



**TORINO**  
IL PIEMONTE  
INVESTE  
3,5 MILIONI  
SULLA FILIERA  
DEI PIOPI

Puccio a pagina 3

**NOVARA**  
L'OTTOBRE ROSA  
IN ARRIVO:  
PRESENTATA  
L'EDIZIONE 2025  
DI LILT FOR WOMEN

Usellini a pagina 6

**CUNEO**  
PRIMO OSPEDALE  
IN ITALIA  
AL S. CROCE E CARLE SI  
APPLICA L'OSTEOPATIA  
IN GRAVIDANZA

Servizio a pagina 4

**GENOVA**  
IL PONENTE  
CHIEDE  
SICUREZZA  
MA IL PD PENSA  
ALL'INCLUSIONE

Servizio a pagina 11



# il Giornale del Piemonte e della Liguria



EDITORE: POLO GRAFICO S.P.A.

DOMENICA 14 SETTEMBRE 2025

Anno XI numero 218

DIRETTORE: DIEGO RUBERO

## GENOVA

# CONTO ALLA ROVESCIA PER IL SALONE NAUTICO

*Il Waterfront di Levante accoglie, dal 18 al 23 settembre, la 65° edizione della manifestazione, che riafferma grazie a numeri importanti il proprio ruolo di piattaforma strategica per l'intera filiera della nautica da diporto mondiale*

### Via alla demolizione

## L'ex Mondobimbo restituito alla città

Domani primi colpi di ruspa vicino a Punta Vagno

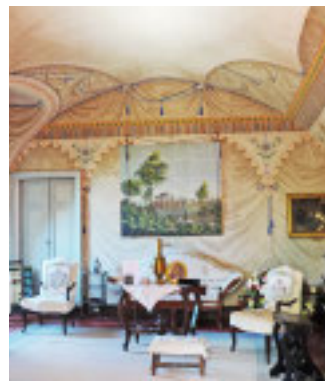


NUOVA DESTINAZIONE Domani via alla demolizione

A partire da domani inizieranno i lavori per la demolizione della struttura dell'ex Mondobimbo, situata alla Foce, vicino alla spiaggia di Punta Vagno. La struttura, un tempo un luogo di svago per i bambini, era chiusa e in stato di abbandono da tre anni. Nel tempo, è diventata un rifugio per persone senza fissa dimora e un luogo di degrado e problemi di ordine pubblico, come la recente denuncia di uno stupro. Dopo la demolizione, l'obiettivo è trasformare lo spazio in una piazza dedicata allo sport all'aria aperta e alla cittadinanza, restituendo l'area alla comunità.

### EVENTI

## Punto croce al Castello di Pralormo a ottobre



Felicia Bello

Dall'11 al 19 ottobre, il Castello di Pralormo (Torino) ospiterà 'Punto Croce al Castello', rassegna che raccoglie opere, manufatti e testimonianze di questa antica e sempre attuale forma d'arte tessile. In concomitanza con l'evento, sarà possibile visitare il Castello, che proporrà l'itinerario 'Vita quotidiana in un'antica dimora'. L'arte del punto croce approda per la prima volta in provincia di Torino con una grande esposizione antologica organizzata dalla delegazione socie sparse dell'Associazione Italiana del Punto Croce. La mostra offrirà un viaggio tra creatività e tradizione, con lavori provenienti dall'Italia e dalla Svizzera, realizzati dalle ricamatrici dell'associazione.

Tutto è pronto al Waterfront di Levante: dal 18 al 23 settembre a Genova, la 65ª edizione del Salone Nautico Internazionale riafferma il proprio ruolo di piattaforma strategica per l'intera filiera della nautica da diporto mondiale. Con oltre 1.000 imbar-

cazioni presenti, 23 nuovi cantieri e la partecipazione di espositori provenienti da 45 Paesi, 123 novità e 96 premiere, l'edizione si annuncia come una delle più ricche di sempre.

Manganaro a pagina 11

### WEEKEND 8 E 9 NOVEMBRE

## Per Atp Finals cambia la mobilità ferroviaria



Loredana Polito

In vista della prossima edizione delle Nitto Atp Finals, la Regione Piemonte ha chiesto a Rfi di rivedere la programmazione delle interruzioni previste sulla linea ferroviaria Torino - Ciriè - Germagnano, in particolare per il fine settimana del prossimo 8 e 9 novembre.

«Parliamo di un evento di rilevanza mondiale - sottolinea l'assessore regionale ai Trasporti, Marco Gabusi - che richiama in città migliaia di visitatori dall'Italia e dall'estero. È fondamentale garantire la piena efficienza dei collegamenti ferroviari, così da favorire la mobilità dei turisti e di tutti coloro che raggiungeranno Torino per assistere alle partite. Non possiamo permetterci disagi in un'occasione che porterà Torino e il Piemonte sotto i riflettori internazionali».

La richiesta della Regione, a cui informalmente Rfi ha già assentito, si inserisce nella logica con cui sono già stati salvaguardati i week-end legati a Ognissanti e al periodo natalizio, con l'obiettivo di conciliare la necessità di completare i lavori con il regolare svolgimento di eventi.

### EDITORIALE

## Italia-Urss e la «svolta di Salerno»

di Aldo A. Mola

### IL RECIPROCO RICONOSCIMENTO URSS - REGNO D'ITALIA

Tra la primavera del 1944 e il maggio del 1945 la storia d'Italia ebbe corsi diversi nel Sud e nel Nord, sino a rendere le due parti del Paese reciprocamente irricongiungibili. I primi anni di vita dei neonati e gli assilli delle loro famiglie variarono nettamente secondo i diversi regimi di occupazione. A inizio aprile, appena giunto dall'Urss in Italia via Algeri, il segretario del Partito comunista italiano Palmiro Togliatti (nome di battaglia "Ercoli") propose l'ingresso di tutti i partiti del Ccln in un nuovo governo per una lotta comune (Istituzioni riconosciute dalle Nazioni Unite, partiti e "partigiani") contro i nazi-fascisti. Era la linea di Vittorio Emanuele III e del governo Badoglio e la sconfessione di Bonomi, del Congresso di Bari, di Sforza e di Croce.

Però il Governo Badoglio dovette fare i conti con la Commissione Alleata di Controllo (ACC), che tardava a restituire l'amministrazione delle regioni liberate dall'occupazione germanica. Forte del ruolo di cobelligerante, mirò ad agire in autonomia nell'ambito delle Nazioni Unite. Il 12 gennaio 1944 Andrej Vyshinsky, rappresentante dell'Urss nel Comitato consultivo per l'Italia comprendente gli anglo-americani, in un colloquio a Salerno con Renato Prunas, segretario generale del ministero degli Esteri, gettò le basi del ripristino dei rapporti tra Mosca e il regno d'Italia. Nel corso della conversazione dichiarò di ritenere «che tutti i popoli siano almeno in parte responsabili dei loro governi e che il popolo italiano paghi molto duramente gli errori e le colpe del regime che si era per vent'anni prescelto». Il "popolo" non è mai "innocente". Condivide le responsabilità della classe dirigente.(...)

segue a pagina 5

### IMMIGRAZIONE

## A Ventimiglia un centro di accoglienza per uomini

La creazione di una seconda struttura di accoglienza per immigrati a Ventimiglia, riservata a uomini senza famiglia, è stata discussa ieri nel corso di un incontro al Ministero dell'Interno a Roma fra il sindaco della città ligure, Flavio Di Muro, e il sottosegretario all'Interno Nicola Molteni. Di Muro e Molteni hanno affrontato la situazione sicurezza in città dopo la sparatoria di domenica scorsa, in cui sono rimasti feriti due stranieri, di 18 e 30 anni. L'aggressione si è consumata nell'accampamento abusivo sul greto del fiume Roya, smantellato con le ruspe il giorno seguente. Sindaco e sottosegretario, oltre alle misure di contrasto alla microcriminalità, hanno discusso anche della costruzione di un secondo Punto di assistenza diffusa (Pad) per uomini soli, dopo quello già esistente per le famiglie.

Speciale  
**CHEESE**  
Servizio Da pag 10 a 16

### ALESSANDRIA

Un progetto sulla ipercolesterolemia

Servizio a pagina 7

### SAVONA

Più personale per la sanità del Ponente

Servizio a pagina 14



ASSOCIAZIONE  
I BUFFONI DI CORTE  
APS

  
**GIUBILEO**  
Main Partner tecnico



LA COMPAGNIA  
DELLE  
FROTTOLE



SI È SPENTO IMPROVVISAMENTE

# Edoardo Corbellini

NE DANNO IL TRISTE ANNUNCIO IL FRATELLO EMANUELE, LA SORELLA ELISABETTA E LA SUA PIÙ STRETTA COLLABORATRICE VITTORIA.

POTRETE DARE L'ULTIMO SALUTO AL NOSTRO CARO  
EDOARDO IL **9 OTTOBRE ALLE ORE 20:45** PRESSO

## Teatro Alfieri

Piazza Solferino 4 - Torino

**ROSSO**  
DIARIO DI  
UNA MORTE  
ANNUNCIATA

Biglietti:



Partner Tecnico



CAFFÈ  
**COSTADORO**  
TORINO 1898

AUDELLA  
TEATRO

**principiADV**  
TOGETHERNEXTLEVEL

Eliana Puccio

La Regione Piemonte rafforza il proprio impegno per la tutela del paesaggio rurale e la promozione di pratiche agricole sostenibili, stanziando oltre 3,5 milioni di euro a sostegno di nuovi impianti di pioppeti, arboricoltura da legno, boschi naturaliformi e sistemi agroforestali su terreni agricoli. L'intervento rientra nella misura Srd05 del Complemento di Sviluppo Rurale 2023-2027, finanziata con fondi europei (Feasr).

L'annuncio arriva in concomitanza con la firma, a Milano, dell'Intesa interregionale per lo sviluppo della filiera del pioppo, siglata da Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia-Romagna, insieme ai rappresentanti del settore produttivo. L'accordo, inserito nella Strategia Forestale Nazionale, mira a rilanciare la pioppicoltura come coltura sostenibile, innovativa e competitiva.

«La pioppicoltura - ha dichiarato l'assessore regionale alle Foreste, Marco Gallo - è un'eccellenza del nostro territorio e un modello di equilibrio tra economia e ambiente. Ogni nuovo ettaro rappresenta un investimento nel futuro: sostiene una filiera industriale di qualità, favorisce l'assorbimento di Co2 e contribuisce alla sostenibilità ambientale».

Attualmente, la coltivazione del pioppo interessa circa 40mila ettari nella pianura padano-veneta, dei quali 12mila in Piemonte, una superficie che rappresenta meno di un terzo rispetto a quella coltivata nel 1970. Grazie ai fondi previsti dal nuovo programma, si stima che potranno essere realizzati fino a mille ettari di nuovi impianti sul territorio piemontese, generando importanti benefici ambientali e produttivi.

L'intesa interregionale si propone di aumentare la superficie coltivata a pioppo e la disponibilità di legno per l'industria, garantire un adeguato sostegno economico agli agricoltori per la realizzazione di nuovi impianti, promuovere pratiche colturali sostenibili, definire strategie comuni per la gestione della pioppicoltura nelle aree protette, nelle zone golene e nei siti Natura 2000, favorire la costruzione di accordi di filiera tra i diversi operatori e valorizzare, anche attraverso specifiche attività di comunicazione, il ruolo ambientale ed economico della coltivazione del pioppo.

In particolare, l'Intervento Srd05 prevede un contributo a copertura totale o parziale dei costi per l'imboschimento di terreni agricoli con specie legnose. L'obiettivo è quello di aumentare la capacità di assorbimento e stoccaggio del carbonio atmosferico nel suolo e nella biomassa legnosa, migliorare la biodiversità e la qualità degli

## STRATEGIA FORESTALE NAZIONALE

## Pioppicoltura, Piemonte investe oltre tre milioni

*Nuovi stanziamenti a tutela del paesaggio rurale e per la promozione di pratiche agricole sostenibili*



La coltivazione del pioppo interessa quarantamila ettari nella pianura padano-veneta

habitat forestali, fornire sia prodotti legnosi che non legnosi, garantire servizi ecosistemici e contribuire inoltre alla diversificazione del reddito per le aziende agricole.

Il bando, in apertura nell'autunno 2025, avrà una dotazione complessiva di 3.557.080,06 euro.

Il 55% di tutte le risorse stanziata dalla Regione verrà destinato alla filiera del pioppo, il 20% alla realizzazione di impianti con specie tartufigene in aree vocate, il 10% all'arboricoltura da legno a ciclo medio-lungo, un altro 10% ai sistemi agroforestali e il restante 5% alla creazione di boschi permanenti.

Tutti i dettagli saranno resi disponibili, al momento della pubblicazione, sulla Piattaforma Bandi del sito web della Regione.

## SICUREZZA

## Polizia oggi protagonista a tour «Tennis &amp; Friends»

La Polizia di Stato è protagonista al tour «Tennis & Friends - Salute e Sport», la manifestazione che si conclude oggi in piazza Castello, a Torino, con visite gratuite, screening e attività dedicate alla prevenzione.

Davanti a Palazzo Madama è allestito lo stand della Polizia con personale della Divisione Anticrimine, Ufficio Minori, Polizia Stradale e Ferroviaria, Polizia Postale e Scientifica.

Sono previsti momenti informativi su violenza di genere, sicurezza stradale e ferroviaria, uso consapevole della rete, oltre a dimostrazioni di rianimazione cardiopolmonare e all'esposizione di veicoli storici come la Moto Guzzi Falcone e l'Alfa Romeo Giulia 1.6. La Polizia Stradale fornirà anche consigli sulla sicurezza in viaggio e la Scientifica mostrerà le proprie tecniche d'indagine.

L'Ufficio Sanitario della Questura è presente con specialisti in psicologia, neurologia e urologia e offrirà visite e screening gratuiti ai visitatori dello stand.

Carlo Santori

## CONVEGNO SULL'UNIVERSITÀ CONFEDERALE

## Roxana Minzatu arriva lunedì alla Cavallerizza Reale di Torino

*La vicepresidente della Commissione Europea ospite dell'ateneo piemontese*

Loredana Polito

Un'ospite d'eccezione all'Università di Torino. Lunedì prossimo nell'aula Magna della Cavallerizza Reale sarà presente Roxana Minzatu, vicepresidente esecutiva della Commissione Europea con delega a Diritti Sociali e Competenze, Occupazione di qualità e Preparazione ai cambiamenti, all'iniziativa di tre giorni dedicata all'università confederale, che inizierà alle ore 10.30. L'intervento di Roxana Minzatu è previsto alle ore 11.30.

Sarà un'occasione per

confrontarsi sull'Università Europea del Futuro e sulle Alleanze Universitarie Europee come attori chiave nella costruzione di uno Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore più integrato e competitivo, nell'ottica di un potenziamento delle relazioni internazionali e di integrazione dell'alta formazione europea, per creare la prima università europea di natura confederale.

L'evento è stato organizzato dall'Università degli Studi di Torino nell'ambito dell'Alleanza Unita, con il patrocinio della Crui - Conferenza



## CORSI DI CINEMA DAL 20 OTTOBRE

## Nasce a Torino la «Accademia Epica»

Nasce a Torino 'Accademia Epica, la scuola di cinema fondata da Epica Film di Matteo Fresi (regista e direttore didattico), Alice Drago (responsabile delle produzioni), e Eleonora Diana (Project Manager). La scelta del luogo - in via Bonsignore, vicino alla chiesa Gran Madre - non è casuale: in questo quartiere sono infatti nate le prime produzioni cinematografiche italiane, tra cui la Itala Film che produsse 'Cabiria', il primo colossale cinematografico mondiale.

Accademia Epica offre un percorso formativo della durata di due anni, con frequenza - mattina e pomeriggio - per cinque giorni a settimana. «Il biennio è un percorso solido, quotidiano, dedicato a chi vuole fare del cinema un atto sincero, necessario, umano. Un programma didattico pensato per offrire gli strumenti adatti per proporsi al mondo della produzione cinematografica, con



una visione autoriale solida e specifica» - afferma il direttore didattico Matteo Fresi, già regista del film 'Il Muto di Gallura' prodotto da Fandango e Rai Cinema, unico italiano in concorso all'ultimo Torino Film Festival.

Il corpo docente è formato da professionisti e professioniste che seguiranno

il gruppo per tutto l'anno accademico e altri docenti dedicati a cicli più brevi da 30 ore. Durante il secondo anno sarà possibile specializzarsi in sceneggiatura o regia. All'interno dell'Accademia ci sono anche corsi specifici di regia, sceneggiatura, recitazione e narrazione audiovisiva che si terranno in orario serale, destinati a studenti e lavoratori che non hanno modo di seguire il corso accademico. Sono p»reviste inoltre delle Masterclass, a cadenza mensile: le prime a partire sono quelle con Valerio Binasco (recitazione), Federico Pontiggia (dialogo tra autorità e critica), Gherardo Gossi (la fotografia nel cinema), Walter Leonardi (il corpo, la comicità, l'improvvisazione).

L'anno scolastico inizierà il prossimo 20 ottobre e si concluderà il 31 maggio 2026, per un totale di 715 ore di lavoro.

Felicia Bello

dei Rettori delle Università Italiane.

Nel corso della giornata interverranno, tra gli altri: il Rettore dell'Università di Torino Stefano Geuna; la Rettrice eletta Cristina Prandi; Tiziana Lippiello, Rettrice dell'Università Ca' Foscari di Venezia e Coordinatrice degli Affari Internazionali della Crui; Lavinia Monti, Responsabile dell'Ufficio Internazionalizzazione dell'Istruzione Superiore del Ministero dell'Università e della Ricerca; Daniele Livon, Direttore Generale dell'Anvur - Agenzia Nazionale di Valutazione delle Università e degli Istituti di Ricerca; Susanne Conze, Head of Unit Higher Education per Educazione, Gioventù, Sport e Cultura (Dg Eac) della Commissione Europea, e Pilvi Torsti, Direttrice European Training Foundation.

## il Giornale

IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA REG. TRIB. DI TORINO N° 655 DEL 29/05/2015  
Euro 0,50 non vendibile separatamente da «il Giornale»

Direttore Responsabile  
DIEGO RUBERO

EDITORE: POLO GRAFICO S.P.A.  
Sede legale: Corso Italia, 25 - 12084 - Mondovì (CN)  
Amministrazione - Ufficio diffusione e abbonamenti:  
Via G. Agnelli, 3 - 12081 - BEINETTE (CN)  
Tel. 0171.392211

REDAZIONI  
PIEMONTE  
torino.gdp@gmail.com  
nordpiemonte.gdp@gmail.com

LIGURIA  
monica.bottino@polografico.it  
diego.pistacchi@polografico.it

STAMPA EDIZIONI TELETRASMESSE:  
MONZA STAMPA SRL - Via Michelangelo Buonarroti,  
153 - 20900 - MONZA (MB) - Tel. 039.28.28.82.02

CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ:  
POLO GRAFICO SPA: Via G. Agnelli, 3 - 12081 -  
BEINETTE (CN)  
Tel. 0171.392208 - 09 - 10  
Mail publicita@polografico.it

TARIFFA MODULO  
COMMERCIALE Euro 52,00  
FINESTRELLA PRIMA PAGINA Euro 370,00  
FINANZIARIA / LEGALE Euro 80,00  
RICERCA PERSONALE Euro 57,00  
ELETTORALE Euro 52,00  
NECROLOGIE Euro 2,00 a parola  
MANCHETTE PRIMA PAGINA Euro 290,00  
PARTECIPAZIONI A LUTTO Euro 2,00 a parola

## PRIMO OSPEDALE IN ITALIA

# Al S. Croce e Carle si applica l'osteopatia in gravidanza

*Le mamme raccontano i notevoli benefici di questo servizio, unico nel suo genere*

«Sono al settimo mese della mia terza gravidanza e, l'anno scorso, ho avuto una grave ernia che mi ha lasciato forti mal di schiena. Ho aderito subito a questa proposta e, già dopo la prima seduta, sono stata subito meglio. Data la mia esperienza, posso dire che gli osteopati che stanno lavorando in ospedale sono professionisti preparati e competenti».

«Ho aderito subito a questa opportunità, tra l'altro gratuita, per i problemi di pubalgia e di dolori lombari dovuti alla mia gravidanza quasi a termine. I risultati sono notevoli e mi sono portata a casa una sensazione di benessere. Inoltre gli osteopati hanno eseguito anche una procedura di allineamento mamma-bimbo che, oltre a essere stato un importante aiuto psicologico in un momento di sbalzi ormonali, ha l'obiettivo di agevolare anche il travaglio».

Lo raccontano Cristina ed Elisa, due delle prime mamme ad aver aderito al percorso osteopatico gratuito dedicato alle donne in gravidanza. Un progetto che è stato avviato a inizio agosto nell'Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle di Cuneo, prima struttura pubblica in Italia. Una proposta che ha intercettato il reale bisogno delle mamme, dato che ha suscitato da subito un grande interesse, al punto che tutti gli slot di prenotazione sono esauriti fino a fine anno.

Dopo le prime sedute di agosto, la convenzione, stipulata tra l'Azienda Ospedaliera S. Croce e Carle, e in particolare la Struttura di Ostetricia diretta da Andrea Puppo, e l'associazione Kairos Osteopatia e Medicine Integrate di Lucca, prevede trattamenti settimanali rivolti alle donne in gravidanza che lo desiderano.

Il progetto, coordinato da osteopati cuneesi, riguarda tutta la gravidanza e il post partum. I trattamenti osteopatici sono volti ad alleviare e migliorare i disturbi che possono insorgere nel percorso nascita: «Dalla partecipazione alle sedute - spiega il direttore Puppo - ci si propone di ottenere benefici fisici per la gestante, come la riduzione delle tensioni muscoloscheletriche, delle tensioni della fascia muscolare con un miglioramento della respirazione, della digestione, della peristalsi intestinale, delle nausee e dell'insonnia e un migliore posizionamento del feto all'interno dell'utero materno, che potrà favorire l'espletamento del parto vaginale».

Il percorso è gestito dal ginecologo Bruno Favilla e dalla coordinatrice dell'Ostetricia Federica Ferrero. I trattamenti vengono proposti duran-



te la prima visita ostetrica alle donne che afferiscono agli ambulatori interni all'Azienda ospedaliera e si svolgono nei rinnovati locali dell'Ostetricia.

Gli osteopati Kairos sono formati tramite la Scuola Italiana di Osteopatia Pediatrica (SIOP) a Firenze e usufruiscono di una formazione continua tramite progetti umanitari e percorsi di specializzazione soprattutto nell'ambito materno - infantile che l'associazione porta avanti in Italia e nel mondo: «Siamo molto felici di aver attivato questo progetto - spiega il presidente di Kairos Tommaso Ferroni - Tra gli obiettivi principali della nostra associazione c'è quello di divulgare un'osteopatia di alta qua-

lità, professionale e consapevole. La nostra 'missione' è il sostegno alla salute della mamma e del bambino, iniziando già dalla gravidanza per accompagnare la donna al momento del parto e poi dare il nostro aiuto dopo la nascita del neonato».

«Un nuovo tassello del progetto che, nel nostro ospedale, mette la donna sempre di più al centro dell'attività non solo clinica - sottolinea il commissario dell'AO di Cuneo, Livio Tranchida - Accanto ai percorsi di cura dedicati e alle opportunità di riduzione del dolore che vengono offerte h24, come la parto analgesia, favorire il benessere delle mamme è un modo per dare il benvenuto ai nuovi nati che vengono al mondo nel nostro ospedale».

«L'ospedale di Cuneo si conferma, anche in questo caso, una struttura in grado di anticipare i tempi con idee innovative - conclude l'assessore alla Sanità regionale, Federico Riboldi - Un progetto nel solco tracciato dalla Regione che mette al centro il paziente con iniziative che mirano al benessere a 360 gradi».

## MONDOVI

## Incontri per genitori di bambini con disturbo dello spettro autistico e sindrome di Asperger

*Gli appuntamenti si terranno presso il centro dell'ospedale Regina Montis Regalis*

Le Linee Guida 2023 per l'autismo dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) raccomandano interventi informativi, di supporto e di training per i genitori, con l'obiettivo di affiancarli nel percorso di presa in carico dei minori con disturbo dello spettro autistico. Tali interventi mirano a migliorare la comprensione dell'autismo, ridurre lo stress familiare, favorire l'accettazione della diagnosi e fornire strategie comportamentali efficaci, come l'uso di routine quotidiane e rinforzi positivi, per promuovere lo sviluppo dei bambini e migliorare la qualità della vita familiare.

In linea con queste indicazioni,

il Centro Autismo e Sindrome di Asperger di Mondovì (C.A.S.A.) propone, nei prossimi mesi, due importanti iniziative destinate ai genitori:

Gruppo di Parent Training per Genitori di Bambini da 0 a 5 Anni con Disturbo dello Spettro Autistico Dal mese di ottobre fino a gennaio 2026, presso il Centro Autismo e Sindrome di Asperger di Mondovì, sarà attivato un percorso di Parent Training rivolto ai genitori di bambini con diagnosi di disturbo dello spettro autistico, seguiti dal C.A.S.A.

Il Parent Training consiste in 6 incontri di gruppo, durante i quali i genitori acquisiranno



no strategie pratiche per interagire con i propri figli, insegnare nuove attività e favo-

rire l'autonomia dei bambini.

Il percorso è rivolto a genito-

ri di bambini dai 0 ai 5 anni con diagnosi di disturbo dello spettro autistico (livello 2/3), seguiti dal Centro Autismo e Sindrome di Asperger di Mondovì (CN).

Gli incontri si terranno presso la sede del Centro Autismo e Sindrome di Asperger di Mondovì. Un incontro informativo si terrà giovedì 9 ottobre alle ore 14.00 presso lo stesso Centro. In questa occasione saranno forniti tutti i dettagli relativi a orari e date del programma.

Per informazioni e iscrizioni: Inviare una e-mail con oggetto «PARENT TRAINING» a: [autismo@aslcn1.it](mailto:autismo@aslcn1.it)

Gruppo di Mindfulness per Genitori di Minori con Disturbo dello Spettro Autistico Dal mese di ottobre fino a dicembre 2025, il C.A.S.A. attiverà anche un percorso di Mindfulness, rivolto ai genitori dei bambini adolescenti seguiti dal Centro Autismo e Sindrome di Asperger di Mondovì.

La Mindfulness è una pratica che, attraverso l'ascolto del corpo e delle emozioni, aiuta a rafforzare le risorse interne ed esterne, favorendo un maggiore benessere psicofisico. Gli incontri si concentrano sulla costruzione di un equilibrio tra mente e corpo, aumentando la fiducia nelle proprie capacità genitoriali e migliorando la relazione con i figli.

Date e orari degli incontri: 8 e 29 ottobre, 5 e 19 novembre, 3 dicembre, sempre dalle ore 9 alle 11

Gli incontri si terranno presso il Centro Autismo e Sindrome di Asperger dell'Ospedale Regina Montis Regalis di Mondovì.

Per informazioni e iscrizioni: Inviare una e-mail con oggetto «MINDFULNESS» a: [autismo@aslcn1.it](mailto:autismo@aslcn1.it)

## LA RASSEGNA

## «Spettacoli di Corte» torna al Castello della Manta

Il Castello della Manta torna a ospitare gli appuntamenti di «Spettacoli di corte». La rassegna è inserita tra le attività del progetto n. 20119 «Savoia Experience. Un circuito turistico e culturale nel cuore dell'Europa», finanziato dal programma INTERREG VI-A FRANCIA-ITALIA ALCOTRA 2021-2027, e vede tra i partner proprio il FAI, oltre all'Associazione Le Terre dei Savoia, la Fondazione Hautecombe e, in qualità di capofila, il Dipartimento della Savoia. Dopo l'appuntamento di giugno, che aveva avuto come protagonista F.E.R.T., domenica 21 settembre alle ore 17.30 il Castello della Manta presenterà nelle sue sale lo spettacolo «Io, Cristina, vi dono il mio cuore» (prenotazioni su Eventbrite).

Il concerto, già portato in scena nella suggestiva cornice di Palazzo Taffini d'Acceglio a Savigliano, trasporterà il pubblico in un viaggio musicale a cavallo tra i due Paesi proponendo un ricco reperto-

rio di musica barocca. L'ensemble vocale e strumentale Gli Invaghiti proporrà al pubblico uno spettacolo con musica del Seicento, nello specifico madrigali e concerti da camera per ensemble vocale e strumentale. In questo contesto, il legame tra Italia e Francia sarà direttamente evidenziato per mezzo di diversi punti di contatto: dall'esposizione dei testi recitati e cantati sia in italiano che in francese, dalla scelta delle musiche di autori della Corte Sabauda e del Re di Francia e dall'attenzione rivolta ai due personaggi attorno ai quali si sviluppa lo spettacolo e cioè la Madama Reale Cristina di Francia e il Conte Filippo San Martino di Agliè. Un connubio di elementi che vanno a rafforzare lo storico legame che unisce le terre dei Savoia con il regno di Francia, dove la lingua italiana torna a essere la lingua ufficiale dello Stato sabauda ma espressa nelle modalità culturali francesi, men-

tre la musica viene espressa e realizzata alla «moda italiana» che sta prendendo piede in tutta Europa, dopo la precedente influenza dei compositori franco-fiamminghi. La composizione del poemaballetto «Il Gridelino», scritta dal conte Filippo San Martino di Agliè per Madama Reale e realizzata in Torino nel 1653, sarà la struttura portante dello spettacolo che vedrà anche la presenza delle musiche di Claudio Monteverdi, Etienne Moulinié, Sigismondo d'India e Jaques Champion de Chambonnières, autori che si sono contraddistinti per il loro contributo presso la corte di re Luigi XIII. Il Castello della Manta, uno dei Beni più conosciuti e amati del Piemonte, diventerà per un pomeriggio la cornice di uno spettacolo dove le vicende di Casa Savoia prendono vita attraverso dialoghi e musiche, in un amalgama di storia, arti performative e legame tra territori.

## l'Editoriale

# Italia-Urss e la "svolta di Salerno"

segue dalla prima

(...) Badoglio viveva da mesi difficoltà lancinanti. La riorganizzazione dell'esercito stentava a decollare. La resistenza armata nelle regioni occupate dalla Repubblica sociale e dai tedeschi era appena albeggiante. Le "bande partigiane" meno di 10.000 uomini. Le forze dell'ordine non riuscivano ad arginare la condotta criminosa di militari anglo-americani ai danni della popolazione: omicidi, ferimenti, stupri, abusi di vario genere, largamente ma inutilmente documentati da carabinieri e non sempre denunciati dalle vittime nel timore del peggio. Gli italiani avevano accolto gli Alleati come liberatori. Ora imputavano al governo le soperchierie e le ripercussioni della guerra nella vita quotidiana: inflazione galoppante, razionamento dei beni di consumo, disoccupazione e criminalità dilagante.

Il 25 febbraio 1944 Badoglio espose la profonda delusione degli italiani in una lettera al presidente degli USA e a Churchill. L'Italia rimaneva inchiodata agli strumenti di resa che le erano stati dettati il 3 e il 29 settembre 1943. Perciò il governo accolse con molto favore la proposta di scambiare rappresentanti ufficiali, avanzata il 4 marzo dal sovietico Alexander Bogomolov, subentrato a Vyshinsky nel Comitato consultivo. Quel passo avrebbe consentito all'Italia di uscire dall'angolo nel quale gli Alleati la tenevano relegata. Il 7 marzo Bogomolov aggiunse che Mosca chiedeva il consenso italiano a organizzare una sua base aerea tra Bari e Brindisi, «di modeste dimensioni e di poche unità e uomini», per agevolare le sue relazioni con i partigiani jugoslavi. La proposta non ebbe seguito.

Il 13 marzo 1944 fu annunciato ufficialmente il reciproco riconoscimento tra Urss e regno d'Italia. Una settimana dopo Prunas scrisse a Badoglio che toccava agli anglo-americani andare oltre il «duro, illiberale, inintelligente terreno della resa senza condizioni e del paralizzante e assillante controllo di ogni attività del Paese», che si risolveva a tutto vantaggio della «concreta e progressiva influenza sovietica».

Interprete dell'irritazione suscitata negli anglo-americani dall'intesa italo-russa, il 25 marzo il vicepresidente della Commissione Alleata di Controllo, l'inglese Noel Mason MacFarlane, ammonì Badoglio: l'Italia non era abilitata a istituire rapporti con governi di altre potenze. Il maresciallo osservò che quel vincolo valeva per l'avvenire, non per il passato; e quindi non metteva in discussione l'accordo intervenuto con la Russia.

Lo ribadì in una lettera personale in cui aggiunse che «tutte le dichiarazioni fatte dai Signori Churchill e Roosevelt nei loro messaggi ed inviti al popolo italiano di marciare con gli amici anglo-americani sono semplici parole che non hanno avuto riscontro nei fatti successivi». Linguaggio di militare, rude e chiaro. A sua volta Prunas dichiarò che «il tentato blocco della politica estera italiana [...] è puro e semplice arbitrio, e costituisce comunque un ulteriore aggravamento delle già durissime e gravissime condizioni di armistizio». In conclusione, «le relazioni dirette italo-russe resteranno, qualunque cosa pensino e facciano gli Alleati».

A inizio aprile Palmiro Togliatti, rientrato in Italia, impose la svolta

politica: la questione istituzionale andava risolta alla fine della guerra. Ora occorreva rinsaldare il governo e combattere i nazi-fascisti. Allo scopo bisognava dar vita a un nuovo esecutivo. Il 22 aprile si insediò il secondo governo Badoglio. I ministri giurarono sul proprio onore dinanzi al re. Il partito d'azione, ostile verso la Corona, vi contò due ministri (Omodeo e Tarchiani), a titolo personale. I socialisti rimasero contrari al nuovo corso.

### LA REAZIONE DEGLI ALLEATI: ISOLARE IL RE

Gli anglo-americani non accettarono la prova di indipendenza in politica estera data dal governo Badoglio. Puntarono diritti contro il re. Il 16 marzo, poco dopo il riconoscimento Italia-Urss, il re espose al governo il suo punto di vista. Precisò che alla liberazione di Roma avrebbe conferito le prerogative di Capo dello Stato al figlio quale suo Luogotenente, col mandato di costituire un governo più solido in vista delle elezioni, da celebrare «a pace avvenuta». Lo stesso giorno il governo tenne una rapida seduta. Nei seguenti crebbe l'animosità dei vertici italiani nei confronti degli Alleati. Se ne fece interprete Prunas in un appunto riservato a Badoglio: «Non occorre veruna acutizzazione politica per constatare che la popolarità degli Stati Uniti e della Gran Bretagna è nell'Italia liberata in progressivo e crescente ribasso. Anche perché è una occupazione pesante con larghi margini di violenze e di arbitrio che superano certamente, e di molto, il peso delle occupazioni militari in Paesi non ostili». Rilevò anche che MacFarlane si era pronunciato per la rapida abdicazione del sovrano, suscitando l'irritazione di Churchill.

### L'IMBOSCATA DEI QUATTRO ANGLO-AMERICANI

Il 9 aprile, Pasqua di Resurrezione, MacFarlane fece pervenire a Puntoni la richiesta urgente di udienza alle 11 del giorno seguente per lui e per i delegati civili statunitensi e inglesi, Robert Murphy e Harold MacMillan, accompagnato da Noel Charles, destinato a subentrargli. I quattro si presentarono alla residenza reale alle 11:30 del lunedì dell'Angelo e, come riassunse Prunas, comunicarono al re che i loro governi «desideravano consigliargli amichevolmente ma fermamente che il passaggio della Luogotenenza, invece che a Roma avrebbe dovuto aver luogo subito». Attendevano una risposta entro l'indomani. Fu una «imboscata», secondo il giudizio lapidario riferito a Puntoni dal re. Vittorio Emanuele III protestò che lo mettevano «con le spalle al muro» e li congedò rudemente. Preoccupati, i quattro chiesero a Prunas un colloquio nella loro residenza, a villa Cimbrone, alle 10:30 del 12. La conversazione fu lunga, «spesso agitata e torbida». Rifiutato il testo proposto dagli Alleati («retorico e bolso») a giudizio del sovrano il re scrisse il proclama comunicato da Radio Bari e da radio Napoli alle 13 del 12 aprile e dato ai giornali. Nel pomeriggio, «triste, avvilito», Vittorio Emanuele III confidò a Puntoni che il mestiere di re è difficile e pesante. «Brut fardèl!» lo aveva definito Vittorio Emanuele II parlando in punto di morte al principe Umberto. Vittorio Emanuele III aggiunse che i Savoia non avevano avuto molta fortuna. Suo bisnonno, Carlo Alberto,

era morto in esilio. Suo padre, Umberto I, era stato assassinato. Solo suo nonno, Vittorio Emanuele II, ne era «uscito bene».

Il re ribadì che avrebbe trasmesso al figlio tutti i poteri della Corona, nessuno escluso, ma solo in Roma. A giudizio di Prunas, «il proposito di arginare l'influenza sovietica nell'Italia liberata aveva certamente in gran parte motivato l'iniziativa anglo-americana». Gli Alleati negavano all'Italia la libertà di Stato indipendente e sovrano. Il 24 aprile Badoglio rivendicò fermamente in consiglio dei ministri l'opera di ricostruzione attuata dal governo. Successivamente accolse il suggerimento di dichiarare decaduto l'armistizio sottoscritto dalla Francia il 24 giugno 1940 a Villa Incisa e sconfessò le mire fasciste su Savoia, Corsica, Nizza e Tunisia. Mise anche la sordina alle proteste contro la condanna delle nefandezze perpetrate dai marocchini nell'avanzata verso Roma, «fatti che superano di gran lunga ogni orrore commesso nel corso della guerra da qualunque belligerante, compresi, che è tutto dire, i tedeschi» (Prunas a Badoglio, 26 maggio).

### IL PASSAGGIO DEI POTERI

Alle 10 del 5 giugno il governo si riunì d'urgenza per deliberare sulla richiesta del re di recarsi a Roma, finalmente raggiunta dagli americani, per firmare il decreto di trasmissione dei poteri al figlio, in linea con il proclama del 12 aprile. Vittorio Emanuele III era disposto a recarsi nella capitale anche in aereo, all'aeroporto di via Salaria, raggiungere Villa Savoia, sostarvi il tempo necessario per la firma e ripartirne. In alternativa gli bastava atterrare a Roma, firmare il decreto e decollare alla volta di Napoli. La discussione fu lunga e vivace. A favore della richiesta del sovrano si schierarono Croce («opporci al desiderio del re avrebbe carattere ingiurioso») e i ministri militari. Contro si pronunciarono Sforza e Alberto Tarchiani, esponente del partito d'azione. Quest'ultimo si spinse oltre. Anche a nome del «coreligionario» Adolfo Omodeo, dichiarò di essere «disposto ad accettare un suo [del re] Luogotenente in ogni senso degno dell'alta carica, purché non fossero né il principe Umberto», a suo avviso colpevole di aver dichiarato in un'intervista che nessuno si era opposto all'intervento in guerra, né il duca d'Aosta, Aimone di Savoia, «per evidenti considerazioni di carattere internazionale». Togliatti, scaltro e abile nell'incunearsi tra le divisioni degli altri partiti, ammonì che, con tanti problemi urgenti, non era il caso di riaprire la questione istituzionale. La pretesa di escludere Casa Savoia dalla Luogotenenza non ebbe seguito. Nella sessione pomeridiana della riunione di governo Tarchiani propose al Consiglio di dichiarare nell'occasione del passaggio dei poteri al Luogotenente la «non responsabilità del popolo italiano nella guerra contro gli Alleati»: l'esatto opposto di quanto Vyshinsky aveva pacatamente fatto rilevare a Prunas. La proposta non fu accolta.

Infine il governo fece sua la decisione degli anglo-americani: al re fu interdetto il viaggio a Roma, in aereo o con altro mezzo, per «motivi di sicurezza». Fu così che la firma ebbe luogo a Ravello. Alle 15:30 del 5 giugno Badoglio accompagnò MacFarlane, «in pantaloni corti e in maniche di camicia» (come annotò



Puntoni), all'Episcopio, la villa dei duchi di Sangro ove il re dimorava, per estorcergli immediatamente il decreto istitutivo della Luogotenenza. Vittorio Emanuele III li ricevette in presenza dell'aiutante di campo e sottoscrisse il decreto: «Abbiamo ordinato e ordiniamo quanto segue: articolo unico. Il nostro amatissimo figlio Umberto di Savoia, Principe di Piemonte, è nominato nostro Luogotenente Generale. Sulla relazione dei ministri responsabili, egli provvederà in nome nostro a tutti gli affari dell'amministrazione ed eserciterà tutte le prerogative regie nessuna esclusa, firmando i reali decreti i quali saranno controfirmati e vidimati nelle solite forme.» Dopo la firma Badoglio si inchinò singhiozzando e baciò le mani del re. «Sua Maestà ha accolto il gesto con molta freddezza e ha invitato il Maresciallo a uscire subito», annotò Puntoni. Secondo Prunas, il re si limitò a dirgli ironicamente: «Maresciallo, non si commuova». A MacFarlane, che gli dichiarò tutta la sua simpatia per la monarchia, Vittorio Emanuele III rispose: «Ci debbo credere perché me lo dice lei, ma quanto è stato fatto dimostrerebbe il contrario.» Il Re trasmise l'esercizio dei poteri in suo nome ma non abdicò alla Corona.

### IVANOE BONOMI: L'ESARCHIA AL GOVERNO DELL'ITALIA

Gli eventi successivi all'insediamento del Luogotenente «del Regno» (anziché «del Re» come voluto dal decreto-legge firmato da Vittorio Emanuele III) sono noti. Badoglio rassegnò le dimissioni, convinto di formare il suo terzo governo. Però, passato da Salerno a Roma, il maresciallo incappò nell'opposizione teatralizzata dei partiti antimonarchici che indicarono Bonomi quale presidente del Consiglio (denominazione sostitutiva del mussoliniano «capo del governo»). Mentre questi si accingeva a formare il nuovo ministero, MacFarlane consegnò a lui e a Badoglio una durissima dichiarazione: il governo dimissionario doveva rimanere in carica in attesa che il nuovo ottenesse il benestare delle Nazioni Unite. Il 7 giugno il gradimento fu comunicato a Bonomi dal capitano di vascello Ellery Stone (futuro contrammiraglio),

che, per conto di MacFarlane, gli chiese di dichiarare per scritto: «In nome del R[egno] governo italiano accetto tutte le obbligazioni verso gli Alleati assunte dai precedenti governi italiani dopo la conclusione dell'armistizio italiano, comprese le lunghe clausole di armistizio. Certifico che ciascun membro del Governo ha personalmente preso conoscenza dei termini di tutte tali obbligazioni.» Bonomi dovette dichiarare inoltre: «Il governo italiano si impegna a non riaprire, senza il consenso preventivo dei Governi alleati, la questione istituzionale, fino a quando l'Italia non sarà stata liberata e il popolo italiano non avrà la possibilità di determinare esso stesso la forma di governo.» «In cauda venenum», Stone precisò che il governo italiano si impegnava a «non ristabilire nuove relazioni diplomatiche con altri Stati senza il preventivo accordo con i Governi alleati».

Il ripristino dei rapporti italo-russi, ultimo atto rilevante del regno di Vittorio Emanuele III e segno di indipendenza dello Stato d'Italia, scottava ancora. L'emarginazione del sovrano e l'apparente trionfo dei partiti antimonarchici non avevano affatto liberato l'Italia dalle stringenti direttive politiche e dalle interferenze militari degli Alleati, divisi tra loro nei loro scopi ultimi ma concordi nell'imporsi al paese vinto.

Sino alla nomina del figlio a Luogotenente generale, malgrado l'assillante assedio mosso da anglo-americani, notabili, partiti antimonarchici e Cln, Vittorio Emanuele III conservò integre le prerogative della corona, rispondenti alla missione metastorica o «divina» della monarchia, come egli dichiarò alla principessa di Piemonte, Maria José, che ne rimase sorpresa. Veduto il ruolo da lui svolto dal 25 luglio 1943 al 5 giugno 1944 appare ridotto il giudizio espresso da Renzo De Felice: «Ciò che caratterizzava la personalità di Vittorio Emanuele era un misto di profondo scetticismo e di estremo realismo, che non di rado sfociava nel cinismo e che contribuivano a fare di lui un uomo per un verso estremamente lucido e freddo, per un altro verso solitario e diffidente, che disprezzava sostanzialmente tutti e viveva la sua

Palmiro Togliatti (Genova, 1893-Yalta, 1964) nome di battaglia "Ercoli", segretario del partito comunista italiano, uomo di fiducia di Stalin, al rientro in Italia impresse la "svolta partecipazionistica". In "Elogio della storia" (ed. Oaks) Aldo G. Ricci ricorda la sua linea durissima a proposito del trattamento degli italiani prigionieri di guerra in Urss: da "rieducare". Nondimeno fu protagonista nel passaggio alla democrazia parlamentare in Italia: un regime diverso da quello stalinista.

funzione come un dovere da compiere secondo regole rigide, da lui ridotte all'osso del formalismo più arido e assoluto, sentendone per altro la sostanziale inutilità.» Del tutto diverso fu il ritratto lasciato da chi ebbe modo di conoscerlo da vicino.

Fu il caso dei suoi primi aiutanti di campo. Il generale Ugo Brusati disse ad Angelo Gatti che Vittorio Emanuele III era «sopra ogni altra cosa costituzionale, [...] re di tutti gli italiani, non di un solo partito. Oltre a larghissima intelligenza politica, fondata su conoscenza profondissima della storia d'Italia e degli altri paesi, e militare aveva sopra tutto la conoscenza profonda degli uomini che gli stavano dattorno [...] Di tutti sapeva vita e miracoli e li vedeva negli atteggiamenti ogni volta mutatis; ma tutti accettava, fingendo di dimenticare il passato, quando però sentiva che la voce della ragione glielo imponesse». Il suo «accorgimento di misurare le parole» era «scambiato con mancanza di sicurezza».

Anche più perspicuo è quanto al medesimo confidò il generale Arturo Cittadini (successivo primo aiutante di campo): «Come prima regola il re si impose di essere al di sopra di tutti i partiti. Egli è il re di tutti gli italiani, non di questi o di quelli. [...] Il re è proprio il tipo di cittadino borghese democratico e libero pensatore. Egli intimamente non crede alla vita futura, né alla ricompensa del Signore. Crede invece, per la sua natura e per ciò che ha letto e pensato, agli obblighi del dovere e all'immortalità del nome. Ha sostituito questa immortalità a quella dell'anima: e spesso, parlando cogli intimi, dice che bisogna fare bene non soltanto per dovere, ma per lasciare ai figli e ai posteri un nome onorato, che è tutto ciò che di noi rimane in terra.»

Figlio e nipote dire scomunicati dai papi, Vittorio Emanuele III venne «isolato» da partiti che si proclamavano progressisti e propugnavano la cosiddetta laicità dello Stato. Però poi essi non impedirono che la Costituzione della Repubblica iscrivesse nei suoi principi fondamentali i Patti Lateranensi Mussolini-Gasparri dell'11 febbraio 1929, guardati con distacco dagli inglesi, anglicani, dagli statunitensi, ripartiti in un caleidoscopio di denominazioni evangeliche e riformate, e dall'Unione sovietica, dichiaratamente atea.

Con l'eclissi della monarchia rappresentativa, tanta parte del Risorgimento di Vittorio Emanuele II, Cavour, Garibaldi e Mazzini venne consegnata al passato remoto e avviata all'oblio.

## L'OTTOBRE ROSA IN ARRIVO A NOVARA

## Presentata l'edizione 2025 di LILT for Women

Per tutto il mese tante iniziative dedicate alla prevenzione e alla diagnosi precoce del tumore al seno

Paolo Usellini

■ Anche quest'anno a ottobre LILT Novara ODV colorerà di rosa la città e la provincia con la campagna LILT for Women - Nastro Rosa, promossa in tutta Italia dalla Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori per sensibilizzare sull'importanza della prevenzione del tumore al seno.

L'Ottobre Rosa novarese ospiterà una serie di iniziative gratuite e aperte a tutti, volte a promuovere la cultura della prevenzione ai fini della diagnosi precoce, strumento fondamentale per aumentare le possibilità di cura e guarigione dal cancro al seno.

Con le 54.000 nuove diagnosi nel 2024, questo tumore rappresenta il 30,3% di tutti i tumori che hanno colpito le donne in Italia nello stesso anno e il 14,6% di tutti i tumori diagnosticati nel Paese (fonte: I Numeri del Cancro in Italia 2024). È quindi ancora la neoplasia più frequente in Italia. Le attività in programma a Novara sono le seguenti:

La Notte di LILT

Sabato 4 ottobre, in orario serale, LILT Novara partecipa alla Notte Gialla organizzata nelle vie del centro da Coldiretti Novara Vco e dall'Assessorato al Commercio del Comune di Novara.

Amiche per la LILT

Domenica 5 ottobre l'Arenigo del Broletto sarà allestito con 60 tappe-



Dida

tini rosa per un'intera giornata di yoga, pilates e benessere dedicata a tutte le donne, ideata e organizzata con la collaborazione della palestra liberaMente Donna. Le lezioni si svolgeranno dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17 e la partecipazione è gratuita. L'iniziativa, realizzata in collaborazione con la Città di Novara, è resa possibile grazie a Soluzioni Re Servizi Immobiliari come sponsor principale e al contributo di MenthaRossa, Pane Amore Poderia, Stopover Viaggi e STè Beauty Salon. Iscrizioni online a questo link:

<http://bit.ly/amicheperlalilt>  
Women Lilt Run - 3a edizione  
Domenica 12 ottobre torna la Women Lilt Run, l'evento sportivo più rosa dell'anno. Per questa terza edizione è attesa una grande partecipazione dopo gli eccellenti risultati del Via Pietro Micca, 55 28100 Novara. Tel 0321 35404 E-mail: [info@liltnovara.it](mailto:info@liltnovara.it) C.F. 80008690036 Iscrizione RUNTS n. 118881 2023, quando camminarono e corsero con LILT Novara più di 900 persone. L'evento è realizzato in collaborazione con la Città di Novara e con

il contributo principale di Soroptimist Club Novara, che condivide con LILT Novara l'importanza di uno stile di vita sano e di una diagnosi precoce attraverso la prevenzione.

La Women Lilt Run è una camminata/corsa benefica, non competitiva e aperta a tutti, di circa 6 km per le vie del centro di Novara, con partenza e arrivo in piazza Puccini. Il ritrovo è alle ore 9, la partenza alle 10. Le sigle di inizio e di fine saranno affidate alle scuole di danza Studio Danza Novara e Città della Danza, e prima della partenza ci sarà un riscaldamento con liberaMente Donna.

Per partecipare è necessario iscriversi online sul sito [www.womenliltnovara.it](http://www.womenliltnovara.it) versando un contributo di 11 euro (che dà diritto a maglietta, pettorale e assicurazione) entro le ore 12 di sabato 11 ottobre. Il ritiro di maglietta e pettorale sarà possibile fino alle ore 19.30 di sabato 11 ottobre, presentando la ricevuta di pagamento al banco ACCOGLIENZA dello store Decathlon di Corso Milano 116, Novara. Tutto il ricavato sarà devoluto a LILT Novara ODV per le attività a sostegno delle pazienti oncologiche del territorio.

L'evento è realizzato con la collaborazione di Novara Che Corre Asd, Gruppo Scorpion Novara, City Angels Italia, Novara Soccorso, Rotaract Club Novara, liberaMente

Donna, Novara Green, Città della Danza, Studio Danza Novara. Sostengono la manifestazione: Decathlon Novara, Acqua Novara Vco, Coldiretti Novara Vco, Igor Gorgonzola, Omas di Gaboli Srl. La Women Lilt Run è stata inserita nel calendario regionale Fidal (autorizzazione Fidal 448).

Visite senologiche

Per tutto il mese nella sede LILT di Via Pietro Micca 55, saranno disponibili visite senologiche gratuite con counselling personalizzato dedicate a donne sotto i 45 anni.

È necessaria la prenotazione al numero 3342931711 (dal lunedì al venerdì, 9.00-12.00).

Altre iniziative

Nel mese dedicato alla prevenzione del tumore al seno la cupola di San Gaudenzio si tingerà di rosa e un fiocco rosa, simbolo della campagna, verrà installato al Broletto. Alla Campagna Nastro Rosa aderisce inoltre una selezione di locali novaresi che proporranno speciali cocktail in rosa.

Infine la Struttura di Oncologia dell'Aou Maggiore della Carità di Novara ospiterà lunedì 27 ottobre uno speciale Salone di Bellezza, allestito per le pazienti dalle estetiste e dagli acconciatori formati al corso "Benessere in Oncologia" realizzato da Confartigianato Imprese Piemonte Orientale con Lilt Novara.

Via Pietro Micca, 55 28100 Novara

Tel 0321 35404 E-mail: [info@liltnovara.it](mailto:info@liltnovara.it) C.F. 80008690036 Iscrizione RUNTS n. 118881 "Diversi sono i fattori di rischio per il tumore della mammella e la prevenzione è sicuramente la migliore arma a nostra disposizione - commenta la dottoressa Giuseppina Gambaro, Presidente di LILT Novara ODV - In generale è possibile ridurre il rischio di ammalarsi seguendo uno stile di vita salutare, per esempio mantenendo il proprio peso corporeo nella norma, svolgendo attività fisica, evitando il fumo e il consumo di alcolici, preferendo una alimentazione mediterranea ricca di verdura e povera di grassi animali. È anche consigliato allattare i figli per almeno 6 mesi. Serve quindi maggiore attenzione agli stili di vita".

I dati più recenti indicano che c'è ancora molto da fare: il 24% degli adulti fuma, il 33% è in sovrappeso (mentre il 10% è obeso) e il 18% consuma alcol in quantità a rischio per la salute. Cresce inoltre in modo significativo il numero dei sedentari.

Anche rispetto ai programmi di screening regionale, caposaldo della prevenzione, è necessario esercitare molto più impegno e attenzione. "È importante aderire a questi programmi, che sono rivolti alle donne di età compresa tra i 50 e i 74 anni e prevedono l'esecuzione di una mammografia gratuita ogni 2 anni - sottolinea Gambaro - Inoltre, già a partire dai 45 anni in Piemonte è offerta, su richiesta della donna, una mammografia annuale fino al raggiungimento dei 50 anni di età. Il programma è del tutto gratuito e offre indagini di qualità che sono eseguite nell'ambito della Breast Unit, che è un'eccellenza dell'Azienda Ospedaliero Universitaria "Maggiore della Carità" per il nostro territorio".

La Campagna Lilt for Women a Novara, con tutte le iniziative incluse nell'Ottobre Rosa, è realizzata in collaborazione con il Comune di Novara e con il patrocinio di Regione Piemonte, Consiglio regionale del Piemonte, Provincia di Novara, Rete Oncologica Piemonte Valle D'Aosta, AOU Maggiore della Carità di Novara, ASL Novara, Rete WHP ASL Novara, Ordine provinciale dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Novara, Ordine dei Farmacisti di Novara e Vco, ATIL Terre dell'Alto Piemonte, Confartigianato Imprese Piemonte Orientale, CST Novara VCO, Fondazione Comunità Novarese, Confindustria Novara Vercelli Valsesia e CONI Comitato Regionale Piemonte.

## CULTURA, ARTE E STORIA

## Al via il progetto TRANSUMÈ

I primi appuntamenti domenica 14 e 21 settembre, ad Armeno e nel Parco dell'Alta Valsesia

immateriale che oggi rischia di essere dimenticato. Attraverso la raccolta di testimonianze e narrazioni, laboratori, escursioni guidate, proiezioni cinematografiche ed eventi artistici, Transumè farà scoprire e vivere questi luoghi anche al di fuori delle stagioni canoniche di passaggio, come spazi di incontro, partecipazione e memoria condivisa.

Le attività hanno preso il via in agosto con il coinvolgimento della rete di istituzioni partner: Provincia di Novara e Provincia Verbano Cusio Ossola e i Comuni di Armeno, Briga Novarese, Briona, Casalino, Nebbiuno e Valstrona. In parallelo è stata attivata la piattaforma [www.transume.it](http://www.transume.it) che raccoglierà tutti i con-

tenuti e gli appuntamenti e i prossimi appuntamenti in programma a settembre saranno:

- 14 settembre 2025, Un giorno da pecora. Visita guidata con il pastore con degustazione. Dalle 16 alle 19.30. Dal Santuario della Madonna di Luciago di camminerà per circa 1 km fino a raggiungere l'Alpe Verda insieme a Susanna Tondina ci si occuperà degli animali e si scoprirà l'antica arte della produzione del formaggio d'alpeggio. L'esperienza è a numero chiuso, gratuita con iscrizione all'indirizzo [iscrizioni@sportway.org](mailto:iscrizioni@sportway.org) fino a esaurimento posti.

- 21 settembre 2025, Terre di Transumanza. Una giornata di escursioni, cultura e storia a Cam-



pello Monti nel Parco naturale dell'Alta Valsesia e dell'Alta Val Strona. Dalle ore 10 alle ore 18.30. Il programma prevede in mattinata una camminata con le guide del parco (ore 10.00-12.30, Alpe Sass da Mur, Alpe del Vecchio e rientro: 2 km, circa 180 m di di-

stello.), una degustazione c/o areapicnice una seconda camminata (ore 14.30-15.30, Alpe Pennino Grande e rientro: 3 km A/R, circa 200 m di dislivello). A seguire si terrà l'incontro "Transumanza. Storie di uomini, natura e territorio" con il fotografo e cercatore di vie Riccardo Carnovallini, la direttrice del Parco Alta Lucia Pompilio e il guardiaparco Marino Sesone, il pastore Giuseppe Milesie e Barbara Pesce della Pro Loco Campello. Infine la giornata si chiuderà con un aperitivo con prodotti tipici presso il ristorante Alla Vetta del Capezzone e i canti del Gruppo Folkloristico Walser La Famiglia dei Rododendri. La giornata è a numero chiuso, gratuita con iscrizione all'indirizzo [iscrizioni@sportway.org](mailto:iscrizioni@sportway.org) fino a esaurimento posti.

## IL TALK ORGANIZZATO A "RISÒ" DA ANCE NOVARA VERCELLI

## L'architettura rigenerativa come volano per l'edilizia

L'architettura rigenerativa come volano per l'edilizia: è stato all'insegna dell'innovazione il talk organizzato da Ance Novara Vercelli, che rappresenta e assiste le aziende del settore edile aderenti a Confindustria Novara Vercelli Valsesia, subito dopo l'apertura di «Risò», il festival internazionale del riso di Vercelli, nella tarda mattinata di venerdì 12 settembre 2025.

L'incontro, intitolato "Sostenibilità del settore delle costruzioni: dagli scarti del riso all'architettura", è stato introdotto dal presidente di Ance Novara Vercelli, Francesco Sogno Fortuna, che ha spiegato come negli ultimi anni l'attenzione al tema della sostenibilità venga riconosciuto anche dal comparto delle costruzioni come un motore di crescita e di sviluppo, tanto

all'interno dei processi quanto nell'utilizzo di nuovi prodotti.

Dopo aver fatto alcuni esempi su come settori produttivi apparentemente distanti tra loro possano trovare punti di convergenza sulle scelte di sostenibilità (ad esempio attraverso l'utilizzo nelle pavimentazioni stradali di polimeri di scarto della lavorazione della plastica o la valorizzazione in altre filiere di sottoprodotti della lavorazione dei metalli), Sogno Fortuna ha annunciato che nei prossimi mesi l'Ente Unico del Vercellese della Valsesia, la locale Scuola edile, avvierà corsi di formazione finalizzati ad approfondire operativamente la progettazione attraverso prodotti realizzati con scarti delle lavorazioni del ri-

so e le relative tecniche di posa. «Siamo di fronte a un'innovazione radicale per il settore - ha concluso - e l'imprenditore vincente è quello che saprà utilizzare e valorizzare queste nuove opportunità». Anche Silvia Ricci, vicepresidente di Ance nazionale con delega alla transizione ecologica, ha sottolineato come la filiera delle costruzioni svolga un ruolo fondamentale nella transizione ecologica e dello sviluppo sostenibile e sia in grado di «fare la differenza, anche ripensando i processi produttivi in modo da coniugare funzionalità e responsabilità ambientale in una prospettiva di rigenerazione e di miglioramento dei propri territori». Ha poi preso la parola Tiziana Monterisi, confonda-

trice e Ceo di RiceHouse, che ha illustrato alcune applicazioni pratiche dell'utilizzo degli scarti della filiera risicola, soprattutto paglia e lolla di riso, nel settore edile, mettendo in evidenza i notevoli risparmi, economici ed ecologici, che si ottengono da un processo di produzione quasi "a freddo" di pannelli isolanti e di altri materiali da costruzione, svincolando anche gli utilizzatori dalla volatilità dei costi delle materie prime. «In Italia - ha spiegato Monterisi - si producono ogni anno due milioni di tonnellate di scarti di riso, che è quanto basterebbe per ristrutturare il 75% degli edifici; ma le miscele di lolla macinata possono anche essere utilizzate per la stampa 3D, per la produzione di tessuti, tavoli, piastrelle, lampade e altri prodotti di arredamento: un esempio tangibile di come lo scarto di un settore produttivo possa diventare una risorsa per un altro, con forti prospettive di sviluppo per entrambi. Attualmente, infatti, viene utilizzato soltanto lo 0,01% della risorsa resa disponibile dagli scarti della lavorazione del riso».

■ Prosegue il progetto di ricerca «Illuminate» che mira a sviluppare e validare un modello innovativo per la valutazione e la presa in carico dei pazienti affetti da ipercolesterolemia primaria - familiare e non familiare - con particolare attenzione alla prevenzione secondaria, cioè in persone che hanno già avuto un evento cardiovascolare maggiore.

In Italia, l'ipercolesterolemia primaria rappresenta uno dei principali fattori di rischio per le patologie cardiovascolari: il 34,8% delle morti è attribuibile a eventi aterotrombotici di cui la cardiopatia ischemica è responsabile nel 10,4% dei casi, mentre l'ictus ischemico nel 9,2%.

Promosso dall'Azienda Ospedaliero - Universitaria di Alessandria e dall'Asl At, sotto la guida del Dipartimento interaziendale Attività Integrate Ricerca e Innovazione, diretto da Antonio Maconi e con il contributo di Novartis Farma, questo progetto a circa 9 mesi dall'avvio ha portato alla creazione di un cruscotto di indicatori per monitorare in tempo reale l'efficacia delle terapie, l'aderenza alle linee guida e l'ottimizzazione delle risorse sanitarie, riducendo sprechi e migliorando gli esiti di salute.

Dall'analisi preliminare dei dati relativi ai pazienti residenti in provincia di Alessandria seguiti tra il 2019 e il 2023, emerge che un paziente su quattro a molto alto rischio cardiovascolare sembra non assumere alcuna terapia ipolipemizzante. Un dato che trova conferma anche nella letteratura scientifica: lo studio italiano Santorini (2023) evidenzia infatti che circa un terzo dei pazienti ad altissimo rischio non segue trattamenti farmacologici.

«L'utilizzo dei big data applicati alla medicina - sottolinea

## ALESSANDRIA

# «Illuminante»: un progetto sulla ipercolesterolemia primaria

*In Italia questa malattia genetica rappresenta uno dei principali fattori di rischio per patologie cardiovascolari*



Il progetto «Illuminante»

Annalisa Roveta, Responsabile Laboratori di Ricerca del Dairi - ci consente di leggere in modo nuovo la complessità clinica e organizzativa legata all'ipercolesterolemia. Grazie a un lavoro multidisciplinare, stiamo co-

struendo indicatori concreti che permettono non solo di monitorare le terapie, ma anche di supportare le decisioni cliniche con l'obiettivo di garantire percorsi di cura più appropriati ed efficaci per i pazienti».

Nei prossimi mesi i ricercatori di «Illuminante» si occuperanno di completare la stratificazione del rischio, la definizione delle raccomandazioni operative e la validazione pilota del cruscotto.

## ASTI

### Inaugurato a Viarigi l'ambulatorio infermieristico



■ L'iniziativa nasce dalla stretta e fruttuosa collaborazione tra l'Asl At e l'Amministrazione comunale che ha messo a disposizione e ristrutturato la struttura di sua proprietà nella frazione di Accorneri.

«Il servizio si propone come punto di riferimento per la popolazione della zona, ad alta prevalenza di anziani - spiega il direttore generale dell'Asl At, Giovanni Gorgoni - ci lavorano infermieri specializzati, pronti ad aiutare le persone, soprattutto quelle più fragili e affette da malattie croniche, con attività che vanno dalla gestione delle medicazioni, al controllo dei parametri vitali, dall'educazione alla salute al supporto per l'aderenza alle terapie. Parallelamente l'Ambulatorio promuove la formazione dei caregivers, familiari e assistenti, alimentando un ciclo virtuoso di alfabetizzazione sanitaria e benessere sostenibile».

Il primo incontro promosso dagli Infermieri di Famiglia e di Comunità - lunedì 8 settembre nel salone della struttura - ha affrontato il tema della «prevenzione e cura delle lesioni cutanee», riscuotendo grande interesse nella comunità di Viarigi.

## CASALE MONFERRATO

### Furti in frazione Terranova: convocata riunione dal prefetto

Si è tenuta nel corso della mattina del giorno 11 settembre 2025, presso la Prefettura di Alessandria, la riunione del Comitato Provinciale per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica convocata a seguito di segnalazioni relative ad alcuni furti verificatisi nel corso dell'estate nella frazione di Terranova.

All'incontro, presieduto dal prefetto, Alessandra Vinciguerra, hanno preso parte il vice prefetto vicario Luigi Swich, il questore di Alessandria Sergio Molino, il comandante provinciale dei Carabinieri colonnello Giovanni Palatini, il comandante provinciale della Guardia di Finanza colonnello Antonio Gorgoglio, nonché il sindaco di Casale Monferrato, Emanuele Capra, accompagnato dal vice sindaco Luca Novelli e dal comandante della Polizia Locale Vittorio Pugno.

Il tavolo è stato l'occasione, oltre che per confrontarsi e individuare soluzioni in risposta alle segnalazioni sollevate nella frazione, per analizzare i dati più recenti relativi alle problematiche di sicurezza pubblica nel Comune di Casale Monferrato, nell'ottica del costante monitoraggio del territorio e della piena collaborazione interistituzionale. Dall'approfondimento emerso, il quadro si conferma in linea con l'andamento provinciale, senza evidenziare particolari criticità.

Il Comitato ha comunque sottolineato l'importanza di mantenere alto il livello di attenzione e di consolidare le già proficue sinergie tra le diverse istituzioni, al fine di garantire un'azione congiunta sempre più efficace a tutela della sicurezza dei cittadini e della comunità.



### Chi siamo

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

### La nostra storia

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

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

### Sedi

Via Luigi Cibrario, 7 - 10143 Torino (TO)

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

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

### I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Email: [info@europeadvisorysrl.com](mailto:info@europeadvisorysrl.com)

Tel: 0171 734917

**WATERFRONT DI LEVANTE** Il palcoscenico per le imbarcazioni più belle e tutte le novità

# Salone Nautico, conto alla rovescia

*Mancano pochi giorni al 18 settembre: si attende un'edizione da record per il made in Italy*

Chiara Manganaro

Il mare di settembre a Genova sprigiona un fascino raro che diventa subito invidiato. La città si apre al mondo e l'Italia si racconta con industria e ingegno. L'attesa cresce per il Salone Nautico Internazionale, che dal 18 al 23 settembre festeggia la sua 65ª edizione, il palcoscenico assoluto del Made in Italy, la vetrina che illumina l'eccellenza italiana davanti agli occhi del mondo. Quest'anno il cuore pulsante dell'evento sarà al nuovo Waterfront di Levante: oltre 200.000 metri quadrati di spazi espositivi tra terra e mare, una darsena con 200 posti barca, moli e padiglioni ridisegnati. Un progetto da oltre 300 milioni di euro che restituisce a Genova un volto internazionale proiettato sempre più al futuro. I numeri certificano quanto si vede: 1.052 brand esposti, 1.030 imbarcazioni in mostra, una superficie complessiva di 220.000 metri quadrati, con oltre l'85% delle aree all'aperto. Ci saranno oltre 100 nuove imbarcazioni, 30 premiere assolute, 125 convegni e workshop, e la possibilità di vivere il mare da vicino con 3.855 prove in acqua, in crescita del 24% rispetto allo scorso anno. I giornalisti accreditati sono 1.154, con un incremento del 1,58%, e gli articoli pubblicati già superano quota 2.400, in aumento del 5,3% sul 2023. Nel 2023 i visitatori furono 120.864, +2,19% rispetto al 2022: la 65ª edizione si annuncia pronta a superare ancora questi numeri. La nautica italiana è oggi un simbolo globale. Il fatturato 2023



Il Salone Nautico di Genova è un evento atteso dagli operatori del settore e dagli appassionati

ha raggiunto gli 8,33 miliardi di euro, con un aumento del +13,6% sul 2022. L'export è record: oltre 4,23 miliardi di euro nel 2024, pari a quasi il 90% della produzione nazionale. L'Italia detiene il 19,3% delle esportazioni mondiali di cantieristica e contribuisce per il 13% al surplus commerciale nazionale. Il settore dei superyacht è il fiore all'occhiello: l'Italia guida il mondo con 572 unità in costruzione su 1.138 globali, cioè più del 54% del mercato planetario. Colossi come Azimut-Benetti, Ferretti Group, Sanlorenzo, Baglietto, The Italian Sea Group, Overmarine rappresentano oltre il 71% del fatturato complessivo del comparto. E non si parla solo di lusso: la filiera coinvolge

oltre 1.400 aziende e dà lavoro a 30.690 addetti, con una crescita occupazionale del +7%. Il Made in Italy nautico è questo: una sintesi perfetta tra design raffinato, tecnologia all'avanguardia, manifattura artigianale e capacità industriale. Dal superyacht al piccolo gommonone, dall'arredo su misura all'elettronica di bordo, ogni dettaglio racconta un'Italia che sa costruire e conquistare. Il Salone non è solo industria, ma economia reale. Gli alberghi di Genova sono già pieni, i ristoranti viaggiano al completo, taxi e Ncc lavorano a pieno regime. Il Marina di Genova ha chiuso il 2024 con 15 milioni di euro di fatturato, +20% rispetto al 2023, con tassi di occupazione dei posti barca che nei mesi estivi hanno toccato il 100%. È la città intera a muoversi, come macchina produttiva che unisce turismo, ospitalità e impresa. E mentre gli occhi del mondo guardano a Genova, il Salone si prepara a mostrare anche il futuro: propulsioni ibride, materiali compositi, soluzioni green per l'efficienza energetica, sistemi digitali di controllo. Giovani progettisti, start-up e università portano ricerca e innovazione al fianco dei colossi della cantieristica, in un mix che proietta il settore oltre il presente. A pochi giorni dall'apertura, l'atmosfera è già elettrica. Manca poco a quando il sipario si alzerà per una settimana che farà parlare, farà contare, farà sognare. Il 65° Salone Nautico Internazionale è pronto a scrivere un nuovo capitolo del mito italiano e nessuno resterà indifferente.

ChMan

## MUNICIPIO VII

### Ponente insicuro: ma il Pd pensa all'inclusione

*Respinta la proposta della Lega di un incontro con l'assessora, Fontana: «Troppa ideologia, poca attenzione alla gente»*

In un clima di crescente preoccupazione tra i cittadini del Ponente, con episodi sempre più gravi di violenza, furti, scippi e vandalismi, come quelli recentemente registrati a Voltri, in molti punti e con maggiore criticità in piazza Lerda e sulla Spiaggia dei Bambini - ripetutamente vandalizzata - il Consiglio del Municipio VII ha respinto la mozione presentata dal Gruppo Lega. Il documento chiedeva l'urgente convocazione di una commissione municipale sul tema della sicurezza, alla presenza dell'assessora Arianna Viscogliosi. La mozione portava all'attenzione del Consiglio una situazione in continuo crescendo, documentando episodi di degrado, violenza e insicurezza, e chiedeva che si facesse luce sulle azioni che gli enti competenti intendano adottare per tutelare i cittadini. «Al posto di un confronto serio e immediato sulle misure concrete da mettere in atto, la mag-

gioranza ha preferito votare un ordine del giorno alternativo, presentato dal Pd e sottoscritto da tutta la maggioranza, che richiama alla costituzione di uno dei loro soliti tavoli adducendo poi tale esigenza genericamente alla loro politica ideologica di "inclusione", "coesione sociale" e alla "fragilità" delle persone, senza mai entrare nel merito delle vere cause dell'insicurezza che sta colpendo i nostri quartieri», dice Lorella Fontana capogruppo della Lega. «Abbiamo così ritenuto doveroso respingere il loro documento che, nei fatti e soprattutto nella sua esposizione, sembrava più un atto di tutela proprio verso chi crea insicurezza, chi vandalizza, chi ruba e chi semina paura piuttosto che verso chi la subisce ogni giorno, ossia i nostri concittadini. Non possiamo tollerare che si continui a nascondere dietro il paravento dell'inclusione ciò che sta diventando un vero allarme sociale», continua Fon-

tana. In Aula, il gruppo Lega ha evidenziato come i cittadini voltresi, pegliesi e praesi si sentano sempre più abbandonati, soprattutto nelle ore serali e notturne, e come la situazione richieda interventi immediati e decisi, non tavoli di discussione infiniti né narrazioni ideologiche che ignorano i fatti. «Non è accettabile che chi segnala il problema venga accusato di fare propaganda, mentre chi minuziosamente viene applaudito per la sensibilità. Siamo stati eletti per difendere i nostri quartieri, non per scrivere buoni propositi astratti», hanno aggiunto i consiglieri Fabio Ariotti e Luca Bozzo. «Più presidio, più controllo e più fermezza verso chi viola le regole e mette a repentaglio la sicurezza altrui. Il nostro impegno continua, al fianco dei cittadini, senza compromessi e senza paura di dire le cose come stanno».

ChMan

## MUNICIPIO MEDIO LEVANTE

### «I cittadini chiedono decoro e pulizia»

*Tra i progetti della presidente Anna Palmieri il recupero della Palazzina Labò come sede dei Vigili*

Riconfermata alla guida del Municipio Medio Levante, Anna Palmieri ha le idee chiare: decoro, sicurezza e scuole al centro della sua agenda. Ma anche più posti barca al Waterfront e parcheggi

**Presidente, la riconferma alla guida del Municipio Medio Levante è un segnale forte. Come interpreta questo risultato e quali priorità mette al centro del suo lavoro?**

«È una richiesta di continuità. I cittadini hanno voluto dirmi che la strada intrapresa è giusta. Per me le esigenze restano chiare: decoro, sicurezza e una mobilità migliore. Sono temi che riguardano la vita quotidiana di tutti, li affronterò con impegno».

**Ha parlato di decoro come missione principale. Che cosa intende esattamente?**

«Decoro vuol dire restituire dignità agli spazi pubblici. Significa quartieri puliti, ordinati, privi di aree degradate. È per questo che insisto sulla demolizione dei container vicino al Waterfront: sono un simbolo di abbandono dove trovano rifugio i senzatetto e spesso siamo costretti a chiamare le forze dell'ordine per della situazione che si vengono a creare. Demolirli vuol dire liberare quell'area e restituire il mare ai cittadini».

**La sicurezza urbana resta però un altro punto caldo.**

«Sì, e la mia proposta è precisa: la pa-

lazzina Labò, oggi abbandonata, deve diventare la nuova sede della polizia locale, insieme al distretto di Albaro. Al di sotto si potrebbe realizzare un grande parcheggio di servizio al quartiere: più sicurezza e più spazi per la mobilità».

**Quando però ha mostrato il suo progetto, l'assessore Ferrante è apparso scettico.**

«È vero, assieme a lui e al sindaco Salis, proprio venerdì, ne abbiamo discusso».

**Qual è il problema?**

«I pochi fondi. Lo vediamo anche con le scuole: ho scelto di spostare risorse dalle feste di Natale alla messa in sicurezza degli edifici scolastici. È un sacrificio doloroso, ma necessario».

**Questo significa che il Natale salterà?**

«No. Io non rinuncio al Natale. Faremo comunque un bando, anche se con meno risorse. Certo, ci saranno meno iniziative ma la tradizione natalizia non si perderà e, soprattutto, i nostri ragazzi avranno scuole più sicure».

**Intanto restano i problemi di manutenzione urbana, a partire dai marciapiedi.**

«Sì, sono fatiscenti e le forti piogge degli ultimi giorni hanno aggravato la situazione. Ho chiesto interventi mirati soprattutto nella zona di Boccadasse».

**Il Salone Nautico è ormai alle porte. Che cosa rappresenta per il Medio**

## I PRIMI CENTO GIORNI

### Salis falsa partenza Riforme ancora domani

Sono bastati cento giorni per smascherare la retorica della nuova giunta di sinistra. Durante la campagna elettorale, la sindaca Silvia Salis aveva promesso decentramento, ascolto dei municipi e più attenzione alla vita quotidiana. Infine, ha concluso per fare quello che alla sinistra riesce per davvero: parole e grandi annunci. I fatti, per ora, non si vedono. Il tour nei municipi, presentato come un grande segnale di vicinanza ai quartieri e ai bisogni dei cittadini, si è rivelato poco più che un giro turistico. Una lista di buone intenzioni e promesse di "interventi futuri". Intanto, la tanto sbandierata riforma dei municipi, che doveva essere la priorità dei primi cento giorni, resta ferma al palo. Salis rimanda tutto a dopo il Salone Nautico, parlando di linee guida che però nessuno ha ancora visto. Nel frattempo i cittadini aspettano risposte su degrado, sicurezza e manutenzioni di base, ma la giunta continua a rinviare. Ma il capitolo più grave riguarda la funivia del Lagaccio. Il progetto era pronto, i finanziamenti c'erano, i lavori potevano partire. Invece, la sindaca Salis ha deciso di bloccare tutto, parlando di varianti e immaginando nuove soluzioni sempre allo studio. I tempi si allungano e il rischio è quello di perdere i soldi. Una scelta che cancella anni di lavoro e butta via risorse preziose. Con il centrodestra al governo, i progetti partivano. I cantieri si aprivano e i finanziamenti venivano difesi. Oggi assistiamo alla solita paralisi e la città rischia di perdere opportunità. Cento giorni sono già sufficienti per tracciare un bilancio: municipi dimenticati, manutenzioni inesistenti, fondi a rischio e nessun risultato concreto. Genova non può permettersi altri cinque anni di chiacchiere. Servono decisioni e coraggio: qualità che la destra ha dimostrato di avere e che la sinistra continua a non conoscere.

ChMan



■ Un'operazione strategica e di vitale importanza per il sistema sanitario del Ponente ligure ha preso il via ufficialmente.

Le Aziende Sanitarie Locali 1 e 2 hanno avviato le procedure per un attesissimo concorso pubblico unificato, mirato all'assunzione di 160 infermieri a tempo indeterminato nell'area dei professionisti della salute e dei funzionari. La decisione, formalizzata con una deliberazione congiunta, arriva a seguito di una nota del 17 giugno con cui le due aziende hanno comunicato a Regione Liguria e ad Alisa la necessità di bandire una selezione di questa portata per far fronte a un'emergenza di organico non più procrastinabile.

La scelta di un concorso unificato è stata dettata da una duplice necessità. Da un lato, l'assenza di graduatorie ancora valide a livello regionale ha creato un vuoto difficile da colmare con le sole assunzioni a tempo determinato. Dall'altro, l'urgenza di garantire la continuità e la qualità dei servizi sanitari sul territorio, sempre più pressati dalle sfide poste dall'invecchiamento della popolazione e dalle crescenti richieste di assistenza. Questo bando, quindi, non è solo un'opportunità di lavoro, ma una mossa strategica per rafforzare la prima linea delle strutture ospedaliere e territoriali, dai pronto soccorso ai reparti di medicina e chirurgia.

La gestione amministrativa del concorso è stata interamente affidata a Asl1, che assumerà il ruolo di ente capofila, coordinando ogni fase del processo, dall'indizione del bando fino all'approvazione della graduatoria finale. L'approccio unificato rappresenta un modello virtuoso di collaborazione tra le due ASL, volto a snellire le procedure e a ottimizzare tempi e risorse. La commissione esaminatrice, composta da membri designati da entrambe le aziende, avrà il delicato compito di valutare le competenze e i titoli dei candidati, garantendo un percorso selettivo equo e trasparente.

I 160 posti messi a bando sono stati ripartiti in egual misura tra le due aziende: 80 infermieri saranno destinati a ASL 1 (Imperia) e altrettanti, 80 infermieri, a ASL 2 (Savona).

**ORGANICO DA POTENZIARE** Necessario assumere 160 infermieri

# Per l'Asl 1 e Asl 2 un concorso per potenziare il personale

*Iniziativa formalizzata con una richiesta inoltrata a Regione Liguria e Alisa per le aziende del Ponente*

Una particolare attenzione è stata riservata a categorie con specifici meriti. Come previsto dalla normativa vigente, un totale di 48 posti (24 per Asl 1 e 24 per Asl 2) saranno riser-

vati ai volontari delle Forze Armate. A questi si aggiungeranno 24 posti (12 per Asl 1 e 12 per Asl 2) riservati agli operatori che hanno svolto il servizio civile universale o nazio-

nale senza demerito.

La selezione si svolgerà per titoli ed esami, un processo che combina la valutazione del curriculum formativo e professionale dei candidati

con prove pratiche e teoriche. I candidati dovranno affrontare una prova scritta, una prova pratica e un colloquio orale per dimostrare non solo la preparazione teorica ma

anche le competenze tecniche e relazionali indispensabili per la professione infermieristica.

L'attesa è ora tutta per la pubblicazione ufficiale del bando sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria e sulla Gazzetta Ufficiale. Solo a partire da quel momento, gli aspiranti infermieri potranno presentare la domanda, sperando di entrare a far parte del Servizio Sanitario Nazionale con un contratto a tempo indeterminato.

Un'opportunità di stabilizzazione e crescita professionale che contribuirà a rafforzare il presidio sanitario sul territorio, garantendo una risposta sempre più efficace ai bisogni di salute dei cittadini del Ponente ligure.



L'ospedale San Paolo di Savona

## A Pietra Ligure

### L'Ugl chiede più sicurezza per l'ospedale Santa Corona

■ La segreteria provinciale UGL di Savona lancia l'allarme sulla crescente situazione di insicurezza e degrado all'interno dell'ospedale Santa Corona di Pietra Ligure. Il sindacato segnala una serie di «spiacevoli episodi» che si sono verificati negli ultimi mesi.

Secondo la nota dell'UGL, cittadini e operatori sanitari hanno più volte notato la presenza di persone che bivaccano nelle aree dei parcheggi interni e nelle aiuole circostanti. La loro permanenza è spesso testimoniata da rifiuti di ogni tipo, come bottiglie e lattine, che creano una condizione di degrado.

L'UGL sottolinea che la presenza di questi individui genera una forte sensazione di insicurezza. Per questo motivo, il sindacato chiede un'azione immediata per risolvere il problema.

Per garantire la sicurezza di lavoratori e cittadini, l'UGL propone di potenziare sia la videosorveglianza che il servizio di vigilanza privata, attivo di giorno e di notte. L'obiettivo è proteggere i beni dell'ospedale e svolgere un'azione deterrente contro furti e danneggiamenti. Il sindacato conclude ribadendo che «la sicurezza è una priorità che deve essere garantita in modo concreto e immediato».

## A Diano Marina

### Fognatura, domani sera un consiglio monotematico

■ È convocato per domani sera alle 20 un consiglio comunale monotematico straordinario e in adunanza aperta, dedicato alla situazione della rete fognaria e alle ripercussioni sulla salubrità delle acque marine. La seduta, richiesta dai consiglieri Marcello Bellacicco, Elisabetta Borghi, Francesco Parrella e Micaela Cavalleri, è stata formalmente indetta dal presidente del consiglio Francesco Bregolin, che ha riconosciuto la rilevanza pubblica della tematica, dopo il confronto con la conferenza dei capigruppo e la giunta comunale. Il dibattito sarà aperto dal sindaco e dai capigruppo consiliari con i rispettivi interventi introduttivi. Successivamente, è prevista una replica del Sindaco e dei Capigruppo, a cui seguiranno gli interventi dei cittadini. Potranno prendere la parola fino a un massimo di 5 persone, che dovranno accreditarsi a partire dall'inizio della seduta ed entro la conclusione del primo intervento del Sindaco. La scelta sarà vagliata dal Presidente del Consiglio, che darà precedenza a residenti o persone con interesse diretto sul territorio dianese. «La questione della rete fognaria e della qualità delle acque marine rappresenta una priorità assoluta per Diano Marina, città a forte vocazione turistica», fanno sapere dalla maggioranza.

## No alla riforma del 118

### Cisl Sanità contraria agli accorpamenti aziendali

■ Le ripetute aggressioni al personale sanitario, l'ipotesi di accorpamento tra Asl 1 e Asl 2, la riforma del 118 con la previsione di un'unica centrale operativa a Genova, la realizzazione e apertura delle Case di Comunità, la progettazione del nuovo ospedale di Taggia, l'insufficiente dotazione organica di tutte le strutture sanitarie. Sono i temi affrontati durante l'incontro il Dipartimento Socio-Sanitario Cisl Imperia formato da Eva Podeschi e Gianluca Lisa (Cisl Medici), Nico Zanchi (FP Cisl), Paolo Carrozzino (FNP Cisl) e dalla segretaria confederale Antonietta Pistocco. Un'occasione per analizzare la situazione della sanità sul nostro territorio, riflettere sulle criticità e portare costruttivi spunti di riflessione. «Il Dipartimento - spiegano i sindacalisti della Cisl - esprime forte preoccupazione per scelte che appaiono orientate più alla necessità di risparmiare risorse che non a garantire un effettivo miglioramento dei servizi di soccorso, di assisten-



Ospedale Borea di Sanremo

za e di cura ed evidenzia una mancanza di visione programmatica e di progettualità a medio e lungo termine che possa traghettare la sanità imperiese da una situazione emergenziale come quella attuale ad una stabilità che dia continuità, organizzazione funzionale, ottimizzazione al servizio sanitario».

SI POTRÀ CONSULTARE SINO AL PROSSIMO 17 OTTOBRE

## Il Codice Etiope del XV secolo esposto nell'Archivio Diocesano

■ A grande richiesta, sino al prossimo 17 ottobre, l'Archivio Storico della Diocesi di Savona-Noli esporrà nuovamente e gratuitamente al pubblico il codice etiope «Gädlä säma 'tat» («Atti dei Martiri»), risalente al periodo compreso tra la fine del XV e gli inizi del XVI secolo. Il volume presenta eleganti bordature e miniature e permette di conoscere la religione e la cultura dell'Etiopia. Il personale sarà a disposizione dei visitatori per illustrare la storia del libro e i risultati degli studi di Gianfrancesco Lusini dell'Università L'Orientale di Napoli. Il codice è tornato ad essere studiato in un contributo di Gaia Bottari nel libro «In viaggio contro la propria volontà. Storie di fughe e migrazioni dall'antichità ai giorni nostri», a cura di Luisa Sernicola e dello stesso Lusini ed edito a luglio. Il volume sarà esposto il lunedì dalle 9.30 alle 16 e martedì e venerdì dalle 9.30 alle 12.30 assieme a due opere della savonese Nenne Sanguineti Poggi (1909 - 2012). A cavallo degli anni '30 e '40 l'artista visse in Etiopia ed Eritrea, dove lasciò opere importanti, come i mosaici sulla facciata della Cattedrale ortodossa Enda Mariam (Santa Maria) di Asmara. La sua vita e la sua attività artistica sono presentate nel testo biografico «Nenne Sanguineti Poggi. Un'artista senza confini», curato da Monica Brondi e Magda Tassinari.

PREVISTA LA REALIZZAZIONE DI UN PARCHEGGIO INTERRATO DA 60 POSTI

## Un Casinò più luminoso per Sanremo

*La casa da gioco del Ponente si rinnova con interventi da 2 milioni di euro*

■ Il Casinò di Sanremo si prepara a voltare pagina anche sul fronte delle opere esterne. Dopo una stagione di rinnovamenti interni, la Casa da gioco annuncia un piano di interventi da circa 2 milioni di euro, destinati sia alla valorizzazione estetica dell'edificio, sia ai servizi per i clienti. I progetti principali riguardano l'installazione di un nuovo impianto di illuminazione scenografica della facciata e la realizzazione di un parcheggio interrato da 60 posti auto, a ridosso della struttura. «La pratica sull'illuminazione era già stata avviata dal precedente consiglio di amministrazione - spiega il presidente di Casinò Spa, Giuseppe Di Meco - noi abbiamo raccolto questa eredità e la stiamo portando avanti. Abbiamo già avuto primi incontri con la Sovrintendenza e un altro è fissato per il 22 settembre: a quel punto potremo dare avvio ai lavori».

Il tema dei parcheggi, da sempre uno dei punti critici per il Casinò, viene affrontato attraverso il recupero e l'aggiornamento di un progetto datato 2012, inizialmente più contenuto. L'idea è di ampliarlo a un piano unico da 60 posti, così da garantire un servizio aggiuntivo non solo alla Casa da gioco ma a tutta la zona. Ovviamente trattandosi di spazi comunali, ogni passaggio avviene in costante dialogo con l'amministrazione e con gli uffici. Oggi, infatti, l'area di sosta più vicina resta il Lungomare Calvino, utilizzato dall'intera cittadinanza e ridotto nei giorni di mercato, creando difficoltà soprattutto nei momenti di maggiore affluenza. Gli interventi annunciati si inseriscono in un percorso di modernizzazione già avviato: «Negli anni passati abbiamo rinnovato molte sale - ricorda Di Meco - ora ci concentriamo sull'esterno, con l'in-

gresso unico da via Matteotti e la nuova illuminazione. In futuro affronteremo anche la sfida del Roof, ma al momento la priorità è far partire questi due progetti». Ma il Casinò sorride anche per il bilancio estivo. Ad agosto la casa da gioco ha incassato circa 7,3 milioni nel mese di agosto, pari a un più 26,6 per cento rispetto allo stesso mese del 2024. Un risultato così, a detta della casa da gioco, non si eguagliava dall'agosto del 2011. Da inizio anno, l'ammontare progressivo degli incassi sale così a 39,2 milioni (più 13,8 per cento rispetto ai primi 8 mesi del 2024). E' anche record di premi superiori sin 5.000 euro, erogati nella sala slot. Sono stati infatti vinti 165 super jackpot per complessivi 1,77 milioni. Le presenze registrate nelle sale salgono a 31.506 unità (più 10 per cento rispetto ad agosto del 2024) per un ammontare di 164.700 da inizio 2025.



# BRA CAPITALE DEL FORMAGGIO

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

## La «rivoluzione» di Cheese

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

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

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

con uno sguardo rivolto al futuro della montagna e delle aree interne.

Il sindaco di Bra **Gianni Fogliato** ha sottolineato: «Cheese non sarebbe Cheese senza Bra intorno. Un grande evento, ma anche un progetto valoriale e di squadra, che ci rende protagonisti di sfide che ci coinvolgono come cittadini e amministratori. Cheese è cultura, turismo, sostenibilità, promozione. Una rassegna dalla forte vocazione internazionale, che ha saputo sviluppare un legame forte con il territorio che lo ospita da quasi 30 anni. Vi aspettiamo, sapremo accogliervi e farvi sentire,

per quattro giorni, a casa, non solo ospiti ma nostri concittadini».

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

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

# CHEESE

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



Un evento di / An event by



Con il supporto di / Supported by



Con il patrocinio di / With the sponsorship of



Con il contributo di / With the contribution of



Partner culturale / Cultural partner



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



Main partner



# BPER:

# Ascoltare

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

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



[group.bper.it](https://group.bper.it)

Messaggio Istituzionale

**BPER Banca.**  
Dove tutto può iniziare.



UNO SGUARDO RIVOLTO AL FUTURO DELLA MONTAGNA E DELLE AREE INTERNE

# Un mondo intorno al formaggio

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

## Formaggi (e non solo)

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

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

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



salumi naturali, che lavorano solo materie prime di altissima qualità e non fanno uso di nitrati e nitriti, ma anche di mieli, confetture e conserve, aceti e tutti quei prodotti complementari che contribuiscono ad esaltare le caratteristiche di un formaggio.

## Appuntamenti per tutti i gusti

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

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

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

Silvia Gullino

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

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

Era il lontano 22 giugno 1949 quando vide la luce. E anche ora che ha compiuto 76 anni Petrini è pronto a guardare al futuro con nuove sfide, ma spesso pure al passato. Sempre sulla cresta dell'onda. Un esempio per i giovani e per tutti i suoi concittadini, che hanno voluto festeggiarlo con una pioggia di post sui social. Incluso dal Guardian tra le 50 persone destinate a salvare il pianeta, eletto da Time Magazine "Eroe del nostro tempo",



Carlin è diventato ambasciatore di Bra nel mondo. Per Wikipedia è un "gastronomo sociologo, scrittore e attivista italiano, figlio di un'ortolana e di un ex ferroviere, nominato nel 2007 tra i 45 membri del Comitato promotore nazionale per il Partito Democratico", anche se alla politica ha preferito le politiche della sostenibilità.

Altro che catene industriali e grande di-

stribuzione, sono le botteghe il vero DNA dell'Italia, quello di chi ama mangiare bene ed in armonia con la natura. Non si tratta di essere solo più green, ma vivere in connessione con il pianeta, saper ricercare il bene comune, riconoscere dignità agli antichi mestieri della terra. E non si può certo dire che non abbia mantenuto la promessa. L'ultima delle sue è la rassegna di Cheese in programma a Bra

dal 19 al 22 settembre.

Macinando chilometri su chilometri, ha incontrato istituzioni, personalità e cittadini, oltre a stringere rapporti con autorità religiose, fino in Vaticano. Senza risparmiare pungoli e stoccate ai guru della globalizzazione.

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

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

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

Silvia Gullino

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

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

## Raccolta rifiuti

Per quanto riguarda la raccolta rifiuti, sarà garantito il consueto ritiro "porta a porta" in tutta la città. L'unica variazione temporanea interesserà le utenze domestiche e non domestiche dei quartieri Centro e Centro Storico (elenco vie indicato sul calendario delle raccolte Zona A) e riguarda l'orario di esposizione dei rifiuti per la raccolta di venerdì 19 e sabato 20 settembre. In particolare: il verde dovrà essere esposto dalle ore 21 di giove-

di 18 ed entro le ore 04:00 (anziché le ore 06:00) di venerdì 19, con ritiro tra le ore 04:00 e le ore 06:00; vetro e organico per le utenze domestiche e non domestiche, e gli imballaggi metallici per le utenze non domestiche dovranno essere esposti tra le ore 21 di venerdì 19 e le ore 04:00 (anziché le 6) di sabato 20.

## Trasporti pubblici

Come già comunicato, fino al completo smontaggio delle aree stand sono introdotte alcune modifiche temporanee dei percorsi della conurbazione di Bra necessarie per consentire il montaggio degli allestimenti in vista della nuova edizione di Cheese,

nonché lo svolgimento della manifestazione stessa. In particolare, verranno soppresse in entrambe le direzioni di marcia le fermate situate nel centro cittadino di via Umberto, via Marconi, via Principi di Piemonte e via Fratelli Carando, e saranno temporaneamente modificate le linee 2, 6 e 7. Tutte le variazioni qui: <https://www.comune.bra.cn.it/news/bra-modifiche-temporanee-ad-alcuni-percorsi-della-conurbazione> e sul sito del gestore del servizio: [www.viaggiasac.it](http://www.viaggiasac.it).

## Scuole e mercati

L'Asilo nido comunale, le scuole dell'infanzia, primarie e medie

degli Istituti Comprensivi Bra1 e Bra2, il liceo "Giolitti - Gandino", l'Istituto Mucci, il Guala, il C.F.P. Salesiani e la scuola media San Domenico Savio, l'Asilo di Sant'Antonino e l'Istituto "Provvidenza" e il Cipia 2 Alba Bra. Mondovì sospendono le lezioni venerdì 19 settembre e riprendono regolarmente l'attività lunedì 22. Il mercato settimanale di mercoledì 17 e di venerdì 19 settembre si svolgerà, con i soliti orari, in piazza Giolitti. Si ricorda che, come annunciato ieri dall'Amministrazione comunale braidese, è sospeso il pagamento delle soste blu cittadine fino al 27 settembre. Il cronoprogramma dei montaggi e le relative temporanee modifiche alla viabilità sono dettagliate qui: <https://www.comune.bra.cn.it/news/bra-al-via-gli-allestimenti-per-cheese-2025?type=2>. (em)

## Così Cheese rivoluziona Bra

Speciale

## CHEESE

IL PARMIGIANO REGGIANO E IL BITTO DAL MEDIOEVO E DAGLI ALPEGGI

## PROFUMI CHE VENGONO DAL PASSATO

SAPORE DI MEDIOEVO

## Parmigiano: il Re



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

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

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

**Tutto quello che c'è da sapere**

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

Per arricchire il gusto il formaggio viene immerso in una soluzione di acqua e sale, dove viene fatto riposare per almeno 3 settimane; da qui è pronto per la fase della stagionatura che dura minimo 12 mesi, ma le versioni più pregiate possono superare i 36 mesi.

In questo lasso di tempo la sua pasta si asciuga, acquistando la tipica consistenza granulosa. Solo le forme che passano il famoso test della battitura, fatta con uno speciale martello, arrivano nelle nostre tavole.

**Un formaggio buono per grandi e piccini**

Ma il Parmigiano Reggiano non è solo buono. È anche sano ed è ricco di tante virtù, che lo rendono un alleato indispensabile nella nostra alimentazione. Per le sue proprietà nutrizionali è uno dei primi alimenti inseriti nelle diete dei bambini, grazie ad un alto contenuto di calcio e fosforo, importanti per la crescita e lo sviluppo, e alla presenza di tante vitamine, come la vitamina D, e minerali. Rappresenta, inoltre, un valido aiuto nello sviluppo del sistema immunitario dei più piccoli, perché stimola la produzione di flora batterica intestinale. Vanta un elevato apporto proteico ed una facile digeribilità, derivati dalla sua stagionatura che è anche il segreto del suo sapore unico. Il suo elevato contenuto di calcio lo rende un mezzo utile per aiutare a scongiurare disturbi come l'osteoporosi. Inoltre, nel Parmigiano Reggiano non è contenuto lattosio e questo lo rende prezioso anche per chi soffre di qualche intolleranza alimentare e deve rinunciare ad un gran numero di prodotti derivati dal latte.

**Perché il Parmigiano Reggiano è privo di lattosio**

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

**L'alimento ideale per gli sportivi**

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

Silvia Gullino

L'ORO DELLA VALTELLINA TRA I PROTAGONISTI DELLA KERMESSA

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

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

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

**Un po' di storia**

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

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

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

**Longevità del Bitto**

Pare che le origini del Bitto possano essere fatte risalire addirittura ai Celti, che si insediarono in Valtellina dopo essere stati sconfitti dall'esercito Romano e in queste valli tramandarono di generazione in generazione le tecniche per lavorare e mantenere il latte degli animali locali in alpeggi. Non a caso, è denominato Bitto storico dalla parola celtica "bitu", che significa "perenne", perché la lavorazione del latte permetteva di ottenere un formaggio che durava nel tempo. La particolarità del Bitto risiede, infatti, nella sua incredibile longevità. Il Bitto può invecchiare per anni, persino decenni, sviluppando sapori particolari che lo rendono un prodotto unico nel suo genere. Alcune forme di Bitto sono stagionate per oltre 10 anni, un periodo di tempo impensabile per la maggior parte dei formaggi.

**Produzione del Bitto**

La produzione del Bitto segue un rigoroso protocollo. Le varie fasi si svolgono secondo gli usi tradizionali, lega-



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

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

**Bitto DOP e Storico Ribelle**

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

**Presidio Slow Food**

Il Presidio Slow Food prevede che la produzione avvenga esclusivamente nei mesi estivi in alpeggio, da discipli-

nare infatti è vietato integrare l'alimentazione con mangimi e insilati e vengono munti due volte al giorno, alle 6 del mattino e alle 16.

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

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

**Caratteristiche**

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

vo. Tutte caratteristiche esclusive e ristrette e che lo rendono così prezioso. Come l'oro.

Silvia Gullino

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

Speciale

## CHEESE

Wine Hospitality Manager

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

Oggi, nelle zone di Langhe, Roero e Monferrato, le aziende vitivinicole, le cantine e le strutture enoturistiche non cercano più soltanto personale di sala o addetti alle degustazioni, ma professionisti completi e qualificati, capaci di unire competenze tecniche, comunicative e digitali. **Figure trasversali**, in grado di raccontare il territorio con autenticità, di accogliere i visitatori e guidarli in esperienze sensoriali indimenticabili, ma anche di promuovere le eccellenze locali con i nuovi strumenti digitali, con un'attenzione particolare alla sostenibilità e al turismo verde.

In questo scenario si inserisce il **corso IFTS Wine Hospitality Manager**, un percorso di **alta formazione GRATUITO** promosso da Alba Accademia Alberghiera in collaborazione con partner d'eccellenza come l'**Università del Piemonte Orientale**, l'**Istituto Enologico Umberto I** di Alba, il **Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero - Langhe Experience e Réva Resort**, insieme alle più prestigiose cantine e ai produttori vitivinicoli del territorio.

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

Il Wine Hospitality Manager è un professionista che unisce passione per il vino, capacità organizzative e competenze trasversali. Una **figura sempre più richiesta** non solo dalle cantine, ma anche da enti turistici, consorzi, agenzie di comunicazione ed eventi, strutture ricettive e tour operator.

Chi intraprende questo percorso formativo acquisisce **competenze avanzate su più fronti**: dalle tecniche di vendita e marketing enoturistico alla gestione dell'accoglienza in cantina, dall'organizzazione di degustazioni professionali all'analisi sensoriale del vino, fino all'utilizzo degli strumenti digitali per la promozione turistica e la valorizzazione del territorio.

Un mix di abilità che apre **concrete opportunità professionali** in cantine, aziende vitivinicole, enti turistici, strutture ricettive, tour operator e consorzi.

L'obiettivo è formare professionisti pronti ad affrontare le sfide del mercato globale, capaci di raccontare il vino e il territorio con competenza e passione, valorizzando al meglio le eccellenze locali.

### Struttura e contenuti del percorso

Il corso Wine Hospitality Manager è pensato per chi desidera trasformare la propria passione per il vino e l'ospitalità in un lavoro qualificato. È un **percorso gratuito, a numero chiuso**, riservato a giovani e adulti disoccupati in possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado, diploma tecnico professionale o laurea. È richiesta una conoscenza di base della lingua inglese, fondamentale per operare in un settore sempre più globalizzato.

Il programma prevede **800 ore** complessive, suddivise in **400 ore di formazione in aula e in laboratorio**, tenute tre giorni a settimana da docenti e professionisti del settore, e **400 ore di stage** presso aziende vitivinicole e realtà partner. Una formula che permette di coniugare teoria e pratica, con un approccio fortemente operativo. Gli studenti potranno

infatti lavorare su casi reali, esercitarsi nella gestione dell'accoglienza e sperimentare direttamente la progettazione e l'organizzazione di eventi enoturistici.

Il corso prevede inoltre due prestigiose certificazioni: **WSET Award in Wines Level 1**, riconosciuta a livello internazionale, e l'**Oxford Test of English**, per rafforzare le competenze linguistiche indispensabili in un contesto internazionale.

### Un'opportunità per costruire il proprio futuro

Il corso IFTS Wine Hospitality Manager partirà **nelle prossime settimane**, e a metà settembre si terrà un **incontro di presentazione e selezione** dei candidati.

Per chi desidera costruire - o ricostruire - la propria carriera nel settore enoturistico, questo percorso rappresenta un'**occasione unica**: acquisire competenze avanzate, vivere un'esperienza formativa concreta e lavorare a stretto contatto con le eccellenze vitivinicole delle Langhe, del Roero e del Monferrato.

A chi sogna una carriera nella ristorazione, invece, Alba Accademia Alberghiera propone il **corso GRATUITO di Alta Formazione di Cucina**: lezioni con chef stellati del territorio, stage nei migliori ristoranti gourmet di Langhe, Roero e Monferrato, workshop e approfondimenti sull'alta cucina, per trasformare il talento e la passione per i fornelli in una vera professione.

Per informazioni o iscrizioni chiama il 0173.284.922, scrivi al 329 4398227 oppure invia una mail a [informa@aproformazione.it](mailto:informa@aproformazione.it).

# IFTS

## wine hospitality manager

### ad ALBA

## CORSO ACCELERATO

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

**PER disoccupati**

**interamente FINANZIATO** dalla Regione Piemonte



## L'OPPORTUNITÀ

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

**RIMANGONO SOLO 5 POSTI** ancora disponibili

## CANDIDATI



# Speciale CHEESE

L'Università di Scienze Gastronomiche special guest a Cheese 2025

## Il formaggio accademico

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

Università del Gusto chiama Cheese. Dal 19 al 22 settembre si apre la possibilità di scoprire da vicino le caratteristiche peculiari dell'ateneo di Pollenzo attraverso incontri e attività conoscitive. Per tutta la durata di Cheese l'UNISG è presente a Bra, nella zona espositiva di Piazza Spreitenbach con lo stand, che ospita incontri, degustazioni, conferenze, laboratori con docenti, studenti, esperti, produttori e aziende del network UNISG e non solo; e il Lab Mobile, inaugurato con grande successo a Terra Madre 2024, ossia la sede "nomade" dei laboratori scientifici UNISG (Sensory, Behavior and Cognition Lab e Pollenzo Food Lab), dove si svolgeranno attività esperienziali, sensoriali e innovative.

Anche Pollenzo si anima con visite gratuite all'Università di Scienze Gastronomiche per far conoscere l'offerta didattica e visitare la struttura con la sua biblioteca, i laboratori e le aule didattiche e con Workshop con cene e pranzo al Pollenzo Food Lab. Ecco nel dettaglio gli appuntamenti segnalati dall'UNISG.

**A BRA NELLO STAND UNISG**  
Le giornate si aprono con un appuntamento fisso, da venerdì 19 a lunedì 22, ossia la "Colazione con i produttori Alumni UNISG", a base di pane, burro, marmellate, cioccolato, tisane, caffè e molte altre specialità provenienti da aziende e realtà artigianali create da ex studenti UNISG.

Il programma dettagliato - disponibile sul sito UNISG - si dipana ogni giorno tra proposte differenziate e ricche: laboratori, degustazioni, incontri, UNISG Talk, testimonianze. Vediamo, giorno per giorno, alcuni degli appuntamenti.

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

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



Venerdì 19 settembre alle 19 con l'Aperitivo con i produttori: Roccaverano DOP e Alta Langa DOCG, il Roccaverano, formaggio a pasta morbida prodotto con latte di capra crudo intero in purezza, viene abbinato ad una selezione di spumanti metodo classico millesimati.

Sabato 20 settembre alle 15 tocca a "Il Re dei formaggi italiani, il Parmigiano Reggiano: degustazione guidata con Montanari & Gruzza", con l'apertura dal vivo di una forma intera, guidata da un tagliatore esperto.

Domenica 21 settembre alle 11, appuntamento con "Abbinamenti Perfetti: Formaggi a Crosta Naturale e Condimenti",

con l'alumna UNISG Hannah Morrow, gastronomica ed esperta di formaggi, per un coinvolgente workshop sugli abbinamenti tra formaggi a crosta naturale e condimenti e salse locali.

A seguire, alle 17.30 è la volta di "Ol Minadùr: il formaggio stagionato nelle miniere di Dossena, cuore di una montagna che si rigenera": tra le montagne di Dossena, in Val Brembana, la stagionatura nelle antiche miniere è molto più di una tecnica: è una scelta concreta per fare impresa partendo da ciò che il territorio offre.

Infine lunedì 22 settembre alle 11 ecco i sapori di "Un posto magico: cascina Lagoscuro",

un'antica fattoria di corte gestita dal 1990 dalla famiglia Grasselli a Stagno Lombardo, dove negli anni, grazie a Luca, alunno UNISG, l'azienda agricola e il caseificio hanno visto lo sviluppo di nuovi progetti.

**A BRA NEL LAB MOBILE**

Ogni pomeriggio in orari variabili, e ad accesso libero e continuo, presso il Lab Mobile viene ricreato un mini laboratorio dove di volta in volta si affrontano esperienze multisensoriali e si verrà guidati dai giovani ricercatori UNISG alla scoperta di come forma, colore, texture, suono, sono anche componenti essenziali del sapore percepito, oppure si potrà partecipare ad un percorso con dimostrazione e assaggio

di alcuni prodotti ricavati da scarti vegetali come bucce e foglie e trasformati in aceti, brodi vegetali o insaporitori naturali.

Ma non solo: sabato 20 settembre il Lab ospita uno show cooking in collaborazione con la chef Ester Azzola, che preparerà un piatto unico utilizzando gli ingredienti prodotti dai nostri ex studenti made in Milano; domenica 21, alle 19, Emporio Vegetale con Giorgia Chiodi Latini, ex studentessa membro dell'Associazione Alumni UNISG, presenta Boo-co, il panino 100% vegetale, con ingredienti usati in tutta la loro interezza - radici, foglie, bucce comprese.

Lunedì 22 settembre infine, al-

le 12 si va alla scoperta dei segreti del riso biodinamico con Marcello Travenzoli, ex studente e membro dell'Associazione Alumni UNISG, e i prodotti di Corte Raffetta, dove nasce l'unico riso Vialone nano da agricoltura biodinamica certificato in tutta Italia, con show cooking e degustazione del celebre riso alla pilota, piatto simbolo della tradizione mantovana.

**A POLLENZO**

Workshop con cene e pranzo al Food Lab. In occasione di Cheese il Pollenzo Food Lab ospiterà 3 workshop dedicati al mondo delle trasformazioni gastronomiche.

Venerdì 19 settembre si inizia con "Zen to Zest: Workshop e cena di cucina vegetariana coreana", a cura di Suhyun Yu e SeungBin Eun, due studentesse UNISG.

Sabato 20 settembre è la volta del "Workshop e cena di cucina casalinga cinese", condotto dall'alumna UNISG Tingting Zhang, titolare del Tingting's Table, ex chef del Pumata Corsica.

Infine, domenica 21 settembre, l'appuntamento è con il "Workshop e pranzo di cucina indiana", condotto da due studenti UNISG con esperienza di cucina nel loro paese, Vinayak Agrawal e Sangeeth Thevilakath.

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

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

**Visite all'ateneo**

Per i visitatori di Cheese, sarà possibile cogliere l'occasione per visitare il campus, con la sua ricca biblioteca, il Sensory, Behavior and Cognition Lab, il Food Lab e le aule, situate negli edifici storici dell'Agenzia e di Cascina Albertina.

Le visite del Campus sono sia in lingua italiana che inglese, su prenotazione e gratuite: venerdì 19, sabato 20 e lunedì 22 settembre il mattino alle 11 e il pomeriggio alle 16.

Poi non dite che non ve l'avevamo detto.

Silvia Gullino

**DALLA VAL CHISONE A CHEESE 2025, ARRIVA IL PLAISENTIF**

### Il raro formaggio delle viole

Nella 15ª edizione della manifestazione casearia in programma a Bra dal 19 al 22 settembre, la natura si sposa con l'umanità più autentica, perché ogni formaggio racchiude storie e custodisce tradizioni.

Questo vale anche per il Plaisentif, il cui nome deriva dall'aggettivo "piacente" ed era già conosciuto nel Medioevo come uno dei cibi preferiti da nobili e alti funzionari. Viene prodotto dal latte delle mucche che salgono per il primo alpeggio, tra giugno e luglio, in alta Val Chisone (soprattutto sui monti sopra Pragelato e Usseaux, ma anche nel territorio di Sestriere, in Val di Susa).

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

Attualmente si producono ogni anno solo poche migliaia di forme, dato il complesso processo di produzione di questo singolare formaggio, che richiede di seguire una serie di regole ben precise. Vie-

ne, infatti, confezionato con latte crudo intero che deve essere prodotto negli alpeggi ad una altitudine minima di 1.800 metri, mentre la trasformazione del formaggio può avvenire ad una quota non inferiore a 1.400 metri.

Dopo una stagionatura di almeno 60 giorni viene messo in commercio solo ed esclusivamente a partire dalla rievocazione storica "Poggio Oddone - Terra di Confine e Fiera del Plaisentif", che si tiene a Perosa Argentina la 3ª domenica di settembre di ogni anno.

Oltre ad essere un formaggio richiestissimo, è anche un ingrediente d'eccellenza nella cucina. In questo caso nella pizza "Mole Vesuviana" preparata da Michela Carbone di Pianezza, che è stata giudicata la più buona del mondo in abbinamento con il vino di Carema. La forma è cilindrica con un peso tra 1,8 e 2,3 kg e solo le tome che corrispondono ai requisiti organolettici, vengono marchiate a fuoco e possono denominarsi Plaisentif, particolare che rende il formaggio piuttosto raro. Se lo volete assaggiare, oltre ad andare alla fiera, è consigliabile salire in valle a fine settembre e andare direttamente dai produttori, magari dopo averlo prenotato per tempo. Il prezzo? Non proprio popolare, ma giustificato dalla sua artigianalità e unicità.



Silvia Gullino

In foto il Plaisentif o formaggio delle viole

Pollenzo, foto di Tino Gerbaldo

# ●● Gestì che parlano di noi ●●



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

**BANCA D'ALBA**  
CREDITO COOPERATIVO