

Vendite - Assistenza - Carrozzeria
- Revisioni - Soccorso stradale

MONDIAL CAR Service
dal 1967

Piazza Giolitti, 92 - BRA
Tel. 0172 - 413064

VW SERVICE strada Tetti Ariofo 44 - BRA
Tel. 0172 - 412100

www.mondialcarservice.it
vendite@mondialcarservice.it

LIGIER SKODA

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

Non sono necessari ulteriori permessi. L'obiettivo è farcela entro l'anno - A PAGINA 5

Lavoreranno in 400 sulla Cn-At

Dal 14 ottobre verrà sospeso il pedaggio alla porta di Verduno

IL FONDO
di Claudio Bo

Il passo decisivo

L'Iran ha rotto gli indugi e ha attaccato direttamente Israele con una pioggia di missili sulle città. Una prima risposta alla sfida che Israele ha lanciato su quattro fronti, Gaza, Libano, Siria e Yemen, ma principalmente alla tattica degli ebrei più insidiosa, quella di giustiziare i capi del terrorismo. Intanto l'Occidente si prepara a bombardare le città russe. Insomma gli scenari da guerra mondiale ci sono tutti. Ovviamente anche le premesse c'erano da tempo: l'aggressione criminale di Putin all'Ucraina e l'escalation bellica di Israele su Gaza.

(segue a pagina 2)

direttorebo@gmail.com

LE FORTUNE DELL'ALBESE SONO IL FRUTTO DELL'INTUIZIONE DI MORRA
 ... SONO RIUSCITO A CAVARE SANGUE DA UN TARTUFO...!

La vignetta di Danilo Paparelli

BRA IN VETTA A SUON DI GOL

CALCIO SERIE D - A PAGINA 36

Una grande festa di colori e sapori - ALLE PAGINE 20 E 21

La genuina amicizia delle Pro Loco a Bra

4,5

%

DIAMO VALORE AI TUOI RISPARMI

*Il tasso è riconosciuto per 6 mesi a chi conferisce nuova liquidità in Banca di Asti ed effettua investimenti per almeno il 50% in prodotti di risparmio gestito.

Informati in filiale su termini e condizioni.

BANCA DI ASTI

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per i limiti di importo remunerati al tasso indicato, per le condizioni economiche e gli oneri fiscali, le caratteristiche ed i rischi del Conto deposito vincolato "Welcome", del conto corrente e del dossier titoli consultare i rispettivi fogli informativi disponibili presso tutte le filiali di Banca di Asti e su www.bancadiasti.it. Il tasso annuo lordo nominale del 4,50%, equivalente al tasso annuo netto del 3,33% (ai sensi della normativa fiscale vigente dal 1° luglio 2014), è riconosciuto per 6 mesi sulla nuova liquidità. Il Conto Deposito Vincolato "Time Deposit Welcome" può essere sottoscritto per una somma pari al massimo al 50% della massa fiduciaria trasferita presso la Banca. Il restante 50% dovrà essere costituito da un investimento in risparmio gestito. L'importo minimo per il Conto Deposito Vincolato "Time Deposit Welcome" è di 25.000 euro e massimo di 500.000 euro. Offerta valida fino al 31/03/2024 salvo proroga o chiusura anticipata.

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Andiamo verso l'irreparabile?

Ma c'erano anche le premesse delle premesse: la mancata applicazione bilaterale dei protocolli di Minsk e, dall'altra parte, l'orrore del 7 ottobre, con tutto un passato conflittuale. Insomma da allora c'erano tutto il tempo e tutti gli strumenti per non arrivare sul confine della trage-

dia. Oggi la guerra in Ucraina sta debordando, mentre Israele (che ha lanciato un attacco imperdonabile sulla popolazione di Gaza con l'intento di annientare Hamas) è ora attaccata dai terroristi di Hezbollah e dall'Iran (alleato della Russia) e reagisce a livello di "guerre stellari" facendo

fuori sistematicamente i vertici del partito di Dio, ma anche invadendo il Libano e prendendo il controllo informatico dell'aeroporto di Beirut. Per questo ormai sembra tardi, così come sembra inutile cercare i colpevoli. Aspettiamo con rassegnazione la prossima mossa. Sarà sempre più grave sino

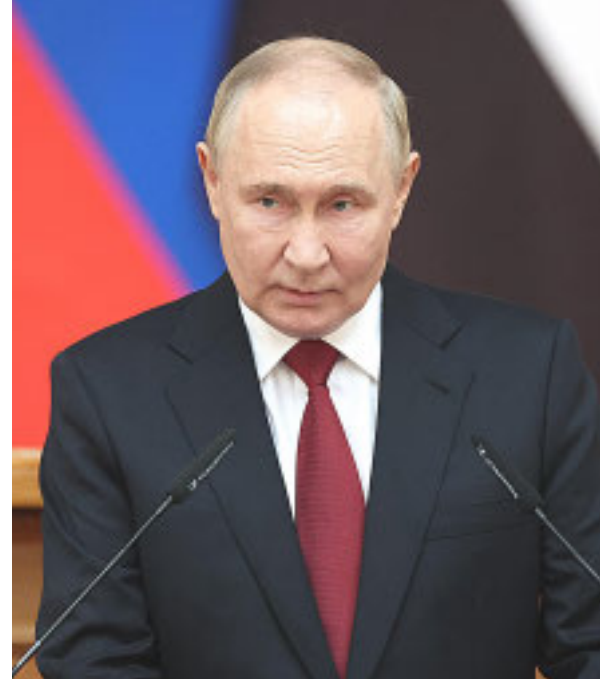
all'irreparabile? Ho iniziato questo fondo facendo riferimento alla minaccia dell'Armageddon, ma ora non saprei davvero cosa scrivere, se non un invito a tutti di fermarsi e pregare, senza ignorare le trattative che, almeno in Medio Oriente, vanno avanti. Eppure una riflessione è necessaria

cercando di rispondere alla domanda delle domande: ma chi ha interesse ad un conflitto planetario? Francamente credo nessuno, neppure quei Paesi che (formalmente) si sono tenuti alla larga da questi teatri bellici, la Cina in primis. Le guerre regionali rappresentano sempre un buon affare per chi detiene materie prime e fabbrica armi. Ma una guerra totale nessuno può illudersi di governarla.

Che interesse può avere la finanza mondiale ad aprire una crisi che impoverirebbe buona parte delle persone, che creerebbe miseria, distruzione. Che desertificherebbe molti territori. Che farebbe crollare i mercati? Oppure all'opposto c'è un disegno (francamente incomprensibile) per arricchirsi nel disastro?

Oggi in Palestina sta per scendere in campo uno degli eserciti più temibili, quello dell'Iran, contro la potenza bellica e tecnologica di Israele (e degli Usa). Potrebbe scatenarsi un conflitto spaventoso ben più atroce di quello che sinora abbiamo visto. Intanto Erdogan minaccia di dire la sua. Anche la Turchia ha un esercito secondo solo a quelli delle super potenze. Ma tutto il Medio Oriente è un crogiuolo di guerre, si pensi alla Siria che ha visto sul campo anche russi e americani. La stessa morte di Nasrallah ha suscitato reazioni contrastanti. Iran inferocito, ma molti sunniti, particolarmente in Siria, hanno festeggiato memori delle stragi perpetrate dal leader di Hezbollah.

Usa e Arabia Saudita continuano a trattare, mentre la presenza dei partiti para terroristici, come Hamas ed Hezbollah viene avvertita come un ostacolo ad ogni speranza di pace. L'auspicio di tutti, a partire da papa Francesco, è la fine della follia. Da una parte assistiamo a continui attacchi contro Israele che, però, reagisce in maniera sproporzionata, come se ormai avesse un solo obiettivo: distruggere il nemico. Lo stesso obiettivo che hanno avuto e hanno le varie frange palestinesi: annientare Israele e il suo popolo. Sarà per questo che Khamenei ha promesso protezione eterna al popolo ebraico.



Ma l'escalation l'avvertiamo anche sul fronte ucraino dove si attendono missili balistici di straordinaria potenza per colpire le città russe. Missili occidentali, per cui è come se la Nato bombardasse direttamente la Russia. Qualcuno dirà che è l'unica risposta possibile ai bombardamenti russi sulle città ucraine, ma non sarà solo Zelensky a lanciarli, ci saremo noi occidentali dietro alla rampa e sulla testata del missile. Dovevamo aiutare l'Ucraina a difendersi senza farla diventare il pretesto per una guerra globale.

Ma anche qui, perché non si parla più di trattative? Forse puntare le armi più distruttive contro Putin lo ridurrà alla ragione? Francamente non credo e, ovviamente, temo la sua reazione. La pace arriverà quando avrà esaurito gli arsenali?

Io credo che si sia giunti al punto in cui la ricerca dei colpevoli, delle ragioni e dei torti sia inutile. Bisognerebbe semplicemente dichiarare la pace. Come un urlo che attraversi tutti gli orizzonti, che risuoni nelle albe e nei tramonti, che annichilisca la voglia di morte.

Claudio Bo

FOTONOTIZIACCIA

A New York, dove aveva partecipato all'Assemblea Generale dell'ONU, a Giorgia Meloni è stato assegnato dall'Atlantic Council il Global Citizen Award che le è stato consegnato da Elon Musk l'uomo più ricco del mondo.

Le fotografie della cerimonia e della cena che ne è seguita testimoniano una grande cordialità tra i due e sono state utilizzate da social e giornali gossipari per insinuare una love story tra i due. Elon Musk ha smentito su X «non c'è nessuna relazione sentimentale con la premier italiana» ma ha anche aggiunto «Giorgia è più bella dentro che fuori». Ah sì perché lui, invece!



IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Ritorno al futuro, ripartiamo

Si riparte a pieno ritmo. Gli autobus e i tram, dalle 7 alle 14, straripano di studenti stanchi (e affamati); le fabbriche in crisi non hanno riaperto e quelle che zoppicano lo fanno a colpi di cassa integrazione, aumentata moltissimo, e di contratti di solidarietà; le liste d'attesa negli ospedali stanno diminuendo con il contagocce; mancano infermieri e medici, come da almeno dieci anni; crescono le bombe d'acqua e si ripetono le alluvioni come in Emilia Romagna: è così da vent'anni, ma ho sentito affermazioni strabilianti dall'esecutivo e dalla sinistra che la governa da sempre; le autostrade sono, come è consuetudine, piene di interruzioni per lavori, ma i costi, come è normale, aumentano; per gli ospedali nuovi si annunciano altri anni di attesa (vedi Cuneo!), ma tutto sembra paradossalmente regolare. No, non è un buon "nuovo inizio" né in Italia, né in Europa. Certo, c'è la nuova Commissione, ma la guerra "dietro casa" in Ucraina continua e chissà quando finirà. Nel mondo, poi, il Medio Oriente è in fiamme, Russia e Cina si stanno prendendo l'Africa e (ascoltate Mario Draghi) tentano di "spezzare la schiena" anche al Vecchio Continente. Il panorama non è per nulla esal-

tante. Da almeno quarant'anni, l'autunno è il tempo degli aumenti, delle crisi, dei cortei, delle manifestazioni e dei timori. Ma c'è un altro mondo da prendere in considerazione e da inquadrare come "grande davvero". È quello degli oratori e delle parrocchie che offrono formazione, gioco, pranzi, doposcuola, grazie ad un grande numero di persone che si spendono nel silenzio e nella di-

le città per accompagnare i ragazzi e i bambini a scuola, nel fare "la questua" per associazioni che stanno accanto a chi è più fragile, nei condomini per evitare che ancora ci siano altri morti e, infine, per limitare la solitudine che sta diventando uno dei problemi più drammatici della società.

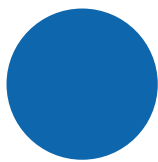
Sì, siamo ripartiti ed insieme si cerca di costruire un altro anno, nonostante gli aumenti, le "paturnie" della politica, le promesse non mantenute, le buche profonde e pericolose nelle strade, l'erba gigante sui cigli delle strade (non solo provinciali!).

È una ripresa che, tra spinte di speranza e sforzi inevitabili, è possibile perché in quasi tutti noi c'è la consapevolezza di "un ritorno" dopo le insidie e i morti del Covid, le polemiche inutili di un'estate colma di stranezze, le delusioni per lo scenario terribile di sangue e distruzione che la tv ci rovescia in casa, le scaramucce provinciali (nel senso peggiore del termine) della politica. Tutti abbiamo visto che c'è una luce in fondo al tunnel e vale la pena, come tante formichine, di continuare a sorridere alla vita e, per chi ha fede, pregare secondo il vecchio detto di San Benedetto «Ora et labora» non solo nelle nuove fattorie americane ma, ogni giorno, qui!

la vita e, per chi ha fede, pregare secondo il vecchio detto di San Benedetto «Ora et labora» non solo nelle nuove fattorie americane ma, ogni giorno, qui!



screzione. Sono "il welfare di scorta", dove lo Stato non arriva: operano negli ospedali, nei cortili di don Bosco, nell'organizzare ogni mattina "pedibus" nei paesi e nel-



ARGOMENTANDO

(Tra parentesi)

Pierpaolo Faccio

Piazza d'Armi (non esiste più), Strada Favorita, Via S. Secondo, profumo d'umidità di estati quasi noiose e libere. Sentore di qualcosa di importante che sta per accadere, piacere della sua attesa, nervosismo e tormento per la sua stessa attesa. Mio padre che ride, la voce della zia Annamaria ed i dipinti di mia madre, il Liceo (da allievo) e mia sorella Barbara che mi regala un Live triplio dei Santana. Ogni cosa è stata riscontrata. Un cane, c'è un cane che si chiamava Carlos; c'è un anello da trentotto milioni di Lire nel 1971 e c'è ancora, a tratti ed intensissima, una romantica innocenza ed un nome antico ed affascinante. I dischi Rock e tutte quelle bugie infantili, gli amici (sinceri, sciocchi, superbi), il whisky con ghiaccio e l'esame di guida, insieme a quello di Maturità (in bocca al lupo V C del 2016!). Magnifica Via Po d'inverno e Piero della Francesca e Seneca ed il Caffè Ateneo. Ogni cosa è stata riscontrata. Scelte sbagliate pagate a caro prezzo; la moto, anzi, le moto; la velocità potente, l'autostrada a Luglio o ad Agosto e no, non pensarci, tutto si aggiusterà vedrai, vedrai! C'è quella discoteca stupenda in Calabria, a picco sul mare, e ci sono angoscianti amarezze. Ogni cosa è stata riscontrata, giace tranquilla nell'oscurità. Ogni tanto si lascia ancora vedere, toccare, spolverare. Detto (Tra parentesi) perché fragile, da proteggere.

Sportello Energia e Gas Ascom Bra offre servizi mirati a garantire **RISPARMIO** e **CHIAREZZA NORMATIVA** per i soci



**SPORTELLLO
ENERGIA E GAS**
Ascom Bra



offerte
SCONTI
consulenza
AGEVOLAZIONI
per aziende e privati

SPORTELLLO ENERGIA e GAS Ascom Bra | Tel. 0172 413030 | Email francesco.nasari@ascombra.it



BRAINWORKS
COWORKING

A **BRA** UNO SPAZIO
DI LAVORO **CONDIVISO:**
PROFESSIONALE,
TECNOLOGICO E DIGITALE
Vieni a provarlo!

**BRAINWORKS
COWORKING**
condivisione

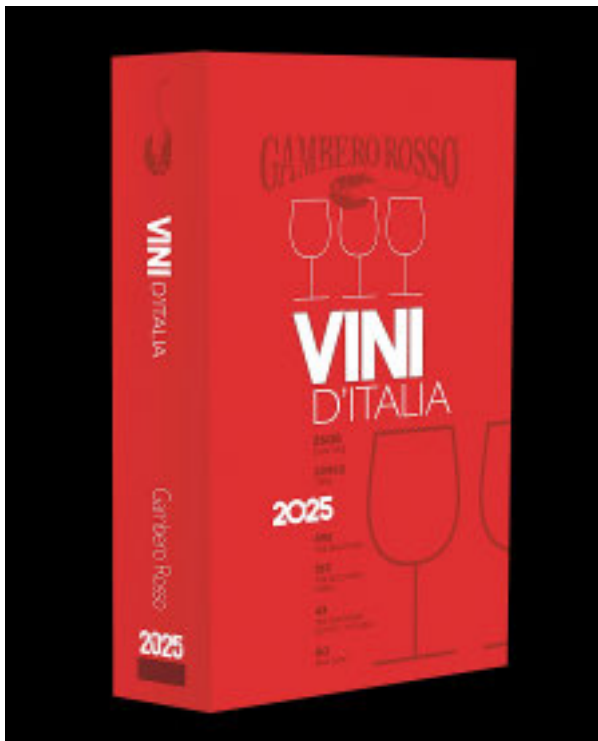
Ci trovi a Bra, in Via Piave 47 (CN)
0172 41.30.30 | info@coworkingbra.it

I 75 migliori vini del Piemonte premiati dal Gambero Rosso

TRE BICCHIERI 2025: IL PIEMONTE BRINDA

Tre Bicchieri 2025 del Piemonte, **brillano Barolo e Barbaresco**. Infatti i produttori di Barolo e Barbaresco, anche se in realtà bisognerebbe includere tutti produttori di vini da uve nebbiolo, hanno il vento a favore. Ma bisogna operare un altro distinguo: se hai una lunga storia alle spalle o hai un'agenzia di comunicazione molto agguerrita, magari capace di infiammare i social, allora il Barolo lo vendi da un anno all'altro, anche in assegnazione e a prezzi altissimi. Se invece non hai queste caratteristiche, allora il Barolo lo vendi, ma devi accontentarti dei prezzi che ti offre il mercato. Nel campo dei vini rossi, sembra di poter dire che il Grignolino stia vivendo un momento positivo, soprattutto tra i giovani appassionati.

Tre Bicchieri 2025 del Piemonte. I vini bianchi Attualmente, però, il consumo di vino sembra essersi spostato sui bianchi e quindi in primis è il momento d'oro del Timorasso, che sta vivendo, però, una crescita rapidissima e, a dire il vero, anche un po' disordinata, sebbene il Consorzio cerchi di rimanere molto vigile. Per fortuna questo interesse per la zona e il vitigno non è riuscito a scalfire il suo prestigio e i prezzi di vendita dell'uva. Anche l'Arneis è in una fase positiva, con una crescita magari meno fulminante ma sicura e, probabilmente, da vedere più su tempi lunghi, dato che coinvolge un maggior numero di aziende. Nel Roero si assiste a uno sviluppo generale, che cerca di coinvolgere e includere un gran numero di attori. Con modalità molto diverse, con molto meno enfasi e meno pubblicità,



anche il Gavi sta facendo segnare segni positivi. Infine, ancora una volta, bisogna tessere le lodi dell'Alta Langa che, in poco tempo, è passato da un quasi anonimato a una crescita rapida di fama e di vendite.

Gambero Rosso è la piattaforma leader per contenuti, formazione, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani. Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia. Unico nel suo format di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso

possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting (Sky 415 e 133) e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo. Gambero Rosso Academy è la più ampia piattaforma formativa professionale e manageriale per la filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. Gambero Rosso offre al sistema produttivo italiano un programma esclusivo di eventi di promozione B2B per favorirne il costante sviluppo nazionale e internazionale. www.gamberorosso.it e www.gamberorossointernational.com

A fianco la nuova guida del Gambero Rosso

Manutenzione straordinaria per la piattaforma rialzata

Un mese di lavori in piazza Giolitti

Lunedì 14 ottobre 2024 prenderanno avvio i lavori di manutenzione straordinaria della piattaforma rialzata posta all'incrocio tra piazza Giolitti e via Montegrappa, che funge da attraversamento pedonale. L'intervento, dalla durata prevista di un mese circa, prevede la rimozione della pavimentazione in porfido esistente a favore di un manto bituminoso e la rimodulazione delle corsie destinate al passaggio

delle auto in modo da contenere le velocità di percorrenza a vantaggio della sicurezza di pedoni e ciclisti. Il progetto rientra nel "Programma di interventi per l'adattamento degli ambiti urbani a nuove forme di mobilità sostenibile e attiva" finanziato dalla Regione Piemonte. Per consentire l'esecuzione dei lavori verrà modificata provvisoriamente la viabilità in zona attraverso l'istituzione di un sen-

so unico di marcia per chi proviene da via Trento e Trieste verso viale Risorgimento e la deviazione obbligatoria lungo le strade laterali di piazza Giolitti per chi proviene da via G.B. Gandino diretto alla stazione ferroviaria. L'ultima settimana di ottobre, durante la seconda fase dei lavori, verrà inoltre istituito un divieto di transito in via Montegrappa, con la sola eccezione dei residenti e autorizzati, per consentire i lavori sull'innesto della via.

Inoltre, per consentire l'accesso in sicurezza degli studenti alla Scuola Primaria E. Mosca, nelle ore di entrata/uscita al

plesso scolastico viene istituita una nuova zona scolastica, con relativo divieto di transito (salvo autorizzati) in via Fratelli Allocco.

Durante tutta la fase dei lavori, il mercato settimanale ospitato sotto dell'ala mercatale di piazza Giolitti sarà trasferito sotto la tettoia in cemento adiacente. Per quanto concerne invece il trasporto pubblico locale, le fermate saranno mantenute ma potranno essere collocate in posizioni diverse in base alle lavorazioni in atto, che saranno segnalate con appositi avvisi a terra e a bordo dei mezzi interessati dalle modifiche delle fermate. **(rb)**

Il console generale della Cina visita gli stabilimenti Inalpi

Si è svolta lunedì 30 settembre, presso lo stabilimento Inalpi di Moretta, la visita del Console Generale di Cina a Milano - LIU Kan.

Una visita che prosegue il percorso avviato nel mese giugno nel quale i vertici Inalpi hanno preso parte all'evento fieristico Marca Cina, che ha rappresentato un'opportunità di approfondimento della conoscenza di un mercato nel quale l'organizzazione cuneese è presente da tempo anche con una propria sede commerciale. In questo contesto si è quindi inserita la visita del Console Generale di Cina a Milano - LIU Kan, che ha potuto visitare, accompagnato dai membri del CDA, le aree di maggior interesse del plant, entrando in contatto con la filosofia Inalpi che sta alla base della filiera corta e controllata e dell'impegno che l'azienda profonde quotidianamente in favore di una sempre attiva ricerca focalizzata all'innovazione di prodotto e di processo.

Tre Bicchieri del Piemonte. I vini premiati

I vini premiati quest'anno sono ben 75, e raccontano tutti i terroir della regione.

Alta Langa Extra Brut Bio '19 Bava
Alta Langa Pas Dosé Blanc de Blancs '20 Marcalber-to
Barbaresco Asili '21 Carlo Giacosa
Barbaresco Asili Ris. '19 Ca' del Baio
Barbaresco Giaccone Lorens '21 Lodali
Barbaresco Mondino '21 Piero Busso
Barbaresco Montestefano Ris. '19 Produttori del Barbaresco
Barbaresco Ovello '20 Cantina del Pino
Barbaresco Pajè V. V. '19 Roagna
Barbaresco Pajoré '21 Bel Colle
Barbaresco Pajoré '21 Sottimano
Barbaresco Rabajà '20 Bruno Giacosa
Barbaresco Sori Tildin '21 Gaja
Barbaresco Vanotu '21 Pelissero
Barbera d'Alba Elena La Luna '22 Roberto Sarotto
Barbera d'Asti Lavignone '23 Pico Maccario
Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò '22 Vite Colte
Barbera d'Asti Sup. Montruc '22 Franco M. Martineti
Barbera d'Asti Sup. Mysterium '19 Tenuta Montemagno
Barbera d'Asti Sup. Sansi '21 Scagliola - Sansi
Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia '20 Vicara
Barolo Arborina '20 Mauro Veglio
Barolo Cannubi '20 Giacomo Fenocchio
Barolo Castelletto '20 Fortemasso
Barolo del Comune di Castiglione Falletto '19 Cascina Fontana
Barolo Francia '20 Giacomo Conterno
Barolo Ginestra Ris. '16 Paolo Conterno
Barolo Lazzarito '20 Casa E. di Mirafiore
Barolo Meriame '20 Paolo Manzone
Barolo Monprivato '19 Giuseppe Mascarello e Figlio
Barolo Monvigliero '20 Elli Alessandria
Barolo Mosconi '20 Pio Cesare
Barolo Rive '20 Negretti
Barolo Rüncot Ris. '16 Elio Grasso
Barolo Sottocastello di Novello '20 Ca' Viola



Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '20 Giovanni Rosso
Barolo Vignarionda '16 Figli Luigi Oddero - Tenuta Parà
Barolo Vignarionda '20 Guido Porro
Barolo Villero '20 Livia Fontana
Barolo Villero Ris. '16 Vietti
Boca '20 Le Piane
Canelli Casa di Bianca '23 Gianni Doglia
Canelli Sant'Ilario '23 Ca' d' Gal
Colli Tortonesi Timorasso Derthona Filari di Timorasso '22 Luigi Boveri
Colli Tortonesi Timorasso Derthona Origo
'21 Vigneti Repetto
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '22 La Colombara
Dogliani Papà Celso '23 Abbona
Dolcetto di Ovada '22 Tacchino
Gattinara Osso San Grato Ris. '19 Antoniolo
Gattinara Ris. '19 Giancarlo Travaglini
Gavi del Comune di Gavi Rovereto Minaia '23 Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '23 La Toledana
Gavi V. della Madonnina Ris. '21 La Raia
Gavi V. della Rovere Verde Ris. '21 La Mesma
Ghemme V. Pelizzane '17 Torraccia del Piantavigna
Grignolino d'Asti Monferace '19 Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Arbian '23 Paolo Angelini
Grignolino del M.to Casalese Bricco del Bosco '23 Accornero Giulio e Figli
Langhe Riesling Hézu '22 Ettore Germano
Langhe Rosso Larigi '22 Elio Altare
Lessona '21 Villa Guelpa
M.to Rosso La Mandorla di Mauro '22 Luigi Spertino
Nebbiolo d'Alba Mompissano '22 Cascina Chicco
Nizza Cremosina '21 Bersano
Nizza Crivelleto '22 Cossetti 1891
Nizza La Court Ris. '21 Michele Chiarlo
Nizza Pomorosso '21 Coppo
Ovada Convivio '22 Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '20 Isolabella della Croce
Roero Arneis Cecu d'La Biunda '23 Monchiero Carbone
Roero Arneis Seminari '23 Stefanino Costa
Roero Ciabot San Giorgio Ris. '21 Angelo Negro
Roero Mompissano Ris. '21 Cascina Ca' Rossa
Roero Renesio Ris. '20 Malvirà
Roero V. di Lino '20 Cascina Val del Prete



Dal 14 ottobre sospeso il pagamento del pedaggio alla porta di Verduno

ASTI-CUNEO: ENTRO L'ANNO

Si è svolta a Roma la riunione convocata dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, presso la segreteria del vice ministro Rixi, su richiesta del presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio per avere certezze sul cronoprogramma di conclusione dei lavori dell'ultimo lotto. Alla riunione hanno partecipato, insieme al presidente Cirio, gli assessori Enrico Bussalino e Marco Gabusi, il sindaco di Alba Alberto Gatto e la società Asti-Cuneo, che ha comunicato il cronoprogramma aggiornato sul completamento dei lavori dell'ultimo lotto dell'autostrada.

Purtroppo la congiuntura internazionale che ha determinato una carenza di materie prime, unitamente alla complessità delle procedure autorizzative che hanno tuttavia permesso un oggettivo miglioramento del progetto con il recepimento delle prescrizioni in sede di Valutazione di impatto ambientale, non hanno consentito di anticipare la fine dei lavori al 2024 come era stato auspicato lo scorso anno. Ma la situazione sotto il profilo autorizzativi è risolta: la lettera inviata dal Ministero certifica che non sono necessari ulteriori passaggi e i lavori proseguono pertanto a pieno ritmo fino al completamento dell'opera.

La società ha formalmente comunicato il cronoprogramma aggiornato, in base al quale l'utilizzo dell'infrastruttura sarà possibile a dicembre 2025 grazie alla disponibilità della società ad impiegare in cantiere 400 maestranze già dai prossimi giorni. Su richiesta della Regione, e a fronte delle oggettive problematiche citate, la società si è anche resa disponibile a sospendere il pagamento del pedaggio nella tratta fino a Verduno fino all'operatività dell'ultimo lotto. Pertanto dal 14 ottobre il free flow sarà spento fino al 2025.

Durante l'incontro si è poi stabilito che per quanto riguarda la tangenziale di Alba sarà convocato nelle prossime settimane un incontro a cui parteciperanno la Provincia e Anas che è proprietaria dell'infrastruttura per condividere i prossimi passaggi relativi all'opera.

“Questa riunione era doverosa perché era necessario chiarire i reali motivi del nuovo cronopro-



gramma. Abbiamo avuto risposte certe ed impegni formali che continueremo a monitorare giorno per giorno, pronti come abbiamo sempre fatto a risolvere i problemi che in un Paese com-

no per giorno, pronti come abbiamo sempre fatto a risolvere i problemi che in un Paese com-

no per giorno, pronti come abbiamo sempre fatto a risolvere i problemi che in un Paese com-

plicato come l'Italia sono purtroppo sempre in agguato - dichiarano il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio e gli assessori Enrico Bussalino e Marco Gabusi - Tutti i cantieri pubblici stanno vivendo momenti di difficoltà e l'Asti-Cuneo purtroppo non è immune. Oggi la società Asti-Cuneo ci ha prospettato il cronoprogramma aggiornato per cui l'ultimo tratto sarà utilizzabile alla fine del 2025. Fino ad allora abbiamo chiesto e ottenuto la sospensione del pedaggio alla barriera di Verduno per tutti gli utilizzatori, e non solo per chi deve raggiungere l'ospedale come è già previsto”.

«Avrei voluto essere presente di persona, ma la giornata nera dell'alta velocità mi ha consentito di intervenire solo in collegamento dal treno. Tuttavia per Alba era importante esserci e ringrazio gli altri partecipanti e il Presidente della Regione Alberto Cirio per il coinvolgimento e la disponibilità ad allestire un collegamento all'ultimo minuto - dichiara il sindaco di Alba, Alberto Gatto - Continuiamo a monitorare e prendiamo atto della nuova data che pone a fine 2025 il termine dei lavori per il lotto 2.6A dell'Asti-Cuneo, ma la riunione ha comunque prodotto qualche esito positivo. Mostrandoci compatti, siamo riusciti ad andare incontro alle esigenze dei cittadini e sospendere il pagamento del pedaggio free flow del portale 6 ad Alba ovest, fino all'entrata in funzione del lotto 2.6A e dunque, dicembre 2025.

Ora confidiamo che grazie all'impiego di oltre 400 maestranze ci sia un'accelerazione del cantiere per rendere usufruibile la tratta nel minor tempo possibile.

L'incontro è stato importante anche per rimettere al centro della discussione alcuni temi che riguardano da vicino la nostra città. Su questo nelle prossime settimane si organizzerà una riunione tra tutti gli enti coinvolti per l'adeguamento della tangenziale di Alba e del terzo ponte sul Tanaro”.

Lo sport fortifica, lo studio nobilita

Scadeva il 30 Settembre il termine di presentazione delle domande di partecipazione dello storico progetto «Lo sport fortifica, lo studio nobilita» legato all'anno scolastico 2023/24 che quest'anno assegnerà ben 14 borse di studio (gift card) del controvalore di Euro 250.00 a studenti «meritevoli» residenti sulla provincia «Granda» grazie ad AIDO Gruppo Intercomunale di Bra, alla preziosa collaborazione con UNVS Sezione di Bra, della Sezione Provinciale AIDO di Cuneo e di diversi gruppi intercomunali (Bagnolo P.te e Saluzzo) ed il sostegno fondamentale della Fondazione CRC.

«In seno al Consiglio Direttivo riunitosi proprio in questi giorni abbiamo deliberato di estendere la possibilità di partecipare ad un'iniziativa

in vita sin dal 2007 per permettere agli studenti che hanno avuto qualche «intoppo» nella predisposizione della documentazione, di poter ambire ad un premio che riconoscerà l'eccellenza in campo sportivo e nell'istruzione» afferma il Presidente AIDO Gruppo Intercomunale di Bra Gianfranco Vergnano a cui fa eco il valido Amministratore Giuseppe Sibona «Il termine ultimo è pertanto stato fissato al 15 Ottobre 2024 con le domande che potranno essere inoltrate in formato elettronico al seguente indirizzo email «aidobra.gruppo@gmail.com» od in sana alternativa «unvs.sezione.bra@gmail.com»

Cerimonia di premiazione Sabato 9 Novembre 2024 ore 17.00 Bra Auditorium Bper Banca.

C.M. srl

NOLEGGI

800 180 430



SALUZZO (CN)

Via Savigliano, 2B

0175 24.96.66

MARENE (CN)

Via Marconi, 98D

www.cmnoleggi.it

PINEROLO (TO)

Str. Val Pellice, 67

0121 50.20.99

a cura di Studio Dentistico Petrini

UN SORRISO PER LA COMUNITÀ



Immagina di trovarti davanti a uno specchio, sorridi, ma ti accorgi che **quel sorriso non ti rappresenta più**, qualcosa non va. Questa è la storia di molte persone che un giorno si svegliano e si rendono conto di aver perso la fiducia in sé stesse, semplicemente perché non riescono più a sorridere come una volta. Ed è qui che lo **Studio Dentistico Petrini** entra in gioco. **Nel cuore di Bra, c'è uno studio che da anni si dedica non solo alla cura dentale, ma al ripristino della felicità attraverso un approccio personalizzato e umano.** L'obiettivo non è solo quello di curare i denti, ma anche di restituire **fiducia e autostima** a ogni paziente che varca la soglia dello studio.

Il sorriso ritrovato: La storia della paziente A.

A., una donna di cinquant'anni, ha sempre evitato di sorridere nelle foto. Una parodontite non curata l'aveva privata di alcuni denti e la sua vita sociale ne aveva risentito. Quando ha scoperto il metodo **«Denti Fissi & Immediati»**, ha trovato la speranza. «Pensavo di dover aspettare mesi per avere di nuovo un sorriso completo», racconta, **«ma in pochissimo tempo mi sono ritrovata con dei denti nuovi e la possibilità di sorridere di nuovo»**. Questa storia, pur unica, è solo una delle tante che ogni giorno vengono vissute nello Studio Dentistico Petrini. La tecnologia all'avanguardia e l'approccio umano fanno sì che ogni paziente riceva un **trattamento su misura**, con **interventi minimamente invasivi e risultati immediati**.

evitare i problemi più comuni, dando consigli pratici per mantenere la salute orale.

Perché partecipare?

Conoscere di più sulla parodontite: una malattia che colpisce silenziosamente molte persone e che può essere prevenuta con il giusto approccio.

Ricevere consigli personalizzati: il team dello Studio Dentistico Petrini sarà lì per rispondere a domande e offrire suggerimenti per il tuo check up!

Un'occasione per sorridere: sì, perché parlare di prevenzione non deve essere un'esperienza noiosa!

Il potere di un sorriso

Il sorriso non è solo un semplice gesto, ma è un linguaggio universale. Tornare a sorridere può cambiare tutto: la fiducia in sé stessi, le relazioni con gli altri, la vita quotidiana. Ecco perché, per lo Studio ogni sorriso ripristinato è una piccola vittoria,



Studio Dentistico Petrini
Via Giuseppe Verdi, 5, 12042 Bra CN
Contatti: 0172 432764 - 3347367190
www.petrinistudiodentistico.it



non solo per il paziente ma per l'intera comunità. Domenica 6 ottobre, in occasione della Giornata del Sorriso e dell'evento **«Da cortile a Cortile»**, lo studio celebrerà questa importante ricorrenza ricordando che **un sorriso non è mai scontato e che prendersene cura è un dovere, ma anche un atto d'amore verso sé stessi**.

Un invito aperto il 6/10 a Bra

Ti invitiamo quindi a partecipare all'evento del 6 ottobre, non solo per ricevere informazioni preziose, ma per essere parte di una comunità che si sostiene a vicenda. È un'opportunità per prendersi cura di sé stessi, ma anche per imparare che, con la giusta prevenzione, il sorriso può essere per sempre.

Ti aspettiamo al nostro stand a Bra tra Via Verdi, 5 e Via Vittorio Emanuele, proprio davanti allo Studio Dentistico Petrini!

Nel frattempo, lo studio continua a fare ciò che sa fare meglio: restituire fiducia, un sorriso alla volta.

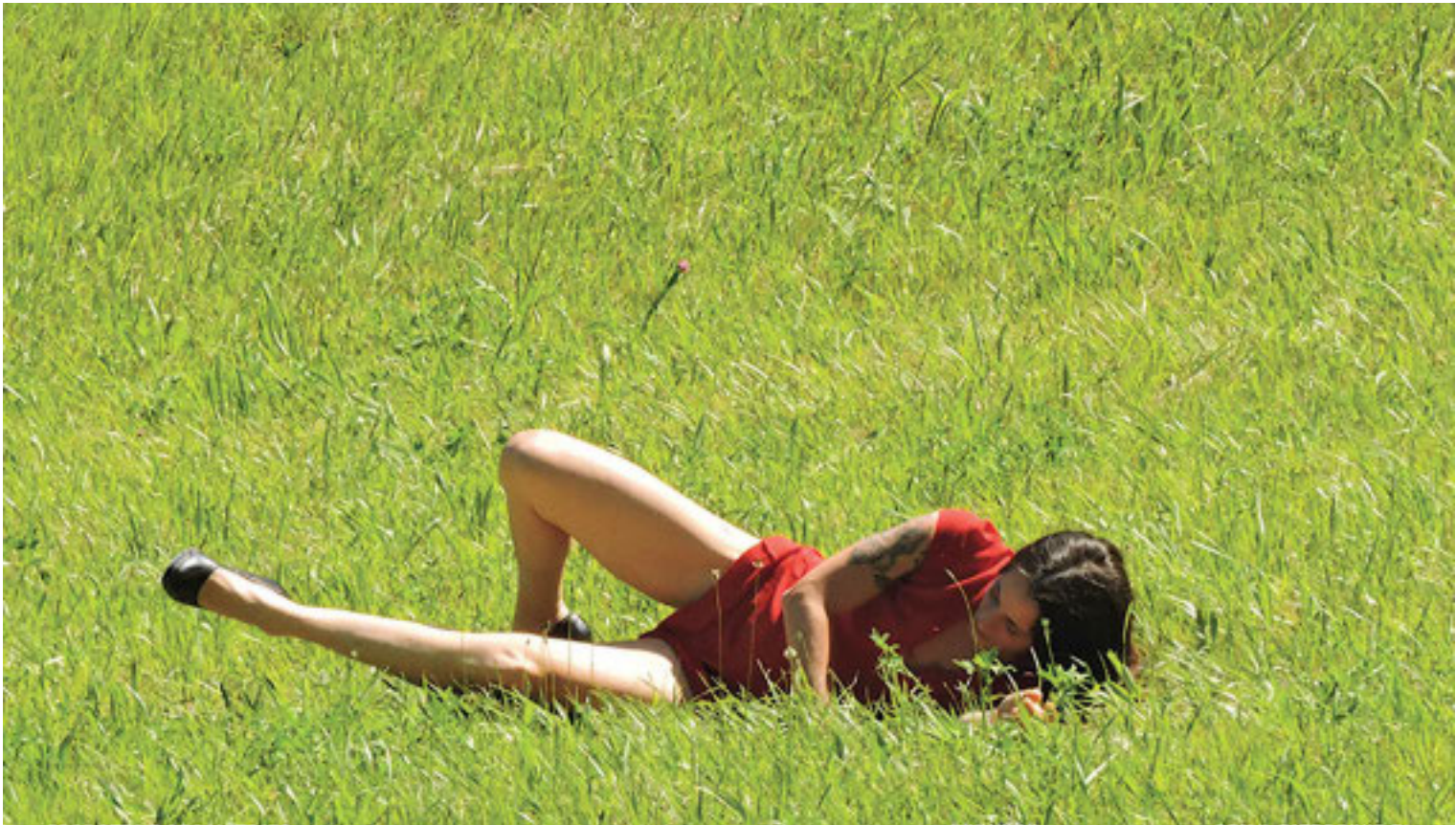


Informazione sanitaria ai sensi delle leggi 248/2006 e 145/2018. Direttore Sanitario Dr. William Petrini, iscritto all'ordine dei Medici ed Odontoiatri di Torino n.3100

Azioni performative di drammaturgia contemporanea a Palazzo Mathis

VISIONARIA

La Super Eva è un filo d'erba



Bra diventerà teatro a cielo aperto e scenografia di Visionaria un progetto di azioni performative di drammaturgia contemporanea. Si tratta della terza edizione dell'action art event presentato da Monica Secco. L'evento è organizzato dall'Associazione Artemovimento di Torino. La sua pratica artistica si muove tra i linguaggi della danza di ricerca, della danza contemporanea e della performance d'arte: arte del movimento terapie, crescita personale, corpo spirituale e intuitivo. La terza edizione di Visionaria si terrà sabato 12, nelle splendide location di Palazzo Mathis. Una sorta di racconto, un disegno drammaturgico all'interno del quale i performer condurranno il visita-

Concept artistico, coreografie, scrittura drammaturgica, direzione artistica di Monica Secco

tore attraverso un'esperienza immersiva artistica. Un corpo che ha il coraggio di espandersi per liberarsi dai condizionamenti della morale e connettersi alla dimensione dell'invisibile e dell'intuito. Un corpo canale che sa essere attraversato dalle energie di un femminile rotondo, saldo, che respira «com-passione». Il corpo quindi è immerso dentro un pianeta sempreverde, uno spazio altro senza compromesso. Una SuperEva esploratrice dell'invisi-

bile e dell'Universo che si protende verso una relazione con la natura delle pulsioni umane con sacralità. Sabato 12 ottobre, l'evento vedrà il susseguirsi di varie performance concatenate tra loro. Inizio ore 17 con una performance della compagnia di Monica Secco, impegnata in spettacoli e performance dal 2016, che vedrà in scena la sua ultima composizione, in Piazza Caduti della Libertà. La mostra continuerà all'interno

delle stanze di Palazzo Mathis, in cui ci si potrà immergere tra le installazioni viventi di SuperEva è un filo d'erba con opere performative e fotografie di Monica Secco: in ogni stanza del palazzo i/le performer racconteranno un'emozione, in un percorso immersivo ed esplorativo. Il pubblico sarà guidato a compiere vere e proprie azioni in relazione allo spazio/performer. Alla fine della mostra è previsto un aperitivo con l'artista Monica Secco. Per informazioni e prenotazioni è possibile inviare una mail a info@artemovimento.org o chiamare il numero 3349138721. È necessario prenotarsi all'evento fino a sabato 11 ottobre. All'ingresso è previsto un contributo associativo di 10€

AD ALBA

Mostra di Gallizio: fino al 1° dicembre

In occasione del sessantesimo anniversario dalla scomparsa del celebre artista albesse Giuseppe Pinot Gallizio, lo spazio espositivo Corso Torino 18 di Alba ospiterà una mostra esclusiva dedicata a una delle figure più innovative dell'arte contemporanea del XX secolo. L'evento, organizzato dall'Ordine dei Cavalieri delle Langhe APS, in stretta collaborazione con Corso Torino 18, Il Busto Mistero e l'Associazione Insieme, si inserisce in un ampio programma di celebrazioni che animerà la città di Alba durante la 94ª edizione della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco, a partire da ottobre 2024. La mostra, che si terrà dal 5 ottobre al 1° dicembre 2024, sarà aperta al pubblico dal lunedì al venerdì, dalle 8:00 alle 20:00, e il sabato e la domenica in orari specifici in concomitanza con eventi speciali. Sarà un'occasione unica per ammirare opere di Gallizio realizzate con le più disparate tecniche artistiche, dai tradizionali colori ad olio su tela alle chine, all'utilizzo di materiali speciali. «Le principali associazioni e istituzioni della provincia di Cuneo si sono unite in uno sforzo congiunto per celebrare al meglio il 60° anniversario della morte di Gallizio» spiega Andrea Vero, ideatore e coordinatore dell'evento, nonché coordinatore del Pianeta Cultura di Insieme «Questa collaborazione testimonia l'importanza dell'artista per la comunità locale e il desiderio condiviso di valorizzare il patrimonio culturale e artistico di Alba. Sono felice di sottolineare il lavoro di squadra spontaneo e gratuito portato avanti dai tanti che hanno deciso di dare una mano e dagli importanti enti pubblici e privati che hanno sostenuto l'iniziativa. La Fondazione CRC e la Fondazione CRT hanno da subito compreso l'importanza dell'evento che trascende la nostra comunità e si sono subito messe a disposizione per la sua buona riuscita».



i.p.

Cuneo Consulenza Srl rivela il metodo vincente per raddoppiare il portafoglio clienti delle PMI: Un nuovo approccio strategico

Cuneo, dd mm 2024 - In un mercato sempre più competitivo e in rapida evoluzione, le piccole e medie imprese (PMI) della provincia di Cuneo si trovano a fronteggiare sfide immense per rimanere rilevanti e, soprattutto, per far crescere il proprio portafoglio clienti. Tuttavia, una nuova luce si accende nel panorama imprenditoriale locale: un approccio sistematico e innovativo per l'acquisizione clienti, promosso e implementato da Cuneo Consulenza Srl, che promette di rivoluzionare il modo in cui le aziende locali attraggono e fidelizzano nuovi clienti. Abbiamo incontrato i titolari di Cuneo Consulenza Srl (Eleonora Filippone, Marco Turco e Marco Sepertino), una realtà ormai consolidata nel territorio cuneese, per capire meglio come questa metodologia stia già facendo la differenza per diverse aziende locali. «Il nostro obiettivo è sempre stato quello di offrire alle PMI strumenti pratici e concreti per crescere in un contesto dove la concorrenza è sempre più agguerrita», spiega

Eleonora Filippone, Amministratore Delegato dell'azienda. «Negli ultimi mesi, abbiamo affinato un processo che va ben oltre il semplice marketing, integrando strategie di acquisizione clienti altamente mirate e basate su un'analisi approfondita del mercato e dei comportamenti dei consumatori». Il cuore di questa strategia risiede in una comprensione profonda del cliente ideale, una pratica che Cuneo Consulenza Srl ha trasformato in un vero e proprio mantra. «Tropo spesso vediamo aziende che puntano alla massa, sperando di catturare quanti più clienti possibile, senza però tener conto delle specifiche esigenze e dei desideri di quelli che sarebbero i clienti ideali per il loro business», continua la Filippone. «Noi ribaltiamo questa prospettiva: identifichiamo chi è davvero il target migliore per l'azienda, e costruiamo intorno a lui una strategia di acquisizione su misura». Questa metodologia si sviluppa su più fronti: dal content marketing, che mira a creare conte-

nuti non solo interessanti ma anche estremamente rilevanti per il target, alla costruzione di relazioni autentiche attraverso il networking e il social selling. «Essere presenti dove sono i tuoi clienti è fondamentale, ma non si tratta solo di visibilità», sottolinea il team di Cuneo Consulenza Srl. «È cruciale interagire con loro in modo significativo, creando un dialogo che costruisca fiducia e autorità nel settore». Un altro aspetto su cui Cuneo Consulenza Srl punta con decisione è la gestione dei referral, ovvero la capacità di trasformare clienti soddisfatti in veri e propri ambasciatori del brand. «I referral sono spesso trascurati, ma rappresentano una delle forme più potenti di acquisizione clienti. Quando un cliente soddisfatto raccomanda un'azienda, il potenziale di conversione è altissimo. Noi forniamo alle imprese gli strumenti necessari per incoraggiare e valorizzare questi referral, assicurando che ogni cliente soddisfatto diventi una fonte preziosa di nuovi contatti».

Non è un caso che le aziende che hanno adottato questo approccio stiano registrando un incremento significativo del loro portafoglio clienti. La strategia di Cuneo Consulenza Srl, infatti, non si basa solo sull'intuizione, ma è supportata da dati concreti e da un monitoraggio costante. «La misurazione è la chiave del miglioramento», affermano i titolari «non controlliamo solo ciò che non misuri». «Analizziamo regolarmente i risultati delle nostre campagne per identificare cosa funziona e cosa no, permettendo alle aziende di affinare continuamente le loro strategie e di concentrarsi sulle tattiche più efficaci». In un momento in cui molte imprese lottano per sopravvivere, Cuneo Consulenza Srl si posiziona come un partner strategico essenziale per chi vuole non solo resistere, ma prosperare. «Ogni grande azienda ha iniziato con un singolo cliente», conclude Marco Turco. «Con il nostro supporto, anche la più piccola delle imprese può costruire un portafoglio clienti ro-

busto e in costante crescita. Il successo non è un caso: è il risultato di una strategia ben progettata ed eseguita con precisione». Il messaggio è chiaro: per le PMI di Cuneo, il momento di agire è ora. E con l'aiuto di Cuneo Consulenza Srl, la crescita non è solo una possibilità, ma una promessa concreta. Per chi è inte-

ressato a scoprire come questo approccio può fare la differenza per il proprio business, la porta di Cuneo Consulenza Srl è sempre aperta. «Il futuro della tua impresa dipende dalle scelte che fai oggi», ricordano i titolari. «Non aspettare oltre: agisci adesso e inizia a costruire il successo di domani». Visita ora il sito www.cuneoconsulenza.it



Cuneo
CONSULENZA

Al via gli Italiani a Bra: domenica si assegna il titolo detenuto dal Country Club Bologna

Bra - Con la compilazione del tabellone, da parte del giudice di gara Franco Benna e del direttore del torneo Pietro Mazzei, si sono concluse le formalità legate alla trentunesima edizione dei Campionati italiani di tennis in carrozzina in programma a Bra sino al 6 ottobre.

Adesso la parola passa al campo, con le sfide in programma giovedì, nella prima giornata di torneo. A sveltare nel tabellone, come prima testa di serie, c'è la formazione del Terranova di Olbia, guidata dal giocatore italiano con miglior classifica, l'atleta paralimpico Luca Arca.

A seguire i portacolori del Cus Torino.

Per entrambe, l'impegno agli Italiani partirà un turno dopo, mentre le altre si affronteranno a partire dagli ottavi di finale. Il primo accoppiamento del tabellone è tra Ct Novoli (Brindisi) e Sfide B Moncalieri (la vincente sfiderà Terranova), mentre la seconda partita del draw vedrà contrapposte la Canottieri Baldesio Cremona e i padroni di casa del Tc Match Ball Bra.

I campioni in carica del Country Club Bologna affronteranno il Montesport Asd (Baccaiano - Firenze), mentre la Special Bergamo Sport troverà i toscani del Tennis Giotto Arezzo. Dal confronto tra Tennis Training Foligno e Sport Di Più Torino uscirà un altro nome destinato ai quarti di finale. Infine, il match tra Sfide A Moncalieri e Sporting Club Sassuolo determinerà la



squadra che andrà a incrociare il Cus Torino. Soddisfatto della lista dei partecipanti il direttore del torneo Pietro Mazzei: "Viste le squadre in gara - ha

spiegato - mi aspetto un buon livello di gioco. Non a caso, tra le 14 in tabellone ci sono le vincitrici delle ultime due edizioni. Il Match Ball Bra ha garan-

tito la massima collaborazione, mettendo a disposizione 4 campi veloci in Greenset indoor, cosa che ci permette di affrontare questo appuntamento

con la massima serenità. Insomma, ci sono tutti i presupposti per un'altra edizione da incorniciare dei Campionati italiani di tennis in carrozzina". Si

inizia giovedì mattina alle ore 9, con ingresso gratuito, sui quattro campi in Greenset del Match Ball di Bra (Cuneo).

Nella prima giornata sono in programma sei confronti, ognuno dei quali composto da due incontri di singolare e dall'eventuale doppio di spareggio. Chi vincerà proseguirà il percorso nel tabellone principale, mentre gli altri daranno vita a un tabellone di consolazione che consentirà agli atleti di giocare anche nelle giornate successive, sino al gran finale di domenica, quando si terrà il match decisivo per il primo posto.

A fianco una fase del gioco, mentre la pallina sta per essere colpita

PESTE SUINA, COLDIRETTI CUNEO: ESSENZIALI INDENNIZZI E STOP RATE DEI MUTUI

Garantire gli indennizzi per i danni diretti e indiretti agli allevamenti colpiti dalla Peste Suina Africana e la sospensione immediata del pagamento delle rate dei mutui: sono le richieste che Coldiretti ha avanzato nel secondo incontro, dopo quello di circa un mese fa, con il Commissario straordinario per la PSA Giovanni Filippini. Hanno partecipato, collegati in modalità web, oltre 500 imprenditori, un'ottantina dalla Granda, fra cui Giovanni Battista Dellavalle di Sommariva Perno, componente della Consulta suinicola di Coldiretti Cuneo, che ha espresso al Commissario tutte le preoccupazioni del mondo allevatorio per una situazione di grave crisi.

L'appuntamento è stato fissato per fare il punto della situazione su un'emergenza che sta mettendo a rischio un intero settore che vale oltre 20 miliardi di euro. In Provincia di Cuneo - ricorda Coldiretti - la filiera suinicola conta 800 aziende e quasi 900.000 capi destinati soprattutto ai circuiti tutelati delle principali DOP italiane per la preparazione della miglior salumeria nazionale, come Prosciutto di Parma e San Daniele, tra le eccellenze più note dell'agroalimentare Made in Italy.

Tutti i fedeli sono chiamati a partecipare all'iniziativa che cade nel mese del Rosario. Storia della preghiera mariana per eccellenza

Papa Francesco invita alla giornata di preghiera e digiuno per la pace, prevista per lunedì 7 ottobre

Una preghiera per la pace a Santa Maria Maggiore e una giornata di preghiera e di digiuno per la pace nel mondo. Ad annunciare, a sorpresa e fuori testo, queste due iniziative, che compirà di persona, è stato papa Francesco.

Parlando a braccio durante l'omelia della Messa in piazza San Pietro, il Santo Padre ha esortato i partecipanti alla sessione conclusiva del Sinodo dei Vescovi a «Volgere lo sguardo al mondo», sull'orlo del baratro.

«Ce n'è bisogno, soprattutto in quest'ora drammatica della nostra storia, mentre i venti della guerra e i fuochi della violenza continuano a sconvolgere interi popoli e Nazioni» ha affermato il pontefice.

La Presidenza della CEI, raccogliendo l'appello, invita a sua volta le comunità ad unirsi alla preghiera del Rosario di domenica 6 e a vivere la giornata di preghiera e di digiuno del 7 ottobre, anniversario dell'attacco di Hamas a

Israele.

Ottobre mese del Rosario

Il mese di ottobre (insieme a maggio) è da sempre caratterizzato dalla spiritualità mariana. Un tempo in cui si moltiplicano i Rosari, sono frequenti i pellegrinaggi ai santuari, si sente più forte il bisogno di preghiere alla Vergine.

Il 7 ottobre, inoltre, la Chiesa celebra la memoria liturgica di Maria, venerata con il titolo di «Regina del Rosario». L'origine di questo culto mariano è stato attribuito all'apparizione di Maria a San Domenico nel 1208 a Prouille (Francia), nel primo convento da lui fondato. Questa festa fu istituita con il nome di «Madonna della Vittoria» da papa Pio V a perenne ricordo della battaglia di Lepanto, svoltasi, appunto, il 7 ottobre del 1571, nella quale la flotta della Lega Santa (formata da Spagna, Repubblica di Venezia e Stato della Chiesa) sconfisse quella dell'Impero Ottomano.



Il successore, papa Gregorio XIII, la trasformò in festa della «Madonna del Rosario». I cristiani attribuirono, infatti, il merito della vittoria alla protezione di Maria, che avevano invocato recitando il Rosario prima della battaglia.

Il modo giusto di recitare il Rosario secondo Benedetto XVI

Papa Benedetto XVI ha spiegato che esiste un modo «Giusto» di recitare il Rosario. Se ne fece portavoce in un discorso del maggio 2008 proprio sulla preghiera mariana per eccellenza: «Il Rosario, quando è pregato in modo autentico, non meccanico e superficiale ma profondo, reca infatti pace e riconciliazione. Contiene in sé la potenza risanatrice del Nome santissimo di Gesù, invocato con fede e con amore al centro di ogni Ave Maria».

Silvia Gullino

Nella foto papa Francesco in preghiera con la corona del Rosario



RADIO ALBA

FM 103.4
FM 104.6

#etisentiacasa

www.radioalba.it

ora anche in DAB!

Radio Digitale Terrestre



Martina Agrello
Testimonial Radio Alba 2024

Intervento compreso in un progetto di supporto all'autonomia finanziato dal PNRR

Due alloggi per i disabili

Tra i progetti del Comune di Bra ammessi al finanziamento del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza rientra anche un'iniziativa dalle rilevanti connotazioni sociali, mirata all'attivazione di percorsi di autonomia per persone affette da disabilità (Misura 5 C,2 Infrastrutture sociali, famiglie, comunità e terzo settore, investimento 1.2).

Nel concreto, il progetto prevede la ristrutturazione di due alloggi di edilizia sociale di proprietà dell'Agenzia territoriale per la casa in modo tale da rendere possibile una vita domestica autonoma a sei persone disabili. Ogni abitazione sarà personalizzata e dotata di strumenti e tecnologie di domotica e interazione a distanza, in base alle necessità di ciascun partecipante.

Contrattualmente, sono previsti percorsi personalizzati per sostenere l'accesso delle persone con disabilità al mercato del lavoro, attraverso adeguati dispositivi di assistenza domiciliare e le tecnologie per il lavoro anche a distanza, oltre alla formazione nel settore delle competenze digitali per assicurare la loro occupazione, anche in modalità smart working.

Al momento, la ristrutturazione degli immobili è in via di completamento e sono stati individuati i beneficiari del progetto, scelti da una Commissione interdisciplinare UMVD

(composta da assistenti sociali, educatori e personale medico dei Servizi sociali e del Distretto sanitario di Bra dell'ASL Cn2) tra le persone disabili che avevano già intrapreso percorsi di autonomia o avvicinamento alla vita indipendente. In questi mesi le sei persone che hanno aderito al progetto hanno partecipato a incontri settimanali di gruppo sui temi della vita indipendente

(l'organizzazione domestica, la gestione della spesa ad esempio) elaborando con gli educatori professionali e le assistenti sociali che li hanno seguiti un proprio progetto personalizzato, oltre a sviluppare una buona relazione di amicizia tra di loro. Fondamentale poi il supporto fornito ai ragazzi dalle rispettive famiglie.

La consegna delle chiavi
è prevista per il mese di

ottobre.

Si tratta quindi di un progetto complesso, che coinvolge una molteplicità di soggetti pubblici e privati e che prevede una spesa pari a 357 mila euro, integralmente finanziata mediante i fondi del PNRR.

“Le persone con disabilità costituiscono una fascia di popolazione da tutelare e la loro inclusione nella comunità va promossa attraverso politi-

che specifiche", rimarcano il sindaco Gianni Fogliato e l'assessore alle politiche sociali Lucilla Ciravegna, che spiegano come "gli alloggi che si stanno predisponendo fungeranno da vere e proprie 'palestre' per i soggetti disabili che nel tempo parteciperanno al progetto, consentendo loro di intraprendere un percorso di vita autonoma attraverso un percorso tutelato e di sostegno " **(rb)**

NOTIZIE IN BREVE

Bra: l'Ufficio Tributi trasloca in municipio per alcune settimane

A partire da giovedì 10 ottobre 2024 l'Ufficio Tributi del Comune di Bra, oggi ospitato nell'edificio interno al cortile di Palazzo Garrone, si sposta all'interno del municipio, con ingresso da via Barbacana 6. Il trasloco si rende necessario per consentire alcuni interventi di manutenzione della sede consueta ed avrà una durata di alcune settimane. Rimangono invariati i recapiti (tel. 0172-438233, mail tributi@comune.bra.cn.it) così come le modalità d'accesso (su appuntamento dalle 8,45 alle 12,45 tutti i giorni della settimana con l'eccezione del giovedì, in cui l'ufficio è accessibile liberamente con orario continuato 8,45-16). **(rb)**

Modifiche temporanee alla viabilità in via Vittorio Emanuele II

Lunedì 7 ottobre 2024 è prevista la chiusura al traffico dalle 8,30 alle 20 del tratto di via Vittorio Emanuele II compreso tra via Gianolio e via Rambaudi per consentire il montaggio di una gru. I residenti in via Vittorio Emanuele II (tratto tra via Audisio e via Rambaudi), in via Mendicità Istruita, via Gianolio, via Cavour (tratto tra via Principi di Piemonte e via Vittorio Emanuele II) e via Moffa di Lisio potranno circolare in doppio senso di marcia, in caso di necessità ed urgenza e con le dovute cautele, potranno circolare nel tratto in questione solo per raggiungere luoghi privati di sosta (ord. 408/24). **(rb)**

Presso il Monastero delle Sorelle Clarisse

Giornate di spiritualità

«**V**enite in disparte, voi soli, in un luogo deserto, e riposatevi un po'. Erano infatti molti quelli che andavano e venivano e non avevano neanche il tempo di mangiare. Allora andarono con la barca verso un luogo deserto, in disparte. Molti però li videro partire e capirono, e da tutte le città accorsero là a piedi e li precedettero. Scese dalla barca, egli vide una grande folla, ebbe compassione di loro, perché erano come pecore che non hanno pastore, e si mise a insegnare loro molte cose». **(Mc 6,30-34)**

Le giornate di spiritualità sono un tempo che offre la possibilità di vivere un'esperienza di comunità, ideali per chi è in ricerca e desidera uno spazio nel quale incontrare Dio, chi vuole approfondire la propria conoscenza del Signore, chi è disposto a ravvivare un rapporto di fede scontato e sente di avere bisogno di nuova linfa.

“Signore, insegnaci a pregare” è la proposta delle Sorelle Clarisse di Bra che

invitano alle giornate di spiritualità, con l'obiettivo di «Conoscere Gesù per poterlo riconoscere», come suggerisce papa Francesco.

Un invito a vivere l'incontro con un volto di Dio ancora poco conosciuto, il volto di Gesù Cristo, sempre nuovo, sempre capace di stupire e di affascinare, un invito aperto a tutti e per tutti, perché «Nessuno è escluso dalla gioia portata dal Signore» (**Evangelii Gaudium 3**).

L'appuntamento è domenica 13 ottobre presso il Monastero (viale Madonna dei Fiori, 3), con inizio alle ore 9.45, pranzo al sacco e conclusione alle ore 17.30 con i Vespri. Seguiranno altre date: 17 novembre; 15 dicembre. E poi nel 2025: 9 febbraio; 9 marzo; 6 aprile. Per informazioni e per dare l'adesione: tel. 0172/413148, email: monasteroclarisse.bra@gmail.com. Le Sorelle Clarisse vi aspettano e vi salutano fraternamente.

Silvia Gullino

Incidente sulla tangenziale di Bra



Guarirà in 40 giorni la passeggera del motociclo Ducati coinvolta nei giorni scorsi nell'incidente stradale sulla tangenziale di Bra, in prossimità dello svincolo di via Don Orione. Questa è la prognosi emessa dall'Ospedale Santa Croce e Carle, dove la donna è stata trasportata dall'elisoccorso dopo l'incidente; 10 giorni è invece la prognosi per l'uomo alla guida del motociclo. Sulla dinamica dello scontro sono ancora in corso le indagini e gli accertamenti tecnici della Polizia Locale braidese, immediatamente sopraggiunta sul posto dopo lo schianto. La conducente della BMW X2 coinvolta nello scontro è stata invece deferita in stato di libertà alla Procura della Repubblica di Asti per i reati di guida in stato di ebbrezza e per aver provocato un incidente stradale in stato di ebbrezza. Gli Agenti della Locale hanno infatti accertato a carico della donna un tasso 4 volte superiore al limite di 0.50 grammi al litro consentito. La patente è stata immediatamente ritirata ed il veicolo è stato posto sotto sequestro. **(Polizia Locale Bra)**



Giovedì 10 ottobre, ore 21, all'Auditorium BPER si presenta il progetto "Noi come Adelaide"

I tumori dei giovani

Innamorata della vita, della sua famiglia, Adelaide Colombano ha lottato contro un tumore che lo scorso 14 giugno le ha tolto la vita, una vita spezzata a soli 30 anni, spazzata via in un attimo. Ma di lei un ricordo indelebile rimane.

Giovedì 10 ottobre, alle ore 21, presso l'Auditorium BPER Banca di Bra (via Sarti, 8), l'associazione "Noi come Te, donne operate al seno" presenta il progetto "Noi come Adelaide", dibattito sulla prevenzione e

il trattamento dei tumori nei giovani.

Intervengono come relatori: dottor Michele Lo Bello (radiologo); Raffaele Seghesio (senologo); dottoressa Cinzia Ortega (primario di oncologia dell'ospedale di Verduno); dottoressa Donatella Croce (psico oncologa).

Nel corso della serata, che gode dell'alto patrocinio del Comune di Bra e dell'Asl CN2 Alba-Bra, ci sarà, inoltre, la presentazione del programma per i dieci anni dell'associa-

zione di volontariato braidese.

Perché partecipare? Lo spiega Norma Costantino, presidente di Noi Come Te: «Perché si sta riscontrando che l'età nella quale si scoprono i tumori si è notevolmente abbassata. Non esistendo per ora una prevenzione dedicata ai più giovani, è un dovere imparare a conoscere i messaggi del proprio corpo. Tutto ciò in memoria di Adelaide che ci ha lasciato da poco e questo progetto sponsorizzato dal mari-

to Marco Cortese deve essere d'aiuto soprattutto ai giovani. Perciò, cari genitori convincete i vostri figli ad informarsi tramite questa serata dedicata a loro. Ve lo chiediamo con tutto il cuore».

E dopo questo appuntamento, venerdì 18 ottobre vi aspetta la passeggiata in rosa, colore simbolo di cura, prevenzione e speranza. Stay tuned!

Silvia Gullino

In foto la compianta Adelaide Colombano



In tantissimi per l'ultimo saluto lunedì 30 settembre nella parrocchia di Maria Vergine Assunta di Santa Vittoria d'Alba



Commozione e incredulità al funerale di Giorgio Cagnasso, morto sul lavoro

Dolore e lacrime per l'ultimo saluto a Giorgio Cagnasso, il dipendente della B.S.P. Vetraria di Borgata Molino a Verduno, deceduto in un incidente sul lavoro lo scorso 23 settembre a Villanova Mondovì. Troppo gravi le lesioni subite dal 57enne, soc-

corso dal personale del 118 e dai vigili del fuoco, immediatamente allertati. Una morte inaccettabile. Da allora in tantissimi si sono stretti al dolore della famiglia, conosciuta e stimata.

Il funerale si è svolto lunedì 30 settembre nella parrocchia di Maria Ver-

gine Assunta a Santa Vittoria d'Alba, il paese dove risiedeva "Giorgione", come lo chiamavano tutti. Palpabile tra i presenti la commozione, accompagnata dall'incredulità per quanto accaduto. L'uomo lascia la moglie Gabriella Santangelo titolare del circolo "Zia

Gabri" di Cinzano, i figli Denise e Alessio con Paola, la mamma Mariella con Beppe e tanti parenti. Sulla tragedia sono in corso le indagini dell'autorità giudiziaria che dovrà ricostruire la dinamica dell'incidente e accertare eventuali responsabilità.

Intanto la moglie e i figli hanno nominato come legale di fiducia l'avvocato Elisa Anselmo, perché Giorgio se n'è andato, ma ora tocca fare giustizia e capire cosa è successo.

Silvia Gullino

In foto Giorgio Cagnasso

SABATO 5 OTTOBRE

MUSICA COMMERCIALE/REGGAETON
dj MUNCH - voice VINCE

EVITA
CLUB

Opening
SEASON
DUEMILA24/25

INGRESSO OMAGGIO DONNA ENTRO L'1:00 SU LISTA NOMINATIVA

EVITA Disco - Strada Regionale 20 - Cavallermaggiore CN - InfoLine 339.6916830

Scarpe comode e pronti, partenza, via!

Torna “Da Cortile a Cortile”

L'itinerario di domenica 6 ottobre è quello atteso tra cibo, musica, cultura e arte

ABra ormai tutti sanno che domenica 6 ottobre è il giorno di “Da Cortile a Cortile”. Un evento che ha riempito le agende già dall'annuncio del suo itinerario inedito sulle tracce delle antiche mura della città con arrivo in via Vittorio Emanuele II, all'angolo con la chiesa di San Giovanni.

Già, ma perché è un appuntamento da non perdere? Beh, la risposta è molto semplice, grazie ad un metodo collaudatissimo del quale avrete sicuramente sentito parlare. Quattro parametri da valutare: location, menù, servizio e infine (ovviamente) il conto.

Sperimentiamo subito la nota formula borghesiana, procedendo a tappe: focaccia con salsiccia di Bra e pinzimonio in corso Cottolengo; insalatina di sedano, toma e noci, peperoni con salsa tonnata e frittatina alle erbe a Palazzo Traversa; ravioli del plin al sugo d'arrosto nel parco della Zizzola; bollito misto alla piemontese con salse ai giardini del Belvedere; plateau di formaggi con miele sotto il portico della scuole Maschili; dulcis in fundo (è proprio il caso di dire) torta di noccioline con zabaione presso la chiesa di San Giovanni. Che dire? Voto 10 (e lode); il costo è di 30 euro



(vini del Roero compresi), 20 euro per i minori di anni 12. A “Da Cortile a Cortile” ci sono due partenze: alle ore 12 e alle ore 13. Ora però siamo giunti al verdetto finale. Non ho nessuna intenzione di ribaltare il risultato, ma confermare in pieno i giudizi espressi. Complimenti “Da Cortile a Cortile” hai vinto... l'acquisto del mio biglietto. Da reinvestire nel buon cibo e nel mio divertimento. Mi fate compagnia? Bene. Prendete l'agenda e fissate la data, informazioni e prenotazioni chiamando il numero 0172/430185 o scrivendo a turismo@comune.bra.cn.it.

Il programma di “Da Cortile a Cortile” è ricchissimo di attività, gli eventi sono davvero tanti e avete l'imbarazzo della scelta. Antichi cortili, atri, palazzi e giardini solitamente inaccessibili aprono per un giorno soltanto le loro porte. E non finisce qui. Per l'occasione, in piazza Roma troverete trampolino, pista per mini quod, sciolo gonfiabile e tante giostrine che faranno la gioia dei bambini, vedrete che divertimento! Visite culturali ne abbiamo, prendere nota. Museo Craveri di storia naturale; Museo di archeologia, storia e arte di Palazzo Traversa; Museo del giocattolo; la “Casa dei braidesi” ospitata all'interno della Zizzola. Nelle sale affrescate dello storico Palazzo Mathis è visitabile gratuitamente “Arch vum”, una rassegna di opere di Marta Czok, artista polacca nata a Beirut, cresciuta a Londra e, fin dagli anni Settanta, italiana di adozione, capace di catalizzare, in oltre 40 anni di carriera, l'attenzione del grande pubblico attraverso la rappresentazione di temi e scene sociali, dalla semplice quotidianità alle problematiche globali più complesse: la migrazione, la guerra e le lotte di classe.

Sono inoltre previste visite guidate gratuite al cortile di Casa Cottolengo, dimora che si affaccia sull'omonimo corso, casa natale di San Giuseppe Benedetto Cottolengo (partenze alle 10-11-15-16 e 17). Ultimo, ma non ultimo, il Movicentro di piazza Caduti di Nassirya offre la possibilità di ammirare le opere degli artisti che partecipano alla nuova edizione di “WAB - Women Art Bra”, la Biennale della Creatività femminile. Serve altro?

Silvia Gullino

In foto un frammento della passata edizione della manifestazione

NOTIZIE IN BREVE

Pocapaglia, alla scoperta del miele

Domenica 6 ottobre, alle ore 15, l'Area Asfodelo organizza un pomeriggio alla scoperta del miele e dei prodotti locali. Alle ore 17.30 APERitivo con focaccia miele e formaggi, vino e bevande. All'evento parteciperanno la Banda musicale del Roero e il Gruppo Cantè j'euv. Il progetto si inserisce nell'ambito delle iniziative promosse a livello nazionale da Filiera Futura. Informazioni: 3386336769 (Teresa); 3387101823 (Monica).

S.G.

Bra: concerto dei bersaglieri

Nel 60° anniversario di fondazione della Sezione Bersaglieri di Bra, intitolata al “1° Bersagliere d'Italia Col. Giuseppe Vayra”, fondata nel 1964, sabato 5 ottobre, alle ore 21, alla vigilia della manifestazione “Da Cortile a Cortile”, in collaborazione con l'Amministrazione comunale, si terrà un concerto con la Fanfara Bersaglieri sez. “M.A. Fausto Balbo” di Settimo Torinese. L'appuntamento è in piazza Caduti per la Libertà (in caso di maltempo, il concerto avrà luogo presso il Teatro Politeama Boglione).

S.G.

Bra: polenta alpina

Domenica 13 ottobre, alle ore 12.30, sotto l'ala di piazza Giolitti, il Gruppo Alpini di Bra organizza «polenta, salsiccia, spezzatino e gorgonzola». Il menù comprende anche bicchiere di vino, acqua e dolce. Consigliata la prenotazione, fino ad esaurimento posti disponibili, ai seguenti numeri di telefono: 339.2906535 (Tino Genta); 0172.457225 (Piero Milano); 320.1843600 e 0172.432151 (Oreste Costamagna); 340.8404401 (Gianni Martinengo).

S.G.

Ètutto pronto per i grandi festeggiamenti del Gruppo comunale di Bra della Fidas, che si accinge a spegnere 52 candeline. In occasione di questo anniversario, 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 13 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 (ore 11.30 circa), nel salone sottostante il Santuario, dedicato a don Cesare Fava, si svolgeranno le premiazioni dei super donatori e delle super donatrici con la consegna

Un traguardo di solidarietà da celebrare domenica 13 ottobre alla Madonna dei Fiori

Il Gruppo comunale della Fidas è in festa per i suoi 52 anni



delle benemeritenze. Quindi, tutti al ristorante “Due Lanterne” di Verduno, dove sarà servito il pranzo sociale. Così si rivolge alle donatrici e ai donatori Tommaso Allocco, il presidente del Gruppo comunale della Fidas di Bra (sede in via Palma di Cesnola, 3): «Siamo orgogliosi di festeggiare un anniversario così importante per tutta la comunità. 52 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, può visitare il sito www.fidasbra.it dove si possono trovare tutte le informazioni utili, tra cui il calendario per poter donare il proprio sangue e plasma». E adesso rullo di tamburi: ec-

co l'elenco dei donatori e delle donatrici che saranno premiati il prossimo 13 ottobre. **Diplomi** (donne 6, uomini 8 donazioni) Luca Andaloro, Davide Arduino, Daniela Biscozzo, Mario Di Grazia, Walter Revello, Chiara Savio, Sergio Testa, Cristiano Visconti. **Distintivo di bronzo** (donne 13, uomini 16 donazioni) Paola Ballis, Elia Dominici, Giovanna Giannetto, Monica Messa, Paolo Porello, Danie-

la Rampado. **Distintivo d'argento** (donne 20, uomini 24 donazioni) Fabrizio Gagnor, Sebastiano Leone, Alberto Napoli. **1° medaglia d'oro** (donne 40, uomini 50 donazioni) Mauro Liboa, Gian Piero Rinnero, Bruno Rovella. **2° medaglia d'oro** (donne 60, uomini 75 donazioni) Erika Belrosso, Stefano Berri- no, Michele Dogliani, Roberto Dominici, Lorenzo Milanesio, Lorenzo Petiti, Giancarlo Scarzello. **3° medaglia d'oro** (uomini 100 donazioni) Mauro Testa, Marco Zocca. **4° medaglia d'oro** (uomini 125 donazioni) Angelo Cucco, Piero Tibaldi. *Complimenti a tutti.*

Silvia Gullino

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

Biennale della creatività ed arte contemporanea

Bra, è tempo di WAB (Women art Bra)

L'equazione è semplice. Quando la donna incontra l'arte, il risultato è la WAB (Women art Bra), Biennale della creatività ed esposizione d'arte contemporanea. La 5ª edizione di questo evento patrocinato dal Comune di Bra, in collaborazione con l'associazione culturale BrArte e la Consulta delle Pari Opportunità, inaugura sabato 5 ottobre, alle ore 17, presso il Movicentro di Bra (piazza Caduti di Nassirya). Un'opportunità unica per andare alla scoperta di tante opere che saranno in mostra fino al momento

della premiazione in programma domenica 27 ottobre, alle ore 18, presso l'Auditorium BPER (via Adolfo Sarti, 8). Se la cosa vi interessa, segnatevi gli orari di apertura: mercoledì e giovedì 16.30/18.30; venerdì e sabato 10/12 e 16/18.30. Ingresso libero (e questo è importante). Alle scuole si

richiede prenotazione al numero 338/4204045. Per saperne di più contattare BrArte al numero 338/4204045; mail brarte.associazioneculturale@gmail.com. Curiosità che fa sempre bene: La WAB, Women art Bra, nasce nel 2016 da un'idea della Consulta per le Pari Opportunità della

città di Bra. È una mostra d'arte al femminile che ha lo scopo di creare uno spazio d'incontro e conoscenza tra artiste provenienti da tutte le parti d'Italia per contrastare quella diffidenza da sempre diffusa nei confronti della creatività femminile. Interessante, vero?

Silvia Gullino



Incontro in occasione di “Terra Madre” sui temi della cooperazione internazionale

Sono state accolte nella sala consiliare “Achille Carando” del Municipio di Bra, sabato 28 settembre 2024, le delegazioni composte dal sindaco di Betlemme Anton Salman e dal sindaco di Khouribga (Marocco) con alcuni funzionari dei rispettivi comuni e i referenti della Città di Torino per la cooperazione internazionale che hanno organizzato l'incontro in concomitanza con “Terra Madre”. Un'occasione importante per ribadire il legame, sancito dal gemellaggio firmato ufficialmente lo scorso anno, tra il Comune di Bra e il Comune di Betlemme.

“Come dimostrano le diverse occasioni di incontro sia in presenza che a distanza proseguite in questi mesi – ha detto il sindaco di Bra, Gianni Fogliato – il gemellaggio tra Bra e Betlemme è forte, saldo e concreto anche in un momento storico così difficile. E in questa occasione desideriamo ribadire i principi di pace, amicizia e fratellanza che sono alla base del patto”. “Questo gemellaggio – ha aggiunto il sindaco Salman – ha già iniziato ad evolversi in forme tangibili e significative di cooperazione grazie alla forza e alla determinazione delle due municipalità”. Il sindaco di Betlemme ha poi ringraziato i Salesiani, tra i promotori del gemellaggio e attivi anche attraverso il Vis – Volon-

Delegazioni da Betlemme e Khouribga ospiti a Bra



tari Italiani per lo sviluppo con diverse iniziative in Terra Santa. Ha poi sottolineato l'importanza della collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food. Tra i vari progetti, infatti, è prevista anche la nascita di una condotta Slow Food proprio a Betlemme. All'incontro in municipio ha partecipato anche il

sindaco di Khouribga (comune marocchino da cui provengono anche numerosi residenti braidesi), M'hamed Zakrani, comune partner della Città di Torino per progetti internazionali. A chiusura dell'incontro, il saluto di Lino Ferrero, delegato ai gemellaggi dal sindaco di Bra, che ha evidenziato l'importanza di questi legami tra città, paesi e

nazioni nel segno della pace. Dopo l'incontro in sala consiglio, i delegati sono stati accolti a Palazzo Mathis per vedere la mostra “Archivium” di Marta Czok. Successivamente si sono trasferiti a Pollenzo per una visita guidata dell'Università di Scienze Gastronomiche. Nella giornata di domenica, il sindaco Fogliato

ha partecipato a Terra Madre all'incontro dal titolo “La cooperazione internazionale e le politiche alimentari”, insieme ad altri partner del progetto Akli Baladi (dedicato alla valorizzazione delle produzioni locali di Betlemme e dintorni) per riflettere sul significato della cooperazione decentrata per i comuni italiani. “E' stato un momento di confronto molto utile – chiude il sindaco Fogliato – per condividere l'importanza del ‘fare squadra’ con partner qualificati per realizzare insieme grandi progetti”. A chiusura dell'incontro, è stata proposta anche una degustazione di prodotti locali dei diversi partecipanti: la nostra città ha partecipato con il formaggio Bra Tenero e Bra duro offerti dallo storico affinaio Fiorenzo Giolito.

La foto di gruppo dell'incontro e il brindisi augurale

CALIGARIS PUBBLICITÀ

GESTIONE MEZZI • BUS ADVERTISING AGENCY

*Fai viaggiare la tua
pubblicità*

Scopri di più visitando i nostri siti

www.caligarispubblicita.com

www.pubblicitaautobus.eu



Piozzo: sapori, colori e tanto divertimento dal 4 al 6 ottobre. Il programma della Fiera della Zucca

QUEL PROFUMO DI ZUCCA

Cosa vi viene in mente se diciamo autunno? E se diciamo ottobre? Le cose sono due: castagne e zucche. Delle prime vi parleremo poi, ma delle seconde vi parliamo adesso. Perché è adesso che Piozzo si mette in tiro per la Fiera Regionale della Zucca.

Il paese, noto per la sua birra, si tinge ancora una volta di arancione dal 4 al 6 ottobre con la Fiera Regionale della Zucca con oltre 600 varietà di zucca, selezionate e raccolte in una mostra tecnico-scientifica unica nel suo genere in Italia, allestita nel belvedere dell'Albarosa, curata da alcuni esperti e che potrà essere visitata gratuitamente.

Presente anche nel 2024 la "Zucca Piozzo", prelibato prodotto culinario made in Piozzo, brevettato ormai nove anni fa, da utilizzarsi prevalentemente per la preparazione del risotto. Special guest l'artigiano del suono, Danilo Raimondo, costruttore di strumenti e oggetti sonori con le zucche secche.

Tutte le zucche sono coltivate a Piozzo (ma i semi provengono da ogni angolo del mondo), verranno esposte su carri agricoli e si potranno acquistare nelle centinaia di stand allestiti anche con prodotti derivati della zucca, sia alimentari che non. Non mancheranno le zucche giganti che nel 2016 avevano superato i 537 kg.

«Come ogni anno non potranno mancare le delizie alla zucca, - spiega l'organizzazione - bomboloni, muffin, cioccolatini artigianali Guido Gobino canditi con la zucca e il prelibato

risotto, tutto a base del pregiato ortaggio piözze-se. I piatti, dolci e salati, potranno poi essere cucinati, a casa, da ogni visitatore grazie alle ricette illustrate nel ricettario dedicato alla zucca di Piozzo».

Torna anche quest'anno lo street food con truck e stand che proporranno anche piatti tradizionali regionali a tema zucca da venerdì sera a domenica sera nella splendida cornice dell'Albarosa. Presenza immancabile visto il grande successo delle edizioni precedenti, il laboratorio del gusto con degustazione di zucche nel pomeriggio di sabato e domenica.

Come per le passate edizioni, ci sarà poi il concorso di fotografia, "Metti la foto in zucca" - anche con la sezione Instagram dove si potranno pubblicare le foto con hashtag #fiera-dellazucca.

«Da anni manteniamo la zucca al centro dell'attenzione diffidando da ogni prodotto non attinente - continua il comitato organizzatore - e questo riconoscimento premia il nostro duro lavoro che ogni anno svolgiamo gratuitamente e con passione cercando di migliorare sempre la qualità della manifestazione, come ad esempio ponendo particolare attenzione sulla gastrono-



mia con tante proposte per i visitatori». Mica finisce qui. Vi aspettano anche il gioco dell'oca gigante alla zucca, la mostra fotografica «ZUCCA, un mondo da scoprire» e il documentario «C'era una volta il paese dei lapacuse», a cura di Carlo Bava e Maria Cristina Pasquali presso la Chiesa dei Battuti Neri; la mostra fotografica «Metti

la foto in zucca» nella piazzetta Lartigue; le chiese del Santo Sepolcro e San Bernardo aperte per visite guidate; la mostra di ritratti «Gocce nell'oceano» a cura di Giovanni Botta presso la Chiesa della Madonnina; il giardino aperto del castello del XIV secolo; gli studenti dell'I.I.S. Giolitti-Bellisario di Mondovì (CN) che forniranno informazioni

sulla manifestazione. Se l'idea vi stuzzica, tenetevi liberi, perché il programma merita. **Venerdì 4 ottobre:** ore 17.30 inaugurazione ufficiale 31ª edizione della Fiera Regionale della Zucca, esposizione di zucche su carri d'epoca e mostra tecnico-scientifica con più di 600 varietà di zucca. Ricevimento autorità e consegna della Zucca d'oro.

Ore 21: presentazione del libro "Zucca" presso la Chiesa dei Battuti Neri. Un viaggio nel mondo delle cucurbitacee, tra biodiversità, arte, simboli, tradizioni e ricette, con oltre 50 varietà e più di 30 piatti. Fino alle ore 22 street food con piatti in tema di zucca.

Sabato 5 ottobre: ore 9 apertura del mercato della zucca nel centro stori-

co. Laboratori creativi scuole e bambini. Ore 12.30 pranzo a base di zucca nelle aree ristoro e nei locali del paese: risotto, dolci, street food e altre specialità. Ore 15 laboratorio degustazione zucche dove si potranno degustare gratuitamente gusti e sapori delle diverse varietà di zucca. Ore 19 cena a base di zucca nelle aree ristoro e nei locali: risotto e delizie alla zucca. Fino alle ore 22 street food con piatti in tema di zucca.

Domenica 6 ottobre: ore 9 apertura del mercato della zucca nel centro storico. Apertura concorso fotografico "Metti la foto in zucca". Ore 12.30 pranzo a base di zucca nelle aree ristoro e nei locali del paese: risotto, dolci, street food e altre specialità. Ore 15 laboratorio degustazione zucche dove si potranno degustare gratuitamente gusti e sapori delle diverse varietà di zucca. Ore 18 premiazione concorso fotografico "Metti la foto in zucca". Ore 19 chiusura esposizione e mercato della zucca. Fino alle ore 22 street food con piatti in tema di zucca. Saranno buoni? Dovete farci un salto per il tasting.

Silvia Gullino

In foto una delle zucche giganti esposte in passato a Piozzo

Pronti via l'8 ottobre nella sala di BrArte con una serata dedicata a Dante. Il calendario completo

Bra, l'associazione Albedo si prende il Caffè Letterario e riparte con la stagione culturale

Ci aveva lasciati in sospeso come nelle migliori serie tv, ma ora finalmente ha inizio la nuova e vibrante stagione. Mercoledì 18 settembre l'associazione Albedo di Bra ha rialzato il sipario, presentando il calendario degli eventi culturali, battezzato dalla madrina Teresa Allocco Boccatto.

Le note musicali di Francesco Testa alla tastiera e di Lorenzo Conforto al violino hanno scaldato l'atmosfera e il pubblico che si è dato appuntamento nella sala di BrArte per... l'Albedo di un nuovo anno.

C'era anche il sindaco di Bra, Gianni Fogliato, che ha salutato l'iniziativa con parole di elogio e di incoraggiamento, perché la cultura è sempre più la cura e il balsamo per i tempi difficili che stiamo vivendo.

La presidente Flavia Barberis, dopo una prima fiammata di ricordi è passata alle belle promesse di eventi chiamati a stupire quella platea alla ricerca di stimoli culturali e occasioni per arricchire la conoscenza. Il suo mantra? «Albedo sogna un mondo in cui donne e uomini possano riflettere la luce che l'arte e la cultura sprigionano, partecipando attivamente alla creazione di un benessere culturale libero e condiviso».

Curiosità che fa sempre bene: l'associazione Albedo si propone come sodalizio di promozione della crescita e del miglioramento della persona in tutte le sue dimensioni, occasione di confronto su tematiche diverse, spazio per eventi in cui incontrare proposte ed esperienze artistiche e culturali, tramite la presenza di artisti, autori ed esperti.

Gli eventi si svolgeranno presso la sala di BrArte (via Vittorio Emanuele II, 148), in un ambiente accogliente dove stare insieme e dove stare bene. Incontri, talk, approfondimenti... quanta bella carne al fuoco. Oltretutto, rullo di tamburi, la big news è che quest'anno anche il Caffè Letterario sbarca a BrArte con temi e ospiti che promettono di accontentare i gusti più differenti. Two is megl che one diceva qualcu-

no.

Che cosa resta da fare? Tesserarsi in qualsiasi momento per un viaggio di scoperta e crescita personale attraverso la cultura, la conoscenza e il benessere. La tessera 2024/25, al costo di 25 euro, dà diritto all'ingresso gratuito agli eventi e a una scontistica dove sia richiesta una quota di partecipazione. Per i non soci è richiesto un contributo minimo di 5 euro a serata. Gli eventi di presentazione di libri sono ad ingresso libero. L'associazione Albedo vi aspetta! Mano alle agende, eccovi servito il programma, suscettibile di possibili variazioni e aggiunta di ulteriori eventi.

Albedo

Martedì 8 ottobre, ore 21: "Il trittico di Malebranche - parole e immagini del Male nei canti XXI, XXII e XXIII dell'Inferno di Dante", a cura del professor Pier Paolo Faccio;
Martedì 5 novembre, ore 21: "Welcome to Artificial Intelligence: etica, morale e coscienza", a cura dell'ingegner Gianni Bertolusso;
Martedì 3 dicembre, ore 21: "Automobili e velocità: storia di un record", a cura dell'ingegner Paolo Garella;

Martedì 10 dicembre, ore 18: "Dall'Albedo al rosso - visita e degustazione alle cantine Ascheri Giacomo", presso cantine Ascheri di Bra;
Martedì 7 gennaio 2025, ore 21: "Percorsi d'ascolto: l'interpretazione", a cura del professor Cristoforo Fissore;
Martedì 4 febbraio, ore 21: "Di nocciole e sangue", incontro con lo scrittore Mauro Rivetti;
Martedì 4 marzo, ore 21: "Conoscere se stessi attraverso i Tarocchi", a cura di Irene Alasia
Martedì 1° aprile, pomeriggio: laboratorio di cucina presso Istituto Alberghiero Mucci; ore 20 apericena e presentazione del libro "Happy hour" di Ivana Gianmoena;
Martedì 6 maggio, ore 21: "Moda e fashion: nuove tendenze per la primavera estate", a cura del consulente d'immagine Walter Blengini;



Martedì 3 giugno, ore 21: "Guardarsi dentro", a cura del dottor Francesco Testa;
Martedì 24 giugno, ore 21: "Le masche" con Marina Panero, presso il giardino del museo Craveri.

Caffè Letterario di Albedo

Giovedì 17 ottobre, ore 21: "Macchine per scrivere: un'invenzione tutta italiana" con Domenico Scarzello;
Venerdì 15 novembre, ore 21: "L'ultimo padrino: vita, morte e crimini di Matteo Messina Denaro" con il giornalista e caporedattore Tgr Rai Liguria Luca Ponzi;
Giovedì 19 dicembre, ore 21: "Tutto Arpino minuto per minuto" con il giornalista Darwin

Pastorin;
Giovedì 16 gennaio 2025, ore 21: "La vita del pastore. Storia di un uomo e delle sue capre" con 'L Cravè Renato Maunero;
Giovedì 13 febbraio, ore 21: "Istria 1945 - 1956. Il grande esodo" con l'esule istriana Luciana Rizzotti;
Giovedì 13 marzo, ore 21: "Milano incidente mortale" con lo scrittore Gino Marchitelli;
Giovedì 10 aprile, ore 21: "La musica a modo mio" con il maestro Raffaele Montanaro;
Giovedì 15 maggio, ore 21: "Il segreto nel quadro" con la scrittrice Renata Freccero.

Silvia Gullino

In foto la serata di presentazione del calendario 2024/25 dell'associazione Albedo



Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Sedi

Via Ettore de Sonnaz, 14, 10121, Torino (TO)

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

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

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

SPECIALE

Festa del pane
di Savigliano

SABATO 5 OTTOBRE IL VIA ALLA MANIFESTAZIONE

SAVIGLIANO
IN FESTA
CON IL PANE

Festa del PANE
12a edizione

05 06
Ottobre 2024

Street food
Laboratori dimostrativi
Espositori enogastronomici

CON IL SOSTEGNO DI

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

eviso

Apnelior
Eccellenze per pasticceria

BONGIOVANNI
Oltre la farina, un mondo

BUSSONE
Biscotti e dolci per dolci e biscotti

CROPPA
Pasticceria

UB
universo bianco

Per info: tel. 0172.712536 • info@entemanifestazioni.com • www.entemanifestazioni.com

Sabato 5 ottobre, alle 12, presso l'area Forni in piazza del Popolo a Savigliano avrà luogo l'inaugurazione ufficiale della 12a edizione della Festa del Pane. Si alzerà così il sipario sull'evento biennale che, per un intero weekend, trasformerà il centro cittadino in un grande laboratorio a cielo aperto, con i profumi e i sapori unici del prodotto nobile della nostra tavola, nelle sue molteplici forme e declinazioni, il tutto immerso in un'atmosfera festosa e coinvolgente. La Festa, a ingresso libero e gratuito, sarà aperta al pubblico secondo i seguenti orari: sabato 5 ottobre, dalle 9 alle 24, e domenica 6 ottobre, dalle 9 alle 22.

Proprio la zona scelta per il momento inaugurale dell'evento rappresenta anche una delle principali novità con cui la manifestazione accoglierà i visitatori: grazie al coinvolgimento di circa 60 panettieri, infatti, l'area Forni attiva in entrambi i giorni della kermesse è stata ampliata e sarà affiancata da una zona "panetteria", dedicata alla vendita del pane appena sfornato. Sotto l'Ala polifunzionale "Lorenzo Morello", invece, sarà attiva un'altra golosa new entry di questa edizione della Festa: ossia uno spazio tutto dedicato ai prodotti "gluten free", realizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, dove si svolgeranno tanti eventi e degustazioni dedicati agli intolleranti al glutine. Confermatissima, poi, l'area show cooking dove famosi chef, esperti panificatori e realtà del territorio saranno protagonisti di numerosi appuntamenti culi-

nari e approfondimenti curiosi sull'universo dell'Arte Bianca. Tutti gli appuntamenti saranno ad ingresso libero, fino ad esaurimento posti, ma sarà possibile seguirli anche sui ledwall installati nell'area dell'evento. Per rendere la manifestazione una vera e propria festa, il programma prevede anche una serie di attività collaterali per coinvolgere il pubblico di tutte le età.



Si va dalle proposte di gioco per i più piccoli, ad animazioni musicali, esibizioni di danza e dj set per far vivere la Festa fino a tarda sera. Tra le proposte collaterali si segnalano anche un percorso fotografico sensoriale dedicato al Pane allestito sulla Torre Civica e alcune visite guidate alla scoperta dei luoghi simbolo di Savigliano. All'interno dell'area fieristica i visitatori troveranno, inoltre, numerosi espositori di qualità all'interno di un'apposita area allestita con la collaborazione di Confagricoltura, Confartigianato e Coldiretti. Qui panettieri, fornai e produttori enogastronomici delizieranno il pubblico con le loro produzioni per far vivere un'espe-

rienza unica tra i profumi e gli aromi del pane, ma anche di numerose altre tipicità agricole e artigianali del territorio locale.

Per una pausa ristoro nei due giorni della Festa, infine, non ci sarà che l'imbarazzo della scelta grazie a spazi dedicati allo street food, dove trovare focacce liguri, farinata, hamburger, pesce fritto, panini con la salsiccia di Bra, gnocchi fritti, cannoli siciliani, bomboloni e molto altro, accompagnati da una vasta scelta di birre artigianali. Il tutto si potrà consumare in apposite aree di sosta coperte.

Il vicepresidente della Fondazione Ente Manifestazioni di Savigliano, Aldo Lovera, sottolinea così il fermento per l'approssimarsi dell'evento: "In città cresce l'attesa per questa rassegna che, un'edizione dopo l'altra, sta diventando sempre più un punto di riferimento per i tanti visitatori che giungeranno a Savigliano per godere di un evento unico nel suo genere, reso possibile grazie al contributo dei tanti sponsor e delle istituzioni". La Festa del Pane è organizzata dalla Fondazione Ente Manifestazioni di Savigliano, con il sostegno del Consiglio regionale del Piemonte, Banca CRS ed Eviso, il patrocinio della Regione Piemonte e della Camera di Commercio di Cuneo, ed è resa possibile grazie al contributo delle Fondazioni CRT, CRC e CRS e dei seguenti sponsor tecnici: Amelior, Andreis, Molini Bongiovanni, Fausto Bussone, Groppo, Universo Bianco, Associazione Autonoma Panificatori Cuneo e il CNOS FAUP. Per maggiori informazioni www.entemanifestazioni.com

La qualità delle miscele Excelsior
anche in ufficio e in azienda.

Excelsior Vending offre servizi di distribuzione automatica su misura di bevande calde, fredde e snack per uffici, piccole, medie e grandi imprese.

Per info e preventivi:
excelsiorvending@torrefazionexcelsior.it

Via Laghi di Avigliana 210, Busca (CN)
Tel. 0171.944454

EXCELSIOR
VENDING
DISTRIBUZIONE AUTOMATICA



Festa del pane di Savigliano

SPECIALE

DIMOSTRAZIONI DAL VIVO CON PANIFICATORI, CHEF, ESPERTI

Nuove e golose idee con gli show cooking

Dimostrazioni dal vivo per svelare le molteplici e curiose forme che i prodotti da forno possono assumere, quando nascono da brillanti menti creative o vengono trattati da mani sapienti. Sono numerosi e imperdibili gli show cooking che nelle giornate di sabato 5 e domenica 6 ottobre animeranno la 12a edizione della Festa del Pane di Savigliano, dove in piazza del Popolo, in un'apposita area, saranno protagonisti noti chef, esperti panificatori, associazioni del territorio e partner della kermesse, per accompagnare il pubblico alla scoperta di ricette, curiosità e iniziative accomunate dal prodotto simbolo della manifestazione. La partecipazione ai diversi momenti è a ingresso libero, fino ad esaurimento posti, ma sarà possibile seguirli anche sui led-wall che verranno installati nell'area dell'evento. Per maggiori informazioni e restare sempre aggiornati su tutte le novità della Festa del Pane 2024 visitare il sito www.entemanifestazioni.com.

SABATO 5 OTTOBRE

Ore 10-11: "Pane e cioccolato, una barretta di cioccolato rivisitata. I ragazzi del CNOS-FAP di Savigliano inviteranno i partecipanti a mettere le mani in pasta per realizzare delle barrette di cioccolato impreziosite da crostini di pane aromatizzato al rosmarino.
Ore 11.30 - 12.30: "Presentazione del cioccolatino al pane". Gli studenti del CNOS-FAP di Savigliano presenteranno il cioccolatino ideato per la Festa del Pane: un ripieno composto da pane raf-



fermo e cioccolato bianco, racchiuso in una camicia di cioccolato fondente.
Ore 14-15: "Flagrante - La pala più buona del mondo". La cooperativa sociale "Panatè - Gli evitati" di Magliano Alpi racconterà

come realizzare la base per avere la "pala" più buona del mondo.
Ore 15-16: "Di grano in grano". Coldiretti con Campagna Amica celebrerà le antiche varietà di grano con un laboratorio didattico riservato ai cittadini consumato-

ri. L'attività, realizzata in collaborazione con "Cascina Millone Vecchia" di Scarnafigi, vedrà protagonisti i grani antichi.
Ore 16.30-17.30: "Tutta l'Italia del pane" con Fulvio Marino, mugnaio di terza generazione, mae-

stro panificatore e volto televisivo di programmi in onda su Rai1, Real Time e Discovery, presenterà il suo nuovo libro "Tutta l'Italia del pane".
Ore 18-19: "Pan di zucchero". Alessia e Sabrina, del laboratorio

torinese CreamiTu esperto in cake design, sveleranno i segreti delle tendenze in pasticceria del 2024 e realizzeranno dal vivo una torta di design.

DOMENICA 6 OTTOBRE

Ore 10-11: "Tra estate e autunno. Canederli al basilico, salsa di barbabietola, dressing di panna acida e noccioline". Lo chef Giorgio Cesareo realizzerà una ricetta a base di canederli al basilico, salsa di barbabietola, dressing di panna acida e noccioline.
Ore 11.30-12.30: "Gli Scones inglesi e il blu di Cuneo: una combinazione tutta da scoprire". L'associazione Blu di Cuneo proporrà alcuni interessanti abbinamenti del Blu di Cuneo con gli Scones, i golosi dolcetti, simili a piccoli paninetti, a base di farina, burro, latte e uova tipici della gastronomia inglese e scozzese.
Ore 14.30-15.30: "Azzip, la pizza inversa". La chef Dalia Rivolta presenterà una mozzarella condita con "pappa al pomodoro" per una ricetta al contrario, tutta da scoprire.
Ore 16-17: "Savigliano a Mare: pasta pane burro e acciughe". La chef Dalia Rivolta cucinerà dal vivo delle linguine mantecate con salsa di pane raffermo, acciughe e burro.
Ore 17.30-18.30: "Il Bretzel: il pane dell'amore". Il panificatore Gianfranco Fagnola racconterà una ricetta dedicata all'amore, in collaborazione con Universo Bianco.
Tutti gli appuntamenti si terranno nell'area Show Cooking sono tutti gratuiti, l'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.

LA FESTA DEL PANE SI ARRICCHISCE DI UN'AREA SULLE INTOLLERANZE

Celiachia, questa sconosciuta

La Festa del Pane si arricchisce quest'anno di una novità importante: un'area dedicata all'alimentazione senza glutine, per rendere la manifestazione sempre più inclusiva e fruibile, in tutta sicurezza, anche dai celiaci. Per l'intera durata della Festa, infatti, sotto l'ottocentesca Ala polifunzionale Lorenzo Morello in piazza del Popolo, sarà possibile incontrare espositori enogastronomici selezionati, osservare un laboratorio di produzione di tante varietà di fo-

cacce gluten free e partecipare a diversi approfondimenti promossi in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

SABATO 5 OTTOBRE
Ore 10: "Le mille trecce blu". Il maestro panificatore Massi-

mo Ortenzio di Celiachia Food racconterà l'evoluzione e le mille sfaccettature della treccia di pane senza glutine.
Ore 15: "I colori dei giardini". Roberto Di Bartolomeo, titolare dei "I Giardini di Tivoli" di Savigliano, farà vivere un'esperienza ricca di emozioni e passione nel condire

con mille colori la pizza senza glutine.
Ore 16.30: "Chiacchierando con l'AIC". I volontari dell'Associazione Italiana Celiachia dialogheranno con Valeria Quaglia intorno al tema "Vivere la celiachia nella quotidianità".

DOMENICA 6 OTTOBRE
Ore 10: "Crostata con crema pasticcera e mele". La maestra pasticceria Sandra Vinciguerra, titolare di Pastepartout di Rivoli, proporrà un percorso pieno di profumi e sapori, attraverso la preparazione della crostata senza glutine alle mele con crema pasticcera.
Ore 11: "Celiachia: diciamoci la verità". La dottoressa Gaele Melis, dietista dell'AIC Piemonte, animerà un momento di confronto per fare corretta informazione e sen-

sibilizzare il pubblico sulla Celiachia: un'occasione importante per sfatare falsi mi-

ti e contrastare le innumerevoli fake news.
Ore 15: "Pizza 4 mani". Rober-

to Di Bartolomeo, titolare dei "I Giardini di Tivoli" di Savigliano, e il maestro panificatore Danilo Serravalle mostreranno il percorso che conduce alla realizzazione della pizza senza glutine: si partirà dall'impasto per arrivare alla teglia fumante pronta per essere degustata.



PULIGRANDA SERVICE srl
Impresa di pulizie e sanificazioni
Via Trento 47
Savigliano CN

Tel. +39 392 2936037 +39 3286923241
P.iva / C.F. 03966050043 SDI W7YVJK9

info.puligrandaservice@gmail.com

CASTELLINO
CUCINE ARREDI SERRAMENTI

SVENDITA PROMOZIONALE
-50%
SU TUTTI GLI ARREDI ESPOSTI

Dal 15 settembre al 27 ottobre, domeniche comprese

BEINETTE (CN) · Via Mondovì n°70 · Tel: 0171.385338 · www.castellinomobili.it



FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

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

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

cantina.

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

**Da 290.000€
a 310.000€**



Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il numero
333.8167700

La storia siamo noi - di Silvia Gullino

SORRIDA, PREGO

Il 4 ottobre è la Giornata mondiale del sorriso, festa a 32 denti
Fu indetta nel 1963 dal creatore dello smile, la faccina che ride

Silvia Gullino

«Credo che il sorriso sia l'accessorio più bello che una donna possa indossare», diceva Audrey Hepburn. E non vale solo per la popolazione femminile. Biglietto da visita, vera e propria terapia, ma anche strumento di seduzione, il sorriso è gioia, accoglienza, un moltiplicatore di stati d'animo positivi. A questo gesto, tanto semplice quanto potente, che coinvolge 12 muscoli del

viso, è stata dedicata una giornata mondiale. Ogni anno, il primo venerdì di ottobre si celebra, infatti, il World Smile Day. A indurre questa giornata fu l'artista americano Harvey Ball, che nel 1963 creò la faccina gialla che sorride per una compagnia di assicurazioni di Worcester, sua città natale, con lo scopo di ridare vitalità e felicità ai lavoratori in un periodo di calo del morale. Lo Smile diventò così il simbolo del sorriso e del buonumore. Il World Smile Day si celebrò la prima volta nel 1999

a Worcester (Massachusetts), ma oggi è ormai una giornata di festa in tutto il pianeta ed è ufficialmente sponsorizzata dalla Harvey Ball World Smile Foundation, creata nel 2001 dopo la morte di questo artista dal cuore grande per onorare il nome e la memoria. Chiunque può essere un ambasciatore del sorriso (World Smile Day Ambassadors) e aiutare a spargere il messaggio sui social media, in famiglia e tra gli amici. Perché, per citare Charlie Chaplin: «Un giorno senza sorriso è un giorno

no perso». Inoltre, non solo ricevere un sorriso ci fa stare bene, ma anche donare un sorriso agli altri esercita un'influenza positiva sul nostro stato d'animo. Gesto di gentilezza che fa bene al cuore e consolida le relazioni, grazie all'azione dei nostri neuroni specchio, il sorriso è anche "contagioso", come dimostrato dai ricercatori dell'Università del Wisconsin. Di conseguenza, chi vuol far sorridere gli altri dovrebbe iniziare a farlo per primo. Mica finisce qui. Quando

si ride nel nostro organismo avvengono molte reazioni chimiche. Secondo evidenze scientifiche, infatti, sorridere fa rilasciare endorfine che aiutano a gestire l'ansia e lo stress, aiuta a controllare il dolore, stimola il sistema immunitario, abbassa la pressione sanguigna. E rende anche più attraenti. Insomma aveva ragione Santa Madre Teresa di Calcutta, quando, prima ancora che tutto questo venisse dimostrato, affermava: «Non sapremo mai quanto bene può fare un semplice sorriso».



Diario da Sommariva del Bosco

Dove la speranza ancora sopravvive

Tiepide giornate di inizio autunno hanno cancellato i segni di un'estate ormai archiviata; l'abbiamo salutata con eventi che si sono susseguiti a un ritmo intenso durante le ultime settimane. Si è parlato del nostro meraviglioso patrimonio storico e paesaggistico, immersi fra la cultura dei salotti letterari e dei laboratori, passeggiate, mostre, mercati e musica. Dal Roero alla Langa, oggi è tutto un brulicare di iniziative, di vita, di turisti che complice il mite mese di settembre non si sono fatti pregare per venire a visitare i nostri luoghi del cuore. All'alba, immersa in una nebbia, sottile come il velo di una sposa, cammino fra le strade di campagna, appena fuori dal paese, complice la giornata libera, la voglia di evasione, il bisogno impellente di imprimermi dentro agli occhi la bellezza, ad ogni costo. Procedo lentamente, sento scricchiolare le foglie sotto ai miei passi, foglie cadute a testimoniare come tutto sia in mutamento, come le forze della natura non si sottopongano al volere degli uomini, ma procedano inesorabili nel loro immutabile cammino delle stagioni.

Mi accorgo che nell'umidità del primo mattino, si è mischiata alla nebbia anche una lacrima; silenziosa ha percorso le ciglia senza trucco, solcando le rughe sul mio viso che ha visto ormai 54 primavere. Ne sono accadute tante di cose, nella mia vita, ma come quello che l'umanità tutta sta vivendo in questo momento storico, io nel mio cammino non ne avevo viste mai. Sembrava lontano, a quelli della mia generazione, quelli nati negli anni '70 dopo il boom economico, sembrava impossibile che fosse perfino mai esistito quel tempo, dove odio si mischiava ad altro odio, dove ci si ammazzava fra poveracci, senza sapere neanche il perché, dove pochi in nome di un potere costituito, si arrogavano il diritto di distruggere vite, sogni e speranze di molti. Mi chiedo adesso, tappandomi le orecchie per non sentire le notizie che incessantemente arrivano dai media, di che



colore sia il cielo che in questo stesso momento stanno guardando i bambini dei luoghi martoriati dalla guerra, quella guerra che questa stessa umanità civile e progredita aveva

giurato mai più sarebbe ritornata a sporcare il suolo della madre terra. Mi chiedo e mi arrovello per capire se ci sia un modo, uno solo, fra le infinite possibilità del cielo, per cui io possa contribuire nel fare una differenza, anche infinitesimale, sarebbe già così tanto, che il cuore mi farebbe una capriola in corpo. Volgo lo sguardo a quel cielo, che per forza deve essere lo stesso che stanno vedendo le anime devastate di chi sta attraversando il dolore, l'infamia, l'ingiustizia di essere nella parte "sbagliata" del globo. Tutti i miei sensi sono come sbiaditi, attutiti dal suono del mio cuore nel petto, la vista, depotenziata dalle lacrime che ora scorrono a fiotti, senza ritegno, anche il senso dell'orientamento è venuto meno e mi ritrovo, senza sapere come, di nuovo alla porta del paese, davanti all'antica chiesa del Convento. Secoli di storia mi parlano con

silenzi che attraversano le mura di questo edificio così antico, dentro al quale mi ritrovo seduta a cercare una connessione con quel tutto che noi stessi siamo, che sta dentro e fuori di noi, che scorre senza tempo, dentro al tempo stesso inventato da noi. Accendo le candele votive, una luce per ciascuna di quelle anime che, sotto un cielo plumbeo di fuoco e di cenere, si sentono disperate e dimenticate, senza più voce, senza più lacrime. Per tutti i bambini che stanno vivendo le atrocità della guerra, in qualunque parte del mondo essi si trovino, perché i bambini non hanno colore, non hanno bandiera... perché i bambini non si toccano. Io, qui, posso ancora piangere e pregare, in questo luogo dove soltanto la speranza ancora sopravvive.

Alessandra Forlani Vaira

Chiesa del Convento, a Sommariva del Bosco

FONDAZIONE DON GIANOLIO

Ad Alba formazione, lavoro e inclusione

Dopo appena un anno e mezzo dalla sua costituzione, sta generando grande attenzione e coinvolgimento l'azione della Fondazione Don Gianolio ETS volta a favorire il territorio sui temi del lavoro e dell'inclusione. Il Presidente Olindo Cervella, con il Consiglio di Amministrazione composto da Felice Cerruti, Giuseppe Galeasso e Fulvio Baratella, così sintetizza il momento anche alla luce del crescente numero di sostenitori, soci e donatori che rivestono grande aspettativa sul ventaglio di azioni già ad oggi messe in campo, qui brevemente riportate. Alcune sono azioni di immediato respiro, come il sostegno allo studio a favore di giovani e adulti disoccupati "fuori sede" che necessitano di sostegno alle spese di trasporto e/o abitazione per poter frequentare corsi qualificanti di immediata ri-



sposta ai bisogni di lavoratori delle filiere del territorio. Alcuni esempi concreti e immediati e apprezzati: borse lavoro a copertura di abbonamenti e spese per chi frequenta i corsi OSS OPERATORI SOCIO SANITARI, candidati sempre più necessari a strutture socio sanitarie e famiglie, ma sempre più introvabili in loco. Sostegno, in partnership con l'Asso-

ciazione Ristoratori e l'Associazione Commercianti Albesi ed APRO-FORMAZIONE, con la presa in carico dei costi di abitazione e di trasferimento a favore di corsisti "fuori sede", dei giovani neo diplomati in scuole alberghiere provenienti dalla Sicilia e da fuori territorio volti a dare risposta alle necessità degli imprenditori della ristorazione che si trovano

a fare fronte ad un mutato rapporto con il mercato del lavoro, dovendo saper cogliere opportunità di cui la stessa Fondazione Don Gianolio si fa parte attiva e propositiva. Grande interesse è dato anche dal progetto RICORDARE IL FUTURO di media e lunga ricaduta, sulla cui valenza ha creduto anche la Fondazione CRC, partito affidando al Sociologo Aldo Bo-



nomi, col grande risalto dato dal Sole 24 ore (con l'articolo che riportiamo integrale in allegato) che ha visto coinvolti ad oggi oltre 50 stakeholder oggetto di interviste mirate a fare emergere punti di forza e punti di debolezza e di limite con cui oggi ci si trova a fare i conti, in particolar modo circa la mancanza di capitale umano da inserire nelle filiere produttive, la non attrattività del territorio

per giovani e famiglie e come focalizzare il futuro ricordando da dove siamo partiti. Conclude Cervella ringraziando e sottolineando l'importanza dei donatori istituzionali, aziende e persone fisiche che stanno condividendo le iniziative della FONDAZIONE DON GIANOLIO che necessita di un costante sostegno per affrontare le sfide del futuro. Fondazione Don Gianolio ETS

Strada Castelgherlone, 2/A - 12051 Alba (Cuneo) Tel: 324.624.9670 - Mail: info@fondazionedongianolio.it Web: http://fondazionedongianolio.it DONA E FAI DONARE Per il sostegno allo studio, l'inserimento al lavoro e lo sviluppo del territorio. DONA IL TUO 5XMILLE C.F. 90061990041 DONAZIONE LIBERA IBAN IT49D0853022503000000 265431 DIVENTA SOCIO

Trionfo di sapori e tradizioni in piazza Carlo Alberto nella serata di sabato 28 settembre



Silvia Gullino

Un sogno anche solo pensare che esista una sagra fatta di tante sagre. Ebbene esiste, si è svolta a Bra sabato 28 settembre ed è stata l'occasione per assaggiare le specialità di Langa e Roero in un posto solo, in quella che si può definire una nuova geografia del gusto.

Già il nome è tutto un programma: "Pro Loco in Città", ovvero la manifestazione organizzata dal Comune e dall'Unione Pro Loco d'Italia Comitato di Cuneo (UNPLI), che ha festeggiato la 21ª edizione, con 15 anni di presenza stabile sotto la Zizzola.

Grande soddisfazione per la riuscita dell'evento è stata espressa dal sindaco di Bra, Gianni Fogliato, che da perfetto padrone di casa ha dato il benvenuto a tante autorità istituzionali convenute, tra cui il senatore Giorgio Maria Bergesio, l'assessore regionale alla montagna Marco Gallo, il consigliere provinciale Bruna Sibille, ai rappresentanti dell'amministrazione comunale, nonché alle Pro Loco e agli sponsor.

Sapori, profumi e colori hanno invaso piazza Carlo Alberto per la gioia dei visitatori che hanno potuto soddisfare il palato con le portate più varie: ravioli 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.

Oltre al Comitato provinciale Unpli di Cuneo, sono stati protagonisti ai fornelli i volontari delle Pro Loco di Bricco de Faule, Cavallermaggiore, Amici di Cervere, Faule, Fossano, Lombriasco, Montaldo Roero, Peveragno, Pianfei, Pocapaglia, Pollenzo, Polonghera, Revello, Rossana, Salmour, Sanfrè, Vergne e Villa di Verzuolo. Insomma, ce n'era per tutti i gusti, oltre a musica, folklore, tanto divertimento per i più piccoli e un tour culinario da leccarsi i baffi. Così "Pro Loco in Città" è diventata XXL, come il girovita. Che dire? Voto 10 (e lode).

Foto dell'edizione 2024 di "Pro Loco in Città", a Bra

PRO LOCO IN CITTÀ



Il primo cittadino si complimenta con gli organizzatori e ringrazia

È calato il sipario su Pro Loco in Città, che si è tenuto a Bra nella serata di sabato 28 settembre. Come era negli auspici, l'edizione 2024 ha riscosso grande successo.

Un evento che per qualità, ricchezza e suggestione è riuscito ad attrarre moltissime persone che hanno visto coniugare il folklore con l'enogastronomia locale in un clima di accoglienza e ospitalità.

Il tradizionale appuntamento, molto sentito dai braidesi e anche ben oltre i confini comunali, è stato anche baciato

dal meteo favorevole, confermandosi espressione della cultura e della tipicità del territorio, celebrazione della tradizione popolare. A dirlo il primo cittadino di Bra.

Pro Loco in Città è arrivata alla 21ª edizione, qual è il segreto del suo successo?

«Penso che di segreti ce ne siano tanti, è soggettivo. Per me il segreto principale è il fat-

to che parla al cuore della gente. È un evento che mette in mostra le eccellenze del territorio, però preparato da persone che sono in piazza qui stasera, ma che lavorano tutto l'anno per il loro territorio e credo che il pubblico, cittadini braidesi e non solo braidesi apprezzano il bello di stare insieme attorno a un piatto. Un piatto a volte semplice, ma

che tocca la tradizione di quel paese, perciò cucinato con tanto amore. E poi stare a tavola è sempre bello».

Perché manifestazioni come questa sono importanti?

«Credo che siano importanti, perché costruiscono quello che io chiamo coesione sociale. Essa passa certamente tramite provvedimenti che un'amministrazione deve

prendere, la collaborazione con le realtà cittadine, ma passa tramite il dialogo, tramite guardarsi negli occhi, tramite parlare e questa è un'occasione favolosa».

Tra i volontari degli stand ci sono molti giovani, come si spiega?

«I giovani hanno un animo generoso, occorre saperli coinvolgere. Credo che una delle

prime forme, tra virgolette, di "cittadinanza attiva" sia quella di lavorare per il proprio territorio. E, tramite le varie Pro Loco, gli Enti manifestazioni, il fatto di esporre quello che c'è di bello nel proprio territorio sia la forma che coinvolge di più i giovani e, nello stesso tempo, mette anche in mostra le loro capacità».

Silvia Gullino

Tre domande al sindaco Fogliato



ALLA GRANDE!



ANDIAMO AL CINEMA

Cineclub

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 veramente 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. Il primo appuntamento al buio è per il 9 ottobre (ore 18.30 e 20.45) con Era mio figlio, diretto da Savi Gabizon. Un inossidabile Richard Gere interpreta Daniel, ricco



Primo Piano
di Silvia Gullino

e scapolo magnate sulla sessantina che ignora che tanti anni prima ha avuto un figlio da Alice. Quando lei gli rivela che il ragazzo è morto tragicamente, Daniel si tuffa in una disperata ricerca di tutto ciò che può ancora imparare e sapere su un ragazzo di cui avrebbe voluto essere padre. Da non perdere anche i prossimi appuntamenti: La morte è un problema dei vivi (16 ottobre - ore 20.45); Niente da perdere (23 ottobre - ore 20.45); Viaggio al Polo Sud (30 ottobre - ore 18.30 e 20.45); Miller's girl (6 novembre ore 20.45); Touch (13 novembre - ore 18.30 e 20.45); Invelle (20 novembre - ore 18.30 e 20.45); Anywhere anytime (27 novembre - ore 20.45); I limoni d'inverno (3 dicembre ore 18.30 e 20.45); Io e Sissi (11 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.it. 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 best seller Lessico Finanziario (Aragno 2019) del banchiere internazionale Beppe Ghisolfi è arrivato al capitolo dal titolo Free press (and lunch), a cura di Alessandro Zorogniotti (giornalista). Libero buffet in libera conferenza. Tartina da modello scaccia fame a modello scaccia crisi. Un settore si conferma, quando non anticiclico, capace di resistere a colpi di scure anche feroci su budget e dotazioni finanziarie dedicate. Parliamo del settore delle conferenze stampa e delle presentazioni giornalistiche, dove free press fa il paio con free lunch (o free dinner a seconda della fascia oraria di celebrazione dell'evento). Insomma, parafrasando in sedicesimo il laico adagio cavouriano, verrebbe da dire "libero buffet in libera conferenza", dove l'accezione di libertà attiene anche alle possibilità di accesso all'evento da parte di un pubblico di udito-

ri-degustatori anche extra o para-giornalistico oltre che mass mediatico in senso stretto. Insomma, la conferenza stampa "double free" - press and lunch - diventa a modo proprio un autentico paradigma di educazione economico finanziaria, riassumendo in sé la resistenza al ciclo avverso e l'incentivo ai consumi culturali e alimentari, bilanciando con l'aumento dei consumi collettivi il calo di quelli individuali e familiari che si manifesta nei momenti di crisi. L'auspicio, da Manuale, è che il buffet venga articolato in un menù con l'alternanza fra un capitolo della conferenza, in ordine alfabetico o tematico, e una specifica portata alimentare. Dalla tartina al pasticcino, si andrebbe dalla A di ABI e ACRI alla Z di Zero risk con un livello di attenzione al top. Tartina scaccia fame. E scaccia rischi di default, alimentare e finanziario.


Ricette sfiziose
 di Silvia Gullino

BIRRA & PIZZA DAY

Il 9 ottobre si celebra Birra & Pizza Day. Lo sapevate? Molto probabilmente no. Giusto per aggiornarvi, il Beer & Pizza Day è nato nel 2016 da un'idea del designer di siti web, Nick Saulino. Amante delle bionde e delle fette di pizza, Nick ha deciso che l'abbinamento meritava un giorno tutto suo. E così è stato. Presente già dal V millennio in Mesopotamia la birra è una delle bevande più antiche prodotte dall'uomo. Nel Medioevo veniva addirittura preferita all'acqua per la difficoltà nell'assicurarne la purezza e per i suoi valori nutritivi. Oggi le varietà sono tantissime: si dice che in Belgio siano state realizzate oltre 400 birre differenti. L'origine della parola "birra" potrebbe derivare dall'antico tedesco "bior" o "beor", che a sua volta deriverebbe dal sassone "bere" cioè orzo, oppure dal latino "biber", che significa bevanda. E cosa dire della pizza? Piatto simbolo del made in Italy, è stata persino riconosciuta patrimonio Unesco. Il termine pare derivi dal vocabolo longobardo

"bizzo-pizzo", dal tedesco "bissen". Collegato all'inglese "bite", significa morso. Da morso a boccone, a pezzo di pane, fino a focaccia. La pizza più conosciuta è sicuramente la margherita, a base di pomodoro mozzarella e basilico, realizzata per la Regina Margherita nel 1899. Nonostante la base della pizza sia uguale in tutto il mondo, le sue varianti sono tantissime e il modo di condirla può cambiare da paese a paese. Vero è che esistono giornate che celebrano singolarmente la pizza e la birra: il 17 gennaio è infatti la Giornata Mondiale della Pizza. Una data simbolica, non a caso ricorre nel giorno di Sant'Antonio Abate, protettore di fornai e pizzaioli. La Giornata Mondiale della Birra, invece, è nata nel 2007 a Santa Cruz (California). Oggi viene festeggiata in 80 nazioni ogni 1° venerdì di agosto. Tutte "buone" ragioni per cogliere la palla al balzo e celebrare questa giornata con un pullman di amici. Pizza + birra e la serata perfetta è servita!


Il piacere di leggere
 di Silvia Gullino

«SAGRE D'ITALIA» DI MININNO E ALQUATI

Ce ne sono oltre 40mila durante l'anno in tutta Italia, ma le sagre autunnali restano sempre tra le più attese. Sono un po' un prolungamento della vacanza: un'occasione per provare un'esperienza diversa, scoprendo un posto nuovo e spezzare la routine di lavoro che all'inizio è sempre un po' più pesante. E sono anche un bel modo per dare il benvenuto alla stagione fredda, dato che le sagre di questo periodo sono dedicate alle primizie e a quei prodotti tipici che tanto amiamo mangiare e bere in autunno, dalle castagne al vino e molto altro ancora. Una sagra è molto più di un evento: si tratta di celebrazioni ospitate in luoghi spesso remoti e non sempre dalla grande vocazione turistica, in cui il cibo emerge co-



me protagonista. Queste feste rappresentano una prova vivente delle tradizioni culturali delle comunità, offrendo un'occasione

unica per esplorare e festeggiare. Sono manifestazioni prettamente italiane, dalla portata enorme: per la loro natura popolare e festaiola, appianano le differenze sociali e promuovono piatti locali in tutte le salse, attirando milioni di persone e aumentando così l'indotto del territorio. Una tipologia di fenomeno in continua evoluzione, come spiegano Giorgio Mininno e Donatella Alquati, autori del libro "Sagre d'Italia" (Slow Food Editore): «Quello che abbiamo notato girando l'Italia, è che l'agglomerato di oltre 40mila sagre italiane è in continua evoluzione. Alle sagre storiche che cercano di mantenersi inalterate negli anni, si alternano eventi nuovi, con modalità e contenuti che rispecchiano una popolazione in continua evo-

luzione. Crediamo che per gli organizzatori sia impossibile oggi non tenere conto di un pubblico con gusti, aspettative e necessità nuove rispetto a cinquant'anni fa. Un elemento comune riscontrato è la coesistenza di tutte le generazioni ed estrazioni sociali, sia tra il pubblico che tra gli organizzatori (e nelle cucine). Forse questo è uno degli aspetti più inclusivi delle sagre». Per fortuna le sagre stanno avendo il successo di pubblico che meritano, specialmente dopo la pandemia. Sarà la voglia di socializzare, di mangiare all'aperto, di assaggiare tanti piatti locali a prezzi più economici rispetto ai ristoranti. Per smaltire, si fanno belle passeggiate con l'opportunità di visitare paesi e borghi antichi. Lunga vita alle sagre!

DISCORING - Rubrica musicale

Vijà con Piero Montanaro

Sono passati 57 anni da quando il giovanissimo Piero Montanaro, non ancora cantautore, iniziava la sua carriera di insegnante nelle scuole elementari di Coazzolo d'Asti. Gli era toccato preparare i canti e dirigere il coro di alunni per l'inaugurazione del nuovissimo plesso scolastico, quello che da circa due anni ha cambiato destinazione d'uso, diventando "La Maestra", hub culturale e artistico. Dopo mezzo secolo, Montanaro non insegna più, ma caso strano, alcuni lo chiamano ancora "maestro", non inteso come insegnante, bensì come autorevole rappresentante della scuola cantautorale piemontese di cui è diventato profeta. Infatti, molte sue canzoni, in italiano (Amici miei, Canterò, Paese mio, Notte di collina, La Langa, Se la Langa è così...) e piemontese (Andoma a vié, Viva j'amis, Piemontèis...), sono diventate popolari, in Italia e all'estero. Alcune vengono insegnate anche a scuola per la loro valenza culturale. Un buon numero di brani scritti negli ultimi 50 anni hanno preso spunto proprio da Coazzolo dove il cantautore è nato e vissuto per una trentina d'anni e dove ha insegnato nell'anno scolastico 1966-'67. Attesa, dunque, per la rentrée del cantautore coazzolese in quei locali per ascoltare le sue canzoni e, soprattutto, conoscere come sono nate, chi e cosa le ha ispirate ed altre cu-



riosità riguardanti la sua poliedrica attività artistica. Piero non sarà solo sul palco della Maestra. Alcuni suoi amici si uniranno a lui per cantare qualche pezzo assieme. La formula di "Cantè e cuntè mia tèra" è quella della tradizionale vijà, come quando, prima della radio e della tv, ci si trovava, soprattutto d'inverno, a Coazzolo e nei piccoli borghi, nelle stalle (ambiente ampio e dove non mancava il riscaldamento gratuito, fornito dagli animali...) a trascorrere le lunghe sere d'inverno. In più, il pubblico potrà intervenire con domande, esattamente come a scuola. Prenotazione consigliata: WhatsApp: 345.1745672. Ingresso riservato ai soci Fisa. Tutti pronti il 12 ottobre alle ore 21.30 in punto. Musica maestro!

Silvia Gullino

La cerimonia si è tenuta mercoledì 25 settembre, durante la tradizionale Graduation

Sarah Weiner e il cibo sostenibile

A Bra l’UniSG le ha attribuito la laurea honoris causa

L’attività a favore del cibo sostenibile e l’impegno nell’educazione alimentare sono solo alcuni dei meriti che hanno portato la laurea honoris causa in “Sustainable Food Innovation and Management” a Sarah Weiner, giovane attivista americana per la sovranità alimentare e la transizione verso un sistema alimentare sostenibile.

A conferire la laurea alla fondatrice e direttrice della Good Food Foundation, il rettore dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, professor Nicola Perullo, con una cerimonia che si è svolta mercoledì 25 settembre, durante la tradizionale Graduation, che riunisce tutti gli studenti di Pollenzo laureatisi nell’anno 2024.

Nella proposta di conferimento della laurea honoris causa, il professor Simone Cinotto afferma: «Sarah Weiner è una delle più importanti figure pubbliche e una attivista per il cibo sostenibile a livello mondiale, avendo contribuito in modo significativo alla diffusione della cultura olistica del cibo, in particolare nei campi dell’educazione alimentare verso i giovani, nella fattispecie provenienti da situazioni economiche e sociali svantaggiate, e della promozione di agricoltori indipendenti, artigiani e rivenditori che costituiscono la rete vitale e attiva di un sistema alimentare sostenibile sia dal punto di vista ambientale che socio-economico».

Chi è Sarah Weiner
Sul sito web dell’UniSG di Pollenzo scopriamo che Sarah Weiner è nata e cresciuta a St. Louis in Missouri (Usa). È stata introdotta per la prima volta al movimento del cibo sostenibile da sua madre che le regalò una raccolta di saggi su Slow Food. Si è laureata con lode nel 2002 al Dartmouth College, ottenendo una laurea triennale in economia. Dopo la laurea, ha ricevuto una borsa di studio Dartmouth Reynolds per studi post-laurea, che l’ha condotta ad esplorare e ad indagare i fattori che stanno dietro alla forte cultura alimentare regionale italiana e come gli Stati Uniti avrebbero potuto emularla. I suoi studi l’hanno portata a frequentare il Master presso la ITAL.COOK School of Italian Regional Cooking di Jesi, in Italia, istituzione legata a Slow Food. In seguito, Sarah ha ottenuto uno tirocinio presso il quartier generale di Slow Food a Bra, in Italia, che si è poi trasformato in una posizione a tempo pieno presso l’ufficio di Slow Food Internazionale, dove ha curato la prima edizione di The Slow Food Companion, presentata alla prima edizione di Terra Madre nel 2004.

Durante la sua permanenza a Slow Food, Sarah ha avuto l’opportunità di incontrare la pioniera del movimento alimentare americano, Alice Waters, diventandone quindi la sua assistente, e trasferendosi a Berkeley. Lavorando al fianco di Alice Waters, Sarah ha curato e seguito numerosi progetti di rilievo; nel 2006, Sarah ha aperto l’uffi-



Auguri a...

cio di Slow Food Nation, creando il più grande evento alimentare sostenibile mai svoltosi negli Stati Uniti.

Dopo il successo di Slow Food Nation nel 2008, Sarah ha nuovamente collaborato con Alice Waters nel 2009 per sviluppare Art.Food.Hope, una serie di cene simultanee, cucinate dai migliori chef della nazione, tenute in case private a Washington D.C.. L’evento è stato ospitato alla vigilia dell’insediamento presidenziale di Barack

Obama. Un anno sabbatico in Inghilterra ha poi portato Sarah da Patrick Holden della Soil Association: questo anno sabbatico si è rapidamente trasformato in un impegno professionale che ha visto Sarah organizzare un evento che ha riunito 20mila ospiti e 300 agricoltori biologici per due giorni.

Nel 2010, Sarah è tornata nella Bay Area, incanalando lo slancio degli ultimi anni in una partnership per fondare la Good Food Foundation, un’organizza-

zione non-profit dedicata a trasformare le idee in azioni che si propongono di portare gli Stati Uniti verso un sistema alimentare buono, pulito e giusto. In particolare, la Good Food Foundation è stata responsabile della nascita dei Good Food Awards nel 2011. Momento celebrativo e promozionale dei produttori americani di cibo e bevande artigianali che creano prodotti gustosi, autentici e responsabili, i Good Food Awards uniscono leader di pensiero di ogni settore dell’industria

alimentare (commercianti, chef, scrittori gastronomici, agricoltori, attivisti, accademici e artigiani) per scegliere i prodotti più deliziosi, sostenibili e socialmente responsabili da tutto il paese. Da allora, l’iniziativa è triplicata in termini di dimensioni ed è considerata il più alto riconoscimento nel mondo del cibo artigianale, definita “gli Oscar del cibo” dalla rivista Newsweek. Giunto al suo 14° anno, il programma ha celebrato oltre 1.100 produttori di cibo e bevande provenienti da 49 stati,

Guam e Washington, D.C., indirizzando efficacemente l’attenzione dei media e le vendite ai vincitori ossia agricoltori e piccoli proprietari di attività alimentari sostenibili. Nel 2013, la Good Food Foundation ha lanciato la Good Food Guild, un’associazione che unisce oltre 600 artigiani di cibo e bevande che soddisfano gli standard dei Good Food Awards. Nel 2015, sono stati lanciati altri due progetti: The Good Food Merchants Collaborative, che riunisce trenta dei migliori commer-

cianti di generi alimentari di tutto il paese, e Good Food Mercantile, una “non fiera commerciale per cibo gustoso, autentico e responsabile”, che riunisce oltre 150 produttori di cibo e bevande con 300-700 rivenditori tre volte l’anno.

Nel 2017, Sarah è stata scelta come unica rappresentante dell’industria alimentare per essere Fellow per il National Committee on US-China Relations’ Young Leaders Forum a Guangzhou, in Cina. Nel 2018, a Sarah è stato chiesto di essere un mentore al primo summit live “How I Built This” della National Public Radio, che ha invitato alcuni dei 19 milioni di ascoltatori mensili del podcast a prendere parte a un evento interattivo dal vivo. Attraverso i Good Food Awards e i suoi eventi gemelli, Sarah è emersa come una vera pioniera del movimento Good Food, consentendo all’industria alimentare artigianale americana di evolversi e prosperare, elevando al contempo le voci di coloro che svolgono un ruolo fondamentale nel sostenere agricoltori, allevatori e pescatori indipendenti in tutta la nazione.

Silvia Gullino

Photo Roman Cho

Tradizioni e curiosità del 10° mese dell’anno e cosa c’entra con i “colpi di coda dell’estate”

Benvenuto ottobre e alla magia dell’Ottobrata

«Ottobre è bello, ma tieni pronto l’ombrello». Decimo mese dell’anno per il calendario gregoriano, ottobre prende il nome dal numero 8, poiché nell’antica Roma, prima che Giulio Cesare promulgasse il calendario giuliano, spostando l’inizio dell’anno al 1° gennaio, quello era l’ottavo mese.

Conta 31 giorni e nell’ultima domenica si porta indietro di un’ora l’orologio, rendendo di fatto ottobre, il mese più lungo dell’anno. I segni zodiacali di questo periodo sono la Bilancia (23 settembre - 22 ottobre) e lo Scorpione (23 ottobre - 22 novembre).

Fino al 1976 la scuola iniziava per tutti, senza differenze tra le regioni italiane, il 1° ottobre e gli studenti venivano chiamati “remigini” come il Santo celebrato proprio in quella data, San Remigio.

Ottobre, mese pienamente autunnale, segna la fine di un ciclo importante per piante e animali e l’inizio del riposo invernale. I colori dominanti sono il rosso e il giallo, segno che il lavoro di sintesi di ogni tipo di pianta è terminato.

Ottobre è inoltre legato al ciclo annuale della vite, che si conclude con la vendemmia e la lavorazione dell’uva, a quello del grano e in generale ai campi che vengono arati per la semina. Inoltre, ci regala moltissimi frutti, oltre all’uva troviamo castagne, noci, nocciolo, mele, pere. Nell’orto le magnifiche zucche e insalate, cicorie, spinaci, cavolfiori e broccoli, carote, fagioli e nei boschi prelibati funghi.

Ottobre è la festa dell’equilibrio e tempo di bilanci: possiamo veramente passare in rassegna i frutti che abbiamo raccolto e prepararci alla pausa di riflessione e interiorizzazione dell’inverno, portando con noi il seme della rinascita.

Da sempre si celebrano in ottobre queste fasi simboliche della vita: gli antichi Romani festeggiavano il giorno 13, offrendo ghirlande di fiori, vino e olio a Fontus, dio delle fonti e dei pozzi, figlio di Giano e della ninfa Giuturna.

Anche il tempo della vendemmia è sempre stato accompagnato da numerosi rituali, dai



bacchici dell’antica Grecia alle feste tradizionali che tuttora si svolgono nelle nostre campagne: uva che diventa quasi magicamente vino, curata e lavorata prima di essere chiusa nel buio delle botti e delle cantine, simbolo della trasformazione spirituale possibile anche agli esseri umani.

Nel calendario persiano ottobre corrispondeva al mese di Mehr (fino al 22) e poi a quello di Aban, mentre nel calendario rivoluzionario francese ottobre corrispondeva a due mesi: fino al 22/24 ottobre a Vendemiaio e successivamente a Brumaio.

Tante sono le feste: il 2 ottobre ricorre la festa dei nonni, nello stesso giorno ricorre anche la solennità degli angeli custodi, il 7 ottobre è la solennità della Vergine del Rosario, il 14 ottobre viene festeggiato l’Army independence day, il 12 ottobre ricorre il Columbus day. Il 31 ottobre si festeggia invece Halloween.

Ottobrata Romana

Se siete stati nella capitale in questo perio-

do, avrete sentito sicuramente parlare di “Ottobrata Romana”, ma cosa significa?

L’Ottobrata Romana è molto più di una semplice festa autunnale, è un fenomeno culturale profondamente radicato nella storia di Roma. Originariamente, queste celebrazioni avevano luogo durante tutto il mese di ottobre, offrendo agli abitanti della città e ai suoi contadini l’opportunità di godersi l’ultimo calore prima dell’arrivo dell’inverno. Le “Ottobrate” erano giornate di festa, durante le quali si organizzavano gite fuori porta, si consumavano prodotti stagionali e si partecipava a varie attività ludiche. Queste festività sono state fortemente influenzate dalle antiche tradizioni pagane e, in particolare, i Baccanali, legati al ciclo delle stagioni e alla celebrazione di divinità legate all’agricoltura e alla fertilità.

Senza però andare troppo indietro nel tempo, ancora nel Novecento i romani usavano festeggiare la fine della vendemmia. Sia i nobili che le persone più umili andavano in

campagna per divertirsi, suonare e mangiare all’aperto. Essendo la città ancora poco urbanizzata, le mete predilette erano Porta San Giovanni, Porta Pia, Ponte Milvio o Testaccio.

Oggi, l’Ottobrata Romana è particolarmente apprezzata per la mitezza del clima che caratterizza il mese di ottobre. Le temperature si aggirano mediamente tra i 15 e i 25 gradi e le piogge non sono così frequenti come a novembre.

Tutto questo dopo la grande calura estiva con le temperature che hanno deciso di fare le cose in grande, superando ogni tipo di aspettativa. L’estate (giugno-luglio-agosto) del 2024 è stata, infatti, la più calda registrata dai dispositivi scientifici nell’emisfero settentrionale, con temperature superiori di 1,54°C rispetto alla media 1991-2020, e ce ne siamo accorti.

Insomma, bentornato autunno, ci eri mancato.

Silvia Gullino

MARRONI I.G.P. SECONDO AGRIMONTANA

BRANUSIDER



“MARRONE DELLA VALLE DI SUSA I.G.P.”

Tesoro unico proveniente esclusivamente
da marroneti della Valle di Susa.



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

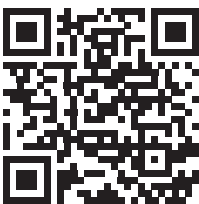
Selezione esclusiva di marroni riferibili
alla cultivar-madre “Marrone di Avellino”.



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

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

SCOPRI L'E-SHOP



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



LA FOTO DELLA SETTIMANA

Se c'era una storia veramente speciale che la giornata di domenica 29 settembre poteva lasciarci, questa lo è senza dubbio.

Parliamo di Ilaria Alasia, una giovane donna di Sommariva del Bosco, che ha vinto la grave malattia che l'affliggeva, grazie a un incontro straordinario con la fede e la speranza.

La sua testimonianza al termine della Messa celebrata da don Enzo Torchio nel Santuario della Madonna dei Fiori di Bra, ha toccato i cuori e le menti di tutti coloro che erano presenti, servendo come potente simbolo di speranza e rinascita.

Lunghe terapie, visite mediche, ricoveri, interventi chirurgici, un calvario che sembrava interminabile. Ma lei intanto pregava e chiedeva di pregare, una richiesta che a cerchi concentrici si era estesa a tutta la comunità. Fino al sospiro di sollievo.

Oggi Ilaria è rinata, suona la chitarra in chiesa e continuerà a lottare con ancora più grinta per realizzare i propri sogni, dimostrando che anche nelle circostanze più oscure, la luce può sempre brillare intensamente.

In un mondo spesso afflitto da difficoltà e incertezze, la sua storia ci ricorda che ogni giorno porta con sé la possibilità di un miracolo, che l'impossibile potrebbe rivelarsi possibile quando meno ce lo aspettiamo.

Ma cos'è successo precisamente? Ecco, dunque, il suo racconto.

«Mi chiamo Ilaria e dal 2018 faccio parte del gruppo Santissima Trinità, che è parte del Rinnovamento

L'esemplare fede di Ilaria

Bra, al Santuario della Madonna dei Fiori la potente testimonianza della giovane Ilaria. Uscita dal tunnel di una grave malattia ha raccontato la sua esperienza alla luce della fede



nello Spirito e che ha sede nel Santuario della Madonna dei Fiori. Nella domenica in cui cade la memoria dei Santi Arcangeli, ringrazio il Signore per la vita che mi è stata ridonata.

La mia esperienza inizia un anno e mezzo fa, quando nel mese di marzo 2023 un mattino mi sveglio con un bruciore sotto al seno sinistro e noto una piccola ciste. Passano le settimane, questo bruciore aumenta, la ciste si infiamma, diventa violacea e si ingrandisce. Inizio a fare dei controlli e in poco tempo si arriva alla diagnosi di carcinoma infiltrante triplo negativo, un tumore molto aggressivo e perico-

loso per la vita. Ringrazio il cielo che in quel momento, nello studio medico, ci fosse anche la mia amica Teresa, perché al sentire le parole del dottore la mia mente si paralizza.

La memoria torna al 2013, anno in cui mia mamma muore di tumore al pancreas ed io, per il grande dolore, smetto di credere nella medicina e mi allontano dalla Chiesa. Solo parecchi anni dopo, mi riavvicino alla Chiesa e ai sacramenti.

Questa volta capita a me una grande prova, proprio nel momento in cui stavo riscoprendo la fede, e la paura ha il sopravvento. Ben consapevole del mio

problema e dell'impossibilità di una risoluzione senza intraprendere la strada della chemioterapia, inizio controvoglia le cure e in contemporanea i fratelli e le sorelle del gruppo, insieme ai numerosi fedeli, devoti di questo Santuario e alla vicina comunità delle Clarisse, iniziano a pregare per me e per i medici che mi seguono. Ed è proprio in questo periodo che la presenza viva e attiva dello Spirito Santo inizia a farsi sentire.

Se da un lato i medicinali mi tolgono le forze che mi permettono di essere autosufficiente, dall'altro il Signore mi dona l'aiuto di medici attenti e scrupolosi e dei fratelli: la coordinatrice del gruppo, Teresa, mi ospita per due mesi a casa sua, trovo persone di fiducia che mi affiancano negli spostamenti, da e per l'ospedale e, quando torno a casa, continuano ad aiutarmi.

Le difficoltà si sentono,

queste cure sono risolutive per le cellule malate, ma anche invasive per quelle sane, soprattutto per quelle del sistema immunitario. Così, durante lo scorso inverno, per consiglio medico, sono costretta a rimanere in casa da sola, con pochi contatti con il mondo esterno. Proprio nei momenti di sconforto, che sono inevitabili con la malattia, l'essere parte del gruppo del Rinnovamento, mi è di grande aiuto per non cadere in depressione. Grazie ai media online, posso seguire a distanza le riunioni settimanali e organizzare il Seminario di vita nuova nello Spirito per i nuovi fratelli del gruppo. Nel preparare una riflessione, leggendo il Catechismo della Chiesa Cattolica, la mia attenzione cade sul ricordo della sofferenza di Gesù nell'orto degli ulivi e della sua ultima notte passata in preghiera. Avrebbe desiderato il conforto dei discepoli, ma es-

si dormivano. Ed è proprio in quel momento che dentro di me è scattato qualcosa che mi ha ridestata dallo stesso torpore. Mi sono vista riversa sulla mia situazione, bloccata ed impaurita, cieca alla vista di Gesù che, poco lontano da me, sofferiva per la mia incapacità di vedere tutto ciò che Lui stava facendo per me. In quel momento, mi sono accorta che non ero sola come credevo, ma vicino a me c'era un sacco di gente pronta ad aiutarmi, a soffrire per i miei momenti di difficoltà e a gioire per i miglioramenti. Mi sono accorta che la paura che avevo, altro non era che una manifestazione del mio egoismo, perché in fondo io non volevo soffrire.

Così ho iniziato ad offrire le mie difficoltà per la conversione dei peccatori e per la guarigione delle molte persone in tutto il mondo che stavano peggio di me e a pregare attra-

verso la lode e l'invocazione dello Spirito Santo; in questo modo la mia strada in salita, è divenuta sempre meno pesante e difficile. Così ho terminato i due cicli di chemioterapia che hanno portato alla remissione totale del carcinoma. Con l'intervento, seguito da un ciclo di radioterapia, sono stata dichiarata fuori pericolo. Per il magnifico risultato ottenuto, sono qui con voi, per ringraziare tutti i medici e gli infermieri dell'Ospedale di Verduno e i medici di base che mi hanno seguito passo dopo passo in questi mesi, intervenendo magistralmente in tutti i momenti di difficoltà incontrati. Ringrazio i miei parenti, in particolare modo la mamma di mia cognata, mia cugina Milena, Teresa e la sua famiglia, Agnese e Margherita, i fratelli e le sorelle del gruppo, oltre ai fedeli del Santuario che non hanno mai smesso di pregare per me.

Ringrazio, inoltre, le mie ex colleghe di lavoro e tutte le persone che mi hanno aiutata e ancora oggi mi sono vicine. Ma in particolare il mio grazie più grande va alla Vergine dei Fiori, la cui presenza ho sentito vicino a me come una Madre e che, come accadde a Egidio Mathis nel 1336, ha ascoltato il grido di una sua figlia e in suo soccorso è intervenuta».

Silvia Gullino

In foto, al centro, Ilaria Alasia con don Enzo Torchio e la cantoria della Madonna dei Fiori di Bra

L'Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

Oggi Jekyll recita la parte del colto. Mi spiega che Babele deriva dall'ebraico "balal" e significa: confondere, creare scompiglio. Gli mostro su internet, testuali, le parole che ha appena pronunciato. Come ci rimane male! Il poverino, non ha ancora capito che la cultura è ormai a portata di tastiera e qualunque imbecille può esibire saccenze per far colpo sul prossimo, senza però assorbirle a loro volta, col risultato che non andranno mai ad arricchire le proprie ignoranze. Ne abbiamo già tanta, di gente che pontifica senza capirne un tubo di ciò che disquisisce. Piccato, Jekyll mi risponde che io sono uno di quelli. Razza di baggiano! Baggiano e falso anche, perché lo sa benissimo che non ho mai preteso di fare il tutologo. Le cose che dico e scrivo sono reazioni emotive di un uomo qualunque e, guarda caso, spesso condivise dai miei simili e cioè dalle persone normali che non seguono il coro dei teorici del politicamente corretto. Vorrei dimenticarla la politica, anzi, i politici, eppure ce li ho sempre in bocca maledizionale! È che mi fanno talmente cag... cadere le braccia: sempre pronti a contrastare le proposte o le azioni dell'avversario, anche sapendole giuste. Tutti neh, proprio tutti, non ne salvo nessuno! Facce di bronzo, che quando proprio non riescono a evitare la gente come noi, li vedi che soffrono. Li fermi, rac-



conti le tue disavventure e loro sfoderano un sorriso imbarazzato ed ebete che va a guastare volti già colpiti di loro dalla crudeltà e ingiustizia della natura. Non sanno cosa dirti. Con te, non riescono nell'eloquio che incanta giornalisti e masse compiacenti. Non vedono l'ora, che l'intruso si tolga dai piedi. Vogliono i cori degli oconi giulivi, dove le parole si fondono nella babilonia vocale, non singoli individui con argomentazioni terra-terra cui non sanno rispondere. Come potrebbero, d'altronde? Non conoscono ristrettezze economiche, difficoltà continue, visite prenotate un anno prima, vessazioni quotidiane, e tutte le vacche boia... Sì, Jekyll, ho capito, come sempre, tranco le invettive che non portano a nulla. Ecco, per colpa del nervoso mi sono scordato che volevo parlare della Torre di Babele. Mi chiede quale. Ma come quale, giuda fauss! La nostra (non c'entra la ziz-zola, tontolone!), quella che difende i professori,

con una multa ai birichini che li aggrediscono, anziché mandarli ai lavori forzati per una decina d'anni. La babele nel mondo della scuola, che non aiuta le maestre quando si accorgono di qualche grave problema dei bambini, scomunicato, a volte, da genitori che non vogliono ammetterlo. La babele della giustizia con sentenze scandalose. La babele di disinformazioni mediatiche. La bab... (...buina ignoranza del Jekyll che opera in te, e non ti lascia mai finire i concetti, boia faus!).

L'ANGOLO DELLA POESIA

Hotel Roma

La sua firma era l'ultima, non un autografo, ma un visibile addio alla reception e al Mondo. Forse eri stordito dal ballo con Bona Alterocca e quel "Verde Luna" di Rita Hayworth rammentava l'astro pallido sui colli in cerca di una storia notturna. Gliela desti tu. Accanto i "Dialoghi con Leucò" con lo struzzo di Einaudi a ricordare esotici frammenti di vita. Non avevi visto Nuto, l'amico che imbrigliava nel legno le note ribelli. Eri solo, solo con te stesso. Forse ti specchiasti. Volevi vedere la consapevolezza del tuo volto prima che il gesto ti coprisse come un sudario. Ormai era lontana "la venuta dal mare" e Pierina era l'innocenza che sempre avevi cercato. Poi due righe "non fate pettegolezzi" e il Mondo ti parve lontano, chiuso per sempre il pensiero, gettata nel vuoto del sonno la vita. Torino era gremita di biciclette. La FERIA d'Agosto somigliava alla visione di leggerezze lontane. Non ci fu un'edizione straordinaria per la tua fine. Tu eri quello che avevi vinto "Lo Strega", il premio di Casa Bellonci, ma subito spegnesti la luce della poesia. Come Cortez avevi bruciato le navi, e non ti restava che Leucò ed un ghigno sulle Langhe. Constance e Doris Dowling ti avevano mostrato l'amata America ancora una volta, ed ora il tuo sonno era nero senza praterie verdi.



28/8/2023

Poesia di Bernardo Negro
Disegno di Manuela Fissore

CALCIO SERIE D

Un grande Bra si gode la vetta

Doppio turno di campionato per il Bra, otto reti fatte, zero subite. Che dire di più della squadra giallorossa, che sta dimostrando una maturità clamorosa, tradotta in campo con goleade e soprattutto con un primo posto in classifica che, pur rimanendo ancorati a terra, fa sognare. Quattro a zero in casa alla Lavagnese, quattro a zero in trasferta al Derthona, punteggi roboanti che si mettono assieme a quello conquistato con il Vado qualche settimana fa e fanno davvero ben sperare per il futuro.

BRA	4
LAVAGNESE	0

È un Bra roboante, quello visto nell'impegno casalingo con la Lavagnese. 4-0 dei giallorossi allenati da Fabio Nisticò, autori di una prova corale e praticamente perfetta contro i bianconeri genovesi. Un poker di pregevole fattura, in un pomeriggio soleggiato e «riscaldato» dalla bellissima cornice di pubblico: per l'ennesima volta l'Attilio Bravi si è trasformato in una «bolgia» giallorossa, l'autentico 12° uomo. Gli «ingredienti»? La doppietta dello scatenato centrocampista 2004 Samuele Giallombardo, la «perla» all'incrocio di Elios Minaj e il primo gol, con la maglia braidesse, per il classe 2007 Vittorio Chiabotto. Certo, arriverà il momento difficile. Però, senza pressioni, questo Bra si sta divertendo e sta facendo divertire in questo avvio stagionale. Vuole crescere e migliorare, sempre. Una certezza all'ombra della Zizzola.



La croinaca: Giallombardo prova il sinistro in corsa e sfiora il gol, già, al terzo di gioco. Colpo di testa di Aloia al 5' che termina alto non di molto sopra la traversa. Il gol è già nell'aria e si concretizza al 12': Pautassi porta palla sulla tre quarti, appoggio per Giallombardo, sinistro a mezza altezza dai 16 metri all'angolino. Raddoppio sfiorato al 13', Tuzza a tu per tu con Raspa, defilato dalla sinistra si fa respingere il tiro. Ma il 2-0 giunge al 37': meraviglioso destro a giro di Minaj che va ad infilarsi all'incrocio e alla sinistra di Raspa. Il Bra resta in dieci uomini al 43': Mawete, inizialmente ammonito per un battibecco con Romanengo (astuto

ed esperto nel gettarsi a terra) viene espulso dal direttore di gara, dopo un consulto con il secondo assistente, con il rosso diretto. Potrebbe configurarsi un momento difficile per i giallorossi, immediatamente allontanato nel recupero quando giunge il 3-0 dei padroni di casa: traversone di Pautassi dalla sinistra, colpo di testa di Giallobardo, deviazione di Lupinacci e Raspa è battuto. L'inferiorità numerica non scalfisce l'iniziativa del Bra nel secondo tempo, anzi. Destro rasoterra di Minaj, dopo una serpentina al 20', che va a centimetri dal poker. Traversa scheggiata da Giorcelli con un colpo di te-

sta imperioso, poco prima della mezz'ora. Aloia impegna Raspa al 34' e poi, al 40', è servito il 4-0 giallorosso: Raspa respinge il contropiede di Costantino, Perseu prova la sforbiciata, la sfera rimane lì e Chiabotto insacca.

BRA: Ribero, Tos (42 st Omorogbe), Sganzerla, Giallobardo (32 st Chia botto), Tuzza (1 st Aman sours), Aloia (38 st Costan tino), Pautassi, Mawete, Giorelli, Minaj (21 st Per seue), Gerbino. A disp. Gari ti, Cannatelli, Burnescu, Capraro. All. Nisticò.

LAVAGNESE: Raspa, Marianelli (1 st Pastorino), Romanengo, Lombardo (27 st Garibotto), Mutton, Gar

barino (1 st Masini), Banfi, Lupinacci (17 st Cardellino), Oneto, Berardi, Attuoni (1 st Di Giosia). A disp. Gragnoli, Nannetti, Balan, Petitti. All. Roselli. Reti: pt 12 e 46' Giallombardo, 37 Minaj; st 40 Chiabotto

DERTHONA **0**
BRA **4**

Partita mai in discussione: il Bra inizia a ritmi altissimi e dopo 8' è ià in vantaggio con Pautassi, bravissimo a superare Nani e battere con violenza e precisione in diagonale. Al 22' il raddoppio braidese viene annullato per fuorigioco, ma alla mezzora esatta si concretizza: Minaj conclude di potenza, Cizza

fa quei che può, Daffonchio non riesce ad allontanare ed Aloia si conferma bomber di razza insaccando lo 0-2. Il Derthona prova qualche sortita ma Ribero e compagni controllano senza troppe apprensioni, conducendo agevolmente in porto il primo tempo. La ripresa, poi, si apre sotto i migliori auspicci per gli ospiti: la retroguardia di casa sbaglia, Minaj conclude, Cizza respinge una palla che rimane lì ed ecco ancora il 2007 Chiabotto al suo secondo gol in altrettante partite. Al 27' il Bra chiude i conti con Tuzza che insacca all'incrocio. Finisce così, il Bra si gode la testa della classifica aspettando, nel prossimo turno, il Chi-

sola.

DERTHONA: Cizza, Nani, Gagliardi, Disegni (9 st Giacchino), Daffonchio, Fissore, Perissinotto (9 st La Cava), Carli (42 st Gilli), Tahiri (23 st Gabirelli), Franchini (9 st Cal), Men-
cagli. A disp. Mandrino, Saidi, Tocila, Nobile. All. Tu-
ri.

BRA: Ribero, Tos (37 st Omoroghe), Sganzerla, Tuzza, Aloia (16 st Costantino), Pautassi, Giorcelli, Amansour (30 st Cannatelli), Chiabotto (30 st Giallombardo), Minaj (23 st Gerbino), Perseu. A disp: Gariti, F. Gai, Burnescu, Capraro. E. Nisticò.
Reti: pt 8 Pautassi, 30 Aloia

SERIE D

Risultati giornata 6

Asti-Albenga	0-1
Borgaro Nobis-Imperia	3-2
Derthona-Bra	0-4
Fossano-Vogherese	0-1
Lavagnese-Chieri	3-2
NovaRomentin-Chisola	3-0
Oltrepò-Città Di Varese	2-2
Saluzzo-Cairese	2-2
Sanremese-Ligorna	0-0
Vado-Gozzano	2-1

Classifica

Bra 16 punti; Albenga 15M Ligorna 14; Lavagnese 13; Città di Varese 12; NovaRomentin, Cairese, vado 10; Borgaro Nobis 9; Asti; Sanremese 8; Imperia, Derthona 7; Fossano 6; Chisola, Saluzzo 5; Vogherese, Chieri 4; Gozzano 2; Oltrepò 1.

Prossimo turno

Albenga-Derthona; Bra-Chisola; Cairese-Lavagnese; Chieri-Oltrepò; Città di Varese-Fossano; Gozzano-NovaRomentin; Imperia-Saluzzo; Ligorna-Asti; Sanremese-Borgaro Nobis; Vogherese-Vado.

HOCKEY FEMMINILE

Coppa: Lorenzoni supera anche Torino

Nella terza giornata la Lorenzon BCC ha incontrato in trasferta l'Universitaria di Torino in quella che si preannunciava la gara più temibile del Round 1 di Coppa Italia. Entrambe le squadre piemontesi si presentavano con parecchie novità rispetto alla edizione passata che aveva registrato derby comunque sempre impegnativi. Per la squadra di Bra, condotta da Koshelenko, le novità riguardavano le defezioni di Katya Samokochenko, di Di Blasi, di Raimo e Piccolo parzialmente compensate dall'ingresso in squadra delle italo argentine Aspillaga e Gilardi e dal rientro della Buoyo. Per le torinesi l'aggiunta di parecchi rinforzi compreso quello apportato dalla azzurra Eleonora di Mauro e dalla cilena Barrios, guidate dal nuovo tecnico Agustín Ceballos, che rivelavano da subito il loro potenziale impegnando più di una volta la portiera Alina Fadeeva. Rispondeva nei primi



momenti della gara Pilar De Biasi su corner, ma la palla si infrangeva sul palo e a seguire si registravano attacchi da entrambe le parti. Solamente nella terza frazio-

ne si sbloccava il risultato per le braidesi grazie ad Olha Kouroska schierata in attacco, ma da quel momento le universitarie aumentavano le azioni pericolose con-

quistando ben 4 corner
corti faticosamente dife-
si.
Più equilibrata la quarta
frazione in cui si registra-
vano buone occasioni di
entrambi gli attacchi, ma

era la maggior concretezza della Lorenzoni ad avere la meglio con la giovane Sabina Chiesa che finalizzava un rapido dai e vai di De Biase e Kourouska.

Già il giorno prima nella gara casalinga Under 20 di fronte al Genova 80 era stata la Chiesa ad aprire le marcature seguita da Marta Raimo riuscendo ad ottenere solo il pareg-

gio con il risultato finale di 2 a 2.

Nelle foto, la formazione Lorenzoni BCC; azione con Sabina Chiesa nella gara under 20



MOTOCICLISMO

Iannone torna al successo!

Per il pilota GoEleven vittoria in gara 1 del sabato: gli mancava dal 2016

Weekend con grandi soddisfazioni per il team GoEleven di Cherasco e per il suo pilota Andrea Iannone sul circuito Motorland di Aragon. Il venerdì inizia con il maltempo, ma Iannone e il Team non concedono errori, dimostrando una buona solidità sul passo: la Ducati gialla numero 29 si è sempre piazzata nella top 6 in entrambe le sessioni. Dopo una mattinata complessa per tutti, nella Free practice 2 il crono è sceso di oltre tre decimi rispetto alla mattinata, con un ideal time addirittura quattro decimi più veloce, nonostante il pilota di Vasto non sia mai riuscito a completare un giro perfetto in tutti i settori; il quinto posto del pomeriggio dimostra la qualità del lavoro svolto. Il sabato per Iannone e GoEleven è indimenticabile: ecco il successo in Gara 1 nel Mondiale, che per il team cheraschese mancava dal 2020 e al pilota di vasto dal 2016: bentornato Maniac! Tem-



po di 1.49.040, Best lap di gara al penultimo giro, tutti sull'asse dei formaggin (come direbbe il buon Guido Meda), vittoria clamorosa e finalmente quel podio si tinge di giallo! "Sono contentissimo di questa vittoria, che per me ha un significato

molto importante, è una soddisfazione personale, una rivalsa dopo i momenti difficili passati - ha commentato Iannone -. Devo tanto a tutte le persone che mi sono state vicino e che mi hanno accolto. Ringrazio Gigi Dall'Igna, Claudio Dome-

nicali, Paolo Ciabatti, Marco Zambenedetti, Mauro Grassilli, tutto il team Go Eleven e la famiglia del WorldSBK. Aver vinto sia in MotoGP che in WorldSBK è incredibile. È un momento speciale. Quest'anno ho ottenuto 4 podi, con questo

5, e 1 vittoria. Come primo anno al ritorno era difficile chiedere più di così". I fasti del sabato proseguono la domenica con una solida prestazione che porta a due quarti posti al termine di due gare combattute premia-

no il lavoro svolto al Motorland con il Best Independent di Gara 2. In Superpole Race la partenza è ottima, difendendo la seconda posizione dietro a Bulega scattato in Pole. Nei primi tre giri Toprak e Bautista incalzano la Ducati gialla di Go Eleven, riuscendo ad attaccare il pilota di Vasto. Il gruppo dei quattro apre leggermente il gap sui piloti dietro, ma Iannone arriva leggermente lungo in curva 1 a metà gara perdendo circa un secondo. Da lì in poi si difende dal rientro di Gerloff, conquistando il massimo risultato possibile, quarto posto. I primi tre avevano un ritmo troppo elevato, che sarebbe stato rischioso e forse difficile da tenere; buona gara e partenza dalla seconda fila per la sessione di gara. In Gara 2 Alvaro e Toprak impostano un ritmo decisamente veloce, sul 48, insostenibile per Andrea. Il #29 prima prova ad inseguire, poi si assesta in terza posizione. La bagarre si accende quando

Gerloff attacca, facilitando il rientro di Bulega; quest'ultimo sfruttando un passo di circa due/tre decimi più veloce prende la terza posizione e apre un leggero gap con gli inseguitori. In curva 1 Andrea supera l'americano di casa BMW e difende il quarto posto finale con una battaglia durissima durante l'ultimo giro. Al curvone finale Garrett prova il sorpasso ma finisce lungo e Iannone conquista il Best Independent di gara 2, a ridosso del podio. Grande gara, ottima costanza, ritmo davvero veloce, circa un secondo meglio di ieri al giro, un weekend più che positivo per tutta la squadra. Secondo in pole, quarto in Superpole Race, quarto in Gara 2 e soprattutto la vittoria del sabato rendono il round 10 unico e speciale, una sensazione unica che al team e al pilota mancava da diverso tempo. Restano due gare al termine del WorldSBK: prossimo appuntamento Estoril, Portogallo dall'11 al 13 ottobre.

BASKET SERIE C

Abet Basket Bra pronta ai nastri di partenza



Basket Team 71 Abet Bra è pronta a ripartire. Con un organico rivisitato, tra volti già molto noti nel mondo bianco blu e nuovi innesti di spessore, la squadra di coach Siragusa, con rinnovate ambizioni, si appresta all'avvio del prossimo campionato di Serie C 2024/2025. Un campionato interregionale, che vede coinvolte 4 società cuneesi, Amatori Basket Savigliano, Abet Basket Bra, Granda College Cuneo, Campus Piemonte, 4 torinesi, San Mauro Basket, Area Pro 2020, 5 Pari e Cus Torino, 4 liguri My Basket Genova, Cus Genova, Gino Landini Lerici e Pallacanestro Vado, 2 toscane, Don Bosco Livorno e US Livorno, per un totale di 26 partite. Un campionato che promette spettacolo, considerate le compagini avversarie e le trasferte impegnative e avvin-

centi che i ragazzi dovranno affrontare. Si inizia sabato 5 ottobre alle 18.00 con una trasferta torinese, ospiti di Cus Torino, la prima gara casalinga, la settimana successiva al Palasport di via Risorgimento, domenica 13 ottobre alle ore 18.00, contro Basket San Mauro. Nuovo anno, nuovo gruppo. Anche in questo caso però con caratteristiche precise: un mix di esperienza e nuovi talenti. A guidare il gruppo, l'esperienza, la qualità e la determinazione dell'head coach Michele Siragusa e del giovane assistente Francesco Carena. Confermati i pilastri della squadra Marco Negro, Paolo Pulina, Francesco Zabert e Julian Corvalan che continueranno a rappresentare i colori braidesi anche in questa nuova stagione. A loro si aggiungono tre nuovi acquisti di prestigio: Manuel Di Matteo, Sean Pecchenino e Andrea Rosso, tre giocatori che apportano esperienza, energia e qualità. Completano i giovani del vivaio Matteo Oberto e Andrea Fosca. Ad un gruppo valido, si uniscono cinque giovani dell'U19, che faranno parte della prima squadra per la stagione 2024/25: Marco Rinaldi, Edoardo Agosto, Gabriele Tallone, Pietro Ferrero e Niccolò Bernocco. "Abbiamo lavorato con impegno per assemblare una squadra competitiva e pronta ad affrontare il campionato di Serie C che quest'anno sarà sicuramente molto impegnativo con squadre ben attrezzate. Abbiamo voluto unire l'esperienza dei senior e la voglia di fare ben dei nostri giovani - commenta il Presidente Berrino -. Siamo certi che mettendoci impegno e passione, arriveranno i risultati che ci siamo prefissi. Aspettiamo tutti i nostri tifosi al Palazzetto!"

VOLLEY FEMMINILE SERIE C

Libellule, una Coppa Piemonte in chiaroscuro

LIBELLULA VOLLEY BRA: Valeria Barletta, Arianna Beccaria, Ginevra Binello, Asia Crudo, Giorgia Dalmazzo, Matilde Davico, Francesca Michero, Beatrice Morello, Melissa Ndoja, Aurora Ndoja, Nicole Operati, Matilde Perlo, Francesca Toso. Allenatore: Daniele Pretto

LIBELLULA CANELLI 1
2
(18-25; 17-25; 25/23)
La prima partita della seconda giornata di Coppa Piemonte ha visto le Libellule impegnate contro l'esperta squadra di Canelli. Un'importante messa in gioco per sperimentare il futuro campionato di serie C, che sarà pieno di emozioni e difficili partite fatte di esperienza e coerenza nel gioco. Il primo set dopo un 6-6 vede le avversarie lasciare un notevole distacco a causa di alcune piccole disattenzioni delle braidesi. Stesso copione per il secondo set, che ha determinato il risultato finale della partita, giacché ha consentito alle esperte avversarie di aggiudicarsi la partita. Punto di svolta nel terzo set invece, che non ha visto mollare le ragazze di coach Pretto, le quali con coerenza nel gioco sono riuscite ad aggiudicarsi il set.

LIBELLULA CHIARI 2
1
(25-22; 25- 23; 19-25)
Per la seconda partita nella seconda giornata di Coppa Piemonte le Libellule di Bra sono state impegnate nello scontro con le validissime avversarie della città di Chieri.



Copione completamente differente della prima partita della giornata, infatti le braidesi data la maggiore concentrazione nel gioco e alla maggiore consapevolezza delle proprie capacità sono riuscite ad aggiudicarsi la partita. Il primo set vede, grazie a dei turni in battuta decisivi, un distacco per quasi metà set delle ragazze di coach Pretto, infatti solamente verso la fine, per colpa di alcune disattenzioni in campo, le avversarie sono riuscite a raggiungere le libellule. Secondo set abbastanza simile al primo, grazie ad un gioco più fluido le braidesi sono riuscite a portarsi a casa il set senza troppe difficoltà.

Terzo set completamente differente, giacché già dal primo punto coach Pretto, dati i primi due set, è riuscito a mettere in campo tutte le ragazze del roster, le quali senza alcuna difficoltà sono riuscite a stare al passo della partita, nonostante la notevole differenza di età. La partita si è conclusa con la vittoria della Libellula per 2-1, con una maggiore consapevolezza: quella delle capacità delle braidesi. Nel turno successivo, Libellula è stata sconfitta a Cherasco 2-1 (25-19; 18-25; 25-13) ed anche dalle padrone di casa del Volley Roero Città di canale, con il medesimo punteggio (23-25; 25-14; 20-25).

Lasciando ai figli esempi di rettitudine, grande forza morale, profonda dedizione alla famiglia e al lavoro, ha raggiunto la vera vita. E' mancato.

ANNA MARIA FRANCONI VED. MARCARINO di anni 85

ne danno il triste annuncio:
i figli **GIUNIO** con Stefania
ALBERTO con Sara
i nipoti **Silvano, Alessia e Luca**
la sorella **Giovanna** con Piero ed i nipoti tutti.

Il Funerale avrà luogo in **NEIVE** - Borgonuovo Venerdì 27 Settembre alle ore 15 nella Parrocchia di San Giuseppe.
Partendo da Via Beppe Fenoglio 6 alle ore 14.45.
Dopo le esequie la cara **ANNA MARIA** verrà accolta nel cimitero di NEIVEGLIE.
La Veglia di Preghiera sarà celebrata Giovedì alle ore 20.30 in Parrocchia.
Un ringraziamento particolare alla dott.ssa Dina Penocchio e al personale dell'A.D.I. Piano di Cereseto per le preziose cure prodotte.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

ORESTINA GIULIANO VED. LOVERA di anni 90

ne danno il triste annuncio:
la nuora **PASQUALINA**
il nipote **Alessandro** con Ilaria
i pronipoti **Simone, Andrea e Bianca**
e i parenti tutti.

Non fiori ma opere di bene.

Si potrà far visita presso la Casa del Commiato **DOMENICA** in orario 9.12 - 13.15.

Il Funerale avrà luogo in **BRA** Lunedì 30 Settembre alle ore 15 nella Parrocchia di San Giovanni Battista.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 14.45.
Dopo le esequie la cara **ORESTINA** verrà accolta nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 17 alla Casa del Commiato.
Un ringraziamento particolare ai dott. Claudio Bertello.

Grazie papà per averci insegnato a vivere con amore, fede e coraggio.

VINCENZO CAPRA di anni 97

ne danno il triste annuncio:
i figli **MARIA ROSA** con Michelino
GIUSEPPE con Grazia
i nipoti **Elena** con Flavia, **Serena** con Federico, **Baria** con Andrea
il pronipote **Nicola**
la sorella **Marietta** e parenti tutti.

Si potrà far visita presso la Casa del Commiato **DOMENICA** in orario 9.12 - 13.15.

Il Funerale avrà luogo in **BRA** Lunedì 30 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonio Martire.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie il caro **VINCENZO** verrà accolta nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 17 alla Casa del Commiato.
Un ringraziamento particolare a tutto il Personale della Piccola Casa della Ditta Previdenza e a Don Michele per l'assistenza e la richiesta prestate.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

GIANNI ARMAND di anni 80

ne danno il triste annuncio:
la moglie **FIORINA**
i figli **MARIO**
ANNA con Pietro
i nipoti **Ivan e Claudio**
e i parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in **BRA** Venerdì 1 Ottobre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonio Martire.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie il caro **GIANNI** verrà accolto nel cimitero di LA MORRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Lunedì alle ore 18 alla Casa del Commiato.

E' mancata all'affetto dei suoi cari

SANTINA PELAZZA VED. CANOVA di anni 95

ne danno il triste annuncio:
Nipoti e parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in **BANDITO** Giovedì 5 Ottobre alle ore 9 nella Parrocchia Assunzione di Maria Vergine.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 8.50.
Dopo le esequie la cara **SANTINA** verrà accolta nel cimitero di BANDITO.
Il Santo Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 18 alla Casa del Commiato.

Ringraziamento

I figli e i parenti tutti di

MICHELE GERMANETTO
ringraziano di cuore quanti
in vari modi e con sensibilità
hanno partecipato al loro dolore.

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in **BRICCO** di **CHERASCO**:
Sabato 12 Ottobre alle ore 18 nella Parrocchia di San Grato.

Ringraziamento

I familiari della compianta

GIOVANNA MAINA - CRISTINA -
commossi e riconoscenti per la stima e
l'affetto dimostrati sentitamente ringraziano.

La Santa Messa di trigesima sarà celebrata in **BRA**:
Domenica 13 Ottobre alle ore 17.30 nel Santuario della Madonna dei Fiori.

2023 - 2024

Nel primo anniversario dalla scomparsa di

GIUSEPPE BOTTO

la famiglia lo ricorda con rimpianto ai
parenti e agli amici che gli vollero bene.

Si ringraziano fin d'ora coloro che interverranno alla
Santa Messa di suffragio che sarà celebrata in **MONCHIERO**:
Domenica 13 Ottobre alle ore 11 nel Santuario Beata Vergine del Rosario.

2011 - 2024

Anniversario

GIOVENALE BELTRAMO

Il tuo ricordo vive silenzioso
nel nostro cuore
e nel pensiero di ogni giorno.

Laura e i familiari.

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata in **BRA**:
Sabato 12 Ottobre alle ore 18.30 nella Parrocchia di Sant'Antonio Martire.

2023 - 2024

Nel primo anniversario della scomparsa di

ANTONELLA FISSORE IN MARA

Il tuo caro ricordo e la tua gioia di vivere
sono sempre presenti nei nostri cuori.
Ti ricordiamo a tutti coloro che ti hanno voluto bene.

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata in **BANDITO**:
Domenica 13 Ottobre alle ore 10.30 nella Parrocchia Assunzione di Maria Vergine.
I congiunti tutti anticipatamente ringraziano coloro che parteciperanno al ricordo.

GRUPPO Verrua SERVIZI FUNEBRI

Casa del Commiato - Luce di Speranza

Un ambiente creato per
commemorare con rispetto
i vostri cari.

La prima Casa del Commiato in Piemonte.

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)



Certificazione ISO dal 2017



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.

"Resterei per sempre nel cuore di quanti li hanno voluti bene."
E' MANCATA
Filippina Galvagno ved. Costantino
di anni 90

Le ammazzone:
le figlie Norma con Pierpaolo
Maria Franca con Riccardo
gli aderenti nipoti Francesco, Andrea ed Elena
cognato, zii, nipoti, cugini e parenti tutti.

Non fiori ma eventuali offerte da devolvere alla Chiesa di Valle Rosà

I Funerali avranno luogo in Bra - Sabato 5 Ottobre alle ore 9, partendo dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b) alle ore 8.50 per la Chiesa Parrocchiale di Sant'Antonino Martire.
Il S. Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 18.30 in Parrocchia.
Dopo le Esequie la cara FILIPPINA riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Bra.
Un grazie di cuore alle Signore Gloria e Maria, agli amici della parrocchia al Dottor Tibaldi, Milanesio e Pizzoli e alle Operatrici dell'A.D.I.

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

E' mancato al nostro affetto
Battista Capriolo
di anni 82

Le ammazzone:
la moglie Anna con il marito Beppe
Frances con il marito Gianni
nipoti, pronipoti, cugini, zii e parenti tutti.

Non fiori ma eventuali offerte da devolvere alla Chiesa di Valle Rosà

I Funerali avranno luogo in Sommariva Perno - Sabato 5 Ottobre alle ore 15, partendo dalla Residenza "L'Annunziata" (Loc. Maunera, 64) alle ore 14.45 per la Parrocchia dello Spirito Santo.
Il S. Rosario sarà recitato Venerdì alle ore 20.30 nella Chiesa del Cuore Immacolato di Maria in Frazione Valle Rosà di Sommariva Perno.
Dopo le Essequie il caro BATTISTA riposerà nel Cimitero di Sommariva Perno.
Un ringraziamento particolare a tutto il Personale della Residenza "L'Annunziata" per l'assistenza prestata.

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

E' mancato al nostro affetto il CAV.
Francesco Laurenti
di anni 91

Le ammazzone:
i figli: Bartolomeo con Tiziana
Maria Grazia con Alex
i nipoti: Benedettina con Clelio e Simona, Francesco con Mary e Thomas
Nicholas con Jessica, Leonardo e Massimo, Andrea, Michael con Maria Leigh
la sorella Marianna, la cognata Colomba, nipoti, cugini e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Bra - Giovedì 3 Ottobre alle ore 15, partendo dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b) alle ore 14.45 per la Chiesa Parrocchiale di Sant'Antonino Martire.
Il S. Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 17 in Casa Funeraria.
Dopo le Essequie accompagneremo il caro FRANCESCO al Tempio Crematorio di Bra.
Un sentito ringraziamento al Dott. Attilio Riva, alle Suore e al Personale dell'Istituto "Comelago" per l'assistenza prestata.

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

Resterei per sempre nel cuore di quanti li hanno voluti bene. E' mancato
Roberto Rubini
di anni 54

Le ammazzone:
la mamma Clara
i fratelli: Claudio
Brando con la moglie Rosita
la nipote Elisa con Federico
zio, nonni, cugini e parenti tutti.

I Funerali avranno luogo in Bra - Giovedì 3 Ottobre alle ore 10, partendo dalla Casa Funeraria "Lusso & Racca" (Strada Falchetto, 61/b) alle ore 9.45 per la Chiesa Parrocchiale di Sant'Andrea Apostolo.
Il S. Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 18 in Casa Funeraria.
Dopo le Essequie il caro ROBERTO riposerà nel Cimitero di Bra.
Un grazie di cuore al Personale del CAVS dell'Ospedale "Michele e Piero Ferrero" di Verduno e dell'Aspice di Bra per l'assistenza prestata.

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

Ringraziamento
I familiari di
Silvia Galvagno ved. Ferreno

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:
Domenica 6 Ottobre alle ore 11.15 nella Parrocchia Ss. Giorgio e Donato in Pocapaglia.

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

Ringraziamento
I familiari di
Paolo Quaglia

commossi, ringraziano di cuore parenti amici e conoscenti per l'affettuosa partecipazione al loro dolore.
Un sentito ringraziamento agli amici della Classe 1947 e del Toro Club di Bra e di Cornapaglia.

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:
Domenica 6 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

2023 - 2024
Nel 1° Anniversario della scomparsa di
Giacomo Tibaldi

ci manca la tua presenza, ci restano il dolce ricordo e la certezza che continui ad amarci come quando eri qui con noi. La tua famiglia

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:
Domenica 6 Ottobre alle ore 11.15 nella Parrocchia di Santa Paola in Cinzano.

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

2022 - 2024
Nel 2° Anniversario della scomparsa di
ANTONIO BRIZIO

ci manca la tua presenza, ci restano il dolce ricordo e la certezza che continui ad amarci come quando eri qui con noi. La tua famiglia

La S. Messa di Suffragio sarà celebrata:
Domenica 13 Ottobre alle ore 9 nella Parrocchia di San Giovanni Battista 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, alcuni farisei si avvicinarono e, per metterlo alla prova, domandavano a Gesù se è lecito a un marito ripudiare la propria moglie. Ma egli rispose loro: «Che cosa vi ha ordinato Mosè?». Dissero: «Mosè ha permesso di scrivere un atto di ripudio e di ripudiarla».

Gesù disse loro: «Per la durezza del vostro cuore egli scrisse per voi questa norma. Ma dall'inizio della creazione [Dio] li fece maschio e femmina; per questo l'uomo lascerà suo padre e sua madre e si unirà a sua moglie e i due diventeranno una carne sola. Così non sono più due, ma una sola carne. Dunque l'uomo non divida quello che Dio ha congiunto».

A casa, i discepoli lo interrogavano di nuovo su questo argomento. E disse loro: «Chi ripudia la propria moglie e ne sposa un'altra, commette adulterio verso di lei; e se lei, ripudiato il marito, ne sposa un altro, commette adulterio».

Gli presentavano dei bambini perché li toccasse, ma i discepoli li rimproverarono. Gesù, al vedere questo, s'indignò e disse loro: «Lasciate che i bambini vengano a me, non glielo impedito: a chi è come loro infatti appartiene il regno di Dio. In verità io vi dico: chi non accoglie il regno di Dio come lo accoglie un bambino, non entrerà in esso». E, prendendoli tra le braccia, li benediceva, imponendo le mani su di loro

(Mc 10,2-16).



Gesù in mezzo ai bambini, disegno dell'artista braidese Pinuccia Sardo

... ..

Fra Dario Fucilli*

Il 6 ottobre la Chiesa giunge alla XXVII Domenica del Tempo Ordinario (Anno B, colore liturgico verde).

Il Vangelo di questa domenica tocca un terreno molto delicato: quello delle nostre relazioni, l'amore, il matrimonio. Iniziamo ad amare, perché ci sembra di poterci prendere qualcosa o qualcuno e riempirci, ma ci accorgiamo che niente ci riempie, anzi l'altro più che essere una risposta è una grande doman-

da; l'altro ci chiede di imparare a stare al suo ritmo, ed è qui che ci accorgiamo che il nostro cuore è duro, perché facciamo fatica a stare al ritmo dell'altro, al ritmo dei suoi desideri, delle sue stranezze, delle sue malattie e paranoie, di tutto quello che l'altro è: un grande mistero! Quindi di fronte a ripetute porte

chiuse in faccia ci chiediamo se non sia lecito interrompere l'amore. I farisei vanno da Gesù proprio con questa domanda, si tratta quindi di una domanda molto sensata! Quando gli indizi a sfavore dell'amore superano di gran lunga quelli a favore non sarà meglio smettere di amare?

L'amore a un certo punto diventa molto impegnativo, significa dare la vita per l'altro, l'amore ci fa morire a noi stessi. Così pensiamo di poter ricominciare con un'altra persona, ci illudiamo che l'amore possa essere una specie di gioco facile che ci autorizza soltanto a prendere e a non dare mai. Non è detto che sia così per tutti, a volte la vita è davvero complicata, però Gesù ci dice che la piccolezza è lo stile di crescita valido sia per la vita di coppia che per la vita di fede.

L'amore è per sempre se ripartiamo dalla piccolezza, simboleggiata da questi bambini che Gesù abbraccia alla fine del racconto. Anche se egocentrici, i bambini sanno aprire facilmente la porta del loro cuore, non misurano i torti degli altri, non hanno secondi fini. Impariamo dai bambini, maestri di fiducia e di stupore, perché lo spirito degli inizi sia sempre vivo. Dal principio Dio fa incontrare le vite e le congiunge. A Gesù interessa che il nostro cuore non agisca attraverso la durezza che divide, ma che si ispiri sempre al sogno di Dio che unisce.

*** Dell'Ordine dei Frati Minori di Torino**

Vuoi ricordare una persona a te cara?



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

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Operaia, 35enne, affascinante, lunghi capelli castani, occhi chiari, sogna di incontrare un uomo schietto, fedele, non importa se più grande, ma con la voglia di iniziare una relazione seria, se anche tu sei stanco di essere solo, e di storielle inconcludenti, chiamala, potrebbe cambiare la tua vita. 338 4953600

Per amicizia iniziale e futuro insieme, lei è molto bella, mora, occhi verdi, fisico snello, sorriso simpatico, 42enne, riservata, non ama frequentare locali, allevatrice, e frutticoltrice le piace la vita all'aria aperta, incontrerebbe uomo affidabile, non importa l'età, ma che abbia ancora il desiderio di vivere una vita serena, in coppia. 339 1262291

È un'incantevole donna, attrae con i suoi modi gentili e il suo fare affettuoso, capelli castani, occhi celesti, fisico sinuoso, libera da qualsiasi impegno familiare, impegnata, nel tempo libero è volontaria presso la Croce Rossa Italiana, 49enne, divorziata, conoscerebbe un uomo serio, sincero, anche più grande, con cui stare semplicemente bene. 371 3319185

Splendida 56enne, cuoca per il Corpo degli Alpini, fisico snello, capelli biondi, occhi verdi, ha sempre sorriso e una buona parola per tutti, è sola da tempo... Crede fermamente nell'amore vero, e disinteressato, vorrebbe con tutto il cuore incontrare un uomo, anche più maturo, ma che la ami e le faccia buona compagnia. 347 3531318

È triste tornare a casa e non trovare nessuno che ti aspetti

ta, per un abbraccio e una chiacchiera, lei è vedova senza figli, 64enne, pensionata, aspetto giovanile, bella signora bionda, occhi verdi, ama cucinare, fa volontariato, è stanca di vivere sola, conoscerebbe uomo tranquillo, anche più maturo, cui dedicare affetto e attenzioni. 349 5601018

IMMOBILIARI

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

VARIE

Privato vende battiscopa in granito (rosso indiano), di varie metrature e un davanzale in granito. Per info: 338.7801545

Cerco bottiglie di vino e liquore sia antiche che non. Piene e con etichetta. Telefonare 392 08 09 755

Cerco vecchia affettatrice a volano, vecchie bilance e macchine da caffè. Tel 3425758002

Vendo due sedie rivestimento in tessuto per soggiorno o uso ufficio - prezzo 30 euro ciascuna - (prezzo trattabile) Cell. 335 - 8096021

Per un'idea regalo, vendesi salvadanaio in ceramica realizzato a mano, caratteristica capanna «maloca» degli indios dell'amazzonia - prezzo 25 euro cell. 335 - 8096021

Vendo: Due damigiane (54 litri ciascuna) con diraspatrice e due cisterne in resina da 200 e 400 litri. Tel. 349-7905757

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

Vendo siepi due tende di foglie dimensioni 70x95 e una tenda di foglie dimensioni 102x140 per balcone - prezzo 10,00 Euro - CELL. 335/8096021

Vendo lampadine in diversi colori a luce fissa e alternata per decorare albero di natale o balcone - prezzo 10,00 Euro - CELL. 335/8096021

Cerco bottiglie piene di vino e spumante sia vecchie che recenti. Telefonare Enzo 3920809755.

VENDO ALBERO DI NATALE abete verde altezza 80 cm con lampadine colorate a luminosità alternata prezzo 20 euro - Cell. 335/8096021

VENDO DIVANO DI VIMINI

NI per casa o giardino - prezzo 35 euro - Cell. 335/ 8096021

VENDO separe' a tre ante colore verde foresta h 2.00 x l 150 - prezzo 15 euro - Cell. 335/ 8096021

CULLA da viaggio+carrozina 'PEG PEREGO' completa di borsa porta-oggetti, entrambe come nuove, vendo a prezzo modico. Tel. 347 9114825

VENDESI TRALICCIO per balcone o giardino, anche per abbellimento con fiori - colore verde - prezzo 10,00 euro - cell. 335/ 8096021

BUONGIORNO! esperienza e amore, sono disponibile anche giorni festivi per ACQUIRIRE ANIMALI DOMESTICI E SELVATICI - Cell. 335/ 8096021

VENDO BAMBOLETTA DE CARLINI originale da collezione, made in Italy, soffiata, rifinitura rosso e bianco brillante con capellino e manicoti in pelliccia bianca - un'idea

regalo - Cell. 335-8096021

ORIGINALE IDEA REGALO: vendo quadretti dipinti a mano, soggetti diversi a scelta eseguiti anche con glitter brillantini - prezzo da 3,00 euro - 5,00 euro e 10,00 euro - Cell. 335/8096021

Acquisto - cerco - scambio: fumetti da collezione di vario genere: Tex - Zagor - Blek - Mikki - Collana Araldo - Collana Rodeo - Albi dell'Intrepido - Monello - Piccolo Ranger, Pecos Bill, Kinowa, Robin Hood, Piccolo Sceriffo, Album Figure, albi a striscia, Riviste militari ante guerra, etc. ! MASSIMA VALUTAZIONE - ANNUNCIO SEMPRE VALIDO ! TEL. 0172-691695 - ORE PASTI.

AUTO E MOTO

Acquisto Vespa, Lambretta moto d'epoca in qualunque stato anche per uso ricambi. Ritiro e pagamento immediato. Tel. 342.5758002

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

Acquisto Vespa, Lambretta, moto d'epoca in qualunque stato anche per uso ricambi. Amatore. Ritiro e pagamento immediato. tel 3425758002

Cerco in acquisto Vespa, Lambretta e moto d'epoca in qualunque stato anche per uso ricambi. Amatore, ritiro e pagamento immediato. Tel. 3425758002

VENDO DUE SEDIE in tessuto - per soggiorno o per ufficio - prezzo 30 euro ciascuna (possibile comprarne anche soltanto una) - cell. 335-8096021

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

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

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

VENDO LAMPADINE COLORATE a luce alternata o fissa a batteria, lunghezza un metro e mezzo circa, decorative per interni o esterni - prezzo 10 euro - Cell. 335-8096021

AFFITTASI

Affittasi appartamento a pensionati in casetta bilocale ammobiliato.

Zona Bra

Per informazioni **3385038415**

BRAIDese
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTA'

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

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

Direttore responsabile
Claudio Bo

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

Daniilo 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)

VENDESI



VENDESI Pick up Mitsubishi

Anno 1997, 270000 km con distribuzione fatta a 240000, kit rialzo +10, gomme tassellate

riverniciato da poco

3397632914

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

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

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

Vendesi/affittasi

Capannoni di varie metrature in via XXIV Maggio a Bra.

Per informazioni: **340.7343773**

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

CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI CHIAMARE 3936899856



Barisone

Agenzia Immobiliare

T. 0183 49 68 66

DIANO MARINA (IM)

www.barisone.it

SCAN



**STRUTTURA
DI CHIRURGIA
DELLA COLONNA**

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

**TECNOLOGIE
ALL'AVANGUARDIA**
personale qualificato,
fornitori di standing
mondiale

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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