OPEL
Vendite - Assistenza - Carrozzeria
- Revisioni - Soccorso stradale
MONDIALCAR Service
dal 1967...
Piazza Giolitti, 92 - BRA
Tel. 0172 - 413064
VW SERVICE strada Tetti Arlorio 44 - BRA
Tel. 0172 - 412100
www.mondialcarservice.it
vendite@mondialcarservice.it
LIGIER SKODA

il nuovo BRAIDESE
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ
SABATO 27 SETTEMBRE 2025 *Fondato da Pietro Fraire e Domenico Dogliani* N. 25 - ANNO LIV - EURO 1,00

dicaf GHIGO
Acquista anche online!
dicaf.it

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

Grande successo per la 4 giorni internazionale: la cultura del cibo, come punto di incontro - PAGINE 3, 4, 5, 6, 7 E 25

Cheese: la pace sulla tavola

La delegazione di Betlemme riceve la solidarietà per il popolo palestinese

In questa foto lo stand del Comune di Bra a Cheese. Il Comune ha incontrato la delegazione della città palestinese Betlemme presntando due esempi concreti di vicinanza della città di Bra alla Palestina: il progetto Juzoor implementato con il Vis (Volontari internazionali per lo sviluppo) per costruire una scuola a Dura, vicino Betlemme e il progetto Akli Baladi che coinvolge, diverse città italiane e con Slow Food proprio insieme ai comuni di Betlemme e Beit Jala per il contribuire allo sviluppo di politiche alimentari urbane inclusive, sostenibili e resilienti nelle città palestinesi in Cisgiordania.

Cheese è stato quindi contenitore di gastronomia, cultura e attualità politica raccontando la vita delle popolazioni che soffrono, ma anche la vita e la cultura della montagna con le sue tradizioni e la sua bellezza. Come i piccoli casari che si sono divertiti a Cheese, grazie alle lezioni del pastore Renato Maunero: il formaggio e la pastorizia raccontata ai più piccoli nel cortile dell'asilo di Sant'Antonino.

IL FONDO di Claudio Bo

Collega di toga

Fra i tanti temi che ribollono nel calderone dei media (e sicuramente ne vedremo presto altri) in vista della primavera ci troveremo a dibattere con insistenza la questione della riforma della Giustizia che sembra ormai vedere la luce dopo l'approvazione dell'argomento più controverso: la separazione delle carriere fra magistrati requirenti e giudicanti. Su questo gli italiani saranno chiamati ad esprimersi attraverso un Referendum confermativo, senza quorum, quindi.
Per il semplice cittadino la questione, che ha scatenato risse fra gli onorevoli e fra i disonorevoli, non appare in tutta la sua rilevanza: si intuisce che il Pm e il Giudice non faranno più parte della stessa squadra (anche se continueranno a darsi del tu) pur restando entrambi magistrati.

(segue a pagina 2)

direttorebo@gmail.com

Iniziato il conto alla rovescia - A PAGINA 21

Pro Loco in Città quest'anno raddoppia

PAG 24

A Bra i muri sono selvatici

PAG 14 - 17

Oktoberfest, fra bionde e rosse

PAG 18

Fedeltà al Lavoro, i braidesi premiati

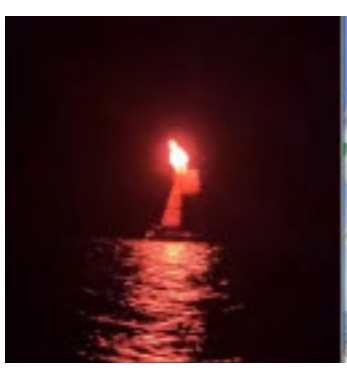
PAG 13

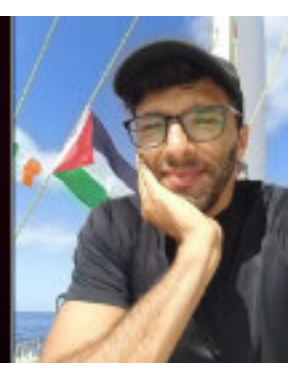
In Comune a Bra delega per la Pace

Global Flotilla per Gaza, attacco con droni e bombe sonore al largo di Creta

Braidese racconta l'attacco alla Flottilla

Paura nella notte del 24 settembre per l'attacco contro la Global Sumud Flotilla, la missione umanitaria diretta a Gaza. Alcune delle imbarcazioni, che navigavano in acque internazionali a sud di Creta, sono state colpite da droni, bombe sonore, spray urticanti e altro materiale non identificato. A bordo si trovano anche cittadini italiani, tra cui il giovane braidese Abderrahmane Amajou, presidente di ActionAid Italia, che per tutta la notte ha diffuso aggiornamenti sui social:





«Israele ci ha appena attaccati con bombe sganciate da droni. In acque internazionali. Siamo nei pressi di Creta e il loro obiettivo è distruggere alcune barche così siamo costretti tutti ad andare in acque greche per cercare protezione. Se andiamo in Grecia, la missione salta ed è quello che vogliono. Sanno che le autorità greche colluse non ci farebbero più partire. La notte è ancora lunga. Una barca è distrutta e ha chiamato i soccorsi». La Flotilla è composta da 51 imbarcazioni con l'obiettivo di raggiungere Gaza per consegnare aiuti e rompere il blocco imposto da Israele. A giugno e luglio due tentativi erano già stati fermati, così come un nuovo attacco era avvenuto il 9 settembre al largo di Tunisi. I volontari avevano respinto la proposta di consegnare i carichi al porto israeliano di Ashkelon, mettendo in guardia sul rischio di nuove ritorsioni. Dal 7 ottobre 2023 sono morte più di 65mila persone palestinesi, tra cui oltre 20mila bambini innocenti. INNOCENTI.

Silvia Gullino

In foto l'attacco ripreso dai volontari e Abderrahmane Amajou

La vignetta di Danilo Paparelli

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Meglio che non siano colleghi

Questo dovrebbe rendere palese una questione oggi non così lapalissiana: il Pm veste i panni dell'accusa, gli avvocati (quasi sempre) quelli della difesa. Si tratta di due parti nel processo, mentre il Giudice riveste quella "terza" di sentenziare.
Il fatto che queste due parti siano sullo stesso piano non è mai stato così scontato neppure per gli stessi magistrati. Insomma dovrebbero avere eguali poteri e strumenti di indagine, dovrebbero avere la certezza della totale neutralità del Giudice, dovrebbero veder dare alle loro prove la stessa importanza. Una disparità che talvolta si avverte nelle perizie e negli incidenti probatori.
La separazione delle carriere, alla fine, è solo un riconoscimento formale di questo obiettivo, ma non cambia tutto il resto, principalmente non cambiano i procedimenti della fase istruttoria che rappresentano (con la complicità dei media) il vero giudizio sommario a cui viene sottoposto il cittadino inquisito.
Ma allora perché tanto strepito e tanto accanimento? Intanto perché si modifica la Costituzione, anche se non lo spirito, resta fermo l'articolo 104 della Costituzione

italiana nella parte che sancisce l'autonomia e l'indipendenza della magistratura. "La magistratura costituisce un ordine autonomo e indipendente da ogni altro potere" ma si aggiunge che "è composta dai magistrati della carriera giudicante e della carriera requirente" (qui sta la novità) con la creazione di due separati CSM ed un'Alta Corte disciplinare. Nei Csm viene introdotta la norma del sorteggio, ma soltanto per alcuni componenti onde evitare l'antipatica ingerenza delle correnti con tutto quello che in questi anni ne è seguito: vedi caso Palamara.
Insomma i Pm restano magistrati ed egualmente indipendenti, sicuramente meno politicizzati e un po' meno protagonisti. In questa lettura non si vedono indebite intromissioni dell'Esecutivo.
In realtà c'è tutta la parte dei concorsi e delle nomine che andrà fatta per legge ordinaria e qui qualche timore potrebbe anche essere fondato.
Tutta questa partita non lede la dignità del Pubblico Ministero anche se in teoria finirebbe per sentirsi più collega, per quanto avversario, dell'avvocato che interlocutore ed ex collega del Giudice. Come, del resto, avviene in molti Paesi occidentali. Chissenefrega dirà l'elettore referendario.
In effetti la macchina del processo non cambierà di molto, come ancora non è riuscita a stravolgersi dopo l'introduzione del dibattimento all'americana con le prove formate in aula e con la "cross examination". Spesso il peso delle prove portate dalla difesa ha una rilevanza inferiore rispetto a quelle portate dall'accusa, non foss'altro per gli strumenti a disposizione. Soltanto i grandi studi legali possono, ad esempio, svolgere indagini approfondite ed avvalersi di periti incontestabili. In sostanza gli imputati ricchi hanno più «armi» di quelli poveri, per questo l'apparato investigativo delle Procure dovrebbe lavorare anche «a discolpa», come prevede la legge.
Però il travaso fra una carriera e l'altra non è attualmente significativo e la presunta "consorteria" fra requirenti e giudicanti viene smentita dai fatti.
Numeri alla mano, il solo fatto che giudice e pubblico ministero facciano parte del medesimo ordine evidentemente non incide sulle decisioni, dal momento che, prendendo un dato un po' risalente (2021) ma sicuramente emblematico, le assoluzioni in primo grado sono pari al 50%, percentuale che sale al 69,7% per processi celebrati a seguito di opposizione a decreto penale di condanna.
Dati che fanno capire come, alla fine, molto spesso il dibattimento riesce ad accertare la verità.
Quello che preoccupa, semmai, è l'infinita fase istruttoria in cui al cittadino presunto innocente viene fatto di tutto sia sulla stampa, sia in termini di restrizioni della libertà. Questi imputati, talvolta detenuti in attesa di giudizio o agli arresti domiciliari, spesso sono in condizioni tragiche per aver perso lavoro e famiglia, grazie anche al nostro solerte sputtanamento mediatico. E dopo l'istruttoria hanno la prospettiva di anni e anni in giudizio, attraverso vari gradi fra assoluzioni e condanne come fosse il gioco del lotto.
Scoprire che almeno la metà (a cui nulla è stato risparmiato) sono innocenti in primo grado e che lo sono 7 su 10 una volta che si sono opposti alle sentenze fa rabbrividire.
Quantomeno la macchina istruttoria (dove, paradossalmente, la corporazione si fa più sentire) dideve essere rivista perché questi numeri non sono accettabili. L'assoluzione o il proscioglimento alla fine dell'iter processuale non restituisce alla persona il riscatto dall'enorme ingiustizia patita. Nei processi assurti alla ribalta della cronaca (anche per anni) si scoprono marchiani errori nelle indagini, superficialità e incompetenza. Ma tutto questo deve finire. Le procure devono venire potenziate in uomini e mezzi, gli inquirenti devono fare il loro lavoro nel rispetto della presunzione di innocenza, utilizzando i mezzi più sofisticati e provando anche a credere alle parole degli indagati cercando seriamente prove a loro discolpa, visto che i mezzi li hanno, mentre dall'altra parte li hanno solo le difese eccellenti.
Per questo serve una figura diversa del Pm potenziando e sempre più qualificando gli Uffici giudiziari. Si tratta di spese fondamentali per la Giustizia a livello di mezzi e di organico.
Sono abbastanza vecchio per ricordarmi i tempi in cui c'erano tribunali in tutte le Sette Sorelle, quando c'era il Foro di Mondovì e la Giustizia amministrava una comunità conosciuta e riconoscibile. Non mi pare che ci fossero così tanti arretrati e, spesso, le pratiche minori si risolvevano cercando l'accordo fra le parti come dovrebbe sempre avvenire.
Avremo pur risparmiato abolendo i tribunali locali, ma questo surplus francamente non si è tradotto in una maggiore efficienza.
In ogni caso votare si al Referendum è comunque una bella scossa, non perdiamo l'occasione.

Claudio Bo

Nella foto un'antica bilancia del farmacista

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Cresce il nuovo malessere

Il carrello della spesa cresce, il costo dei trasporti anche, gli stipendi sono paralizzati, le materie prime no, come le rette di nidi, asili, babysitter, badanti, case di riposo, pizze e divertimenti. E il malessere cresce, anche perché si mescola ad un latente clima di odio ed intolleranza generale e, magari, si sfoga con i leoni da tastiera al computer e sui siti incredibili che la cronaca offre.
Il male "dentro" si manifesta in tanti piccolissimi, a volte insignificanti, segni: aumenta il numero di facciate di palazzi pubblici e privati inquinati da scritte che sono spesso l'alfabeto del disagio; tutto ciò che ha il marchio di pubblico vienGDPL 26-09-25e maltrattato (dai treni agli autobus, dalle scuole di periferia ai licei e le università del centro); nei parchi poi c'è di tutto (scritte, insulti, strumenti per pesare la droga abbandonati); addirittura si sta arrivando a distruggere o rendere inutilizzabili defibrillatori e pompe antincendio che salvano le vita.
Non è solo vandalismo quello che dilaga con panchine rotte, pensiline rovinate, tornelli dell'acqua sporcati. Questi atti non sono sempre il risultato di pochi teppisti. Esiste, infatti, una crisi di valori che permea la società, un'assenza di educazione civica che si riflette in comportamenti distruttivi, alimentati da interconnessioni tra motivi personali e quelli politici. Dietro questo vandalismo, si cela una vera e propria mancanza di consapevolezza, soprattutto da parte dei più giovani. Non si stanno soltanto perdendo dei beni, ma anche la capacità di comprendere il valore della vita. E lo si vede nei movimenti delinquenziali delle baby gang soprattutto in città, nelle barriere, ma anche nei piccoli comuni dove la noia fa il paio con il disagio. Non basta riparare i danni, ma è necessario affrontare il problema alla radice. È fondamentale non permettere che la società si riduca a questo.
Anche il rapporto Istat certifica una condizione diffusa di fragilità. In Italia, quasi un quarto della popolazione, il 23,1%, è a rischio esclusione sociale. Qualsiasi oggetto vandalizzato è solo l'ultimo di una lunga serie di episodi che evidenziano una mancanza di rispetto per strumenti che servono alla società. Il teppismo è sintomo di un "qualcosa" di più profondo. Ignorare questo problema significa rimanere sordi a un grido d'allerta. È tempo di iniziare a discutere seriamente di come educare le future generazioni. Non si può continuare a vivere in un mondo dove gli strumenti di tutti vengono trattati come oggetti di scarto. Lo si vede soprattutto, nelle strade, nelle stazioni, nei luoghi di comune aggregazione. In definitiva, è fondamentale che ognuno assuma responsabilità. La consapevolezza può fare la differenza, e ciascuno può contribuire a costruire una società più rispettosa e consapevole.
Sono escluso, connesso sempre ma solo e allora se capita rompo, sfascio, picchio, insulto e... sparo. Lo prova l'aumento delle aggressioni in strada. Si commette una violenza e la si mette in rete. Siamo alla follia. Non è un caso che i repartini psichiatrici degli ospedali siano sold out; non è il caso che le richieste del bonus psicologi siano ben superiori ai soldi stanziati dal governo.

La coreografia è drammatica: gruppi di ragazzi che girano a vuoto, bande di centro e di periferia, spaccio, drink, coma etilici nei Pronto soccorso sempre più frequenti, ricatti e violenze via web con suicidi. C'è pure l'invidia (tanta!), ma hanno distrutto l'ascensore sociale. Certo, c'è un esercito di gente che fa sport, danza, ginnastica, animazione. Sono seguiti e si sentono realizzati. Ma molti altri, invece, si ritrovano sui marciapiedi, organizzano feste senza limiti, urlano nella notte, spaccano, sfasciano auto e moto. Il disagio va cercato là. Per fortuna, ci sono gli oratori che con lo sforzo incredibile, generoso, gigantesco di grandi preti e volontari portano avanti, ma non basta. Lo Stato, nella futura finanziaria, deve, se vuole fermare o ridurre il malessere, investire nelle biblioteche, nella scuola, nella cultura e nei centri che favoriscono l'incontro tra tutti e la crescita comune. Perché anche lo stop alla violenza passa di lì: dall'incontro.

FOTONOTIZIACCIA

Nell'edizione del 13.10.2023, dopo l'attacco di Hamas del 7 ottobre, abbiamo proposto una Fotonotiziaccia con la bandiera israeliana con la stella di David perché é la bandiera della libertà e della pace sottolineando che Israele aveva il diritto di esistere e di resistere.
Continuiamo a pensala così sulla bandiera e sul diritto di esistere. Dopo quasi tre anni, invece, abbiamo seri dubbi (per usare un eufemismo) su come esercita il diritto di resistere.
Ha superato il principio della proporzionalità, per dirla in modo colto, ha esagerato e sta esagerando, per dirla alla buona.
L'attacco per terra a Gaza City, ad esempio, ha determinato in pochi giorni la fuga di 400.000 palestinesi e non si vede la fine di questa tragedia.
La situazione é molto complessa come ha analizzato più volte nei suoi editoriali il nostro Direttore.
Israele, che é nata dal più grande genocidio della storia, la Shoah, non deve trovarsi nella condizione di essere accusata di genocidio, come é avvenuto, da una commissione dell'ONU e deve meditare che un nuovo spettro si aggira per l'Europa: lo spettro dell'antisemitismo, alimentato da manifestazioni e cortei che inneggiano ad Hamas e insultano Israele con slogan hitleriani.

ARGOMENTANDO

Senatore

Pierpaolo Faccio

Vista la mattinata libera e bella, con tanto di solare ironia inclusa, eccovi una provocazione: ho deciso di diventare un parlamentare della Repubblica, fondando una mia lista nazionale (ne ho parlato anche con un carissimo amico) in cui appariremo soltanto io e lui. Perché ho deciso questo? Per via di tantissimi nonché illustri precedenti. Se molti ci sono riusciti, perché non potrei farcela anch'io? "E chissenefrega!" direte Voi, già riflettendo sul fatto che voglia andare ad ingrassare le fila dei politici per ingrassare il me stesso sociale, così bisognoso, per altro. No, nulla di tutto ciò. Una volta eletto non andrò a Roma per rubare, intrallazzare, corrompere e farmi corrompere. Semplicemente farò un'esperienza eccezionale con uno stipendio sensazionale. Credetemi, non m'interessa diventare potente o squalo o, peggio, concusso e concussore; sarò diligente, giuro! Sarò un indefesso lavoratore, degno della fiducia accordatami. Certo, non potrò diventare ministro o quant'altro (manca l'esperienza e la raccomandazione) ma vi assicuro lealtà, partecipazione, serietà ed onestà. Quanti voti ci vogliono per raggiungere l'obiettivo? Non lo so. Sarò votato? Dato il tenore dei miei ultimi scritti, non è che appaia un modello di decisionismo ed efficienza... E allora? Votatemi lo stesso, ed io sarò il vostro **Senatore** di fiducia, pronto per tutti i misteri del Palazzo!

LA SALSICCIA, IL FORMAGGIO, IL PANE E IL RISO DI BRA SPOPOLANO A CHEESE

BRA'S? SI PARTE DA CHEESE

TALK DI ALTO PROFILO CON CARLO PETRINI, FULVIO MARINO E MOLTI ALTRI PER LANCIARE LA RINCORSA A BRA'S 2026, DAL 17 AL 20 SETTEMBRE 2026

La Salsiccia, il formaggio, il pane e il riso di Bra hanno conquistato tutti a Cheese, a partire dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini passando per il panettiere più famoso della tv Fulvio Marino, fino all'assessora all'agricoltura della città di Roma Sabrina Alfonsi con lo chef capitolino Marco Morello. Sono stati solo alcuni tra i protagonisti dei talk curati dal giornalista Marcello Pasquero che hanno richiamato un pubblico attento e interessato e alimentato il dibattito sulla tutela e la protezione delle eccellenze braidesi.

Numeri da record con oltre 2.500 taglieri serviti, 1.000 piatti di riso con salsiccia preparati, 350 kili di salsiccia servita nei coni da passeggio, 250 kg di formaggio e più 150 teglie di focaccia.

«È partita nel modo migliore la rincorsa a Bra's 2026, in programma a Bra dal 17 al 20 settembre 2026 – commenta il direttore di Ascom Bra e del consorzio della salsiccia di Bra Luigi Barbero – *lo stand dedicato alle eccellenze braidesi è stato letteralmente preso d'assalto da appassionati e curiosi presenti a Cheese. Centinaia di persone hanno assistito ai talk predisposti nell'apposita area per uno straordinario momento di confronto sul futuro di Salsiccia, formaggio, pane e riso di Bra. Il ringraziamento va a Slow Food, alla città di Bra e a tutta la struttura di Ascom Bra, impegnata in prima fila nella cura dello stand e al direttore artistico di Bra's Valentina Moretto».*

L'area talk di Bra's si è aperta con l'inaugurazione ufficiale alla presenza del sindaco Gianni Fogliato e dell'assessore regionale Paolo Bongioanni, segnando l'inizio di una serie di appuntamenti ricchi di contenuti e con protagonisti di spicco.

Il programma degli incontri è proseguito con un interessante confronto tra la salsiccia e il gin delle Valli cuneesi, guidato da Manuela Mattalia di Bordiga, Leo Rieser di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta e Alessandro Terreno, assessore al Comune di Mondovì.

Nell'occasione sono state annunciate in anteprima le date di Giny, il festival del Gin e del Ginepro in programma a Mondovì dal 30 maggio al 2 giugno 2026.

Molto apprezzato lo show cooking dello chef Marco Morello del ristorante Collettivo Testaccio di Roma, che ha saputo valorizzare i prodotti braidesi in ricette innovative, così come l'aperitivo organizzato da ITS, che ha regalato un momento conviviale ai partecipanti presentando la nuova sede nella ex caserma Trevisan, fortemente voluta da Ascom e Tesisqare.

Sabato 20 settembre, il programma dei talk si è aperto con "SOS Bra chiama Bra", che ha visto la partecipazione di Francesco Osella, presidente della banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Luigi Barbero, direttore generale Ascom Bra, e Sebastiano Dutto, presidente dell'associazione SOS Bra chiama Bra.

Spazio poi ai "Quattro assi del gusto di Bra's", con i quattro consorzi che hanno presentato in anteprima alcune novità dell'edizione 2026 di Bra's.

Nel pomeriggio, incontro ricco di spunti di riflessione tra il tartufo bianco e la salsiccia di Bra con l'avvocato Roberto Ponzio e Axel Iberti, presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba. In questo confronto, l'avvocato Ponzio ha sottolineato l'impegno del Consorzio della Salsiccia di Bra, nato nel 2002 grazie alla determinazione di Luigi Barbero nella tutela del prodotto auspicando un impegno simile nella tutela del Bianco d'Alba.

Bagno di folla per Fulvio Marino, il panettiere più famoso d'Italia, che ha incontrato i panificatori di Bra in un importante momento di confronto sul futuro del pane braidese. La serata si è conclusa con una cena presso lo stand di Bra's a base di salsiccia, formaggio, pane e riso di Bra, alla presenza dell'assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti della città di Roma, Sabrina Alfonsi.

L'obiettivo dichiarato è quello di creare un rapporto sempre più stretto tra Bra e la Capitale, all'insegna delle eccellenze enogastronomiche.

Domenica 21 settembre, gran finale dei talk con un viaggio nei luoghi della salsiccia di Bra a cura della dottoressa Alessia Verri e con la partecipazione di Luigi Barbero e Marco Carena, rispettivamente direttore e presidente del Consorzio della Salsiccia di Bra. Nel pomeriggio, spazio a un dialogo tra eccellenze che ha visto il cuneese incontrare la Riviera ligure, alla presenza di Carlo Petrini e dei presidenti delle camere di commercio di Cuneo, Luca Crosetto, e delle Riviere di Liguria, Enrico Lupi, in un incontro curato da Renata Cantamessa. La conclusione è stata affidata al discorso sul distretto del cibo del Roero, con l'intervento del presidente Silvio Artusio Comba.

Appuntamento a Bra's dal 17 al 20 settembre 2026.

Il pubblico di Cheese alla scoperta di Bra, tra musei, mostre, incontri ed eventi

Bra non conquista solo il palato

Si è chiusa con un grande successo di pubblico la quindicesima edizione di Cheese, l'evento biennale internazionale dedicato al mondo del formaggio a latte crudo, organizzato da Comune di Bra e Slowfood. Durante i quattro giorni della rassegna, numerose sono state le occasioni per scoprire la Città e il territorio.
I musei civici braidesi, aperti con orario continuato e ad ingresso gratuito, sono stati apprezzati dai tanti visitatori giunti a Bra da ogni parte del mondo. Oltre mille – 1150 per l'esattezza – le visite al museo di storia naturale Craveri (in via Craveri 15), al Museo del giocattolo (in via Ernesto Guala 45), al parco e allo spazio multimediale della Zizzola "Casa dei braidesi" e al museo di arte, storia e archeologia di Palazzo Traversa (in via Parpera 4), che è stato anche sede di numerosi Laboratori del Gusto organizzati nell'ambito della programmazione di Cheese.

Più di 300 gli ingressi alla mostra "Tutti Designers" a Palazzo Mathis, restart del progetto Dedalus, con un itinerario nel design italiano contemporaneo, attraverso le opere di 30 autori - dai maestri agli emergenti - per 150 opere dagli anni Settanta ad oggi, che coprono 50 anni di storia del design Italiano e creano una connessione vitale tra novecento e contemporaneità.
Tantissimi i passaggi allo stand istituzionale del Comune di Bra, che da venerdì 19 a lunedì 22 settembre ha accolto il pubblico di Cheese in piazza XX Settembre, accanto all'area dedicata alla Regione Piemonte. Informazioni turistiche e consigli utili per scoprire la città e il territorio, grazie alla collaborazione con l'Ente Turismo Langhe Roero Monferrato, momenti di confronto con realtà locali, incontri con la città gemella di Tourrettes-sur-Loup e delegazioni straniere, appuntamenti con gli Amministratori e i Sindaci del territorio hanno caratterizzato lo spazio immersivo, allestito con gigantografie degli scorci più rappresentativi dell'area.
Particolarmente significativi gli incontri istituzionali, come quello tra il sindaco di Bra Gianni Fogliato, il sindaco di Betlemme Nicola Canawati e Carlo Petrini, oltre a focus pubblici su progetti di cooperazione internazionale a cui partecipa la nostra Città: "Akli Baladi", dedicato alla sostenibilità dei sistemi alimentari urbani nei Territori Palestinesi della Cisgiordania, e «Juzoor – Radici per il futuro», iniziativa per la costruzione di una scuola a Khallet Taha, in Palestina.
Non sono mancati, infine, momenti dedicati alla musica e allo svago, a cura dell'Istituto civico Gandino e della Banda cittadina Giuseppe Verdi. **(em)**

Abbinamento alla Mela Rossa Cuneo IGP e al vino Alta Langa DOCG

Il Crudo di Cuneo Dop trionfa a Cheese

Il pubblico di Cheese ha accolto con entusiasmo la degustazione "I tesori DOP e IGP del Piemonte: il Crudo di Cuneo e la Mela Rossa di Cuneo", organizzata nel corso della kermesse sui formaggi a latte crudo dal Consorzio di Tutela Crudo di Cuneo DOP, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Mela Rossa Cuneo IGP e la Regione Piemonte. L'evento, ospitato presso l'Area Piemonte, ha messo in risalto tre eccellenze agroalimentari del territorio: da una parte il Crudo di Cuneo DOP, unico prosciutto crudo del Piemonte e portavoce di una tradizione secolare, dall'altra la Mela Rossa Cuneo IGP, simbolo di freschezza e qualità riconosciuta a livello europeo.
A completare l'abbinamento, un calice di Alta Langa DOCG, eletto vino dell'anno dalla Regione Piemonte, servito dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme, che ha esaltato ulteriormente i sapori proposti. La degustazione ha offerto al pubblico un'esperienza sensoriale unica, permettendo di scoprire come prodotti diversi possano dialogare armoniosamente, valorizzando la ricchezza enogastronomica della provincia di Cuneo e di tutto il Piemonte.

In foto la presentazione del Crudo Cuneo

LA MANIFESTAZIONE INTERNAZIONALE DEDICATA AI FORMAGGI E NON SOLO

Successo di Cheese a Bra: una grande festa popolare

Cheese 2025 si conferma la manifestazione internazionale più importante dedicata ai formaggi a latte crudo, ma anche una straordinaria occasione per mettere al centro il cibo come strumento di apertura, dialogo, confronto e pace.
Cheese è stata innanzitutto una grande festa popolare per la straordinaria presenza di pubblico e di umanità. Questa edizione è stata una delle più partecipate di sempre, con appassionati dall'Italia e dall'estero, scolaresche e famiglie, ma anche professionisti e buyer, che come sempre sono venuti a Bra per stringere nuovi accordi. Un fiume di persone che ha invaso gioiosamente le vie e le piazze di Bra con l'allegria di chi vuole incontrare, degustare, imparare e fare nuovi acquisti. Gli appuntamenti ufficiali in programma hanno registrato il tutto esaurito: i Laboratori del Gusto, le conferenze della Casa della Biodiversità (realizzata con il sostegno di Reale Mutua), gli incontri nello spazio Cibo, viaggio e territorio, le attività didattiche nell'area C'è un mondo intorno (sostenuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e realizzato grazie al supporto dell'ICQRF, ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, che ha svolto attività di informazione e divulgazione sulla qualità dei prodotti).

Cosa è successo in quattro giorni a Cheese
Tra le novità di questa edizione l'Osteria dell'Alleanza dedicata alle socie e i soci Slow Food, che hanno potuto apprezzare gratuitamente le preparazioni delle cuoche e dei cuochi che aderiscono al progetto (e che sono arrivati da tutta Italia), il Chiosco della pizza a cura di Fulvio Marino e dello staff di Fuoco Farina di Alba, lo spazio Distinti Salumi con 19 norcini e produzioni eccellenti di tante regioni italiani: un assaggio dell'evento Distinti Salumi 2026, che si svolgerà in primavera nelle Marche, organizzato da Comune di Cagli, Slow Food Italia e Slow Food Marche.
Cheese è soprattutto un contenitore di storie. Ne citiamo alcune, tra le decine che abbiamo raccontato in questi giorni. A Bra si sono incontrati i produttori dei Presìdi siciliani Luca Cammarata (capra Girgentana) e Salvatore Ferrara (maiorchino) e i promotori dell'iniziativa Fieno Solidale (il casaro e referente del Mercato della Terra Renato Maunero e la Condotta Slow Food di Bra), che ha permesso di inviare in Sicilia due carichi di fieno necessari per continuare ad alimentare gli animali durante un periodo di grave siccità.
Cheese serve anche per ricordare chi non c'è più e per lasciare un seme di speranza in sua memoria: ad Alfio Sassella, caricatore d'alpe del Presidio Slow Food dello Storico Ribelle, è stata dedicata la borsa di studio che Slow Food Lombardia ha messo a disposizione per una aspirante pastora o pastore, che potrà partecipare a una masterclass della Scuola di specializzazione per la pastorizia estensiva di Calascio, nata proprio in questi mesi, e gestita da Slow Food Italia e da Dream Italia.
Ringraziamenti
Per fare un evento grande come Cheese ci vuole una grande squadra di realtà che affiancano gli organizzatori, Città di Bra e Slow Food, accanto alle istituzioni, Regione Piemonte in primis, e ai tanti partner. Tra queste citiamo gli studenti dell'istituto Salesiano di Bra, che hanno collaborato alla gestione del Chiosco della pizza e all'info point, il Guala di Bra e il Colombatto di Torino in Casa Slow Food, nella Gran Sala Vini, Formaggi e Salumi, a Cheese Bimbi e nello spazio della Regione Piemonte. La cooperativa sociale Emmaus di Alba, che ha accudito i giornalisti nel bar della Sala stampa.
Tra gli spazi a cura di Slow Food, il verde dell'area C'è un mondo intorno è stato allestito con gli alberi dei vivai della Regione Piemonte. Mentre le degustazioni dell'area dei mieli sono state rese possibili grazie al supporto di Ricola e agli apicoltori che hanno messo a disposizione i mieli dei Presìdi dei Prati stabili e pascoli, di alta montagna alpina, e di timo ibleo.
Un ringraziamento va al Servizio civico volontario Bra ODV, che ha garantito un importante supporto nella gestione dei parcheggi, degli info point e dell'accoglienza.
Grazie alle associazioni di volontariato di protezione civile che hanno collaborato con il Servizio comunale: Associazione Nazionale Carabinieri – Protezione Civile, nucleo di volontariato «Gen. Romano Marchisio», Squadra AIB e PC di Bra, Gruppo Civico Volontari Protezione Civile Bra, CB-Club Albese, Associazione Radioamatori Italiani (ARI) – sezione di Bra. Grazie anche alla squadra diffusa del progetto per il presidio del Rifiuto.
L'impegno per la formazione e l'informazione
Come tutti gli eventi di Slow Food, Cheese ha saputo far dialogare la scienza con i saperi tradizionali. Nei quattro giorni dell'evento, ricercatori e tecnici si sono confrontati con casari e pastori, con istituzioni e attivisti, affrontando temi importanti come il latte crudo e la sua relazione con il microbioma, il futuro della montagna, l'importanza della cura dei pascoli e della salvaguardia delle razze autoctone, la coesistenza fra agricoltori, pastori e la fauna selvatica. Tra i relatori che hanno accolto l'invito di Slow Food al confronto citiamo Duccio Cavalieri, professore ordinario di Microbiologia dell'Università di Firenze, Piero Genovesi, responsabile per ISPRA della conservazione della fauna e del monitoraggio della biodiversità, Sara Bortolu, CNR Istituto per la BioEconomia, Annick Polese, presidente della Fédération des Fromagers de France, Bartolomeo Griglio, dirigente della Direzione Sanità della Regione Piemonte – Settore Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

L'IMPEGNO DI SLOW FOOD PER IL DIALOGO INTERNAZIONALE E PER IL SOSTEGNO ALLA PALESTINA

Cheese è stato anche strumento di pace

Cheese è dedicato ai formaggi, ma non per questo dimentica o ignora quel che sta succedendo nel mondo. L'evento, fin dall'apertura ufficiale, ha riaffermato con forza il diritto al cibo per tutte e tutti e ha previsto alcuni momenti molto speciali, dedicati al Medio Oriente e al percorso necessario per riportare la pace in Palestina.
In particolare, sono stati presentati il progetto dei vini dei Salesiani del Monastero di Cremisan, vicino a Betlemme (in Cisgiordania) e quello per costruire la Scuola Juzoor nel villaggio di Khallet Taha, a sud di Hebron.
Cheese ha avuto anche l'onore di ospitare **la cuoca e divulgatrice palestinese Fidaa Abuhamdiya**, che, nonostante la situazione drammatica, continua a pensare che il cibo sia uno strumento prezioso per raccontare la sua Palestina e sogna di «sedersi a tavola e mangiare un piatto in compagnia senza pensare alle bombe che cadono accanto. Non dover fare i conti con le difficoltà del procurare qualcosa da mangiare».
«Per noi il cibo è uno strumento di dialogo: a tavola ci si incontra, si discute, si fa pace.

Bra e Betlemme: incontro tra i Comuni gemellati a Cheese. «Borsa di studio per uno studente palestinese»

Usare la fame come arma, come strumento di oppressione e morte dei popoli è una aberrazione. Abbiamo bisogno di una cultura di pace. E questo non riguarda solo lo sterminio dei popoli, ma anche il tema del sistema alimentare, perché il cibo deve essere prodotto 'con la Natura', e non contro di essa. Serve un'altra idea di mondo: un mondo in cui il diritto al cibo per tutte e tutti è garantito. È questo il tema che porteremo anche il 12 ottobre prossimo alla bellissima Marcia per la Pace Perugia Assisi» ha dichiarato Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia.
Sempre di più, Cheese è incontro, scambio, occasione di crescita e solidarietà. Ne sono testimonianza le centinaia di migliaia di persone che, in un'atmosfera allegra e serena, hanno inondato la nostra città e goduto di questo evento, assaggiando, scoprendo e dialogando. Ne è simbolo la visita e l'incontro con il Sindaco della città gemella Betlemme, Maher Nicola Canawati che ha condiviso con Bra un importante appello per la pace e la fine del conflitto. All'incontro ha partecipato anche il fondatore di Slow Food e presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Carlo Petrini.
Il Sindaco Fogliato ha dato il benvenuto alla delegazione proveniente da Betlemme, composta anche dal consigliere comunale ed ex sindaco Hanna Hanania e dal responsabile del Dipartimento di Sviluppo del Comune di Betlemme, l'architetto Ziad Alsayeh, ricordando il momento della firma del gemellaggio a Betlemme nel giugno 2023: "L'impegno che abbiamo assunto allora, di restare vicini e amici, desideriamo portarlo avanti anche oggi di fronte ad una situazione drammatica. L'obiettivo è di collaborare in modo concreto per attivare iniziative utili proprio attraverso i Comuni che possono avere un ruolo attivo anche nella cooperazione internazionale e nel perseguimento della pace".
Nel discorso del sindaco Canawati, la richiesta di pace: "Vi ringraziamo per la vostra vicinanza e per le iniziative avviate, abbiamo bisogno che questa guerra finisca ora. Chiediamo ai Comuni e agli amministratori di chiedere ai governi la fine della guerra e il riconoscimento dello Stato di Palestina, per la soluzione dei "due Stati"
Anche da parte di Carlo Petrini un messaggio concreto: "Accoglieremo con una borsa di studio uno studente palestinese perché venga a formarsi qui e poi torni in Palestina a mettere in pratica quanto appreso. Dobbiamo fare incontrare direttamente le categorie e le associazioni".

Nella foto l'incontro con la delegazione di Betlemme

Protagonista nello stand di Bra's insieme al mugnaio e volto tv Fulvio Marino

La Confraternita della salsiccia di Bra in passerella a Cheese

Passerella a Cheese 2025 per la Confraternita della salsiccia di Bra. Non solo formaggi, ma anche folklore nella giornata del 20 settembre in cui si è parlato, tra l'altro, della salsiccia, eccellenza inventata proprio nella città della Zizzola e letteralmente sulla bocca di tutti.

Visitatori e turisti sono rimasti attratti dai colori dei loro tipici paludamenti: l'azzurro Savoia della mantella e il giallo della mozzetta tanto caro a Torino, per un omaggio all'Italia e al Piemonte. E poi il medaglione con l'effigie della Zizzola, simbolo di Bra, passando dal distintivo logo in cui si vede un vitello, ingrediente principale della prelibatezza locale.

Per la foto di rito, i confratelli si sono schierati nello stand di Bra's, mettendo al centro Fulvio Marino, mugnaio, fornaio e personaggio televisivo di grande seguito e popolarità, anche lui conquistato dalla storia della salsiccia di cui la Confraternita è testimonial, a partire dal Gran Maestro, Giacomo Berrino, che tanto si è speso nelle iniziative di valorizzazione.

Pensate che i membri del sodalizio nato nel 2016, all'epoca hanno sottoscritto la carta statutaria: un documento programmatico che sancisce la difesa e la promozione di un prodotto che segue ancora l'antica ricetta di un tempo. Giusto per ribadire che qui non si scherza affatto.

Una curiosità. Oltre ad essere consumata a metri, come diceva lo scrittore Giovanni Arpino, la salsiccia di Bra ha una peculiarità importante: è ottima da mangiare cruda: capirete il perché al primo morso.

Chi è Fulvio Marino

Fulvio Marino, mugnaio, fornaio e personaggio televisivo di grande seguito e popolarità. Da marzo 2023, inoltre, Fulvio Marino è tra i volti di punta di Discovery, con due programmi che lo vedono vestire i panni del padrone di casa: in Nel forno di casa tua, in onda su Food Network, canale 33, Fulvio mostra passo passo come realizzare panificati semplici e gustosi. Su Real Time, invece, gira l'Italia con Il forno delle meraviglie, panettieri in gara, un format in cui il confronto tra i diversi modi di vedere la panificazione è il terreno di sfida. Ha pubblicato Dalla Terra al pane (Cairo), Pizza per tutti e Dulcis in forno (Mondadori Electa) e Tutta l'Italia del pane (Slow Food Editore). Infine, da settembre 2023, ha aperto FuocoFarina, una bakery con cucina ad Alba, un luogo in cui poter assaggiare le sue prelibatezze.

Silvia Gullino

In foto Fulvio Marino in mezzo alla Confraternita della salsiccia di Bra

Studente di Apro Formazione Medaglia di Eccellenza agli EuroSkills

Apro Formazione è orgogliosa di annunciare che Aleksandar Velkov, neo diplomato del corso di Grafica Multimediale, ha conquistato la Medaglia di Eccellenza alla nona edizione degli EuroSkills, la più importante competizione europea dedicata ai mestieri e alle professioni.

L'evento si è tenuto a Herning, in Danimarca e ha visto sfidarsi oltre 600 giovani professionisti provenienti da 33 Paesi, suddivisi in 38 diverse discipline. Per l'Italia erano presenti 14 giovani talenti, tra cui Aleksandar che ha avuto accesso alla competizione europea grazie alla vittoria ottenuta nell'edizione piemontese di WorldSkills 2024.

Accompagnato e seguito durante la gara dalla sua insegnante e tutor Alessia Perusi, Aleksandar ha affrontato con determinazione e competenza le prove di grafica multimediale, distinguendosi tra i migliori giovani professionisti del settore a livello europeo.

"Sono onorato di aver rappresentato Apro Formazione e l'Italia agli EuroSkills. Ho affrontato la gara con impegno e curiosità e questa esperienza mi ha permesso di crescere e di confrontarmi con colleghi provenienti da tutta Europa" – ha dichiarato Aleksandar al termine della competizione.

Soddisfazione e orgoglio anche da parte del team Apro: «La partecipazione di Aleks è il frutto di un percorso di formazione intenso, arricchito dal lavoro della nostra insegnante di grafica Alice Bottino e dall'expert Matteo Agarla. La medaglia è un riconoscimento al talento di Aleks, ma anche alla qualità della nostra offerta formativa" – sottolinea Alessia Perusi, responsabile del settore grafico di Apro.

Il formaggio e la pastorizia raccontata ai più piccoli nel cortile dell'asilo di Sant'Antonino grazie alle lezioni del pastore Renato Maunero

Piccoli casari crescono... a Cheese

Ogni grande festa porta con sé un velo di malinconia al suo epilogo, ma a Bra, l'ultima serata di Cheese è stata un inno alla gratitudine e alla promessa di un legame che si rinnova. Lunedì 22 settembre la città ha salutato gli espositori con lo stesso calore con cui li aveva accolti il giorno dell'inaugurazione.
Come ricorda un post su Facebook di Slow Food, «Per quattro giorni indimenticabili, pastori, contadini, affineuri e formaggieri di tutto il mondo si sono riuniti per dimostrare che il latte crudo e l'agroecologia non sono solo cibo, ma resilienza, biodiversità e futuro delle nostre comunità. Abbiamo celebrato la resistenza casearia ai Cheese Awards, assaporato le tradizioni dall'Austria all'Arabia Saudita, scoperto la nuova Presidia e persino risolto i misteri del sistema alimentare in una escape room. Soprattutto, abbiamo condiviso storie di passione, coraggio e sapore. Ad ogni formaggiere, pastore, artigiano e curioso amante del formaggio che si è unito a noi: grazie. Hai reso questa edizione una delle più vibranti e frequentate di sempre. Fino alla prossima volta... continuare a scegliere cibo buono, pulito e giusto, e non sottovalutare mai il potere del latte crudo per cambiare il mondo!».
La manifestazione si è svolta tra piazze, vie e cortili delle scuole: qui i bambini hanno incontrato L'Cravè di Cherasco, Renato Maunero, che ha dato lezioni di pastorizia, lasciando ammirare le sue caprette dai più piccoli.
Tradizione e unità di intenti sono state le parole chiave della 15ª edizione di una kermesse che nel corso degli anni è cresciuta per diventare la mostra che vediamo oggi, capace di attrarre migliaia di presenze. Arrivederci al 2027.

Silvia Gullino

In foto Renato Maunero con i piccoli allievi

Un viaggio musicale dai madrigali rinascimentali al Novecento. Programma completo a Bra e Sommariva del Bosco

L'Accademia Maghini presenta "I musicali concenti"

L'Accademia Maghini invita alla rassegna «I musicali concerti», importanti appuntamenti concertistici distribuiti tra Bra e Sommariva del Bosco.
Il programma spazia attraverso cinque secoli di storia musicale, dai madrigali rinascimentali alle composizioni novecentesche, alternando ensemble tradizionali a sonorità etniche come quelle del bajan. Il titolo "I Musicali Concenti", ispirato a una raccolta del 1623 di Filippo Albini di Moncalieri, musico alla corte dei Savoia, evoca l'intrecciarsi armonico delle componenti diverse che guidano il progetto-programma della nuova stagione musicale dell'autunno 2025, organizzata dall'Accademia Maghini.
Vera e propria novità è la forte presenza giovanile: un gruppo residente, l'Ensemble Instrumentum Vocale, e una schiera di nuove leve di musicisti selezionati attraverso il bando Ricomincio da Trenta, dedicato ai giovani nati dopo il 1995; dalla loro creatività sono scaturiti progetti concertistici di grandissimo interesse, fuori dai soliti schemi.
La rassegna valorizza due capolavori del barocco piemontese: la chiesa di Santa Chiara a Bra di Bernardo Antonio Vittone e il Santuario di Sommariva del Bosco di Michelangelo Garove, che diventeranno cornici ideali per le esecuzioni.
Per informazioni: www.coromaghini.it/back-to-bach, www.coromaghini.it/concerti o info@coromaghini.it.

Programma di Bra, presso il Coro della chiesa di Santa Chiara, in collaborazione con l'Associazione Ettore Molinaro - Amici di Santa Chiara e di Bernardo A. Vittone
Venerdì 26 settembre, ore 21, Musiche per le Regie Nozze. I matrimoni dei rappresentanti dei grandi case regnanti europee, come nel 1589 quello di Ferdinando I de Medici e Cristina di Lorena, oltre che avvenimenti "politici" hanno sempre dato origine a nuove produzioni musicali: per quell'occasione venne composta, dai più affermati musicisti dell'epoca, "La Pellegrina", sei intermedi musicali alternati a brevi sezioni teatrali. Una corte più vicina a noi, una ventina d'anni dopo in occasione delle nozze del Duca Vittorio Amedeo I di Savoia con Maria Cristina di Borbone, cercò di emulare i fasti fiorentini introducendo usanze francesi, come il ballet de cour, favole piscatorie e spettacoli cavallereschi. Musiche di Malvezzi, Marenzio, Cara, Castello, Sigismondo d'India, Falconieri, Monteverdi, Ortiz, Lully, Boesset, Merula, Strozzi, Buonamente, Tromboncino, Picchi, Gorzanis, De Cavalieri. Ensemble "Instrumentum Vocale"; Federica Leombruni (voce e clavicembalo); Gabriele Cervia (violino); Eleonora Ghiringhelli (viola da gamba); Marco Zanco (percussioni).
Venerdì 3 ottobre, ore 21, Maddalena abbandonata. Maria Maddalena è una delle figure femminili sacre di maggior interesse per moltissimi artisti e musicisti e specialmente nel Seicento diventa soggetto di pagine di grande ispirazione. Il programma è costruito intorno al Lamento della Maddalena sopra quel d'Ariadna con aggiunta di C.C., una composizione quasi sconosciuta, studiata e in parte ricostruita da Dulcedo Ardens, e che racconta di un momento di sconforto della Santa dopo l'ascensione di Gesù: si tratta del contrafactum del famoso Lamento d'Arianna di Monteverdi, con testo in italiano e interessanti nuove aggiunte musicali. Musiche di Anonimo, Piccinini, Cozzolani, Kapsberger, Frescobaldi. Duo "Dulcedo Ardens"; Martha Rook (mezzosoprano); Tommaso Tarsi (tiorba).
Venerdì 10 ottobre, ore 21, La Nymphe de l'Elbe: tra Köthen e Hamburg. Un interessantissimo programma, che si sviluppa tra Köthen e Hamburg, in cui i due strumenti a corda che nel pieno periodo barocco assumevano il ruolo del basso continuo a supporto dell'armonia, l'ormai declinante viola da gamba e il violoncello in fase di costante ascesa, diventano alternativamente solisti in dialogo tra di loro. Musiche di Telemann, Ruhe, Schenk, Bach. Duo "Concussio Chordis"; Francesca C. Lorenzetti (viola da gamba); Thyler Stewart (violoncello).
Venerdì 17 ottobre, ore 21, Da Bach al contemporaneo attraverso il bajan. Uno strumento particolare, il bajan, stretto parente della fisarmonica, diventa il ponte che unisce la maestria della musica barocca di Johann Sebastian Bach con le sonorità della musica contemporanea; un bel progetto che esplora il contrasto tra la complessità polifonica del maestro di Eisenach e le innovazioni timbriche della musica moderna, un'esperienza di fusione tra tradizione e contemporaneità. Musiche di Bach, Lorentzen, Angelis, Schnittke, Zolotaryov. Lorenzo Cirocco (bajan).
Programma di Sommariva del Bosco, al Santuario della Beata Vergine di San Giovanni, in collaborazione con Ente Santuario (un progetto di valorizzazione finanziato dalla CRC)
Sabato 27 settembre, ore 21, Dialoghi d'Europa con la viola da gamba. Dalla seconda metà del Seicento si diffonde rapidamente la musica scritta da violisti per violisti creando tradizioni, tedesche e francesi, che pur avendo contesti storici e culturali comuni, si esprimono in modo distinto ed avvincente. Contrappunto e polifonia sono elementi fondamentali della musica tedesca; per contrasto la scuola francese presenta un approccio più melodico e danzante; tuttavia queste due tradizioni, anche se così diverse, riescono a dialogare e influenzarsi a vicenda. Musiche di Schenk, Nicolai, Forqueray, Marais. Ensemble "Les violes du roi"; Eleonora Ghiringhelli, Virginia Ghiringhelli e Angelo Lombardo (viole da gamba); Francesco Olivero (tiorba).
Sabato 4 ottobre, ore 21, In vocis et organis bene sonantibus. Nel solco di un progetto per la valorizzazione di organi ancora funzionanti, grazie alla cura e anche all'uso nel contesto della liturgia, strumenti preziosi di cui la comunità si è dotata nei secoli passati, viene proposto un programma mariano assai variegato, costruito su misura per il "Felice Bossi" del 1877. Musiche di Anonimo, Hofhaimer, Frescobaldi, Verdi, Ponchielli, Mascagni. Sara Lacitignola (mezzosoprano); Matteo Cotti (organista).
Sabato 18 ottobre, ore 21, Dalle libere fantasie seicentesche alle geometrie di Bach. Quel periodo che abitualmente definiamo barocco copre un arco temporale piuttosto ampio, tra XVII e buona parte del XVIII secolo, nel quale il linguaggio musicale subisce radicali trasformazioni ancora oggi oggetto di esplorazioni e riscoperte: un percorso lento e progressivo che dall'estro spesso irregolare degli esordi cede al bisogno di una razionalizzazione che si impone anche nel pensiero musicale. Musiche di Biber, Froberger, Schmelzer, Händel, Bach. Maria Alejandra Peña Ramirez (violino); Alessandra Giovannoli (violoncello); Luca Canneto (clavicembalo).
Sabato 25 ottobre, ore 21, Pas d'armes. Incontrarsi nel suono delle note, per non scontrarsi nel rumore della guerra: un programma che intende ricostruire in musica una collezione di storie, che vede protagonisti i cavalieri italiani e d'oltralpe alle sponde del ponte di Obrigo, pronti a sfidarsi in battaglia con ritmi ostinati, imitazioni e contrappunti. I cavalieri ostentano i vessilli italiani e francesi, che si scontrano e talvolta si intrecciano dando vita a nuove forme di contaminazioni stilistiche; ogni duello è un microcosmo che racchiude un'infinità di codici stilistici e retorici, di carattere guerriero, amoroso, nobile e ironico. Musiche di Falconieri, Monteverdi, Ortiz, Lully, Boesset, Costeley, Lully. Ensemble "Instrumentum Vocale"; Federica Leombruni (voce e clavicembalo); Gabriele Cervia (violino); Eleonora Ghiringhelli (viola da gamba); Marco Zanco (percussioni).
Biglietteria: posto unico 5 euro. Info per biglietteria on line: www.backtobach.it.

Silvia Gullino

In foto la chiesa di Santa Chiara, a Bra

Pocapaglia, percorso creativo di benessere e arte

Dal 9 ottobre, presso la Biblioteca civica di Pocapaglia, inizierà un percorso creativo di benessere e arte dal titolo "Leggiamoci con creatività". Il libro sarà il filo conduttore dell'iniziativa, che prevede 6 appuntamenti con orario dalle 20.30 alle 22.30.
Gli incontri proseguiranno il 2º e 4º giovedì del mese. Per informazioni e prenotazioni telefonare al 371/1343576 (Elena Dedomenicis). Ah! Ingresso gratuito!

Silvia Gullino

Beata Vergine del Rosario - Tutti gli appuntamenti in programma dal 2 al 5 ottobre

La festa del quartiere Bescurone

La Chiesa cattolica è pronta a celebrare la memoria liturgica di Maria, venerata con il titolo di Beata Vergine del Rosario, in calendario il prossimo 7 ottobre.
Si respira aria di festa anche a Bra, che presenta un forte legame a questa ricorrenza, grazie ad una porzione di popolazione che opera attivamente con slancio e generosità nel quartiere Bescurone.
Proprio la Comunità Cristiana di Bescurone, il Quartiere Bescurone, con il patrocinio della Città di Bra, invitano tutta la cittadinanza ad una serie di importanti appuntamenti religiosi e occasioni di svago per tutti i gusti. Di seguito, gli eventi da non perdere, in programma dal 2 al 5 ottobre.
Giovedì 2 ottobre, dalle ore 18, in via Solferino (chiusa alle automobili) ci sarà l'apertura degli stand delle comunità marocchine, senegalesi, albanesi, romene e nigeriane, che presenteranno i loro costumi e le loro tradizioni. Seguirà aperitivo.
Venerdì 3 ottobre, presso la chiesa Beata Vergine del Rosario, dalle ore 10 alle ore 15, Adorazione eucaristica; ore 20.45, nella chiesa Beata Vergine del Rosario, ci sarà un incontro con fra Michele Rivoira, sul tema "I colori della condivisione" e seguirà (ore 21.20 circa) lo spettacolo teatrale dell'associazione Sportiamo di Bra dal titolo "Varietà 2025", presentato da I Semplicemente Noi.

Sabato 4 ottobre, alle ore 20, presso il Palatenda, Polentata dell'amicizia con prenotazione obbligatoria ai numeri di telefono 335/8233504 (Claudio) e 328/6483826 (Chiara) oppure presso il bar SportGente nei giorni feriali dalle ore 17 alle ore 18.30. A seguire il karaoke condotto da Marica e Roby.
Domenica 5 ottobre, Santa Messa alle ore 9.30 nella chiesa Beata Vergine del Rosario e anniversari di matrimonio; alle ore 10.30 aperitivo per tutti in giardino fronte chiesa; dalle ore 13.30 (campo da calcio) si disputa il Mundialito dell'amicizia, torneo di calcio misto a 5 per ragazzi e ragazze dagli 8 agli 11 anni; giochi per bambini; ore 14.30, nel giardino fronte chiesa, castagnata; ore 17.30, in chiesa, estrazione dei premi della Scatolata. Bel programmino eh?

Silvia Gullino

In foto la chiesa di Bescurone, a Bra

Domenica 5 ottobre ricco programma di appuntamenti con la storia e il folklore popolare

Torniamo indietro nel tempo: il castello di Monteu Roero

Che ne dite di una classica gita fuori porta per tornare indietro nel tempo là dove tutto è rimasto com'era una volta?
Per la serie "Roero territorio di grandi imperatori", l'associazione culturale "Bel Monteu" invita appassionati e curiosi al castello di Monteu Roero per l'evento "In ricordo dell'Astisium" in calendario domenica 5 ottobre.

Dalle ore 10 alle 12 e dalle 14 alle 18 vi aspettano le visite guidate al castello con tanti cimeli e sale da ammirare, pensando che di qui sono passati anche principi e imperatori (ingresso gratuito ai bambini fino ai 6 anni, biglietteria in castello).
Alle ore 15 esibizione nel parco del castello dei musici e sbandieratori di San Damiano d'Asti direttamente dal Palio Città di Asti, con ingresso libero. Info e prenotazioni 333.7678652 - 347.0587825, belmonteu@libero.it - www.belmonteu.it.
L'organizzazione avvisa che l'accesso al castello è esclusivamente pedonale, è severamente vietato accedere con auto e mezzi a motore.

Silvia Gullino

Sbandieratori in azione

UNA FESTA RIUSCITISSIMA A META' SETTEMBRE

Castello di Magliano Alfieri: pittura, letteratura, musica e gastronomia

Venerdì 12 settembre, nell'incantevole scenario del Castello di Magliano Alfieri, ha avuto luogo il vernissage del pittore Franco Gotta: "Attimi di vita nell'arte".
Le sue opere, esposte nel ristorante "Alla corte degli Alfieri" dello chef stellato Stefano Paganini (le opere resteranno fino a fine gennaio con orario apertura ristorante) hanno dato magia al già fiabesco paesaggio che segna il confine del Roero con le Langhe.
Una serata riuscita, che ha emozionato il numeroso pubblico. Un pittore, un aforista, una pianista, una scrittrice, un'attrice, uno chef. Sei artisti, distanti fra loro per età e conformazione, hanno incantato gli animi, in una simbiosi di talenti concatenati da un filo conduttore creato da una misteriosa regia.
Destino, telepatia, o potere dell'arte? Di sicuro, ha contribuito la sapiente organizzazione del vulcanico ed esigente Matteo Gotta, figlio di Franco, vero e proprio agitatore di uomini, che ha permesso all'artista di ben evidenziare un lavoro di gruppo, di arte, insieme. Sempre azzeccate le intuizioni di Franco Gotta, al pari delle sue opere che ne rivelano la - solo all'apparenza, distaccata - sensibilità e l'appassionato amore per tutto ciò che scandagli l'animo umano.
Singolare, in particolar modo, il connubio artistico fra opere pittoriche e aforismi, ben spiegato da Luca Giachino, consigliere di maggioranza del comune di Narzole. La serata era iniziata con la talentuosa pianista e compositrice Anna Dari, che si esibiva in brani intensi, continuati nel corso dell'evento e in chiusura, davanti ad un pubblico visibilmente emozionato.
Non da meno potevano essere proprio gli aforismi del noto Fabrizio Caramagna, letti con maestria dalla nostra concittadina, attrice e regista, Maura Forneris, capace di rendere le parole, al pari di una dolce melodia. La serata proseguiva con la presentazione del romanzo di Cristina Abozzi "Rubiamo la luna". La stessa autrice spiegava al pubblico parte della trama.
Introdotta dalla moderatrice Laura Avidano, ritornava in scena Maura Forneris con la lettura di alcuni passaggi del libro, fornendo nuovamente prova di un'intensa interpretazione. La serata si arricchiva di un'esibizione fuori programma della pianista, anch'essa compositrice, Valentina Scaliti, degna allieva di Anna Dari. Per finire due parole sull'artista padrone di casa non presente in sala, ma impegnato ai fornelli della sua stellata cucina, lo chef Stefano Paganini: un uomo che sa guardare al cielo, per portare in tavola porzioni di paradiso. Un artista fra gli artisti... non poteva che essere così.

Pino Berrino

In foto il collettivo artistico

UNI3 Bra inaugura nuovo anno accademico

Venerdì 3 ottobre l'UNI3 Bra inaugura il nuovo ciclo di lezioni con lo spettacolo "Resti tra noi" di e con Filippo Bessone, all'Auditorium G. Arpino (Largo della Resistenza), dalle ore 15, con ingresso gratuito. Il programma dell'anno accademico 2025/26 è disponibile presso l'Arci Bra o su www.arcibra.it. Sono previsti 2 incontri settimanali, dalle 15 alle 17, il mercoledì e il venerdì in cui vengono trattati temi di attualità e di cultura generale. Inoltre, lunedì, martedì e giovedì è possibile frequentare laboratori, gite ed eventi culturali. L'UNI3 è aperta a tutti, senza limiti di età, e non è necessario il possesso di titoli di studio. Per partecipare occorre iscriversi e versare la quota associativa di 45 euro. Info e iscrizioni: Arci Bra Uni.tre, via Audisio, 5 - Bra - Tel. 0172/245901. **S.G.**

Bra, festa per i 53 anni del Gruppo comunale, guidato da Tommaso Allocco

LA FIDAS BRA IN FESTA

È tutto pronto per i grandi festeggiamenti del Gruppo comunale di Bra della Fidas, che si accinge a spegnere 53 candeline.
In occasione di questa ricorrenza, sono in programma diverse iniziative, volte a ringraziare chi, nel corso di oltre mezzo secolo di vita, ha dato il suo contributo alla crescita dell'Associazione e alla sua presenza sul territorio.
L'appuntamento è fissato per domenica 12 ottobre, alle ore 10, presso il Santuario nuovo della Madonna dei Fiori di Bra, dove, alle ore 10.30, sarà officiata la Santa Messa con ricordo dei donatori defunti.
Al termine della funzione ci si sposterà presso il salone dell'area verde di frazione San Michele, dove alle ore 12.30 si svolgeranno le premiazioni dei donatori e delle donatrici benemeriti con la consegna dei riconoscimenti. Quindi, tutti a tavola per il pranzo sociale che sarà servito dalle ore 13.
Hanno diritto al pranzo gratuito i nuovi donatori da inizio anno 2025, i donatori premiati con onorificenza d'oro e chi, nel corso dell'anno 2025, alla data del 21 settembre, ha effettuato almeno 2 donazioni. È richiesto un contributo di 15 euro per chi ha effettuato 1 donazione, 15 euro per bambini dai 4 ai 12 anni e 30 euro per familiari, amici e simpatizzanti.

Il direttivo comunica che, per una buona riuscita della cerimonia e per motivi organizzativi, si rende necessaria la prenotazione dei partecipanti durante i prelievi e tassativamente entro domenica 5 ottobre. In casi limitati di avvenuta impossibilità a recarsi in sede (via Palma di Cesnola 3), ci si può prenotare, sempre rispettando il calendario, telefonando ai numeri 0172/421231 o 338/8495457 (Tommaso Allocco), 333/4914531 (Bruno Busso), 333/8265723 (Camillo Bruno), 0172/413961 o 333/5399862 (Giuseppe Rossi).
Così si rivolge ai donatori e alle donatrici Tommaso Allocco, il presidente del Gruppo comunale della Fidas di Bra: «Siamo orgogliosi di festeggiare un anniversario così importante per tutta la comunità. 53 anni di Fidas sono un segno di presenza tangibile e spiegano la grande sensibilità che hanno i braidesi e di come gli stessi hanno a cuore il bene comune e il senso del vivere il sociale. A loro va il grazie più grande».
Infine un appello: «Chiunque fosse interessato a diventare donatore Fidas, sui canali social Facebook e Instagram si possono trovare tutte le informazioni utili con il calendario per poter donare il proprio sangue e plasma. Gli esami, in occasione del prelievo, li potete trovare sul sito www.fidasadsp.it alla voce "referti", entro 40 giorni dalla donazione. Nella nostra sede potete ritirare anche l'opuscolo guida per registrarsi la prima volta per il collegamento. Per prenotare le donazioni collegarsi al link: bra@fidasadsp.it». Che state aspettando?

Silvia Gullino

In foto Tommaso Allocco, presidente del Gruppo comunale di Bra della Fidas

Bra aderisce alla Giornata internazionale

Eliminazione delle armi nucleari

Il Comune di Bra, accogliendo l'invito di Anci e Croce Rossa Italiana, aderisce alla Giornata internazionale per l'eliminazione delle armi nucleari. In occasione della ricorrenza, venerdì 26 settembre 2025, i portici e gli edifici di piazza Caduti per la Libertà saranno illuminati di colore rosso, come segno di sensibilizzazione e vicinanza a questa causa di rilevanza universale.
Quest'anno la Giornata assume un significato ancora più profondo, poiché ricorre l'80° anniversario dei bombardamenti di Hiroshima e Nagasaki (1945), eventi che causarono conseguenze umanitarie e ambientali devastanti, i cui effetti, in parte, sono ancora visibili oggi.
"I territori, le città, le amministrazioni comunali e la società civile hanno un ruolo chiave nel costruire ponti – si legge nell'invito all'adesione di Anci e CRI –. Questo appello ci riguarda tutti, generazioni presenti e future: l'orribile devastazione e le indicibili sofferenze causate dai bombardamenti di Hiroshima e Nagasaki 80 anni fa non possono e non devono accadere di nuovo". **(em)**

Opera del pittore braidese Franco Gotta

EUROPE ADVISORY

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

Storia e curiosità della ricorrenza che celebra l'amore che non invecchia

La Festa dei Nonni!

«La generazione più giovane è la freccia, la più vecchia è l'arco» diceva lo scrittore John Steinbeck. I nonni sono figure insostituibili nell'infanzia di ogni bambino che, diventato adulto ne ricorderà per sempre le coccole, le storie raccontate prima di andare a dormire, i giochi e i tanti momenti spensierati. Proprio ai nonni è dedicato il 2 ottobre, giorno in cui la Chiesa romana celebra gli Angeli Custodi. Una formidabile coincidenza per il ruolo che molti dei nonni svolgono all'interno della società e in ogni nucleo familiare.

Papa Francesco li ha indicati come «La nostra forza e la nostra saggezza. Che il Signore ci dia sempre anziani che diano a noi la memoria e il senso della gioia». In effetti, senza radici non può nemmeno esserci futuro.

Sono oltre 12 milioni i nonni in Italia. I nipoti arrivano in media a 54,8 anni. Il nostro è il paese europeo con la più alta percentuale di nonni che si occupano di un nipote, quasi il 26% mentre i genitori sono al lavoro.

Sono uno strumento del welfare, fra i più efficaci in Italia negli ultimi anni. Ogni 100 giovani ci sono 157,5 anziani. È l'indice di vecchiaia in Italia, cresciuto di oltre 14 punti percentuali fra il 2005 e il 2015. Sono loro i nonni da festeggiare. Da pochi anni in Italia, da più di quaranta negli Usa.

Infatti, la festa dei nonni è nata negli Stati Uniti nel 1978 durante la presidenza di Jimmy Carter, su proposta di Marian McQuade, una casalinga della Virginia Occidentale, madre di quindici figli e nonna di quaranta nipoti.

La McQuade incominciò a promuovere l'idea di una giornata nazionale dedicata ai nonni nel 1970, lavorando con gli anziani già dal 1956. Riteneva, infatti, come obiettivo fondamentale per l'educazione delle giovani generazioni, la relazione con i loro nonni.

La ricorrenza ha, tuttavia, date diverse in ogni Paese del mondo. Negli Stati Uniti la festa nazionale dei nonni (in inglese, National Grandparents Day) viene celebrata ogni anno la prima domenica di settembre dopo il Labor Day.

Nel Regno Unito, introdotta nel 1990, dal 2008 viene festeggiata la prima domenica di ottobre. In Canada, dal 1995, cade il 25 ottobre. In Francia, i nonni e le nonne sono festeggiati ogni anno separatamente. La festa della nonna, già dal 1987, la prima domenica di marzo. Dal 2008 è stata introdotta la festa del nonno la prima domenica di ottobre. In Estonia la festa dei nonni, introdotta nel 2010, viene celebrata la seconda domenica di settembre.

In Italia la festa dei nonni è stata istituita come ricorrenza civile per il giorno 2 ottobre di ogni anno con la Legge n. 159 del 31 luglio 2005, quale momento per celebrare l'importanza del ruolo svolto dai nonni all'interno delle famiglie e della società in generale. Da non confondere con la Giornata Mondiale dei nonni e degli anziani, una ricorrenza istituita il 31 gennaio 2021 su precisa richiesta di papa Francesco, da ripetersi ogni quarta domenica di luglio.

La Legge istituisce anche il "Premio nazionale del nonno e della nonna d'Italia", che il Capo dello Stato assegna annualmente a dieci nonni, in base ad una graduatoria compilata dall'apposita commissione del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Il compito di promuovere iniziative di valorizzazione del ruolo dei nonni, in occasione di tale data, spetta per Legge a Regioni, Province e Comuni.

Curiosità: il fiore ufficiale della festa dei nonni è il "Non ti scordar di me" (Myosotis). Un fiore che porta con sé un messaggio: «Non escludiamo gli anziani dalla nostra vita, loro mantengono viva la fiamma dell'amore e la memoria di un popolo».

Non ci resta quindi che dire: tanti auguri nonni e nonne!

Silvia Gullino

Auguri ai nonni... peccato che solo il 18% della Generazione Z li consideri

Diciamo la verità, un tempo i nonni erano il perno di ogni famiglia, quelli che ti viziavano, ti facevano mangiare le caramelle di nascosto e ti coprivano pure se combinavi qualche marachella. Oggi però, sembrano diventare figure sempre più marginali per i ragazzi della Generazione Z (quelli nati tra il 1997 e il 2012, per intenderci), nonostante senza di loro moltissime famiglie non saprebbero proprio come portare avanti la casa. Ce li siamo dimenticati? Forse, anche perché il quadro non è dei migliori: un sondaggio di Carewell, riportato da Fortune.com, ha rivelato che solo il 18% della Generazione Z mantiene un rapporto stretto con i nonni. Solo il 18%, contro il 32% dei Millennial (comunque basso) e il 41% della Generazione X.

Nel dettaglio: il 45% dei giovani ha la bontà di sentire i nonni almeno una volta alla settimana, un altro 30% li chiama una volta al mese. Il 7% una volta l'anno, e un inquietante 11% non si prende la briga di chiamarli neanche una volta. E perché? La mancanza di tempo sembra essere la scusa numero uno, seguita dagli orari incompatibili. Pare che Netflix e TikTok abbiano priorità rispetto ad una chiacchierata con i propri nonnini.

Il sondaggio ci racconta poi che, nel 2024, i nonni si sentono principalmente via chiamata. Segue il contatto dal vivo, poi messaggi e videochiamate. Ovviamente, la Generazione Z è quella più abile nell'usare la tecnologia per rimanere in contatto. In molti casi, sono proprio i nipoti che insegnano ai nonni come usare smartphone e tablet per inviare messaggi o videochiamare.

«I genitori possono fare molto per aiutare i nonni a passare del tempo e a rimanere in contatto coi nipoti anche quando questi ultimi diventano più grandi - spiega Vittorio Vaccaro, attore e autore del libro "La cucina è il teatro della vita", da sempre vicino ai temi che riguardano la famiglia -. I nonni sono una fonte di supporto emotivo, consigli saggi e nuove esperienze per i nipoti che a loro volta possono aiutare i nonni a sentirsi utili e apprezzati». Forza ragazzi, prendete il telefono... anzi, muovetevi e andate a trovare i nonni adesso!

Silvia Gullino

Messa per la canonizzazione di san Pier Giorgio Frassati

Appuntamento domenica 28 settembre, alle ore 10.30, nella basilica cattedrale di San Giovanni Battista a Torino, dove il cardinale Roberto Repole, arcivescovo di Torino e vescovo di Susa, presiederà la Messa di ringraziamento per la canonizzazione di san Pier Giorgio Frassati. La funzione coincide con le celebrazioni dell'ultima domenica del mese in Cattedrale presiedute dall'Arcivescovo. Sarà trasmessa in streaming sul canale YouTube della diocesi. Monsignor Repole ricorderà san Pier Giorgio Frassati anche nella sua parrocchia di origine, la Beata Vergine delle Grazie (Crocetta), nell'eucaristia di domenica 12 ottobre, alle ore 10. Siamo tutti invitati a partecipare.

S.G.

Santa Vittoria d'Alba, Premio Fedeltà al Lavoro per Paolo Destefanis del ristorante Le Betulle

C'era anche Paolo Destefanis del ristorante Le Betulle di Santa Vittoria d'Alba a ricevere il premio "Fedeltà al Lavoro e Progresso Economico", nella cerimonia organizzata domenica 21 settembre dalla Camera di Commercio di Cuneo nella chiesa di San Domenico, ad Alba. Per lui un riconoscimento della costanza, della passione e dell'impegno che in 35 anni di attività ha saputo portare avanti in un Comune dove fioriscono esercizi commerciali e artigianali.

Grande emozione per Paolo Destefanis, che non si ferma qui, visto che da alcune settimane ha aggiunto una nuova tappa alla sua avventura professionale, inaugurando ad Alba "La dispensa delle Betulle". Si tratta di una piccola gastronomia con possibilità di asporto e/o consumazione in loco, pronta a riempirci gli occhi (e la pance) di piatti tipici della cucina piemontese.

In questo modo, prosegue la storia di famiglia che sin dal 1908 può contare, tra i suoi membri, i bisnonni già locandieri in Marsiglia, quindi una garanzia!

Silvia Gullino

In foto Paolo Destefanis che si è aggiudicato il Premio Fedeltà al Lavoro

agrimontana
SCOPRI LA NUOVA RICETTA
Zero zuccheri aggiunti
ZERO
MARMELLATA di ARANCE
CONFETTURA di ALBICOCCHE
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
agrimontana
Per saperne di più

Trasferta a Mondovì per Lara Giuliano e il suo pastore tedesco Hombra del Ducato Sabaudo con il team Casa Borriello

Allori per Lara e il suo Hombra

Protagonisti di un crescendo di risultati nella tre giorni di esposizione internazionale canina

Il mondo dei cani e degli appassionati cinofili ha vissuto un importante appuntamento di tre giorni a Mondovì con l'esposizione internazionale canina, promossa dall'Ente Nazionale Cinofilia Italiana (E.N.C.I.) e dalla Federation Cynologique Internazionale (F.C.I.) con il patrocinio della Città di Mondovì. Dal 29 al 31 agosto hanno sfilato in passerella cani provenienti da tutt'Italia e dall'estero, tra le razze più belle e rappresentative, ma anche alcune tra le più rare. In grande spolvero anche Lara Giuliano di Bra con il suo pastore tedesco Hombra del Ducato Sabaudo per il team Casa Borriello, protagonisti di risultati tutti in crescendo.

Una delle caratteristiche più importanti di queste esposizioni canine è la presenza di una giuria internazionale di altissimo livello. Questi esperti giudici, provenienti dall'Italia e da tutta Europa, valutano attentamente ogni cane secondo lo standard di razza, che riceve un giudizio scritto e viene attribuita una qualifica che può variare dal "buono" al "molto buono" fino all'ambito "eccellente". Tuttavia, l'obiettivo più desiderato è conquistare il C.A.C. e il C.A.C.I.B. che sono i titoli validi per il campionato italiano e il campionato internazionale di bellezza.

La cronaca è di Saverio Giuliano, padre di Lara, che racconta con orgoglio la tre giorni di gare: «La partenza del primo giorno non è stata entusiasmante con un secondo posto molto buono, per poi passare al giorno successivo, dove oltre al secondo posto ha preso anche l'eccellenza e i complimenti del giudice. Infine, il terzo giorno è arrivato un altro secondo posto con eccellenza a cui si è aggiunta la riserva C.A.C.. Il giudice si è complimentato con Lara e anche l'avversario, che si è comportato egregiamente, le ha stretto la mano facendo i complimenti e raccomandandosi di coltivare la passione che c'è in lei».

Le emozioni sono andate oltre ai piazzamenti, come spiega ancora Saverio: «È stato bello anche quando una signora dell'organizzazione ha riconosciuto Lara dall'anno scorso, quando ha fatto la sua prima gara internazionale, riconoscendo sia lei che Hombra del Ducato Sabaudo».

I complimenti vanno anche a Luigi Borriello che con Carlos di Casa Borriello si è piazzato primo nella sua categoria e a Sandra Grosso che con Ulya di Casa Borriello ha fatto due primi posti ed un secondo. Incontenibile la gioia: «Ci siamo esaltati nel vedere i bambini di casa Borriello tutti e tre con la coccarda e vederli finalmente giocare tra una gara e l'altra senza i cellulari, ma come si giocava una volta. Un ringraziamento va anche a Loredana Cavallaro, mamma di Lara, che con la sua pazienza e il compito di fotoreporter continua a mandare avanti il sogno dei bambini e di tutti noi».

Non mancano i progetti futuri: «Adesso Hombra si riposerà per un po', sperando che anche lei possa darci dei cuccioli come ha fatto Quinn di Casa Borriello con due maschietti e tre femminucce. A fine mese ci sarà il campionato dove Lara porterà in gara finalmente Vegas di Casa Borriello che con i suoi sei mesi compiuti potrà entrare in gara a Bagnolo in Piano». Stay tuned!

Silvia Gullino

In foto i protagonisti braidesi dell'evento cinofilo, a Mondovì

Il Consiglio comunale di Bra si riunisce il 30 settembre

Una «delega per la Pace» in Comune a Bra?

Il Consiglio comunale di Bra tornerà a riunirsi nella sala Achille Carando del Palazzo municipale martedì 30 settembre. Tra gli argomenti all'ordine del giorno, la presa d'atto del Documento unico di programmazione (DUP) per il triennio 2026/28 e l'approvazione del Bilancio consolidato gruppo amministrazione pubblica (GAP) esercizio 2024. Verranno inoltre discusse interrogazioni, la settima variazione al bilancio previsionale e la proposta di mozione relativa all'istituzione di una "Delega alla Pace" a livello comunale, con contestuale supporto alla proposta di un Ministero della Pace. Sarà possibile seguire la seduta in diretta streaming e, successivamente, in differita, sul portale bra.consiglicloud.it oltre che canale You Tube del Comune di Bra. (em)

Di seguito l'ordine del giorno dei lavori:

COMUNICAZIONI DEL PRESIDENTE E DEL SINDACO.

INTERROGAZIONI.

PROPOSTA DI MOZIONE AVENTE AD OGGETTO: «ISTITUZIONE DI UNA «DELEGA ALLA PACE» A LIVELLO COMUNALE E SUPPORTO ALLA PROPOSTA DI UN MINISTERO DELLA PACE, CON AZIONI CONCRETE DI EDUCAZIONE CIVICA, MEDIAZIONE AI CONFLITTI E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE».

APPROVAZIONE VERBALI DELLA SEDUTA PRECEDENTE DAL N. 33 AL N. 46 DEL 29.07.2025.

7^ VARIAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE FINANZIARIO (BPF) 2025/2027. RATIFICA DELIBERAZIONE GIUNTA COMUNALE N. 159 DEL 02.09.2025.

BILANCIO CONSOLIDATO GRUPPO AMMINISTRAZIONE PUBBLICA (GAP) "COMUNE DI BRA" ESERCIZIO 2024. APPROVAZIONE.

DOCUMENTO UNICO DI PROGRAMMAZIONE (DUP) PER IL TRIENNIO 2026/2028. PRESA D'ATTO.

BAROLO 2009 RISERVA "CENTO ANNI": LA CANTINA MANZONE CELEBRA UN SECOLO DI STORIA

A Monforte d'Alba un secolo di Barolo

Un secolo di radici profonde tra le colline delle Langhe si traduce oggi in un'etichetta destinata a lasciare il segno. La cantina Giovanni Manzone lancia ufficialmente il Barolo 2009 Riserva Cento Anni, un vino raro, prodotto in sole 2793 bottiglie, pensato per celebrare i primi 100 anni della famiglia Manzone a Castelletto, nel cuore di Monforte d'Alba.

Un vino di grande potenza ed eleganza, nato da una vendemmia eccezionale e maturato con pazienza fuori dal tempo: 84 mesi in botti di rovere, seguiti da 60 mesi in vasche di cemento, senza chiarifiche né filtrazioni. Un affinamento di oltre 16 anni che conferisce profondità, equilibrio e un'incredibile capacità evolutiva. A firmare la scheda organolettica è l'enologo Gianfranco Cordero, che lo definisce «un vino di grande personalità, complesso ma armonico, capace di emozionare e ancora in piena crescita evolutiva».

La scelta dell'annata 2009 non è casuale: "Ci ha conquistati fin dal primo assaggio", racconta Giovanni Manzone, che conduce l'azienda con i figli Mauro e Mirella."Abbiamo deciso di custodirla, come si fa con qualcosa di prezioso, per dedicarla a un traguardo che per noi significa molto: 100 anni di lavoro, sogni condivisi e rispetto per questa terra".

Tra le colline di Monforte d'Alba, nel cuore della Langa del Barolo, la cantina Giovanni Manzone coltiva da cinque generazioni un sogno: trasformare la fatica contadina in eleganza liquida. Tutto ebbe inizio nel 1925, quando Giovanni Manzone, giovane cantiniere della Cantina Sociale di Monforte, ricevette in eredità dalla famiglia – grazie ad un fortunato sorteggio - il "Ciabot del Prëve", la cascina dell'ex parroco di Castelletto.

All'epoca le colline erano selvagge, coperte da boschi e grano. I Manzone venivano chiamati "i minatori", per la tenacia con cui spaccavano le pietre dei ripidi versanti di Castelletto per renderli coltivabili. Nel secondo dopo guerra, il figlio Stefano e - a partire dai primi anni Sessanta - Giovanni hanno iniziato a espandere la proprietà, scegliendo di innovarsi e acquistando il primo trattore cingolato Lamborghini. Giovanni aveva una visione: vinificare in proprio e puntare su qualità e autenticità. Già nel 1961 imbottigliava il primo Barolo Ciabot del Prëve, antesignano di uno stile che ancora oggi definisce la casa.

Negli anni '70 la famiglia acquistò i primi appezzamenti a Gramolere, cru storico tra Bussia e Castelletto. Lì dove "crescevano solo gramigna e pietre", nacquero le vigne da cui oggi proviene anche il Barolo Cento Anni.

SETTIMANA MONDIALE PER L'ALLATTAMENTO MATERNO

Dal 1° al 7 ottobre 2025 ricorre la SAM2025 – Settimana Mondiale per l'Allattamento Materno, che intende sostenere, promuovere e sensibilizzare l'opinione pubblica rispetto all'allattamento al seno.

Il motto scelto per questa SAM2025 dalla World Alliance for Breastfeeding Action è "Priorità allattamento. Creare reti sostenibili". L'allattamento al seno è un'importante risorsa per il benessere del bambino, della madre e della società tutta. I nutrienti contenuti nel latte materno lo rendono infatti l'alimento perfetto per sostenere la nascita e la crescita del neonato. L'OMS e l'Unicef ne raccomandano l'uso esclusivo per i primi 6 mesi di vita e suggeriscono di proseguire con l'allattamento complementare, associando il latte materno all'introduzione di cibi solidi a partire dallo svezzamento, fino ai 2 anni e oltre. L'allattamento contribuisce inoltre a ridurre l'incidenza delle malattie pediatriche e diminuisce il rischio di alcuni tipi di cancro e di malattie non trasmissibili per le madri.

Anche quest'anno l'ASL CN2 aderisce alla SAM e propone molti eventi rivolti a mamme, papà, bimbi, nonni e caregiver. Gli appuntamenti sono frutto della collaborazione tra i Dipartimenti Materno Infantile e di Prevenzione dell'ASL CN2, la Città di Alba con la Biblioteca Comunale "G. Ferrero", il Centro per le Famiglie del Consorzio Socio Assistenziale Alba, Langhe e Roero, la Città di Bra con la Biblioteca Comunale "G. Arpino" e il Nido Comunale di Bra.

Incontri ad Alba:

Giovedì 2 ottobre dalle ore 8.30 alle ore 10.30 punto informativo presso la Casa della Comunità di Alba

Giovedì 2 ottobre dalle ore 15 alle ore 18 presso la Biblioteca civica Giovanni Ferrero Via V. Emanuele II, 19 – sportello informativo a cura degli operatori dell'ASLCN2 e del Consorzio Socio Assistenziale Alba, Langhe e Roero

Giovedì 2 ottobre dalle ore 16,30 alle ore 17,30 presso la Biblioteca civica Giovanni Ferrero Via V. Emanuele II, 19 "Prima di me, insieme a me" – Passeggiata con letture ad alta voce (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria su bibliotecacivicadialba.eventbrite.com)

Sabato 4 ottobre – Mercato cittadino dalle ore 10,00 alle ore 12,30 letture a cura dei volontari Nati per Leggere e Sportello informativo a cura degli operatori dell'ASLCN2 e del Consorzio Socio Assistenziale Alba, Langhe e Roero

Incontri a Bra:

Venerdì 3 ottobre dalle ore 8.30 alle ore 10.30 punto informativo presso la Casa della Comunità di Bra

§ Sabato 4 ottobre dalle ore 10,00 alle ore 12,00 presso la Biblioteca Giovanni Arpino in Via Ernesto Guala, 45 Biblioteca aperta a Bambine e Bambini (0-24 mesi), genitori in attesa e famiglie, per Giochi euristici con il Nido Comunale di Bra e Stand informativo a cura dei professionisti dell'ASL CN2. Alle ore 10,30 – Biblio Bebè: Letture ad alta voce 9-24 mesi (partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria su www.eventbrite.it/o/biblioteca-civica-di-bra-94489910553). Alle ore 10,30 – Letture sull'importanza dell'allattamento, per genitori e futuri genitori

SPECIALE Oktoberfest CUNEO

LA PARATA INAUGURALE SARÀ SPUMEGGIANTE

Giovedì 25 settembre 2025 alle ore 17, davanti al Palazzo Municipale (via Roma, 28) a Cuneo, partirà la grande parata inaugurale dell'ottava edizione di Oktoberfest Cuneo. Il festoso corteo sarà aperto dalla neonata mascotte Luppolo e dalla resident band Kuni Kumpel, a seguire ci saranno gli sbandieratori Gruppo Le Nuvole, i musici del Borgo San Martino di Saluzzo, le majorette The Scarlet Star, la Banda musicale di Boves, le cheerleader dell'ASD Aster Cheer e i folkloristici trenini. La parata terminerà in piazza Galimberti dove, a partire dalle 18.45, alcune navette gratuite porteranno il pubblico nell'area del Palazzetto dello Sport di Cuneo (via Aldo Viglione 1 a San Rocco Castagnaretta) per il taglio del nastro e la tradizionale cerimonia di apertura della prima botte da parte della Sindaca di Cuneo che darà il via alla festa. Il grande Luna Park farà da cornice all'evento con i suoi 10.000 metri quadri e sarà aperto dal 25 settembre al 12 ottobre nei giorni di apertura di Oktoberfest Cuneo (il giovedì e venerdì a partire dalle ore 15, sabato e domenica dalle 11) per divertire grandi e piccini. Con i Family Days ogni sabato e domenica, fino alle 13, tutte le attrazioni saranno scontate del 50%, per divertirsi a metà prezzo. Inoltre, prenotando un tavolo per pranzare al padiglione, le famiglie riceveranno una tessera speciale con lo sconto del 50% su tutte le attrazioni del luna park, valido fino alle 16.

Per chi raggiunge Oktoberfest Cuneo in auto è prevista un'ampia zona parcheggio gratuita adiacente al Palazzetto dello sport. Per accompagnare il pubblico dal centro di Cuneo all'evento, invece, dal giovedì alla domenica si potranno utilizzare i due trenini "Oktoberfest Cuneo Express" al costo di 2 euro per la sola corsa di andata all'evento. Il servizio gratuito di bus navetta partirà da piazza Galimberti angolo via Roma (dalle ore 18 nei giorni feriali, dalle 11 il sabato e dalle 10 la domenica), seguendo gli orari di apertura del padiglione e facendo tappa alle fermate indicate da apposite paline. Il percorso si snoderà lungo corso Nizza e corso Francia fino al bivio con corso Gramsci, dove i mezzi svolteranno a destra fino a incrociare corso De Gasperi per poi raggiungere il Palazzetto dello Sport di via Aldo Viglione.
Anche quest'anno la società organizzatrice Sidevents omaggerà chi prenoterà un posto alla serata inaugurale con un boccale di birra da un litro.
Confermati anche i Family Days con gli sconti per le famiglie nel fine settimana e i trenini e le navette per raggiungere l'evento dal centro città.
Tra le novità di quest'anno la "garden stube" esterna, uno spazio verde dove poter uscire con il boccale in vetro e un'ampia area parcheggio adiacente all'ingresso della manifestazione, ancora più sicura. Per maggiori informazioni e aggiornamenti è possibile visitare il sito www.oktoberfestcuneo.it.

VIABILITÀ

In occasione dell'Oktoberfest chiude l'area camper di San Rocco Castagnaretta

In occasione della manifestazione Oktoberfest 2025, prevista dal 25 settembre al 12 ottobre, la Giunta Comunale ha deliberato l'interdizione dell'utilizzo dell'area di carico-scarico camper situata presso il piazzale esterno al Palazzo dello Sport, in via A. Viglione – Frazione San Rocco Castagnaretta.
La decisione è stata adottata per garantire la sicurezza e la fluidità dell'evento, considerata l'elevata affluenza prevista e la particolare frequentazione dell'area in oggetto.
Al fine di agevolare i camperisti, gli organizzatori della manifestazione provvederanno a installare apposita cartellonistica informativa che indichi le seguenti aree alternative per il carico-scarico camper:
- piazzale Walther Cavallera – Cuneo;
- via Generale Dalla Chiesa – Boves;
- piazzale Vittime delle Foibe – Borgo San Dalmazzo.

Noi all'ambiente ci teniamo.

BCC PIANFEI E ROCCA DE' BALDI
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO
www.pianfeieroccadebaldi.bcc.it

SPECIALE

PAULANER MÜNCHEN

Oktoberfest

CUNEO

IL CARTELLONE PREVEDE CONCERTI LIVE, DJ SET, SPETTACOLI E APPUNTAMENTI PER FAMIGLIE

Tutto il programma dell'Oktoberfest

Il raduno di audaci auto americane e della più iconica delle auto tedesche, le adrenaliniche dimostrazioni del Campionato Italiano dei Boscaioli e l'affascinante mondo dell'ippica sono le prime novità svelate da Sidevents srl, relative al programma degli eventi collaterali di Oktoberfest Cuneo 2025. Tra le riconferme i Kuni Kumpel, il gruppo composto da musicisti professionisti residenti in Piemonte, formatosi appositamente per Oktoberfest Cuneo nel 2023, e i grandi live di cover band e complessi locali che faranno cantare fino a tarda notte nei fine settimana: Divina, ABCD Band, Elemento 90, Ciposugar band, Sismica, Ipop band, Vasco Live e Annovanta, i gruppi già in programma. Nell'area garden torneranno anche quest'anno l'intrattenimento musicale, gli show di scuole di musica e danza del territorio, l'area bimbi, la baby dance e gli spettacoli di magia.

Giovedì 25 settembre, dopo la parata inaugurale per le vie della città e la tradizionale apertura della prima botte di Paulaner, i festeggiamenti per l'apertura di Oktoberfest Cuneo 2025 saranno guidati dai Kuni Kumpel che, sul palco del padiglione principale, condurranno la serata tra brindisi e cori.

Venerdì 26 settembre, ad aprire le danze sul palco del padiglione principale ci sarà la resident band dei Kuni Kumpel per poi dare il via ai grandi live di Oktoberfest Cuneo 2025 con i coinvolgenti Divina che, dalle 23.30, faranno tornare il pubblico negli anni '70 con uno show coinvolgente ed elettrizzante.

Sabato 27 settembre, Oktoberfest Cuneo apre le porte alle 11.00 e propone, nel pomeriggio, il primo appuntamento con i raduni ospitando i motori americani dei Foam – Friends Of American Motors e un affascinante assortimento di Volkswagen Maggiolino. Dopo pranzo ci sarà anche il primo evento dedicato ai più piccoli con baby dance e Mago Trinchetto che si alterneranno per l'intero pomeriggio. Nel padiglione principale, invece, il palco sarà tutto per i Kuni Kumpel fino alle 23.30 quando gli ABCD band, la cover band più scatenata di sempre, daranno il via alle danze con le canzoni più conosciute e amate.

Domenica 28 settembre, già dall'ora di pranzo, i Kuni Kumpel inonderanno il padiglione principale di irriverente musica dai temi bavaresi per poi accompagnare i commensali con brindisi al grido di "Ein Prosit" ovvero "alla salute" fino a sera. Nell'area garden il pomeriggio è dei bambini con un'area a loro dedicata e dall'aperitivo accompagnamento con dj set. Auto americane e Maggiolini Volkswagen saranno presenti anche nella giornata di domenica per farsi ammirare da appassionati e curiosi.

Giovedì 2 ottobre, sarà il live dei mitici Elemento 90 ad avviare la seconda settimana di Oktoberfest Cuneo. Anticipati sul palco del padiglione principale dalla band di casa, i Kuni Kumpel, gli Elemento 90 infuocheranno la pista dalle 22.30. Nell'area garden non mancherà il ritmo a guidare i brindisi con dj set e accompagnamento musicale.

Venerdì 3 ottobre, il pasto serale sarà condiviso con la resident band in stile bavarese, i Kuni Kumpel, e dalle 23.30, le canzoni del grande Zucchero Fornaciari faranno sgolare gli avventori di Oktoberfest grazie alla trascinante presenza sul palco del padiglione principale dei Ciposugar band. Spazio al sound anche nell'area garden dove ci si potrà intrattenere con il dj set e ordinare panini, snack veloci e naturalmente birra.

Sabato 4 ottobre, saranno moltissimi gli eventi già nel primo pomeriggio: dai balli country nell'area garden al Campionato Italiano dei Boscaioli, in collaborazione con la Federazione italiana boscaioli, che proporrà una due giorni di sfide a colpi di ascia, con la partecipazione di tante squadre di taglialegna, provenienti anche dall'estero. Per l'occasione, l'area darà spazio anche ad attività ed espositori a tema legno, con lo spettacolare intervento di Barba Brisiu che, con la sua inseparabile motosega, regalerà al pubblico l'occasione di vederlo realizzare dal vivo una delle sue incredibili sculture. L'attesa band ospite del sabato sera non tradirà le aspettative di festa scatenata perché con la hit & remix live band dei Sismica, sul palco del padiglione principale, il successo della serata sarà assicurato.

Domenica 5 ottobre, alle 11.00, ci sarà la Santa Messa, che riprende una tradizione che si tramanda da decenni a Monaco di Baviera. A seguire, con l'apertura del padiglione principale, musica e Kuni Kumpel terranno compagnia di brindisi per tutta la giornata, mentre all'esterno continuerà l'adrenalinico Campionato Italiano dei Boscaioli tra potenza, tecnica e spettacolo e, nell'area garden, sarà sempre operativo uno spazio per i bambini, accompagnato da dj set.

Giovedì 9 ottobre, prenderà il via l'ultima settimana di Oktoberfest Cuneo con grandi show e appuntamenti per grandi e piccini. La sera di giovedì sarà aperta dai Kuni Kumpel che accompagneranno gli animi verso il live, in tarda serata, dei Ipop band con le loro hit pop, dance, latin più ricercate e di successo.

Venerdì 10 ottobre, invece, sarà la volta delle canzoni italiane con la cover band Vasco Live che trascinerà la serata nella festa dalle 23.20. Ad anticiparli, durante la cena, i Kuni Kumpel e dj set nell'area garden.

Sabato 11 ottobre, già dalle 11.00, ancora spazio ai raduni per una due giorni dedicata all'equitazione, in collaborazione con il team Flying Horses ASD e il coinvolgimento di diverse realtà del mondo ippico. Battesimo della sella e cura degli animali saranno solo alcune delle attività di scuderia proposte a grandi e piccini per il sabato pomeriggio e la domenica di Oktoberfest Cuneo. Mentre nell'area garden non mancherà mai la musica, per il live sul palco del padiglione principale si dovrà aspettare l'ora di cena con i Kuni Kumpel che scalderanno gli avventori prima dello show di Annovanta, l'incredibile cover band rock anni '90.

Domenica 12 ottobre, ultimo giorno di Oktoberfest Cuneo 2025, il palco del padiglione principale sarà tutto dei Kuni Kumpel e i loro canti in stile bavarese, mentre all'esterno si festeggerà la chiusura dell'edizione con le attività con i cavalli e, nel pomeriggio, lo spettacolo di Mago Trinchetto e l'entusiasmante esibizione del gruppo di cheerleading Le Nuvole che, per l'occasione, potrebbe sfoggiare la divisa della nazionale italiana con cui parteciperà, per la prima volta, al campionato mondiale di cheerleading, che si disputerà in Giappone a dicembre.

Il programma completo degli eventi sarà presto online sul sito www.oktoberfestcuneo.it. Oktoberfest Cuneo si terrà presso l'Area del Palazzetto dello Sport di Cuneo (via Aldo Viglione 1, in frazione San Rocco Castagnaretta), per dodici giorni da giovedì 25 settembre a domenica 12 ottobre 2025 e sarà aperto ogni giovedì e venerdì a partire dalle ore 18 e il sabato e la domenica dalle 11.00.

IL MENÙ DELLA MANIFESTAZIONE

Farsi prendere per la gola: la Baviera nel piatto

La cucina dell'Oktoberfest cuneo offre una prelibata selezione di prodotti tipici del territorio, accuratamente scelti per offrirti il massimo della qualità. All'Oktoberfest Cuneo, si celebrano l'incontro tra la tradizione locale e la migliore gastronomia bavarese, combinando sapori autentici e ingredienti freschi per creare un'esperienza culinaria indimenticabile. Dall'aroma invitante dei piatti preparati al momento al gusto inconfondibile delle specialità bavaresi, ogni portata è pensata per deliziare il palato e farti sentire come a Monaco di Baviera.

Per quanto concerne invece la birra, la Paulaner è un birrificio fondato nel 1634 in Germania. Fu costruita all'inizio del XVII secolo a Monaco di Baviera dai frati del convento Neudeck ob der Au dell'ordine dei Minimi. Il nome dell'industria della birra Paulaner trae la sua origine dai frati di San Francesco da Paola, che risiedevano a Neuhauser Straße, a Monaco. I monaci iniziarono a produrre birra per loro uso personale dal 1634. Dopo il 1780 cominciarono a venderla al pubblico.

Dopo l'abolizione del convento di Neudeck nel 1799, l'edificio fu convertito in prigione. Franz Xaver Zacherl, fabbricante di birra, comprò nel 1813 il vecchio edificio continuando la tradizione della birra Bock sotto il nome di Salvator. Paulaner fa parte, con Spaten, Augustiner, Hacker-Pschorr, Hofbräu e Löwenbräu, dei 6 fabbricanti di birra ufficiali dell'Oktoberfest di Monaco.

Per il menù completo accedere al link https://www.oktoberfestcuneo.it/wp-content/uploads/2025/09/Menu_Oktoberfest2025-SITO.pdf.

okto ber fest

2025. EDIZIONE

PRENOTA ONLINE!

CUNEO 2025

Una festa per tutti, tutto in una festa!

dal 25.09
al 12.10

Area Palazzetto dello Sport

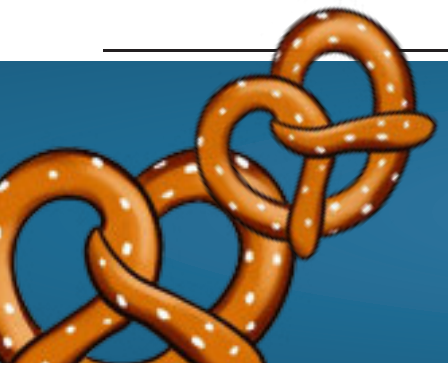
GIO-VEN dalle **18.00** / SAB-DOM dalle **11.00**

INGRESSO LIBERO

Oktoberfest CUNEO

Main Partner

Con il patrocinio di: Città di Cuneo



SPECIALE

Oktoberfest
CUNEO

ACCORDO TRA BUS COMPANY E SIDEVENTS

Oktoberfest: navetta bus per ama bionde e rosse

Un servizio di navette da 50 posti di andata e ritorno tra Oktoberfest Cuneo e alcuni centri della provincia (Saluzzo, Savigliano, Bra, Mondovì e Chiusa Pesio), in funzione ogni venerdì e sabato durante tutte le tre settimane di apertura dell'evento, in programma da giovedì 25 settembre a domenica 12 ottobre 2025 nell'area del Palazzetto dello Sport di Cuneo. È questa la grande novità per chi vuole divertirsi in sicurezza all'Oktoberfest Cuneo 2025 pensata da Sidevents e Bus Company attraverso la tecnologia di Moeves. Il pacchetto bus ha un costo di 35 euro e comprende il viaggio andata e ritorno, un tavolo riservato e un credito di 15 euro da spendere liberamente all'evento. Numerose le fermate previste su tutte le linee, che potranno raccogliere gli avventori di Oktoberfest con arrivo previsto verso le 20.30 a Cuneo e rientro a casa in sicurezza alle 1.30.

"Siamo orgogliosi di avviare con Oktoberfest Cuneo la nostra prima offerta commerciale che vuole unire viaggio in bus e prenotazione ad un evento locale in un unico pacchetto – spiega Mauro Paoletti, amministratore delegato di Moeves -. È un passo importante per Moeves e ci auguriamo sia la prima di tante iniziative di questo tipo. La capillarità delle fermate è la vera forza del progetto: vogliamo essere vicini alle persone sul territorio e offrire a tutti la possibilità di vivere l'evento senza pensieri. La sicurezza dei viaggiatori resta la nostra priorità, e questo servizio ne è la dimostrazione concreta".

"Per noi di Oktoberfest Cuneo questa collaborazione rappresenta un valore aggiunto importante: vogliamo che il pubblico viva la festa al massimo, ma sempre in sicurezza – continuano gli organizzatori della Sidevents -. Le navette dedicate vanno proprio in questa direzione, offrendo un servizio nei giorni con più affluenza, quelli dei concerti delle cover band e dei gruppi locali più amati. Così diamo ancora più forza al nostro motto 'Una festa per tutti, tutto in una festa!', perché il divertimento diventi un'esperienza condivisa, responsabile e senza pensieri".

La linea che parte a Saluzzo prevede fermate a Manta, Verzuolo, Costigliole, Busca, San Chiaffredo e Madonna dell'Olmo. Il bus da Savigliano fermerà a Genola, Levaldigi, Centallo e Ronchi; per quello di Bra sono previsti tappe a Cervere, Fossano, Sant'Albano Stura, Montanera, Castelletto Stura, Bombonina e Madonna delle Grazie. Da Mondovì, le fermate previste saranno a Villanova Mondovì, Pianfei, Beinette, Villaggio Colombero e Borgo Gesso, mentre il bus in partenza da Chiusa Pesio caricherà passeggeri anche a Peveragno, Boves e Borgo San Dalmazzo.

Per maggiori informazioni su orari e modalità e per prenotare il proprio posto sulla navetta visitare il sito moeves.it/oktoberfest.

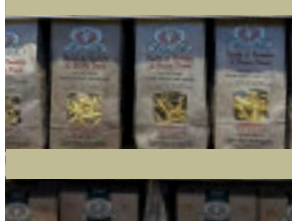
DAL 1988 LA SPESA DI CASA

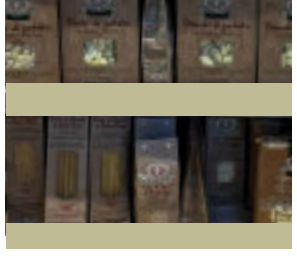
Fausto Alimentari a Peveragno: il cuore della qualità, dell'accoglienza e della varietà

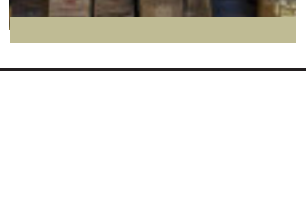
Se cercate un negozio che vi faccia sentire come a casa, non potete perdervi Fausto Alimentari. Questo negozio, vero punto di riferimento della nostra comunità, si distingue per l'accoglienza calorosa, la gentilezza e l'attenzione ai dettagli che rendono ogni visita un'esperienza speciale. A breve arriveranno anche i prodotti autunnali, come sempre a km zero, come le castagne fresche e altre delizie locali, perfette per arricchire le vostre tavole. E non è tutto: a fine ottobre, non lasciatevi sfuggire i prodotti natalizi, tra cui i gustosi panettoni, assolutamente da provare! Novembre è il momento ideale per partire in anticipo con i regali di Natale: cesti personalizzabili con prodotti eccellenti, dai vini pregiati alla pasta artigianale, fino al caffè marchiato Fausto Alimentari, il cui mix è stato creato proprio da Fausto in persona. Entrando in negozio, si ha la sensazione di varcare la porta di un posto magico. La cura nei dettagli, il sorriso e la disponibilità di Fausto e del suo staff sono ciò che rende questo luogo così speciale. Ogni angolo, ogni prodotto, è una scoperta che sorprende e conquista. Inoltre potrete trovare frutta e verdura freschissime di stagione, per portare in tavola tutta la genuinità che cercate. La vasta scelta di formaggi e salumi, selezionati con cura, soddisferà anche i palati più esigenti. Per i più golosi; pane fresco e leccornie da forno sono sempre disponibili, perfetti per ogni occasione. Con l'avvicinarsi del periodo scolastico, Fausto Alimentari offre anche tutto ciò che serve per la scuola: dai prodotti per il pranzo, alle merende, fino alle forniture di cancelleria. E per la casa? Una vasta gamma di articoli per la pulizia e l'igiene quotidiana. E non dimentichiamo i nostri amici a quattro zampe: nel negozio troverete anche prodotti dedicati ai nostri animali, perché anche loro meritano il meglio! Lasciatevi conquistare dalla qualità, dalla varietà e dall'atmosfera unica di Fausto Alimentari. Ogni visita è una scoperta, ogni prodotto una garanzia di freschezza e bontà!

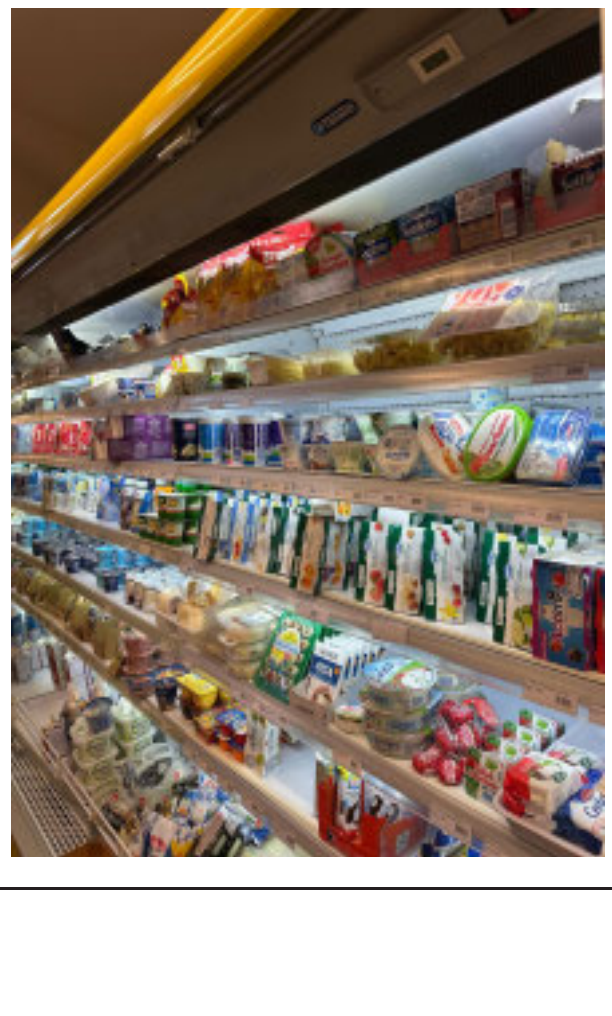
Orari:
lunedì 08–12:30, 15–19:30
martedì Chiuso
mercoledì 08–12:30, 15–19:30
giovedì 08–12:30, 15–19:30
venerdì 08–12:30, 15–19:30
sabato 08–12:30, 15–19:30
domenica 08–12:30

PIAZZA PIETRO TOSELLI,4 -12016
PEVERAGNO(CN) - TEL.0171/339768









PREMIAZIONE FEDELTÀ AL LAVORO E PROGRESSO ECONOMICO AD ALBA

La Granda premia il lavoro

Luca Fasano

Renato Sevega

Giuseppe Ambrosoli

Giacomo Badellino

Mauro Giacosa

Aldo Marchisio

Matterino Dogliani

Domenica 21 settembre ad Alba presso la Chiesa di San Domenico in Via Teobaldo Calissano si è svolta la 72^ edizione della premiazione Fedeltà al Lavoro e Progresso Economico durante la qualeSono stati premiati gli operatori economici che, con l'impegno di una vita dedicata al lavoro, hanno significativamente contribuito al progresso civile, economico e sociale della nostra provincia.
Nel corso della premiazione è stato consegnato il premio speciale "Sostenibilità e innovazione" a **Luca Fasano – Valverbe Soc. Agricola Cooperativa.** Per aver saputo integrare innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale in un settore tradizionale, valorizzando le risorse local.
Soni stati inoltre premiate con il **"Sigillo d'oro"** sei personalità che hanno dimostrato particolare capacità ed impegno e competenza nel settore in cui svolgono la loro attività:
Giuseppe AMBROSOLI – Artigianato. Nativo di Bolves, premiato per aver dedicato con instancabile passione l'intera vita al lavoro artigiano, all'associazionismo e al servizio delle istituzioni, contribuendo alla crescita del territorio e al rafforzamento dei suoi valori.
Giacomo BADELLINO – Commercio. Albergatore braidese ha anche operato nel settore bancario come membro del Comitato di Indirizzo della Fondazione Cassa di Risparmio di Bra ma il ruolo che più ha segnato il suo percorso associativo è quello all'interno di Ascom Confcommercio Bra di cui è presidente.
Matterino DOGLIANI – Industria. Per aver costruito un percorso imprenditoriale esemplare nei settori delle infrastrutture, del vino e dell'ospitalità
Mauro GIACOSA – Cooperazione. Albese ha dedicato tutta la vita al sociale, ponendosi sempre dalla parte dei più deboli.
Aldo MARCHISIO – Agricoltura. Per la sua instancabile dedizione alla valorizzazione del Fagiolo Cuneo, culminata nel riconoscimento IGP, e per aver promosso un'agricoltura moderna fondata su tradizione, qualità e cooperazione.
Renato SEVEGA – Cultura. Per avere, dopo una brillante carriera imprenditoriale, prodotto il film "Onde di Terra", manifesto di un territorio (l'Alta Langa) e dei suoi valori.

I premiati per la Fedeltà al Lavoro

SETTORE - COOPERAZIONE

SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE AMICO VERDE - BOVES
Manutenzione e costruzione aree verdi, impianti di irrigazione e sgombero neve
BANCA ALPI MARITTIME CREDITO COOPERATIVO CARRÙ S.C.P.A. - CARRÙ
Banca di Credito Cooperativo

SETTORE - INDUSTRIA

ELIA Lorenzo - ALBA
Produzione, montaggio e vendita serramenti in legno
OLIVERO Gianpaolo - FOSSANO
Costruzione, installazione, manutenzione impianti civili, industriali – carpenteria
PREVE Riccardo - ROCCAVIONE
Lavorazioni edili, stradali, ferroviarie - opere speciali in cemento armato -
segnaletica e sicurezza stradale

SETTORE – ARTIGIANATO

Famiglia MONDINO - FOSSANO
Tipolitografia dal 1938
DEVALLE Pieraldo - BARGE
Carpenteria metallica leggera
BRUNO Ferruccio - BORGO SAN DALMAZZO
Impresa edile
CAPOCCHIA Luigi - BRA
Assistenza e manutenzione caldaie e bruciatori, addolcimento acque e Condizionamento
RACCA Renzo - BRA
Impresa edile
FERRERO Marco - CARRÙ
Fotografo
GATTINO Pier Angelo - CAVALLERMAGGIORE
Impresa edile
DENINA Giuseppe - CEVA
Macelleria
MINA Giovanni - CHERASCO
Falegname
BOTTASSO Guido - CHIUSA DI PESIO
Falegname
GABUTTI Italo - CISSONE
Escavazione e movimento terra
AMBROGIO Sergio - CUNEO
Meccatronica - elettrauto – gommista
ARNEODO Gianpiero - CUNEO
Installazione e manutenzione impianti di refrigerazione
NICOLA Carlo - FOSSANO
Produzione e vendita gelati - bar e tavola fredda
TONELLI Dario - FOSSANO
Produzione e vendita gelati, bar
LANZA Gianfranco - FRABOSA SOPRANA
Impresa edile
STOPPA Angelo - GENOLA
Commercio e produzione mangimi per animali
TOMATIS Carlo - MAGLIANO ALPI
Impresa edile
GROSSO Piero - MOIOLA
Segheria - abbattimento piante - lavori forestali
GROSSO Dario - MOIOLA
Segheria - abbattimento piante - lavori forestali
GROSSO Livio - MOIOLA
Segheria - abbattimento piante - lavori forestali
MONTALDO Mario - MONDOVÌ
Servizio autogru
MORA Roberto - MONDOVÌ
Idraulico
FRACCHIA Claudio - NIELLA BELBO
Muratore
GIACCONE Alfio - PAMPARATO
Falegname
GARRO Roberto - PEVERAGNO
Lavorazione del marmo - costruzione tombe e manufatti funerari
BALLAURI Roberto - PIOZZO
Falegname
CANDUSSIO Giorgio - PRIOLA
Muratore
GONELLA Pietro - RACCONIGI
Termo-idraulico, installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione impianti a gas
SINCHETTO Maria Grazia - RACCONIGI
Parrucchiera
GARELLI Giovanni - ROCCA DE' BALDI
Installazione, manutenzione e riparazione impianti di riscaldamento, idrosanitari, gas e antincendio
GARELLI Giuseppe - ROCCA DE' BALDI
Lavori di idraulica, lattoneria, installazione impianti idrico-sanitari e di riscaldamento
DHO Ezio - ROCCAFORTE MONDOVÌ
Lavorazione del legno – falegname
PASTORELLI Piersandro - ROCCAFORTE MONDOVÌ
Idraulico
PIPINO Giancarlo - SANFRÈ
Piastrellista
GHIA Maurilio - SAVIGLIANO
Officina meccanica
MONASTEROLO Massimo - SAVIGLIANO
Installazione, riparazione, manutenzione e assistenza impianti di Riscaldamento
MARENGO Marcello - TARANTASCA
Legatoria e cartotecnica
85. BOVETTI Livio - VICOFORTE
Escavazione - movimento terra
BRONDELLO Gianpiero - VIGNOLO
Officina meccanica
BRONDELLO Silvio - VIGNOLO
Officina meccanica
BRONDELLO Valter - VIGNOLO
Officina meccanica
BOLLATI Giovanni - VILLAFALLETTO
Autotrasporto cose conto terzi
DOLCE Gualtiero - VILLAFALLETTO
Produzione imballaggi in legno

SETTORE - COMMERCIO E SERVIZI

Famiglia SALVETTI - PAROLDO
Trattoria dal 1920
ALESSANDRIA Fausto - ALBA
Commercio minuto mobili
ALESSANDRIA Flavio - ALBA
Commercio minuto mobili
DE CAROLIS Pietro - ALBA
Agenzia di pubblicità
BRUNO Nicoletta - BAGNOLO PIEMONTE
Commercio dettaglio abbigliamento
FORNERO Giovanni - BAGNOLO PIEMONTE
Commercio minuto alimentari e tabacchi
ALBARELLO Stefania - BARBARESCO
Ristorante
FARIELLO Crescenzo - BORGO SAN DALMAZZO
Pizzeria – ristorante
FARIELLO Maria - BORGO SAN DALMAZZO
Pizzeria - ristorante
GIRAUDO Marisa - BORGO SAN DALMAZZO
Pizzeria – ristorante
INNOCENZI Massimo - BORGO SAN DALMAZZO
Pizzeria – ristorante
REINERO Massimiliano - BORGO SAN DALMAZZO
Ristorante
BISOTTO Giulia - BOVES
Cartoleria – edicola
FESSIA Riccardo - BRA
Commercio minuto e ingrosso frutta, ortaggi e alimentari
FESSIA Sergio - BRA
Commercio minuto e ingrosso frutta, ortaggi e alimentari
BERARDO Elda - BUSCA
Commercio ingrosso e minuto ceramiche, pavimenti, rivestimenti, arredo bagno e sanitari
ELLENA Lidia - CARRÙ
Ristorante
ARNAUDO Rosalba - CENTALLO
Ristorante – bar
RIORDA Valerio - CENTALLO
Rappresentante di commercio prodotti zootecnici
AIMO Paolo - CIGLIÈ
Ristorante – bar
BOTTA Antonio - CUNEO
Commercio apparecchi acustici
DE CARLINI Marco - CUNEO
Agenzia assicurativa
GIULIANO Alessandro - CUNEO
Commercio elettrodomestici, cucine e arredi
RINALDI Mauro - DIANO D'ALBA
Confezionamento olio commestibile
RINALDI Sergio - DIANO D'ALBA
Confezionamento olio commestibile
ALIMANDI Raffaele - ENTRACQUE
Ristorante
TOSELLI Adriano - ENTRACQUE
Ristorante
GHIGO Gabriella - ENTRACQUE
Commercio minuto prodotti alimentari e non alimentari
CHIABRANDO Pierluigi - FOSSANO
Commercio dettaglio e ingrosso infissi e serramenti
120. PAGLIANO Francesco - FOSSANO
Macelleria
TIBALDI Mario - GRINZANE CAVOUR
Ristorante – bar
ASTEGIANO Cristina - LIMONE PIEMONTE
Commercio minuto piante e fiori
GIOANNINI Paola - MAGLIANO ALPI
Albergo e ristorante
GASTALDI Alessandro - MONDOVÌ
Agenzia assicurativa
GASTALDI Paolo - MONDOVÌ
Agenzia assicurativa
SANTIÀ Giuseppina - MONDOVÌ
Profumeria
BORNENGO Antonella - MONTÀ
Sub-agenzia di assicurazioni
MASANTE Valter - MONTEZEMOLO
Bar
ALTARE Marco - MURAZZANO
Commercio ingrosso vini, uve e bevande - commercio dettaglio bevande
DA RE Silvia - PAESANA
Sub-agente di assicurazione
BORDIZZO Luigi - PIOBESI D'ALBA
Ristorante – bar
MARSAGLIA Alessandra - PIOBESI D'ALBA
Ristorante – bar
GALLINOTTI Isabella - ROCCABRUNA
Farmacista
VIBERTI Luciano - RODDI
Commercio ingrosso impianti frigoriferi industriali e arredamenti per negozi
DESTEFANIS Paolo - S. VITTORIA D'ALBA
Ristorante – albergo
LOMBARDO Luisa - SALUZZO
Commercio minuto abbigliamento
BOASSO Benvenuto - SINIO
Commercio ingrosso prodotti ortofrutticoli
EVANGELISTI Edoardo Valeriano - SOMMARIVA DEL BOSCO
Ristorante
REINERO Teresa Carla - SOMMARIVA DEL BOSCO
Ristorante
ODESTRI Mauro - VALLORIATE
Albergo – ristorante
DELLA BELLA Valentino - VINADIO
Albergo

SETTORE – AGRICOLTURA

ADRIANO Marco - ALBA
CROSETTO Eugenio - BARGE
CROSETTO Giovanni - BARGE
BASSO Bruno - BASTIA MONDOVÌ
CROSETTI Costantino - BASTIA MONDOVÌ
SEYMAND Giovanni Simone - BELLINO
DAMONTE Roberto - CANALE
NICOLINO Luciano - CARDÈ
MARCHISIO Flavio - CASTELLINALDO D'ALBA
MARCHISIO Sergio - CASTELLINALDO D'ALBA
CAVALLO Francesco - CAVALLERMAGGIORE
SILVESTRO Spirito - CENTALLO
OLIVERO Ezio Giuseppe - COSTIGLIOLE SALUZZO
BERNARDI Silvano - CUNEO
BRIGNONE Dario - CUNEO
CANDELA Bernardino - CUNEO
GIUGIA Giorgio - CUNEO
VEGLIO Marco - DIANO D'ALBA
MELLANO Luigi - FOSSANO
PANERO Antonio - FOSSANO
FERRERO Michelangelo - LAGNASCO
MONDINO Michele - LAGNASCO
ODASSO Aldo - LAGNASCO
ALPISTE Giorgio - MANGO
PIO Tommaso - MANGO
BERNELLI Claudio - MONDOVÌ
BERNELLI Valerio - MONDOVÌ
DAMMIANO Annina - MONDOVÌ
ROA' Luigi - MONDOVÌ
VIBERTI Giuliana - MONFORTE D'ALBA
GAZZOLA Gianmarco - MOROZZO
CIGLIUTI Renato - NEIVE
GARRO Andrea - PEVERAGNO
FERRERO Bartolomeo - RACCONIGI
CANAVESE Serafino - SAN MICHELE MONDOVÌ
BUSSI Marco - SANTO STEFANO BELBO
RINAUDO Alessandro - SAVIGLIANO
ROASIO Cesare - SAVIGLIANO
CAULA Valerio - SAVIGLIANO
ABRIGO Orlando - TREISO
BONFANTE Enzo - VILLAR SAN COSTANZO

Dagli studenti per gli studenti: il social network a misura d'Università che parla anche braidese

ADIUVĀMUS IGITUR

Openyard è un progetto innovativo nato per favorire la connessione tra gli studenti universitari, con tanti vantaggi. Scopriamo quali

Silvia Gullino

Aiutare gli studenti universitari, specialmente quelli fuori sede, ad integrarsi in una realtà del tutto nuova, attraverso un'applicazione che si pone l'obiettivo di offrire soluzioni pratiche per venire incontro ai loro bisogni e necessità.
In che modo vi starete chiedendo? Creando una grande community in cui interagire e stringere legami, ma anche facilitare il passaggio dal mondo accademico a quello professionale.
È con questa idea che un gruppo di studenti torinesi ha fondato Openyard: una startup in grado di avere accesso a un'ampia gamma di servizi strettamente collegati al quotidiano di ogni studente e numerosi altri contenuti innovativi, creando un ambiente sicuro e verificato dove è possibile partecipare a eventi, scambiarsi appunti, discutere in community tematiche e stringere nuove amicizie.
I fatti sembrano aver dato ragione ai ragazzi. Oggi Openyard mette in connessione oltre 5mila studenti, riscuotendo ottimi consensi. Un progetto di successo quindi, che sembra preso in prestito dalla Silicon Valley. E invece è una storia tutta italiana, dove troviamo anche il braidese Nicola Violano, che abbiamo voluto scoprire attraverso qualche domanda tra passato, presente e futuro...

Nicola, raccontaci un po' chi sei...

«Ho 23 anni, abito a Roreto di Cherasco, ma ho passato infanzia e adolescenza a Bra. Faccio parte del team di Openyard Srl, una startup innovativa nata per migliorare le connessioni tra studenti universitari, creando uno strumento sicuro, completo e utile sia sul piano sociale che professionale. L'obiettivo è offrire a tutti l'opportunità di entrare in contatto con le persone giuste, al momento giusto».

A proposito di Openyard invece, cosa puoi dirci al riguardo?

«Openyard offre un social network esclusivo a tutti gli studenti universitari. Attraverso la verifica dello status accademico dello studente, abbiamo creato uno spazio sicuro dove ogni universitario può creare connessioni utili, avere un accesso rapido a informazioni rilevanti e poter organizzare autonomamente attività ed eventi, migliorando sensibilmente l'esperienza universitaria e facilitando il passaggio dal mondo accademico a quello professionale».

Qual è l'obiettivo di Openyard?

«La mission è mettere a disposizione degli studenti universitari una piattaforma di social networking che permetta loro di connettersi facilmente con la comunità accademica, tra i vari dipartimenti, e col territorio, affiancandoli durante tutto il percorso».

Quando inizia la storia del progetto?

«La storia di Openyard comincia durante il mio primo anno all'Università di Torino, dicembre 2022, quando partecipai a un sondaggio sull'inclusione sociale universitaria e lasciai il mio contatto. Poco dopo fui contattato da due ragazzi, Francesco Tamburello e Simone Giammusso, che insieme a Nicolas Zullino e a me, formarono i quattro founder. Nicolas e io facevamo lo IED, mentre Simone e Francesco il Politecnico di Torino, e questa diversità ci ha permesso di avere una prospettiva più ampia su quali fossero i reali bisogni degli studenti».

Come è nata questa idea?

«L'idea originale nacque osservando quanto fosse difficile per gli studenti creare relazioni autentiche e trovare opportunità per collaborare. In particolare, emergeva dal sondaggio che per i ragazzi non esisteva uno strumento pratico ed efficace che mettesse in contatto gli studenti con interessi simili o corsi affini. Questo ha portato alla nascita di Openyard, un'app pensata per rispondere a questi bisogni concreti, sviluppata da un team multidisciplinare composto, oltre ai founder, anche da Gionata Turco ed Edoardo Mouth per la parte commerciale, Eleonora Lalario e Alessia Raffaele come social media manager, Lorenzo Mori nello sviluppo back end, Michela Roberto come UX designer, e Zaccaria Pisciotta come graphic designer. Ognuno ha contribuito a definire le funzionalità in modo che fossero realmente utili agli studenti, rendendo l'app completa e sicura».

Come è protetta la community?

«La sicurezza è garantita dalla verifica tramite mail universitaria, evitando account falsi o intrusioni esterne e creando un ambiente affidabile e protetto, fondamentale per la fiducia della community».

Cosa offrite in concreto agli studenti con Openyard?

«Openyard offre un sistema di matching avanzato che permette agli studenti di connettersi in base agli interessi, ai corsi e alle attività, evitando contatti casuali e aumentando la probabilità di relazioni significative. Uno studente fuori sede che arriva a Torino può così trovare altri studenti del suo corso, organizzare gruppi di studio e partecipare a eventi pertinenti, sentendosi subito parte della comunità universitaria».

Qual è la funzione più utilizzata?

«La possibilità di creare e partecipare a eventi è uno degli strumenti più utilizzati. Studenti nuovi in città possono unirsi a un aperitivo "solo ragazze" per conoscersi in un ambiente sicuro, partecipare a un evento tematico tra studenti di corsi diversi, oppure a incontri di networking con professionisti locali, aprendo la strada a contatti utili per stage o lavoro. Gli eventi permettono anche di creare gruppi tematici, che spesso evolvono in collaborazioni extra-curriculari».

Facciamo un esempio?

«La sezione post e contenuti è stata pensata come spazio dove gli studenti possono condividere domande, consigli, informazioni e proposte. Questo ha portato a situazioni concrete: per esempio, una ragazza fuori sede ha trovato, grazie ai post, altri studenti con cui condividere un appartamento e coinquilini affidabili, riuscendo così a sistemarsi velocemente e in sicurezza. Altri post hanno facilitato la creazione di gruppi di studio, lo scambio di appunti o la segnalazione di eventi e attività interessanti, rendendo la community attiva e concreta».

Che vantaggi ci sono oltre alla socializzazione?

«Le connessioni in app permettono di trasformare la partecipazione agli eventi e l'interazione nei post in relazioni durature. Due studenti che partecipano agli stessi eventi vengono messi in contatto e spesso continuano a collaborare su progetti universitari o a condividere interessi comuni, generando amicizie stabili e significative. La funzione di scoperta eventi in base agli interessi e alla posizione assicura che gli studenti non perdano opportunità rilevanti: chi è appassionato di musica riceve notifiche sui concerti vicino all'Università e può incontrare persone con le stesse passioni. Un'altra caratteristica molto apprezzata dagli utenti sono gli sconti dedicati, che permettono di accedere a convenzioni con locali, librerie e attività culturali, aggiungendo un valore concreto all'esperienza universitaria e facilitando la socializzazione».

Diamo qualche numero?

«Dal punto di vista dei numeri, Openyard è cresciuta rapidamente: nata con circa 150 utenti, grazie a un video virale su TikTok ha raggiunto 1.500 utenti in soli due giorni, fino ad arrivare agli attuali 5mila utenti attivi. La metà proviene dal Politecnico di Torino, l'altra metà dall'Università di Torino, con una piccola percentuale da altri atenei come IED, ESCP e IAAD. Gli utenti attivi giornalieri sono circa 700, con oltre 7mila sessioni giornaliere e una media di 10 per utente. Finora sono state generate più di 300mila connessioni, pubblicati oltre 15mila post e creati più di 400 eventi. Le valutazioni sugli store sono alte: 5,0 sull'App Store con 72 recensioni e 4,6 sul Play Store».

Un'app semplice e intuitiva, è forse questo il suo successo?

«Openyard non è solo un'app, ma un ecosistema completo per gli studenti, dove ogni funzionalità ha uno scopo preciso e concreto, dal matching ai post, dagli eventi alle connessioni, in un ambiente sicuro e verificato. L'obiettivo è rendere l'esperienza universitaria più connessa, inclusiva e ricca di opportunità, aiutando gli studenti a fare amicizie, partecipare a eventi rilevanti, costruire contatti professionali e condividere esperienze fin dal primo giorno di corso. Le relazioni create oggi possono trasformarsi in strumenti fondamentali per il futuro lavorativo, dando agli studenti opportunità che spesso non sanno neanche esistere. In futuro puntiamo a validare l'app a Torino, espanderla in tutta Italia entro settembre e successivamente in Europa».

Perché uno studente dovrebbe scaricare l'app?

«Perché è l'unico strumento pensato per mettere realmente in contatto gli studenti universitari, aiutandoli a creare connessioni reali, partecipare a eventi rilevanti, trovare gruppi di studio e anche opportunità pratiche come coinquilini o sconti dedicati. Molti studenti non si rendono conto che le relazioni che costruiscono all'Università possono essere fondamentali anche per il futuro lavorativo: con Openyard, anche contatti che oggi nascono in maniera "sociale" possono trasformarsi in opportunità concrete per stage, collaborazioni o progetti. In più, ogni funzionalità dell'app è studiata per rendere più semplice e sicura la vita universitaria, dai post e le connessioni al matching per interessi e corsi, fino agli eventi e alle convenzioni dedicate. In pratica, Openyard permette di integrarsi, conoscere persone con interessi simili e creare network utili sia socialmente che professionalmente, tutto in un ambiente sicuro e verificato».

È un sogno che si è avverato?

«Un sogno nato e maturato a 20 anni, di sicuro da piccolo non credevo che avrei fatto questo, ma quando incontri le persone giuste che condividono i tuoi stessi interessi, come successo a me con il gruppo di Openyard, tutto è possibile».

Ebbravi ragazzi!

In foto Nicola Violano con Silvia Gullino

Festival Snack Bar Pausa gourmet di Bra, è Campione Regionale del Gambero Rosso

A Bra il migliore street food italiano

C'è anche un locale di Bra tra quelli premiati da Gambero Rosso nella Guida Street Food 2026, presentata a Roma il 3 luglio. Nella provincia Granda l'eccellenza del cibo da strada è rappresentata dal Festival Snack Bar Pausa gourmet, che si trova sull'A6 Torino - Savona km 30 - Area di servizio Rio Colorè Ovest.
La caratteristica di questo locale, che ha ottenuto il premio "Campione Regionale", sta nel fatto di aver saputo unire street food e ingredienti pregiati del territorio. Il tutto da accompagnare a un buon bicchiere di vino o di birra. «Non fermatevi se dovete solo fare rifornimento: le pompe non ci sono. Noi consigliamo vivamente la sosta per gustare una delle migliori proposte di panini, e non solo», spiega Gambero Rosso, portale leader nel settore dell'enogastronomia in Italia.
La convenienza del cibo da strada? È veloce, economico, in questi casi pregiato, e anche se è stato riscoperto ultimamente con il nome inglese "street food", è sempre esistito e cucinato spesso con preparazioni antiche e povere, frutto della cultura dello zero spreco che ha salvato generazioni intere dalla fame.
La riscossa del panino passa per il Festival Snack Bar, noto per aver reinventato il panino in chiave gourmet. Bontà che custodiscono ingredienti ricercati per elettrizzare le papille gustative. Tante offerte accattivanti e decisamente appetitose per chiarire che sono panini capaci di battere i piatti più stellati. Ricette che sono il fiore all'occhiello del locale condotto da Lorena Salvatico e Alberto Vinai, che onora la cultura gastronomica a km 0 e dove è il pregio della materia prima a fare la differenza.
Come resistere alla vasta selezione di prelibatezze proposte? Dal richiestissimo panino alla salsiccia di Bra si può passare a quello imbottito di acciughe del Cantabrico, proposto con bagnetto verde, oppure con burro o peperoni.
Non più, quindi, il solito panino al prosciutto, ma autentici capolavori del gusto dalle ingegnose architetture e dai perfetti abbinamenti: i panini gourmet sono un'ottima idea per uno spuntino coi fiocchi, ma anche per una serata tra amici o un pranzo in ufficio da far invidia a tutti i colleghi. Basta un morso per dare sostanza alla parola felicità, non è vero?

Silvia Gullino

Il vicepresidente del Consiglio regionale Franco Graglia riceve Lorena Salvatico e Alberto Vinai

Si celebra il 27 settembre la memoria del Santo che ispira le loro opere in favore degli ultimi

Il Volontariato Vincenziano di Bra in festa per san Vincenzo de' Paoli

Il termine "grazie" si usa ancora ed è la parola d'ordine del Gruppo di Volontariato Vincenziano di Bra. Un grazie di cuore è stato espresso, infatti, nell'ambito del progetto Estate Ragazzi, perché la generosità di tante persone ha permesso di inserire ben 63 partecipanti nell'iniziativa, dalla materna al 2° anno di scuola superiore, per un ammontare di quasi di 15.600 euro raccolti.
Spiegano i volontari: «Tutto questo con le nostre sole forze sarebbe stato impossibile. Il progetto è rivolto alla popolazione più debole, è un aiuto concreto alle famiglie ed altamente inclusivo e di benessere per chi comunque non potrebbe fare le vacanze».
Una bella storia di solidarietà che ci piace raccontare proprio il 27 settembre, quando il gruppo di volontariato vincenziano attivo nella città di Bra celebra la memoria dell'apostolo della carità, salito agli onori degli altari il 16 giugno 1737 ad opera di papa Clemente XII e considerato il più importante riformatore della carità della Chiesa cattolica.
Le feste dei santi proclamano le meraviglie di Cristo nei suoi servi e propongono ai fedeli opportuni esempi da imitare. San Vincenzo ci ricorda costantemente che Dio dimora in mezzo a noi e, soprattutto, nei poveri. Il Santo della carità continua ad essere ispiratore di tanti volontari che nel silenzio e con spirito evangelico si mettono a servizio degli ultimi.
Trovare occasioni per dare vita a vere e proprie azioni di solidarietà fa bene sia a chi la riceve che a chi le compie, perché «Dio ama i poveri, e, per conseguenza, ama quelli che amano i poveri» (San Vincenzo de' Paoli).

San Vincenzo de' Paoli
Vincent de Paul nacque a Pouy nella diocesi di Dax, il 24 aprile 1576 (secondo altre fonti nel 1581). Piccolo e povero, aveva spartito il pane della sua colazione coi compagni di scuola. Possedendo una volta trenta soldi li aveva regalati ai poveri. Portando del grano al mulino e incontrandosi con un mendicante, gliene aveva dato la metà. A dodici anni studiò a Dax, a sedici faceva ripetizione al figlio di un avvocato, perché il padre povero non poteva fargli continuare gli studi. A venti anni riceveva gli ordini minori, e a ventiquattro il sacerdozio.
I primi anni di ministero furono terribili per il giovane prete, ardente di carità, ma senza esperienza: consumò tutto ciò che aveva e contrasse debiti notevoli per cui si trovò in serie difficoltà. Consigliato da Pierre De Berulle, accettò la parrocchia di Clichy, dove fece tanto bene; s'incaricò dell'educazione dei figli di casa Gondy che divennero mecenati per le sue opere di carità. Nominato regio cappellano di tutte le galere di Francia, fu il padre dei galeotti e pose ogni cura per sollevarli dalle loro miserie. Ottenne che fossero trattati meno duramente, fondò ospedali per gli ammalati, e la sua comparsa nelle galere era una festa per i detenuti. Un giorno le guardie lo trovarono in una cella, legato alla catena in veste da galeotto. Aveva messo in libertà un uomo e l'aveva sostituito. Confessore di Anna d'Austria, distribuì due milioni in elemosine. Aprì orfanotrofi, ricoveri per i vecchi, ritiri per i sofferenti psichici. Per tutte queste opere occorreva il personale adatto e a questo scopo istituì le Figlie della Carità. Riunì in congregazione i sacerdoti che lo aiutavano nelle sue opere e li chiamò Preti della Missione. Morì all'età di 84 anni, affranto dalle fatiche, il 27 settembre del 1660.
Il Gruppo di Volontariato Vincenziano di Bra
È un'associazione di laici cattolici volontari impegnati nella gioia di fare beneficenza concreta nei confronti degli svantaggiati e dei più deboli. Ha sede in via Vittorio Emanuele, 107, attivo in città fin dal 1912 in collaborazione con la società civile e con la Chiesa locale, inoltre fa parte della Consulta del Volontariato del Comune di Bra.
Lo scopo istitutivo e prevalente è di promuovere la dignità umana e cristiana delle persone e delle famiglie in stato di disagio. In questo senso, il Gruppo di Volontariato Vincenziano lotta contro le povertà materiali e spirituali e le cause che la determinano.
Spiegano i volontari: «Punto di forza del Gruppo è l'incontro periodico personale con il fratello nel suo ambiente di vita, senza alcuna discriminazione, con interventi immediati di aiuto, quando la situazione lo richieda, nel limite delle disponibilità».
Aggiungendo: «Dal 2015 il Gruppo porta avanti l'importante progetto di Estate Ragazzi, che si sviluppa nell'ambito delle tematiche educative, scolastiche, assistenziali e di integrazione sociale, rivolto ai bambini delle scuole d'Infanzia e Primarie di Bra, appartenenti a famiglie disagiate già seguite dall'Associazione e segnalate dai Servizi Sociali. Le attività, pur mantenendo una connotazione ludica, sono molto importanti sotto l'aspetto socio-educativo e rappresentano per questi bambini l'unica opportunità di vacanza estiva. I risultati che si sono ottenuti negli anni, sono stati sempre molto soddisfacenti».
Ma non finisce qui. «L'Associazione si finanzia con autotassazione delle volontarie negli incontri programmati bimensili, con il contributo di famiglie braidesi (e non) storicamente legate a noi e con attività di raccolta fondi a livello cittadino», concludono.
Si può donare il 5X1000 al codice fiscale 91012710041, oppure mediante bonifici fiscalmente detraibili su BPER BANCA (IBAN IT-73Q 05387 46040 000038506032) e BCC (IBAN IT-78E 08487 46040 000030103090). Che dite, si può fare?

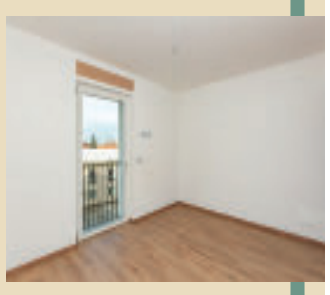
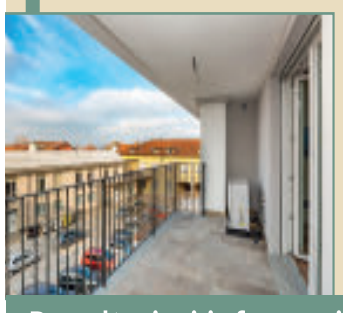
Silvia Gullino

In foto volontarie vincenziane di Bra

FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

Studiati per un efficentamento 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

FOTO DELLA SETTIMANA

Bella musica del tubo

Bra, artista di strada incanta il pubblico, facendo "suonare" tubi e ciabatte. A Cheese lo show incredibile che sposa musica e creatività

La batteria? Con tubi in pvc fuori uso e vecchie ciabatte. Sembrano gli strumenti musicali di un personaggio dei fumetti e invece a suonarli dal vivo è stato un artista di strada, che ha stupito il pubblico di Cheese nel centro di Bra.
L'idea di Pietro Zagati, 26enne di Chieri, di usare materiali di recupero come percussioni non solo evidenzia la sua creatività, ma porta anche un messaggio forte riguardo al riciclo e alla sostenibilità. Perché gli oggetti che buttiamo non solo possono avere una seconda vita, ma anche fare buona musica.

Silvia Gullino

In foto il musicista di strada arrivato a Bra per Cheese

Una geografia di sapori straordinari in piazza Carlo Alberto sabato 27 e domenica 28 settembre

Profumo di «Pro Loco in Città»

Profumo di grigliata nell'aria, risate che si intrecciano a chiacchiere e note musicali che si diffondono fino a tarda sera. Tutto questo lo troverete sicuramente a Bra dove vi aspetta Pro Loco in Città, che promette non solo di rubarvi il cuore, ma anche lo stomaco.
Quest'anno l'appuntamento è doppio con i buongustai che potranno scatenare i palati sabato 27 e domenica 28 settembre, rispettivamente con la cena e il pranzo. Così Pro Loco in Città è diventata XXL, come il girovita.
Un nome, un programma che racchiude tutte le migliori prelibatezze di Langa e Roero in un posto solo, in quella che sicuramente si può definire una nuova geografia del gusto. Obbligatorio farsi trovare affamati.
La manifestazione, organizzata dal Comune di Bra e dall'Unione Pro Loco d'Italia Comitato di Cuneo (UNPLI), è giunta alla 22ª edizione, con 16 anni di presenza stabile sotto la Zizola, insieme a Radio Alba. Sapori, profumi e colori torneranno nella storica sede di piazza Carlo Alberto per la gioia dei visitatori che potranno soddisfare il palato con le portate più varie, dagli antipasti ai dolci, tutte realizzate a mano secondo le antiche ricette dei luoghi di origine. Potrete letteralmente lasciarvi tentare dalla gola, tanto la prova costume è lontana anni luce.
Avete bambini al seguito? Portateli sulle giostre in piazza Roma, vedrete che divertimento!
Oltre al Comitato provinciale Unpli di Cuneo, saranno presenti le Pro Loco di Bricco de Faule, Cavallermaggiore, Cervere, Faule, Fossano, Lombriasco, Montaldo Roero, Peveragno, Pianfei, Pocapaglia, Pollenzo, Polonghera, Revello, Rossana, Salmour, Sanfrè, Vergne e Villa di Verzuolo.
Pancia mia fatti capanna, ma pure palazzo, chalet e villa bifamiliare con raviole ai porri, tajarin ai funghi, cipolle e peperoni con la bagna caoda, friciule col lardo, fritto di pesce, maialino allo spiedo (oh, se elenchiamo tutto, domani siamo ancora qui). Il tutto innaffiato da ottimi vini e birra artigianale, fedele compagna nelle cene con gli amici e nelle serate allegre.
Insomma, un'unica grande sagra costituita da tante piccole sagre.

Silvia Gullino

In foto la Pro Loco di Pollenzo in una precedente edizione

Il 4 ottobre sarà di nuovo giorno cerchiato di rosso

San Francesco torna festa nazionale

Torna nel calendario civile dell'Italia la festa di san Francesco come festività nazionale. È lui il protagonista del 4 ottobre, giorno in cui morì nella sua Assisi, diventata poi la "Città della pace" e dove oggi sorge la basilica che la cristianità gli ha dedicato. Qui, a dare forma al mito, ci hanno pensato pittori del calibro di Cimabue, Giotto, Simone Martini, Pietro Lorenzetti.
La figura del poverello di Assisi - che verrà celebrato ogni anno il 4 ottobre, data della sua morte 800 anni fa - risponde a molte esigenze della società contemporanea. Al bisogno di pace, innanzitutto. Ma anche all'esigenza di stringere i vincoli comunitari, e nessuno meglio del Patrono d'Italia (la cui festa fu abolita nel 1977 durante i cosiddetti anni di piombo) risponde a questa necessità di stare uniti in una fase burrascosa del mondo. Torna la festa di san Francesco perché le diseguaglianze sociali sono sempre più fitte e lui era quello che stava con gli ultimi, i fragili, i poveri. E ancora, il santo poverello, il giullare di Dio, il mistico, il fondatore dell'Ordine dei Francescani è stato l'inventore della poesia in lingua italiana, ha svolto insomma un compito unitario ante litteram.
La legge in via di approvazione stabilisce la chiusura di scuole e uffici pubblici e invita a promuovere iniziative culturali ed educative. Il 4 ottobre 2026 cadrà, però, di domenica: la prima chiusura effettiva sarà dunque il 4 ottobre 2027.
Come ricordato dai promotori della legge, l'obiettivo non è solo aggiungere un giorno di festa, ma rilanciare un messaggio universale: quello di un'Italia che riconosce nel proprio patrono i valori di fratellanza, rispetto per l'ambiente e inclusione sociale.
Fatto sta che il 4 ottobre tornerà alle origini di una festa che, in anticipo sui tempi, aveva indicato tra le priorità quella di non cedere alla voce delle armi e della paura e di favorire, invece, tutti i sentieri dell'inclusione sociale, dell'integrazione, della giustizia sociale e, naturalmente, non solo il 4 ottobre, ma tutti i giorni del calendario.

Un po' di storia
Figlio di un ricco mercante, da giovane sognava di diventare cavaliere e sposare una bella nobildonna: fu una voce divina a rivelargli quale sarebbe stato il suo futuro. Francesco rinunciò alla ricchezza e diventò l'eroe di migliaia di persone, senza dover usare la spada o l'armatura: al contrario, la sua battaglia l'ha combattuta per i poveri, diventando lui stesso uno di loro.
Il fondatore dell'ordine che porta il suo nome, passò la vita a predicare la pace e l'amore per il creato, decantato in versi nel Cantico delle Creature. Messaggi di grande rottura per l'epoca e validi tuttora. In effetti, san Francesco è una delle grandi figure dell'umanità che parla ad ogni generazione. Nel 2013 Jorge Mario Bergoglio, eletto papa, ha preso il nome di Francesco proprio in onore del Santo, lasciandoci in eredità l'enciclica intitolandola Laudato si'. Nel testo, il Pontefice scomparso il 21 aprile scorso, invita tutti a prendere spunto dal Santo per rafforzare l'attenzione verso il creato e il rispetto dell'ambiente.
La festa di san Francesco sarà, dunque, l'occasione perché la luce del poverello di Assisi possa rischiarare le tenebre che avvolgono oggi la vita del mondo, così da poter sperimentare ciò che i frati narrarono di lui nel giorno del suo Transito al Padre: «Uno dei suoi frati e discepoli vide quell'anima beata, in forma di stella fulgentissima, sollevarsi su una candida nuvoletta al di sopra di molte acque e penetrare diritta in cielo: nitidissima, per il candore della santità eccelsa e ricolma di celeste sapienza e di grazia, per le quali il Santo meritò di entrare nel luogo della luce e della pace, dove con Cristo riposa senza fine».
Celebrazioni a Bra
I Frati Cappuccini e le Sorelle Clarisse di Bra invitano a festeggiare san Francesco, "il poverello", "il poeta", il patrono d'Italia insieme a Santa Caterina da Siena.
Cominciamo dai Fratini di Santa Maria degli Angeli (piazza XX Settembre), che venerdì 3 ottobre, alle ore 20.30, propongono una veglia di preghiera sul tema "Laudato sii mi' Signore per sorella Morte". Sabato 4 ottobre è la solennità di san Francesco d'Assisi e il programma prevede: Santa Messa alle ore 7 e supplica a san Francesco; ore 7.30 le lodi mattutine "Alto e glorioso Dio"; ore 8.30 Santa Messa e supplica a san Francesco; ore 20.30 concerto dei cori parrocchiali di Bra in onore del Poverello d'Assisi.
Anche nel Monastero di Santa Chiara (viale Madonna dei Fiori, 3) è stato approntato un ricco programma di celebrazioni. Le Sorelle Clarisse invitano ad unirsi in preghiera sabato 4 ottobre, alle ore 17.30 con i Vespri, seguiti alle ore 18 dalla Santa Messa, presieduta da padre Oreste Fabbrone, frate cappuccino di Bra e infine il bacio alla reliquia. Si avvisa che la Messa delle 7.30 è sospesa in questa data. La festa continua domenica 5 ottobre, alle ore 15.30, con il concerto di musica sacra del coro "Pacem in terris" di Cuneo, all'inizio dell'ottavo centenario della morte di san Francesco d'Assisi. Il coro è formato da membri provenienti da molte parrocchie della diocesi di Cuneo-Fossano e delle diocesi vicine. I concerti sono proposti come momenti di evangelizzazione e preghiera, sia per i cantori sia per i fedeli invitati all'ascolto, vissuti come occasione di annuncio della Parola di Dio.
Transito di san Francesco
Nella notte tra il 3 ed il 4 ottobre del 1226 Francesco d'Assisi lascia la vita terrena per andare ad abbracciare Gesù al quale aveva dedicato gli ultimi venti anni della sua vita. Nel luglio del 1228, anche spinto da forti richieste popolari, papa Gregorio IX lo proclama Santo e il 4 ottobre diverrà il giorno della sua festa. Il 18 luglio del 1939 papa Pio XII lo elegge Patrono d'Italia con la motivazione «Il più italiano dei santi e il più santo degli italiani».
Tutto in questo giorno si amplifica e anche la figura del Poverello d'Assisi che vuole e deve rimanere sinonimo di umiltà si fa enormemente grande. Parliamo di uno dei santi più amati al mondo, che si spogliò di tutto per sposare "Madonna povertà" e vivere a imitazione di Cristo. Francesco è tra i precursori della letteratura italiana col Cantico delle creature, è protagonista di uno dei più bei canti del Paradiso di Dante ed ha il merito di aver salvato il cattolicesimo della sua epoca dalla corruzione e dalla ricchezza, rifondando il legame tra Chiesa e classi povere.
Le parole del frate, nella loro semplicità, racchiudono un senso universale e positivo. In particolare, c'è un messaggio che può tornare estremamente utile quando, travolti dal tourbillon degli eventi, ci sembra di non sapere da che parte iniziare per affrontare la giornata. Francesco suggerisce: «Cominciate con fare il necessario, poi ciò che è possibile e all'improvviso vi sorprenderete a fare l'impossibile».
Il 4 ottobre, inoltre, non dimentichiamo di fare gli auguri a tutti i Francesco e Francesca!
I mostaccioli di san Francesco
Francesco d'Assisi, che Dante nel Paradiso paragona all'oriente del mondo, nacque nel 1182 da una famiglia borghese e ricca. Figlio di Pietro di Bernardone e di Pica, il padre aveva per lui grandi progetti e lo vestì da Cavaliere per andare in guerra contro i Perugini. Nel 1202 a Collestrada i Ghibellini assisiati furono sopraffatti dai Guelfi di Perugia e Francesco venne fatto prigioniero. In quei giorni di tormento, la lettura del Vangelo gli mostrò la vera ed unica scelta possibile. Il resto è una storia di estasi e povertà; migliaia di giovani lo seguirono, nobili e borghesi, uomini e donne. Tutti sanno della fede di santa Chiara, ma forse pochi sanno chi fu Jacopa dei Settesoli, una nobildonna romana della potente famiglia dei Frangipane che ispirò a Francesco la fondazione dei "Fratelli e sorelle della penitenza" detto anche "Terzo ordine francescano", dedicato ai laici. Grande fu l'amicizia spirituale tra loro, al punto che Francesco, ormai alla fine dei suoi giorni nel 1226, volle assolutamente vederla. Jacopa corse e non andò a mani vuote, ma portò con sé un dolce semplice e sostanzioso che a Francesco era molto caro: i mostaccioli. Per farli in casa, tritate finemente 130 g di mandorle e 100 g di nocciole. Mettete il trito in una terrina, unite 300 g di farina bianca, 2 cucchiaini di cannella in polvere, 200 g di zucchero, 100 g di miele e 50 ml di acqua tiepida. Formate un impasto che deve essere schiacciato e tagliato a forma di rombi. Infine, fate cuocere i mostaccioli a 180°C per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare e... attenzione sono un po' duri, ma buonissimi! Della serie: quando la gola non è peccato.

Silvia Gullino

In foto alcuni Fratini braidesi ed i mostaccioli

AUGURI A...

Nozze di diamante per Luciano Cavallero e Agnese Gandino di Bra

Amarsi nella buona e nella cattiva sorte. 60 anni insieme come Luciano Cavallero e Agnese Gandino è una rarità in questi tempi. È guardarsi negli occhi e cercarsi oggi più di ieri, è accettare tutto ciò che è stato e sarà per sempre. Oltre mezzo secolo d'amore celebrato lo scorso 20 settembre tra fette di torta, brindisi e gli auguri della figlia Lodovica, del genero Matteo e dei nipoti Carlotta e Vittorio. Un esempio di affetto per queste nozze di diamante, votate ad un sentimento reso grande dai piccoli gesti di ogni giorno. Bella lezione di vita a tutti noi!

Silvia Gullino

In foto i coniugi Luciano Cavallero e Agnese Gandino di Bra

ANDIAMO AL CINEMA

Cineclub

Primo Piano

di Silvia Gullino

Se amate il cinema non potete perdervi il Cineclub in programma al Multisala Impero di Bra. Ogni mercoledì tutti comodi per quella che ormai è un'autentica istituzione del territorio. La rassegna propone un cartellone ricco di film, selezionati dalle più importanti kermesse cinematografiche nazionali ed internazionali. Ad un prezzo super accessibile: 40 euro con tessera cineclub (valida per 10 film); singolo film 6,50 euro (senza tessera). Spiega la titolare Stefania Burlando: «La nostra proposta prevede la proiezione di film bellissimi, che raccontano nuove culture, con sguardi e narrazioni inedite. Molti titoli destinati a tutti coloro che amano in un film la possibilità di imparare, conoscere ed approfondire o anche solo emozionarsi». Con questa iniziativa i cinema braidesi si confermano importante motore dell'attività culturale, suscitando un vasto interesse trasversale e di approfondimento delle tematiche più varie. Si comincia il 1° ottobre (ore 18.30 e 20.45) con Nonostante, diretto da Valerio Mastandrea, un film delicato, umano, dai risvolti intimi e dolorosi che, nonostante parli di morte si rivela un'opera che emana una forte carica di vitalità. I vari personaggi a causa (o grazie) alla loro particolare condizione, si interrogano sul significato profondo della vita, su cosa voglia dire perdere definitivamente una persona vicina, sul senso della memoria e del rischio dell'oblio. Da non perdere anche i prossimi appuntamenti: Amiche mai (8 ottobre, ore 18.30 e 20.45); Spirit world - La festa delle lanterne (15 ottobre, ore 20.45); Guida pratica per insegnanti (22 ottobre, ore 18.30 e 20.45); Il maestro e Margherita (29 ottobre, ore 20.45); L'ultima regina - Firebrand (5 novembre, ore 20.45); Casa in fiamme (12 novembre, ore 20.45); Tre amiche (19 novembre, ore 18.30 e 20.45); Shayda - In fuga dall'Iran (26 novembre, ore 18.30 e 20.45); Per amore di una donna (3 dicembre, ore 18.30 e 20.45). Se volete coniugare cinema, scoperta e riflessione, con Cineclub l'asticella è davvero alta. Informazioni al numero 0172/412317 oppure sul sito www.cinemaimperobra.com. E ora, silenzio in sala, grazie.

IL COLORE DEI SOLDI

Viaggio nel mondo finanziario

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

Il Lessico Finanziario (Aragno 2019) del banchiere internazionale Beppe Ghisolfi è arrivato al capitolo intitolato "Mercati finanziari", a cura di Miro Fiordi (già Presidente di Banca Piccolo Credito Valtellinese). La definizione di mercato nasce dall'esigenza di scambiare in una piazza o in un luogo coperto dei beni. Nell'era moderna si è passati dallo scambio di beni fisici allo scambio di attività finanziarie rappresentative di beni e fondi. Si parla di mercati dei capitali quando si incontrano domanda e offerta quindi acquirenti e venditori. Oggi troviamo mercati dei capitali decisamente evoluti a cui società e Stati si rivolgono per trovare risorse che finanzino la loro crescita attraverso strumenti di capitale e di debito. Distinguiamo essenzialmente diverse tipologie di mercati a seconda dell'asset class che lì si scambiano: mercato azionario, mercato obbligazionario, mercato delle valute, mercato delle materie prime. Le attività finanziarie una volta quotate (fase di mercato primario) vengono scambiate tra acquirenti e venditori (fase di mercato secondario) attraverso una procedura di "concentrazione" un tempo alle grida e oggi telematica. La borsa alle "grida" di Milano resta ormai solo nella memoria delle persone con più di 40 anni, poiché nella metà degli anni '90 fu smantellato il "gabbiotto" posizionato in Piazza degli Affari a Milano in cui si tenevano gli scambi effettuati a voce. L'avvento delle nuove tecnologie informatiche ha modificato la definizione di mercato; esso non è più un luogo fisico come non sono più fisici i certificati rappresentativi dei titoli dal 1998. Gli scambi avvengono su piattaforme informatiche da investitori che non necessariamente appartengono allo stesso Paese in cui l'attività finanziaria è emessa e dove risiede la società che lo emette. **Continua...**

Ricette sfiziose

di Silvia Gullino

Pollo arrosto day

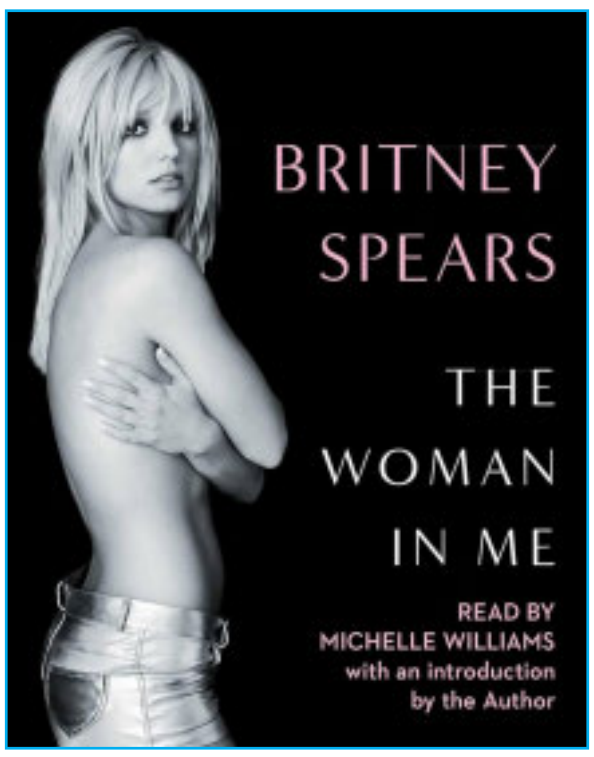
Ci siamo. Sta per arrivare quel giorno fatidico (ho già fame!): il Pollo Arrosto Day! Non c'è nonna che non lo abbia cucinato. E non è un caso che la sua festa ricada il 2 ottobre, durante la festa dei nonni, patrimonio dell'umanità esattamente come il pollo arrosto. Lo dicono i nostri ricordi e lo dicono i numeri. Il pollo arrosto per 7 italiani su 10 è il piatto di famiglia, legato all'infanzia, alla cucina di mamma (40%) e alla domenica a casa dei nonni (29,5%), ma è anche un'eredità culturale e un piatto della memoria, tramandato di generazione in generazione. Dopo le lasagne (45,1 %) è infatti il piatto della nonna replicato più spesso (32,8%); a seguire polpette (29,3%) e pasta all'uovo (16,7%). E sempre 7 italiani su 10 lo cucinano almeno 1 volta al mese. Dorato, croccante, gustoso. Come si prepara un pollo arrosto a regola d'arte? La ricetta classica è semplice (pollo, olio, sale e pepe), ma le variabili sono infinite: erbe sottopelle, marinatura, salse di accompagnamento, brodo vegetale, vino o birra in cottura e chi più ne ha più ne metta. Infinite strade per un unico obiettivo: un pollo arrosto perfetto, che abbia la pelle croccante fuori e una carne tenera e gustosa dentro. Anche lo spiedo, o la tecnica del girarrosto, garantisce il risultato sperato: croccantezza fuori, succulenza dentro. Un piatto avvolgente in cui i bocconi di coscia arrosto vanno MANGIATI CON LE MANI.

Il piacere di leggere

di Silvia Gullino

«The Woman in Me» di Britney Spears

Musica, musica e ancora musica: con i libri non solo viviamo straordinarie avventure, ma possiamo anche scoprire il mondo delle rockstar più amate, perché raccontano le gioie e i dolori di una vita sempre esibita.
L'autobiografia più attesa dell'ultimo decennio è stata quella di Britney Spears, la popstar di cui tutti i Millennials hanno avuto almeno un poster in camera, la donna dei record e delle hit indimenticabili, l'icona sexy e simbolo di un'intera generazione.
Pubblicata nel 2023, "The Woman in Me" (Longanesi) ha scosso le acque con un resoconto reale dell'incredibile viaggio della cantante, «L'importanza di una donna che racconta la propria storia, alle proprie condizioni, finalmente», scrive Britney.
Figura tra le più emblematiche dell'americanissimo sogno capace di trasformarsi in incubo, l'artista racconta del suo percorso alla ricerca, come dice nel titolo, della donna che è in lei. Parte dall'infanzia: la storia si apre con il suicidio della nonna e degli abusi del nonno sul padre, lo stesso che poi, diventerà alcolista e si rifarà sui figli, non fisicamente, ma psicologicamente.



Arriva a parlare della conservatorship, che ha definito un «Incubo crudele». Dal 2008 al 2021 è rimasta, infatti, sotto la tutela legale del padre, che ne ha controllato vita privata, carriera e finanze. Considerata "incapace" di autogestirsi, macinava tour da milioni di dollari che mantenevano una famiglia intera e tutta la sua squadra di agenti e manager.
In mezzo c'è tutto il resto: l'ascesa di una ragazza che alterna la gioia di aver raggiunto i suoi sogni con l'incapacità di gestire la fama; il desiderio di essere considerata umana; le travagliate storie d'amore, da quella con Justin Timberlake finita con un sms da parte di lui anche a causa di reciproci tradimenti e di un aborto traumatico, a quella con l'ex marito Kevin Federline, padre dei suoi due figli; i ricoveri forzati; la passione per la musica e la danza, che si sono affievolite sotto il peso delle imposizioni, anche artistiche, della tutela legale. Cadute, risalite e altre cadute, fino alla libertà.
Dopo la lettura non si può che tifare per lei, proprio come si farebbe con quell'amica che ne ha passate tante.

DISCORING - Rubrica musicale

Best Voice Festival 2025

State per caso tentando di imparare i gesti di Tuta Gold di Mahmood? Non riuscite a stare fermi se parte Sinceramente in radio e i Maneskin sono i vostri idoli musicali? Tutto regolare, è l'effetto Sanremo, che poi è l'effetto dei festival musicali belli che sanno gasare e coinvolgere. Per fortuna, dalle nostre parti esiste un altro evento musicale in grado di regalare gioie alle nostre orecchie: parliamo del Best Voice Festival 2025. Save the date, perché la finalissima è in programma venerdì 3 ottobre, alle ore 21, presso il prestigioso Teatro Sociale "G. Busca" di Alba. Per i pochi che non fossero sul pezzo, il Best Voice Festival è un evento attesissimo, che vedrà salire sul palco i migliori talenti selezionati nelle precedenti fasi del concorso, pronti a regalare al pubblico una serata di emozioni, voce e spettacolo. Briefing veloce su come funziona il festival. In gara ci saranno sei cantanti per ciascuna categoria (ragazzi, giovani, big e inediti), pronti ad aggiudicarsi le borse di studio e i numerosi premi in palio. La direzione artistica è affidata a Daniela Caggiano, vocal coach, cantautrice e cantante pop/jazz, mentre la giuria sarà presieduta dal maestro Maurizio Righetti, direttore d'orchestra, compositore e musicista che vanta collaborazioni con Luciano Pavarotti e artisti di fama internazionale. L'iniziativa è organizzata dall'Associazione Culturale Nova Amas Ars e gode del patrocinio della Regione Piemonte e della Città di Alba. Per chi non potrà essere presente in platea, la serata sarà trasmessa anche in diretta streaming su Radio Alba (103.40 - 104.60 FM). «Il festival rappresenta un'occasione unica per valorizzare giovani artisti e la cultura musicale del territorio, confermandosi come un appuntamento di grande rilevanza per la città di Alba e per l'intero Piemonte», spiegano gli organizzatori. Quale sarà il vostro ruolo in tutto ciò? Potrete partecipare come pubblico, per godervi una bella serata, sostenere un artista, stare in compagnia. E allora parappappappaparà per tutti!

Silvia Gullino

In foto una precedente edizione

BRAVEART, artisti coraggiosi - di Silvia Gullino - Apriti mare! Il caso della Grande Sirena, metà pesce e metà pin up

La sirenona dello scandalo

CENSURATA L'OPERA MONUMENTALE DELLO SCULTORE PETER BECH, PERCHÉ TROPPO SEXY

L'arte vede nudo. È il caso della Grande Sirena, opera monumentale dello scultore Peter Bech, realizzata nel 2006 e inizialmente collocata al Forte di Dragør di Copenaghen (il Forte venne costruito su un'isola artificiale nel 1910-1915 per difendere la capitale danese).
La Sirenona misura 4 metri per 6, pesa 14 tonnellate ed è fatta interamente in granito. La figura è ritta, con le mani appoggiate sulla roccia, e ha un seno nudo di grandi dimensioni. Apriti mare!
L'agenzia danese per la cultura ne ha chiesto e ottenuto la rimozione. Il motivo? "Non adatta all'ambiente storico". Ma non solo: alcuni critici l'hanno definita "brutta", "pornografica" e "volgare". Persino i giornali hanno parlato di donna "sessualizzata", "body shaming", "sogni maschili".
A difendere la statua è Peter Bech, che l'aveva offerta gratuitamente al Comune per garantirne la permanenza, oltre a chi vede nella rimozione una forma di censura estetica. E pensare che persino Omero, nella sua Odissea, descrive le sirene bellissime e affascinanti.
Il dibattito su nudità, decoro e libertà artistica non è nuovo, ma il caso danese lo riporta in prima linea. Nel frattempo, la Grande Sirena attende il suo destino: essere oscurata... o finalmente apprezzata.

La piccola Sirenetta di Copenaghen

Non meno travagliata è la storia della "vera" Sirenetta, la statua in bronzo con lo sguardo malinconico rivolto al mare, che saluta i naviganti dal molo di Langelinie. A chiederne la realizzazione fu, nel 1909, Carl Jacobsen, il fondatore della Carlsberg. Conquistato dalla fiaba di Andersen, vista sotto forma di balletto a teatro, commissionò la scultura all'artista Edvard Eriksen. Quattro anni di lavori dopo, ecco la Sirenetta con le fattezze della moglie Eline e il volto della ballerina Ellen Price. L'opera, rivelata alla città di Copenaghen il 23 agosto del 1913, è stata ripetutamente attaccata dai vandali. Danneggiata e ricostruita, deturpata e ritoccata. Ma sempre al suo posto. Almeno lei.

Silvia Gullino

In foto la statua dello scandalo

Diario da Sommariva del Bosco

La legge universale della vita

Sabrina... la protagonista del mio Pino che faceva le ciliegie, oggi dopo molti anni da quella notte speciale, torna a Spotorno, fra le vie tanto amate, con il rumore del mare a fare da colonna sonora alla sua vita.
È una vita diversa, nuova, quella che sta vivendo, ma il rumore delle onde sulla risacca, porta un grido lontano di dolore.
Oggi non è possibile godere di questa pace, dell'aria frizzante fra i capelli, delle risate dei bimbi sulla spiaggia senza pensare ad altri bambini, ad altre voci, a un altro mare, che porta una canzone di dolore.
Sabrina si siede a guardare quella distesa azzurra, sembra impossibile credere che soltanto al di là ci sia tanta sofferenza e che lei, piccola donna, nella sua vita normale non possa fare nulla.
Ma una preghiera dal cuore, tuffandosi in quel mare, si fonde goccia a goccia con le voci di tutti gli esseri ancora "umani", portando in alto una speranza.
Esiste una legge universale per cui tutto sempre, infine, tende verso la vita.
Non si può fermare la vita, neanche con le bombe, la vita vince sempre, ma oggi quel giorno sembra ancora lontano.
Intanto il mare continua il suo viaggio, portando in cielo le nostre voci.

Alessandra Forlani Vaira

In foto il mare di Spotorno (Savona)

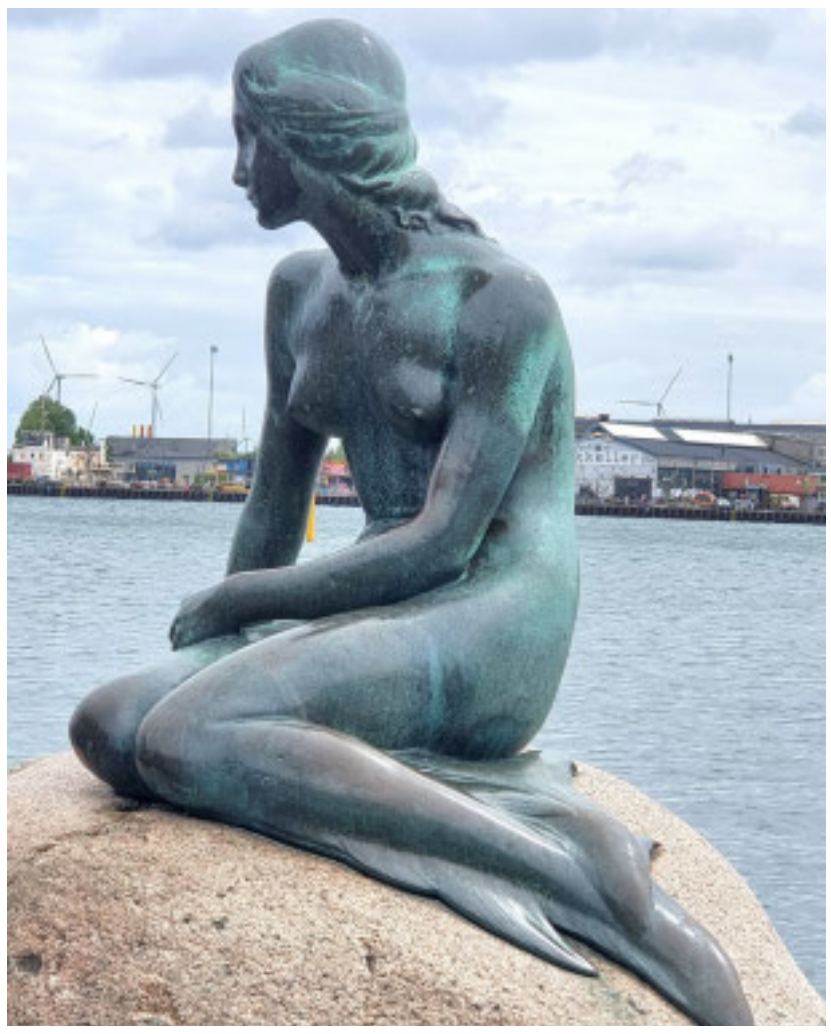
L' Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

Jekyll, questa mattina, mi ha ceduto la sua parte di anima e personalità, perché è arrabbiato forte. È per colpa della miserevole condizione in cui è piombata la nostra società. L'ultimo caso - ma dalla stesura della mia pillola all'uscita della stessa, mille altri casi, di sicuro - riguarda le sparate di un pagliaccio nei confronti di persone che non dovrebbe neanche nominare, tanta è la differenza della statura morale, umana, intellettiva in confronto a chi offende. Facciamo pure i nomi, poi se Silvia o il direttore decideranno di dirottarmi sui generis, voi, cari amici capirete ugualmente di chi sto parlando.
Jekyll adesso mi dice che è meglio non svelarne l'identità, non si sa mai. Anche arrabbiato nero, saggezza e prudenza non lo abbandonano. Comunque il tizio in questione è un individuo senza arte né parte, famoso solo per i suoi atti di stupidità legalizzata. Per rispetto alle persone per bene non dovrebbe comparire in televisione, se non nei telegiornali di cronaca insulsa riservati ai più miseri dei teleutenti. Nossignore. Il tipo, imbrattato d'inchiostro e stupidità, si permette di giudicare un ragazzo che, al contrario, ha fatto della sua vita una palestra di sacrificio agonistico, dedizione e professionalità, diventando un tennista fuoriclasse. Non pago, mette becco sul giovane neo-Santo Carlo Acutis. Un ragazzo strappato troppo presto alla vita, che ha saputo rendere ricca di altruismo la sua breve esistenza. Un ragazzo che ha usato internet per attirare tanti giovani e appassionarli ai giusti valori della coscienza. Ultimamente troppe cose sono scadute nella stupidità totale e sono acclamate dalla massa vociante dei politicamente corretti. Tanto per citare un caso non recentissimo, se qualche anno fa uno pseudo cantante avesse vandalizzato il palco di un Festival, distruggendo fiori e lavoro di tante persone, un Mike Bongiorno o un Pippo Baudo, avrebbero fermato l'esibizione, dicendo a quella caricatura di uomo, che il messaggio ai giovanissimi davanti al teleschermo era sbagliato; che il rispetto a uomini e cose non è di certo quello di vandalizzare l'altrui operato. No. L'imbecille ha potuto concludere indisturbato i suoi ragli canori, applaudito anche da moglie e figlio del conduttore seduti in prima fila. Eh, le case discografiche sono potenti, si sa, guai a interrompere un brano; è il potere dei soldi, sempre loro, a comandare le nefandezze. Qualcuno, con il coraggio di dire le cose come stanno, c'è. Enzo Iacchetti è uno di questi. Ha urlato in diretta ciò che pensava all'essere spregevole che ha avuto la sfrontatezza di giustificare la strage d'innocenti a Gaza, arrivando a mettere in discussione il concetto di bambino. Jekyll, dillo con me, che questo mondo non ci sta più bene. Sì, lo so non tutto è da buttare. Cercare il giusto sentiero è ancora possibile (basta schivare le buse).

L'ANGOLO DELLA POESIA

La sirenetta di Copenaghen



Guarda il mare dei Vichinghi la Sirenetta
di Copenaghen. Per lei le albe non sono
che la fine di una visione che sa
raccontare una favola. Hai la foto accanto a lei,
tu sognatrice di brividi che si sciolgono
in arcobaleni. L'amore è un incanto rubato
alle illusioni, diventa l'abbraccio del tempo
quando il tempo ci viene incontro. Andersen
sapeva che tu eri più leggera delle vele,
e stava tra un'onda e l'altra il tuo sorriso.
Ci fu un giorno che la favola trovava le labbra
di nonna in un solfeggio di fantasia. Poi crebbi.
Chiamai le favole illusioni, tanto erano stipate
nei ricordi. Ma le ritrovo di fronte ad uno zoom
con te che ti sei appartata nella luce. Dicono
che la fantasia sia un'eternità mobile. Ora
è ai piedi della Sirenetta,
domani incorona l'Eco che ha il profilo mutevole delle nuvole.
Ulisse volle udire il canto delle Sirene, ma
la Sirenetta di Copenaghen ha soltanto
l'Eco della brezza nel respiro ed il tuo stupore.
Adesso che ho vissuto con te il giorno
dell'ultima fiaba guardo verso il tramonto.
Lo scopriamo sul volto della Sirenetta,
un riflesso d'altri tempi anche se non è
il bronzo che la fa eterna,
ma l'innocenza che sa dare al sorriso dei piccoli,
di tutti coloro che sanno che il tramonto
è l'ultima tavolozza della vita ed il colore dell'ultimo orizzonte.

9/9/2023

Poesia di Bernardo Negro
Fotografia di Agostino Angeli

LABORATORIO DI CREATIVITÀ VISIVA AL PARCO ATLETI AZZURRI D'ITALIA

MURI SELVATICI A BRA

Nelle scorse settimane si è svolto a Bra il laboratorio di graffiti nell'ambito del progetto "Muri Selvatici 2025", patrocinato dal Comune, finanziato dalla Fondazione CRC e promosso dall'Associazione Culturale "La Scatola Gialla".
Il laboratorio ha visto protagonisti ragazzi e ragazze dai 12 ai 17 anni che – seguiti dall'artista Andrea Mariani e dai referenti de La Scatola Gialla – hanno dato libero sfogo alla loro creatività visiva e artistica, rappresentata sullo spazio murario presso il Parco Atleti Azzurri d'Italia.
Attraverso il laboratorio i ragazzi hanno appreso alcune tecniche per immergersi nel mondo della creatività visiva, si sono messi in gioco, con se' stessi e con gli altri, immaginandosi parte attiva del luogo in cui vivono. Si tratta del primo anno in cui l'evento Muri Selvatici, nato a Cuneo nel 2020, durante il periodo del Covid, si svolge anche a Bra. Tema dell'edizione 2025 è stato "Futuro Presente!", occasione per immaginare e rappresentare il futuro presente, alla conquista dello spazio alle nuove tecnologie, con ampio spazio alla fantasia. **(em)**

Cooperazione sociale al servizio della comunità

Convegno sui trent'anni di Emmaus ad Alba

Era il 1995 quando ad Alba nasceva la cooperativa sociale Emmaus. Da allora sono passati trent'anni, tre decenni in cui la cooperativa ha saputo crescere, trasformarsi e radicarsi nel territorio, senza mai perdere di vista la propria missione: mettere al centro la persona, con le sue fragilità ma anche con le sue potenzialità. Oggi Emmaus conta 270 lavoratori e lavoratrici impegnati tra Alba, Bra, Cherasco e Cavallermaggiore, con servizi che spaziano dalla psichiatria alla disabilità, dall'accoglienza abitativa all'inclusione lavorativa.
Il trentennale diventa ora occasione per una riflessione collettiva. Il 1° ottobre, nel cuore di Alba, la città che ha visto nascere la cooperativa, si terrà il convegno "Riflessioni in cammino", che riprende il titolo già scelto per i venticinque anni. Non sarà un semplice momento celebrativo, ma un incontro aperto alla cittadinanza e agli attori del territorio, con un taglio intergenerazionale. Tra gli ospiti, anche Stefano Granata, Presidente di Confcooperative Federsolidarietà nazionale.
«Arriviamo da una storia importante dei nostri fondatori e quello che stiamo cercando di fare è ammodernare i valori trasmessi, ereditati e facendoli nostri» racconta il presidente Alberto Bianco. L'obiettivo è guardare avanti mantenendo ben salde le radici, creando un filo rosso che unisca esperienze maturate in epoche e condizioni socio-economiche diverse.

Si parlerà di valori, ma anche di sfide e criticità, di vincoli politici ed economici che condizionano oggi la cooperazione sociale, di proposte per rinnovare il suo ruolo. Accanto alla riflessione, non mancherà un momento conviviale nei cortili della sede storica, per trasformare l'anniversario in un'occasione di confronto critico ma anche di speranza, perché – come ha sottolineato il responsabile della formazione della cooperativa Domenico Massano – non esiste cooperazione senza comunità.
Lo sguardo al futuro si traduce in progetti concreti. Nell'ambito dell'area A dei servizi socio-sanitari, Emmaus ha assunto la gestione della comunità La Rosa Blu, ereditata da Anffas. L'insieme dei servizi dell'area A include inoltre comunità, gruppi appartamenti in area disabilità e salute mentale, servizi educativi territoriali e scolastici, assistenza domiciliare e una scuola dell'infanzia.
Sul fronte dell'area B, dedicata all'inclusione lavorativa, la cooperativa porta avanti collaborazioni con aziende del territorio e progetti innovativi come Villa Moffa a Bra, oggi in fase di progettazione. Un'attenzione particolare è rivolta a 8pari, esperienza che da aprile ha compiuto un vero salto in avanti diventando startup autonoma: un laboratorio di inserimento lavorativo che coinvolge persone con disabilità, disturbi della salute mentale e rifugiati nella produzione vitivinicola. Dalla vigna alla bottiglia, ogni fase è occasione di crescita, responsabilità e inclusione. Sempre nell'ambito dell'area B, è stato avviato Viavai social housing, una risposta innovativa al bisogno di accoglienza temporanea per donne sole e famiglie in difficoltà. Un condominio con bilocali e spazi comuni che diventa casa, ma anche punto di partenza per ricostruire legami e autonomie grazie al coinvolgimento di professionisti, volontari e realtà locali.
Accanto ai servizi, Emmaus sente forte la necessità di costruire un passaggio generazionale che garantisca continuità e rinnovamento. Il tema generazionale è centrale: il passaggio di testimone ai più giovani è necessario per mantenere vivi i valori originari e rinnovarli con nuove motivazioni.
Anche l'organizzazione interna è al centro di un percorso di evoluzione, con l'obiettivo di mettere a sistema i processi e rafforzare la dimensione aziendale, senza snaturare la vocazione sociale. È una ricerca di equilibrio tra concretezza e visione, come spiega il direttore dei servizi Davide Tedesco, in carica da ottobre: «Il nostro compito è trovare un equilibrio tra concretezza e visione, restando ancorati al territorio e allo stesso tempo capaci di sognare».
In fondo, trent'anni di Emmaus possono essere riassunti in un'immagine che arriva dal pedagogista Andrea Canevaro: "stare su una zolla, ma guardare il cielo". Una frase che racchiude la capacità della cooperativa di rimanere ben piantata nella terra, tra le persone e i bisogni concreti, senza smettere di immaginare un futuro più inclusivo e solidale.
«Emmaus rappresenta un esempio concreto di come la cooperazione sociale sappia innovare senza perdere il legame con la comunità – osserva Mario Sacco, presidente di Confcooperative Piemonte Sud –. Questi trent'anni sono la dimostrazione che quando i valori cooperativi si traducono in progetti reali, il territorio cresce insieme alle persone».

In calendario nuove letture animate del lunedì ed incontri con Bibliobebé e Magic english

Ripartono gli appuntamenti alla Biblioteca di Bra

Dopo la pausa estiva riprendono ad ottobre gli appuntamenti alla Biblioteca civica "Giovanni Arpino" di Bra dedicati agli appassionati della lettura, soprattutto i più piccoli.
Si comincia dalle letture animate del lunedì pomeriggio dedicate ai bambini dai 3 ai 6 anni: il 6 ottobre è in programma "Quadri d'autunno" ad opera dell'associazione Radici, semi, parole, seguiti il 13 ottobre da "Vorrei essere un fiore", letture a cura del Collettivo Scirò e di Daniela Febino; il 20 ottobre sarà la vota di "1, 2, 3, pronti all'avventura!" ad opera dell'associazione Teatrulla, mentre il 27 ottobre si conclude con un pomeriggio di giochi da tavolo a cura dei bibliotecari e per i bambini più grandi (6/11 anni), la scoperta di scacchi (ad opera de "Il posto degli scacchi asd") e dama (con il "Circolo damistico braidese F. Bartoloni"). Gli incontri iniziano alle 17 e sono ad ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria sulla piattaforma www.eventbrite.it.

Sono invece in programma per sabato 11 ottobre le letture in lingua inglese di Magic english a cura di Elena: Words and Rhymes. Si terranno due laboratori rispettivamente alle 10 per i bimbi 3-6 anni e alle 11 per la fascia 7-11 anni. Anche gli appuntamenti in lingua sono ad ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria sulla piattaforma www.eventbrite.it.
Riprendono ad ottobre anche le letture dedicate ai più piccoli di Bibliobebè. Sabato 4 ottobre, dalle 10 alle 11, in occasione della Giornata dell'allattamento, saranno disponibili letture per genitori e futuri genitori, nonché giochi euristici per i bimbi della fascia 9/18 mesi in collaborazione con il Nido di Bra e a cura dei professionisti dell'Asl CN2. Venerdì 24 ottobre, invece, dalle 16,30 alle 17,30 bibliotecarie e volontarie proporranno letture per i bambini dai 19 ai 36 mesi. Infine, sabato 25 ottobre Floriana curerà alle 10 l'incontro dedicato ai più piccoli (9/18 mesi) e alle 11 quello per i più grandicelli (19/36 mesi). Ingresso gratuito ma prenotazione obbligatoria sulla piattaforma www.eventbrite.it.
Tutti gli eventi organizzati dalla biblioteca rientrano nell'ambito del del progetto "Il piacere della lettura" della Fondazione CRC all'interno della rete "Vitamina, rinforzo culturale per una comunità in crescita!".
Un accesso diretto agli appuntamenti braidesi caricati sulla piattaforma Eventbrite si potrà avere inquadrano con lo smartphone il QR code stampato sulle locandine che li promuovono. Nel caso in cui gli utenti siano impossibilitati a partecipare ad un evento prenotato, sono pregati di dare disdetta su Eventbrite.
Maggiori info chiamando lo 0172-413049 o scrivendo a biblioteca@comune.bra.cn.it. **(rb)**

La storia siamo noi - di Silvia Gullino

Gli alpeggi dove nasce la Fontina

Da Cheese alla Valle d'Aosta. Tutto sulla regina dei formaggi che, oggi come un tempo, racchiude la storia e i sapori di un territorio

Dici Valle d'Aosta e pensi alla Fontina. Solo qui si produce, infatti, questo gustoso formaggio a latte intero crudo, prodotto da un'unica mungitura da mucche di razza valdostana alimentate con erba fresca tra i 1500 e i 2500 metri di altitudine. Le mandrie stanno in alpeggio cento giorni: salgono ai primi di giugno e scendono tradizionalmente il 29 settembre per la festa di San Michele. Poi si attende la stagionatura delle forme (almeno 3 mesi). Il risultato è un formaggio unico che si scioglie in bocca.

L'appuntamento con il gusto inconfondibile della Fontina a Denominazione di Origine Protetta (DOP), menzionata dal Wall Street Journal tra i 26 migliori al mondo, è stato a Bra con Cheese che si è appena concluso. E noi abbiamo pensato bene di scoprire un po' di chicche sulla regina dei formaggi per non arrivare impreparati.

Origine della Fontina

Le origini della Fontina sono davvero antiche, come testimoniano alcuni affreschi dei castelli medievali che sorvegliano la Valle d'Aosta. In una delle raffigurazioni che decorano quello di Issogne, tra i più colorati e meglio preservati, ci sono due uomini dietro al banco di una bottega piena di salumi e formaggi. Alla loro sinistra troneggiano delle forme quasi identiche a quelle della Fontina di oggi.

L'opera risale alla fine del 1400. Il termine "Fontina" comparve per la prima volta in un documento del 1270 in riferimento a un appezzamento di terreno. Solo a partire dal 1700 questa parola iniziò a essere usata per indicare il formaggio. Secondo alcuni, potrebbe derivare dal nome di un alpeggio, Fontin, o dal villaggio di Fontinaz, o ancora dal cognome di una famiglia. Altre teorie, poi, lo associano all'antico termine francese "fondis", che si collegherebbe alla capacità di questo formaggio di sciogliersi a temperature non particolarmente elevate.

Denominazione di Origine Protetta

A dispetto di numerose imitazioni, la sua produzione è tutelata dal 1952 dal Consorzio Produttori Fontina che, in seguito al riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta nel 1996, è diventato Consorzio Produttori e Tutela della DOP Fontina a partire dal 2002.

La certificazione DOP garantisce la tipologia di latte impiegato per la preparazione e la lavorazione che avviene ancora oggi secondo la tradizione, dando origine a un formaggio di alta qualità, sano e genuino come una volta.

La sua produzione è regolamentata da un rigido disciplinare che la definisce: «Un formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca appartenente alla razza valdostana (pezzata rossa, pezzata nera, castana), proveniente da una sola mungitura». Si presenta con una crosta compatta, sottile e marroncina, all'interno della quale è racchiusa una pasta elastica e fondente, con occhiatura piccola e scarsa. Il colore è paglierino chiaro nelle forme prodotte in inverno, quando le mucche sono alimentate con il fieno, e tende al giallo più intenso nella produzione estiva. Il sapore è dolce e l'aroma fragrante si accentua con la stagionatura. La forma di Fontina ha un peso medio che si aggira intorno ai 9 kg ed ha una stagionatura minima di 3 mesi.

Tipi di Fontina

In commercio si può anche trovare la versione a lunga stagionatura e quella prodotta in alpeggio.

La Fontina DOP lunga stagionatura viene affinata in grotta per un minimo di 180 giorni durante i quali i sapori si esaltano donando alla Fontina un gusto più intenso e aromatico. Le forme si presentano con crosta marrone tendente allo scuro, pasta di colore giallo intenso, morbida e fondente, al palato risulta avere note aromatiche vegetali e lattiche più intense e persistenti.

La Fontina DOP Alpeggio viene prodotta da giugno a settembre negli alpeggi della Valle d'Aosta fino a 2.700 metri di altitudine, dove le mucche di razza valdostana pascolano libere nutrendosi di erbe fresche e fiori di montagna. Il latte appena munto viene trasformato direttamente in loco, nelle casere di alpeggio, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche uniche derivanti dalla flora di alta montagna. Le forme presentano una crosta marrone chiaro, la pasta ha colore giallo paglierino intenso ed è morbida e fondente. Al palato risulta particolarmente dolce e aromatica, grazie ai sentori di erba fresca e fiori di montagna che si aggiungono ai sentori lattici tipici della Fontina DOP.

La fontina compare già in epoca medievale, come si vede nell'affresco del castello di Issogne

Valori nutrizionali

La Fontina DOP non è solo una delizia per il palato, ma offre anche un profilo nutrizionale interessante. Con un elevato valore energetico, è un alimento completo, genuino e digeribile, ricco di fosforo, calcio, sodio in quantità moderate e vitamine A, B2 e D. Si tratta di sostanze essenziali per lo sviluppo delle ossa, in particolare durante la crescita e in età senile. I grassi presenti aiutano a veicolare le vitamine liposolubili presenti (A e D) che il corpo umano non riuscirebbe ad assumere.

Inoltre, la presenza di grassi saturi a catena corta/media lo rende un formaggio con un basso contenuto di colesterolo. L'apporto di omega-3 e omega-6 contribuisce al suo valore nutrizionale complessivo.

Quasi assenza di lattosio

Uno degli elementi che rende adatta la Fontina a un'ampia gamma di consumatori è la quasi assenza di lattosio. Nella fase di produzione, il lattosio (zucchero del latte) è pressoché assente, poiché la gran parte di esso rimane nel siero. La parte residua di lattosio subisce un processo di fermentazione, grazie all'azione dei batteri lattici impiegati nella delicata tecnologia di caseificazione del latte crudo. Ciò lo rende una scelta ideale per coloro che sono sensibili al lattosio. Inoltre, durante la stagionatura, le caseine (proteine del latte di elevato valore biologico) vengono scomposte in molecole più facilmente assimilabili dall'organismo umano, contribuendo ulteriormente alla digeribilità di questo pregiato formaggio.

Abbinamenti in cucina

Con la Fontina potete preparare tante ricette gustose e per tutti i gusti! Oltre all'iconica fonduta, la Fontina si sposa bene con diversi piatti della tradizione regionale come la polenta concia, le crespelle e le costolette alla valdostana. Si abbina perfettamente a pasta, carni e verdure. Può essere utilizzata per preparare panini e toast, grazie alla sua capacità di fondere in modo uniforme.

Insomma, la Fontina DOP è molto più di un formaggio: è una lunga storia di eccellenza casearia, radicata nelle montagne della Valle d'Aosta, ma apprezzata in tutto il mondo.

Ricetta della fonduta valdostana

La fonduta valdostana è un piatto straordinario che esalta appieno il sapore della Fontina DOP. Prepararla è semplice e con pochi passaggi potrete portare in tavola un piatto che fa subito festa!

Affettate la Fontina (100g per persona) e mettetela in un recipiente piuttosto stretto con tanto latte quanto basta a coprirla leggermente. Lasciatela a bagno per almeno 3 ore. Al momento di preparare la fonduta, sgocciolate il formaggio. Mettete in un tegame il burro (20g a persona) e fatelo sciogliere con circa la metà del latte di infusione. Aggiungete la Fontina e, quando incomincerà a "filare", unite i tuorli d'uovo (1 per persona), non unendo il successivo se il precedente non sarà stato perfettamente amalgamato. Assaggiate, nel caso aggiustate di sale, e servite subito la fonduta, accompagnata con pane, verdure, carne o polenta.

Da leccarsi i baffi, direbbe lo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi, che nel suo "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", cita la fonduta di Fontina come una delle più gustose del territorio italiano e le dà il nome di "Cicimperio" (da Cacio imperio).

Silvia Gullino

Appartengono ai santi protettori del Monastero fin dalla sua fondazione nel 1633

Dalle Clarisse tra reliquie e storie di fede

Scrigni preziosi, custodi di memorie sacre e racconti di fede, non semplici oggetti d'arte, ma porte aperte su epoche lontane: un tesoro prezioso, appunto, fatto di reliquie. Sono un insieme di teche custodite nella chiesa delle Sorelle Clarisse, a Bra. In esposizione accessibile a tutti ci sono le reliquie dei santi martiri che hanno protetto il Monastero fin dalla sua fondazione nel 1633. Tra esse, ci sono le reliquie di: san Basilio; san Prospero; san Crescenzio; san Adeodato; san Costanzo; san Fausto; san Germano; san Felicissimo; san Clemente; san Severo; san Massimo; san Generoso; san Vincenzo; san Celestino; san Ursino; san Teofilo; san Fortunato; san Benigno; san Faustino; san Urbano; san Colombo; san Vittorio; san Secondo; san Candido; santa Amantea; santa Lucia; san Benedetto; santa Clara; san Gaudenzio; beata Giovanna; san Pio; san Felice. Per fedeli e pellegrini, la sosta in preghiera nella chiesa delle Clarisse (viale Madonna dei fiori, 3) sarà l'occasione per una profonda riflessione spirituale e celebrare il messaggio evocativo delle reliquie.

Il senso cristiano delle reliquie

Nel suo senso cristiano, il termine reliquia, designa principalmente i resti del corpo di un santo o di un beato; in un secondo senso fa riferimento agli oggetti che hanno un rapporto diretto con la vita di Cristo, per esempio la Croce, o dei Santi, o semplicemente degli oggetti che hanno toccato il loro corpo.

Tali resti sono stati venerati dai cristiani già dai primi secoli, in modo coerente con la fede nell'incarnazione e la risurrezione del corpo. La Chiesa riconosce nelle reliquie un legame tra il Cielo, dove vivono adesso i Santi presso Dio e la terra, dove i credenti possono venerare questi resti del Santo. Attraverso la preghiera il credente è condotto a Dio, grazie a un legame visibile. Contestata dalla riforma protestante nel XVI secolo, la legittimità del culto delle reliquie è stata riaffermata dal Concilio di Trento (1545-1563), denunciandone, comunque, tutti gli abusi. Oggi la Chiesa cattolica veglia sull'autenticità delle reliquie e insegna, chiaramente, ai fedeli la distinzione tra il culto di adorazione riservato solo a Dio e il culto di venerazione pertinente ai Santi.

Silvia Gullino

Bra, la chiesa delle Clarisse tra reliquie e storie di fede

CALCIO SERIE C

Bra, serve più cattiveria

Doppio 0-1 con Gubbio e Livorno, ma tante chance buttate

Roberto Formento

Foto AC Bra

Doppia sconfitta per 0-1 per il Bra, che cede di misura al Gubbio e al Livorno, nel turno infrasettimanale.

GUBBIO 1
BRA 0

Sono due i tifosi del Bra che seguono, indomiti, la squadra a Gubbio: Daniele e Andrea. A loro è giunto il grazie e un applauso "per l'enorme passione dimostrata, nel viaggio e nel sostegno alla squadra", da parte della società giallorossa sul sito ufficiale.

È un Bra che al solito gioca un bel calcio, propositivo a tratti, sempre a viso aperto; ma è un Bra che ha ancora molto da imparare, ossia ad essere cattivo nei momenti giusto, nel capitalizzare al massimo le chance che si presentano, perché in un campionato come la serie C se sei bravo a costruirti le occasioni devi essere altrettanto bravo e cinico a concludere, o paghi amaramente pegno, proprio come è successo in terra umbra.

I primi a provarci sono i padroni di casa: al 10' Tommasini appoggia a Rosaia, destro a giro dal limite ma palla alta. Piccolo giallo al 26', con risultanze a sfavore del Bra: palla lunga che rimbalza al limite dell'area, Sinani e Signorini vengono a contatto sbracciando e strattonandosi, il pallone arriva a Maressa che sgancia un siluro in porta ma il gioco era già stato precedentemente fermato dall'arbitro a sanzionare il precedente contatto. Riprende il filo del discorso il Gubbio al 37' con la combinazione Zallu-Saber-Zallu, cross in mezzo per la spizzata di Spina che però non trova deviazioni amiche a due passi dalla porta. Bellissima azione tutta in velocità e palla a terra del Bra al 43': Baldini centralmente per Brambilla, palla profonda per Maressa, scarico ancora per Baldini che all'ultimo viene chiuso in corner dalla difesa di casa.

Ad inizio ripresa, chance colossale per il Bra che non può che mangiarsi le mani: La Marca appoggia a Brambilla, grandissima palla verticale per Sinani che si trova a tu per tu con Krapikas che gli esce contro, l'attaccante cerca di superarlo in dribbling ma il portiere lituano è molto bravo a sottrargli il pallone. Gol mangiato, gol subito è una vecchia legge del calcio che è purtroppo sempre valida: all'11' calcio d'angolo dalla sinistra di Spina, colpo di testa di Di Bitonto sul secondo palo, la palla si schiaccia a terra e si impenna, Franzini non ci arriva. Altra buona chance per il Bra alla mezz'ora con un'azione di ripartenza che vede Sinani offrire una buona palla sulla destra per Di Matteo, il giovane classe 2007 entra in area ma Krapikas chiude bene sul suo palo. Ultimo sussulto al 4' di recupero con Lamantia che serve Amoah tutto solo, cerca di superare in dribbling i difensori che ripiegano e alla fine spara alto.

"Il risultato del campo è giustissimo -commenta amareggiato mister Nisticò -. C'è bisogno di qualcosa di diverso, senza dubbio, perchè avevamo tutte le credenziali per poterla almeno pareggiare. Ci vanno gli attributi, la personalità, la voglia di fare determinate giocate. Non possiamo nasconderci all'interno della Serie C. Sono stato chiaro con i miei ragazzi nello spogliatoio, spero che abbiano capito. Per vincere servono gli attributi".

GUBBIO: Krapikas, Di Bitonto, Rosaia, Tommasini (18 st La Mantia), Signorini, Fazzi, Carraro (33 st Conti), Podda (18 st Tentardini), Spina (33 st Minta), Zallu, Hraiech (24 st Djankpata). A disp. Bagnolini, Tomasella, Baroncelli, Bruscagin, Ghirardello, Niang. All. Di Carlo.
BRA: Franzini, Chiesa, Sganzerla, Tuzza (17 st Lionetti), Pautassi, Sinani, Maressa (1 st La Marca), De Santis, Cucciniello (22 st Dimatteo), Brambilla (38 st Di Biase), Baldini (17 st Minaj). A disp. Renzetti, Rottensteiner, Cannistrà, Morleo, Campedelli, Rabuffi, Chiabotto, Chianese. All. Nisticò.
Rete: 12 st Di Bitonto (G).

BRA 0
LIVORNO 1

Era una buona occasione, quella per il Bra, di centrare il suo primo successo in campionato, o quantomeno di confermare l'imbattibilità tra le mura amiche. Ma contro il Livorno dell'ex Jesus Christ Mawete non si è concretizzato nemmeno uno di questi due scenari, e i giallorossi tornano a casa ancora con un pugno di mosche. La mancanza di cattiveria negli ultimi metri sta diventando cronica e anche questa volta le occasioni si creano, ma non si concretizzano. Parte più frizzante il Livorno che al 13' ci prova con Hamlili da fuori, palla a lato non di molto. Gol partita già al 17': percussione centrale di Marchesi che entra in area e va a contatto con Chiesa, per l'arbitro è rigore, il Bra non ci sta e chiama l'FVS che però conferma la decisione del direttore di gara. Dal dischetto, destro secco e potente di Dionisi che insacca spiazzando Franzini. Di concreto nel primo tempo succede poco o nulla, nella ripresa il Bra si mangia due occasioni per il pareggio: la prima con Minaj, che arriva a tu per tu con Ciibanu ma non è sufficientemente freddo e preciso, bravo comunque il portiere a respingere di piede; nella seconda, al termine di una mischia, palla per Brambilla che conclude troppo debolmente da posizione favorevolissima. Alla mezz'ora Tuzza ci prova con il pezzo forte, la punizione dal limite: il tiro è una pennellata ma purtroppo la plala scende tardi e si spegne alta. Nel finale il Bra finisce la benzina, il Livorno ne approfitta con un paio di sortite in contropiede, spicca una rovesciata in bello stile di Biondi, alta. Ultima chance per i giallorossi al 90', calcio d'angolo e colpo di testa di Sinani, troppo centrale per far male a Ciobanu.

Il Bra torna in campo, nuovamente in casa, contro il Guidonia Montecelio, sabato 27 settembre alle ore 15.

BRA: Franzini, Chiesa (1' st Lionetti), De Santis, Sganzerla, Cucciniello, La Marca (23' st Di Biase), Brambilla, Pautassi, Minaj, Sinani, Baldini. A disp. Renzetti, Rottensteiner, Cannistrà, Tuzza, Morleo, Corsi, Campedelli, Dimatteo, Rabuffi, Nesci, Chiabotto, Chianese. All. Nisticò.
LIVORNO: Ciobanu, Mawete, Noce, Ghezzi (25' st Baldi), Gentile (11' st Antoni); Odjer (1' st Welbeck), Hamlili, Biondi, Marchesi, Cioffi (25' st Panaioli), Dionisi (35' st Panattoni). A disp. Tani, Nwachukwu, Malva, Di Carmine, Calvosa, Haveri, Marinari, Peralta. All. Formisano.
Rete: pt 21' rig. Dionisi.

Risultati giornata 6: Campobasso-Gubbio 2-0; Forlì-Vis Pesaro 3-1; Guidonia-Rimini 1.0; Juventus NG-Torres 2-1; Pianese-Arezzo 2-4; Ternana-Pontedera 2-1; Ascoli-Pineto 3-0; Bra-Livorno 0-1; Carpi-Ravenna 1-2; Perugia-Sambenedettese 1-2.

Classifica: Arezzo e Ravenna 15 punti; Ascoli 14; Juventus NG, Gubbio 11; Campobasso, Ternana, Guidonia 10; Forlì 9; Sambenedettese, Pineto, Carpi 8; Vis Pesaro, Pianese, Livorno 6; Torres 5; Pontedera 4; Perugia 3; Bra 2; Rimini -7.

Prossimo turno: Bra-Guidonia; Livorno-Campobasso; Ravenna-Ternana; Sambenedettese-Juventus NG; Torres-Ascoli; Arezzo-Carpi; Perugia-Pianese; Pineto-Rimini; Pontedera-Forlì; Vis Pesaro-Gubbio.

PALLAPUGNO

Troppo forti i Vacchetto

In semifinale Paolo supera Parussa, Massimo stende Raviola

Foto Candido Capra

Primi due match di semifinale per il campionato di Serie A di pallapugno, e responsi dal campo piuttosto chiari:; Albese e Cortemilia una spanna sopra gli avversari che cercano di tenere botta ma devono arrendersi.

La Terre del Barolo Albese vince la gara d'andata della semifinale con l'Alta Langa con una prestazione di grande spessore al Mermet di Alba: il pallone di Paolo Vacchetto viaggia lungo sia in battuta che al ricaccio, e tutta la squadra albese gioca con grande determinazione e maggiore compattezza rispetto agli avversari.

La Terre del Barolo Albese apre con tre giochi a zero (due puliti), l'Alta Langa muove il tabellone solo ai vantaggi, in rimonta da 40-30, ma la quadretta di casa riparte subito con sei giochi consecutivi, concedendo pochi 15 agli ospiti: 9-1 al riposo. Nella ripresa gli albesi gestiscono il vantaggio per l'11-2 finale.

"È la prima volta che riusciamo giocare una partita convincente contro il nostro avversario di oggi – dice Paolo Vacchetto -. Per ora ci siamo garantiti la bella e nulla più: ci godiamo il momento ma siamo consapevoli di dover concretizzare al ritorno, cerchiamo di lavorare bene in settimana. Sarà durissima". "C'è grande rammarico per la prestazione – gli fa eco Enrico Parussa -: avevamo preparato bene la partita ma oggi la palla non andava, non so darmi una spiegazione. Cancelliamo immediatamente questa partita, ora testa alla sfida di ritorno".

L'altra partita di semifinale va al Marchisio Nocciole Cortemilia che sconfigge l'Acqua San Bernardo Subalcuneo di Federico Raviola. A Caraglio la quadretta di capitan Massimo Vacchetto parte con grande determinazione con un parziale di quattro giochi a zero. La panchina biancorossa chiede tempo e la squadra si scuote, 3-4. Decisivo il gioco successivo: la spuntano ai vantaggi i cortemiliesi che riprendono in mano la partita, andando poi al riposo sul 3-7. Nella ripresa il Marchisio Nocciole Cortemilia riparte forte con tre giochi di fila (l'ultimo al secondo vantaggio), prima del 3-11 finale.

"Complimenti agli avversari – commenta Massimo Vacchetto -: noi abbiamo fatto una grande partita, siamo partiti forte, ma sul 4-0 loro sono stati bravi, ci hanno messo in difficoltà, e noi abbiamo sprecato qualcosina. Con la forza del gruppo abbiamo riportato l'inerzia della partita dalla nostra parte, siamo stati concreti e abbiamo sfruttato bene le occasioni". "Un primo tempo giocato alla pari – aggiunge Federico Raviola -, siamo andati 4-3, potevamo fare il 4 pari, li stavamo mettendo sotto ma non siamo riusciti a chiudere , anche se abbiamo lottato. Il risultato è molto pesante, siamo stati bravi, prepareremo il ritorno cercando di essere più incisivi".

Fissate le date delle gare di ritorno: Alta Langa-Terre del Barolo Albese è in programma venerdì 26 settembre alle ore 20.30 a San Benedetto Belbo (con Il Braidese già in stampa), Marchisio Nocciole Cortemilia-Acqua San Bernardo Subalcuneo sabato 27 settembre alle ore 18 a Cortemilia.

r.f.

ALBESE 11
ALTA LANGA 2
TERRE DEL BAROLO ALBESE: Paolo Vacchetto, Bruno Campagno, Alessandro Veglio, Francesco Pola. Dt: Gianluca Busca, Domenico Raimondo.
ALTA LANGA: Enrico Parussa, Roberto Corino, Lorenzo Bolla, Filippo Nimot. Dt: Stefano Dogliotti

SUBALCUNEO 3
CORTEMILIA 11
ACQUA SAN BERNARDO SUBALCUNEO: Federico Raviola, Alessandro Benso, Enrico Rinaldi, Manuel Brignone. Dt: Giuliano Bellanti, Lorenzo Terreno.
MARCHISIO NOCCIOLE CORTEMILIA: Massimo Vacchetto, Giulio Cane, Francesco Rivetti, Marco Parussa. Dt: Gianni Rigo.

Semifinali – Andata: Acqua San Bernardo Subalcuneo-Marchisio Nocciole Cortemilia 3-11 (a Caraglio); Terre del Barolo Albese-Alta Langa 11-2 (ad Alba)

Semifinali – Ritorno: Marchisio Nocciole Cortemilia-Acqua San Bernardo Subalcuneo 27 settembre ore 18 a Cortemilia; Alta Langa-Terre del Barolo Albese 26 settembre ore 20.30 a San Benedetto Belbo.

BASKET SERIE C

ABET BRA: VIA ALLA STAGIONE

Appuntamento alla palestra di Nole, sabato 27 settembre alle ore 18, per la prima uscita ufficiale nel campionato di Serie C per l'Abet Basket Bra, che affronterà il Cirié. La prima partita in casa dei biancoblù è in programma invece per domenica 5 ottobre alle ore 18, contro l'Aurora Basket Chiavari, presso il Palasport di via Risorgimento.
Nei giorni scorsi la squadra che anche quest'anno sarà guidata dal coach Michele Siragusa ha assegnato i numeri di maglia ai componenti del roster: avremo Rosso con il 5, Brussino con il 10, Sahin con il 77, Ugues con il 21, Manfredi con il 3, Zabert con i 7, Corvalan con il 44, Stella con l'11, Corino con

il 6, Oberto con il 9, Tallone con il 30, Ferrero con l'1 e Bernocco con il 18.
Tra i volti nuovi della squadra, Gregorio Brussino, classe 2006, giovane promessa in arrivo dal vivaio della Don Bosco Crocetta Torino - una delle realtà più strutturate e promettenti del Piemonte -, grande protagonista nel campionato U19 Eccellenza, con cui ha conquistato le finali nazionali 2025, a cui si aggiunge l'esordio tra i senior in serie B interregionale. C'è poi Renato Ata Sahin, altro 2006, cresciuto nella PCR Messina e con esperienze alla Lions Messina (C Silver), Milazzo (vittoria U17 Eccellenza), Barcellona Basket (Serie B Interregionale e Under 19 Gold con titolo conquistato), Don Bosco Crocetta tra B Interregionale e un'annata da protagonista in U19 Eccellenza fino alle finali nazionali, nelle migliori 8 d'Italia.
Classe 2005 è invece Francesco Ugues, cresciuto nel vivaio Tam Tam Torino, ha proseguito il suo percorso al Don Bosco Crocetta, dove ha esordito in C Silver con Rivoli e conquistato il campionato di Serie C nella stagione 2023/24. Negli ultimi due anni ha brillato nel campionato U19 Eccellenza, raggiungendo le finali nazionali nel 2024/25 e disputando anche la Serie B Interregionale. Coetaneo di Giorgio Manfredi, cresciuto nel Granda College Cuneo, dove ha esordito in prima squadra nel 2021-2022 in Serie D, conquistando poi la promozione nel 2023-2024 e affrontando il campionato di Serie C Interregionale nell'ultima stagione.
Il play/guardia Tommaso Corino è invece classe 2003, ma già ricco di esperienze importanti: settore giovanile nel CUS Torino, dove disputa i campionati U16, U18 e U19 Eccellenza, esordendo anche in Serie C Silver con la prima squadra; poi U19 Eccellenza con la Reale Mutua Torino e Serie C Gold con Ginnastica Torino, parentesi in Puglia con la Virtus Castellaneta (Serie C Gold), ritorno in "patria" e salto in serie B Interregionale con il Basket Club Serravalle, ultima stagione alla 5 Pari Torino, ancora in Serie C. Confermati in biancoblù i giovani Julian Corvalan, Andrea Rosso (che sarà anche istruttore del Settore giovanile) e Andrea Stella.
Nei giorni scorsi, i biancoblù hanno sostenuto una prestigiosa amichevole con la Under 21 dell'As Monaco.

Giornata 1 (27/09): Teknoservice Area Pro-Interglobo Far East Genova; Lettera 22-Arona Basket; Cerealterra Cirié-Abet Basket team 71; Basket College Novara-Amatori Basket Savigliano; Teens Basket Biella-Campus Piemonte Basketball; Aurora Basket Chiavari-Torino Teen Basket; 5 Pari-Gino Landini; Biella Next-CUS Torino.

r.f.

HOCKEY

Coppa Italia: bene le due braidesi

A otto giorni dalla sconfitta in Supercoppa si riparte con le gare di Coppa Italia, nuova stagione. La prima ad affrontarle è stata la squadra giovane della Lorenzoni che partecipa al campionato con il preciso obiettivo di fare esperienza affrontando squadre di categoria superiore. Marco Garbaccio disegna sul campo di casa una formazione prudente ad affrontare la squadra dell'HC Genova. In porta Michelle Cosenza nella prima frazione che vede andare in goal per le nero turchesi Gaja Lanzano pronta ad insaccare in rete con una ribattuta un buon tiro di Sabina Chiesa. La gara si sviluppa nel proseguo rivelando giocate non sempre coraggiose, ma è di nuovo la Chiesa che sta lentamente recuperando la forma, a decidere nella quarta frazione con una rete su corner corto. Un buon 2 a 0 per la giovane seconda squadra braidese che segue quello più importante dell' HCBra che sul campo del Cus Pisa il giorno prima, sabato 20 settembre, aveva concluso vincendo per 5 a 2 una gara che fino a dieci dalla fine era ferma sul due pari. Da segnalare la doppietta del sempre determinante Pryesh Banail, il più prolifico dei braidesi.

Coppa Italia maschile

CUS Pisa-HC Bra 2-5 (Villalba, Malucchi V. - Raimo, Chiesa, Bhana 2, Saoncella); HC Superba-HP Valchisone 2-3 (Degli Abbati, Addae - Alifredi 2, Dell'anno E.); Città Tricolore-HT Bologna 0-1 (Biocca); CSP San Giorgio-HC Bondeno 1-5 (Ciancaglia A. - Succi (3), Lago, Costanzelli); UHC Adige-CUS Padova 6-5 (Gazzini, Jonker, Nave, Rizwan 2, Senter - Maistrello 2, Faggian G.3); Lazio Hockey-Potenza Picena 5-2 (Romani 3, Gonzalez, Brocco C., Braca - Salihi, Barragan); Tevere Eur-Butterfly HCC 1-0 (Dionisi Vici); SG Amsicora-HT Sardegna 8-2 (Atzori, Ortu, Solorda, Carta G 2, Ojeda 3 - Pia Serra

Coppa Italia femminile

CUS Torino-USD Moncalvese 1-1 (Palmas – Tabachetti); HF Lorenzoni ris.-HC Genova 2-0 (Chiesa, Lanzano); HC Riva-HTF Bologna 0-4 (Pazzi I., Surmon A. E. 2, Villar J.); Butterfly HCC-CUS Pisa 1-0 (Cirilli); Lazio Hockey-Potenza Picena 2-0 (Pazitkova, Sarmiento).

VOLLEY FEMMINILE SERIE B2

La Libellula svela i nuovi acquisti

Si avvicina a grandi passi l'avvio del campionato di Serie B2 di volley femminile, e la Libellula Bra cala le proprie carte verso una stagione da grande protagonista. La squadra braidese esordirà in casa (impianto comunale di frazione Bandito) l'11 ottobre alle ore 20.30 con il Volley Network Satinox Varese.
Nel frattempo sui canali social è partita una lunga carrellata di presentazioni delle giocatrici che difenderanno i colori della società braidese in questa stagione 2025-2026. Cominciando da una conferma, quella del centrale Ginevra Binello, alla sua seconda stagione con le Libellule.
Tanti i volti nuovi. Sicuramente il colpo più ad effetto arriva a coprire il ruolo di libero: sarà con le Libellule Giulia Evangelista, bronzo nel Campionato Italiano 2023, poi due scudetti consecutivi con Volleyro Casal de' Pazzi, dove ha conquistato anche il premio come miglior libero d'Italia. Al centro arriva Francesca Di Antonio, con un percorso sportivo che va dalle giovanili in Sardegna alle Finali Nazionali U17 e U19 con l'US Garibaldi, fino alle promozioni in Serie B e alle esperienze tra Serie C, B2 e B1; Francesca indosserà anche la fascia di capitano. Sempre al centro a rinforzare la squadra arriva Anastasie Brannetti, già in forza alla Giò Volley Aprilia. In palleggio il benvenuto ad Amalia Carnevale, dalla promozione in Serie C a soli 12 anni, passando per i titoli provinciali e regionali in Sicilia U14, U16 e U18 fino alle finali Nazionali di categoria: un percorso ricco di traguardi. Chiude, per ora, la fila degli innesti Vittoria Tallone, in banda, prodotto del vivaio della BAM Mondovì.

r.f.

MOTOCICLISMO

Iannone, ad Aragon per fare bene

Nel fine settimana tra venerdì 26 e domenica 28 settembre il campionato Superbike fa tappa al MotorLand Aragon per il decimo round della stagione 2025. Tra i favoriti ovviamente c'è il turco Toprak Razgatlioglu (ROKiT BMW Motorrad WorldSBK Team), giunto a dodici vittorie consecutive, ma sulla pista spagnola non ha mai conquistato il successo. Nella classifica costruttori continua il testa a testa tra Ducati e BMW, con la casa italiana in vantaggio di soli tre punti. Tra i suoi rappresentanti c'è il secondo in classifica generale piloti, Nicolò Bulega, pure lui mai vincente nulla pista spagnola. Ecco perché anche Andrea Iannone del Team Pata GoEleven di Cherasco è pronto ad essere della partita, dopo aver fatto cose buone a Magny Cours lo scorso 7 settembre: "Ottima Superpole Race, dove ho concluso sesto, con un buonissimo ritmo, sul finale riuscivo anche a recuperare su quelli davanti – aveva commentato Iannone a fine gara -. In gara 2 invece ho perso posizioni nel primo giro. Purtroppo facevo fatica a stare dentro la pista, ho resistito arrivando al termine, ma sicuramente è stata una gara al sotto delle aspettative. Fisicamente ho sofferto nei cambi di direzione, per Aragon cercherò di rimettermi al cento per cento". "Ad Aragon storicamente siamo sempre andati molto bene!", afferma il team manager Denis Sacchetti.
Il programma di Aragon: sabato 27 settembre, ore 9-09:20 WorldSBK Free Practice 3, ore 9:30-9:40 WorldSSP Warm Up, ore 9:50-10:00 WorldSSP300 Warm Up, ore 10:15 FIM Yamaha R3 BLU CRU World Cup Tissot Superpole Gara 1 (9 giri), ore 11-11:15 WorldSBK Tissot Superpole, ore 12:35 WorldSSP Gara 1 (15 giri), ore 14 WorldSBK Gara 1 (18 giri), ore 15:15 WorldSSP300 Gara 1 (11 giri). Domenica 28 settembre, ore 9-09:10 WorldSBK Warm Up, ore 9:20-09:30 WorldSSP Warm Up, ore 9:40-09:50 WorldSSP300 Warm Up, ore 10:05 FIM Yamaha R3 BLU CRU World Cup Gara 2 (9 giri), ore 11 WorldSBK Tissot Superpole Race (10 giri), ore 12:35 WorldSSP Gara 2 (15 giri), ore 14 WorldSBK Gara 2 (18 giri), ore 15:15 WorldSSP300 Gara 2 (11 giri).

Classifica piloti: 1. Topkar Razgatlioglu 469 punti; 2. Nicolò Bulega 430; 3. Danilo Petrucci 260; 4. Andrea Locatelli 236; 5. Alvaro Bautista 230; 11. Andrea Iannone 91.

Classifica costruttori: 1. Ducati 474 punti; 2. BMW 417; 3. Yamaha 262.

r.f.

"Chi ti ha conosciuta, ti ha amata perché hai donato sempre bontà e dolcezza"
E' mancata

ELDA PIRA VED. ALOCCO

di anni 79

ne danno il triste annuncio
le figlie SARA e SIMONA con il marito Giuseppe
gli adorati nipoti Davide con Martina, Martina con Denis, Luca con Alessia, Samuele
e i parenti tutti.

Si porta in visita presso la Casa del Commiato in orario SABATO 10/18 - DOMENICA 10/12 e 14/18.

Il Funerale avrà luogo in BRA Lunedì 22 Settembre alle ore 10 nel Santuario della Madonna dei Fiori.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.50.
Dopo le esequie la cara ELDA verrà accolta nel cimitero di BORETTO di Cherasco.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 17.30 alla Casa del Commiato.

E' mancato all'affetto dei suoi cari il COMMENDATORE

ENRICO FISSORE
- Cantante Lirico -

di anni 86

ne danno il triste annuncio
il fratello MARIO PIERO con Maria Teresa
il figlioccio Paolo
nipoti, cugini e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in CASSINA de' PECCHI (MI)
Lunedì 22 Settembre alle ore 11 nella Parrocchia di Camporicco.
Dopo le esequie il caro ENRICO verrà accolto nel cimitero di BRA alle ore 14.30.
Un ringraziamento particolare alla famiglia Amabile per l'assistenza prestata.
Un sentito grazie all'amico Maurizio Alessandrini.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

GRAZIA BORAZIO VED. RUSSO
di anni 83

ne danno il triste annuncio
i figli MATTEO, ANTONIO e MARIA ALESSANDRA
con le rispettive famiglie
e i parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in BRA Sabato 20 Settembre alle ore 10 nel Santuario della Madonna dei Fiori.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.50.
Dopo le esequie la cara GRAZIA verrà accolta al Tempio crematorio nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 17.30 alla Casa del Commiato.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

FRANCO CAPRIOLO
di anni 83

ne danno il triste annuncio
la moglie LAURA
i figli DANIELA con il marito Giuseppe
VALERIO con la moglie Elisabetta
i nipoti Simone con Benedetta, Martina con Stefano, Federica, Nicolò e Francesco
fratello, cognati, cognate, nipoti, cugini e parenti tutti.

NON FIORI ma OPERE di BENE

Il Funerale avrà luogo in BRA Sabato 20 Settembre alle ore 9 nel Santuario della Madonna dei Fiori.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 8.50.
Dopo le esequie il caro FRANCO verrà accolto nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 18.30 nel Santuario Antico.
Un ringraziamento particolare alla signora Anna per le amorevoli cure prestate al caro Franco.

Ringraziamento

ELIO LAUDANI

Profondamente commossi e toccati
dalla grande dimostrazione di affetto e stima
di parenti, amici, colleghi e collaboratori
che hanno partecipato al nostro immenso dolore,
ringraziamo sentitamente.
I familiari tutti.

Ringraziamento

La famiglia della cara

PIERA LUSSO VED. ORICCO

ringrazia di cuore quanti in vari modi e
con sensibilità hanno partecipato al suo dolore.

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in CINZANO:
Domenica 5 Ottobre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Santa Paola.

Ringraziamento

Il marito e i familiari tutti della cara

ADOLFINA BELLANDI IN RIGHETTO

ringraziano di cuore quanti in vari modi e
con sensibilità sono stati loro vicini.

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in RIVALTA di La Morra:
Domenica 5 Ottobre alle ore 11 nella Parrocchia di San Giacomo.

Nel sito è possibile
visionare i manifesti
ed inviare le condoglianze.

La Casa del Commiato Luce di Speranza nasce dalla volontà di offrire, nel contesto del servizio funebre, un luogo capace di **ospitare ed accogliere**, **come a casa propria**, il vostro caro.
Scopo e obbiettivo di questa moderna struttura è **offrire riservatezza cura** e **personalizzazione** come ognuno destinerebbe ai propri cari.

Gli ambienti della struttura sono **a disposizione gratuita** per i servizi svolti dal Gruppo Verrua.

Casa del Commiato "Luce di Speranza" - Via Don Orione, 77/a Bra (CN)

ACCREDIA ENTE DI ACCREDITAMENTO
ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification
Certificazione ISO dal 2017

GRUPPO Verrua
Reperibilità continua
0172 412838
0173 440008
Invia le condoglianze alla famiglia
www.gruppoverrua.it
ALBA - BRA - CHERASCO - GRINZANE CAVOUR - MONFORTE D'ALBA - NEIVE

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

Serenamente è mancata all'affetto dei suoi cari

Caterina Roccati
ved. Falchi

di anni **93**

Lo annunciano:
la figlia **Maria Teresa**
i nipoti e i pronipoti.

Non fiori ma opere di bene

I Funerali avranno luogo in Cinzano - Venerdì 26 Settembre alle ore 10 nella Chiesa Parrocchiale di Santa Paola con partenza dalla Casa di Riposo "Mario Francone" (Via Umberto I, 29 - Bra) alle ore 9.40.

Dopo le Esequie la cara *CATERINA* riposerà nel Cimitero di S. Vittoria d'Alba.

Un sentito ringraziamento al Dott. Giovanni Bonadè, alla Direzione e al Personale della Residenza "Mario Francone" e alle Signore Marina e Tora per le amorevoli cure prestate.

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

Ringraziamento

I familiari di

Lucia Cravanzola
ved. Gotta

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

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Sabato 4 Ottobre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori in Bra.

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

Ringraziamento

I familiari di

DIEGO MORRA

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

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 5 Ottobre alle ore 11 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo in Bra.

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

Ringraziamento

I familiari di

Francesco Cravero

profondamente commossi, ringraziano tutti coloro che con attestazioni di affetto ed amicizia, hanno testimoniato come il suo ricordo rimarrà vivo in quanti lo conobbero e l'amarono.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 5 Ottobre alle ore 10.30 nella Parrocchia dei Ss. Pietro e Paolo in Sanfrè.

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

2024 - 2025

Nel 1° Anniversario della scomparsa di

Roberto Rubini

il tuo ricordo vive silenzioso nel nostro cuore e nel pensiero di ogni giorno. ***La tua famiglia***

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:
Domenica 5 Ottobre alle ore 11 nella Parrocchia di Sant'Andrea Apostolo in Bra.

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

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

Strada Falchetto, 61/B
BRA

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

Telefono:
0172.412716
0172.412831

Schegge di Luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

In quel tempo, Gesù disse ai farisei: «C'era un uomo ricco, che indossava vestiti di porpora e di lino finissimo, e ogni giorno si dava a lauti banchetti. Un povero, di nome Lazzaro, stava alla sua porta, coperto di piaghe, bramoso di sfamarsi con quello che cadeva dalla tavola del ricco; ma erano i cani che venivano a leccare le sue piaghe. Un giorno il povero morì e fu portato dagli angeli accanto ad Abramo. Morì anche il ricco e fu sepolto. Stando negli inferi fra i tormenti, alzò gli occhi e vide di lontano Abramo, e Lazzaro accanto a lui. Allora gridando disse: "Padre Abramo, abbi pietà di me e manda Lazzaro a intingere nell'acqua la punta del dito e a bagnarmi la lingua, perché soffro terribilmente in questa fiamma". Ma Abramo rispose: "Figlio, ricòrdati che, nella vita, tu hai ricevuto i tuoi beni, e Lazzaro i suoi mali; ma ora in questo modo lui è consolato, tu invece sei in mezzo ai tormenti. Per di più, tra noi e voi è stato fissato un grande abisso: coloro che di qui vogliono passare da voi, non possono, né di lì possono giungere fino a noi". E quello replicò: "Allora, padre, ti prego di mandare Lazzaro a casa di mio padre, perché ho cinque fratelli. Li ammonisca severamente, perché non vengano anch'essi in questo luogo di tormento". Ma Abramo rispose: "Hanno Mosè e i Profeti; ascoltino loro". E lui replicò: "No, padre Abramo, ma se dai morti qualcuno andrà da loro, si convertiranno". Abramo rispose: "Se non ascoltano Mosè e i Profeti, non saranno persuasi neanche se uno risorgesse dai morti"»

(Lc 16,19-31)

In foto don Antonio Dellagiulia con un coro del Santuario della Madonna dei Fiori di Bra

Don Antonio Dellagiulia*

Il 28 settembre 2025 la Chiesa giunge alla XXVI Domenica del Tempo Ordinario (Anno C, colore liturgico verde).

Molte volte, leggendo le parabole del Vangelo, i personaggi descritti non hanno un nome; siamo quindi interpellati ad immedesimarci in quanto ci viene narrato. I racconti parlano non solo a noi, ma anche di noi. Così, il Vangelo di oggi ci presenta la figura di un ricco, del quale non sappiamo il nome, e di un povero che conosciamo invece come Lazzaro, il cui nome significa "Dio aiuta".
C'è un contrasto molto forte tra questi due personaggi che vivono l'uno accanto all'altro: l'uno rinchiuso nel suo palazzo a banchettare quotidianamente, l'altro alla sua porta desideroso di ricevere i resti della mensa. Un contrasto esteriore che rivela un atteggiamento interiore
Il cuore del ricco è incapace di vedere il bisogno di Lazzaro che giace alla sua porta: è troppo preoccupato dei suoi banchetti per vedere il bisogno dell'altro. Il suo cuore è intorpidito, è incapace di riconoscere la presenza di Lazzaro vicino a lui e condividere.
Dice un grande scrittore, Bernanos: «L'uomo di questo tempo ha il cuore duro e la pancia sensibile».
In questa domenica chiediamoci quanto siamo capaci di lasciarci interpellare dalla sofferenza di chi ci è accanto e quanto siamo capaci di condividere.
Nel Vangelo di Matteo, Gesù ci dice: «Non preoccupatevi di quello che mangerete o berrete, né per il vostro corpo, di quello che indosserete; la vita non vale forse più del cibo e il corpo più del vestito?».
Vestirsi e nutrirsi sono delle esigenze fondamentali per la nostra vita, ma possono diventare così importanti da rinchiuderci in noi stessi così come lo è stato per il ricco della parabola che ci viene descritto da solo, chiuso alla relazione. È il contrario di Gesù: se il ricco banchetta, Gesù ci dona se stesso come cibo; se il ricco si veste finemente, Gesù muore nudo sulla Croce.
Ci ricorda san Basilio: «Quando possiedi una bella somma, già vai desiderandone un'altra uguale.
Appena l'hai ottenuta, ecco che subito vai bramando di raddoppiarla.
E così via: ogni volta, ciò che aggiungi non sazia il tuo desiderio di possesso, ma semplicemente accende di nuovo la tua avidità».
Non dobbiamo demonizzare le nostre ricchezze, ma vigilare su quanto il nostro cuore è attaccato ad esse, ricordando quanto diceva papa Francesco: «La ricchezza, la vanità, il potere incatenano il cuore dell'uomo, che invece Gesù vuole libero».
La vita cristiana è un cammino di libertà.

*** Decano della Facoltà di Scienze dell'Educazione e professore di psicologia dello sviluppo, presso l'Università Pontificia, a Roma**

Per la pubblicazione su Il Nuovo Braidese di necrologie, anniversari, ringraziamenti, rivolgiti al seguente indirizzo mail: info@polografico.it oppure telefona allo 0171.392211

Annunci Economici

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

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Adele, 30enne bionda, occhi verdi e mani esperte nel lavorare la terra. Vive con amore e pazienza il suo lavoro da coltivatrice, e nel tempo libero, si dedica alla Protezione Civile, perché aiutare gli altri è la sua seconda natura. C'è solo una cosa che le manca: un uomo con cui progettare una vita insieme, fatta di sorrisi, sogni e magari un orto da coltivare mano nella mano. Cerca una persona genuina, con i piedi per terra e il cuore grande. Se sei italiano e senti che potrebbe esserci un posto per te accanto a lei, chiama **-3403848047**

Cecilia, 40enne piemontese, lunghi capelli neri, occhi azzurri. Lavoratrice instancabile in uno studio legale, ma nel cuore ha un sogno: trovare l'uomo giusto con cui costruire una vita piena di risate, e amore Non importa quanti anni hai, ma che tu sia sincero, italiano e pronto a prendere la decisione più importante della tua vita: sposarti, o convivere Se sei un uomo con il cuore grande, e se ti piacciono le donne con un sorriso sincero e un po' di ironia, questa potrebbe essere la tua occasione. **3498258417**

Gisella, 52enne, bionda, con un sorriso affettuoso e occhioni neri che raccontano di un cuore grande. Infermiera professionale, ha dedicato la sua vita ad aiutare gli altri, ma ora è pronta ad aprire il suo cuore a un uomo serio con cui condividere la quotidianità. Ama cucinare, tenere la casa in ordine Non ha avuto figli, sogna di incontrare una persona con cui farsi compagnia, ridere, passeggiare Non ha preferenze per l'età, purché l'uomo sia maturo, affidabile e genuino. Se ti va di assaggiare la sua cucina casalinga, chiama . **3495601018**

Anna, 63enne, sorriso sempre pronto, molto carina, castana, occhi verdi e un visino da bambola che conquista al primo sguardo. Snella e piena di energia, lavorava in un ufficio postale e ora dedica il suo tempo anche al volontariato. nel cuore di questa signora c'è un grande desiderio: incontrare un uomo serio, con cui condividere una vita serena. Non cerca nulla di complicato, ma una buona compagnia, risate genuine e, naturalmente, tanto affetto. Se sei un uomo sincero, di buon carattere , lei ti aspetta. **3473531318**

Eugenio, alto, con capelli brizzolati e occhi di un castano penetrante. Avvocato, ha vissuto abbastanza cause legali per capire che la vita vera non ha bisogno di avvocati, ma di sincerità e buona compagnia. Vedovo, vive solo e ammette che la solitudine gli pesa più di una causa persa. Ora, però, è pronto per un incontro che aspetta da tempo: quello con una donna seria, onesta, che ama la vita semplice (come lui) e che, magari, ha un buon senso dell'umorismo per sopportare qualche battuta, se hai voglia di una storia autentica, chiama **3484413805**

IMMOBILIARI

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

VARIE

«**Signora di Savigliano**, automunita, cerca **lavoro** come assistente **24 ore su 24**. Lunga esperienza nell'assistenza a malati, anziani e persone autistiche. Disponibile da subito - **320 9528340.**»

«**Regalo legna da ardere di gaggia**, quercia (Rul) in cambio di manodopera per lavorarla

Tel 399.6671042»

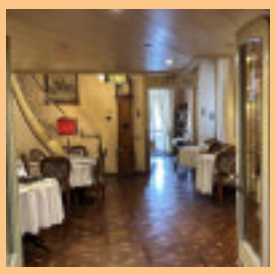
AFFITTASI
Affittasi box a Fossano in: via Tripoli viale Regina Elena via S.Michele.
Tel. 0171 65535

Acquisto pagamento in contanti villetta totalmente indipendente con posizione preferibilmente collinare, recitanta.
Tel. 335-7114422

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

«**regalo camera da letto matrimoniale completa**», in legno lavorato in ottime condizioni.

Zona **Alba**, **Bra** e **La morra** - per info: **Tel. 3338606163**»



In Mondovì Piazza centro storico Palazzo Vivalda ex dimora del Governatore di Mondovi e Cuneo tra il 1500 e 1600. Già arredato con attrezzatura funzionante e locali prestigiosi a norma di legge. Dal 1945 ha ospitato dapprima una trattoria e, in seguito, rinominato ristorante.

A persone serie ed esperte nel settore enogastronomico, locale adatto a qualsiasi tipo di evento.

Per ulteriori informazioni chiamare: 3388904465

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. Cancello d'ingresso con apertura automatica.

Tel 366 5373798

€ 350.000 / TRATTABILI

TRIBUNALE DI CUNEO
ESEC. IMM. n. 140/24 R.G.E.

VENDITA SINCRONA MISTA- Delegato Avv. Simona Mellano. Vendita senza incanto sincrona mista: **10/06/2025 ore 09:00. Comune di Savigliano (CN) Via della Repubblica Lotto 1 – civ. 7**. Piena proprietà di appartamento ubicato in condominio di tre piani sito in Savigliano con cantina pertinenziale (Complesso Residenziale Europa). **Prezzo base Euro 125.000,00 (Offerta Minima Euro 93.750,00)** in caso di gara **aumento minimo Euro 2.000,00. Lotto 2 – civ. 11.** Piena proprietà su Garage della sup. di 15 mq. **Prezzo base Euro 13.500,00 (Offerta Minima Euro 10.125,00)** in caso di gara aumento minimo Euro 2.000,00. Info presso il custode giudiziario Istituto Vendite Giudiziarie - I.F.I.R. Piemonte e su www.astegiudiziarie.it.

VENDESI

Vendesi bilocale al primo piano di edificio di 3 piani a Valdieri. Balcone di circa 8 m2. Garage con porta automatica di 18 m2. Cantina di 4 m2.

Caratteristiche specifiche

47 m² commerciali, 2 locali, 1 bagno, balcone, Garage/posto auto incluso nel prezzo, Buono stato, Cantina, Classe energetica: In corso

Per informazioni conttattare 339 3323704

AFFITTASI

Affittasi appartamento a pensionati in casetta bilocale ammobiliato.

Zona Bra

Per informazioni
3385038415

AFFITTASI

Affittasi alloggio ammobiliato a singolo o coppia di pensionati in centro a Bra.

Per informazioni contattare il numero 338/5038415

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

CORSICA CALVI
residence sul mare
AFFITTASI
monolocale attrezzato e comodo ai servizi,contesto naturale bellissimo spiaggia sabbiosa. Rimborso spese onesto.

Per info Tel. 331 1313946

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

VENDESI

Parco safari di Murazzano (nelle Langhe) adiacente verde in un contesto unico trilocale da riordinare AFFARE.
Euro 29.000
Tel: 347-4727705

Vendesi/affittasi

Capannoni di varie metrature in via XXIV Maggio a Bra.

Per informazioni:

340.7343773

Importante Azienda Fossanese è alla ricerca di nuove risorse da inserire nel proprio organico:

- **Elettricisti /Impiantisti**
- **Softwaristi**
- **Robottisti**
- **Informatici**

Requisito indispensabile alla valutazione delle candidature per tutti i profili:

- **Disponibilità a trasferte.**

Altri Requisiti richiesti:

- **Esperienza anche minima nella mansione**
- **Automunito**

Luogo di lavoro: **Fossano** / Orario: **Full Time**

Inviare la candidatura a:

archiviocurriculum@gmail.com

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

CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI CHIAMARE 3936899856

il nuovo BRAIDESE
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE
Autorizz. Trib. di Alba n. 248 del 4/12/1963

Direzione e redazione
IL NUOVO BRAIDESE srl
Piazza Giolitti, 8
12042 BRA Tel. 0172 412948
E-mail:
direttorebo@gmail.com
redazione.ilnuovobraidese@polografico.it
pubblicita@polografico.it

Direttore responsabile
Claudio Bo

Redazione
Silvia Gullino
Roberto Formento

Collaboratori
Pino Berrino, Remigio Bertolino, Alessandra Forlani Vaira, Cesare Ferro, Bernardo Negro

Fotografie
Luciano Cravero, Tino Gerbaldo, Enrico Ruggeri, Stefano Tibaldi

Rubriche
Gian Mario Ricciardi, Beppe Ghisolfi, Silvia Gullino, Pier Paolo Faccio

Rubriche illustrate
Danilo Paparelli, Manuela Fissore, Pinuccia Sardo, Yatri

Impaginazione e composizione
Media One srl
Pubblicità
Polo Grafico Spa

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

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

IL BRAIDESE
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTA

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2026

SOLI 30 EURO **ABBONATEVI SUBITO!**

Per ricevere il settimanale fino al 31 dicembre 2026

L'abbonamento si può sottoscrivere/rinnovare:
- sul c/c postale intestato a La Piazza Grande n.13419106
- direttamente in redazione a Beinette in via Giovanni Agnelli,3
- presso la sede di ASCOM BRA -in piazza Giolitti,8 Bra -in via Milano,8 Bra
- bonifico bancario su conto corrente intestato a il Nuovo Braidese BANCA Reale Iban IT 31E03138011000 000 13269337

INFO
Sandra
0171.39.22.01
info@polografico.it

L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

CASA DI CURA CITTÀ DI BRA
ACCREDITATA CON IL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE