospita la mostra fotografica «Sete di pace»

Dal 16 al 20 settembre 2025, presso la Biblioteca Civica Anna Frank di Borgo San Dalmazzo, sarà allestita la mostra fotografica «Sete di Pace - Volti e storie della carovana di Stop The War Now in Ucraina», un racconto per immagini che documenta l'impegno civile e umanitario della rete Stopthewarnow. La mostra, che fa parte del programma della Carovana della Pace 2025, sarà inaugurata martedì 16 settembre alle ore 18.00. Rimarrà a disposizione del pubblico fino al 20 settem-

bre in orario di apertura della Biblioteca Civica (dal martedì al venerdì, dalle ore 9.30 alle 12.30 e dalle ore 15.00 alle 19.00; il sabato dalle ore 9.30 alle 12.30). Attraverso sessanta fotografie, la mostra ripercorre le missioni delle Carovane per la Pace, coordinate dall'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII e realizzate grazie alla presenza sul campo dei volontari del corpo di pace Operazione Colomba. Nel corso degli ultimi anni, cinque Carovane hanno raggiunto diverse zone dell'Ucraina, coinvolgendo

oltre cinquecento rappresentanti della società civile provenienti da 180 organizzazioni. Oltre alla consegna di aiuti umanitari, le Carovane hanno promosso azioni di solidarietà e vicinanza alla popolazione locale, offrendo ascolto e sostegno in contesti segnati dal conflitto. La mostra nasce da una richiesta ricevuta direttamente dalle persone incontrate durante le missioni: «Tornate in Italia e raccontate quello che sta succedendo qui». Con questo spirito, «Sete di Pace» intende dare voce al-

le testimonianze di chi vive la guerra e di coloro che, con coraggio e dedizione, hanno scelto di essere presenti. L'iniziativa, patrocinata dal Comune di Borgo San Dalmazzo, rappresenta un'occasione di riflessione sulla pace, sulla responsabilità collettiva e sull'importanza dell'impegno civile in tempi di crisi. «In un tempo in cui il dialogo sembra cedere il passo alla paura, accogliere la Carovana della Pace significa scegliere la speranza, la memoria e la solidarietà - spiega la sindaca di Borgo San Dalmazzo, Roberta



Robbione -. La mostra «Sete di Pace» è un grido visivo potente contro l'indifferenza: un percorso che scuote le coscienze e ci invita a non voltare lo sguardo. Cultura e partecipazione sono strumenti fondamentali per costruire la pace e come Amministrazione sentiamo il dovere di essere parte attiva di questo cammino». Per informazioni: telefono 0171/265555 - biblioteca@comune.borgosandalmazzo.cn.it.

LE PRIME SETTIMANE SARANNO DI SPERIMENTAZIONE

Il mercato torna nel centro storico

Manca ancora la data esatta, ma entro la fine del mese, dopo cinque anni, il mercato settimanale di Borgo San Dalmazzo tornerà tra le vie del centro storico. L'8 settembre, lunedì mattina, gli agenti della Polizia Municipale erano all'opera per misurare gli spazi delle bancarelle. I tempi pare dipendano solo dalle verifiche per l'esatta collocazione degli stalli. Il tradizionale mercato del giovedì era stato spostato nell'area di Palazzo Bertello (via Boves, via Vittorio Veneto e piazza Donatori di Sangue) nel periodo del Covid. Ora il le oltre sessanta bancarelle, saranno dislocate tra via Vittorio Veneto, via don Ghibaudo, via Garibaldi (a partire dalla zona del bar Audisio), via Marconi, via Roma (fino a piazza Liberazione), piazza Martiri e via Ospedale (fino a via Vittorio Veneto). In questo modo verrà riaperta via Boves, chiusa al traffico al giovedì mattina e anche via Bergia sarà libera per la circolazione veicolare. Le prime settimane saranno di sperimentazione per capire quali modifiche e spostamenti saranno utili prima della sistemazione definitiva.

APPUNTAMENTO DOMENICA 28 SETTEMBRE

Tutto pronto per la festa delle leve

Domenica 28 settembre si terrà la festa delle leve per i borgarini nati negli anni che finiscono per zero e per cinque e che, pertanto, quest'anno compiono «cifra tonda». Il programma prevede: ore 9.00: ritrovo presso Palazzo Bertello e sfilata per le vie cittadine ore 10.30: Santa Messa ore 12.30: aperitivo presso Palazzo Bertello e pranzo, nel pomeriggio intrattenimento con musica ore 19.30: cena ore 01.00: saluti finali Servizio bar no stop.

UN AIUTO CONCRETO PER I SERVIZI DELLA COMUNITÀ

Donate le tende ai micronidi Chiocciola e LumaBò

Il micronido Chiocciola di Borgo San Dalmazzo è un servizio comunale, attivato con il sostegno dell'amministrazione e gestito dalla Cooperativa Sociale Insieme a Voi. Inserito nella rete pubblica dei servizi per l'infanzia, garantisce priorità di accesso ai residenti e prevede integrazioni economiche comunali in base all'indicatore ISEE. La sede originaria, in via Monte Rosa, sarà demolita e ricostruita grazie a un contributo regionale per l'edilizia scolastica e fondi propri dell'Ente, nell'ambito di un progetto di adeguamento sismico e riqualificazione energetica. In attesa del nuovo edificio, Chiocciola - che può accogliere fino a 24 bambini - si è trasferito temporaneamente al pianoterra di Palazzo San Giuseppe, in piazza Liberazione, dove al primo piano è già attivo il micronido comunale LumaBò. Per sostenere i lavori di adeguamento degli spazi, il Comune aveva richiesto un preventivo alla ditta Scenari Tessili d'Arredo di Cuneo, per la fornitura di tendaggi in due corridoi. La risposta dell'azienda, gestita da Mauro Manfredi, ha sorpreso positivamente l'amministrazione.

«Quando abbiamo ricevuto la richiesta, ho pensato che non si trattasse di una normale fornitura di tende, ma che servisse un bel gesto verso i bambini e le loro famiglie - spiega Mauro Manfredi, borgarino da oltre trent'anni -. Per questo abbiamo deciso di donare i tendaggi utili a proteggere dal sole, seguendone confezione e installazione, senza alcun costo per la comunità. Credo che il benessere dei più piccoli sia una responsabilità condivisa, Scenari Tessili d'Arredo è orgogliosa di aver dato il suo contributo. Presto l'azienda avrà una nuova sede produttiva proprio a Borgo San Dalmazzo, con sartoria, laboratorio e area esposizione: anche noi, come i nostri bambini, puntiamo a crescere». Il gesto di altruismo ha suscitato gratitudine e apprezzamento da



parte dell'amministrazione comunale. «Ringraziamo Mauro Manfredi per la sua generosa disponibilità, esempio concreto di come la comunità possa collaborare per il bene comune - hanno commentato la sindaca Roberta Robbione, l'assessora ai Servizi Scolastici Michela Gal-

vagno e l'assessore ai Lavori Pubblici Armando Boaglio - Il trasferimento temporaneo del micronido Chiocciola è stato pensato per garantire continuità educativa e sicurezza. L'intervento della ditta Scenari Tessili d'Arredo ci ha permesso, in questa fase di transizione, di rendere gli spazi più accoglienti».

PRENDONO IL VIA LE CELEBRAZIONI DELL'82° ANNIVERSARIO DELL'ECCIDIO DI BOVES

Venerdì 19 settembre, «... e la chiesa rimase aperta tutta la notte»

«Il toccante appuntamento di preghiera è in ricordo della notte più cupa di Boves. A partire dalle 20,45, la santa Messa sarà in memoria dei Beati Don Giuseppe Bernardi e Don Mario Ghiardo, ricordando Antonio Vassallo (il "laico" morto col parroco, ndr) e i Caduti del 19 settembre 1943. Seguirà la veglia di preghiera fino alle 7,30 del 20 settembre. Sabato 20 settembre, all'Auditorium Borelli, si terrà la Performance Artistica di Andreas Klokler (di Schondorf, il paese bavarese gemellato con Boves, dove riposa Peiper, l'autore della strage, ndr) dal suggestivo titolo "Disegno elementare". È un appuntamento tra arte ed emozione, a partire dalle ore 18, che farà vivere agli spettatori tracce, immagini e parole che diventano visibili su una lavagna attraverso l'acqua. Nuove immagini vengono create dall'aria e dal calore e scompaiono di nuovo, verso il silenzio. "Disegno elementare" è un tentativo di trovare immagini per il passato, per un incontro, per la comprensione. Sabato 20 settembre, alle 10, nella ex Confraterni-



ta di Santa Croce, vi sarà l'inaugurazione della esposizione promossa dall'ANPI di Boves "Con Voi nel Cuore. Fotografie e racconti dei partigiani e delle partigiane". Parteciperanno il saluzzese dottor Paolo Allemanno, Presidente provinciale cuneese dell'Associazione di Cuneo, e il professore cuneese Gigi Garel-

li, direttore dell'Istituto Storico della Resistenza. Curatrice è la bovesana Enrica Giordano, presidente della cittadina sezione "Beppe Lerda". Gli orari di apertura sono sabato 20-27 e domenica 21-28 settembre, dalle ore 10 alle 12 e dalle 17 alle 19. Seguirà il "Pranzo partigiano", sempre il sabato 20 settembre, alle



12,30, all'Ostu di San Giacomo di Boves (prenotazioni al 349.7116892). Domenica 21 settembre, dalle 9, in piazza Italia, si terrà la cerimonia ufficiale con picchetto d'onore del II reggimento Alpini (cittadino onorario) e la partecipazione della Banda Cittadina "La Rumorosa", "Silvio

Pellico". Durante la cerimonia verrà consegnata ai diciottenni bovesani (come in altre cerimonie capita ai giovani beinettesi e peveragnesi) la Costituzione e seguirà l'inaugurazione del nuovo spazio dedicato ai sindaci di Boves nel Municipio Comunale. Alle 11 vi sarà la "Messa

per la riconciliazione e la pace" officiata dal parroco don Dario Bottero, in piazza dell'Olmo. Sempre nella stessa giornata la città di Boves ospiterà l'arrivo della "Carovana della Pace" (iniziativa biennale). La partenza per la Carovana sarà a Cuneo, dalle 13,30, dal Monumento della Resistenza e l'arrivo è previsto a Boves intorno alle 16. Saranno ospiti, sul palco cittadino bovesano, in Piazza Italia, nomi di rilievo: John Mpaliza, Mattia Ferrari, Aurelio Gazzera e Gad Lerner. Per poter partecipare alla Carovana sono a disposizione dei pullman prenotabili alla Biblioteca Civica "Del Ricetto" (telefoni 0171.391850 e 0171.391834). In caso di pioggia la manifestazione si terrà al Palazzetto di Madonna dei Boschi, "Carlo Girau-

do". Proprio in occasione delle Celebrazioni, ci sarà la possibilità di visitare "in notturna" la "Pinacoteca Filippi", nell'ex Filanda Favole (Via Moschetti 15), dedicato alla maestra e pittrice, in quei "mesi difficili" di guerra, a San Giacomo di Boves, cuore della Valle Colla. L'allestimento racconta, attraverso più di centocinquanta opere, la vita dei partigiani della Valle Colla negli anni tra il 1943 e il 194. Sarà visitabile con apertura straordinaria venerdì 19 e sabato 20 settembre dalle 20,45 alle 22. Due visite guidate saranno alle 20,45 e alle 22. (biglietto intero 3 euro, giovani e bambini dagli undici ai quattordici anni 1 euro, gratuito per residenti e bambini fino ai sette anni, prenotazioni allo 0171.696206, mail info@cuneoalps.it).

IL «GUARDO TEMPORANEO» APERTO IN ESTATE, NON SI PENSA A QUALCOSA DI «PERMANENTE»

Il «Comitato Pedancola» (sul Gesso) al «Cuneo Bike Festival»

Dal presidente del «Comitato per l'attraversamento storico tra Mellana e Cuneo», il mellanese Guido Olivero, arriva comunicato di adesione a prossima iniziativa. Il suo gruppo non rinuncia a continui «abboccamenti» con politici di vario livello, locale, ma non solo. «Nel secolo scorso la Pedancola della Mellana è stata un collegamento molto importante tra i due Comuni. Oggi molti conoscono solo il guado provvisorio, accessibile per pochi mesi all'anno, ma in tanti l'hanno percorso almeno una volta a piedi, in bicicletta o persino a cavallo. Questo passaggio non è solo memoria: rappresenta una via preziosa per chi

vuole spingersi oltre i sentieri del Parco Fluviale e un'opportunità di mobilità sostenibile. Per questo serve, riteniamo, un collegamento stabile, capace di restituire continuità e valore a questo percorso storico. Il Comitato Pedancola vi racconterà la sua storia, attraverso immagini, testi e filmati, e condividerà proposte per il suo futuro in uno spazio dedicato all'in-

terno del "Cuneo Bike Festival". Vi aspettiamo!». Il «Cuneo Bike Festival» è previsto con «Villaggio» in piazza Galimberti da venerdì pomeriggio 19 (ore 14,30-19,30) a sabato 20 e domenica 21 tutto il giorno (dalle 9-9,30 alle 19). Ripristinato il «Guado», «temporaneo» Il «Guado ciclopeditonale» tra Mellana di Boves e Cuneo è stato ripristinato fine luglio, la settimana dopo la



festa patronale mellanese. Resta «temporaneo», non essendovi le autorizzazioni per realizzarne uno «permanente», che tanti (apposito Comitato intercomunale creatosi incluso) chiedono, in alternativa al rifacimento (alto e costoso) di una «pedancola»... Durerà sin alle piogge autunnali, facilmente... Dire che la popolazione sulle due rive capisca queste decisioni, con costi da affrontare ogni anno (divisione spesa tra i due Comuni)... Lo si è visto bene in un pubblico incontro estivo, l'anno scorso, a Mellana, nella domenica della festa (difficile dialogo, incomprendizioni, con abitanti della zona che «fan le cose facili», «come si faceva una volta»).

IN OCCASIONE DELLA COMMEMORAZIONE DELL'ECCIDIO

Esposizione e pranzo ANPI per il «19 Settembre»

Della sezione ANPI bovesana (da oltre un anno guidata dalla giovane Enrica Giordano, già coordinatrice della «Scuola di Pace») leggiamo locandine sulle mura del centro storico e comunicati on line. «Gli anniversari si sa, sono sempre un bel momento per riflettere, sul passato sì, ma anche sul presente e su quale strada stiamo prendendo. Quest'anno sono ottanta anni dalla Liberazione dal nazifascismo, una data importante, particolarmente significativa a Boves, dove ragazzi e ragazze, allora, supportati dalla Comunità si ribellarono alla tessera annonaria, alle leggi razziali, alla violenza fascista, al regime, all'occupazione nazista! Non piacevano loro i risultati. Persecuzioni, imprigionamenti arbitrari, violenza e torture. La popolazione chiedeva libertà e democrazia! Fu così che i nostri ragazzi diventa-

rono partigiani, molti di loro già soldati di leva, già alpini della IV armata (o della "Guardia alla Frontiera")! E si schierarono e grazie ai loro venti mesi di Resistenza, braccati, feriti, uccisi, vilipesi, alla fine della guerra l'Italia poté sedersi al tavolo dei Paesi vincitori! Certo da soli non ce l'avrebbero fatta, ma nessuno avrebbe potuto. A questo servivano le Alleanze. E allora oggi l'ANPI ed il Comune vogliono ricordare quei giovani, partigiani e partigiane, attraverso le loro fotografie ed i loro racconti! Con una esposizione che nasce il 21 marzo, quando le famiglie di questi giovani di allora hanno portato in ANPI fotografie e memorie partigiane, e nella consegna delle tessere Ad Honorem l'ANPI aveva fatto una promessa: tutto questo materiale e il loro sacrificio non andrà perduto! Promessa mantenuta! Vi aspettiamo tutti



all'inaugurazione della esposizione «Con voi nel cuore, Fotografie e racconti dei partigiani e delle partigiane di Boves» sabato 20 settembre alle ore 10 nella ex Chiesa di Santa Croce, Auditorium Don Luciano, a Boves, dove avremo il prezioso contributo del Presidente provinciale dell'ANPI, dottor Paolo Allemanno, e del Direttore dell'Istituto storico della Resistenza e della società contemporanea, professor Gigi

Garelli. Accompagneranno l'incontro la musica ed il canto di Valeria Arpino e la lettura di Giorgio Casiraghi. Seguirà un pranzo partigiano, a cui siete tutti invitati, dove le famiglie dei partigiani potranno ritrovarsi e scambiare tanti altri ricordi in allegria! Che la loro storia ci insegni da che parte stare, in questi tempi gravi di guerre perenni. Il momento è inserito nel percorso che ci porterà a riflettere sulle guerre di oggi e sulla necessità e urgenza di pace, della Carovana della pace, che si terrà domenica 21. Per prenotare il pranzo, alle 12,30 di sabato 20, all'Ostu di San Giacomo, con costo di 20 euro, chiamare, entro il 15, il 349.7116892. Sarà un piacere stare a insieme!». L'esposizione sarà aperta sabato e domenica, 20 e 21, 27 e 28 settembre, dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 19.

BREVI

Ripartono i corsi dell'Istituto Civico Musicale «Giovanni Mosca» di Boves

Per l'anno 2025/26, a partire da ottobre, saranno attive le classi di arpa, basso elettrico, batteria/percussioni, canto, chitarra classica, chitarra elettrica/acustica, clarinetto, fagotto, fisarmonica, flauto traverso, pianoforte e tastiere, sax, tromba, violino e violoncello. Particolare attenzione è dedicata ai corsi collettivi, per fare musica d'insieme fin da subito. Per i più piccoli ci saranno i laboratori di "Musica e gioco", specificatamente rivolti a bambini nelle diverse fasce di età tra 0 e 6 anni, gestiti da operatori de "La Fabbrica dei Suoni", oltre al laboratorio "Piccolo coro selvatico" per avvicinarsi al mondo del canto e dei suoni dai 7 ai 9 anni. Nei giorni 19, 23 e 26 settembre dalle 18 alle 19 sarà possibile conoscere gli insegnanti e gli strumenti, all'Atlante dei Suoni, Via Moschetti, 15, l'ingresso è libero, senza prenotazione. Informazioni, costi e iscrizioni sono online dal 19 al 30 settembre su www.lafabbricadeisuoni.it/imboves. Per informazioni: telefonare al 353.4892393, mail istitutomusicale.boves@gmail.com.

Finisce con cena la festa di Rivoira

La festa patronale di Rivoira di Boves termina nel fine settimana. Nella sera di venerdì 19 vi sarà lo spettacolo teatrale de «l Senza Libret», «Quand che 'l servel va a rabel», «Quando il cervello perde lucidità», nel Salone dell'Asilo. Sabato 20, alle 19,30, nel chiostro dell'Asilo, è fissata la tradizionale cena conclusiva, «dell'amicizia» (prenotazione al 349.6030059).

Rinviato a sabato 20 «Sport in Piazza»

Le infelici previsioni meteorologiche per il pomeriggio di sabato 13 settembre (anche se, poi, ha piovuto ben poco, e soprattutto nella sera), hanno convinto gli organizzatori (Comune e Coordinamento Sportivo) a rinviare la manifestazione «Sport in Piazza». Il nuovo appuntamento è per sabato prossimo 20, sempre dalle 15 alle 18, ancora in Piazza Caduti (dopo alcune edizioni in Piazza Italia). Tempo permettendo, lo spazio bovesano (un tempo «Piazza Littorio», quella della ginnastica all'aperto del «Sabato Fascista») tornerà «campo di gioco per bambini e ragazzi, oltre che importante vetrina per le tante Associazioni» (che stan partendo, se non lo han già fatto, coi loro corsi invernali). Resta «un appuntamento dedicato ai giovani e alle famiglie che ha lo scopo di promuovere il benessere e la consapevolezza di sé che solo lo sport sa donare».

NUOVA PASSEGGIATA A MADONNA DEI BOSCHI DI PEVERAGNO, PER LA «FESTA», ORA INAUGURAZIONE DI STORICA «COLONNA»...

La cura della memoria del «Ricetto»



Adriano Toselli
Dalla Associazione peveragnese «Il Ricetto» è arriva, con saluti, la locandina della «Passeggiata a Madonna dei Boschi (Madonna del Borgato)» che per la quinta volta hanno organizzato in occasione della festa patronale. Nonostante la minaccia di pioggia (poi caduta in maniera piuttosto limitata, piovigine, «rugida», senza dr fastidio), si è svolta sabato 13 settembre, con partenza dal centro, sotto i portici antistanti la chiesa di Santa Maria «Da Val», esattamente davanti uno storico pilastro, che si può far risalire alle origini, duecentesche, almeno di quella parte di abitato (fondato da popolazioni discese da Forlice, la attuale Madonna dei Boschi, dove è la «chiesa matrice», poi Santuario meta di pellegrinaggi, partito come edificio religioso del castello dei Signori del luogo). Anche quest'anno chi ha voluto ha potuto assistere alla Messa nel Santuario, un po' risistemato, reso ancora visi-

tabile (ed è bellissimo), ora gestito da proprietario privato (cui lo han ceduto i Salesiani, che crearono il vicino Istituto). Le infauste previsioni meteo hanno limitato la partecipazione, minore del solito, ma attento, motivato, gruppo si è comunque raccolto, formato, anche con non peveragnesi, armato di ombrelli multicolore (a richiamare i colori della «bandiera della pace»)...

Ancora vi è stata la collaborazione con la Biblioteca, la «Compagnia del Birùn» e l'Associazione culturale «Gai Saber».

Il filo conduttore della passeggiata è stata la toponomastica. Prima di inoltrarsi nel vallone di Madonna dei Boschi varie sono state le tappe su piazze, strade e «viottoli» del centro storico. In ognuna un preparato oratore ha illustrato la storia del luogo, il motivo di intitolazioni, passando dalle memorie ottocentesche e precedenti a quelle novecentesche, soprattutto, della «Grande Guerra» (il «Viale delle Ri-

membranze», Via Vittorio Veneto, con alberi piantati a ricordare i Caduti) e della strage tedesca del 10 gennaio 1944 («Piazza Paschetta», non a caso ribattezzata Piazza XXX Martiri), senza trascurare Caduti sui fronti di guerra, come il marinaio Giorgio Giorgis e l'alpino disperso in Russia Primo Bersezio... Si è raccontato di un paese in costante cambiamento, letteralmente «costruito sul suo passato»...

Imboccato il «Vallone» di Madonna dei Boschi si è fatto tappa al Pilone di Tetto Vigna ed al Lazzaretto (che ricorda, come l'affresco della «Trinità» di Piazza XXX Martiri e le ben due cappelle di San Rocco, le epidemie del passato, di peste e non solo), prima di imboccare Via Morozza (che ricorda i feudatari medievali dei centri alle porte di Mondovì), verso il Santuario... Il rientro a Peveragno è stato, come sempre, individuale. De «Il Ricetto» è prevista, questo sabato 20, alle 16, l'inaugurazione della «Colonna lapidea», in Piazza Santa Maria...



BREVI

Parte il nuovo corso di Hatha Yoga della Compagnia del Birùn

Dal 23 settembre fino ad aprile 2026 riprenderà il corso di Hatha Yoga organizzato dalla Compagnia del Birùn al «Centro Polifunzionale A la Sousta», in Piazza Domenico Tassone a Peveragno. Sarà suddiviso in due tranches (settembre - dicembre e gennaio - aprile) e con due orari 18/19 e 19.15/20.15. Per informazioni telefonare al 334.8966480. La prima lezione è libera e gratuita. E' necessario presentarsi in abbigliamento comodo, con materassino da yoga, una coperta e un cuscino. L'insegnante Lorella Luciano propone corsi di Hatha Yoga che mirano alla ricerca dell'equilibrio psico-fisico della persona nel suo complesso attraverso la pratica delle posture (asana), il controllo del respiro (pranayama) e tecniche meditative. Possono essere esercitati da tutti, principianti e praticanti più avanzati, al fine di aumentare la consapevolezza del proprio corpo e raggiungere un benessere sia fisico che mentale.

C.S. dalla Compagnia del Birùn

Scuola di musica 2025-26 con la Banda Musicale peveragnese

La «Banda Musicale di Peveragno Aps» propone di nuovo la «Scuola di musica», per la annata 2025/26, nella sua sede di Via Vittorio Veneto 51. Si tratta di venticinque lezioni individuali di un'ora di musica d'insieme, ogni settimana. Gli strumenti proposti sono clarinetto, saxofono, tromba, trombone ed ottoni, flauto traverso, batteria e percussioni, tutti quelli che servono da una «banda musicale». Informazioni si possono avere telefonando al 340.3415806 o scrivendo alla mail banda.musicale.peveragno@gmail.com.



Corso di «Trail Running» a Peveragno

Il «Wolf Kids Trail», «Team Marguareis», propone corsi di «Trail Running» (corsa in ambiente naturale) per bambini e ragazzi dai sei anni, da settembre ad aprile, tutti i lunedì e mercoledì, dalle 18 alle 19, con trenta posti a disposizione. Il «pacchetto trimestrale» prevede una lezione a settimana a 60 euro, due a 75, quello mensile una lezione settimanale a 25 euro, due a 30. Informazioni si possono avere da Elis Giordano, al 347.9953998, Fabio Cavallo, al 340.6052732, o Maurizio Dalmasso, al 351.6427969.

Apericena di fine estate al «Bar Freestyle»

Il bar peveragnese «Freestyle», Via Giorgio Giorgis 59, invita, domenica 21, dalle 18, ad «Apericena di fine estate», «Spritz e Infradito». La proposta è di piatto, Spritz e gadget a 10 euro (Spritz, Aperol, Campari, Violetta, Lampone, Rosa, Hugo), solo Spritz a 5 euro. Il «dress code» (l'indicazione sui vestiti) è per lo «stile hawaiano», con tanto di saluto con «aloha!» (un «ciao» come si dice su quelle isole) e premio per il costume più bello...

Ultimi appuntamenti del «Settembre peveragnese»

Tra la soddisfazione degli organizzatori (ne parleremo) volge al termine il programma dell'ormai tradizionale «Settembre peveragnese»...

Giovedì 25, alle 21, «A la sousta» ospita il concerto del Gruppo «Rewind Rock 'n Blues».

Il fine settimana successivo si proseguirà con «Il Ricetto» che, sabato 20, alle 16, inaugurerà la «Colonna lapidea», in Piazza Santa Maria...

Alla sera terminerà il ciclo di teatro piemontese con ospite, «A la sousta», la «Compagnia vej e giovo» («Vecchi e giovani») di Buriasco.

Domenica 21 la festa patronale di San Maurizio di Pradeboni vivrà della sua Messa Solenne, alle 10,30. Il pomeriggio, partendo alle 13,30, anche i peveragnesi parteciperanno alla «Carovana della Pace», a Boves...

Nella serata di sabato 27 l'Amministrazione comunale procederà alla inaugurazione della «panchina rossa».

Il mese si chiuderà con la manifestazione sportiva «Conosciamo i nostri sport», tutto il giorno, dalle 8,30, al Centro Sportivo di Regione Midèt (verso San Giovenale), dove già domenica 21 è previsto grande incontro di pallanuoto, una delle grandi passioni locali...



Da settembre corsi del «Karate Peveragnese» («Shotokan») e del «Tenkai Dojo»

Proposte arrivano, a partire da settembre, di nuovi corsi di «Tenkai Dojo», «Associazione Sportiva Dilettantistica che promuove l'attività fisica come stile di vita sano e formativo», attività (karate, arrampicata, fitness, multisport...), rivolta sia a bambini, che a ragazzi, che ad adulti, in collaborazione con il «Karate Peveragnese» («Shotokan»). Nel dettaglio sono (informazioni al 345.4674500) di «Multisport tre-sei anni», il giovedì alle 17, e «Karate» (bimbi, lunedì e giovedì alle 18, ragazzi e adulti, alle 19), ma anche «Fitness musicale» (il mercoledì alle 19, informazioni al 328.3511974), e «Dinamica posturale» (il martedì alle 18, informazioni al 329.2864290). Invitano a prenota la prova gratuita.

Intanto il «Karate Peveragnese» («Shotokan», «ASD SSK») ha chiuso, il 4 settembre, la sua «estate», partita a luglio, i giovedì dalle 18 alle 19 (aperta a bambini dai cinque anni), nella palestra di Regione Midèt (informazioni al 345.4674500) e propone i corsi invernali... Sono, dagli impianti sportivi peveragnesi di Regione Midèt, il lunedì ed il giovedì, per «principianti ed intermedi» dalle 18 alle 19, per «avanzati ed adulti» dalle 19 alle 20.

Ma, in collaborazione con il Comune, e con il sostegno della «Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo», lo «Shotokan» invita, appunto, anche, dal 18 settembre, i giovedì dalle 17 alle 18, sempre nella Palestra Comunale di Via dello Sport 3 di Peveragno al «Giocando si cresce», «Corso multi sport», approccio multidisciplinare, per bambini dai tre ai sei anni. Son proposti arrampicata, atletica, basket, calcio, karate, pallavolo (www.tenkai-dojo.it)...



Riparte la stagione dello «SMAC»

Dopo la pausa estiva il peveragnese «SMAC» («Spazio per il Movimento, l'Arte e il Cibo») di Via San Giorgio 36 riparte con la sua stagione. Il primo appuntamento è per sabato sera 27 settembre, con «Notte d'addio all'estate - Mediterraneo Night», «Voglia di Disco», «Set DeeJay» (Digatal Dj, Gigi on the air, Ezio Light Dj, Present Gian Tucci). Cena ed intrattenimento musicale saranno a 35 euro, l'ingresso dalle 23 a 15, l'apertura alle 20. Per prenotazioni telefonare al 335.8331800.

Il 4 ottobre vi sarà tributo al gruppo «Abba» (con «SOS Abba»), l'11 ai «Nomadi» (con «Utopia»)... Il programma attuale arriva, di sabato in sabato, sin a fine anno...

GIOVEDÌ 25 SETTEMBRE, ALLE 21, NELLA BIBLIOTECA BEINETTESE L'INFERMIERA ED AUTRICE (CON LEANDRO MALLAMACI) DEL LIBRO ILARIA GIRAUDO

Presentazione di «Ritratti di speranza», dal Madagascar

Dal presidente della Associazione Flavio Bertone arriva, dopo la pausa estiva, nuovo comunicato di iniziativa di «Attivamente», nella Biblioteca beinette, che gestisce «L'Associazione culturale AttivaMente», in collaborazione con la Cooperativa Sociale «Gli amici di Jim Bandana» e il patrocinio del Comune di Beinette, organizza la presentazione del libro «Ritratti di Speranza» (EBS Print, prezzo di copertina 35 euro, sconti on line) con la presenza dell'autrice cuneese Ilaria Giraudo (reduce da apprezzata serata alla libreria «Sognalibro» di Borgo San Dal-mazzo).

Il volume racchiude una serie di scatti e la raccolta di storie di vita tratti dall'esperienza di lavoro umanitario all'Hopitaly Vezo ad Andavadoaka, in Madagascar, del calabrese residente a Genova Leandro Mallaci (pediatra appassionato di fotografia, con già pubblicazioni) e Ilaria Giraudo (infermiera, sociologa e premiata scrittrice). Ilaria Giraudo racconterà come è nata e si è sviluppata questa esperienza, in collaborazione con l'Associazione «Amici di Ampasilava» di Bologna. Durante la serata descriverà il contesto, le sfide sanitarie affrontate e i preziosi incontri con le persone del luogo.

L'autrice sarà ospite della biblioteca nella serata di giovedì 25 settembre alle 21,



nella biblioteca di Beinette (delizioso «salone bomboniera», ndr), in Via Gaubert 15. L'ingresso è libero e gratuito.

Per maggiori informazioni scrivere all'indirizzo e-mail biblioteca.beinette@gmail.com o telefonare al numero 0171.384857.

BREVI

Sabato 20 torna la «Messa in musica»

Parrocchia e Gruppo Animatori di Beinette tornano a proporre la musica animata, in musica, di apertura autunnale dell'anno catechistico, all'aperto. L'appuntamento è alle 17 di sabato 20 settembre, nel prato dietro l'oratorio. La Funzione sarà accompagnata da batteria, chitarra elettrica ed acustica, violini, flauto e pianoforte («per comunicare a tutti in maniera efficace la parola di Dio e le varie sfumature della vocazione»). Alle 19,15 vi sarà aperitivo al campetto parrocchiale, con pizza e focacce, frittata, salume, formaggi (prenotazione da «Arte in Farina» entro il 13 settembre, con offerta libera da 10 euro). Tutto il ricavato andrà alle attività parrocchiali. Alle 20,30 si chiuderà con proiezione e consegna dei video dei campeggi. Dato il carattere conviviale della giornata, i ragazzi sono invitati a portare la propria bandana.



Festa delle leve beinettesi il 12 ottobre

Beinette propone la sua «Festa delle leve» (il ritrovo dei nati negli anni che finiscono per 5 o 0) per domenica 12 ottobre. L'appuntamento è alle 9 davanti al Municipio. Alle 10 si partirà per la sfilata verso la Parrocchiale (Messa alle 10,30). Vi sarà posa di fiori al cimitero. Il pranzo sarà alle 12, a «La Ruota» di Pianfei. Il costo di 60 euro comprende pranzo, spilla, fiori, fotografia ricordo, offerta per la Messa. Senza il pranzo il costo è di 10 euro. Le prenotazioni, versando tutta la quota, vanno fatte dalla panetteria «Arte in forno», entro il 20 settembre. Informazioni si possono avere da Valentina Revelli, al 339.1943037 o dai referenti delle varie leve...

Gli Alpini beinettesi alla Adunata di Alessandria

Gli Alpini beinettesi, ovviamente, non mancheranno all'annuale raduno del «Raggruppamento del Nord Ovest» (Sezioni di Piemonte, Liguria, Valle D'Aosta e Francia), quest'anno ad Alessandria, il 21 settembre. Arriveranno nella città dei mandrogni già il sabato mattina, con accampamento e cucina, per godersi al meglio il momento, che è molto piacevole anche la sera precedente, con «notte bianca»...

Porte aperte al «Bisalta Calcio»

Come quasi tutte le Associazioni sportive, anche il «Bisalta Calcio» cerca nuove «reclute» giovani, di far crescere il «vivaio», per tutto questo mese di settembre propone le «porte aperte» per «esordienti, pulcini, primi calci, piccoli amici», ovvero per i nati tra il 2013 ed il 2021. La possibilità è di provare le attività insieme ai preparati tecnici, gratuitamente.

Gli appuntamenti sono nel tardo pomeriggio, indicativamente tra le 17,30-18 e le 19-19,45, nei giorni tra lunedì e venerdì, a Chiusa Pesio, Beinette e Peveragno. Informazioni si possono avere da Matteo Civalieri, al 345.3074644, o scrivendo alla mail bisaltacalcio@libero.it.

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



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



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

Sito: www.savgroup.it E-mail: info@savgroup.it

DOPPIO APPUNTAMENTO IL 25 SETTEMBRE E IL 31 OTTOBRE

In Biblioteca arriva la rassegna «80 anni di libertà»

Nuovo appuntamento culturale a Chiusa di Pesio. «80 anni di Libertà: la Resistenza tra le pagine» è il titolo della piccola rassegna organizzata dalla biblioteca civica “E. Alberione” di Chiusa di Pesio in collaborazione con il Comune e con il patrocinio dell’associazione “Resistenza sempre nel rinnovamento”. Antonella Tarpino e Chiara Colombini saranno le ospiti che presenteranno i loro libri, il loro lavoro di ricerca e di memoria. Il programma prevede giovedì 25 settembre alle 18, presso la biblioteca, la presentazione del libro di Antonella Tarpino “Liberi e ribelli. L’antifascismo come scelta esistenziale” edito da Einaudi. Il libro è un percorso tra diari, romanzi e film, sulle tracce di chi, nel vuoto seguito all’8 settembre del 1943, riuscì a intravedere l’orizzonte di un possibile riscatto. I partigiani parlano ancora ai giovani di oggi? Forse sì, se si ricorre a linguaggi immediati e vividi. Così Antonella Tarpino si è immersa nelle pagine che testi-



moni e scrittori hanno dedicato alla propria scelta antifascista ma anche dentro le immagini dei tanti film che l’hanno rappresentata. Il risultato è un saggio originale e coinvolgente che, intrecciando storia e memoria, scritti autobiografici, romanzi e istantanee cinematografiche,

racconta la dimensione ideale che ha spinto donne e uomini a ribellarsi alla dittatura fascista, a compiere una scelta complicata e dolorosa, a convincersi che cambiare era possibile. E il significato di quella scelta si fa ogni giorno più attuale. Il secondo appuntamento

è per venerdì 31 ottobre, sempre alle 18, con Chiara Colombini con un incontro dal titolo “Raccontare la Resistenza”. La professoressa Colombini lavora presso l’Istituto piemontese per la storia della Resistenza e della società contemporanea “Giorgio Agosti”, di cui è responsabile

scientifico, e fa parte del comitato scientifico dell’Istituto nazionale Ferruccio Parri. Ha curato e scritto numerosi libri e articoli che affrontano il tema della Resistenza. Proprio per aver affrontato questi temi la stessa è stata vittima di insulti scritti su uno striscione firmato con la sigla di un gruppo neonazista durante una sua presentazione. Tre le ultime pubblicazioni “Anche i Partigiani però...” e “Storia internazionale della Resistenza italiana”, editi Laterza. Gli incontri nascono con la volontà di consolidare la memoria pubblica su un argomento che ha sempre avuto vita difficile nel dibattito politico e sociale in occasione di primi 80 anni dal 25 aprile 1945. La posta in gioco è la conoscenza storica di questo periodo e il riconoscimento che la Resistenza ha rappresentato le solide radici a fondamento della Costituzione. Gli incontri sono ad ingresso gratuito e libero, sarà presente la libreria locale.

In foto Chiara Colombini

DALLE 14:30 ALLE 18 PRESSO IL CENTRO SPORTIVO DI VIA CIRCONVALLAZIONE

Sabato torna «Sport in piazza»

Sabato 20 settembre, dalle 14:30 alle 18, l’Associazione Famiglie a Colori, in collaborazione con il Comune di Chiusa di Pesio, l’Associazione culturale Equazione e con il sostegno della Bcc Pianfei e Rocca de’ Baldi, organizza “Sport in piazza”, un grande evento pensato per avvicinare bambini e ragazzi al mondo dello sport. L’iniziativa si terrà presso l’area sportiva di via Circonvallazione Vigne e offrirà un ricco programma di stand, mini-partite e lezioni aperte per scoprire e provare decine di discipline sportive, guidati da istruttori e associazioni locali. “Sport in piazza” sarà un’occasione speciale per sottolineare il valore educativo e sociale dell’attività fisica,



non solo come strumento di benessere e promozione della salute, ma anche come veicolo di inclusione, crescita personale e divertimento condiviso. Per partecipare sarà possibile iscriversi direttamente allo stand di Famiglie a Colori: con una quota simbolica di 2 euro si riceverà la tessera giornaliera, che permetterà di provare tutte le attività sportive disponibili. Inoltre, grazie alla collaborazione con l’associazione Equazione, a tutti i partecipanti sarà offerta una merenda e un piccolo omaggio. Si raccomanda di portare con sé una borraccia da casa, per vivere l’evento in modo sostenibile. In caso di maltempo la manifestazione verrà annullata.

NOTIZIE IN BREVE

Corso di italiano per stranieri



Torna il corso di italiano per stranieri promosso dal Comune di Chiusa di Pesio nella Biblioteca Civica “Ezio Alberione” di Via Turbiglio 1. La serata di presentazione si terrà giovedì 18 settembre alle 21, mentre le lezioni prenderanno il via martedì 23 settembre, alle 20:30. Nato nel 2022 su iniziativa dell’Amministrazione Comunale, il corso si è affermato negli anni come un appuntamento molto atteso, registrando una crescente partecipazione con iscritti anche provenienti da fuori Comune. L’iniziativa è gratuita e non comporta alcun costo: le lezioni, infatti, sono tenute da insegnanti volontari che con generosità mettono a disposizione tempo e competenze. Convinta che la lingua rappresenti uno strumento fondamentale per favorire l’inclusione, la promozione sociale, la ricerca di lavoro e la creazione di legami, l’Amministrazione Comunale ringrazia sentitamente i docenti per la disponibilità e tutti i partecipanti per l’entusiasmo dimostrato. Le lezioni si svolgeranno ogni martedì e giovedì alle 20:30, da settembre a giugno, in biblioteca.

Iscrizioni aperte per il Re Marrone



Sono ufficialmente aperte le iscrizioni per partecipare al grande mercatino a cielo aperto della 27° Festa del Re Marrone, in programma domenica 26 ottobre nel centro storico di Chiusa di Pesio. La manifestazione rappresenta uno degli appuntamenti più attesi dell’autunno piemontese, celebrando il Marrone di Chiusa di Pesio, frutto pregiato e simbolo della tradizione locale. Il mercatino offrirà spazio ad artigiani, hobbisti, antiquari, ambulanti, produttori agricoli e spuntisti, trasformando il centro del paese in una grande isola pedonale animata da arte, cultura, spettacoli e sapori tipici. Le iscrizioni per espositori e venditori devono essere effettuate entro giovedì 23 ottobre, compilando l’apposita domanda online sul sito del Comune e versando la quota di partecipazione di 20 euro, valida per qualsiasi tipologia o metratura di spazio espositivo. Gli spazi saranno assegnati secondo tipologia merceologica e criteri organizzativi a insindacabile giudizio dell’ente promotore.

INSIEME A QUELLA DI CASOTTO FU COSTRUITA DOPO L'EPOCA DELLE INCURSIONI SARACENE

La certosa di Pesio: una storia lunga secoli

L'estate sta per volgere alla fine, ma Valle Pesio non significa solo escursioni in montagna, poiché la città di Chiusa vanta una lunga storia e parte di essa è custodita all'interno delle silenziose e affascinanti mura della certosa di Pesio. La certosa di Chiusa Pesio, così come quella di Casotto, risale al XII secolo, ossia a un periodo di ripresa in molte aree d'Europa che fece seguito alla decadenza dell'Alto Medioevo. La prima fu fondata nel 1173, mentre la seconda nel 1171, facendone la seconda più antica d'Italia, dopo quella di San Bruno,

consacrata nel 1090. Entrambe vennero edificate in quanto volute fortemente dalla popolazione locale, dal momento che le incursioni saracene nelle valli avevano lasciato in eredità povertà e paura e perciò serviva un rifugio spirituale e in generale un punto di riferimento, che alla fine era una delle funzioni dei monasteri nel Medioevo. La Certosa di Pesio venne realizzata grazie a donazioni dei signori di Morozzo e delle popolazioni locali. Nei secoli svolse un'importante ruolo nello sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento nelle valli del Pesio. Tuttavia, in più occasioni si

ebbero rivolte scatenate dagli stessi chiusaschi ai danni della certosa che in alcuni casi divennero dei veri e propri assedi in cui si verificarono anche saccheggi, devastazione ed incendi. Anche a causa delle rivolte, la certosa venne abbandonata nel 1350, ma non rimase per molto disabitata, poiché nel XV secolo i monaci fecero ritorno. A partire dal 1803 con il dominio napoleonico e lo scioglimento dell'ordine dei certosini, entrambi i luoghi spirituali vennero abbandonati. La certosa di Chiusa Pesio divenne nel 1840 un prestigioso centro idroterapico, frequentato da alcu-

ni dei protagonisti del Risorgimento italiano tra cui Camillo Benso di Cavour, Massimo d'Azeglio, e Maria Clotilde di Savoia. Dal 1934, invece, la certosa è ritornata luogo di preghiera grazie ai Padri Missionari della Consolata di Torino. La Certosa di Casotto, invece, venne acquistata da Carlo Alberto di Savoia nel 1837 che ne fece suo palazzo estivo, mentre Vittorio Emanuele II la usò come palazzina di caccia. Il Castello Reale di Casotto venne venduto nel 1881 da Umberto I, il secondo re d'Italia.



Alessandro Marini

Secondo un rapporto di Fidelity Int. il 50% circa dei contribuenti esegue versamenti periodici al proprio piano pensionistico integrativo mentre il 60% circa decide proattivamente su come i propri risparmi destinati alla previdenza debbano essere investiti. Come primo scopo di accantonamento al fondo gli italiani indicano il mantenimento dell'attuale tenore di vita (40%) seguito dall'esigenza di affrontare eventuali spese sanitarie future (35%) e dalla realizzazione di un 'tesoretto' per far fronte ad eventuali emergenze (20%). Solo il 25% degli interessati cataloga il risparmio previden-

CAPIRE LA FINANZA PER AMMINISTRARE I PROPRI RISPARMI

Piano pensionistico: un tesoretto per le spese future



ziale come superiore necessità, pur riconoscendo in buona parte di fare poco: oltre la metà ammette infatti di non accantonare

adeguate risorse per la futura pensione. Da un punto di vista del rischio l'inflazione viene identificata come l'ostacolo maggiore; quasi la metà degli italiani crede che l'aumento del costo della vita intacca il potere d'acquisto dei risparmi accantonati. Fanno seguito le spese inaspettate, la crisi geopolitica ed economica e la volatilità dei mercati finanziari. Il 20% non riesce a risparmiare sufficientemente. Il 25% teme che quanto accantonato possa fini-

re velocemente ma la paura più diffusa è quella di incorrere in problemi di salute, di eventi imprevisti o di dipendere un giorno dai familiari. Il timore di non accantonare abbastanza per la pensione sta inducendo gli italiani a prendere in mano il proprio futuro previdenziale. A fine 2024 gli aderenti ai fondi pensione erano quasi 10 milioni, in crescita del 4% rispetto al 2023 a conferma della sempre maggiore attenzione verso questa forma di risparmio.

I fondi negoziali, colonna portante del sistema crescono del 5,4% e rappresentano lo strumento principale di ingresso alla previdenza complementare. E' sicuramente in atto un cambio di passo anche se resta ancora molto da fare e nuovi stimoli arriveranno dal fronte dell'invecchiamento della popolazione. Infatti l'OMS prevede che entro il 2050 gli ultraottantenni triplicheranno il che vuol dire che diventa basilare programmare non solo come inve-

stire in vista della pensione ma anche durante la pensione stessa per garantire risorse sufficienti per tutta la vita. Sarà cura degli operatori finanziari qualificati offrire strategie idonee ad adattarsi a contesti normativi in continua crescita. Sicuramente la pianificazione previdenziale è complicata anche perché gli scenari macro restano instabili, da qui la necessità per gli operatori qualificati di proporre soluzioni ai propri clienti per aiutarli a costruire una pensione finanziariamente sicura.

Francesco Megna
responsabile
commerciale banking

UN SITO PRODUTTIVO STRATEGICO CON 110 DIPENDENTI

L'europarlamentare Crosetto e il ministro Foti in visita all'Alstom di Savigliano

Lunedì mattina l'europarlamentare Giovanni Crosetto ha visitato lo stabilimento Alstom di Savigliano, insieme al ministro agli Affari Europei e alle Politiche di Coesione per il Pnrr Tommaso Foti, per approfondire i progetti legati alla mobilità ferroviaria e le prospettive di sviluppo del sito produttivo.

Quello di Savigliano, con oltre 110 dipendenti, è il principale sito di produzione della multinazionale Alstom, attiva nella produzione di materiale rotabile in Italia. «Parliamo di uno dei principali indotti di Savigliano e di un'importantissima fonte occupazionale per la provincia di Cuneo. I quasi 1.500 dipendenti dello stabilimento sono per la stragrande maggioranza residenti sul nostro territorio: un patrimonio umano e professionale che dà forza all'intera filiera», ha dichiarato Giovanni Crosetto. Lo stabilimento di Savigliano rappresenta, secondo l'europarlamentare, una realtà in controtendenza positiva: mentre in Europa il rischio di deindustrializzazione è concreto, qui si scelgono di rimpatriare attività e produzioni, valorizzando le competenze del management e dei lavoratori.

«Alstom dimostra che l'Italia, quando investe su competenze e innovazione, può competere e vincere. Complimenti per la professionalità, la visione e la lungimiranza. L'investimento sull'idrogeno è la dimostrazione che la tecnologia va affrontata con neutralità, senza imporre dogmi sul solo elettrico, ma seguendo la direzione indicata da mercato e ricerca per individuare la soluzione migliore».

Crosetto ha infine sottolineato come la politica industriale europea debba riconoscere e sostenere esperienze come quella di Savigliano: «Difendere il lavoro e rafforzare la competitività delle nostre imprese è la vera chiave per costruire un'Europa protagonista».



Giovanni Crosetto, infine, ha espresso un ringraziamento particolare ai sindaci del territorio Alberto Deninotti e Valerio Oderda, nonché ai consiglieri regionali Claudio Sacchetto e Federica Barbero, per la loro presenza e per il costante e quotidiano impegno a favore del territorio.

Foti, invece, ha ribadito il ruolo chiave del sistema ferroviario nello sviluppo del Paese, sia dal punto di vista infrastrutturale che del materiale rotabile: «Con i fondi Pnrr è stato fatto

un forte investimento - ha detto il ministro - ma non ci fermiamo qui. Occorre dare continuità agli investimenti e investire su competitività, innovazione e tecnologia. In questo momento l'utenza sta pagando una serie di disagi perché il grosso dei lavori sulla rete è su linee in piena funzione, ma queste opere porteranno un sicuro beneficio al Paese. Investiremo per migliorare ancora, sia sul trasporto passeggeri, che sul settore «poco esplo-

rato» delle merci». Il ministro si è poi soffermato sul ruolo di Alstom, che oltre a produrre treni per l'alta velocità e piattaforme per il trasporto regionale, sta sviluppando la tecnologia del treno a idrogeno e il nuovo regionale in grado di raggiungere i 200 km orari. Per Michele Viale, managing director di Alstom Italia, invece, la visita del ministro conferma «l'importanza strategica dello stabilimento Alstom di Savigliano e del territorio

piemontese nello sviluppo del settore ferroviario nazionale. In questa cornice, Alstom rinnova il proprio impegno industriale e sociale in Italia, con investimenti in corso pari a 63 milioni di euro già annunciati lo scorso anno, oltre 300 nuove assunzioni nel 2025 e il sostegno a oltre 14.000 posti di lavoro lungo tutta la filiera».

In foto un momento della visita di Foti e Crosetto allo stabilimento Alstom di Savigliano.

AGENZIA DELLE ENTRATE Direzione Regionale del Piemonte

Al servizio del contribuente

Come richiedere il codice fiscale di un neonato

Si deve obbligatoriamente prenotare un appuntamento per chiedere il rilascio del codice fiscale per un bambino neonato?

Abbiamo una buona notizia per i neo genitori: non è necessario affrettarsi per andare in un ufficio dell'Agenzia delle Entrate subito dopo la nascita del figlio o della figlia per ottenere il codice fiscale, perché vi sono alternative molto più rapide.

Normalmente, il codice fiscale viene attribuito dal Comune al momento della prima iscrizione del bambino nei registri dell'Anagrafe Nazionale Popolazione Residente. Questo avviene subito dopo la dichiarazione di nascita che i genitori sono tenuti a presentare al Comune affinché l'evento venga registrato sui registri dello Stato Civile. Sappiamo che, nella maggior parte dei casi, la dichiarazione si effettua presso la Direzione Sanitaria dell'ospedale in cui è avvenuta la nascita.

L'iter dovrebbe così viaggiare speditamente ma in caso di necessità, se il codice fiscale non è stato ancora attribuito dal Comune, i genitori possono richiederlo tramite il servizio «Richiesta di attribuzione del codice fiscale al neonato», raggiungibile tramite l'area riservata del sito internet dell'Agenzia delle Entrate. La richiesta può essere presentata da uno dei due genitori, allegando la copia della dichiarazione di nascita resa all'ospedale o del certificato di nascita rilasciato dal Comune.

Il servizio renderà disponibile - sempre in area riservata - il certificato di attribuzione del codice fiscale, informando il genitore tramite l'e-mail che ha indicato al momento della presentazione della richiesta.

La richiesta di persona, in ufficio, è proprio una eventualità residuale viste le molte opportunità a disposizione; nel caso, per velocizzare la pratica è utile la copia della dichiarazione o del certificato di nascita. Sarà comunque necessario prenotare un appuntamento.



CNA IMPRESE CUNEO

Imprese MPMI del settore turistico, la Regione contribuisce al 50% delle spese per la ristrutturazione

La Regione Piemonte mette a disposizione delle MPMI operanti nel settore turistico un contributo a fondo perduto pari al 50% delle spese sostenute per l'ampliamento e la ristrutturazione delle strutture ricettive esistenti, l'acquisto di nuovi arredi, attrezzature, hardware e software, nonché l'introduzione e/o il miglioramento dei servizi rivolti alla clientela. Il contributo minimo ottenibile è di €5.000,00 (50% di una spesa pari a €10.000,00). Il contributo massimo ottenibile è di €60.000,00 (50% di una spesa pari o superiore a €120.000,00).

Le spese dovranno essere sostenute successivamente alla presentazione della pratica. Il canale sarà attivo dal 30/07/2025 al 30/09/2025 e la presentazione della domanda dovrà essere effet-

tuata al più presto essendo il contribuente soggetto ad esaurimento fondi.

Tra gli interventi ammissibili ci sono:

- lavori di ampliamento, ristrutturazione e miglioramento delle strutture ricettive;
- attrezzature, arredi, macchinari, hardware e software;
- servizi collegati alla ricettività turistica (es. centri benessere, piscine, area bimbi etc.);
- interventi di miglioramento dell'accessibilità interna ed esterna;
- installazione di impianti fotovoltaici e di illuminazione per ambienti interni ed esterni;
- attività tecniche e consulenziali nel limite del 10%.

Non sono ammissibili le seguenti tipologie di spese:

- attrezzature di "corredo" (es. stoviglie,



biancheria, materassi, tendaggi, scorte etc.);

- acquisto dell'immobile e/o terreno oggetto dell'intervento;
- beni usati o acquistati in leasing;
- mezzi di trasporto a motore.

Cna Cuneo rimane a disposizione per approfondimenti in merito.



Patrizia Dalmasso,
direttrice Cna Cuneo

PROVINCIA DI CUNEO

L'export segna un calo del 7,9% rispetto a un anno fa

Il 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 abbina 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 presiden-



te 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 pluriennale 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

Nel primo semestre del 2025, le vendite all'estero della Granda hanno raggiunto complessivamente i 4.992 milioni di euro, mentre il valore delle importazioni è stato di 2.964 milioni di euro.

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, elet-

tronici 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 situati 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 confermano 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 ri-

portato 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%).

NELLA GRANDA CRESCONO LE IMPRESE GESTITE DA IMMIGRATI

Gli stranieri si mettono in proprio



Nella Granda gli stranieri non lavorano più solo come dipendenti, a prescindere che sia nel settore delle costruzioni in veste di muratori, piuttosto che in campo agricolo come braccianti stagionali o ancora come bandanti per anziani o come camerieri nel settore ricettivo, ma sempre più spesso scelgono di diventare imprenditori, creando le loro società. A sostenerlo è un report della Camera di Commercio che prende in esame il periodo 2015-2024 e che evidenzia dinamiche sorprendenti, perché poco conosciute da molti. Sono 5.301, infatti, le imprese gestite da stranieri in provincia di Cuneo che corrispondono all'8,2% del

totale. Un dato in notevole aumento rispetto alle 3.984 di dieci anni fa, quando le aziende della provincia di Cuneo con un titolare non italiano erano una su 17. Inoltre, lo studio evidenzia anche un aspetto particolarmente interessante che riguarda la figura femminile. Infatti, le donne che sono a capo di un'azienda rappresentano il 23,5% delle aziende straniere, pari a 1.246, erano 944 nel 2015, una percentuale più alta rispetto alla media tra gli italiani. L'incidenza è più alta di oltre il doppio anche nell'ambito giovanile, poiché si registra un 20,2% contro il 9,1% registrato tra gli italiani. Un dato che esclude, peraltro, le seconde generazioni,

poiché prende in considerazione solo chi è nato all'estero. A fronte di un aumento del 33,1% delle imprese straniere in un decennio, gli addetti sono cresciuti ancora di più e oggi raggiungono il 53,1%. Dieci anni fa le imprese straniere occupavano in media 1,8 persone, oggi siamo a 2,1. In termini settoriali e giuridici, i trend non si discostano da quelli complessivi. Va evidenziato però, il dato relativo alle società di capitale che crescono del 258% tra gli stranieri, facendo sì che questa tipologia di società raggiunga il 13% del totale, mentre tra le imprese gestite da italiani la percentuale è di poco superiore e si ferma al 16%. Invece, per quanto riguar-

da le imprese individuali, la crescita è più contenuta e si ferma al 23,8%. Più della metà delle imprese gestite da immigrati, per la precisione il 50,9%, sono attive nel settore artigianale, mentre dieci anni fa erano ferme al 48,3%. Pertanto, in questo settore le imprese condotte da straniere doppiano quelle gestite da italiani. Un altro dato che potrebbe stupire è quello relativo alla provenienza geografica, in quanto il 75,2% degli imprenditori stranieri arriva da Paesi extra Ue. Infine, rispetto al 2015 non ci sono stati grandi cambiamenti sui Paesi di origine, a parte l'uscita del Brasile dalla top ten e l'ingresso dell'Egitto che si posiziona al nono posto.

a.m.

RINNOVATO L'UFFICIO POSTALE DI ONCINO

L'Ufficio Postale di Oncino ha riaperto al pubblico in una veste rinnovata. Sono terminati nella sede di Piazza Roma 54, infatti, i lavori di ristrutturazione e ammodernamento finalizzati ad accogliere, anche tutti i principali servizi della Pubblica Amministrazione grazie al progetto "Polis - Casa dei Servizi Digitali", l'iniziativa ideata da Poste Italiane per promuovere la coesione economica, sociale e territoriale nei 7 mila comuni con meno di 15 mila abitanti contribuendo al loro rilancio.

Tra gli interventi effettuati la ristrutturazione dell'ufficio con nuova pavimentazione, nuova illuminazione led a basso impatto energetico, realizzazione di nuove postazioni relazionali ribassate con sedute, installazione di nuovi arredi progettati per facilitare l'accesso ai servizi e le operazioni ed altri importanti miglioramenti in ottica di ottimizzazione del comfort ambientale. Oltre ai servizi postali, finanziari, di assicurazione ed energia presso l'ufficio postale sono disponibili da oggi anche i servizi INPS (il cedolino della pensione, la certificazione unica e il modello "OBIS M" che riassume i dati informativi relativi all'assegno pensionistico) e i certificati anagrafici e di stato civile.

L'ufficio postale di Oncino è aperto dal martedì e giovedì, dalle 8.20 alle 13.45 il sabato dalle 8.20 alle 12.35.



UN VIAGGIO CICLOTURISTICO TRA LE COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI

Confartigianato Cuneo ospita il «Cer Tour»

Si chiama «Cer Tour» l'iniziativa organizzata nell'ambito del progetto transfrontaliero Alcotra Recrosses che intende favorire la condivisione tra territori delle soluzioni energetiche sostenibili.

Sotto forma di percorso cicloturistico da percorrere in bici a pedali o bici elettriche, con il fine di limitare le emissioni di Co2, la kermesse si prefigge di collegare alcune delle Cer (Comunità Energetiche Rinnovabili) sparse tra le regioni di Piemonte, Valle d'Aosta e Savoia, offrendo la possibilità di incontri e condivisione delle esperienze.

Nel corso del progetto sono previste quattro visite, due in Italia e due in Francia. Ad ogni visita in Italia dovranno partecipare i rappresentanti di almeno 4 Cer francesi e viceversa. Le visite sono state raggruppate in due circuiti, uno in Italia che si svilupperà da sabato 20 a martedì 24 settembre 2025 ed un altro in Francia che prenderà avvio nella primavera 2026. Nelle sei tappe italiane la quarta e la quinta toccheranno il territorio cuneese, nelle aree di Pollenzo e Cuneo.

In particolare, mercoledì 24 settembre alle ore 16.00 il Cer Tour farà tappa presso la sede di Confartigianato Cuneo. Si terrà un momento di approfondimento sui temi ambientali, durante il quale verrà firmato un protocollo di cooperazione transfrontaliera tra Comunità Energetiche Rinnovabili. Particolare attenzione sarà rivolta all'esperienza di Cer-a, la comunità energetica promossa da Confartigianato Cuneo, per mettere a disposizione delle imprese artigiane e del territorio un modello concreto di



transizione energetica basata sulla collaborazione e sulla condivisione. Nata per supportare privati, imprese e installatori nella transizione verso un'energia più sostenibile ed economica e per promuovere l'autoconsumo collettivo, Cer-a sta attualmente registrando un ottimo sviluppo: sono in corso di attivazione 46 configurazio-

ni con 24 MW di potenza di impianti già realizzati o in corso di installazione «Con la nostra Comunità Energetica - dichiara Franco Roagna, presidente di Cer-a - abbiamo voluto dare un segnale concreto di come le imprese artigiane possano essere protagoniste della transizione energetica. Il Cer Tour rappresenta

un'opportunità per diffondere consapevolezza, generare sinergie e valorizzare il legame tra sostenibilità ambientale, crescita economica e coesione sociale. Il nostro impegno è quello di accompagnare le imprese e le comunità locali verso un futuro più sostenibile, ma anche più competitivo e inclusivo».



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

COLDIRETTI CUNEO: «VALORIZZARE LE PRODUZIONI LOCALI»

Nel 2024 in Piemonte l'importazione di grano tenero è aumentata di 7 milioni di quintali

Nel 2024 sono stati importati 56 milioni di quintali di frumento tenero, +22%, e in Piemonte ne sono arrivati più di 7 milioni di quintali. In particolare, sono aumentate le importazioni da Ungheria, Austria e Francia, ma soprattutto da Ucraina, Canada e nord America, ovvero da Paesi extra UE dove il grano viene coltivato con sistemi vietati in Europa da anni, come il glifosate. È quanto ha denunciato Coldiretti nell'ambito della conferenza stampa indetta nei giorni scorsi a Torino con il Consorzio Agrario del Nord-Ovest, "Filiera Gran Piemonte: una risposta concreta all'economia territoriale e alla deriva delle importazioni".

In Piemonte la superficie produttiva a grano tenero conta quasi 79 mila ettari, ovvero oltre il 13% del totale della superficie italiana, più di 11 mila aziende e una produzione media di circa 4 milioni e mezzo di quintali, il 9% rispetto al dato italiano. La Granda - spiega Coldiretti Cuneo - vanta la seconda maggiore produzione complessiva di grano in Piemonte dopo la provincia di Alessandria, con 4.400 aziende impegnate a produrre 1,8 milioni di quintali su una superficie di 17.000 ettari.

Dall'estate 2020, quando è partito il progetto di filiera Gran Piemonte con il Consorzio Agrario del Nord-Ovest, fino ad oggi, alla vigilia del sesto anno di semine, i numeri sono cresciuti notevolmente. Nell'ultima campagna - evidenzia la Coldiretti - hanno aderito oltre 1.000 aziende sul territorio piemontese, per una superficie di 9.800 ettari e una produzione di 420 mila quintali, pari ad oltre il 12% della superficie piemontese. In provincia di Cuneo, la filiera Gran Piemonte coinvolge quasi 600 aziende e oltre 5.500 ettari di superficie per una produzione di 240.000 quintali.



«Negli anni, il progetto si è rivelato una valida opportunità per le aziende cerealicole che hanno potuto migliorare la loro prospettiva di reddito, grazie alle importanti premialità previste dai

contratti rispetto alle quotazioni di borsa, ed anche una garanzia di sicurezza e tracciabilità a fronte delle importazioni di grano tenero dall'estero che non rispetta i nostri standard qualitativi»

sostiene il Presidente di Coldiretti Cuneo, Enrico Nada, che aggiunge: «Le manovre speculative sui prodotti alimentari sono sotto gli occhi di tutti. È evidente ancora una volta quanto sia

fondamentale ridurre sensibilmente la dipendenza dal grano straniero e puntare sulla sovranità alimentare scegliendo la via dei progetti di filiera».

Dall'estero vengono importate in Italia oltre 12 milioni di quintali di varietà di grano tenero, impiegate dall'industria dolciaria per la produzione di panettoni, biscotti, grissini, pane in cassetta e vari prodotti da forno.

«Facciamo appello a quell'agroindustria piemontese che utilizza frumento tenero straniero per ribadire che l'obiettivo prioritario deve essere quello di valorizzare al meglio le produzioni locali, frutto di selezioni e controlli produttivi lungo la filiera che, al contrario, non esistono sul grano importato. È preoccupante che ben 7 milioni di quintali di grano tenero dall'estero finiscano in Piemonte e diventino cibo consumato in gran parte da bambini e adolescenti» afferma il direttore della Coldiretti cuneese, Francesco Goffredo.

Per questo, secondo la Coldiretti, ci sono margini di crescita ulteriori del progetto Gran Piemonte al fine di rilanciare il comparto cerealicolo sul nostro territorio e fronteggiare le importazioni selvagge a tutela della nostra società.

A CHIEDERLO E CIA CUNEO

«Aiuti per la potatura e per il recupero dei castagneti»

Si è tenuto questa settimana un importante incontro tra Cia Agricoltori italiani e i rappresentanti istituzionali della Regione Piemonte, dedicato alla castanicoltura, settore cruciale per l'economia delle aree montane e collinari della regione. L'appuntamento, che ha riunito dirigenti dell'Organizzazione agricola e funzionari regionali, ha visto i saluti istituzionali del presidente regionale di Cia Piemonte, Gabriele Carenini, e del direttore regionale Giovanni Cardone.

A seguire, il dibattito è entrato nel merito delle sfide che affrontano i castanicoltori piemontesi, a partire dalla necessità di sostenere la manutenzione dei castagneti secolari, così come quelli da frutto in zona pedemontana e montana, anche in funzione di prevenzione dei dissesti idrogeologici, valorizzando il ruolo delle aziende agricole nella tutela del territorio.

Marco Bellone, vicepresidente vicario di Cia Cuneo e castanicoltore, ha posto l'accento sulla mancanza di aiuti per le potature e



per il recupero dei castagneti, evidenziando come servano risorse anche per la ricerca scientifica su fitopatie e modelli di gestione sostenibile.

Nel suo intervento, Marco Bozzolo, vicepresidente di Cia Cuneo, anch'egli castanicoltore, ha sottolineato la funzione sociale e ambientale della castanicoltura nelle aree montane: «Nei castagneti secolari resistono ancora

antiche cultivar selezionate dai nostri avi per affrontare condizioni climatiche estreme. Il fatto che questi boschi siano mantenuti attivi solo grazie alla passione e alla tenacia dei castanicoltori, in assenza di aiuti concreti, deve farci riflettere su quale modello di castanicoltura vogliamo sostenere».

A ribadire l'urgenza di interventi è stato anche Igor Varrone, di-

rettore provinciale di Cia Cuneo, che ha denunciato il rischio concreto di abbandono e degrado delle aree interne, qualora non si intervenga per sostenere i castagneti e i boschi: «Senza manutenzione - ha affermato - il rischio è la perdita di un patrimonio agricolo, paesaggistico e culturale inestimabile».

Alla riunione hanno preso parte, per la Regione Piemonte, l'assessore regionale alla Montagna Marco Gallo, il direttore del settore Agricoltura Paolo Balocco e i dirigenti regionali Latino e Perna.

In risposta alle sollecitazioni della Cia, i rappresentanti regionali si sono impegnati ad avviare un lavoro congiunto per individuare risorse destinate alla potatura e al recupero dei castagneti secolari. In particolare, il direttore Balocco ha annunciato che i risultati delle ricerche sulle principali malattie del castagno, tra cui il cancro corticale, saranno presentati in occasione di un convegno alla prossima Fiera del Marrone di Cuneo, uno degli appuntamenti di riferimento per il comparto.

BREVI

Presentato da Uncem il Rapporto Montagna

«Se un errore proprio non dobbiamo fare è banalizzare i dati demografici della montagna in spopolamento. Anche a Roma e a Torino si muore di più e si nasce di meno. È un inverno demografico del Paese che fa male e che tocca tutti, non solo i piccoli Comuni. Ma la differenza la fanno i flussi migratori, chi entra nella montagna, chi si trasferisce, chi sposta residenza, portando nelle zone montane idee, capitali, opportunità. E il Friuli Venezia Giulia, dal 2019 al 2023, nella montagna raddoppia il saldo migratorio positivo medio del Paese, che arriva all'1 per cento. Fa il 2,6 e questa cifra deve far lavorare meglio le Istituzioni demografiche. Con investimenti, visioni, opportunità per chi è nei territori montani da sempre e per chi arriva».

Lo ha detto Marco Bussone, presidente nazionale Uncem, presentando il Rapporto Montagne Italia 2025, realizzato da Uncem con il Progetto Italiae della Presidenza del Consiglio dei Ministri a Frisanco.

«Abbiamo mostrato come i dati, che meritano tanti approfondimenti - evidenzia Bussone - ribaltano la narrazione classica della sfortuna, del margine, dei sindaci-eroi, della questua per finanziamenti, della marginalità e anche dell'interno rispetto a qualcosa di più interno. I cambiamenti climatici riposizionano la montagna e gli danno nuova luce. Dobbiamo organizzare visioni e strategie, ma con la Strategia delle Green Community siamo sulla strada giusta. Con oltre sessanta presenti nella sala consigliare abbiamo analizzato flussi e opportunità, scelte e urgenze per Sindaci, terzo settore organizzato, imprese. In Sinergia ovviamente. Perché altrimenti non si va lontano. E invece Uncem dice chiaro che la complessità del ragionamento, dell'approfondimento, dello studio, del non fermarsi all'empirico, allo spopolamento che fa pure comodo, è una urgenza che il Rapporto mostra nelle sue 800 pagine».



RADIO VALLEBELBO
WWW.RADIOVALLEBELBO.IT

A CUNEO CI ASCOLTI SUI
105.100

Per richieste musicali: 389 4306778

Cultura

Martedì 23 settembre riprende la stagione artistica 2025 del conservatorio Ghedini di Cuneo: alle ore 21.00 la Sala San Giovanni di Cuneo (via Roma 4) ospita il concerto "Desh: voci, storie, emozioni dai popoli di cinque continenti" nel quale il Coro della Società Corale Città di Cuneo, quarantadue voci dirette dal Maestro Giuseppe Capotto, propone un repertorio di musiche popolari a cappella che arrivano da una ventina di Paesi del mondo, tutte eseguite in lingua originale e con arrangiamenti di grande effetto. L'appuntamento è a partecipazione libera, ma è consigliato prenotare il posto in sala dal sito www.conservatoriocuneo.it.

«Dopo la pausa estiva siamo felici - dice il presidente del Conservatorio di Cuneo, Mattia Simonda - di riprendere la Stagione Artistica del Ghedini, che ormai rappresenta un appuntamento riconoscibile nella vita culturale della città. La rassegna nasce dalle scelte condivise del Direttore e del Consiglio Accademico e si compone di produzioni interne, che vedono protagonisti i nostri docenti o musicisti ospiti di fama internazionale, e di collaborazioni con diverse realtà culturali del territorio. Proposte diverse, ma unite dall'intento comune di creare una comunità intorno al Conservatorio, offrendo occasioni di ascolto che coniugano qualità artistica e apertu-

ra alla cittadinanza».

Il programma della serata comprende ninnanne, canti di lavoro e di festa, brani per accompagnare la danza e canti di commiato: ogni canzone è dedicata a un'emozione particolare e l'ascolto permette di avvicinare concettualmente e idealmente mondi lontanissimi soltanto in apparenza. Dei diciannove brani in programma sette provengono dal Vicino Oriente e dall'Asia, cinque dalle due Americhe; gli altri continenti sono rappresentati con tre brani, l'Europa, e due ciascuno per Africa e Oceania: i brani sono stati scelti non tanto in ragione di una rappresentatività geografica, ma per offrire al pubblico la più ampia varietà di melodie possibile e, in particolare, sondare con maggior profondità un repertorio nuovo e poco esplorato in Italia come quello asiatico. Il programma di sala riporta non soltanto il titolo, il Paese di provenienza e il nome dell'autore o dell'arrangiatore di ciascun brano proposto, ma anche una breve frase evocativa tratta da ognuno dei testi e tradotta in italiano, in modo da fornire agli ascoltatori una chiave di lettura diversamente più difficile o del tutto impossibile a causa delle barriere linguistiche.

Desh, la parola che dà il titolo all'intero progetto, è il nome di un raga, una struttura tipica del sistema di musica classica tradizionale dell'India del Nord. Ogni raga è un mo-



RIPRENDE LA STAGIONE ARTISTICA 2025/2026

Conservatorio Ghedini: uno spettacolo con canti popolari da tutto il mondo

dello per l'improvvisazione melodica e fornisce regole precise sulle note che è possibile suonare, creando un viaggio sonoro unico e un'identità estetica da trasmettere all'ascoltatore. Con un'estensione del suo significato, Desh diventa per questo concerto un'ideale chiave di lettura di tutta la produzione musicale che il Coro della Società Corale Città di

Cuneo propone. Per l'ensemble corale diretto dal Maestro Giuseppe Capotto questo progetto rappresenta una crescita significativa del registro interpretativo, solitamente legato a musica sacra e a opere di ampio respiro: arrivare a esibirsi in un repertorio di brani profani dall'atmosfera e dall'ispirazione molto diverse tra loro è il risultato di due anni di lavoro.

Quella in Sala San Giovanni sarà la terza esibizione pubblica di questo progetto musicale. Le voci soliste della serata, che si alternano nei diversi brani, sono quelle di Sofia Bokhon'ko, Donatella Botasso, Elisa Elia, Elisa Giordano, Valeria Maddaloni, Fosca Tallone, Patrizia Vecchioni; dai contralti Mafalda Anna Beccaria, Elisa Elia, Anna Maria Garassino, Caterina Giannone, Anna Giordano, Alessia Martinengo,

Bokhon'ko, Rosanna Bosca, Donatella Botasso, Andreina Foglino, Maria Gareli, Grazia Garnero, Elisa Giordano, Valeria Maddaloni, Bruna Melano, Alina Niborski, Enrica Parà, Fiorella Prandino, Fosca Tallone e Patrizia Vecchioni; dai contralti Mafalda Anna Beccaria, Elisa Elia, Anna Maria Garassino, Caterina Giannone, Anna Giordano, Alessia Martinengo,

Federica Meinardi, Rossana Parola, Imelda Peano, Paola Sansone, Annamaria Tonet e Giulia Viada; dai tenori Luca Carletti, Francesco Cesario, Francesco Corso, Fabrizio Cravero, Enrico Ferrone, Luca Giraudo, Ivo Massimino, Gianfranco Potenza, Andrea Pellegrino, Gianni Riboni e Jervis Sussarellu; dai bassi/baritoni Livio Candela, Luca Cavallo, Corrado De Pasquale, Manuel Frontera e Silvano Giacometti. Rossana Parola collabora alla direzione.

La seconda parte della stagione artistica 2025 del Ghedini si apre dunque, dopo la pausa estiva, sulla falsariga di come era iniziata: in uno spazio esterno al conservatorio e con l'esibizione di un coro. Ad aprire la stagione era stato infatti, a febbraio, il Coro del Progetto Palestrina diretto dal Maestro Flavio Becchis nella chiesa del Sacro Cuore di Gesù di Cuneo.

Il Castello della Manta torna a ospitare gli appuntamenti di "Spettacoli di corte". La rassegna è inserita tra le attività del progetto n. 20119 "SavoiaExperience. Un circuito turistico e culturale nel cuore dell'Europa", finanziato dal programma INTERREG VI-A FRANCIA-ITALIA AL-COTRA 2021-2027, e vede tra i partner proprio il FAI, oltre all'Associazione Le Terre dei Savoia, la Fondazione Hautecombe e, in qualità di capofila, il Dipartimento della Savoia. Dopo l'appuntamento di giugno, che aveva avuto come protagonista F.E.R.T., domenica 21 settembre alle ore 17.30 il Castello della Manta presenterà nelle sue sale lo spettacolo "Io, Cristina, vi dono il mio cuore" (prenotazioni su Eventbrite). Il concerto, già portato in scena nella suggestiva cornice di Palazzo Taffini d'Acceglio a Savigliano, trasporterà il pubblico in un viaggio musicale a cavallo tra i due Paesi proponendo un ricco repertorio di musica barocca.



APPUNTAMENTO CON LA RASSEGNA «SPETTACOLI DI CORTE»

Il Castello della Manta ospita «Io, Cristina, vi dono il mio cuore»

L'ensemble vocale e strumentali Gli Invaghiti proporrà al pubblico uno spettacolo con musica del Seicento, nello specifico madrigali e concerti da camera per ensemble vocale e strumentale. In questo contesto, il legame tra Italia e Francia sarà direttamente evidenziato per mezzo di diversi punti di contatto: dall'esposizione dei testi recitati e cantati sia in italiano che in francese, dalla scelta delle musiche di autori della Corte Sabauda e del Re di Francia e dall'attenzione rivolta ai due personaggi attorno ai quali si sviluppa lo spettacolo e cioè la Madama Reale Cristina di Francia e

il Conte Filippo San Martino di Agliè. Un connubio di elementi che vanno a rafforzare lo storico legame che unisce le terre dei Savoia con il regno di Francia, dove la lingua italiana torna a essere la lingua ufficiale dello Stato sabauda ma espressa nelle modalità culturali francesi, mentre la musica viene espressa e realizzata alla «moda italiana» che sta prendendo piede in tutta Europa, dopo la precedente influenza dei compositori franco-fiamminghi. La composizione del poema-balletto «Il Gridelino», scritta dal conte Filippo San Martino di Agliè per Madama Reale e realiz-

zata in Torino nel 1653, sarà la struttura portante dello spettacolo che vedrà anche la presenza delle musiche di Claudio Monteverdi, Etienne Moulinié, Sigismondo d'India e Jacques Champion de Chambonnières, autori che si sono contraddistinti per il loro contributo presso la corte di re Luigi XIII. Il Castello della Manta, uno dei Beni più conosciuti e amati del Piemonte, diventerà per un pomeriggio la cornice di uno spettacolo dove le vicende di Casa Savoia prendono vita attraverso dialoghi e musiche, in un amalgama di storia, arti performative e legame tra territori.

PRESENTAZIONE IL 23 SETTEMBRE A CARAGLIO

Riprendono i corsi di teatro con Santibriganti e Teatranza Artedrama

Anche quest'anno riprendono i corsi di teatro di Santibriganti Teatro e Teatranza Artedrama, che dal 1987 formano attori, registi, tecnici ed esperti dello spettacolo, dando vita a compagnie professionali e amatoriali. Martedì 23 settembre le presentazioni dei corsi, che partiranno dal mese di ottobre a Caraglio. Bambini, ragazzi e adulti potranno così scoprire il teatro, grazie al lavoro svolto da professionisti appassionati, guidati dalla storica direzione artistica di Maurizio Bàbuin. Corsi che faranno crescere, vivere e amare un'ar-

te senza tempo e, soprattutto in un periodo storico così difficile, necessaria a capire il mondo, a riflettere a sentirsi liberi.

Caratteristica principale dei corsi FARE TEATRO di Santibriganti Teatro e Teatranza Artedrama è la scelta dei docenti: professionisti provenienti non solo dalla compagnia Santibriganti, ma anche da varie esperienze professionali e quindi portatori di diverse metodologie che permetteranno a chi frequenta, di sperimentare diversi approcci alla recitazione e al «gioco del teatro».

Non esiste infatti una sola verità nella formazione teatrale: tutte sono valide e tutte sono confutabili, ma se, in quanto allievo, apprendo metodi diversi, sviluppo un bagaglio delle mie conoscenze più ampio e aumento le possibilità di divertimento.

Per l'anno 2025/2026 il programma prevede:

Corsi per bambine e bambini: un corso teatrale dove si gioca, si cresce e si inizia il percorso verso la consapevolezza del sé, senza competizione. Un'occasione per socializzare e potenziare le capacità

espressive e relazionali.

Corsi per ragazze e ragazzi: Un percorso formativo su misura per adolescenti, dove il Teatro e l'arte dell'attore diventano strumenti di espressione, scoperta e crescita personale in periodo delicato e che necessita di particolare attenzione. Corsi per adulte e adulti: un corso vivace e coinvolgente per scoprire l'arte del teatro, tra gioco, impegno e passione. Verranno insegnati tecniche e stili interpretativi con attori e registi esperti che faranno vivere un'esperienza formativa preziosa sul palco e nella vita.

Gli incontri di presentazione dei corsi si terranno a Caraglio, Teatro Civico, via Roma 122, nei seguenti orari: ore 18.30 presentazione corsi bambini e ragazzi, ore 20.30 presentazione corsi adulti. Da gennaio 2026 partiranno i corsi di improvvisazione teatrale in collaborazione con QuintaTinta. I suddetti corsi verranno presentati nel mese di dicembre. Per informazioni e iscrizioni: telefono 011/645740 (dal lunedì al venerdì 11.00 - 17.00), santibriganti@santibriganti.it - artedrama@teatranza.it, www.santibriganti.it - www.teatranza.it.

IL NUOVO VOLTO DELL'ITALIA NEL PASSAGGIO DAL FASCISMO ALLA REPUBBLICA

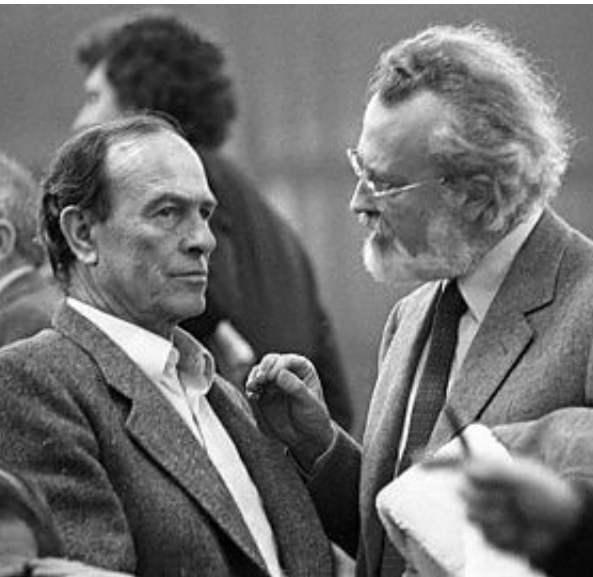
Redenti, Camaleonti, Canguri giganti

214a puntata

Il Presidente, i Giudici e il Cancelliere Capo di quel tribunale partigiano operante il 2 maggio '45 in Saluzzo, non vollero firmare col proprio nome e cognome le condanne a morte di cinque militari arresi, segnando in calce, genericamente: Pinot, Dino, Giorgio... Dunque, si trattava, di fatto, di un tribunale clandestino e senza alcuna garanzia formale, i cui partecipanti si guardarono bene dall'assumersi la personale responsabilità. Approfondiremo il caso, che mostra aspetti inqualificabili della vendetta contro i vinti e, proprio per questa ragione, fra i più trascurati dalla storiografia resistenziale, al pari di quella dei pretesi "storici" politicamente corretti. Nel dispositivo della sentenza, è significativo che al primo posto dei cinque nominativi mandati a morte vi fosse quello di Adriano Adami (noto col soprannome "Pavan"), appartenente alla Divisione Monterosa. Le accuse contro di lui erano le seguenti: "Aver condotto con particolare accanimento e crudeltà la lotta antipartigiana incendiando case, procedendo al denudamento di donne, maltrattando prigionieri e civili e commettendo crudeltà varie sia nei confronti di partigiani che di borghesi".

Gli altri quattro erano suoi commilitoni, accusati "di cooperazione col Ten. Adami nei fatti a lui addebitati". I loro nomi: maresciallo Marco Frison, sergente Guglielmo Lanza, sergente Alberto Alongi, sergente maggiore Giorgio Geminiani. A questo punto è opportuno tracciare un curriculum vitae del "criminale" n. 1. Nativo di Perugia, classe 1921, a nemmeno vent'anni Adriano Adami lascia gli studi universitari per andare a combattere in Croazia, col grado di sottotenente, nella 537ª Compagnia Mitraglieri. Ottenuta una licenza per sostenere un esame universitario nella propria città, è colpito da un attacco malarico e viene ricoverato all'ospedale militare di Perugia. La mattina dell'11 luglio 1943 il direttore, ten. col. medico Rampagni, lo trova nella sua cameretta già in divisa e pronto per andarsene. Agita il giornale che tiene in mano, in cui ha letto che gli Alleati sono sbarcati in Sicilia. Il dott. Rampagni, il quale aveva personalmente in cura Adami e che tra l'altro non nutriva affatto le sue stesse idee politiche, lo ricorderà così: "La sua compagnia era impegnata in battaglia... doveva partire a qualunque costo. Invano gli feci notare che, forse, era un inutile sacri-

ficio, dato il momento eccezionale e disastroso della guerra. Egli volle partire ed io ebbi l'onore di abbracciarlo e baciarlo, scrivendo sul diario clinico: 'Esce contro il parere del medico, volendo raggiungere la propria Unità nel momento del pericolo.' Era il sottotenente Adriano Adami di Perugia. Era un credente, un soldato con spirito religioso: aveva fede in dio e nella patria, era un'anima pura e ardente, come vorrei fosse la gioventù. Non l'ho più riabbracciato... fu inviato al Nord e vi lasciò la vita sacrificando una primavera di speranze. Ho voluto scrivere questo ricordo per fare omaggio del mio cuore di italiano e di soldato verso un'anima gentile, cui mi divideva profonda differenza di ideale politico, ma mi univa altezza di sentimento di patria". In quell'occasione, Adami scrive una lettera alla famiglia, il cui testo è presente nel volume "La Repubblica Sociale Italiana nelle lettere dei suoi Caduti" (Ultima Crociata Editrice, 1995, quinta edizione) e che qui riportiamo: "Miei cari genitori, dall'odierno bollettino ho appreso dello stato delle cose in Sicilia. Il sentimento istintivo di amore patrio in me innato mi ha spinto a recarmi ove il dovere mi richiamava impellente, a riprendere cioè il mio po-



Giorgio Bocca con Eugenio Scalfari

sto di combattimento. È solo il dovere di lasciarvi che mi tormenta, immaginando che ciò vi strazierà, ma vi renderà a un tempo orgogliosi. Per il resto nessuna prospettiva mi ha fatto divisare sui miei precisi propositi. Ho la piena coscienza di seguire il mio destino [...]. Il mio pensiero in qualsiasi evento vi seguirà costante. Vogliate perdonare il mio agire; ma di fronte al richiamo della Patria una soluzione unica mi si è imposta - quella che ho preso. Vi bacio e vi abbraccio con tutta la forza del mio affetto. Attendetemi fiduciosi. v. figlio Adriano". Dopo l'8 Settembre Adami

si arruola volontario nella Repubblica Sociale Italiana, venendo incorporato nella costituenda divisione alpina Monterosa per l'addestramento in Germania, a Münsingen. Rientra in patria nell'estate del '44, inquadrato nel battaglione Vestone. Ai primi di novembre, l'unità di Adami è acquartierata a Torriglia (Genova). Gran parte degli ufficiali e soldati della prima, seconda e quarta compagnia, disertano e passano coi partigiani. Restano fedeli alcuni ufficiali (tra i quali Pavan), sottufficiali e una settantina di uomini della truppa, che raggiungono Genova. Alcuni di essi, compreso Pavan, saranno inseriti nel Battaglione



Edizione del 1976 a cura di Borghese & Ciarrapico

Bassano al comando del maggiore Mario Molinari. A far tempo dalla fine del 1944, Adriano Adami sarà destinato, insieme con alcuni uomini scelti, a operazioni di antiguerriglia, allo scopo di contrastare principalmente le formazioni partigiane "Garibaldi" presenti nel Cuneese. I

concreti risultati ottenuti lo faranno individuare e odiare dagli avversari, costretti a stare all'erta e a spostarsi di continuo per non essere sorpresi da un mastino troppo attivo e troppo efficace.

(continua)
Ernesto Zucconi



Parziale veduta dello schieramento della Divisione alpina Monterosa della RSI (20.000 uomini) a Münsingen (Germania)

BANCASTORIE

La gazza ladra

Cos'ha di speciale la gazza? E' un uccello che viene attratto da tutto ciò che luccica: se può lo arraffa col becco (un anello, un orecchino, una moneta, un pezzetto di vetro o di metallo che rifletta la luce) e lo va a nascondere nel suo nido. Perciò viene detta ladra. Bene, questo racconto comincia da un Istituto bancario, dove tra i vari impiegati si trovava una bella ragazza, la quale non sapeva decidersi tra due spasimanti, ambedue colleghi di lavoro. Uno, un giovanotto aitante, con l'aria da sicuro di sé e con l'apparenza di chi avrebbe sfondato nella vita; l'altro non brutto, però un po' timido, con l'aspetto del lavoratore che sa di dover impegnarsi per realizzare qualcosa. Il primo non faceva mancare complimenti alla ragazza, anzi le aveva regalato un fermaglio da capelli in oro, che lei, seppur con riserva, aveva finito per accettare. Il secondo le lanciava occhiate furtive e arrossiva se lei gli sor-

rideva; quanto a regali, non ne aveva ancora fatti. La ragazza non sapeva decidersi, e finiva per tenere ambedue sulla corda. Del resto era giovane e pensava: "C'è ancora tempo per impegnarsi. Nel frattempo, cercherò di capire chi dei due mi convenga meglio". Infilava comunque il vezzoso fermaglio sui capelli, che però durante il lavoro posava sul davanzale della finestra: infatti era tacito costume presso i dipendenti della banca di non mostrarsi troppo appariscenti. Ora la gazza Lucia aveva notato quell'oggetto dal caldo colore dell'oro; lei da tempo girava in cerca di qualcosa di bello, in quanto intendeva parte-

cipare ad una gara. Il bando diceva che la gazza .la quale entro un certo giorno avesse potuto esibire alla giuria - composta dal saggio gufo, dal laborioso corvo, dalla gentile tortora e dall'allegria rondine - l'articolo più prezioso di cui fosse venuta in possesso, avrebbe ricevuto in premio una congrua fornitura di cibo, oltre a una menzione onorevole. Bisognava dunque perlustrare la città e i dintorni, però finora non era comparso nulla di veramente vistoso. Ma un giorno l'occhio della gazza Lucia era caduto su quel fermacapelli che cavava barbagli di luce all'esterno dell'Istituto bancario: notevole, dal disegno originale, soprattutto luccican-

te come l'oro. Ecco ciò che avrebbe risolto il problema! La gazza prese a studiare le abitudini della giovane impiegata: non le ci volle molto per rendersi conto che lei lasciava il prezioso oggetto sul davanzale della finestra per tutta la mattinata, finché si trovava a contatto coi clienti; e se lo rimetteva nel pomeriggio, per sfoggiarlo coi colleghi. Una volta compreso questo trantran quotidiano, la gazza cominciò ad avvicinarsi all'oggetto del desiderio: perbacco, era proprio quel che ci voleva per vincere la gara! Così un mattino, fattasi coraggio, la gazza Lucia afferrò col becco il fermaglio e via! Lo trasportò nel suo nido, dove lo osservò ben bene ammiran-

done la fattura. Poi, giunto il giorno della gara, lo dispose sul banchetto della giuria, dove già facevano bella mostra di sé anelli, orecchini, monete, cianfrusaglie varie. I giudici esaminarono tutto con grande attenzione, poi sentenziarono che il premio veniva assegnato ad una elaborata fede d'oro, involata da un balcone dove una signora distratta l'aveva deposta. Al che la gazza Lucia protestò: "Ma il mio fermaglio è ben più notevole! Toccava a me vincere il premio!". Il gufo saggio le rispose: "Cara mia, tenuto conto che il premio era assegnato all'oggetto più prezioso, devi sapere che il tuo fermaglio, seppur bello a vedersi, non è d'oro, bensì di metallo dorato: vale ben poco!". La gazza insomma imparò una lezione vecchia come il cucco: non è tutto oro ciò che luccica. E chissà se anche la bella bancaria l'ha imparata, nella scelta del suo uomo.

Angelo Giudici

A cura di Lilium Spazio Medico, via Roma 62 Cuneo

Fare rete per riscrivere la sanità

C'è un filo rosso che attraversa la sanità italiana, e sempre più spesso ha voce femminile. Un filo fatto di ascolto, collaborazione e visione condivisa. Lo stesso filo che lo scorso mercoledì 10 settembre, a Firenze, ha portato la cuneese Carla Tosco, presidente del Villaggio Salute APS e titolare della Farmacia Bottasso, a ricevere il prestigioso Premio Protagoniste in Sanità 2025 per il Progetto Freccia - la direzione della menopausa che vorrei.

Un riconoscimento che, oltre a premiare un'iniziativa innovativa, rappresenta un orgoglio collettivo per il Villaggio Salute: è grazie l'ingresso del progetto su un palcoscenico nazionale, creando legami con istituzioni e figure di primo piano della sanità al femminile. Ma soprattutto conferma che il cambiamento reale nasce quando si lavora insieme, dentro e oltre i confini del territorio.

La salute femminile come viaggio

La salute di una donna non è un sentiero lineare. È un viaggio che attraversa stagioni diverse – pubertà, fertilità, maternità, menopausa, invecchiamento – e ognuna porta con sé sfide e opportunità uniche.

C'è la stagione dell'adolescenza, dove corpo e identità si intrecciano in un equilibrio fragile. Quella della maternità, fatta di desideri, attese e, talvolta, fatiche invisibili. C'è la fase della piena maturità, in cui spesso le donne si trovano a reggere più ruoli contemporaneamente - professioniste, madri, figlie caregiver di genitori anziani. E c'è la menopausa, troppo a lungo raccontata come una perdita, mentre invece può e deve essere riconosciuta come una rinascita, una stagione di rinnovata libertà e femminilità.

Ma c'è anche l'altra faccia della vita di



una donna: la violenza di genere, che ancora segna troppe esistenze, spesso proprio nei momenti di maggiore vulnerabilità. Per questo il Villaggio Salute ha scelto di camminare accanto all'associazione Noi4You, sportello di ascolto e supporto contro la violenza domestica, integrando la cura del corpo con la tutela della dignità. Perché la salute non è solo assenza di sintomi: è la possibilità di vivere libere, sicure, rispettate.

L'importanza della rete

Il premio non è solo la vittoria di un'idea, ma la dimostrazione che il futuro della sanità passa dalla **rete**. Nessun professionista, da solo, può affrontare la complessità della salute femminile. Per questo Freccia mette insieme ginecologi, farmacologi e farmacisti, nutrizionisti, fisioterapisti, psicologhe, esperti del sonno, medici estetici. Una comunità di competenze che lavora fianco a fianco, tenendo insieme scienza, tecnologia e ascolto profondo.

La stessa logica ha animato la **5ª Convention Donne Protagoniste in Sanità**, dove il Villaggio Salute era presente: non un semplice convegno, ma un laboratorio vivo, fatto di tavoli tematici, scambi di esperienze, proposte concrete. Una palestra di intelligenza collettiva, dove la sensibilità femminile diventa motore di innovazione.

Ma fare rete significa anche parlare alle istituzioni: chiedere che ascoltino e vedano cosa già si sta facendo nei territori per la prevenzione attiva, il supporto e l'invecchiamento in salute.

Non è un caso che molte delle battaglie più urgenti si giochino attorno al tema dell'**invecchiamento attivo** e del supporto a chi si prende cura degli altri. La Legge 33 del 23 marzo 2023, e i decreti attuativi approvati nel 2024, hanno proprio l'obiettivo di potenziare l'assisten-

za domiciliare, sostenere i caregiver – spesso donne – e garantire dignità e inclusione agli anziani, anche non autosufficienti.

È una sfida che riguarda direttamente la salute femminile: perché sono le donne, nella maggior parte dei casi, a portare sulle spalle il doppio carico del lavoro e della cura familiare. Un peso che può diventare logorante se non viene riconosciuto e sostenuto da politiche mirate.

Il Villaggio Salute lavora già da tempo su questi temi, proponendo soluzioni concrete che vanno nella direzione tracciata dalla legge: servizi integrati, percorsi personalizzati, sostegno psicologico e sociale ai caregiver, programmi per un invecchiamento in salute e in autonomia. Non solo teoria, ma pratica quotidiana, che dimostra come la riforma del sistema sociosanitario non debba partire da zero: in molti territori, il cambiamento è già in atto.

Il futuro si costruisce insieme

La trasformazione del sistema sociosanitario non può più essere affidata a decisioni verticali e soluzioni standard. Richiede **leadership condivise**, modelli inclusivi, percorsi su misura. Richiede quella capacità tutta femminile di tenere insieme cura e visione, pragmatismo e creatività, empatia e rigore scientifico. Il premio a Carla Tosco e al Villaggio Salute non è un punto di arrivo, ma un invito a continuare su questa strada: immaginare e costruire insieme una sanità che non si limiti a "curare", ma che accompagni, prevenga, valorizzi e dia dignità a ogni fase della vita di una donna.

Perché, come ricorda la stessa Dott.ssa Tosco: **"La cura è un viaggio collettivo"**. E il futuro della sanità non va atteso: va inventato. Insieme."

[illegible]

Silvano Osella

Una portata tutta cuneese, molte volte copiata, altre volte soltanto il nome copiato e quel che è peggio, a forza di copiare, storpiare, imbastardire, nel tempo, nell'uso comune diventa verità. Il Tajarin guazza in questa grande confusione. Il tajarin non è facile nella sua vera realizzazione perchè necessità di mani e braccia vigorose e i suoi ingredienti sono solo due ;» farina 00 e rossi d'uova» per l'esattezza 100 gr di farina 00 e 4 rossi d'uova, la dose esatta per il primo piatto per due persone. La ricetta, diventa impegnativa se si parla di 1 Kg di farina e 40 rossi d'uova, impegnativa soprattutto per l'impasto perchè diventa particolarmente duro e si potranno aggiungere ancora qualche rosso d'uova ma mai acqua e olio. La bravura si vedrà immediatamente nel piatto perchè questa è dovuta dalla sua lunghezza, cioè 25cm è da tutti superiore ai 40 cm da pochi, superiore ai 50 cm da pochissimi, veri artisti dei tajarin. Nel

imperversare di cucina moderna, arrivata in Italia negli anni 80 e sfondata nel 2010 e grazie alla televisione, alle sue trasmissioni e alle stelle (io le vedo sempre e soltanto nel cielo)la cucina storica sta diventando un cimelio, difficile da trovare vera, schietta e sincera. I Tajarin fanno parte di questa cucina.Un cibo che sicuramente negli anni non ha curato molto la presentazione lasciando tutto solo al gusto, una cucina che non ha bisogno di apparire perchè è, soltanto è. I tajarin, devono essere realizzati da persone con braccia, non si possono realizzare con impastatrici, taglia paste, ecc.perchè tutto è fatto rigorosamente a mano, dopo l'impasto si fa riposare e poi con il mattarello si tira la pasta, sottile, sottilissima circa 2-3 mm e poi si arrotolano e sopra della farina di semola e con un coltello con una lama lunga cm 50 si sezionano finissimi circa 1-2 mm e poi con il termine « desdavanè » si srotolano rapidamente e si appoggiano sopra un vassoio e si dovranno buttare in acqua bollente e non salata.

CULTURA E TRADIZIONE A TAVOLA

I tajarin

Avranno il pregio che non si scuociono grazie ai rossi d'uova e comunque con 2/3 minuti sono pronti per essere scolati e saltati in padella con burrosa, salvia e una grattugiata di nostrale stagionato, oppure parmigiano reggiano 24 mesi oppure un ottimo pecorino ottenuto con il budello di pecora e non caglio, o semplicemente burro e salvia, ma anche ottimi con burro e timo serpillio, burro e fiori di salvia in quel piccolo periodo, o meglio burro e fiori di rosmarino, Bisogna anche dire che diventeranno ottimi, in piccolissime dosi con cioccolato fondente 99% e un pizzico di peperoncino, ma risulteranno eccezionali con cioccolato fondente 99% e pezzetti di zest . Il poeta torinese Alberto Viriglio dedica al tajarin un indovinello curioso in lingua piemonte che recita:»-Prendetela, impolveratela,

schiacciatala, dategli degli scapaccioni, bucatela, bagnatela, allungatela, allargatela, tagliatela, gettatela nella pentola; è naturalmente la pasta dei nostri tajarin. Voglio scrivere due parole su questo poeta Torinese, nato a Torino il 17 febbraio 1851 e il 1913 ,22 agosto passa a miglior vita. Nel'articolo scritto sulla stampa alla sua morte si poteva leggere »Ieri, è morto nella sua morte, in Via Roma 10, il poeta dialettale Alberto Viriglio, e la notizia ha prodotto in quanti lo conoscevano una profonda commozione». Viveva in un alloggio modesto e negli ultimi anni della sua vita era quasi stato dimenticato. Oggi scrivo di questo poeta e scrittore perchè purtroppo molte, troppe volte si dimenticano i personaggi della nostra cultura della tradizione. Questo staa succedendo anche per i tajarin, nome che deriva dal

la lingua piemontese taje, cioè tagliare con il coltello, nulla a che vedere con le tagliatelle che vengono da sempre fatte con la macchina a mano o elettrica e con uova intere. Molto differente è il gusto, sapore, condimenti e storia. Dai tajarin nascono i fidlin, cucciolo del tajarin sempre fatto a mano e qui l'abilità dell'operatore di vede, capacità, esperienza e tanta pelle delle dita tagliata nel tempo..... Naturalmente i tajarin storicamente erano conditi con i fegatini di pollo, oppure lo storico sugo d'arrosto con panna, o anche senza, ma i tajarin più conosciuti sono quelli con i funghi reali connot con un rosso d'uova crudo, oppure quelli con burro e lamelle di tartufo bianco d'Alba, fra un mesetto circa.La curiosità maggiore è scoprire, a differenza di quello che scrivono alcuni improvvisati, i tajarin nella storia non troviamo ricette fatte con salsa di pomodoro, invece troviamo ricette con la «conserva», una sorta di salsa fatta con pomodori ed erbe nel passato ed ancora in alcune famiglie nelle fattorie. La

«conserva» ha un gusto tipico, diverso da casato a casato perchè tutti aggiungono un ingrediente segreto che rende il tutto diverso, atipico, ma sempre eccezionale. Sapori semplici, genuini e realizzati da artiste del gusto. Ingenere, nelle campagne è una specializzazione fatta da donne, tramandata la ricetta, da madre in figlia eccezionale anche spalmata su pane cotto al forno, leggermente abbrustolito e stroniato con aglio e poi conserva e un filo d'olio extra vergine, oppure olio di noce o nocciola, dipende daalle zone in cui ci troviamo nella provincia di Cuneo. Questa è pura arte culinaria e traadizionale Cuneese, speriamo che sopravviva su queste onde di mode francesi commerciali, che fanno vendere tanto fumo e credere abilitati alla critica, profani che pagano conti da capogiro. Questo si chiama marketing, e l'apparire più necessario di essere. Viva i Tajarin e la lotta di Viriglio per la storia e poesia scritte in lingua, (non dialetto), anche se non ancora riconosciuta, Piemontese.

«SALE E PEPE»



CONNESSIONE

Lo slogan d'un noto gestore di telefonia e comunicazioni è: "La forza delle connessioni". Invece le coalizioni politiche italiane, che siano di destra, di sinistra o di centro, dovrebbero prender per motto: "La connessione delle forze". Se si dividono, si autocondannano a perdere.

INFLUENCER

Se esistono tanti influencer, col loro entourage di followers che spesso li seguono acriticamente come i topi il pifferaio di Hamelin, ciò significa che vi sono molti che si fanno influenzare. E questa è una considerazione malinconica, per non dire deprimente.

Angelo Giudici

ËL NÒST CANTON - RUBRICA 'N LENGA PIEMONTEÏSA

Finie dcò lor, schivià dal "progress" ëd la siviltà dle plastiche, dle tòle e dle stra telematiche www.botega dij ciola.fòl

Tòni balòni na mica slè stòmi na mica sël cul, Tòni a l'é 'n mul !

Picinin pissà 'nt le braje, soa mare a l'ha lavaje a l'ha lavaje volenté Picinin torna a pissé !

Un, doi, tre la Pepina a fa 'l café, a fa 'l café a la cicolata la Pepina a l'é mesa mata !

Testa Plà fa ij fidej a-i na da gnente ai sò fratej sò fratej fan la frità a-i na dan gnente aTesta Plà.

Piora, piora e it don na mora, grigna, grigna e it don na brigna.

Costì a va për bòsch costì a va al mulin costì fa ij tajarin costì mangia tut costì fa pio-pio daré 'd l'uss.

Lumassa lumassòt tira fòra ij tò cornòt dèsnò von dal barbé e it fas tajé la testa e ij pé.

Orija bela soa sorela ujin bel, sò fratel, pòrta granda . . . e campanon ch'a fa don, don, don !



Misin-a beu misin-a vaca chi a l'ha mal as grata; misin-a beu, misin-a fen chi l'ha mal as lo ten.

A l'é la stòria dla vaca Grisa ch'a pissava 'nt la cami-

sa. A l'é la stòria dla vaca Mòria mòrta la vaca finìa la stòria !

J'era na vòlta 'n giari 'nt la cròta aussava 'l pènon tocava la vòlta:

rivaje 'l padron tajaje 'l pènon, rivaje la sèrventa l'ha daje 'n tòch 'd polenta rivaje 'l servitor a l'ha gnanca pì sentuje l'odor !

Dilin dalan ël ciat e 'l can, 'l babi 'n man e la rana 'n fauda dan, dan, dan.

Tin, Tin, Tin taca l'aso e va al mulin !

Gian ëd la vigna 'n pò piora e 'n pò a grigna.

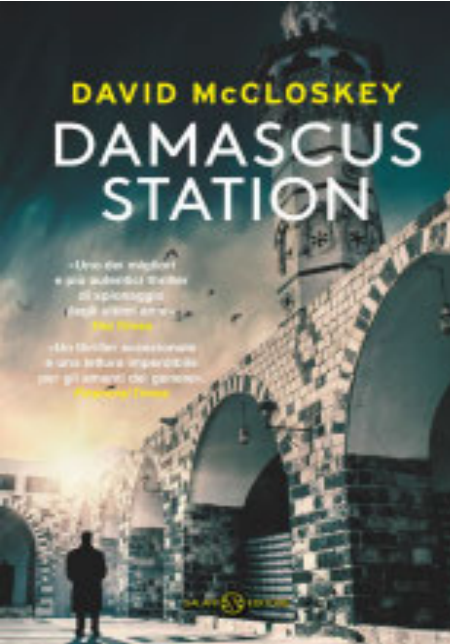
Candida Rabia

«SEGNALIBRO» A CURA DI LUCIANO BONA

RUBRICA LETTERARIA PER CHI AMA LA COMPAGNIA DI UN BUON LIBRO

Damascus Station. Una sfida in una Siria pulsante di ribellione & La donna della porta accanto

Con una narrazione semplice e coinvolgente David McCloskev in Damascus Station ci "accompagna" in un avvincente thriller che offre un ritratto articolato di spionaggio, amore, lealtà e tradimento in uno degli incarichi della CIA più difficili del pianeta. L'agente della CIA Sam Joseph viene inviato a Parigi per reclutare la funzionaria di Palazzo siriana Mariam Haddad. I due si ritrovano in una relazione proibita, che amplifica il reclutamento di Haddad e crea un pericolo indicibile quando entrano a Damasco per trovare l'uomo responsabile della scomparsa di un'altra spia americana. La caccia all'assassino conduce presto a una serie di omicidi di alto profilo e alla scoperta di un oscuro segreto nel cuore del regime siriano. Per Mariam e Joseph sottrarsi al mirino onnivegente del cacciatore di spie di Assad e di



ra civile siriana che si trasforma e diventa una narrazione toccante con passione e una sorprendente vena romantica

suo fratello Rustum, il capo della Guardia Repubblicana, è una questione di vita o di morte... Ambientato sullo sfondo di una Siria pulsante di omicidi, paura, ribellione, basato su eventi reali e sull'autentica abilità della CIA Damascus Station" è un thriller mozzafiato ambientato in uno scenario di paura e ribellione. Un affresco lucido e realistico del mondo dello spionaggio internazionale durante la sanguinosa guerra civile siriana che si trasforma e diventa una narrazione toccante con passione e una sorprendente vena romantica

David McCloskey
Damascus Station
Salani Editore
Pagine 544
Euro 20.00

Colpo di scena imprevedibile, suspense e psicologia sono gli ingredienti di "La donna della porta accanto" il nuovo romanzo di Freida McFadden l'autrice più letta degli ultimi anni Una volta puliva gli appartamenti degli altri, ora una nuova fase di vita per Millie ormai sposata con il giardiniere Enzo Accardi Sono trascorsi dieci anni e Millie, ora moglie e mamma, ha finalmente coronato il sogno di cambiare casa e quartiere, trasferendosi con la famiglia in una villetta in periferia, lontana dai guai del passato. La nuova casa, un vero gioiello, è davvero bellissima, Millie ha tutto lo spazio che le serve per vivere una vita felice. Pochi giorni dopo il trasloco, una figura elegante e affascinante si presenta alla sua porta: Suzette, la vicina, che abita con il marito Jonathan, proprio di fronte a lei. L'invito a cena per la nuova famiglia sembra un gesto di benvenuto, ma per Millie sarà solo l'inizio di un vero e proprio incubo. La donna, infatti, non perde occasione per ammirare sfacciatamente le braccia muscolose di Enzo. Dopo una breve gita al mare, però, la situazione prende una piega inaspettata: Nico, il figlio più piccolo, picchia un compagno di classe e viene sospeso da scuola.



na della porta accanto una nuova e intrigante "avventura" di Millie, un romanzo avvincente che saprà coinvolgere il lettore con uno svolgimento sorprendente con un finale a sorpresa.

La donna della porta accanto Freida McFadden La donna della porta accanto Newton Compton Editori Pagine 352 Euro 12.90

agrimontana

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



SPORT

BASKET

Torna il Memorial «Trofeo Commendator Berto Bessone»

Il Memorial “Trofeo Comm. Berto Bessone”, giunto quest’anno alla ormai ventiduesima edizione, rappresenta un appuntamento particolarmente apprezzato dal movimento cestistico provinciale, utile momento di ritrovo per ex giocatori ed amatori della pallacanestro oltre che un richiamo alla Memoria del Commendator Bessone, illustre figura della Città di Cuneo e tra i primissimi promotori del basket cuneese. Quest’anno il Trofeo, voluto dal figlio Erik, avrà la durata di due giorni, con l’obiettivo di valorizzare sia il basket senior che quello a livello giovanile femminile, in particolare Under 14/15. L’essenza del Trofeo, ossia la parte “giocata” sul parquet di SportArea (Borgo Gesso – Cn) vedrà il proprio evento clou nel tradizionale match delle “Vecchie Glorie” della pallacanestro cuneese, dove, alla presenza delle massime autorità cittadine, si cimenteranno con abnegazione due rappresentative miste maschili e femminili di ex giocatori ed amici del basket provinciale, che sono stati negli anni vera e propria forza motrice di questo sport. La partita verrà svolta nel playground di SportArea intitolato alla memoria del Comm. Berto Bessone, amico e mecenate dello sport cittadino. Attorno a questo intenso momento di revival sportivo, verranno organizzati due tornei di basket di buon livello tecnico: Nel pomeriggio di sabato 27/09/2025 si svolgerà un triangolare maschile di livello Under 14/15 femminile, coinvolgente le formazioni di Milano Stars e Basket Pegli, oltre che alla squadra di casa. Domenica 28/09/2025 sarà il turno delle rappresentative senior: le squadre della Granda

College Cuneo, Basket Mondovì, Reba Basket e Novara Basket affronteranno nella mattinata le partite di semifinale, e nel pomeriggio, successivamente al match delle “Vecchie Glorie”, le finali alle ore 16.00 per il terzo quarto posto ed alle ore 18.00 per il primo e secondo posto. Alle ore 19.30 le premiazioni. Un ringraziamento va, in primo luogo, alle squadre partecipanti, che con grande sportività e spirito di competizione ogni anno accettano con disponibilità l’invito ad incontrarsi ed a condividere questo bel momento di basket di fine estate. Si ringrazia inoltre l’Ufficio Sport del Comune di Cuneo e l’Assessore Valter Fantino per il continuo appoggio ed il prezioso sostegno, indispensabili per poter condurre un’attività sportiva di elevata qualità tecnica. Parteciperanno al Trofeo Giovanile Under 14/15 femminile di sabato 27/09/2025: - Granda College Cuneo - Basket Pegli - Milano Stars Calendario Gare:



27/09/2025 - SPORTAREA (Borgo Gesso – Cn)
ore 14.00 Cuneo Granda College Vs Basket Pegli
ore 16.00 Perdente Gara 1 Vs Milano Stars
ore 18.00 Vincente Gara 1 Vs Milano Stars
ore 19.30 Premiazioni
Parteciperanno al Trofeo Senior Serie RD1 Maschile di domenica 28/09/2025: o Granda College Cuneo
- Basket Mondovì
- Reba Basket
- Novara Basket
Calendario Gare:
27/09/2025 - SPORTAREA (Borgo Gesso – Cn)
ore 09.30 Cuneo Granda College Vs Basket Mondovì
ore 11.30 Reba Basket Vs 5 Novara Basket
ore 12.00 Match delle “Vecchie Glorie”
ore 16.00 Finale 3° - 4° Posto
ore 18.00 Finale 1° - 2° Posto
ore 19.30 Premiazioni
Per qualunque informazione, contattare Alberto Maniscalco (329/6762250).

ATLETICA ROATA CHIUSANI



Due podi assoluti per Sarah Aimée L'Épée

Secondo posto del podio assoluto femminile per la portacolore dell'Atletica Roata Chiusani Sarah Aimée L'Épée, che venerdì 12 settembre ha chiuso in 37'57" i 10km certificati Fidal della Ghemme di Notte, dodicesima Prova del CorriPiemonte. Sarah presente anche a Marentino, domenica 14 settembre, quinta assoluta sui 10,2km collinari del circuito misto sterrato della Stramarentino

Il Roata a Vercelli

Ottimi risultati per i Cadetti roatesi, Annalisa Magliano, Matteo Brignone e Giovanni Peano, accompagnati a Vercelli dal DT Fabio Milano in occasione dei Campionati Regionali Prove Multiple Cadetti/e di sabato 13 e domenica 14 settembre. Grande soddisfazione per Annalisa Magliano medaglia d'argento Regionale Pentathlon Cadette All'esordio nelle prove Multiple Magliano arriva seconda, siglando anche il minimo per i Campionati Italiani di Viareggio del 4/5 ottobre con 3692 punti (minimo 3600) totali nelle 5 discipline in cui si è contraddistinta ai vertici regionali, con i nuovi PB nel salto in lungo con 5,02m e nei 600 in 1'44"21. Ben piazzati nell'esathlon Cadetti Brignone e Peano.

Esordienti a Dronero

Buone prove per i nostri giovanissimi atleti roatest del Settore Esordienti, accompagnati dal tecnico Giorgia Tomatis al 1° Palio di Dronero, in scena venerdì 12 settembre. Si sono distinti Maddalena Roggero, 200m EF5, Isabel Narra ed Emma Perucca (400m EF8), Roberto Villa, 600m EM10.

Il Roata al Bisalta Trail

Bilancio più che positivo per gli atleti del Roata Chiusani in gara sulla prova corta e media della settima edizione del Bisalta Trail, svoltosi a Boves, domenica 14 settembre. Nella prova corta, 16km x 800m di dislivello, quarto posto assoluto e vittoria di categoria SM per Luca Cavallo, al traguardo in 1h18.22. Silvana Pecollo vince la categoria donne over 50 in 1h38.59. Settimo posto assoluto per Alberto Reineri in 1h19.20, buoni piazzamenti per Filiberto Casella, Elisa Castellino, Maria Bacilieri, Giuseppe Brignone e Cristina Fantino. Sulla distanza media, 30km per 1700d+, Cristian Conte chiude 9° assoluto, 3°SM, in 3h11.39, bene Floriano Roà e Silvio Gastaldi.

VOLLEY MASCHILE SUPERLEGA

Esordio positivo contro il Savigliano

La MA Acqua S.Bernardo Cuneo si aggiudica per 3-1 il primo test match della stagione in SuperLega. Nel pomeriggio di oggi al Pala BUS Company di Villafranca Piemonte, i biancoblu hanno affrontato il Monge Gerbaudo Savigliano (Serie A3) di fronte ad un pubblico cospicuo e partecipe. Durante il confronto tutti gli atleti a disposizione di coach Battocchio hanno trovato spazio a rotazione sui 4 set giocati; riposo precauzionale per Zaytsev. Lo starting six di Cuneo: Baranowicz palleggio, Feral opposto, Codarin e Copelli centro, Sedlacek e Cattaneo schiacciatori; Cavaccini (L). Coach Serafini schiera: Pistolesi palleggio, Rossato opposto, Ballan e Rainero al centro, Galaverna e Schiro schiacciatori; Prosperi Turi (L).

A fine test queste le considerazioni di coach Matteo Battocchio: «Dobbiamo ancora crescere in battuta e ricezione; soprattutto per quanto riguarda il servizio, la gestione dei momenti, dei set e delle partite. Abbiamo visto molte buone cose che magari non danno il punto, quindi non sembra, ma la ricostruzione del gioco con palla brutta, come cercare di non sprecare il pallone, come cercare di gestire il nostro lavoro di muro-difesa, e secondo me questo sinceramente ha funzionato bene. Certo, l'indicazione sull'errore in battuta è importante, questo sì». Sulla mancata discesa in campo di Zaytsev, il tecnico biancoblu si è così espresso: «Semplice precauzione. Lui si è allenato anche ieri, stiamo lavorando tanto e lui era affaticato in una zona del corpo specifica, quindi abbiamo convenuto per fargli fare pesi questa mattina,



riscaldamento pre test match come se fosse un defaticamento e dopo per precauzione riposo. Anche perché poi lui da quel punto di vista è “un animale” non esiste andare piano, non esiste non dare tutto e ancora un po'. Spettacola-

re, un vero esempio».

TABELLINO
MA ACQUA S.BERNARDO CUNEO – MONGE GERBAUDO SAVIGLIANO
3-1 (25-22/25-17/19-25/25-21)

RICONOSCIMENTO E STIMA ISTITUZIONALE DOPO I SUCCESSI EUROPEI E MONDIALI

Le campionesse del twirling accolte in Provincia

Nella sera di 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 scu-



ola, come è accaduto qualche tempo fa con l'istituto Vallauri. 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 permettete di affrontare con forza anche le difficoltà. Vi auguro di non perdere mai l'attaccamento 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 Robal-

do e i sindaci per l'attenzione e la vicinanza dimostrata». La serie di interventi si è quindi conclusa con Claudia Martin, nel suo duplice 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.



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



Annunci

Economici

Per inserire il tuo annuncio su **La Bisalta** scrivi a **marketing@polografico.it** oppure chiama il numero di telefono **0171 392208**

MATRIMONIALI

E AMICIZIE

Martina, conquista non solo con la sua femminilità, ma soprattutto con il suo modo di fare, affabile 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 piu' 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 rispondi 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 smorfia 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 piu' maturo, ma che la ami davvero, e con cui intraprendere una iniziale buona amicizia e poi chissà. **347 3531318**

Pensionato piemontese, di oltre settant'anni, residente in provincia di Cuneo, semplice, mite e affettuoso, cerca signora per farci buona compagnia.

Tel. 333 4587856

Ore serali,
no agenzie

VENDESI

rustico totalmente da ristrutturare con sisma bonus 90%. Zona Chiusa di Pesio

Trattativa privata
al **3497331895**

CERCASI

Cerco terreni boschivi da acquistare
366 2872118

CERCASI

Signora di Beinette cerca per compagnia anziani in ore pomeridiane
3450183304

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 piu' grande, e se lo incontrasse sarebbe anche disponibile a trasferirsi. **339 1262291**

Emanuela, lei e' cosí, 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 piu' maturo, ma con cui trascorrere il resto della vita. **349 5601018**

VARIE

VENDO MOBILETTO CON SPORTELLO E CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 70 EURO CELL. 329 1673936

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO PREZZO 25 EURO CIASCUNA CELL. 329 1673936

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON SPORTELLO E RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO CELL. 329 1673936

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA CELL. 329 1673936

VENDO AUTENTICO VASO CINESE DECORATO PER TAVOLO PREZZO 40 EURO CELL. 329 1673936

Acquisto bottiglie Whisky, vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, ricerco anche Rum e liquori in generale. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

VENDO TAVOLINO CON CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 100 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO



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. Cancellò d'ingresso con apertura automatica.

Tel 366 5373798

€ 350.000 / TRATTABILI

PREZZO 25 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

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

VENDO VETRINETTA NUOVA CON ARMADIETTO E LAMPADINE MODELLO INGLESINA PREZZO 50 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO TAVOLINO CON CASSETTO IN VERO LEGNO MASSICCIO PREZZO 70 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO SEDIE IN LEGNO CON RIPIANO IMPAGLIATO PREZZO 25 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO DUE MORBIDE POLTRONE CON CUSCINI PER SOGGIORNO PREZZO 80 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

VENDO MOBILETTO VINTAGE ANNI '50 CON RIPIANO IN VETRO PREZZO 45 EURO - CELL. 335-8096021

VENDO DUE SEDIE VINTAGE ANNI '50 IN TESSUTO DAMASCATO PREZZO 45 EURO CIASCUNA - CELL. 335-8096021

Cerco bottiglie di vino e li-

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

CERCASI

«Cerco videocamera Sony Digital Handycam, anche non funzionante. Telefono: **3923320627**».

VENDESI

Offro macchina da cucire elettrica, come nuova, al miglior offerente.

Chiamare **392.3320627**

laBISALTA
Il settimanale della Granda

Direttore responsabile
Alessandro Marini

Coordinatrice di redazione
Valentina Sandrone

Redazione
Teresita Soracco
Adriano Toselli

Impaginazione e
composizione
Media One srl

Editrice
Polo Grafico Spa, c.so Italia 25
12084 Mondovì (CN)

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

Concessionaria pubblicitaria
Polo Grafico spa
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392209
commerciale@polografico.it

Direzione, redazione e
abbonamenti
Via G. Agnelli, 3 - Beinette
Tel. 0171 392201
Fax 0171392220

E-mail:

labisaltasport@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Scrivete al direttore
redazione@polografico@gmail.com

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.



CINEMA

Cinema Monviso Cuneo

Anywhere anytime: domenica 21 settembre ore 21.00
Lirica Ucraina: lunedì 22 e martedì 23 settembre ore 21.00

Cinema Lanteri Cuneo

Il nascondiglio: venerdì 19 e sabato 20 settembre ore 21.00
L'ombra del gigante: mercoledì 24 settembre ore 21.00

Cinelandia Fiamma Cuneo

Sala 1:
Duse: dal 18 al 24 settembre ore 20.20, sabato primo spettacolo ore 17.40, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.40

Sala 2:
The life of Chuck: dal 18 al 21, martedì 23 e mercoledì 24 settembre ore 20.30, sabato primo spettacolo ore 17.30, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 17.30
O.V. - The life of Chuck: lunedì 22 settembre ore 20.30

Sala 3:
Downton Abbey - Il gran finale: dal 18 al 24 settembre ore 20.20, sabato primo spettacolo ore 17.40, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.00 e ore 17.40

Sala 4:
La riunione di condominio: dal 18 al 24 settembre ore 20.10, domenica primo spettacolo ore 18.10
Demon Slayer Kny: il castello dell'infinito: sabato 20 settembre ore 17.00 e domenica 2 settembre ore 15.00

Cinema Lux Busca

La riunione di condominio: sabato 20 settembre ore 21.00 e domenica 21 settembre ore 18.00 e ore 21.00

Cinelandia Borgo S. Dalmazzo

Sala 1:
Duse: giovedì 18, venerdì 19 e dal 22 al 24 settembre ore 21.00, sabato 20 settembre ore 16.20, 19.10 e 22.00, domenica 21 settembre ore 14.50, 17.40 e ore 20.30

Sala 2:
Honey don't - VM14: dal 18 al 21, martedì 23 e mercoledì 24 settembre ore 20.30 e ore 22.40
Tropo cattivi 2: sabato 20 settembre ore 15.10 e ore 17.30, domenica 21 settembre ore 17.30
Material love: domenica 21 settembre ore 15.00
O.V. - Material love: lunedì 22 settembre ore 20.30

Sala 3:
Downton Abbey - Il gran finale: dal 18 al 21, martedì 23 e mercoledì 24 settembre ore 20.00 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 14.40 e ore 17.20, lunedì 22 settembre ore 20.00
Honey don't - VM14: lunedì 22 settembre ore 22.40

Sala 4:
The life of Chuck: dal 18 al 24 settembre ore 20.10 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 14.50 de ore 17.20

Sala 5:
O.V. - David Gilmour live al Circo Massimo: dal 18 al 21 settembre ore 21.15, dal 22 al 24 settembre ore 22.00
Material love: sabato 20 settembre ore 15.00
I Puffi - Il film: sabato 20 e domenica 21 settembre ore 17.40
Demon Slayer Kny: il castello dell'infinito: domenica 21 settembre ore 14.30
Toy Story re-release 30 anniversario: dal 22 al 24 settembre ore 20.00

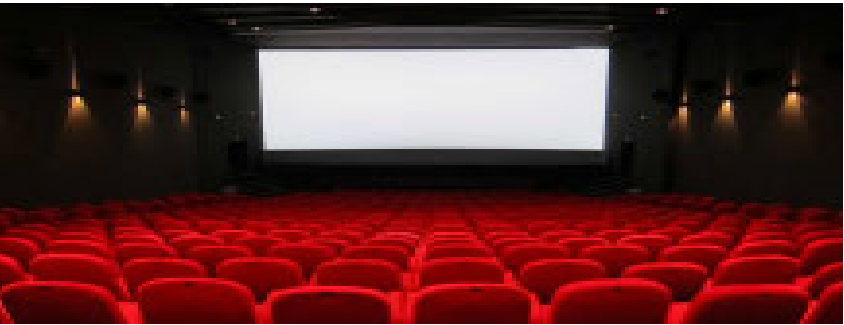
Sala 6:
Material love: dal 18 al 24 settembre ore 20.00 e ore 22.35
Gran Prix: sabato 20 e domenica 21 settembre ore 15.00 e ore 17.20

Sala 7:
La valle dei sorrisi - VM14: dal 18 al 24 settembre ore 20.00 e ore 22.40
Toy story re-release 30 anniversario: sabato 20 e domenica 21 settembre ore 15.00 e ore 17.00

Sala 8:
The Conjuring - Il rito finale - VM14: dal 18 al 24 settembre ore 19.50 e ore 22.45, sabato e domenica primo spettacolo ore 17.00
I Puffi - Il film: sabato 20 e domenica 21 settembre ore 14.50

Sala 9:
(JP) Demon Slayer Kny: inifinity castle: giovedì 18, venerdì 19 e dal 22 al 24 settembre ore 20.30, sabato 20 settembre ore 19.00 e ore 22.10, domenica 21 settembre ore 17.40 e ore 21.00
Demon Slayer Kny: il castello dell'infinito: sabato 20 settembre ore 15.30
Tropo cattivi 2: domenica 21 settembre ore 15.10

Sala 10:
La tomba delle lucciole: dal 18 al 24 settembre ore 20.10 e ore 22.20, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.20 e ore 17.40



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

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

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

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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