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

il nuovo BRAIDESE
DAL 1964 IL GIORNALE DELLA CITTÀ
SABATO 26 SETTEMBRE 2026 *Fondato da Pietro Fraire e Domenico Dogliani* N. 26 - ANNO LIV - EURO 1,00
Direttore resp.: Claudio Bo - **Registrazione**: Tribunale di Alba n. 248 del 4.12.1963 - **Impaginazione e Composizione**: Media One srl - **Stampa**: Centro Stampa Quotidiani S.p.A. Via dell'Industria, 52 Erbusco (BS) - **Poste Italiane spa** - spedizione in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 29/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DCB/CN

dicaf GHIGO
Acquista anche online!
dicaf.it

IN TRE GIORNI, OLTRE 50 MILA CONSUMAZIONI E UNA GRANDE FESTA COLLETTIVA DEL GUSTO, DELLA CULTURA E DELLA FELICITÀ

La carica dei 150 mila

BRA'S IL FESTIVAL DELLA SALSICCIA





ALLE PAGINE 3 E 5





IL FONDO di Claudio Bo

Tutti stranieri

Quando frequentavo le Medie, 65 anni or sono, la mia classe veniva chiamata la "legione straniera" perché, oltre ai figli degli immigrati del Sud, fra i banchi c'era un ragazzo di origine tedesca e due provenienti dall'Istria con cognomi slavi. Altri tempi, per noi gli "stranieri" erano i meridionali, gli istriani e i "polesani", gli alluvionati del Polesine.

Devo dire che superammo tutti la "Media Unica" (era infatti il primo anno in cui era stato abolito "l'Avviamento") con discreti risultati, anzi, il "crucco" (allora non c'era il politicamente corretto) risultò il primo della classe.

(segue a pagina 2)

direttorebo@gmail.com



La vignetta di Danilo Paparelli

TRAGEDIA A BALDISSERO D'ALBA: ANCORA UNA VOLTA L'USO DELLE ARMI SCATENA LE POLEMICHE

Barricato contro i ladri spara nella notte e uccide

Non penso che la vicenda del 35 enne Roberto Mollo di Baldissero d'Alba possa venire paragonata a quella del gioielliere Roggero. Troppe le differenze a partire da quella più evidente, l'autotrasportatore in preda al panico sparava nel buio, al massimo poteva intuire i bagliori delle pile elettriche degli aggressori incrociarsi, sempre che, per prudenza, non le avessero già spente, purtroppo un proiettile ha raggiunto uno della banda, Gjovalin Lazri, padre di un figlio di 4 anni, uccidendolo. Le perizie non hanno ancora verificato la traiettoria dei proiettili. Sembra possibile però che i 12 colpi non potevano che essere a casaccio contro il terrore della notte, altrimenti ci sarebbe stato un bilancio ben più grave. Fra l'altro l'autopsia non ha escluso che il proiettile che ha ucciso Lazri sia diretto o di rimbalzo. Mollo probabilmente l'uomo non poteva neppure capire se i ladri fossero in fuga o si aggirassero ancora attorno alla casa.

Secondo le prime ricostruzioni svegliato da rumori sospetti verso le 2 del mattino di domenica, si è affacciato sul balcone al primo piano e ha esploso i colpi nel buio con una pistola semiautomatica, che regolarmente detenuta. Dal momento che Mollo si era trasferito da poco nella cascina, resta da chiarire se il cambio di residenza fosse già stato effettuato: se così non fosse, gli investigatori potrebbero contestargli il porto abusivo d'arma.

La casa colonica è in fase di ristrutturazione, priva di cancelli e recinzioni, e all'esterno è accatastata una serie di materiali edili. Mollo da qualche giorno dormiva nella casa proprio per timore di essere derubato del materiale per la ristrutturazione. Paura che si è poi concretizzata quando è stato svegliato dai rumori di chi voleva forzare porte e finestre.





Evidente lo stato di panico dell'uomo che dice di aver sparato in aria. Non è un pistolero, non voleva uccidere nessuno. Tanto che è stato lui a chiamare i soccorsi. In palese stato di alterazione emotiva ha continuato a disperarsi inorridito da quanto aveva fatto, letteralmente sconvolto. Del resto tutti lo conoscono come un lavoratore serio, ma anche socievole.

Indagato per la pesante accusa di omicidio, davanti a lui c'è ormai la lunga trafila giudiziaria per una evidente violazione della legge (Mollo era al sicuro in casa e i ladri fuori), ma quanto hanno pesato gli attimi di terrore nel sentirsi accerchiato, il pericolo corso dai suoi cari nella vicina casa di famiglia l'evidente perdita della lucidità? Chi possiede un'arma barricato contro i malviventi, purtroppo finisce spesso per usarla. In una casa in costruzione (senza ancora impianti di sicurezza) forse è l'unica difesa, ma quando si tronca una vita umana il peso della colpa e le sanzioni della legge restano.

Si è già scatenato il dibattito fra chi difende Mollo e fra chi lo accusa di aver sparato contro persone in fuga. In tal caso la sua difesa non sarebbe legittima. Altri invocano il principio del «Castello» (all'americana), vale a dire che chiunque ha diritto di difendersi contro chi viola la sua proprietà. E i ladri erano ancora all'interno della sua proprietà, non sono stati inseguiti sulla strada pubblica.

Nei prossimi giorni il dibattito si farà feroce: resta una vita stroncata e la disperazione di una persona che dovrà sopportare un pesantissimo fardello. E con loro le famiglie al centro della tragedia. Tutto fa pensare, però, che anche i Pm stiano già valutando le numerose attenuanti per la particolare situazione in cui Mollo si è trovato.

Claudio Bo

In foto Roberto Mollo e la vittima

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Quei 2 scolari italiani di Mestre

Va detto che parlavamo tutti un discreto italiano, nonostante fosse ancora diffuso il dialetto nelle famiglie che comportava problemi nelle costrizioni verbali e nel maschile o femminile di alcune parole.
Erano gli anni in cui i genitori parlavano in dialetto fra loro, ma si esprimevano in italiano con i figli i quali, però, alla scuola della strada imparavano dialetto e gergo (per me era il genovese) finendo per farselo "scappare" anche in famiglia.
Ricordo mio padre che, senza rendersi conto della contraddizione, mi sbraitava: *"T'ho dito che ti devi parla-a italian".*
Ma il problema della lingua era notevole principalmente in altre zone del Paese e nelle nostre valli. Gli insegnanti talvolta (specialmente nelle pluriclassi) avevano di fronte una banda di rampolli che non spiccicavano una parola di italiano e lo stesso avveniva per i genitori. Qualcuno sapeva recitare le litanie in latino delle preghiere, spesso senza coglierne il senso.
Va detto che scolare e scolari hanno spesso fatto carriera, si sono laureati e hanno formato la classe dirigente del Paese, magari migliore di quella attuale. Ma con gli anni il problema della lingua non si è più posto. Purtroppo, a parte alcune zone, le lingue locali sono praticamente scomparse e l'italiano con la Tv è entrato nella vita quotidiana.
Poi è arrivata l'immigrazione con tutta una serie di problemi nuovi fra cui quello dell'italiano che in taluni casi non viene parlato in famiglia. I figli (che magari mantengono anche le rigide tradizioni e regole del Paese d'origine) finiscono per dover studiare tutte le materie in una lingua straniera e in un Paese straniero.
Il problema è del tutto evidente sia alla Destra, sia alla Sinistra. Quindi bisognerebbe cercare soluzioni senza imbastire polemiche politiche.
In passato i Provveditorati ispirati da Mattarella avevano emanato circolari per mantenere "possibilmente" il numero degli stranieri entro il 30% in ogni classe. Non era discriminazione, anzi, l'opposto: creare i presupposti perché ci fosse spazio per imparare e integrarsi. In alcune realtà la circolare era superflua, in altre divenne sempre più necessaria. In altre ancora inapplicabile.



Veniamo al caso di Mestre: un quartiere abitato da immigrati del Bangladesh i cui figli occupano al 90% la scuola locale (da dove, secondo i media locali, insegnanti e bidelli cercano di fuggire) con alcune scolarette velate. Un problema che, magari con percentuali minori, si ripete anche in altre realtà (anche a Mondovì) e che potrebbe anche diventare diffuso.
In una classe ci sono solo 2 italiani in un contesto tutto bengalese. Qui la questione linguistica è solo uno dei problemi. Ovviamente la didattica viene rallentata dal fatto che si interseca con la comprensione della lingua, ma il passato ci insegna che si tratta di un problema risolvibile. Oggi si possono ad esempio potenziare i corsi di italiano per immigrati.
Ma c'è anche il problema legato alle tradizioni e alle regole della cultura islamica che ostacolano l'integrazione non dei bengalesi, ma dei due italiani all'interno della classe che un po' isolati devono pur sentirsi. Volendo, con programmi informatici ad hoc, potrebbero studiare insieme e andare avanti nell'apprendimento, ma resterebbero ancora di più isolati dal contesto classe.
Così come non è facile la convivenza degli italiani in quartieri abitati per la maggior parte da stranieri che, per forza di cose, impongono la loro cultura e i loro costumi.
È evidente che in quel contesto la legge studiata dal Governo del 30% di stranieri per classe è impraticabile, lo è già nelle nostre realtà e lo sarà sempre più in molti altri contesti.
Ecco uno dei tanti casi in cui non è pensabile agire con la mannaia legislativa.
Intanto si dovrebbe partire dall'insegnamento della lingua italiana. Il famoso "Ius Scholae", in fondo, prevedeva la cittadinanza proprio dopo l'apprendimento dell'italiano e della nostra cultura. Io aggiungerei anche alcuni principi fondamentali della nostra Costituzione e del Diritto di Famiglia.
Quindi la soglia del 30% non dovrebbe essere quella degli stranieri, ma di chi non conosce bene la nostra lingua. I ragazzi di seconda generazione spesso non hanno problemi in questo senso.
Resta il fatto che anche in questo caso la norma (che dovrebbe evitare proprio la creazione di ghetti) è talvolta inapplicabile perché sarebbe necessario un percorso di accoglienza che non è stato mai fatto e che di norma si produce nel tempo, in molto tempo.
Inutile nascondersi che ci sono quartieri che sono ormai ghetti, monoculturali, dove le leggi non sono quelle del nostro Stato.
Per non parlare dei pezzi di città in mano alla delinquenza.
Situazioni in cui la popolazione preesistente viene lentamente espulsa e lo Stato non si fa sentire.
Questo non significa che il quartiere dei bengalesi sia qualcosa di negativo. L'immigrazione produce spesso aree etniche in cui si raggruppano gli immigrati provenienti da un Paese specifico. Gli Usa ne sono l'esempio. Eppure in un'epoca multiculturale lo sforzo andrebbe nella direzione di un'osmosi positiva. Ma qui entra il problema economico. Ovviamente gli immigrati tendono a cercare rioni più economici e, in questi, aggregare i loro connazionali.
Siccome sarebbe inaudito "deportare" gli abitanti per equilibrare le presenze, non resta che un'azione capillare creando strutture e fondi per l'insegnamento delle nozioni fondamentali per comprendersi vicendevolmente. Magari con l'obiettivo di facilitare la cittadinanza. Uno sforzo, anche economico, ben superiore a quanto fatto sinora.
Dobbiamo convivere con l'immigrazione presente e futura, la soluzione non è solo parlare la stessa lingua, ma usare le stesse regole, rispettare le stesse leggi. Fare in modo che non ci si consideri reciprocamente nemici, come sta già accadendo. Quei ragazzini delle vecchie pluriclassi montane, magari non parlavano italiano, ma rispettano l'autorità del loro Paese, avrebbero fatto qualsiasi cosa per la Patria. Lo fecero immolandosi nelle guerre o lavorando per il futuro senza risparmio.
Questo vuol dire che non abbiamo altro strumento se non una cultura aggregante che ci unisca in un unico popolo, come già avviene nello sport e nella scienza. Ma bisogna lavorare per questo, lavorare molto.

Claudio Bo

Foto di repertorio AdnKronos

IL PUNTO DI GIAN MARIO RICCIARDI

Quel filtro che mina la vita

È come un filtro che mina le ore, i giorni, la vita. Lo detta, in secondi, una macchina invisibile che guida le guerre: dal febbraio in Ucraina, che si difende dall'aggressore russo, in Iran, dove la furia americana s'è impantanata nel nuovo Vietnam del Medio Oriente, ed in altre 50 piazze del mondo. E, poi, c'è la sensazione che droni e caccia russi borderline, sui confini dell'Europa, non siano casuali, ma annuncino la voglia di uno scontro mondiale.
Anche per questo, quel filtro sta offuscando ogni cosa: inquina la riscrittura geopolitica della Terra, adombra la vigilia di scontri mondiali e ha cambiato gli sguardi di tutti. Mentre l'Europa brancola nel buio, i giovani si muovono a tentoni, perché il futuro di tutti è incerto e dominato da troppi dubbi.
Eccone alcune: gasdotti chiusi, lo stretto di Hormuz diventato "caput mundi", il peso di Stati Uniti, Russia, Cina. Ma, intanto, bisogna decidere che scuola frequentare, dove puntare il cannocchiale del futuro. Per scegliere, si deve rischiare.
I grandi gruppi industriali devono disegnare, in questo mare di nebbie, le loro strategie industriali. Sono obbligati ma, come si vede scorrendo le pagine economiche, barcollano tra tanti punti interrogativi.
Questo contesto planetario "calato in casa" inquina e, spesso, avvelena qualsiasi decisione: "Si potrebbe acquistare casa, ma che fine faranno i mutui? Intraprendere una nuova attività, ma con quali garanzie? Lanciare nuove esperienze, ma ci si chiede se è il momento..."
Quella lente scura, che ha tolto il sole all'Ucraina, a Gaza, al Libano all'Iran, sta colorando di incertezze i giorni di tutti (o quasi). Ci siamo abituati a vivere le crisi e non osiamo più pensare che ci possa essere di nuovo una condizione di normalità che, non sempre, esiste. Forse, la crisi è la norma nella società. Eh sì, le crisi sono sempre esistite, molto prima del cambiamento climatico e del Coronavirus, e le guerre hanno comunque segnato la storia umana - ci viene detto - e gli uomini e le donne, anche se in modi diversi, devono imparare a conviverci. Ci viene spiegato, inoltre, che le crisi si risolvono. È così, ma intanto bisogna, come si dice, gestire la "baracca" anche se non è facile.



Gli uomini e le donne del nostro tempo lo fanno ogni giorno: accendendo la luce al mattino, scegliendo, faticando. I grandi della Terra un po' meno o nel più assoluto ondeggiare dell'incertezza. Però, quel vetro deforma scelte e decisioni: farei una donazione. "Sì, però..."; sceglierei quella scuola. "Sì, però..."; farei questo investimento; comprerei casa. "Sì, però...
Un mondo segnato da conflitti armati, incertezza economica e instabilità sociale, lascia profondamente il segno nella quotidianità, portando con sé ansia e paura. A fotografare la situazione ci ha pensato il report Fragil Italia "Guerra e Pace", elaborato da Area Studi Legacoop e Ipsos. Il sentimento più diffuso è proprio il pessimismo, con il 77% degli intervenuti che prevede un peggioramento della situazione internazionale nei prossimi mesi, dato che aumenta tra le fasce più fragili fino ad arrivare al 91% nel ceto popolare. La stessa sensazione di incertezza si ha per le aspettative economiche, col 59% degli italiani che prevede una recessione e il 29% che si attende una stagnazione e per il costo della vita che, secondo l'85% degli italiani, andrà incontro a un aumento in tempi brevi.
Ci sono le guerre, i morti, i feriti, le stragi, ma nei prossimi difficili mesi nessuno può farsi rubare la speranza.
Le guerre che offuscano la vita non sono soltanto i grandi conflitti armati geopolitici, ma anche le battaglie silenziose, quotidiane e interiori che logorano l'esistenza. Quelle vanno fermate prima che "quel filtro" vinca.

ARGOMENTANDO

Lo Strappo

Pierpaolo Faccio

L'hai sentito quel suono? Proviene da qualche morboso dolore ben vivo, seppellito chissà dove... chissà quando. Abbine pure timore, abbine un sacro timore; è già esistito, in altri tempi, e sopravvive sempre a qualsiasi catastrofe. Lo hanno ascoltato prima di Farsàlo ed anche durante la battaglia di Azio e, credimi, persino Cleopatra ha pianto a quell'orribile vibrazione. C'è stato a Kadesh e poi, migliaia di anni dopo, nei corridoi delle camere a gas in Polonia ed in tutti gli altri campi di morte. L'hanno registrato in Cambogia l'hanno analizzato in Siria. È un'acuta disarmonia di forte disagio, di frane notturne e di morte, ghignante mai elegante sempre definitivamente potente. Perché lo percepisco proprio ora? Facile rispondere, pensaci e ci arriverai anche tu, prontamente. Sto sognando, comunque; può darsi che al mio risveglio tutto sarà diverso e silenzioso. Mio padre, però, scuote la testa: è vestito con un abito di ottima fattura, la giacca a due bottoni ed una cravatta nuova. Mi suggerisce di aver forza e sorride, indicandomi un orologio da polso splendido, oro rosso, rosa e verde tenue, le cui sfere segnalano l'ora mattutina in cui dovrà uscire da quella porta, in legno scuro, preziosa. Prima dell'alba dell'autunno, aprendo gli occhi, ho sentito la nota lunga e secca d'un tessuto lacerato con violenza. **Lo Strappo** seghettato d'un ignoto terrore. Orribile.

150 mila ghiottoni a Bra's

IN TRE GIORNI, OLTRE 50 MILA CONSUMAZIONI E UNA GRANDE FESTA COLLETTIVA DEL GUSTO, DELLA CULTURA E DELLA FELICITÀ

Bra saluta una delle pagine più belle, partecipate e luminose della sua storia recente. BRA'S 2026 – Il Sapore della Felicità, il Festival nazionale della Salsiccia, del Formaggio, del Pane e del Riso di Bra, si chiude con un risultato straordinario: 150 mila presenze in tre giorni, una città piena, viva, accogliente, sorridente, capace di trasformarsi in un grande palcoscenico diffuso del gusto e della convivialità. Un successo che supera ogni previsione e che racconta, prima ancora dei numeri, la forza di una comunità intera.

Per tre giorni le vie, i portici e le piazze del centro storico sono stati attraversati da un flusso continuo di visitatori, famiglie, appassionati, turisti, operatori, produttori, giornalisti e curiosi arrivati da tutto il Piemonte, da molte regioni italiane e dall'estero. La Salsiccia di Bra, il Formaggio Bra DOP,

Un programma in cui si sono incrociate eccellenze enogastronomiche, grandi chef, cultura, intrattenimento e turismo per portare Bra nel mondo, ma soprattutto il mondo a Bra, per conoscere straordinari prodotti, a partire da una salsiccia unica, sana, leggera, irresistibile, ma al contempo delicata e fragile, da degustare entro poche ore dalla produzione, affidata a sole sette macellerie cittadine che tramandano di padre in figlio una tradizione unica.

In pochi anni BRA'S Festival è stato classificato come manifestazione nazionale, grazie al grande lavoro di squadra di Confcommercio Ascom Bra, Città di Bra, Regione Piemonte, Provincia di Cuneo, Camera di Commercio di Cuneo, Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, i Consorzi della Salsiccia del Pane, del Riso e del Formaggio Dop "di Bra", Coldiretti Cuneo, Confartigianato Cuneo, Mercato della Terra condotta Slow Food Bra, al sostegno di importanti partner come la Fondazione CRC di Cuneo e la Fondazione CRT di Torino, Banca d'Alba, Baratti & Milano, Dicaf, Iren Egea Holding e San Bernardo, e alle tante realtà agroalimentari, imprenditoriali, finanziarie, culturali e sociali del territorio che collaborano alla realizzazione dell'evento.

La soddisfazione del direttore di **Ascom Bra Luigi Barbero:** «La città di Bra si è dimostrata lo sfondo ideale per un grande evento come BRA'S che ha coinvolto il personale Ascom decine di
professionisti, di volontari, di operatori delle forze dell'ordine in un clima di serenità e di grande allegria. BRA'S ha saputo accontentare grandi e piccini, famiglie e giovani, Questo grazie a un programma predisposto con Valentina Moretto che ha saputo conquistare tutti, a partire da un grande personaggio come Antonino Cannavacciuolo, straordinario ambasciatore della salsiccia di Bra e delle eccellenze braidesi. La risposta del pubblico è andata oltre ogni più rosea aspettativa e siamo già pronti alla sfida delle prossime edizioni di BRA'S. Aspettatevi grandi novità».

Presente nella giornata di domenica il presidente della Regione Piemonte **Alberto Cirio.**

«Questa nuova edizione di BRA'S si è confermata un'eccezionale vetrina delle nostre eccellenze, in grado di coniugare la bontà dei prodotti con il valore del territorio, la dignità del lavoro e il rispetto delle regole che sono alla base del successo delle eccellenze gastronomiche – commenta il **sindaco di Bra Gianni Fogliato** – un ringraziamento va a tutti coloro che si sono occupati della macchina organizzativa e di vigilare sul normale andamento della manifestazione e un grande plauso ai cittadini braidesi per come hanno accolto le migliaia di visitatori venuti a Bra's»





UN SUCCESSO DI PUBBLICO, IDENTITÀ E ACCOGLIENZA

Il dato delle presenze conferma la crescita di BRA'S come manifestazione nazionale di riferimento e come appuntamento sempre più riconoscibile nel calendario degli eventi italiani dedicati al cibo, alla cultura gastronomica e alla valorizzazione dei territori.

Dopo il grande risultato dell'edizione 2024, BRA'S ha compiuto un ulteriore salto di qualità, mo- strando una capacità organizzativa e attrattiva che ha coinvolto l'intera città, con un grande sforzo collettivo, sotto la guida esperta del direttore di Ascom Bra Luigi Barbero, con la direzione creativa e organizzativa di Valentina Moretto, con la partecipazione di tutto lo staff Ascom Bra e la collaborazione del sindaco Gianni Fogliato e degli uffici comunali.

Un successo di tutta la città di Bra che passa anche dal lavoro fondamentale delle forze dell'ordine e delle decine di volontari e associazioni impegnati per la buona riuscita dell'evento.

A rendere indimenticabile l'edizione è stata la risposta del pubblico: ordinata, calorosa, entusiasta.

L'area espositiva di BRA'S ha superato le 50 mila consumazioni, confermando la voglia dei visitatori di scoprire e assaporare le eccellenze braidesi e piemontesi in un contesto di festa, accoglienza e qualità. Ogni spazio del festival ha vissuto giornate intense: dalle degustazioni ai mercati, in collaborazione con la condotta Slow Food e con Confartigianato, dai laboratori agli show cooking, dai concerti ai momenti culturali.

Sotto l'Ala Stellata si è consumata una delle esperienze più riuscite e amate: gli chef resident Gabriele Boffa e Pasquale Laera hanno preparato personalmente oltre 6 mila piatti stellati, rendendo accessibile al grande pubblico un'offerta gastronomica d'autore, costruita sui prodotti di Bra e servita con lo spirito popolare e felice del festival, al prezzo di 15 euro a piatto.

Un risultato che racconta perfettamente l'anima di BRA'S: portare l'alta cucina tra la gente, senza perdere autenticità, qualità e radicamento territoriale.

Tra gli elementi distintivi di questa edizione, BRA'S afferma un'attenzione particolare all'inclusività, all'accoglienza e alla solidarietà. Grazie alla collaborazione con UICI Piemonte, nell'ambito del progetto VISTA SENZA LIMITI di Confcommercio Provincia di Cuneo, e con il sostegno della Regione Piemonte, il festival ha reso i propri menù accessibili anche alle persone cieche e ipovedenti, attraverso trascrizioni in Braille e QR code scansionabili, realizzati con supporti stampati in 3D. Inoltre, grazie a numerose iniziative, tra cui il giro in carrozza con picnic sul suggestivo cocchio
reale della Regina Margherita, BRA'S ha promosso una raccolta fondi per l'allestimento della nuova sala operatoria in costruzione presso l'ospedale infantile Regina Margherita di Torino, vera eccellenza a livello nazionale per la cura e la assistenza ai bambini. Tutto il ricavato sarà, infatti, devoluto alla Fondazione FORMA che opera da decenni al fianco dell'ospedale torinese.

IL GIORNO DELLE STELLE: UNA FOTO STORICA PER BRA TRE CHEF TRISTELLATI INSIEME, POI 13 STELLE SUL PALCO CON LAERA, BOFFA E CAMIA

Tra i momenti destinati a entrare nella memoria collettiva del Festival, BRA'S 2026 ha riunito per la prima volta insieme sul palco i tre grandi chef tristellati del Piemonte, **Antonino Cannavacciuolo, Enrico Crippa e Michelangelo Mammoliti**, protagonisti di una foto epica che ha raccontato meglio di ogni parola la forza attrattiva raggiunta dalla manifestazione e dalla ristorazione piemontese grazie alla salsiccia di Bra, un prodotto unico e inimitabile amato da tutte le tavole, dalla famiglia ai Michelin star.

Un'immagine potente, emozionante, capace di unire il prestigio assoluto dell'alta cucina italiana al cuore popolare e identitario della città.

Poi il palco si è ulteriormente illuminato con la presenza di **Pasquale Laera, Gabriele Boffa e Massimo Camia**, portando a 13 il numero complessivo di stelle Michelin contemporaneamente
rappresentate. Un momento eccezionale, non solo per il valore mediatico e gastronomico, ma perché ha certificato la capacità di BRA'S di diventare luogo di incontro tra giganti della cucina, giovani talenti, chef del territorio, istituzioni, produttori e pubblico.

A impreziosire ulteriormente il momento è stata la presenza di tre personaggi particolarmente noti e amati dal grande pubblico come Fulvio Marino, Antonella Ricci e Vinod Sookar.

BRA'S VIBRATIONS E BRA'S LIVE: QUANDO IL FESTIVAL DIVENTA RACCONTO, MUSICA E SPETTACOLO

Il successo di VIBRATIONS, l'area dei talk allestita in Piazza Caduti per la Libertà, un grande salotto en plain air coordinato dal giornalista Marcello Pasquero, che ha confermato la capacità del festival di essere non soltanto una grande festa gastronomica, ma anche un luogo di pensiero, confronto e racconto.

Gli incontri hanno portato sul palco contenuti di alto livello, alternando visioni istituzionali, cultura del cibo, memoria dei territori, turismo, impresa, sostenibilità, ruolo delle donne nell'enogastronomia e riflessioni sul futuro delle comunità locali.

Dall'inaugurazione dell'Ala Stellata, con la partecipazione delle istituzioni e dei grandi protagonisti della cucina, agli incontri dedicati al lascito culturale di Carlo Petrini, fino ai dialoghi con chef, imprenditori, produttori, comunicatori, amministratori e personalità del mondo enogastronomico, VIBRATIONS ha registrato una partecipazione attenta e continua, trasformando il festival in una vera agorà contemporanea. Il pubblico ha seguito con interesse talk, interviste e dibattiti che hanno dato profondità a una manifestazione già ricchissima di sapori, facendone anche un momento di consapevolezza e identità.

Particolarmente apprezzati gli appuntamenti che hanno saputo intrecciare memoria e futuro: il ricordo di **Carlo Petrini** e del suo ruolo nella cultura internazionale del cibo, i confronti dedicati alle donne protagoniste dell'enogastronomia, gli interventi sul valore dei territori e delle comunità, i dialoghi tra chef e produttori, ma anche tra i protagonisti del fortunato "È sempre mezzogiorno" Fulvio Marino, Antonella Ricci e Evelina Flachi.

BRA'S VIBRATIONS ha dato voce a un'idea di festival capace di nutrire non solo il palato, ma anche la curiosità, la relazione e la conoscenza.

Tra gli appuntamenti più attesi e partecipati della domenica, l'incontro, organizzato in collaborazione con il distretto del cibo del Roero con il celebre nutrizionista Giorgio Calabrese.

ITALY AND WORLD

Piazza Spreitenbach ha ospitato l'area dedicata alle regioni italiane, particolarmente apprezzata dal pubblico. Durante tutto il festival le migliaia di visitatori hanno potuto degustare le prelibatezze preparate nei vari stand delle regioni ospitate: Liguria, Puglia, Calabria e Valle d'Aosta, oltre a un affollato spazio dedicato agli scambi commerciali internazionali con la presenza della CISAO, la Camera di commercio italiana nell'Africa Orientale, per la prima volta ospite di un festival gastronomico italiano.

BRA'S LIVE: PIAZZE PIENE, MUSICA E UN'ENERGIA CHE HA ACCESO LA CITTÀ

Accanto al gusto e alla cultura, BRA'S LIVE ha acceso le serate del festival con musica, performance, live set e concerti gratuiti, trasformando le piazze in luoghi di incontro e festa. Piazza Caduti per la Libertà, Piazza XX Settembre e Piazza Spreitenbach hanno ospitato un programma diffuso che ha accompagnato il pubblico fino a sera, prolungando l'esperienza del festival oltre le degustazioni e facendo vivere Bra come una grande città-evento.

Grande risposta di pubblico per gli appuntamenti musicali, dai live set di Tutta Fuffa, YanisLove, Robi B, Gio Podda, Mr. Cugi con G. Roagna Sax e NCL, fino alle esibizioni capaci di coinvolge-
re pubblici diversi per età e gusti. L'energia di BRA'S LIVE ha dato ritmo alle serate, creando un ponte naturale tra la dimensione gastronomica, quella culturale e quella popolare della manifestazione.

Tra i momenti più partecipati, il concerto dei **Neri per Caso** ha confermato la forza attrattiva del programma serale, insieme alla travolgente presenza della Bandakadabra, a Leo Live & Band, a
Kara Ti Amo e allo Sky Pilot Live Show. La musica ha accompagnato la città in un clima di festa ordinata, allegra e condivisa, contribuendo in modo decisivo all'immagine di un festival capace di parlare a tutti: agli appassionati di cucina, ai turisti, alle famiglie, ai giovani e a chi ha scelto Bra per vivere un fine settimana di emozioni e bellezza.

ameconviene.it®
La soluzione giusta

Trova le migliori offerte Luce e Gas



Vai su Ameconviene.it

Non solo un mantello o un collare, ciò che rende sodali i confratelli sono l'amore per il territorio e le sue eccellenze

La Confraternita della Salsiccia di Bra superstar a «BRA'S»



La Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa di Guarene, glorie della cucina piemontese; quella della Nocciola Tonda Gentile di Langa, stanziata a Cortemilia; la Confraternita d'la Tripa a Moncalieri e quella del Gorgonzola di Cameri, in provincia di Novara, che garantisce più del 50% della produzione italiana del prestigioso erborinato.
Scorrendo la lista delle confraternite del buon cibo, troviamo anche la Confraternita della Salsiccia di Bra, impegnata a salvaguardare e promuovere un patrimonio inestimabile della tradizione gastronomica locale, nelle sue componenti più tecniche, storiche, ma anche di costume e di folklore.
Una missione non semplice in una società globalizzata, che per lungo tempo ha subito il fascino del fast food e dove una cortissima memoria storica ci allontana dalla ricca gastronomia del territorio.
Per un incontro ravvicinato, la Confraternita della Salsiccia di Bra ha dato appuntamento al festival BRA'S, che ha chiuso i battenti domenica 20 settembre, centrando l'obiettivo di promuovere e tutelare i saperi e i sapori delle eccellenze locali, trasformando ancora una volta Bra nella capitale del gusto.
«Questo evento è stato l'opportunità di un viaggio alla riscoperta di un prodotto della nostra terra, affinché ne sia tramandata nel tempo la genuinità e la storia». Così il Gran Maestro Armando Verrua, che ha dato il benvenuto nello stand della Confraternita della Salsiccia di Bra a tantissimi curiosi, persino al governatore del Piemonte Alberto Cirio.
Non solo un mantello o un collare: ciò che rende sodali e coesi sono la passione comune e il desiderio condiviso di tenerla in vita. Così operano i "confratelli", resi tali da un patto solenne pronunciato durante la cerimonia di "iniziazione". Chi fa parte di una delle confraternite gastronomiche è accomunato da un buon appetito e dalla strenua volontà di mantenere in vita una tradizione culinaria, tramandare la storia di un prodotto che fra le sfumature del sapore racconti il territorio di origine o la ricetta di un piatto che fra gli ingredienti segreti riporti il sapere dei tempi passati.
Pensate che tutti i membri del sodalizio, nato nel 2016 dalla felice intuizione, tra gli altri, di Livio Bramardi e Giacomo Berrino, hanno sottoscritto la carta statutaria: un documento programmatico che sancisce la difesa e la promozione di un prodotto che segue ancora l'antica ricetta di un tempo.
Insomma, lunga vita alla Confraternita della Salsiccia di Bra.

Silvia Gullino

In foto una quota della Confraternita

La parrocchia di Sant'Antonino rinnova il ricordo e la preghiera per il suo amato vicario

Bra, 17 anni senza don Dario Borello

Sono trascorsi 17 anni dalla scomparsa di don Dario Borello, ma la sua opera pastorale, compiuta nel sostegno e nell'amore costante al Vangelo, rimane scolpita nel vissuto della parrocchia di Sant'Antonino e nella storia di Bra.

Era il 21 settembre 2009, quando il suo cuore ha smesso di battere, e come la pioggia che unisce terra e cielo, possiamo affermare che la sua vita sacerdotale è stata un'autentica testimonianza di annuncio della Parola di Dio attraverso una vita vissuta nel segno della fede più vera e semplice.

Ci ha lasciato una grande eredità: l'amore al Signore, il servizio alla Chiesa, la carità verso il prossimo. Il suo credo era: fare ciò che piace a Gesù. Ricercare sempre la sua volontà per compierla. E lui l'ha compiuta fino alla fine.

Don Dario era nato a Pianezza (Torino), ultimo di dodici figli, il 2 novembre 1923 da Carlo e Margherita



Bollea, battezzato dal vicario monsignor Oliva il 12 novembre. Ben presto sentì il desiderio di diventare sacerdote entrando nei Seminari diocesani di Giaveno, Chieri e Torino. Fu ordinato sacerdote dal cardinale Maurilio Fossati il 29 giugno 1946.

La sua prima esperienza pastorale l'ha vissuta per un anno come viceparroco a Borgaro Torinese e poi a Sant'Agnese in Torino. Successivamente, dal mese di giugno del 1960 fino al 1967, è stato parroco di Drubiaglio, dove ha lasciato un caro ricordo.

Arrivò a Bra il 10 aprile 1967 con l'ingresso come parroco nella chiesa di Sant'Antonino, camminando al fianco della gente, con disponibilità all'ascolto e saggezza nel dialogo. Il suo parlare era misurato, calmo, essenziale. Ma esprimeva la sua ricchezza interiore.

Don Dario guidò questa comunità per 37 anni, con passione pastorale e ammirevole dedizione. Si donò ai suoi fedeli curandone la spiritualità, ma favorendo anche opere di carità e aggregazione. Fra queste spicca certamente la scuola Materna "Asilo S. Antonino" e l'Istituto Sacra Famiglia di cui era presidente.

Poi esemplare è stata la sua vicinanza agli ammalati che visitava volentieri, sia quelli ricoverati in strutture, sia quelli che erano nelle loro case e le sue conversazioni erano gradite.

Don Dario aveva un carattere riservato e schivo, ma autentico. La parabola della sua vita non ha conosciuto riflettori e applausi, ma è stata calata nell'ordinarietà di un impegno quotidiano. Ha svolto il suo ministero con grande attenzione umana e pastorale verso le persone, senza trascurare le opere parrocchiali. Integerrimo nell'amministrazione economica, oltre che nella manutenzione straordinaria della chiesa soprattutto nella ricorrenza dei 300 anni della parrocchia.

Nel 2006 visse con gioia e riconoscenza il bel traguardo del giubileo sacerdotale dei 60 anni di ordinazione e lo celebrò nella chiesa di Sant'Antonino con la sua comunità da cui era benvoluto e amato.

Don Dario è stato un uomo saggio, buono, cortese. Sapeva rasserenare chi incontrava con uno stile mite, disarmante, pacato. Fino a quando anche per lui è suonata la tromba dell'angelo che convoca all'incontro con Dio: sorella morte lo ha colto all'età di 86 anni ed i suoi funerali sono stati celebrati da monsignor Guido Fiandino. Nel cimitero di Bra attende il premio riservato ai servi buoni e fedeli.

Silvia Gullino

In foto don Dario Borello

10eLotto, a Bra vinti 50mila euro

Il concorso del 10eLotto di martedì 22 settembre ha premiato un fortunato giocatore di Bra, in provincia di Cuneo, che, come riporta Agipronews, ha vinto 50mila euro grazie a un 9 Oro. La giocata vincente è stata effettuata in Viale Madonna dei Fiori. L'ultimo concorso del 10eLotto ha distribuito premi per 26,84 milioni di euro in tutta Italia, per un totale di 2,86 miliardi da inizio anno.

Asta di veicoli usati

Il Comune di Bra ha indetto un'asta pubblica per la dismissione e la vendita di tre autoveicoli di proprietà comunale. I beni in vendita sono suddivisi in tre lotti distinti: il lotto uno comprende una Fiat Panda 4x4 immatricolata nel 2006 con base d'asta fissata a 500 euro; il secondo lotto riguarda una Fiat Multipla del 2004 con base d'asta di 500 euro; infine, il tezo lotto consiste in una Fiat Punto del 1994 con base d'asta pari a 200 euro.

La procedura di vendita si svolgerà mediante il sistema delle offerte segrete, e l'aggiudicazione avverrà a favore del prezzo più alto rispetto alla base d'asta per ogni singolo lotto.

Gli interessati potranno prendere visione dei veicoli senza appuntamento giovedì 1 ottobre 2026, dalle ore 9:00 alle ore 12:00, presso il magazzino comunale di Via Palma di Cesnola Allerino.

A Bra un'estate segnata da tanti lutti

L'estate appena conclusa è stata segnata anche da lutti che hanno colpito profondamente la comunità braidese.

Marco Maunero, volto noto di uno storico pub

Certe persone non hanno bisogno di presentazioni. Una volta entrati nel suo pub di via Cavour a Bra, bastava alzare lo sguardo e lui era lì, dietro quel bancone che è stato quasi la sua seconda casa. Marco Maunero era un "omone" buono, di quelli veri. Sempre presente e pronto a cercare di rallegrare la giornata dei clienti.

Quegli stessi clienti che il 30 giugno hanno pianto la sua scomparsa. Se n'è andato a soli 52 anni, portando con sé gran parte dei nostri ricordi più belli, perché dietro quel bancone passavano anche storie, risate e pezzi di vita.

Il rito funebre è stato celebrato il 2 luglio scorso nella chiesa di Sant'Andrea Apostolo. Il suo ricordo continuerà a vivere nei cuori del fratello Lorenzo con la moglie Antonina, della sorella Francesca con il marito Bruno, dei nipoti Riccardo con Elisa, Chiara con Vito, di Carlo e Giorgio, della zia Carmina e degli amici e parenti tutti. Perché certi legami non se ne vanno. Restano. Sempre.

Suor Chiara Annamaria Agnese, una vita spesa per il prossimo

«Vieni, sposa di Cristo, ricevi la corona che il Signore ti ha preparato per la vita eterna». Con un'antifona del "comune delle vergini", Bra ha salutato con commozione suor Chiara Annamaria Agnese, per tutti Teresina.

Il funerale è stato celebrato il 6 luglio scorso nella chiesa del Monastero delle Clarisse, il luogo dove ha amato Cristo suo sposo come consacrata con umiltà, semplicità e grande amore, secondo il carisma delle Sorelle Clarisse.

La religiosa originaria di Boves ha detto addio al mondo all'età di 91 anni, dopo aver dedicato la sua vita al prossimo. Una donna fedele al Signore, capace di lasciare un segno profondo non solo nell'ambito religioso, ma anche in molte persone che negli anni hanno trovato in lei conforto e sostegno.

La sua presenza, discreta ma luminosa, resta ora affidata alla memoria grata di chi l'ha conosciuta e alla preghiera di una comunità che continua a camminare nel solco della tradizione francescana.













Battista Chionetti, volontario simbolo di generosità

È stato celebrato lo scorso 23 luglio a Bra, nella sua amata chiesa di Sant'Andrea, un po' la sua seconda casa, il funerale di Battista Chionetti.

Una persona speciale, sempre sorridente e di cuore. Aveva 90 anni ed è stato un prezioso collaboratore dei vari sacerdoti che si sono succeduti alla guida della parrocchia, anche come ministro straordinario della comunione nella chiesa dei Battuti Neri e al Santuario della Madonna dei fiori, alla quale era molto devoto.

Disponibile per la sua famiglia, legatissimo alla moglie Elena, alla sorella Milena, alla cognata Luciana, ai nipoti Mariagrazia, Ubaldo, Manuela, Marco, Stefania e Roberto ha lasciato un'eredità di amore da custodire gelosamente.

Uomo di grande cultura e viaggiatore, ha amato la bella musica, facendo parte per molto tempo degli Amici della lirica, una realtà che purtroppo non c'è più, che lo ha portato a vivere esperienze straordinarie in grandi teatri.

Mentre ci raccontava la storia di un viaggio negli Stati Uniti per assistere all'Otello di Giuseppe Verdi, in cartellone al Metropolitan di New York con protagonista Placido Domingo, si era pure commosso un po'.

E oggi siamo noi a commuoverci, salutando uno dei simboli della Bra che fu: addio Battista!

Beatrice Arlorio, voce delle Pari Opportunità e dei più fragili

«Ci ha lasciato un'amica, ma soprattutto una donna che va ricordata per la sua passione, la sua attenzione agli altri e la sua professionalità». Con queste parole Bruna Sibille, l'ex sindaco di Bra, ricorda Beatrice Arlorio, già consigliere comunale e prima presidente della Consulta Pari Opportunità di Bra, morta lo scorso 12 agosto all'età di 77 anni. Al cordoglio si è unita tutta l'amministrazione comunale, la Consulta Pari Opportunità, Donne per la Granda, il Lions Club Bra Host e il Lions Club Bra del Roero di cui la donna è stata socia. Ma sono in tanti a essersi stretti affettuosamente ai suoi parenti, che hanno espresso anche un riconoscente ringraziamento al personale della Residenza Mario Francone per l'assistenza e le cure prestate.

«Beatrice – ha proseguito la Sibille – è riuscita a creare una vera rete che ha lavorato insieme trascinata dalla sua grande passione e determinazione. Questa rete è cresciuta anche oltre il lavoro, creando opportunità di confronto, di attività comune e di amicizia al femminile. Un impegno che ha portato anche alla realizzazione di tante iniziative che ben riassumono il suo operato per le pari opportunità. E ancora oggi questa rete si impegna a portare avanti il suo prezioso lavoro».

Beatrice Arlorio è stata una figura esemplare di impegno civile anche a favore dei più fragili, attraverso l'attività svolta nelle file dell'Associazione Volontari Ospedalieri (AVO), prima presso l'Ospedale Santo Spirito di Bra e poi per un certo periodo al nosocomio di Verduno, dopo una vita come dipendente dell'Asl CN2.

La sua rettitudine, l'onestà, la bontà, la discrezione… non bisognava scovarle. Erano impresse nei suoi occhi azzurri e nel suo sorriso dolce e bonario di persona affabile e mite, come tanti la ricordano.

Franco Rovella, ex presidente dell'A.C. Bra

Dolore e cordoglio nel mondo del calcio e per tutti i tifosi dell'A.C. Bra, che hanno detto addio a Franco Rovella. Il comunicato è arrivato a funerali avvenuti, ma il ricordo del Presidente che seppe rilanciare ambizioni e risultati del Club giallorosso tra il 1978 e il 1984 è vivo più che mai, come testimoniato dai tanti messaggi di affetto alla moglie Anita, alla figlia Cristina con Giulio, ai nipoti Giorgia con Francesco e Stefano e ai parenti. Primo fra tutti quello dell'A.C. Bra. Con lui le pagine più belle della rinascita della squadra che tra gli anni '50-'70 ha visto il passaggio dalla Virtus Bra all'A.C. Bra, adottando gli attuali colori giallorossi. Nel 1972 la fusione con il Cinzano segnò il ritorno in Prima Categoria e nel 1975 arrivò il passaggio di grado in Promozione.

Gli anni '80 furono un'altalena di emozioni tra il campionato di Promozione e il sogno di Eccellenza, che il Bra sfiorò più volte. Nel 1981-82, infatti, perse uno spareggio epico contro l'Acqui davanti a 6mila spettatori.

Grazie al fondamentale contributo di Franco Rovella, l'A.C. Bra ha posto le basi per diventare una delle più importanti la società calcistiche piemontesi. L'eco del suo lavoro, condiviso con un gruppo dirigenziale molto forte e costituito da una gestione caratterizzata da amicizia e dedizione, si è fatto sentire nella stagione 2025/26 con la squadra che ha giocato in Serie C. E non era la prima volta, visto che il sogno del professionismo si era già realizzato nel 2013.

Nel calcio moderno, dove le proprietà, allenatori e giocatori cambiano continuamente, dove il business è spesso più importante del tifo, il nome di Franco Rovella è una nostalgia potente. Una storia vera, vissuta, che ancora oggi insegna che con passione, competenza e amore per il territorio si può arrivare ovunque.

Giuseppe Abram, poeta e cantore dello spirito

Ha chiuso a 83 anni il suo libro di vita, Giuseppe Abram, poeta e cantore dello spirito. Se n'è andato nella sua Bra, il giorno in cui inizia settembre e tutto ricomincia, perché la morte non è mai l'ultima parola per un poeta. Della sua passione per le lettere, della sua completa fiducia nel potere della cultura restano le sue opere e l'esperienza al Caffè letterario di Albedo con una lirica dedicata alla pace in Ucraina.

Basta leggere uno dei suoi componimenti per venire dolcemente travolti da un flusso di memorie e riflessioni, di poetica e storia, di verità e idee. Partiamo da «Sintagmi a colori», per arrivare a «Versi in pantofole», di cui ricordiamo la presentazione solenne a Palazzo Mathis.

La sua voce per la terra, pregna di poesia e disarmante saggezza, parla ancora oggi alla famiglia e agli amici che gli hanno dato l'ultimo saluto lo scorso 3 settembre nella chiesa di San Giovanni.

Mentre i versi scorrono in un unico grande fiume in cui tutto è in relazione con tutto, tenuto insieme dall'anima di una terra, dalla leggerezza dell'essere. E dall'amore.

Vittoria Negro, la pittrice centenaria

Ci sono legami che non si sciolgono mai. Dice questo la storia fra la città di Bra e la pittrice Vittoria Negro, una delle sue ambasciatrici più sensibili e poliedriche in termini artistici, scomparsa lo scorso 9 settembre.

Ha lasciato nel dolore i figli Barbara con Franco Bavaro, Pierpaolo con Norma Costantino, i nipoti Luca con Sara e la piccola Caterina Francesca, nipoti, cugini e parenti tutti. Ma a piangerne la morte sono in tanti, a cominciare dai suoi amici artisti, che le hanno detto addio l'11 settembre scorso nella chiesa di San Giovanni Battista.

Si potrà dire che ha vissuto un secolo a colori. È quello attraversato da Vittoria Negro, la pittrice braidese che il 4 aprile aveva raggiunto con grazia, tenacia e soprattutto lucidità il traguardo dei 100 anni, buona parte dei quali vissuti da protagonista dell'arte italiana.

Per la critica «La sua produzione, coerente e riconoscibile, si inserisce nel solco della tradizione figurativa italiana del Novecento, con una particolare attenzione alla resa lirica e alla qualità esecutiva». Ci mancherà…

Silvia Gullino

La Città protagonista del progetto europeo «Just Streets», verso l'Agenda della Mobilità

Bra guarda al futuro: la mobilità sostenibile come visione strutturale

In occasione della Settimana Europea della Mobilità, la Città di Bra sceglie di andare oltre la singola iniziativa simbolica, confermando una visione strategica e di lungo respiro che vede la mobilità sostenibile e la rigenerazione urbana al centro del proprio sviluppo futuro. Non interventi episodici, ma un lavoro strutturale, quotidiano e fortemente radicato nel confronto con la comunità e con le migliori esperienze europee.
La testimonianza di questo percorso di crescita e apertura internazionale arriva direttamente da Milano, dove proprio in questi giorni l'Amministrazione comunale di Bra è impegnata nella due giorni di studi e scambi del prestigioso progetto Just Streets, iniziativa promossa dall'Unione Europea nell'ambito di Horizon Europe e dedicata alla giustizia sociale e alla mobilità urbana, a cui la nostra Città stata invitata a partecipare.



Nel corso dei lavori, che vedono il coinvolgimento di partner tecnici e città pilota a livello internazionale quali ad esempio Amsterdam, Vilnius e Londra, Bra ha portato all'attenzione della rete il proprio case study incentrato sul progetto partecipato per il cortile della scuola primaria "Rita Levi Montalcini". Maggiori info sul progetto e sul coinvolgimento della nostra città qui: https://www.just-streets.eu/twincities.
Il metodo della partecipazione e dell'ascolto attivo non si ferma qui. Il percorso di co-progettazione sul cortile Montalcini, realizzato con il supporto di Decisio, rappresenta solo un tassello di una strategia più ampia che vedrà un'ulteriore sviluppo nei prossimi mesi. E' infatti in partenza una nuova fase di analisi, studi e incontri tecnici finalizzati alla stesura della nuova Agenda della Mobilità, strumento di pianificazione strategica per la mobilità del territorio, orientata a una riorganizzazione complessiva della viabilità comunale, al potenziamento della mobilità attiva, nonché alla rifunzionalizzazione degli spazi del centro storico. Anche in questo caso il processo si articolerà attraverso il coinvolgimento attivo della cittadinanza per lo sviluppo, la pianificazione e la condivisione degli inteventi futuri, per una città più accessibile, vivibile e inclusiva.
A testimonianza della concretezza degli interventi già realizzati sul territorio a favore della mobilità attiva e dell'intermodalità, si inserisce a titolo esemplificativo la recente attivazione della Velostazione di Bra, infrastruttura moderna e strategica pensata per incentivare l'uso della bicicletta negli spostamenti quotidiani, integrando mobilità dolce e trasporto pubblico.
"La transizione ecologica e la mobilità sostenibile non possono essere calate dall'alto, ma richiedono programmazione, visione e il coinvolgimento diretto di chi vive la città ogni giorno – sottolineano il sindaco Gianni Fogliato e l'assessora Francesca Amato -. I progetti che stiamo portando avanti disegnano il futuro di Bra nei prossimi anni: una città moderna, sicura, accessibile e capace di mettere al centro la qualità della vita delle persone. Continuare a lavorare insieme, giorno dopo giorno, è la chiave per affrontare le sfide del domani e costruire questa visione condivisa, in cui la comunità stessa diventa la protagonista del cambiamento". **(em)**

In foto la Velostazione inaugurata ad agosto

Appuntamenti per gli 800 anni dalla morte

Il Roero ricorda san Francesco

L'Associazione culturale Bel Monteu ha organizzato una serie di eventi per ricordare un importante anniversario che tocca particolarmente la terra del Roero.
Con l'invito ai membri dell'Associazione francese Chemin D'assise, ha voluto ripetere la manifestazione già eseguita nel 2011 ma con più elevato spessore nel ricordo della morte del Patrono d'Italia.
Con questa importante manifestazione, oltre al ricordo del Santo, si vuole consolidare il rapporto di collaborazione con l'Associazione di pellegrinaggio d'oltralpe, portare a conoscenza del territorio il cammino di fede che da Vézèlay attraversa i sentieri del Roero sulle tracce degli antichi pellegrinaggi storici, e rafforzare la collaborazione tra i vari Comuni italiani percorsi dal tracciato devozionale.
Sabato 26 settembre
Alle ore 10, si partirà per la visita alla confraternita di San Francesco (sec. XIII; XVI) a Santa Vittoria d'Alba in collaborazione con l'Associazione Anforianus.
Alle ore 17 ci si sposterà a Monteu Roero e, sulla salita del maniero verrà realizzata una particolare mostra itinerante narrata dedicata alla Divina Commedia di Filippo Pinsoglio con divulgazione particolareggiata sul canto XI del Paradiso dedicato a San Francesco con successiva inaugurazione mostra statica presso i locali del Castello.
Alle ore 18.30 verrà celebrata la Santa messa presso la Cappella (sec. XVI) del Castello di Monteu Roero dedicata a San Francesco d'Assisi e sarà anche un motivo per ripetere, dopo tantissimi anni, l'utilizzo della sede religiosa voluta dalla famiglia Roero proprio nel maniero monteacutese. Il tutto terminerà con un aperitivo nel cortiletto interno del Castello offerto dall'organizzazione.
Ore 21 sempre nel capoluogo di Monteu Roero si potrà assistere a un concerto spirituale d'organo di Giuseppe Trinchero e canti della corale San Nicolao di Monteu Roero e corale San Martino di Vezza d'Alba presso la Chiesa di San Nicolao.
Domenica 27 settembre
Ore 10 Pellegrinaggio/passeggiata per Vezza d'Alba sui sentieri del Cammino di Assisi guidati dai referenti Ass. Chemin d'Assise (facile – 8 Km. circa).
Alle ore 12.30, all'arrivo, ci sarà l'incontro con la Comunità di Vezza d'Alba e gli amici ospitanti del Cammino di Assisi. Proprio a Vezza ci sarà la possibilità di pranzo nelle varie strutture adibite, la possibilità di usufruire del servizio navetta per il ritorno a Monteu Roero e la visita guidata alla confraternita di San Bernardino con tele di Santi Francescani ed al museo naturalistico.
Tutti gli eventi a Monteu Roero saranno aperti a tutti e ad ingresso libero. Per info: Monteu Roero Ass. Bel Monteu tel. 3337678652 Vezza d'alba Silvano tel. 3739039950.

c.s.



San Francesco visto da Giotto

Festa della Classe 1939

La Classe 1939 organizza il consueto pranzo annuale per domenica 27 settembre 2026, presso il ristorante «Murivecchi» a Bra. Per prenotazioni: Domenico Grosso: 338 5038415, Maria Vittoria Scaparone: 333 4779364
Vi aspettiamo numerosi. Viva la Classe 1939!"

Nuovi contenuti multimediali alla Zizzola

Sabato 26 settembre 2026 alle ore 16 verranno presentati alla cittadinanza alcuni nuovi contenuti multimediali che vengono ad arricchire il patrimonio già presente nell'edificio simbolo di Bra, divenuto museo della memoria cittadina.
Al ricco e significativo lavoro già realizzato in precedenza da Remo Schellino e Dario Leone, con la supervisione storiografica di Fabio Bailo, oggi si aggiungono le clip audiovisive realizzate da Pier Franco Ferrero. A lui il compito di introdurci a una Bra contemporanea, che cresce e si sviluppa anche attraverso "braidesi di adozione" perfettamente integrati che si sono distinti in ambiti diversi (economici, culturali, sociali).
Tra i soggetti videointervistati vi sono Marco Merula, che con i suoi strumenti musicali ha portato il nome della città in giro per il mondo e Gianni Carnevale, indissolubilmente legato all'avventura televisiva di "Overland". E ancora il fotografo Gian Paolo Cavallero, le cui pregevoli pubblicazioni hanno contribuito a far conoscere il territorio di Langa, Roero e Monferrato in Italia e all'estero, e Giovanni Botta, con il suo talento da sempre meritoriamente impegnato nel contrasto al degrado delle zone periferiche.
Tale materiale sarà fruibile fino alla chiusura stagionale della Zizzola. I museo e il parco sono aperti fino alla fine di ottobre il sabato e la domenica dalle 10 alle 18. Ingresso libero.



S.C.C. S.r.l. Mondovì
COSTRUZIONI GENERALI

Costruire è il nostro lavoro, da oltre 70 anni

In possesso di Certificazioni Qualita', sostenibilita' e competenza; Attestazione rating di legalita'; iscrizione nella white list e nell'Albo Nazionale Gestori Ambientali; Attestazione SOA.



+ 39 0174 570011
info@scccostruzioni.com
www.scccostruzioni.com

Motec, Somoter,
B & M. Conicos. Garboli
e dal 2009 S.C.C.

Migliaia di studenti hanno portato per le vie cittadine un messaggio di pace e speranza

Bra tappa del Giro per la Pace



Il Giro d'Italia per la Pace e la Lampada della Pace di Assisi sono arrivati a Bra. Giobvedì 24 settembre, in occasione della tappa sotto la Zizzola del viaggio che sta attraversando l'Italia per far rinascere in tutti "il sogno universale della fraternità e dell'amicizia sociale" e costruire l'alternativa alla guerra (Enciclica "Fratelli Tutti" – Marcia Perugi Assisi 2025), si è svolta una grande marcia cittadina.
Una colorata e festosa carovana ha animato le vie della città, unendo 1.200 ragazzi di tutte le scuole cittadine – dalle primarie fino agli istituti superiori –, 130 insegnanti e centinaia di volontari, affiancati dalle associazioni locali, dagli amministratori e dalle forze dell'ordine, che hanno accompagnato il corteo. Ogni gruppo di giovani ha portato con sé una "striscia" del "Tappeto della pace", lungo striscione colorato che vuole essere un segno tangibile della richiesta collettiva di un mondo senza guerre.
Dopo essersi snodato per il centro, il corteo è arrivato in piazza Giolitti, dove è stato disposto sul prato l'enorme Tappeto della pace, realizzato grazie all'impegno collettivo delle scuole e delle associazioni cittadine per dire un No forte e chiaro alla guerra.
Sul palco sono intervenuti per un saluto alla piazza piena di giovani e di colori il sindaco di Bra Gianni Fogliato e Massimiliano Presciutti, sindaco di Gualdo Tadino, nonché presidente della Provincia di Perugia e del Coordinamento Enti Locali per la Pace, di cui la Città è parte, oltre alla consigliera comunale delegata alla Scuola di Pace Marina Isu.
Momento particolarmente emozionante è stato l'arrivo sul palco della Lampada per la pace, regalata da Papa Francesco all'associazione Enti locali per la pace, con la raccomandazione di farla viaggiare il più possibile. Bra, confermandosi una delle duecento città organizzatrici di questo cammino, ha lanciato un messaggio chiaro: "si può e si deve stare insieme, senza distinzioni, ricordando che siamo tutti uguali e titolari degli stessi diritti e doveri. La pace la costruiamo tutti noi, ogni singolo giorno, con gesti concreti e messaggi di speranza come quello di oggi". Per tutta la mattinata, con l'accompagnamento musicale degli SpaccaTimpani, degli allievi dell'indirizzo musicale della secondaria "Piumati" e del Coro della primaria "Gioetti", si



sono susseguiti sul palco gli interventi, le riflessioni e le letture a cura degli allievi delle scuole che hanno partecipato all'evento, in un lungo e profondo messaggio di pace.
Le iniziative legate a questa importante tappa si inseriscono in un calendario ricco di eventi, che ha visto ieri sera l'incontro istituzionale in municipio per celebrare i primi 15 anni del gemellaggio con Gualdo Tadino. Il percorso di riflessione e condivisione si concluderà lunedì 28 settembre al polifunzionale «Arpino» con la serata intitolata «Il traguardo della fraternità, musica e parole di pace», un appuntamento di musica, canto corale e danza aperto a tutta la cittadinanza. **(em)**

SI CERCANO VOLONTARI PER ACCOMPAGNARE I BAMBINI DELLE PRIMARIE A SCUOLA

A Bra è ripartito il Pedibus



Con l'apertura dell'anno scolastico. puntuale come avviene oramai da ventuno anni è partito anche il Pedibus, ovvero l'accompagnamento dei bambini alle scuole primarie ad opera dei volontari.
Si tratta di un servizio da sempre molto apprezzato dalle famiglie braidesi, che ha anche importanti riflessi sull'ambiente e che insegna ai più piccoli la buona pratica di muoversi a piedi, ma che per operare ha necessità di volontari. Pertanto, si invitano tutti coloro che sono intenzionati a dare la propria disponibilità per sostenere il Pedibus ad iscriversi in Comune presso presso l'Ufficio Volontariato: email braservizio-civicovolontario.odv@gmail.com, tel. 0172-438298 (il martedì e giovedì mattina).
Attualmente il servizio è operativo per cinque delle sette linee presenti in quanto mancano i volontari per coprire la Linea Rossa (scuola "Professor Jona") e la Linea arancione (scuola "Martiri della Resistenza"). Ma se nelle prossime settimane la schiera dei volenterosi crescerà verranno coperte ulteriori linee (e capolinea)
Al momento risultano operativi i seguenti capolinea:
Linea azzurra – scuola "Don Milani" – Capolinea 1 in viale Rimembranze presso l'Istituto Salesiano, ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45.
Linea blu – scuola "Edoardo Mosca" – Capolinea 1 in via Crimea, ritrovo ore 7.45 e partenza ore 7.45; Capolinea 2 in piazza Carlo Alberto (Politeama), ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45; Capolinea 3 in viale Industria/Solferino, ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45.
Linea gialla – scuola "Principessa Mafalda di Savoia" – Capolinea 1 in piazza E. Mosca, ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45.
Linea verde – scuola "Franco Gioetti" – Capolinea 3 Via Don Orione/Str. Bria, ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45; Capolinea 4 in viale Madonna dei Fiori (parcheggio bar Chioschetto), ritrovo ore 7.40 e partenza ore 7.45.
Linea Viola – scuola "Rita Levi Montalcini" – Capolinea 3 in viale Industria/Solferino, ritrovo ore 7.30 e partenza ore 7.35.
Per poter usufruire del servizio è necessario presentare domanda sull'apposito modulo pubblicato sullo sportello telematico del sito internet del Comune – Sportello telematico/Servizi scolastici e per l'infanzia/Iscriversi al servizio piedibus – compilandolo direttamente on line se dotati di Spid o carta di identità elettronica, ovvero consegnando la versione cartacea ai volontari presenti ai capolinea o inviandolo all'Ufficio Mobilità sostenibile alla mail trasportipubblici@comune.bra.cn.it. **(rb)**



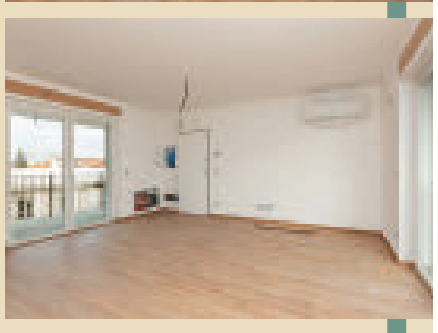
FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

Studiati per un efficentamento energetico in linea con le direttive UE ed alto livello di comfort, tutti gli appartamenti sono realizzati con finiture di pregio.
Le unità sono di 100 mq circa hanno un'ampia zona living, due camere ed un bagno. Tutte con terrazzo (quelle a pinterreno hanno un giardino) e cantina.
Disponibili, se richiesti, anche posti auto, sia coperti che scoperti.







Da 290.000€
a 310.000€

Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il numero
333.8167700



EUROPE ADVISORY

Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Sedi

Via Ettore de Sonnaz, 14, 10121, Torino (TO)
Via Emilio de Cavalieri, 12 - 00198 Roma (RM)
Strada provinciale S. Bartolomeo, 17 - 12013 Cuneo - Chiusa di Pesio (CN)

Email: info@europeadvisorysrl.com
Tel: 0171 734917



giornale delle Assicurazioni

Tutto pronto per Pro Loco in città in formato XXL

Pro Loco in festa a Bra

Una geografia di sapori in piazza Carlo Alberto sabato 26 e domenica 27 settembre



Due giorni di fuoco a Bra, che si trasforma in un concentrato di roba buona e intrattenimento come si deve. In piazza Carlo Alberto torna Pro Loco in Città, un nome, un programma che racchiude tutte le migliori prelibatezze di Langa e Roero in un posto solo, in quella che sicuramente si può definire una nuova geografia del gusto.

I buongustai potranno scatenarsi sabato 26 e domenica 27 settembre, rispettivamente con la cena (dalle ore 18) e il pranzo (dalle 12 alle 15) con piatti e ricette che ti entrano nel naso e nel cuore. E nello stomaco, ovviamente.

La manifestazione, organizzata dal Comune di Bra e dall'Unione Pro Loco d'Italia Comitato di Cuneo (UNPLI), è giunta alla 22ª edizione, con 17 anni di presenza stabile sotto la Zizzola, insieme a Radio Alba.

Oltre al Comitato provinciale Unpli di Cuneo, saranno presenti le Pro Loco di Bricco de Faule, Amici di Cervere, Cinzano 91, Faule, Fossano, Murello, Pianfei, Pocapaglia, Polonghera, Revello, Rossana, San Defendente Busca e Tarantasca, San Rocco di Montà, Sanfrè, Sommariva del Bosco e Villa di Verzuolo.

Pancia mia fatti capanna con raviole ai porri, piadine con pulled pork, maialino allo spiedo, agnolotti e tajarin ai funghi, e poi bruschette, hamburger, gnocco fritto o anelli di cipolla (oh, se elenchiamo tutto, domani siamo ancora qui). Il tutto innaffiato da birra artigianale Stabrau, fedele compagna nelle cene con gli amici e nelle serate allegre. Riuscirete a non farvi venire un'indigestione?

Silvia Gullino

In foto la Pro Loco di Pollenzo

Lo sport come lo vedo io... gioco a fare il giornalista!



Nata grazie ad un'idea progettuale dell'Unione Nazionale Veterani dello Sport Sezione «Angiolina Costantino», la città di Bra e più precisamente il Polifunzionale «Giovanni Arpino» alle ore 9 «in punto» di giovedì 1 ottobre sarà degna cornice della cerimonia finale de «Lo sport come lo vedo io.. .gioco a fare il giornalista» che sull'anno scolastico 2025/26 ha raggiunto la 19.ma edizione.

La longeva iniziativa che vede in campo al fianco dell'UNVS anche AIDO Sezione Provinciale di Cuneo e Gruppo Intercomunale di Bra, Langhe e Roero da tempo si avvale del supporto della Fondazione CRC e dell'Amministrazione Comunale di Bra che ne hanno riconosciuto la valenza ed utilità al contesto sociale legato al mondo giovanile.

Con la partecipazione attiva di quattro direzioni didattiche di Bra2, Cherasco, Sommariva del Bosco e Provvidenza ed il coinvolgimento nel tempo anche di quelle di Sommariva Perno e Santa Vittoria d'Alba, oltre 1000 i «provetti giornalisti» della scuola primaria, classi IV che di mese in mese hanno lavorato su stimoli didattici argomentando su aspetti legati al mondo dello sport, della sanità e del sociale a 360° gradi.

«Nonostante non sia mai semplice coordinare e coinvolgere di anno in anno i diversi attori che hanno raccolto positivamente la nostra iniziativa progettuale, come sezione territoriale dell'Unione Nazionale Veterani dello Sport non possiamo che esser soddisfatti, visto anche il coinvolgimento del Ministero Istruzione e Merito di Cuneo e del CSV Cuneo partner progettuali, ad una manifestazione che si protrae da ben 19 edizioni ed a cui siamo particolarmente attaccati» - dice il Presidente della Sezione Angiolina Costantino Giuseppe Gandino che conclude - «Tanto il lavoro svolto per dar vita di anno in anno a questa bella iniziativa frutto dell'impegno di diversi volontari: in questa occasione a nome del Consiglio Direttivo un grazie particolare voglio esprimerlo alle insegnanti Marita Giubergia (MIM), Graziella Agnelli e Giuseppina Gramaglia unitamente ai giornalisti Renato Arduino e Lorenzo Tanaceto de «La Stampa» che con autentico spirito di servizio nel tempo hanno permesso il buon esito dell'iniziativa progettuale confermata anche per l'anno scolastico in corso».




agrimontana
BRANDSIDER
SCOPRI LA NUOVA RICETTA
Zero zuccheri aggiunti
ZUCCHERI AGGIUNTI ZERO ZERO ADDED SUGARS
MARMELLATA di ARANCE
agrimontana
CONFETTURA di ALBICOCCHE
Niente zuccheri aggiunti, solo la freschezza della frutta.
Una nuova ricetta realizzata con la massima attenzione all'evoluzione delle tendenze alimentari e al benessere dei consumatori.
www.agrimontana.it agrimontana
Per saperne di più

L'AMEL ËD NICO
Azienda agricola di Civello Nico
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE
Fraz. Masanti, 5 - FARIGLIANO
347 1363227
noelia.rumazza@gmail.com
Martedì e sabato presenti al mercato di Mondovì Breo

Speciale

Festa del Pane



DA SABATO 3 A DOMENICA 4 OTTOBRE, A SAVIGLIANO LA RICONFERMA DELLE AREE PIÙ APPREZZATE DAL PUBBLICO

Savigliano pronta a stupire con delizie di qualità, spettacoli, Ludobus e «gluten free»

Nel calendario eventi de La Festa del Pane, in programma sabato 3 e domenica 4 ottobre a Savigliano, Fondazione Ente Manifestazioni Savigliano conferma alcune delle proposte da sempre molto apprezzate dal pubblico. Ad iniziare con l'area show cooking "Pane e Companatico" che grazie a preparazioni dal vivo, darà mostra della straordinaria versatilità del pane. Confermate le delizie della "Street food & beverage" e le accoglienti "aree di sosta" attrezzate per pranzare o cenare al coperto in piazza del Popolo e, come nelle scorse edizioni, grazie alla collaborazione di AIC Piemonte, non mancherà lo spazio dedicato al mondo gluten free con un programma di incontri sul tema. In piazza del Popolo, diversi ospiti musicali si alterneranno per intrattenere i partecipanti alla Festa mentre in piazza Santarosa per i più piccoli ci sarà il Ludobus. Diverse le iniziative collaterali per la due giorni dedicata all'arte bianca, anche grazie ai partner dell'evento come il sostegno degli esercenti locali con Confcommercio ASCOM Savigliano e il supporto di Consorzio Agrario Nord Ovest. Per scoprire il programma completo e avere maggiori informazioni, visitare il sito www.entemanifestazioni.com.

Dal tramezzino perfetto alla panada d'autunno, dai panini creativi alle ricette anti-spreco: sono tanti modi diversi per scoprire quanto può essere sorprendente un ingrediente quotidiano. Proprio questa idea sarà il cuore dell'area show cooking "Pane e Companatico" posizionata davanti all'Ala Polifunzionale Lorenzo Morello, dove tradizione contadina, cucina di recupero, abbinamenti gourmet, prodotti piemontesi e interpretazioni contemporanee daranno vita a un programma in cui il pane cambia forma senza perdere la propria identità.





Nell'area "Street food and beverage" ci si potrà fermare per pranzo, cena o per una pausa golosa tra un appuntamento e l'altro, approfittando delle "aree sosta" allestite in piazza del Popolo, dove, sia sabato che domenica, già dall'ora dell'aperitivo, diversi ospiti proporranno momenti di intrattenimento e musica.

Sempre apprezzata l'attenzione al gluten free con un'area interamente dedicata presso l'Ala polifunzionale Lorenzo Morello. Espositori e realtà specializzate permetteranno di conoscere prodotti e proposte senza glutine, mentre saranno due i momenti di incontro da segnare in agenda: sabato 3 ottobre, alle 16.30, la Tavola rotonda a cura di AIC Piemonte, dal titolo "Chiacchierando con AIC – Vivere la celiachia nella quotidianità" e domenica 4 ottobre, alle 11, l'incontro con la dietista Martina Oddenino in cui sarà approfondita "La dieta senza glutine: dalla scienza alla pratica".

Non mancherà l'intrattenimento per i più piccoli con le attività ricreative di Ludobus, in piazza Santarosa.

"La Festa del Pane rappresenta uno degli appuntamenti più importanti e partecipati della città – dichiara Simona Trucco, presidente della Confcommercio ASCOM di Savigliano-. È una manifestazione capace di unire tradizione, identità del territorio e vitalità del centro cittadino e i dati elaborati dal nostro Centro Studi confermano, infatti, come questo evento generi uno dei maggiori afflussi di presenze registrati durante l'anno a Savigliano. Manifestazioni di questa portata devono diventare sempre più uno strumento per valorizzare le attività di vicinato, favorendo la permanenza dei visitatori in città e creando opportunità concrete per negozi, pubblici esercizi e servizi. Sostenere il commercio locale significa mantenere vivo e attrattivo il nostro centro urbano".

"Per il consorzio agrario La Festa del Pane significa ovviamente partire dalla materia prima, il grano – spiega Enrico Vassallo, consigliere di Consorzio Agrario Nord Ovest -. I nostri soci negli anni hanno dato vita a una filiera dove al sapere e alla tradizione di una coltivazione storica per le nostre zone si è unito lo studio di nuove miscele di sementi, oltre all'assistenza tecnica specializzata, per arrivare ad un prodotto di elevata qualità ottenuto con tecniche colturali sostenibili ed efficienti. Tutto questo però non basta, ecco dunque che nasce la collaborazione con i mulini e con le industrie di trasformazione per valorizzare un prodotto che non poteva andare perso nell'anonimato. Questa filiera si chiama GranPiemonte. L'ultimo tassello di questo progetto è arrivare al consumatore e la splendida vetrina di piazza del Popolo a Savigliano non potrà che essere l'occasione giusta per fare capire quanto lavoro ci sia dietro a un prodotto apparentemente semplice come il protagonista di questa Festa, il pane".



Speciale

Festa del Pane

La manifestazione porta in locali e show cooking di

Sabato 3 e domenica 4 ottobre 2026, la nuova edizione della Festa del Pane a Savigliano si presenterà con diverse novità. Per iniziare con il raddoppio degli spazi: oltre alla consueta piazza del Popolo, infatti, la manifestazione approderà in piazza Santarosa per arricchire l'evento con una rinnovata area commerciale dove acquistare selezionati prodotti gastronomici del territorio. L'area, realizzata in collaborazione con Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo e Confagricoltura Cuneo, proporrà un vero e proprio mercato dell'alta qualità, valorizzando le produzioni locali e offrendo ai visitatori un'esperienza autentica. La piazza Santarosa ospiterà, inoltre, altre due gustose novità con l'introduzione di un'area show cooking interamente dedicata alla pasticceria e una dedicata alla pizza, che arricchiranno il tradizionale programma della Festa del Pane. Il programma delle due nuove aree prevede incontri tematici con l'intervento di esperti e con emozionanti dimostrazioni dal vivo da parte di maestri pasticceri e pizzaioli. La manifestazione è organizzata da Fondazione Ente Manifestazioni Savigliano e tutti gli appuntamenti sono ad ingresso libero e gratuito. Per maggiori informazioni, visitare il sito www.entemanifestazioni.com.



Il programma degli show cooking animerà per entrambe le giornate le due piazze del centro cittadino, con un calendario ricco e variegato che attraversa tradizione e creatività, coinvolgendo, oltre a Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo e Confagricoltura Cuneo, diverse altre realtà del territorio.

IL PROGRAMMA:

Sabato 3 ottobre, in piazza del Popolo, nell'area "Pane e Companatico", si partirà al mattino con un appuntamento dedicato agli usi e riusi del pane in cucina e alle produzioni vitivinicole locali. Nel pomeriggio spazio alla cucina di recupero e ai sapori d'autunno, con preparazioni rustiche, proposte anti-spreco e, più tardi, interpretazioni creative del pane in chiave gourmet. In piazza Santarosa, nelle nuove aree dedicate a "Pasticceria" e "Pizza", il programma proporrà fin dal mattino preparazioni dolci capaci di trasformare il pane raffermo in un ingrediente creativo, dessert moderni e altre specialità. Nel pomeriggio spazio alla pasticceria vegana, a un appuntamento dedicato alla tecnica e alla creatività e alla valorizzazione di una specialità dolciaria della tradizione, il Pnön di Levaldigi. Nell'Area Pizza, invece, si alterneranno confronto e degustazioni, con interpretazioni originali dell'impasto.

Domenica 4 ottobre, in piazza del Popolo, l'Area Pane e Companatico ospiterà al mattino preparazioni dedicate al toast e al tramezzino, tra storia, curiosità e diverse possibilità di farcitura, mentre in piazza Santarosa, "Pasticceria" e "Pizza" proporranno nuove ricette e interpretazioni.

(Segue nella pagina 27...)





Speciale

Festa del Pane

piazza Santarosa le eccellenze pasticceria e pizzeria

Nel pomeriggio, in piazza del Popolo, spazio alla storia del pane e a una preparazione salata che rende omaggio alla città di Bra. In piazza Santarosa continueranno gli appuntamenti dedicati alla pasticceria e alla pizza, con nuove interpretazioni dell'impasto e una proposta dai sapori autunnali.

LE DICHIARAZIONI:

"Anche quest'anno Confartigianato Cuneo sostiene con convinzione la Festa del Pane, appuntamento ormai atteso non solo dal territorio saviglianese, ma dall'intera provincia – dichiarano Daniela Balestra, presidente Confartigianato Imprese Cuneo e Vincenzo Pallonetto, presidente Confartigianato Cuneo Zona di Savigliano nonché Presidente nazionale dei Panificatori di Confartigianato -. È un'occasione preziosa per mettere al centro territorio, tradizione, innovazione e impresa, attraverso un prodotto straordinario come il pane, nel quale affondano le nostre radici, la nostra cultura e una parte importante dell'identità delle comunità locali. La manifestazione rappresenta inoltre un momento significativo per valorizzare il percorso che Confartigianato sta portando avanti a sostegno della legge sulla produzione e vendita del pane, oggi al centro dell'iter legislativo. L'obiettivo è distinguere con chiarezza il pane fresco da quello ottenuto da prodotti surgelati o precotti, tutelando il vero pane artigianale, frutto di competenze, tradizione e qualità. Un provvedimento che garantisce ai consumatori informazioni chiare e corrette e, al tempo stesso, sostiene le imprese artigiane che panificano quotidianamente, le produzioni locali e uno sviluppo più sostenibile e rispettoso del territorio".

"La Festa del Pane è un appuntamento che mette al centro una delle eccellenze più radicate nella nostra tradizione agroalimentare e, per Confagricoltura Cuneo, è anche l'occasione per portare in piazza le aziende associate e i loro prodotti, espressione concreta della qualità e della ricchezza del comparto agricolo del territorio – spiega Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Cuneo e Piemonte -. Il pane è un elemento basilare dell'alimentazione mediterranea e gli agricoltori sono i primi



protagonisti della sua filiera: un sistema strategico e consolidato per il territorio, che rischia però di non poter continuare a lungo su queste basi. Le aziende agricole stanno affrontando un aumento medio dei costi superiore al 30%, insieme a una significativa diminuzione delle rese, con conseguenze sull'intera filiera. I fenomeni meteorologici estremi e la crisi idrica hanno danneggiato anche cereali, mais e semi oleosi, con perdite in Italia del 20-25%. Questa estate ha dimostrato che gli eventi estremi non sono più eccezionali. Servono un chiaro indirizzo politico di lungo periodo e risorse adeguate a garantire gli investimenti necessari ad adattamento, innovazione, gestione delle risorse idriche e gestione del rischio".

"La Festa del Pane si conferma un'occasione preziosa per portare in piazza il volto dei nostri imprenditori agricoli, a partire da quelli che producono grano, alle prese con difficoltà di mercato e con la concorrenza di produzioni importate da Paesi extra UE, dove sono ammesse pratiche vietate da anni in Europa, come l'utilizzo del glifosato in preraccolta – dichiara Enrico Nada, presidente di Coldiretti Cuneo -. Essere anche quest'anno alla Festa del Pane significa ribadire un impegno che per Coldiretti è quotidiano: tutelare il valore delle produzioni agroalimentari locali e nazionali e garantire trasparenza ai consumatori. A Savigliano avremo l'opportunità di mostrare e raccontare la biodiversità e la ricchezza della nostra agricoltura, capace di offrire una gamma straordinariamente variegata di eccellenze. È anche così che difendiamo il lavoro e, insieme, il territorio: dando valore a chi lo coltiva ogni giorno".

www.incasa.info

incasa
SERRAMENTI • PORTE • SCALE

la PORTA è di CASA
AGOPROFIL
PORTE APENSATE
PREMIUM PARTNER

Okey:
I BLINDATI DI NUOVA GENERAZIONE

FOSSATI SERRAMENTI
PLATINUM PARTNER





SAVIGLIANO
Via metalmeccanici,7
Tel. 0172 717243



BORGO SAN DALMAZZO
Via Cuneo,72/a
Tel. 0171 260376 | Cell. 347 6444804

Speciale

Festa del Pane



I ROMANI CAPIRONO MEGLIO DI TUTTI COME GESTIRE IL POPOLO ATTRAVERSO IL MOTTO «PANEM ET CIRCENSES»

Il pane: una storia che inizia 15mila anni fa

Alessandro Marini

Quando pensiamo a una tavola imbandita, sia che si tratti di una cena importante o di un pasto frugale, immaginiamo che al centro ci sia del pane in tante forme e colori differenti. La popolarità del pane è comprovabile, d'altronde, anche dall'altissima ricorrenza in cui questo compare nell'arte, nella letteratura o nelle tradizioni popolari.

D'altronde il grano, con cui si realizza questo alimento, è alla base del passaggio degli uomini da una vita nomade a una sedentaria e pertanto, per forza di cose, doveva trattarsi di una vera prelibatezza per i nostri antenati, se ha contribuito a cambiare così radicalmente il loro stile di vita. Scherzi a parte, per decenni si è pensato che il pane accompagnasse la quotidianità dell'uomo da circa diecimila anni, ossia nell'era di passaggio tra Paleolitico e Neolitico, e questo è testimoniato da vari ritrovamenti archeologici in varie zone dell'Europa occidentale e del Medio Oriente. Tuttavia, nel 2018 è stato portato alla luce un disco di pane azzimo in Giordania, più precisamente in un antico forno nel Deserto Nero, risalente a più di quattordicimila anni fa. In ogni caso, rimane difficile stabilire una data esatta in cui l'uomo scoprì come fare il pane e decise di consumarlo abitualmente.

Nei millenni che hanno preceduto la 'scoperta' del pane, è presumibile che l'uomo si cibò dei chicchi di grano crudi, cotti o macinati. Successivamente, le varie società scoprirono che dai chicchi si poteva creare una farina e che se unita all'acqua si otteneva una pappa con un buon potere nutrizionale. Dopodichè, come spesso accade, per intuizione di un qualche 'illuminato' o per caso, l'uomo capì che questo impasto, se cotto, diventava più digeribile e più saporito.

La storia del pane però, cambiò radicalmente durante l'epoca egizia. Furono gli Egizi, infatti, a ottenere le prime forme di lievitazione del pane.

Successivamente, i Greci continuarono e ampliarono l'arte della panificazione, arrivando a una trentina di tipi diversi di pane. Nondimeno, furono i Romani a capirne l'importanza e per questo nel 168 a.C. delegarono alla magistratura degli edili il controllo degli oltre 400 forni pubblici presenti nell'Urbe, perché la lavorazione e la vendita avvenissero secondo le modalità di legge. Non a caso, il pane ha sempre rappresentato per i Romani l'alimento per eccellenza, tanto che secondo lo scrittore romano Giovenale, gli imperatori tenevano a bada il popolo mettendo in pratica il celebre motto: panem et circenses «cibo e divertimenti». A riprova della sua rilevanza, Costantino volle che Costantinopoli godesse degli stessi privilegi di Roma e quindi volle che i suoi abitanti avessero diritto a una distribuzione gratuita di grano, come accadeva nella città di Romolo, i cui beneficiari erano 120mila. Questi disponevano di speciali tessere ereditabili e vendibili. Se nella prima metà del IV secolo la razione era di 50 once, pari a 1.363 grammi, quest'ultima scese a 36 nel 369. A Costantinopoli, invece, i beneficiari erano inizialmente 80mila, saliti di un migliaio nel 392. Verso la fine dell'Impero però, le cose incominciarono a cambiare, tanto che lo scrittore Marcellino critica la nobiltà e i suoi banchetti a base di uccelli, pesci e ghiri, mentre un restauratore come Giuliano preferiva limitarsi a un'umile polenta di farro.



La vera decadenza nella cultura e nel consumo del pane si ebbe però con la caduta dell'Impero Romano e con l'avvento delle civiltà germaniche che abbandonarono una dieta 'mediterranea' per adottarne una 'barbarica' a base di carne. Tuttavia, questo valse solo per la parte occidentale dell'Impero, perchè nella parte orientale il pane continuò ad essere centrale: basti pensare al fatto che i 'bucellarii', un corpo d'élite dell'esercito imperiale del VI secolo, prese il nome dal bucellatum, un pan biscotto molto popolare al tempo. Infatti, durante tutta la storia dell'Impero Romano, i militari disponevano, oltre a una modesta paga, anche di una distribuzione gratuita di grano.

In ogni caso, la diminuzione nel consumo di pane che seguì la caduta di Roma fu un periodo relativamente breve, perché il suo consumo non si interruppe mai, grazie soprattutto ai monasteri e poi all'avvento della civiltà feudale. L'importanza, anche politica, del controllo dei raccolti, delle farine, dei mulini, e quindi del pane, fu subito chiara a signori medievali che presto imposero il monopolio delle loro strutture di raccolta, macinazione e cottura, almeno del pane derivato dal grano. Il popolo, tuttavia, continuò per secoli e in certi casi fino al secolo scorso, a produrre in casa pane di bassa qualità e a base di orzo, avena, miglio e sorgo, cotti o tra le braci del camino. Nondimeno, molte delle rivolte popolari che si scatenarono regolarmente nel Medioevo, ma anche nei secoli successivi come ben racconta Manzoni ne «I Promessi Sposi», venivano provocate dalla scarsità di grano e del conseguente aumento vertiginoso del costo della farina. Detto ciò, fu con l'epoca comunale che i fornai tornarono a essere numerosi e al centro della vita pubblica cittadina, dando anche vita a potenti gilde.

La vera grande rivoluzione nel campo della panificazione si ebbe solo nel Rinascimento. Nel pane, fino ad allora lievitato naturalmente, fu introdotto il lievito di birra, prodotto dalla complessa lavorazione di lieviti naturali e malto, appunto il principale ingrediente per produrre la birra. Fu grazie a questo lievito e al sempre più massiccio consumo di pane da parte delle classi più agiate che i fornai diedero libero sfogo alla loro fantasia creativa. Nacquero così non solo nuove forme, ma anche tipi diversi di pane: all'olio, al burro, alle olive, alle erbe aromatiche, nonchè varie tipologie di pani dolci, con le uvette, con il cioccolato e con l'anice.

Infine, l'ultima grande rivoluzione nel campo della panificazione si ebbe solo a metà Ottocento, quando furono inventate le impastatrici meccaniche, e poi elettriche, che resero questo processo molto simile a quello che conosciamo ancora oggi.



Speciale

Festa del Pane

RICETTA

Pane casareccio di Genzano

È ottenuto da farina di ottima qualità di tipo 0 o 00, lievito naturale, sale, acqua e cruschello di grano. Il prodotto finito, estremamente leggero, si presenta nella classica forma a pagnotta tonda o in filone, con crosta scura e fine, mollica soffice e fortemente occhiata, dal profumo di cereale.

Il prodotto ha le seguenti caratteristiche:

peso da 0,5 a 2,5 kg;
crosta di colore scuro, dallo spessore di circa 3 mm;
mollica di colore bianco-avorio;
profumo che ricorda quello dei cereali genuini e dei granai;
sapore sapido;
tasso di umidità non superiore al 33,7%;
peso specifico pari a 0,23 kg/dm3.

A seconda della forma si possono distinguere le seguenti tipologie, così come immesse in commercio:

Filone: rotondo e lungo.
Pagnotta: con "baciature" evidenti ai lati.

Il pane è ottenuto attraverso le seguenti fasi di produzione:

Preparazione del lievito madre - è l'unico metodo che permette di ottenere un lievito naturale contenente batteri lattici ed acetici garantendo così caratteristiche uniche di conservabilità ed elasticità. Si prepara a partire da un impasto di acqua e farina, rinnovato quotidianamente. Le dosi devono essere proporzionali alla quantità di impasto.
Impasto - viene preparata la biga, un preimpasto ottenuto tramite la miscela di acqua, farina e lievito. L'operazione dura circa 20 minuti, anche se il tempo necessario per tale fase può variare a seconda del quantitativo di preparato da lavorare. Per l'impasto di una dose pari ad 1 quintale di farina di tipo 0 o 00, vanno aggiunti: 2 kg di sale, 1,5 kg di lievito naturale e 70 l di acqua circa.
Lievitazione - dura circa 1 ora, tempo durante il quale l'impasto raggiunge il punto ottimale di lievitazione, anche se spesso è il fornaio stesso a decidere se il preparato è pronto o meno per essere spianato.
Modellatura - l'impasto viene spianato e modellato per formare le caratteristiche pagnotte o i filoni, che vengono collocati all'interno di apposite casse di legno. Qui gli impasti vengono sistemati in teli di canapa e spolverati con cruschello o tritello, che conferiscono al prodotto il caratteristico colore scuro della crosta.
Seconda lievitazione - A questo punto il pane deve essere sottoposto ad una seconda fase di lievitazione che dura circa 40 minuti. Le casse contenenti il prodotto non ancora pronto devono, in questa fase, essere sistemate in un ambiente caldo con una temperatura idonea alla lievitazione.
Cottura - può venire cotto sia in forni a legna sia in forni ad alimentazione diversa. La temperatura del forno deve essere compresa tra i 280 ed i 320 °C al fine di permettere al prodotto di raggiungere al suo interno una temperatura di cottura compresa tra i 94 ed i 96 °C ottenendo così una cottura completamente uniforme e consente il formarsi di una crosta di circa 3 mm di spessore. Proprio la conformazione di questa parte più superficiale del pane, consente alla mollica del prodotto di rimanere spugnosa e soffice, con fori o alveoli irregolari e non eccessivamente grandi; a seconda delle dimensioni delle pagnotte e dei filoni, la fase di cottura può durare dai 35 minuti fino ad 1 ora.





Savigliano in festa: incontra la magia del gluten free ai Giardini di Tivoli

Il gusto del senza glutine appena sfornato

Un weekend all'insegna della bontà senza glutine!

Vi aspettiamo sabato 3 e domenica 4 ottobre in occasione della tradizionale Festa del Pane per offrirvi un'esperienza di gusto davvero speciale.
Per tutto il fine settimana, il nostro laboratorio in Via Alfieri 7 a Savigliano si animerà con il profumo irresistibile delle grandi occasioni. Sforneremo a ciclo continuo, durante l'intera giornata, un'ampia selezione di prodotti da forno 100% senza glutine, pensati per soddisfare ogni palato.
Troverete sia proposte salate — come pizza, focacce fragranti, pane fresco e stuzzichini perfetti per ogni momento della giornata — sia deliziose opzioni dolci, piccola pasticceria, zeppole, torte, croissant e biscotti appena sfornati.
Roberto e tutto lo staff sono pronti ad accogliervi con il sorriso di sempre, la passione per la qualità e tantissime specialità preparate al momento con ingredienti selezionati. Che siate celiaci, intolleranti al glutine o semplicemente curiosi di scoprire nuovi sapori, vi aspettiamo per festeggiare insieme!

Non mancate, vi aspettiamo
I Giardini di Tivoli





Attivate le verifiche sul rispetto delle prescrizioni del Golden Power

Dana Graziano convocata al Ministero

Il senatore Bergesio: «Fondamentale evitare la chiusura dello stabilimento a Sommariva Perno»

CNA Imprese Cuneo



«Accogliamo con estremo favore la decisione del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, di attivare le verifiche sul rispetto delle prescrizioni del Golden Power e di convocare la ex Dana Graziano a seguito dell'acquisizione da parte del gruppo statunitense Allison Transmission Holdings. È la risposta immediata e concreta alle sollecitazioni che abbiamo portato all'attenzione delle istituzioni, culminate anche con la presentazione di una mia specifica interrogazione parlamentare".

A dichiararlo è il Senatore cuneese della Lega Giorgio Maria Bergesio, che da tempo segue la vertenza che coinvolge il sito produttivo della ex Dana Graziano di Sommariva Perno.

"Siamo categoricamente contrari a qualsiasi prospettiva di chiusura dello stabilimento – prosegue il parlamentare della Lega –. Parliamo di 180 persone, 180 famiglie del nostro territorio che vanno tutelate ad ogni costo. La ex Dana Graziano di Sommariva Perno non è solo un impianto industriale, ma un presidio manifatturiero strategico per tutto il Roero e per l'intera provincia di Cuneo".

"La convocazione al Ministero rappresenta un passaggio fondamentale. Auspichiamo che questo tavolo di confronto possa individuare una soluzione in grado di dare piena continuità allo stabilimento, garantendone sia la capacità produttiva sia la tenuta occupazionale. Continuerò a vigilare e a fare la mia parte a tutti i livelli istituzionali al fianco dei lavoratori e del territorio", conclude il Senatore Bergesio.

Dana Graziano: una mozione in Regione

Tutela dell'occupazione, salvaguardia del sito produttivo di Sommariva Perno e piena trasparenza sul futuro industriale degli stabilimenti piemontesi del gruppo Allison Transmission. Sono questi gli obiettivi della mozione presentata in Consiglio regionale dai Consiglieri regionali Claudio Sacchetto (Fratelli d'Italia) e Daniele Sobrero (Lista Civica Cirio Presidente PML), a seguito della decisione annunciata da Allison Transmission di trasferire a Rivoli l'intera produzione oggi realizzata nello stabilimento di Sommariva Perno.



La scelta aziendale, comunicata il 17 settembre scorso, riguarda circa 180 lavoratrici e lavoratori e rischia di avere pesanti conseguenze non solo sul piano occupazionale, ma anche sul tessuto economico e sociale del territorio cuneese e dell'indotto collegato allo stabilimento.

«Lo stabilimento di Sommariva Perno rappresenta da decenni un patrimonio di competenze, professionalità e capacità produttiva che non può essere disperso – affermano Claudio Sacchetto e Daniele Sobrero, quest'ultimo reduce da un incontro con i lavoratori, durante il quale ha avuto modo di confrontarsi con il Sindaco Stefano Rosso e altri primi cittadini della zona presenti al presidio presso lo stabilimento. «Dobbiamo fare in modo – proseguono - che vengano esplorate tutte le possibili soluzioni alternative alla delocalizzazione e siano salvaguardati i livelli occupazionali».

La mozione impegna la Giunta regionale a rafforzare il confronto con il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, a sollecitare la prosecuzione di un tavolo istituzionale con azienda e organizzazioni sindacali e a richiedere ad Allison Transmission un piano industriale chiaro e dettagliato per i siti piemontesi di Sommariva Perno, Cervere e Rivoli.

TOP FOUR SEAT CUPRA CUPRA GARAGE CUNEO
di Caraglio L'Ottico
Bonelli Serramenti
GRANDA LED EVENTI VIDEO RENTAL
DECORAZIONI

BNI®
COMPIE 20 ANNI
DI BUSINESS E CONNESSIONI SUL TERRITORIO
BISALTA

foto Volando ENERGIE RINNOVABILI
ELEMENTI
linkome
LATARGA incisione - stampa - timbri premiazioni
GT SICUREZZA sul LAVORO
PRISMA PASTICCERIA CONTEMPORANEA
BIRRA TRUNASSE DAL 2009
Studio Immobiliare COMBALE
il Giornale del Piemonte e della Liguria
laBISALTA
la Piazza Grande
il nuovo BRAIDESE
CUNEODICE.IT
radio cuneo nord 98.7
CALIGARIS PUBBLICITÀ
BNI® Business Network International

Bra: colori, profumi, danze e sorrisi per la festa dedicata alle donne di origine indiana

L'India ha gli occhi di donna



Un classico dell'estate andato in scena al Centro Arpino, al gusto di tè e sharbat

Silvia Gullino

Nuova Delhi, Mumbai, Calcutta? Potrebbe essere. Ma in realtà siamo a Bra. Domenica 26 luglio, presso il Centro Polifunzionale G. Arpino, si è tenuta la festa indiana dal nome Teeyan, che celebra la bellezza di essere donne. L'ha organizzata la comunità indiana locale, con il patrocinio del Comune e in collaborazione con Anolf, l'Associazione nazionale oltre le frontiere sostenuta dalla Cisl.

«Si è trattato - spiegano gli organizzatori - di un momento conviviale che affonda le radici nella nostra cultura. Il fatto che sia dedicato alle sole donne è dovuto alla tradizione che porta la giovane moglie ad andare a vivere col marito, allontanandosi per così dire dalla sua famiglia d'origine. Per questo motivo, esistono specifici momenti di ritrovo, in cui le ragazze hanno l'occasione di riallacciare i rapporti con i parenti, con le amiche e con i conoscenti. Abbiamo deciso di riproporre questa usanza».

Un successo fatto di colori, profumi, danze e sorrisi, che ha unito tutti i presenti, regalando il messaggio più importante, ovvero che una piena integrazione non solo è possibile, ma è l'unica alternativa contro il razzismo e ogni forma di sfruttamento.

Le protagoniste sono state donne, ragazze e bambine che si sono riunite per ballare e sfoggiare i loro punjabi suits variopinti, abbinati a gioielli e diademi intrecciati nei capelli, a formare bellissime acconciature.

Tantissimi i convenuti, anche da Fossano e Torino. Ma perché proprio a Bra? Presto detto: la capitale del Roero è considerata un punto di attrazione per gli indiani residenti in Piemonte. A Bra, non a caso, la comunità indiana è molto ben integrata. A testimoniarlo anche numerosi eventi interculturali. Curiosamente, molti immigrati provengono dal Punjab, regione sviluppata nel Nord della nazione, a vocazione rurale, culturale e turistica, ricordando un po' Bra.

«Atithi Devo Bhava» (L'ospite è Dio), si dice in India e posso affermare con certezza che è davvero così. Ero alla mia prima volta a questa ricorrenza e sono stata accolta con gentilezza, un tè nero speziato con latte e dello sharbat, un termine di origine persiana che indica una bevanda preparata con frutta o petali di fiori. Naturale e ricco di vitamine e antiossidanti, è fresco e coloratissimo, non a caso è protagonista di incontri religiosi e feste, compreso il Teeyan.

Cos'è lo sharbat?

Lo sharbat è una bevanda diffusa in medio oriente e in Asia meridionale, soprattutto in India e nei paesi arabi. Le sue origini sono iraniane e generalmente si prepara con acqua, frutta o petali di fiore. Viene servito freddo, a volte in versione congelata, simile al nostro sorbetto che proprio da qui prende il suo nome, oppure in forma liquida con diversi cubetti di ghiaccio. Questa bevanda è perfetta per rinfrescarsi durante le giornate calde e può essere preparata in numerose varianti di gusto, così da soddisfare tutti i palati.

Etimologia del termine sharbat

Il termine "sharbat" deriva da un termine della lingua persiana e la dizione "sherbet" dalla lingua turca 'serbet'. Lo sharbat viene anche denominato sorbet, come nella lingua francese. Diciamo che ogni Paese ha il suo termine, il suo significato, la sua grafia e pronuncia.

Un po' di storia

Per quanto riguarda le origini dello sharbat, in un libro del XII secolo, si descrivevano alcune varietà iraniane di questa bevanda. Diventò una bevanda gettonatissima durante l'impero Mughal, dove la producevano con la neve dell'Himalaya.

Ricetta base dello sharbat

Preparare lo sharbat a casa propria è molto semplice: bisogna far bollire l'acqua con lo zucchero (preferibilmente di canna) e aggiungere la frutta, i petali di una rosa rossa o rosa oppure i petali dell'ibisco. Si ottiene così uno sciroppo che deve essere mescolato con un po' di acqua o di latte, a propria scelta. Poi, per servirlo, si aggiunge del ghiaccio.

È diffuso in tutto il Paese per un motivo semplice: servito freddo, diventa un alleato dell'estate.

Tè nero: tradizione, gusto e benefici di una bevanda senza tempo

Il tè nero è una delle bevande più consumate al mondo, secondo solo all'acqua, e rappresenta un punto di incontro tra tradizione millenaria e abitudini moderne. Si ottiene dalle foglie della Camellia sinensis, ma a differenza di altre tipologie di tè, subisce un processo di ossidazione completa che ne determina il colore scuro e il sapore deciso.

Questo processo non è solo una fase tecnica, ma il cuore della sua identità: è proprio l'ossidazione a conferire al tè nero il suo profilo aromatico intenso, spesso arricchito da note di spezie, miele o legno.

Le origini: dalla Cina all'espansione globale

La storia del tè nero affonda le radici nella Cina del XVII secolo, dove venne sviluppato per esigenze pratiche legate all'esportazione. Le lunghe traversate verso l'Europa richiedevano un prodotto più stabile rispetto al tè verde, e l'ossidazione completa si rivelò la soluzione ideale.

Con il passare del tempo, la produzione si è diffusa in altre regioni, in particolare in India e Sri Lanka, dando origine a varietà oggi celebri. Il tè nero ha poi conquistato l'Occidente, diventando simbolo della cultura britannica, con il rito dell'"afternoon tea" che ancora oggi rappresenta un momento iconico.

Caratteristiche: gusto, aroma e identità

Il successo del tè nero si deve anche alle sue caratteristiche uniche. L'infuso si presenta con un colore intenso che varia dal rosso scuro al bruno, mentre al palato offre un gusto pieno, strutturato e persistente.

A differenza di altre varietà, il tè nero contiene una quantità più elevata di caffeina (teina), che garantisce un effetto stimolante ma più graduale rispetto al caffè. Questa peculiarità lo rende particolarmente apprezzato durante la colazione o nei momenti in cui è richiesta concentrazione.

Un altro elemento distintivo è la sua versatilità: può essere consumato puro oppure arricchito con latte, limone o spezie, adattandosi così a tradizioni culturali molto diverse tra loro.

Perché è il tè più consumato al mondo

La diffusione globale del tè nero è il risultato di un equilibrio perfetto tra praticità, gusto e benefici. È facile da preparare, si conserva a lungo e offre un sapore deciso che conquista anche chi si avvicina per la prima volta al mondo del tè.

Ma c'è anche un aspetto culturale: il tè nero è diventato nel tempo una bevanda "universale", capace di adattarsi a contesti molto diversi, dalle sale da tè inglesi ai mercati asiatici, fino alle case di milioni di persone in tutto il mondo.



I benefici del tè nero

Oltre al piacere del gusto, il tè nero è apprezzato per le sue proprietà. È naturalmente ricco di antiossidanti, sostanze che contribuiscono a contrastare lo stress ossidativo e a sostenere il benessere generale dell'organismo.

Il consumo regolare, se inserito in uno stile di vita equilibrato, può favorire la salute cardiovascolare, migliorare la concentrazione mentale e accompagnare i processi digestivi. Inoltre, rappresenta una valida alternativa alle bevande zuccherate, contribuendo a ridurre l'apporto calorico quotidiano.

Un simbolo culturale tra tradizione e modernità

Il tè nero non è soltanto una bevanda, ma un vero e proprio simbolo culturale che attraversa epoche e continenti. Dalla sua nascita in Cina fino alla diffusione globale, ha saputo evolversi senza perdere la propria identità.

Oggi continua a essere protagonista di momenti quotidiani, offrendo una pausa di equilibrio in una realtà sempre più frenetica. In ogni tazza si ritrova una combinazione unica di storia, gusto e benessere, capace di rendere il tè nero una scelta sempre attuale e mai banale.

Perché bere bevande calde fa bene anche in estate

Può sembrare assurdo, ma c'è più di un motivo valido per non bere liquidi freddi quando fa caldo, lo insegna anche la tradizione del tè nel deserto.

Bere bevande calde, infatti, è l'unico modo per dissetarsi e, soprattutto, per combattere temperature eccessive. Anche la scienza è d'accordo, per dei precisi meccanismi biologici.

Quando fa caldo, la temperatura corporea aumenta e assumendo bibite ghiacciate, la sensazione di refrigerio è solo apparente: il nostro corpo si raffredda, ma di conseguenza aumenta il divario fra la nostra temperatura e quella esterna e dopo poco sentiamo ancora più caldo. Con le bibite calde, invece, all'inizio può esserci una temporanea sensazione di maggior calore, ma poi ci si rinfresca, perché essendo aumentata la temperatura interna rispetto a quella circostante, il corpo cede calore.

La spiegazione sull'assunzione di bevande calde è molto più semplice di quanto sembri: l'unico modo per abbassare la temperatura corporea, infatti, è sudare. In questo modo, attraverso il sudore che evapora dalla pelle, il calore viene assorbito dall'aria e la temperatura del corpo diminuisce. Quindi, più si bevono liquidi caldi, più si suda, più ci si raffredda. E poi, attraverso il sudore, si espellono anche tante tossine.

L'unica condizione necessaria è che il sudore deve evaporare: quando c'è molta umidità, lo scambio di calore nell'aria attraverso il sudore non avviene, perciò bere bevande calde non solo non aiuta ad abbassare la temperatura, ma potrebbe perfino peggiorare la situazione.

Non è un caso se nel deserto (dove il caldo è secco, cioè ha un tasso di umidità basso) e quindi il sudore evapora, i popoli hanno sempre consumato molto tè caldo, tanto da creare una vera e propria tradizione con i suoi rituali. Il tè, inoltre, provoca la dilatazione dei vasi sanguigni superficiali, che quindi liberano più facilmente il calore attraverso la pelle.

Tenete tutto a mente, perché le estati difficilmente torneranno a essere più fresche.

Festa delle donne indiane a Bra







Messa in Cattedrale a Cuneo

La Guardia di Finanza ha celebrato san Matteo

Il 21 settembre incontro e ringraziamento di tutte le Fiamme Gialle della provincia in servizio e in congedo, e delle loro famiglie

Anche i Finanzieri hanno un patrono, è san Matteo. E l'hanno festeggiato lo scorso 21 settembre nella Cattedrale di Santa Maria del Bosco, a Cuneo.
San Matteo, apostolo ed evangelista, la cui memoria liturgica cade proprio il 21 settembre, è stato proclamato patrono della Guardia di Finanza nel 1934, a seguito di determinazione del cardinale Eugenio Pacelli, affinché tutti gli appartenenti al Corpo possano, sul suo esempio, unire l'esercizio fedele del dovere verso lo Stato con la fedele sequela di Cristo.
La Messa è stata officiata dal vescovo di Cuneo-Fossano, monsignor Piero Delbosco, che nell'omelia ha commentato il passo di Vangelo in cui Gesù invita il pubblicano Matteo a seguirlo: «San Matteo ci ha donato il primo Vangelo e il suo esempio di missione, perché grazie a lui il Cristianesimo si fa notizia e deve far notizia anche oggi». Hanno concelebrato don Mauro Biodo e il diacono Piero Perrone, davanti ad un'assemblea raccolta pienamente in preghiera.
Alla funzione sono intervenute delegazioni di tutti i Reparti delle Fiamme Gialle della Granda, agli ordini del Comandante provinciale, colonnello Andrea Alba, ai quali si sono uniti gli appartenenti all'Associazione Nazionale Finanzieri d'Italia con il proprio labaro.
Custodi dell'immenso patrimonio di valori che orientano la loro vita, prima della solenne benedizione, con la recita della preghiera del Finanziere, i presenti hanno ribadito il loro giuramento.

Silvia Gullino

In foto Fiamme gialle in festa per il patrono san Matteo

Bra, la Camerata Corale la Grangia in concerto nella chiesa della Santissima Trinità

Sabato 26 settembre, ore 21 in punto, "400 anni di storia nel canto popolare piemontese"

A Bra festa con un salto indietro di 4 secoli. Ricorrono infatti i quattrocento anni dalla consacrazione della chiesa della Santissima Trinità. Uno degli esempi più significativi del barocco piemontese nel segno dei Battuti Bianchi.
E a sottolineare questa ricorrenza, sabato 26 settembre, alle ore 21, nella chiesa della Confraternita, è in programma "400 anni di storia nel canto popolare piemontese" con la Camerata Corale la Grangia, un ensemble diventata punto di riferimento nel panorama culturale piemontese per la valorizzazione del patrimonio musicale popolare e folkloristico.
Dirigerà Mario Barbero, armonizzazioni di Angelo Agazzani. E aggiungiamo ingresso libero.

Silvia Gullino



FOTO DELLA SETTIMANA

Ciao ciao estate! A Pietra Ligure si fa l'ultimo bagno, il più bello



Nuotare, guardare il cielo, farsi attraversare dall'idea che la stagione finisce senza malinconia

L'estate 2026 è finita. La spiaggia comincia a cambiare volto, lo si percepisce chiaramente, facendo due passi sul lungomare di Pietra Ligure.
Si moltiplicano gli ombrelloni chiusi e accatastati, in attesa del lavaggio e del successivo trasferimento nei magazzini. Diversi stabilimenti hanno già cominciato a rimuovere pedane e passerelle. Anche se qualcuno resterà aperto ancora per qualche settimana.
D'altronde, in questi giorni il termometro raggiungeva i 26-27 gradi e sulla spiaggia c'è chi continua tranquillamente a prendere il sole e a concedersi una nuotata. Un'immagine quasi in contrasto con il calendario e che rende più difficile accorgersi che l'estate sia davvero arrivata ai saluti.
Tra qualche settimana l'arenile tornerà a essere una grande distesa quasi vuota. Le scuole sono ricominciate e sulla sabbia si vedono sempre meno bambini con paletta e secchiello. Gli ombrelloni spariscono uno dopo l'altro, così come le torrette del salvataggio. Sono i piccoli segnali che ogni anno annunciano la stessa cosa: l'estate è finita davvero. E in Riviera, dove l'estate sembra non bastare mai, è già tempo di nostalgia... e dell'ultimo bagno.
Bracciate vicine alla riva, galleggiare, guardare il cielo, farsi attraversare dall'idea che la stagione può finire senza malinconia. L'ultimo bagno dell'estate è un congedo gentile. Lo chiudi con un asciugamano umido sulle spalle, una borraccia mezza vuota, il costume che sa di Sole. Porti a casa granelli nelle tasche, capelli un po' salati, il corpo più libero di prima, giusto per ricordarti che il prossimo mare non è un rimpianto, ma una promessa.
Si entra, si ascolta l'acqua, si resta per il tempo di un saluto, un ringraziamento sussurrato a chi ci ha tenuti leggeri per settimane. Il sale disegna piccole mappe sulle gambe, la sabbia racconta storie di conchiglie e di passi.
Chi ama la fotografia trova linee pulite e riflessi docili, chi preferisce ascoltare si accorge che il mare ora parla più piano. E basterà questo per capire che le stagioni non finiscono: cambiano passo.

Silvia Gullino

Ultimo bagno a Pietra Ligure

Eventi in programma per il 26 e 27 settembre e il 3 ottobre

Al via a Bra la prima edizione del Festival #WeGiovani



Christian Greco



Silvia Spinelli

Più attenzione ai giovani, intesa non solo come un incremento delle opportunità da offrire loro per essere protagonisti, ma anche come creazione di contesti dedicati e stimolanti che riescano a generare un dialogo. E nello stesso tempo rafforzare la comunità educante che dei giovani si deve occupare, ampliando questa comunità a nuove realtà, nuove organizzazioni, nuovi membri che desiderano partecipare e dare il proprio contributo per migliorare il contesto in cui vivono.
È questo l'obiettivo che ha spinto la Consulta giovanile di Bra ad organizzare per i prossimi giorni la prima edizione del Festival "#WeGiovani", che propone una serie di workshop, eventi e confronti pubblici su tematiche elaborate direttamente dai ragazzi della Consulta. Un ciclo di incontri pubblici in cui saranno chiamati a partecipare esperti e interlocutori qualificati.
Di seguito l'elenco delle tematiche trattate nei diversi appuntamenti:
"Crisi dei luoghi: come restituire attrattività al territorio": appuntamento il 26 settembre 2026 ore 11 a Palazzo Mathis; ospiti Paola Merlino, consulente Fondazione CRC - Rondó dei Talenti, e Mara Loro, direttrice di Hangar Piemonte.
"Democrazia: come preservare il patto democratico": appuntamento il 26 settembre ore 16,30 a Palazzo Mathis; interviene l'assessore alle Politiche Giovanili del Comune di Alba Lucia Vignolo e William Revello, direttore di Ufficio Pio.
Domenica 27 settembre, dalle 14,30 alle 16,30 presso la sala conferenze del Centro Arpino (in largo della Resistenza) si svolgerà il workshop dal tema "Stereotipi di genere" a cura di Sciara Progetti.
"Educazione: l'accessibilità alla cultura": 27 settembre alle 16,30 al cinema Vittoria, incontro con la dott.ssa Silvia Spinelli, psicologa e autrice di un blog su internet, e il direttore del Museo Egizio di Torino Christian Greco.
"Benessere: da dove parte la prevenzione?": sabato 3 ottobre alle 11 a Palazzo Mathis; partecipano la dott.ssa Elena Fontana (Psicologa, esperta in Neuropsicologia clinica) e Laura Orestano, presidente di SocialFare.
"Lavoro: quali sfide porta una nuova concezione del lavoro": il 3 ottobre alle 16,30 a Palazzo Mathis; relatrici Annalisa Spedicato, HR Manager di TesiSquare, e la prof.ssa Beatrice Cerrino, docente di Discipline giuridiche ed economiche nella scuola secondaria di secondo grado e referente per la formazione della Scuola di Economia Civile (SEC) per il settore scuole.
Tutti gli eventi sono ad ingresso libero ma su su prenotazione tramite il qr code pubblicato nelle locandine che promuovono i singoli incontri.
(rb)

AUGURI A...

Buon cammino a don Bartolo Pirra, nuovo direttore dell'Opera Salesiana di Bra



A volte ritornano. È il caso di don Bartolo Pirra, nuovo direttore dell'Opera Salesiana di Bra, dedicata a san Domenico Savio.
L'insediamento ufficiale è avvenuto lo scorso 3 settembre durante il rito religioso, presieduto da don Giorgio Degiorgi, Ispettore della Circoscrizione Speciale del Piemonte e della Valle d'Aosta.
Nella lettura della bolla di nomina, il superiore ha definito la figura del direttore come «Una guida paterna e fratello tra i fratelli». Quindi l'affidamento all'intercessione di Maria Ausiliatrice e dei Santi per arrivare al momento dell'assunzione dell'incarico vero e proprio, sottoscritto in calce al documento ufficiale e preceduto dalla preghiera con la mano ferma sulla Sacra Scrittura.
Presente all'appuntamento la famiglia salesiana braidese al gran completo e tanti fedeli che hanno espresso il loro saluto, unendosi alla preghiera nella cappella dell'Istituto, a suggellare l'inizio di questa nuova tappa nella vita della comunità.
Don Bartolo, 68 anni, ha ricevuto il testimone del servizio pastorale ed educativo da don Riccardo Frigerio, che ha lasciato Bra dopo 4 anni di intenso lavoro a fianco delle centinaia di giovani che frequentano scuola ed oratorio.
Per il neo direttore si tratta di un ritorno, vista la permanenza sotto la Zizzola tra il 2006 ed il 2014. In mezzo, l'esperienza a Chatillon, Fossano e Torino Valsalice, sempre nel carisma di don Bosco.
Fiducia, apprezzamento, stima e preghiera sono i sentimenti che accomunano tutti i messaggi di auguri per un cammino ricco di incontri, soddisfazioni e frutti.

Silvia Gullino

AI E ALIMENTAZIONE SANA

La conferenza dal titolo «Può l'Intelligenza Artificiale aiutarci ad avere un'alimentazione sana e corretta?» si svolgerà il 1 ottobre alle 21 presso il centro polifunzionale G. Arpino. L'evento è organizzato dagli Amici dei Musei, l'UNISG di Pollenzo e l'associazione Ripa Nemoris di Sommariva Bosco con patrocinio del Comune di Bra.

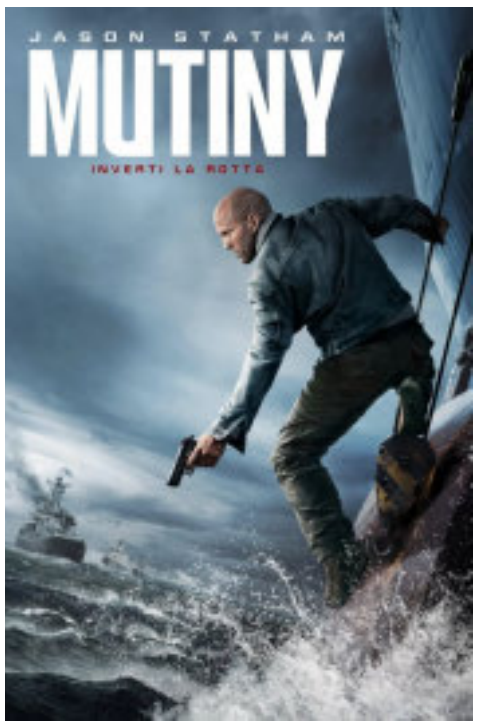
ANDIAMO AL CINEMA

Mutiny

Primo Piano

di Silvia Gullino

Che bello sarebbe poter passare un giorno con Jason Statham, tra inseguimenti, scazzottate e sparatorie mozzafiato. Nessuno fa quello che fa lui. Se le missioni impossibili sono affidate a Tom Cruise, quelle impensabili passano direttamente nelle mani dell'attore britannico. I suoi muscoli e le sue doti sportive l'hanno reso una star dei film d'azione a tutto tondo. In Mutiny ne vogliamo ancora di più. Nel film diretto da Jean-François Richet, il nostro eroe interpreta Cole Reed, ex poliziotto e veterano delle forze speciali di Sua Maestà che ora lavora nella sicurezza privata a Bangkok come guardia del corpo di un magnate del trasporto marittimo. Quando l'uomo viene assassinato in un agguato, Cole viene incastrato e accusato dell'omicidio e, con la polizia alle calcagna, si imbarca sotto falso nome proprio su un cargo della compagnia del suo ex datore di lavoro. Ben presto si rende però conto che quella nave è coinvolta in un traffico illegale di esseri umani e che i responsabili della morte del suo capo sono collegati a questa attività criminale. Ancora una volta Jason Statham è il duro tutto d'un pezzo che si ritrova, suo malgrado, a risolvere situazioni molto più grandi di lui. Una trama che restituisce all'insieme quella fisicità ruvida e poco elegante che apparteneva a una certa stagione dell'action americano e che oggi, forse proprio perché sempre più rara, fa piacere ritrovare. Infatti Mutiny immerge lo spettatore nel cuore della vicenda senza perdere troppo tempo in inutili divagazioni, stabilendo rapidamente un confine piuttosto netto tra buoni e cattivi. Ma soprattutto lascia che sia l'azione a parlare. E qui la regia non si risparmia, costruendo combattimenti brutali, sparatorie e corpo a corpo che sfruttano intelligentemente l'ambientazione claustrofobica della nave. Anzi, rispetto ad altri recenti film di Statham, Mutiny spinge parecchio sul pedale della violenza, arrivando in più di un'occasione a sfiorare l'horror tra ferite sanguinolente, armi improvvisate e morti tutt'altro che edulcorate. Può bastare?



IL COLORE DEI SOLDI

Viaggio nel mondo finanziario

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

Il Lessico Finanziario (Aragno 2019) del banchiere internazionale Beppe Ghisolfi è arrivato al capitolo "Rating", a cura dello stesso autore. È un giudizio di valutazione (classificazione). Si dà sulla solidità degli Stati, sulle obbligazioni di una società, sulla società stessa. Coloro che emettono questi voti sono le Agenzie di rating. Il giudizio di queste Agenzie avviene con una certa periodicità e può scatenare eventi imprevedibili. Ad esempio, se una società riceve un voto molto basso, perché considerata troppo indebitata, le sue azioni subiranno un crollo. Gli azionisti cercheranno di vendere le loro azioni e le banche non concederanno più prestiti con conseguenze disastrose. I voti bassi, insomma, non portano a nulla di buono. L'agenzia internazionale Fitch ha confermato il rating dell'Italia a BBB+, con outlook stabile (cioè prospettive che, secondo l'agenzia, non dovrebbero cambiare nel breve periodo). È il 2° giudizio del 2026, dopo quello già positivo di marzo. Il "BBB+" colloca l'Italia in una fascia di sostanziale solidità, pur non tra le eccellenze. A pesare positivamente sul giudizio, spiega Fitch, è soprattutto la stabilità politica. L'agenzia sottolinea come l'attuale governo detenga «Il record di longevità dalla fine della Seconda guerra mondiale», un elemento che rassicura gli investitori sulla continuità politica. Altri elementi positivi l'ottimo andamento del mercato del lavoro, occupazione in crescita, e un'economia definita ampia e diversificata. Se vi siete persi qualche puntata sulla terminologia finora pubblicata un rimedio c'è. L'avvocato braidese Alberto Rizzo, esperto in diritto bancario e postale, nonché direttore generale dell'Accademia di educazione finanziaria, è sbarcato su YouTube con un canale dedicato, a cui tutti possono iscriversi liberamente, per una formazione chiara e trasparente sui temi dell'educazione finanziaria.

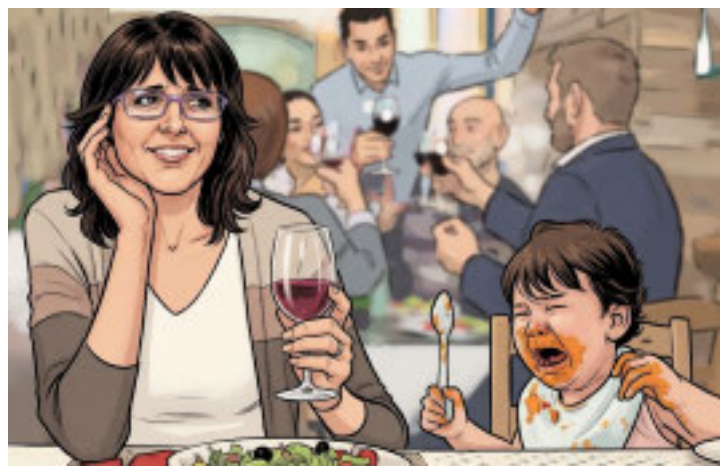


Ricette sfiziose

di Silvia Gullino

Ristoranti childfree

Negli ultimi tempi si sente parlare sempre più spesso di ristoranti childfree, locali in cui l'ingresso ai minori non è consentito. La tendenza a inaugurare questo tipo di locali è nata in America e si è allargata a macchia d'olio. Da una parte c'è chi rivendica il diritto di cenare senza urla, passeggini parcheggiati tra i tavoli e bambini che fanno slalom tra i camerieri. Dall'altra i genitori che si chiedono perché mai la presenza di un bambino debba essere considerata incompatibile con una cena fuori. In mezzo ci sono i ristoratori. Alcuni accolgono volentieri famiglie e bambini, altri semplicemente non sono attrezzati per farlo e altri ancora scelgono apertamente di rivolgersi ad una clientela adulta. C'è poi una terza possibilità: forse il problema non è tanto bambini sì/bambini no, quanto il comportamento. Perché esistono bambini che cenano tranquillamente per 2 ore e adulti che, dopo la terza birra, riescono a produrre più decibel di una festa di 5ª elementare. Infine c'è chi sostiene che un ristoratore debba essere libero di stabilire a quale pubblico rivolgersi, purché lo dica chiaramente prima della prenotazione. In Italia per legge non si può vietare ai bambini di entrare in un ristorante con cartelli e indicazioni, senza incorrere in sanzioni amministrative. È vero, però, che alcuni locali sono poco adatti ai bambini per atmosfera, menu e spazi. La questione, insomma, è molto meno semplice di "i bambini disturbano" contro "i bambini hanno diritto di andare ovunque". Quindi la giriamo a voi: ristoranti childfree sì o no? Il dibattito è apertissimo.



DISCORING - Rubrica musicale

Occhio alla suoneria



Nella top ten dei momenti imbarazzanti della vita, c'è sicuramente lo squillo inopportuno del cellulare durante un evento. Una Messa, o magari durante uno spettacolo teatrale. Come successo, ad esempio, alla Scala di Milano, durante un concerto di Cori e sinfonie verdiane diretto da Riccardo Chailly. Nel punto maggiore del climax del coro Patria oppressa, da Macbeth, è accaduto il danno: uno smartphone si è messo a squillare. A meritare la news, però, è stata la reazione del maestro Chailly. Il direttore d'orchestra ha interrotto l'esecuzione e si è rivolto al responsabile dello squillo. «Risponda pure, noi riprendiamo dopo», ha detto. Che imbarazzo! «Vedete amici, siamo in molti in questo grande viaggio Verdiano con l'orchestra e il coro della Scala, ma non siamo soli perché stiamo realizzando un'incisione per la Decca di Londra per cui saremo ancora molti di più. È una cosa importante. Patria oppressa con l'ostinato squillo del telefonino non è possibile». E tutti giù ad applaudire il Maestro, che ha poi ricominciato lo show, lasciando il disturbatore a fare i conti con la sua figuraccia plateale. Non è mica la prima volta che succede una cosa del genere. Nel 2019 ben tre odiosi squilli hanno costretto il pianista russo Arcadi Volodos a smettere di suonare. Il musicista si è interrotto durante un bis e il pubblico ha iniziato ad applaudirlo con enfasi. Giusto il tempo per attendere che lo smemorato proprietario dello smartphone spegnesse il suo dispositivo, poi Volodos ha ripreso il suo concerto. Successe anche all'immenso Ezio Bosso, nel 2020. Al Teatro delle Muse di Ancona si stavano esibendo la Form Orchestra Filarmonica Marchigiana, diretta da Ezio Bosso, e l'oboista Francesco Di Rosa. Improvvisamente, lo squillo di un cellulare, che ha costretto l'orchestra a interrompersi causando la comprensibile irritazione del Maestro. «È un vaso incrinato, è un'emozione interrotta, è una bellezza che si scompone, peggio di una tela sfregiata. È come lo squarcio su un Caravaggio, solo che la tela si può riparare, la musica no», ha detto Bosso alla platea. Quando è troppo, allora è troppo.

Silvia Gullino

In foto Riccardo Chailly

Il piacere di leggere

di Silvia Gullino

«Madame le Commissarie e l'inglese scomparso»

Passare una vacanza tranquilla è quasi impossibile per i detective dei libri. Chiedere per conferma a Isabelle Bonnet, protagonista del romanzo "Madame le Commissarie e l'inglese scomparso" di Pierre Martin, pseudonimo di un autore tedesco (o forse di un'autrice?), edito da Neri Pozza.

Si tratta del primo dei volumi delle gesta di questa affascinante commissaria della Sicurezza Nazionale Francese, colpita durante un attacco terroristico all'Arc de Triomphe a Parigi, e spedita in convalescenza nel paese natio.

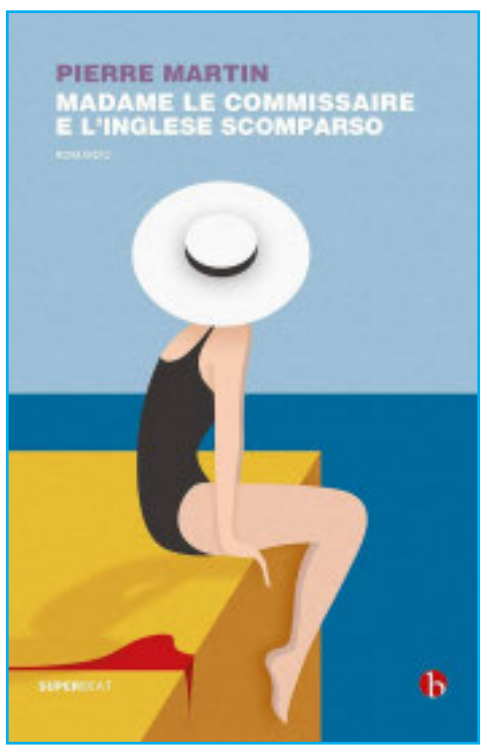
Fragolin, borgo suggestivo della Provenza (non commettete la mia ingenuità, non cercatelo, non esiste), la accoglie con una caterva di bei ricordi, con la foto incorniciata del padre in Municipio, perché era stato sindaco, ed una serie di personaggi locali così piacevoli da indurla a rimanervi, convinta forse di condurre una vita più tranquilla.

E invece... al suo arrivo Isabelle trova inaspettatamente il paese in preda all'agitazione: due giorni prima una domestica ha scoperto in una villa il corpo di una giovane donna seminuda, colpita da diversi proiettili, uno dei quali le ha dilaniato la faccia. La tenuta appartiene ad un inglese di cui si sono perse le tracce. L'uomo, del quale si sa molto poco, è ricercato dalla gendarmeria che lo ritiene il principale sospettato dell'omicidio.

La vicenda non suscita più di tanto l'attenzione di Isabelle: nella sua vita ha visto ben di peggio. Ma qualche giorno dopo il suo superiore la chiama, le restituisce, secondo le sue parole, il grado di commissaire, ma di fatto la degrada, e le affida l'inchiesta su quel banale delitto di provincia.

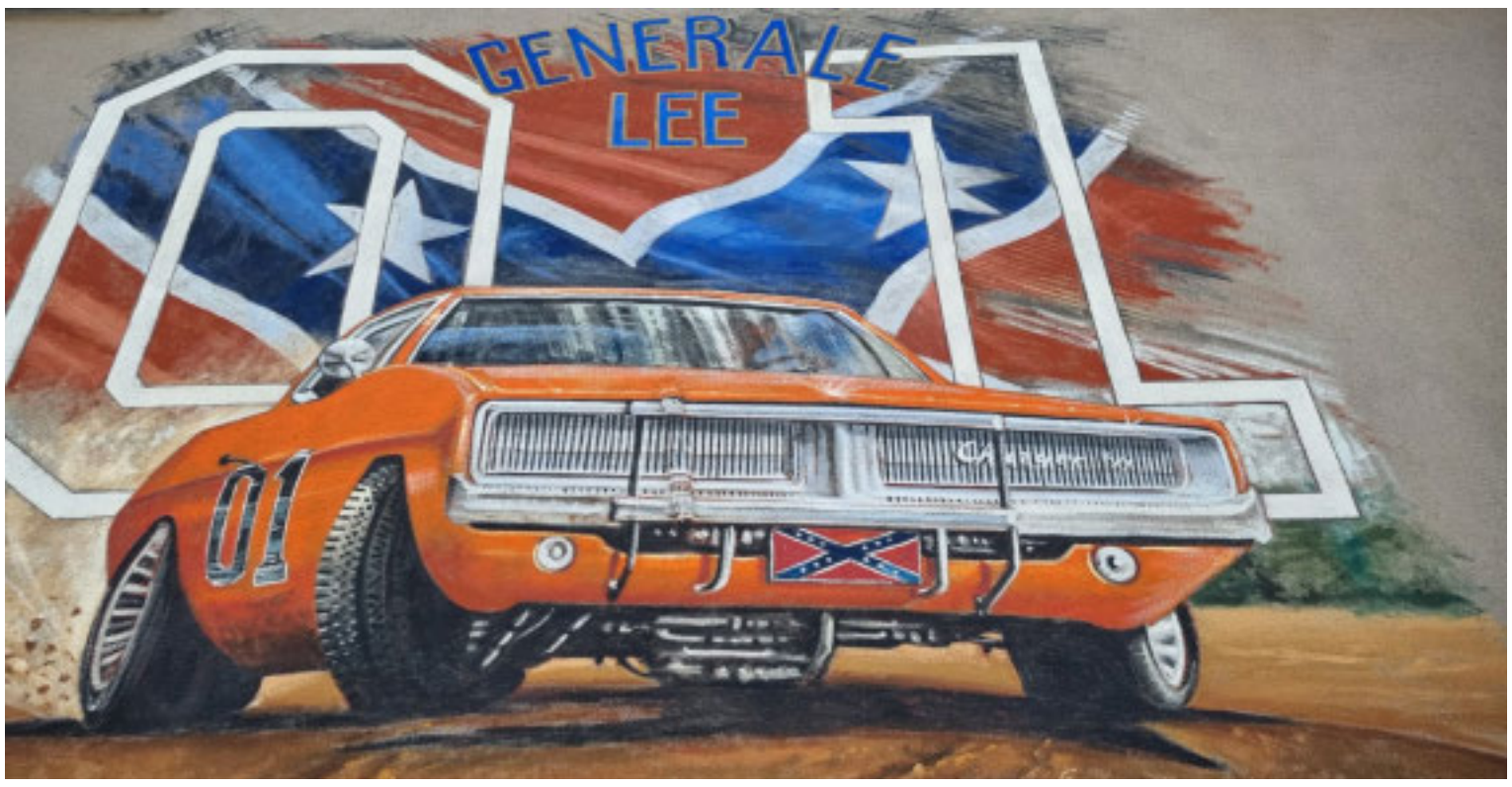
Una beffa per l'ex capo della squadra antiterrorismo di Parigi, accresciuto dal fatto che il capo del commissariato di Tolone le affida come assistente un certo Jacobert Apollinaire Eustache, un tipo goffo e maldestro che si è sempre occupato dell'archivio e non ha mai preso parte a un'indagine.

Isabelle è, però, destinata a ricredersi ben presto. La vicenda della donna uccisa e dell'inglese scomparso rappresenta tutt'altro che un banale delitto di provincia. Per dipanare il mistero ci vorrà fino all'ultima pagina.



BRAVEART, artisti coraggiosi - di Silvia Gullino

A San Michele Mondovì rivive il mito del telefilm Hazzard



Grazie al murale dedicato al Generale Lee, la Dodge Charger RT del 1969

L'Hazzard di Daisy, i Duke, Rosco e il generale Lee, rivive a San Michele Mondovì. È ispirato infatti alla mitica serie tv il murale firmato Enrico Roà, che ritrae il Generale Lee, la Dodge Charger RT del 1969, di un arancione brillante con la bandiera sudista sul tetto. È la macchina che ha saltato di più nella storia del cinema e della televisione. In 7 anni di produzione ne sono state distrutte più di 300.

Il 26 gennaio 1979 veniva trasmessa per la prima volta, sulla rete televisiva CBS, la serie tv statunitense The Dukes of Hazzard, conosciuta nel mondo semplicemente come Hazzard. Un successo lungo sette stagioni, per un totale di 147 episodi, fino all'8 febbraio 1985 e da oltreoceano sbarcava in Italia su Canale 5 solo nel 1981, dove continuò ad andare in onda fino al 1986.

Rocambolesche avventure, due cugini spericolati, Bo e Luke Duke, il capofamiglia zio Jesse, la sensuale cugina Daisy, il corrotto sindaco Boss Hogg, il goffo e meschino sceriffo Rosco P. Coltrane, una sigla che ha sbaragliato le classifiche, sono gli ingredienti del telefilm, che ha incollato alla tv milioni di spettatori.

I baldanzosi cugini Duke (Tom Wopat e John Schneider), costretti da una vecchia condanna per contrabbando di alcol a non uscire dalla contea e a non usare armi da fuoco, non lasciano passare neanche una delle tresche messe in atto da Boss Hogg (Sorrell Booke), che di fatto è proprietario della città, spalleggiato dal fido sceriffo Rosco (James Best).

E di episodio in episodio escono regolarmente vincitori dalle battaglie, spesso automobilistiche, che imperversano ad Hazzard, sempre supportati dalla bellissima cugina Daisy (Catherine Bach) e dal burbero zio Jesse (Denver Pyle).

L'icona principale è una vecchia automobile: una Dodge Charger R/T (Road & Track) del 1969 ribattezzata con il nome del principale condottiero militare degli Stati Confederati d'America durante la guerra civile di secessione: il Generale Lee. Un personaggio che si era guadagnato una fama leggendaria anche nel campo nemico, grazie alla capacità di ribaltare situazioni impossibili. Un nome che all'epoca significava rivalsa. Per questo la Dodge Charger R/T di colore arancione aveva oltre al numero 01 dipinto sulle portiere, il simbolo della bandiera sudista sul tetto.

Ma tutta la storia della famiglia Duke è un omaggio al Sud degli Stati Uniti. Vive nell'immaginaria contea rurale di Hazzard, in perenne lotta contro le autorità corrotte del luogo. Un posto dove la vita è ancora legata alla natura e nel quale è possibile essere fuorilegge in nome della giustizia. I protagonisti della serie lavorano la terra, ascoltano musica country, sfoggiano uno stile a metà tra i cowboy e i figli dei fiori e si sfondano di birra in locali molto simili ai vecchi saloon.

I tempi sono cambiati, ma il mito di Hazzard e del Generale Lee resta sempre vivo.

Silvia Gullino

Il murale di San Michele Mondovì, dedicato al Generale Lee

A Bra inaugura il 44° anno accademico dell'UNI3 con una lezione-concerto

Non prendete impegni venerdì 2 ottobre. A Bra inaugura il 44° anno accademico dell'UNI3 con una lezione-concerto della musicista, cantante e compositrice Simona Colonna. L'appuntamento è dalle ore 15 alle ore 17, presso la sala conferenze "Giovanni Arpino" in Largo della Resistenza. L'Università della Terza Età è aperta a tutti, senza limiti minimi o massimi di età, e non è necessario il possesso di alcun titolo di studio. Per partecipare ai corsi è necessario iscriversi e versare una quota associativa di 45 euro. Ogni iscritto è libero di frequentare qualsiasi lezione, laboratorio o altre attività anche secondo i propri interessi e attitudini. Per conoscere il programma basta fare un salto in sede Arci Bra o scaricarlo dal sito www.arcibra.it. Per informazioni ed iscrizioni: Arci Bra Uni.tre, via Audisio, 5 – Bra – Tel. 0172/245901 oppure www.arcibra.it. Tutto chiaro?

S.G.

L' Pillole d' Monsù Hyde

Pino Berrino

Jekyll piange. Avendo con lui cervello e anima in comodato d'uso, conosco il motivo della sua pena. Riguarda il nostro compleanno: 74 anni il 1° di novembre. Certo pare impossibile anche a me. Ieri ero ragazzino. Guardavo con commiserazione quelli che all'epoca avevano gli anni che ho adesso. Pensavo alla vita che avevo davanti, mi sembrava cosa neanche vera, che un domani sarei stato anziano anch'io e quelli invece, poverini, così prossimi a… "tirare i piccioni". Ero anche irriverente. Ricordo, le vacanze estive a Sampeyre. Passavo le giornate nella "Tavernetta". Si trovava sotto l'albergo Scudo di Piemonte. Si ballava, grazie ai cento lire introdotte nel Jukebox. Quando c'era una ragazza che mi piaceva, cercavo di precedere i miei coetanei, per scegliere tre "lenti", che mi dessero la possibilità d'imbastire, ballando, una storia. Ma torniamo alla faccenda che dicevo prima: all'irriverente.



La sera la tavernetta si riempiva di giovani. Se entrava uno con più di 25 anni, già lo guardavamo con diffidenza, perché in odore di "Matusa". Sopra le nostre teste c'erano il bar e più sopra ancora le camere, che per la maggior parte ospitavano vacanzieri anziani. Il casino che la nostra gioventù produceva era tale da sfiorare gli spazi della tavernetta e disturbare il riposo dei pensionanti. Una sera una delegazione di "vecchi" irruppe nella "Tavernetta". Ci guardavano con disgusto e riprovazione e godevo del loro scandalizzarsi. Adesso bollo i giovani che agiscono allo stesso modo, come strafottenti. Vorrei loro urlare: «Ragazzi, ieri l'altro ero come voi, non guardatemi come una bestia rara! Arriverete in fretta alla mia età, inconsapevoli che non siete altro!». Ah, questa ruota della vita che gira inesorabile. Comunque Jekyll non lo vuole ammettere, ma c'è una cosa a riguardo dei nostri 74 anni, che gli fa venire freddo ai piedi. Occorre risalire al 1967. Mi ero recato con mio padre ai Salesiani per salutare il Direttore di allora, l'indimenticabile don Corrado Bruno, reduce da un infarto. Si parlò del più e del meno, sennonché saltai fuori dicendo che per me l'età giusta per… "traslocare ai piani superiori", era a 74 anni. Ne ero proprio istintivamente convinto. Adesso Jekyll ha paura. Ho provato a spiegargli che le aspettative di vita sono cambiate, che i nostri 74 sono i 55 di allora. Niente da fare. Ma di quel boia giuda, cosa mi prese quel lontano giorno, di formulare questa specie di profezia. Jekyll, a distanza di anni, rettifico: «L'età per andare "nei pascoli di Manitù", si aggira sui 94, minimo, naturalmente con il cervello a posto. Sapete cosa mi sta rispondendo Jekyll? «Allora sei già morto». Nel frattempo è sopraggiunta mia moglie Cetta; fa segno di "sì" con il capo (ehi dii, si parlava di cervello neh!).

L'ANGOLO DELLA POESIA



Autunno

Ora che, tu ed io, conosciamo la stagione
gemella per fatali precedenze anagrafiche
e ci accartocciamo come tutte
le promesse dell'Estate, mai avverate,
cerchiamo le somiglianze
tra le nostre rughe e quelle dell'anno.
Implode la luce che abbagliava
gli specchi delle lontananze, visioni
mai tramandate dai ricordi. Gli incroci
toccavano il vertice degli Orizzonti,
ventagli immortali del Destino. Poi
il percorso fu il «senso unico» del Tramonto
nei passi che la foschia rendeva brevi.
Ora uno spiraglio assottiglia la cruna,
un passaggio che non sgomina l'Ignoto.
Tutto porta al fondovalle. Camminiamo
tra giacenze di capannoni dismessi,
foglie morte che i rami hanno scordato.
Così l'inerpicarci per la Val Varaita
è sentire il deformarsi della Vita provvisoria
al cadere dei frammenti da un affresco
di Boneto. Eppure l'oro pacato dei boschi
incorona l'ultimo Futuro crepuscolare
dove la quiete rivive i sussurri
di quando il cuore era l'orma certa del Vivere.

21/9/2019

Poesia di Bernardo Negro
Opera di Mario Sapienza

Con il tocco di campana di Silvia Gullino, un simbolo di continuità e servizio

Lions Club Bra Host in assemblea

La stagione 2026/27 del Lions Club Bra Host è stata ufficialmente aperta dal presidente Silvia Gullino nel corso di una serata conviviale, che si è svolta il 3 settembre scorso.
I soci, molto numerosi, si sono ritrovati dopo la pausa estiva in un clima di armonia e di amicizia, alla base di un'assemblea che ha dato slancio e stimolo alla crescita di idee, con uno sguardo anche ai prossimi impegni.
Nel suo stile grintoso ed elegante, la presidente ha così inaugurato l'annata lionistica partita con l'approvazione del rendiconto dell'anno sociale appena concluso e del bilancio di previsione di quello in corso.
Un anno importante con un ricco programma, nell'ottica della cittadinanza umanitaria attiva che vede il Club affiancato alle istituzioni e associazioni locali per una sana e fattiva sinergia.
Come sempre si punterà sulla massima interazione e condivisione tra i soci per i futuri service, in virtù delle competenze presenti in seno al sodalizio.
Tutte le iniziative andranno ad attuare gli scopi del Lions Club International, la più grande Organizzazione di Servizio al mondo con oltre 46mila club e circa 1,4 milioni di soci che operano in ben 216 nazioni con l'unico obiettivo di essere gratuitamente di aiuto alle comunità più bisognose.
Il tocco di campana della presidente Silvia Gullino ha chiuso ufficialmente la serata. Nei Lions Clubs, la campana e il martelletto sono i simboli ufficiali dell'autorità e della conduzione. Vengono utilizzati dal presidente del Club per scandire i momenti chiave delle riunioni e rappresentano la continuità e il passaggio di consegne.
La campana reca lo stemma dei Lions e rappresenta lo strumento di gestione degli incontri. Essa garantisce ordine e disciplina, poiché scandisce i tempi rigorosi di meeting e riunioni. Inoltre è un segnale rituale, poiché il suo rintocco segna ufficialmente l'apertura dell'incontro e la chiusura definitiva della seduta.
Il martelletto, invece, è il simbolo dell'autorità, ovvero della carica rivestita dal presidente del Club, ed esprime il senso della gerarchia, poiché il suo utilizzo ricorda pubblicamente ai presenti la leadership esercitata da chi presiede l'incontro.
Due simboli, tanti significati, un solo obiettivo: "We Serve".

RDB



Campana e martelletto in accezione Lions

Per il Lions Club Bra Host incarichi distrettuali

Il Lions Club Bra Host torna dalla trasferta di Acqui Terme del 12 luglio scorso con importanti incarichi distrettuali, confermandosi un punto di riferimento per il territorio nelle attività di servizio dedicate alla crescita sociale.
Nella bella cornice dell'azienda agricola Marenco, si è mescolato l'entusiasmo dell'investitura degli Officer, che il neo governatore Nicoletta Nati ha chiamato in squadra per l'anno sociale 2026/27, ricordando la strenna del Presidente internazionale Mark S. Lyon: "Radicati nel servizio". Un messaggio che richiama le radici del movimento, ma guarda al futuro, perché ogni service può generare nuove opportunità di crescita per le persone e per le comunità.
Alla presenza di prestigiose autorità lionistiche, gli Officer hanno espresso profonda gratitudine al Governatore per la fiducia accordata, dichiarandosi pronti ad affrontare con passione e senso di responsabilità le nuove sfide nei diversi ambiti d'azione.
Il Club guidato da Silvia Gullino rafforza così il proprio ruolo nel Distretto 108Ia3, che comprende il Piemonte sud occidentale e la Liguria di ponente, con oltre 2mila soci in 71 Club.
Un risultato che premia le competenze e l'impegno dei professionisti coinvolti e che testimonia il percorso netto portato avanti dall'intero sodalizio, nel pieno rispetto dei valori del lionismo e dello storico motto "We Serve". Insieme serviamo, per davvero..

RDB

In foto alcuni degli Officer braidesi



Diario da Sommariva del Bosco

Voglia di autunno

È arrivato l'autunno, dopo un'estate che sembrava non dover finire mai e che ci ha posto davanti ad un serio cambio di visuale: smettere di amare l'estate e tutto ciò che porta con sé e desiderare il freddo dell'inverno.
La nebbia, la pioggerellina leggera che s'infila sotto la pelle, con quella sensazione di abiti sempre un po' umidicci addosso... il profumo di fuliggine che arriva dal tubo della stufa (per il più fortunati che ancora la possiedono), e ancora la voglia di profumo di castagne arrosto, di funghi nei boschi, l'odore del mosto che fermenta nei tini, mischiandosi a valle con i profumi verdi dell'erba e della natura che sta cambiando abito. No, ma che dite? Non sta morendo, si sta soltanto preparando per andare a dormire... è come una bella donna che si spoglia degli abiti indossati durante la giornata per rinfrescarsi, pettinarsi, e spalmarsi sul viso una crema di giovinezza, per poi finalmente riposare per un tempo ragionevole, fino ad un nuovo risveglio.
E noi, che resteremo qui, in attesa di una nuova primavera potremo intanto goderci: il caldo del camino, le luci di Natale, le coccole con i nostri cari (con i quali passeremo inevitabilmente più tempo). Ora la notte arriva prima e c'è più voglia di casa, di famiglia, di tradizione... non manca anche un pizzico di incertezza e di paura (certamente non possiamo nasconderlo) per l'anno che verrà.
Sgomento davanti a quello che sarà di questa umanità, che sembra avvitarsi su se stessa come una ballerina impazzita sulle punte, ad ornare un carillon prezioso e segreto. Ma noi vogliamo essere positivi, vogliamo con forza continuare a credere e sperare che l'essere umano abbia dentro di sé tutta la potenzialità per continuare ad evolvere, a migliorare e che il buio non riesca a scalfire la luce. Quella fiamma che dentro di noi, uno ad uno, ci portiamo fin dal primo giorno in cui siamo venuti al mondo.
Guardo fuori dalla finestra: ieri sera ha piovuto forte, è stato un temporale di quelli classici di fine estate che ti lasciano l'amaro in bocca, un po' di tristezza e quella voglia di indossare di nuovo il maglione fatto a mano dalla nonna. Ecco, apro l'armadio e immergo il naso nel profumo di quel vecchio maglione, poi metto le scarpe e vado a spasso per il paese, così senza meta, per la mia Sommariva che adesso è così tranquilla, mentre soltanto due settimane fa è stata invasa da bancarelle, da colori e suoni e profumi, da turisti e curiosi.
Quanto è bella Sommariva, sia quando festeggia sia quando riposa tranquilla, adagiata alla porta del Roero, in attesa degli eventi... oggi come sempre, attenta sentinella che partecipa da protagonista della nostra storia.

Alessandra Forlani Vaira



Una vetrina autunnale a Sommariva del Bosco

Occhi puntati al cielo sabato 26 settembre

Arriva la Luna Piena del Raccolto



Abbiamo dato il benvenuto all'autunno e ora tocca alla Luna Piena del Raccolto, che splenderà nel cielo di sabato 26 settembre. Quest'anno non si tratta di una Superluna (le tre del 2026 cadono a gennaio, novembre e dicembre), eppure riserva sempre un bello spettacolo e tante curiosità.
La Luna del Raccolto è quella più vicina all'equinozio d'autunno. Il suo nome risale a un'epoca in cui gli agricoltori sfruttavano la sua luce, generosa fin dal crepuscolo, per prolungare le raccolte dopo il tramonto.
Inoltre è l'unica Luna piena il cui nome dipende dall'equinozio e non dal mese del calendario. La maggior parte degli anni avviene a settembre, ma accade (ogni tre o quattro anni) che cada in ottobre, come è successo lo scorso anno.
Non è tutto: il 27 settembre, la Luna apparirà vicina a Saturno, un'occasione interessante e da non perdere per chiunque ami osservare la volta celeste di notte.

Silvia Gullino

Luna Piena del Raccolto, vista dal pittore Franco Gotta

Lo spettacolo imperdibile di settembre per il plenilunio che inaugura l'autunno

LA STORIA SIAMO NOI - di Silvia Gullino - L'archivio fotografico di Bruno Risso in mostra alla Zizzola

Bra nella camera oscura





Fotografie della città da fine Ottocento a oggi per Ricordé, visitabile fino al 25 ottobre

Con oltre 30mila scatti conservati nell'archivio storico di Bruno Risso, ha preso il via la mostra Ricordé, curata da Giancarlo Volpi per rivivere le emozioni che la città di Bra ha vissuto da fine '800 ad oggi.
Inaugurata il 19 settembre, la rassegna è visitabile presso i locali della Zizzola (strada Fey, 1) nei giorni di sabato e domenica, in orario continuato dalle 10 alle 18, e resterà aperta fino al 25 ottobre con ingresso gratuito.
La Zizzola si riscopre quindi una casa comune, un album di famiglia che protegge la fragilità del ricordo nel flusso in costante evoluzione di Bra, dalle irrinunciabili memorie pubbliche alle vicende private e personali, che si legano e contribuiscono a comporre la storia ufficiale. Che in fondo è anche la nostra.

Cosa aspettarsi

Ricordé è uno spazio in cui la memoria si risveglia: oltre 30mila immagini, dopo un lungo silenzio, tornano alla luce per raccontare l'anima, gli sguardi e le storie della comunità di Bra.
Il percorso espositivo ruota attorno all'imponente albero-scultura dell'artista Giovanni Borgarello, con ritratti su vetro modificati dal curatore Giancarlo Volpi per tutelare la privacy dei soggetti. La mostra propone scatti stampati in camera oscura dallo stesso Giancarlo Volpi, che ripercorrono l'epoca immortalata da Bruno Risso e dai suoi predecessori Beppe Rainero, Giovanni Novara e Carlo Novara: dalle radici locali alle storiche gare del motocross di Bra ad America dei Boschi, teatro anche dei campionati mondiali, fino alle serate con icone della musica come Patty Pravo e Massimo Ranieri.
Questo straordinario recupero è il frutto di 6 anni di lavoro coordinati dal dottor Giancarlo Volpi, affiancato dal fotografo Bruno Risso, dal dottor Fabio Bailo e dalla dottoressa Anna Negrini.
Lo scopo della mostra è guardare con fiducia al futuro, dimostrando come la cultura sia pienamente protagonista tutti i giorni, non solo al festival BRA'S, per un sentito omaggio all'identità del territorio.

Silvia Gullino

Foto di Pino Berrino

Il Gruppo di Volontariato Vincenziano di Bra in festa

La figura di san Vincenzo de' Paoli

«Quando sarete vuoti di voi stessi, allora Dio vi riempirà»: è uno degli insegnamenti che ci ha lasciato san Vincenzo de' Paoli.
Il 27 settembre è una data importante per il gruppo di volontariato vincenziano attivo nella città di Bra, perché si celebra la memoria dell'apostolo della carità, salito agli onori degli altari il 16 giugno 1737 ad opera di papa Clemente XII e considerato il più importante riformatore della carità della Chiesa cattolica.
Le feste dei santi proclamano le meraviglie di Cristo nei suoi servi e propongono ai fedeli opportuni esempi da imitare. San Vincenzo ci ricorda costantemente che Dio dimora in mezzo a noi e, soprattutto, nei poveri. Il Santo della carità continua ad essere ispiratore di tanti volontari, che nel silenzio e con spirito evangelico, si mettono a servizio degli ultimi.
Trovare occasioni per dare vita a vere e proprie azioni di solidarietà fa bene sia a chi la riceve che a chi le compie, perché «Dio ama i poveri, e, per conseguenza, ama quelli che amano i poveri» (san Vincenzo de' Paoli).

San Vincenzo de' Paoli

Vincent de Paul nacque a Pouy nella diocesi di Dax, il 24 aprile 1576 (secondo altre fonti nel 1581). Piccolo e povero, aveva spartito il pane della sua colazione coi compagni di scuola. Possedendo una volta trenta soldi li aveva regalati ai poveri. Portando del grano al mulino e incontrandosi con un mendicante, gliene aveva dato la metà. A dodici anni studiò a Dax, a sedici faceva ripetizione al figlio di un avvocato, perché il padre povero non poteva fargli continuare gli studi. A venti anni riceveva gli ordini minori, e a ventiquattro il sacerdozio.
I primi anni di ministero furono terribili per il giovane prete, ardente di carità, ma senza esperienza: consumò tutto ciò che aveva e contrasse debiti notevoli per cui si trovò in serie difficoltà. Consigliato da Pierre De Berulle, accettò la parrocchia di Clichy, dove fece tanto bene; s'incaricò dell'educazione dei figli di casa Gondy che divennero mecenati per le sue opere di carità. Nominato regio cappellano di tutte le galere di Francia, fu il padre dei galeotti e pose ogni cura per sollevarli dalle loro miserie. Ottenne che fossero trattati meno duramente, fondò ospedali per gli ammalati, e la sua comparsa nelle galere era una festa per i detenuti. Un giorno le guardie lo trovarono in una cella, legato alla catena in veste da galeotto. Aveva messo in libertà un uomo e l'aveva sostituito.
Confessore di Anna d'Austria, distribuì due milioni in elemosine. Aprì orfanotrofi, ricoveri per i vecchi, ritiri per i sofferenti psichici. Per tutte queste opere occorreva il personale adatto e a questo scopo istituì le Figlie della Carità. Riunì in congregazione i sacerdoti che lo aiutavano nelle sue opere e li chiamò Preti della Missione. Morì all'età di 84 anni, affranto dalle fatiche, il 27 settembre del 1660.



Il Gruppo di Volontariato Vincenziano di Bra

È un'associazione di laici cattolici volontari impegnati nella gioia di fare beneficenza concreta nei confronti degli svantaggiati e dei più deboli. Ha sede in via Vittorio Emanuele, 107, attivo in città fin dal 1912 in collaborazione con la società civile e con la Chiesa locale, inoltre fa parte della Consulta del Volontariato del Comune di Bra.
Lo scopo istitutivo e prevalente è di promuovere la dignità umana e cristiana delle persone e delle famiglie in stato di disagio. In questo senso, il Gruppo di Volontariato Vincenziano lotta contro le povertà materiali e spirituali e le cause che la determinano.
Spiegano i volontari: «Punto di forza del Gruppo è l'incontro periodico personale con il fratello nel suo ambiente di vita, senza alcuna discriminazione, con interventi immediati di aiuto, quando la situazione lo richieda, nel limite delle disponibilità».
Aggiungendo: «Dal 2015 il Gruppo porta avanti l'importante progetto di Estate Ragazzi, che si sviluppa nell'ambito delle tematiche educative, scolastiche, assistenziali e di integrazione sociale, rivolto ai bambini delle scuole d'Infanzia e Primarie di Bra, appartenenti a famiglie disagiate già seguite dall'Associazione e segnalate dai Servizi Sociali. Le attività, pur mantenendo una connotazione ludica, sono molto importanti sotto l'aspetto socio-educativo e rappresentano per questi bambini l'unica opportunità di vacanza estiva. I risultati che si sono ottenuti negli anni, sono stati sempre molto soddisfacenti».
Ma non finisce qui. «L'Associazione si finanzia con autotassazione delle volontarie negli incontri programmati bimensili, con il contributo di famiglie braidesi (e non), storicamente legate e con attività di raccolta fondi a livello cittadino», concludono. Si può donare il 5X1000 al codice fiscale 91012710041, oppure mediante bonifici fiscalmente detraibili su BPER BANCA (IBAN IT-73Q 05387 46040 000038506032) e BCC (IBAN IT-78E 08487 46040 000030103090). Che dite, si può fare?

Silvia Gullino

In foto la volontaria vincenziana braidese Clara Raviola

L'amicizia tra Bra e Lezhë

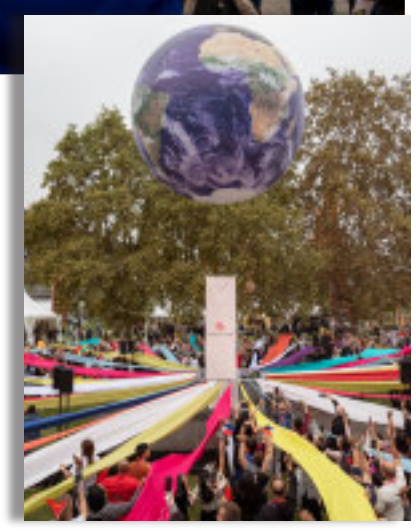
L'amicizia tra Bra e Lezhë è rappresentata oggi da un albero, che sarà presto messo a dimora, che la comunità italo-albanese di Bra ha donato al Comune durante la giornata (giovedì 17) dedicata a festeggiare anche "sotto la Zizzola" il gemellaggio sottoscritto formalmente il 15 giugno scorso tra i due comuni. Nella prima parte della mattinata la delegazione del Comune di Lezhë, composta dal sindaco Pjerin Ndreu e una decina di amministratori e funzionari del comune albanese neo-gemellato con Bra, è stata accolta in municipio per un incontro che ha visto la partecipazione di numerosi consiglieri comunali braidesi e cittadini che hanno ascoltato gli interventi del presidente del Consiglio comunale Fabio Bailo, del sindaco di Bra Gianni Fogliato, del sindaco di Lezhë Pjerin Ndreu e del direttore dell'Ufficio scolastico regionale - sede di Cuneo, Umberto Pelassa.
Tra i progetti che stanno prendendo il via nel segno del gemellaggio, infatti, la scuola è protagonista con iniziative rivolte in particolare a giovani e studenti sulla base anche di uno specifico "memorandum di intenti" sottoscritto in concomitanza con l'atto del gemellaggio.

TRS RADIO
104.800 FM



La presidente di Slow Food Barbara Nappini

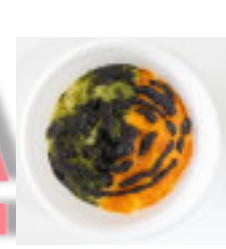




INTERVISTA ALLA PRESIDENTE DI SLOW FOOD

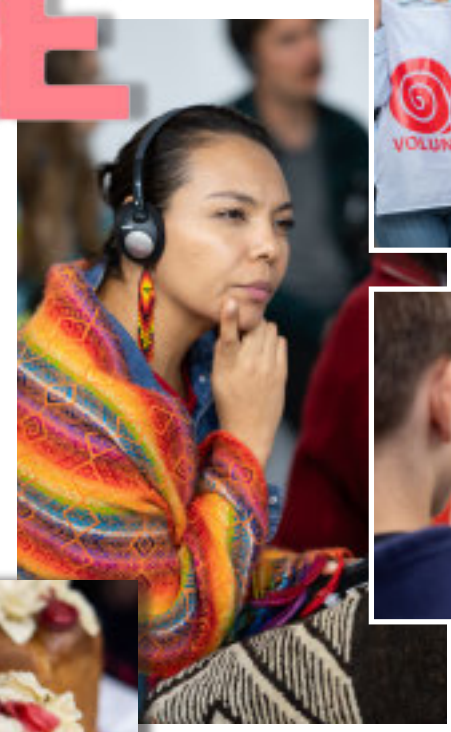
«L'edizione 2026 di Terra Madre sarà la più speciale»

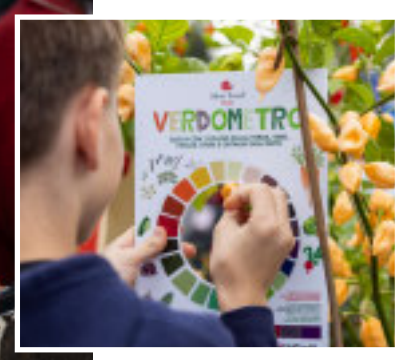
















Barbara Nappini, alla guida dell'associazione dal 2021, ha parlato anche delle ultime idee e desideri di Carlo Petrini

Alessandro Marini

Il 21 maggio del 2026 è morto il braidese Carlin Petrini, fondatore del movimento internazionale Slow Food che quest'anno festeggia quarant'anni. La sua scomparsa ha avuto una forte risonanza in tutta Italia e non solo, ma anche senza di lui le sue idee continuano ad animare l'associazione. Attualmente alla guida di Slow Food c'è **Barbara Nappini**. Nata a Firenze nel 1974, dopo aver lavorato per anni in una multinazionale della moda, nel 2010 si è trasferita in un casale in campagna, appassionandosi alla permacultura, all'autoproduzione e fondando l'associazione Il grano e le rose. Nel 2012 ha incontrato Slow Food Colli Superiori del Valdarno e ha scoperto Terra Madre: da quel momento la sua vita è cambiata. Ha iniziato occupandosi di progetti educativi e attività per adulti finché, nel 2014, al Congresso di Riva del Garda, è diventata membro del Consiglio nazionale. Da luglio 2021 è presidente di Slow Food Italia, prima donna a ricoprire questo ruolo. L'abbiamo intervistata a pochi giorni dall'inaugurazione di **Terra Madre Salone del Gusto** 2026, che si svolgerà nel **centro di Torino dal 24 al 27 settembre**. L'edizione 2026 avrà come tema "La biodiversità al centro", elemento chiave del movimento che da 40 anni si oppone all'omologazione, alla standardizzazione e alla monocoltura, celebrando il valore della diversità attraverso la rete delle comunità di Terra Madre e progetti come l'Arca del Gusto e i Presìdi Slow Food.

Organizzata da Città di Torino, Regione Piemonte e Slow Food, la manifestazione dedicata alle politiche del cibo e alla valorizzazione dei prodotti buoni, puliti e giusti svela i primi dettagli: centinaia di eventi che coinvolgeranno vie, piazze e quartieri della città con conferenze, laboratori del gusto, appuntamenti a tavola con cuochi e produttori, giochi sensoriali e nuovi format in collaborazione con le principali realtà culturali cittadine. Vi saranno inoltre incontri dedicati ai mestieri legati al cibo nelle scuole e attività per bambini negli orti scolastici e di comunità. Immancabile il grande Mercato di Terra Madre Salone del Gusto con centinaia di produttori, italiani e internazionali, che hanno fatto della tutela della biodiversità e della promozione del territorio la cifra del loro lavoro.

Ulteriori informazioni sul sito https://2026.terramadresalonedelgusto.com/

Terra Madre Salone del Gusto prenderà il via il 24 settembre: è la prima edizione dalla scomparsa di Carlo Petrini. Qual è l'eredità che ha lasciato?

«Carlo Petrini negli ultimi anni aveva deciso di fare un passo indietro nell'organizzazione delle varie iniziative che Slow Food partecipa o promuove. Tuttavia, un anno e mezzo fa aveva coinvolto tutti i collaboratori all'Università di Pollenzo per parlare dell'edizione 2026 di Terra Madre. Aveva espresso il forte desiderio che l'evento tornasse nel centro di Torino, ponendo la biodiversità come tema centrale e rendendo il «Salone» interamente percorribile a piedi. Inoltre, chiese di realizzare e pubblicare, anche in versione cartacea oltre che digitale, gli Atlanti del Gusto di ogni regione d'Italia, da distribuire nelle scuole e nelle biblioteche come guida alla biodiversità del nostro Paese. Con la sua scomparsa, queste pubblicazioni hanno assunto un valore ancora più importante. Per questo l'edizione che ci prepariamo a inaugurare sarà la più speciale di sempre: sentiamo l'esigenza di realizzare tutti i desideri espressi da Carlo. Ci fa inoltre molto piacere che all'inaugurazione sarà presente il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella».

Le idee di Carlo Petrini saranno portate avanti, seppur rielaborate per adattarle ai tempi che cambiano?

«Carlin è sempre stato presente, ma mai invasivo. Da quando sono diventata presidente abbiamo elaborato un percorso di idee politico-culturali, adattando le sue visioni all'attualità. Carlo ha apprezzato questo lavoro, tanto da firmare la prefazione del mio libro La Natura Bella delle Cose. D'altronde, ha sempre sottolineato l'importanza che un'idea possa camminare con le proprie gambe, a prescindere da chi l'abbia pensata. Molte idee nate nel corso degli anni non coincidevano del tutto con le sue prime intuizioni, ma non ne ha mai contestato la rielaborazione. Nel 2025 sono stata rieletta presidente portando con me nuove idee e Carlin non si è opposto. Ci manca moltissimo, ma quando mi chiedono come mi senta a raccogliere la sua eredità, rispondo che non è solo mia, ma di tutti: appartiene alla moltitudine di persone che vivono e lavorano attorno ai suoi valori e al movimento internazionale che ha saputo creare».

Il tema dell'edizione 2026 sarà "La biodiversità al centro". Si tratta di un argomento più attuale che mai, non è vero?

«L'indicazione di mettere «La biodiversità al centro» è arrivata proprio da Carlin. Per quarant'anni abbiamo lavorato sul cibo, ma alla base c'era l'obiettivo di tutelare la biodiversità intesa come variabilità genetica, fondamentale per salvare le nostre colture di fronte ai cambiamenti climatici. Oltre alla biodiversità ambientale, vi è anche l'attenzione verso la diversità come valore, per promuovere un sistema alimentare alternativo in cui nessuno debba soffrire la fame. Oggi un miliardo di persone non ha cibo a sufficienza; per questo auspichiamo un settore agricolo che si adatti ai sistemi alimentari anziché provocarne la distruzione.»

Lo scorso weekend si è concluso Bra's, un evento gastronomico nato proprio nella città di Carlo Petrini.

«Carlin teneva particolarmente a far sì che Bra's rimanesse a Bra. Il fatto che nella sua città si svolga anche Cheese, la più grande esposizione mondiale dedicata al formaggio, ha contribuito a mantenere elevatissima la qualità del cibo sul territorio, come dimostrano le numerose botteghe enogastronomiche locali».

Quali sono gli obiettivi che Slow Food intende perseguire nei prossimi anni?

«Come Slow Food immaginiamo un sistema alimentare in cui nessuno debba soffrire la fame e perciò promuoviamo una transizione agroecologica. Non si tratta solo di un approccio agricolo, ma di un cambiamento che coinvolge l'ambito sociale, ecologico ed energetico. Vorremmo che i territori venissero governati dal basso per evitare la concentrazione di potere ed economia nelle mani di pochi. Crediamo che attraverso l'agroecologia possano nascere comunità autonome e capaci di autodeterminarsi nella produzione del cibo».

LUTTO NELL'AUTOMOBILISMO

Lutto nel mondo dell'automobilismo sportivo. E' scomparso, all'età di 83 anni, Mauro Scanavino, originario di Scarrone, frazione di Cossano Belbo e inventore della disciplina «slalom».
I funerali verranno celebrati mercoledì 23 settembre a Drau, in Romania, dove Mauro si era trasferito da alcuni anni. Domenica 4 ottobre, invece, avrà luogo presso le Cantine Scanavino di Scorrone una giornata per ricordarlo.

RITORNA LA «BUSCA RACE»

Il 4 ottobre avrà luogo, sul Circuito Internazionale di Busca, la "Busca Race", organizzata da Hard Motors e Motosport, con turni in pista riservati a moto d'epoca e moderne, scooter, motard e sidecar, senza che venga richiesto alcun tipo di tessera o licenza. Il programma prevede l'apertura delle operazioni dalle 9, cui farà seguito un breafing con i partecipanti e possibilità, per i neofiti, di turni accompagnati da istruttori. Alle 11 si svolgerà la divisione dei partecipanti in categorie e turni. Dopo la pausa pranzo, la ripresa dei turni di prove in pista è prevista dalle 14 alle 17.

PALLAVOLO

L'Acqua Sant'Anna Cuneo vince la Alassio Sanremo Cup

L'Acqua Sant'Anna Cuneo conquista la Alassio Sanremo Cup – XXXIV Memorial Tessitore, disputata al Palasport Ravizza di Alassio, superando il Cannes per 3-0 (25-19, 25-21, 25-20).
Una vittoria costruita attraverso una prestazione solida e un controllo progressivo della gara, con Cuneo capace di reagire all'avvio del primo set, prendere il comando del gioco e mantenere il vantaggio nei due parziali successivi.
Al termine dell'incontro Lorenzo Codarin è stato nominato miglior giocatore della partita, mentre Nathan Feral, autore di 18 punti, ha chiuso come top scorer. Il premio per il giocatore più spettacolare è andato a Jacub Bucki del Cannes.
I numeri confermano la prestazione dell'Acqua Sant'Anna Cuneo: 57% in attacco contro il 37% del Cannes e 13 muri punto contro gli 8 dei francesi. In particolare, Nathan Feral ha chiuso con il 70% in attacco, realizzando 14 punti su 20 attacchi.



La partita
Coach Matteo Battocchio ha iniziato con Argilagos in palleggio, Feral opposto, Codarin e Mosca al centro, Strehlau e Champlin schiacciatori, con Loubeyre libero.
Il Cannes parte meglio nel primo set e si porta sul 6-2, ma Cuneo reagisce rapidamente. Feral e Strehlau riportano la squadra a contatto, fino al pareggio sul 10-10. Il muro di Codarin vale il primo vantaggio piemontese, poi Cuneo prende il controllo del parziale e arriva fino al 20-14. Nel finale i cambi di Battocchio accompagnano la squadra verso il 25-19, chiuso da Codarin al centro.
Nel secondo set il Cannes prova nuovamente a prendere il comando, ma Cuneo rimane a contatto. Dal 13-16 i piemontesi costruiscono la rimonta e, dopo il 18-18, trovano l'allungo decisivo. Importante l'ingresso di Volpe al servizio, che mette in difficoltà la ricezione francese e contribuisce al sorpasso sul 21-20. Nel finale Cuneo completa il recupero e chiude 25-21.
Nel terzo set l'Acqua Sant'Anna parte subito forte e si porta sul 6-2. I muri di Codarin e Feral contribuiscono al 10-5, mentre Argilagos firma il muro del 14-9. Sul 15-10 Battocchio inserisce Coscione e Sala per Argilagos e Feral: proprio Sala trova l'ace del 17-11.
Cuneo mantiene il controllo nonostante il tentativo di rientro del Cannes. Codarin firma l'ace del 20-15 e poi il muro del 24-18. Dopo due match ball annullati dai francesi, è Feral dalla seconda linea a chiudere il set sul 25-20, consegnando a Cuneo la vittoria per 3-0.
Feral ha ricevuto la targa More News - Svsport come top scorer della partita da Enrico Anghilante e dal sindaco di Alassio, Marco Melgrati.

Le parole di coach Batttocchio
«Abbiamo fatto bene alcune cose – commenta coach Matteo Battocchio – ma ci sono anche aspetti che dobbiamo correggere molto velocemente, soprattutto l'inizio del primo set. Dobbiamo essere onesti: loro erano in formazione nettamente rimaneggiata e avevano diverse assenze importanti».
«Siamo una squadra molto nuova – prosegue il tecnico – e alcuni giocatori hanno lavorato insieme soltanto da tre o quattro allenamenti. Ci vuole quindi un po' di tempo. Ci sono state cose che hanno funzionato e altre che, secondo me, non hanno funzionato bene: dobbiamo essere bravi a comprenderle e lavorare su noi stessi affinché vengano fatte in maniera differente».
Battocchio sottolinea anche il valore della competizione interna: «Una grossa fortuna che abbiamo quest'anno è avere tanti giocatori che possono giocare da subito. Questo sta alzando il livello degli allenamenti e anche quello della competizione interna, sempre nel rispetto dei ruoli. Chi parte un gradino dietro deve provare a superare l'altro e questo crea un circolo virtuoso: io cerco di migliorare e tu, per mantenere il tuo posto, devi migliorare».
«L'arrivo di Nathan e Leo ha alzato il livello – conclude Battocchio – ma oggi sono stati importanti anche giocatori come Mimmo, Lollo, Fox, lo stesso Coscio e Mancapia. Sono tutti elementi molto importanti per noi».

Tabellino
ACQUA SANT'ANNA CUNEO – CANNES 3-0
(25-19, 25-21, 25-20)
ACQUA SANT'ANNA CUNEO: Argilagos 3, Feral 18, Codarin 11, Mosca 4, Champlin 6, Strehlau 7, Loubeyre (L). Entrati: Coscione, Volpe, Giraudo, Barberio. N.e.: Cavaccini, Cakic.
Allenatore: Matteo Battocchio.
CANNES: Acquarone 2, Bigliino 6, Bucki 14, Rodrigues 9, Gastaud-Bouali 4, Froment 4, Neraud. Mautin (L). N.e.: Peter, Van der Ent, Mohwinkel, Diez, Erman, D'Arcy, Timothe.
Allenatore: Bravo.
MVP: Lorenzo Codarin
Top scorer: Nathan Feral, 18 punti
Premio spettacolarità: Jacub Bucki

SABATO 19 E DOMENICA 20 SETTEMBRE

Un weekend di pesca da record al Lago Olmi con gli Amici Pescatori Fossanesi

Sabato 19 e domenica 20 settembre è andato in scena uno dei tornei più attesi dell'anno: il secondo Torneo Open "Provincia Granda", organizzato da Area 172, il sodalizio del tennistavolo saviglianese, in collaborazione con la società Tennistavolo Alba e con il supporto delle note aziende Rolfo e Bertero, principali sponsor dell'evento.
Il Palazzetto dello Sport di Bra, sede della manifestazione sportiva, ha ospitato un parterre di atleti di altissimo rango agonistico pronti a darsi battaglia a suon di punti, con il solo ed unico scopo di ottenere la gloria e gli applausi del pubblico, accorso in maniera inaspettatamente numerosa per assistere ad un'intensa due giorni di sport e di puro divertimento.
La rappresentanza di Area 172 si è dimostrata particolarmente prolifica, in fatto di risultati: nella categoria Open 5, infatti, il primo posto è stato ottenuto dal sempreverde Luigi Taormina, veterano di indubbia esperienza in forza al club saviglianese, che quest'anno milita nel campionato di Serie C1 e che, dai risultati ottenuti, non sembra intenzionato a cedere il passo.



Nella categoria Open 3 è arrivato un altro podio, quello di Gianluca Corrente: il torinese dai colori bianco-blu si è espresso ai suoi massimi livelli, ottenendo una posizione finale di assoluto prestigio e di ottimo auspicio per l'inizio del campionato.
Altro girone, altro podio: il giovanissimo Michele Bertolusso, promessa del tennistavolo regionale in forza ai saviglianesi, ha marcato il territorio di casa ottenendo un terzo posto nella categoria Open 7: anche in questo caso si tratta di un risultato di assoluto rilievo, vista la giovanissima età dell'atleta. La soddisfazione è però doppia, è il caso di dire, perché un podio è giunto anche dal torneo di doppio Open 6: la coppia formata da Michele Bertolusso e Leonardo Prato, altra giovanissima promessa del tennistavolo, ha ottenuto un meritatissimo terzo posto, frutto di un affiatamento tecnico di prim'ordine.
A margine del torneo, il Presidente di Area 172 si è mostrato particolarmente soddisfatto del lavoro svolto e dei risultati ottenuti a livello collettivo. Pur sottolineando come costanza, impegno e ambizione siano da sempre gli ingredienti necessari per competere ad alti livelli, lo sguardo è tuttavia già rivolto agli imminenti campionati di categoria, per i quali il club saviglianese ha speso grandi energie e sui quali sono stati fissati altissimi obiettivi stagionali.
Per informazioni sull'attività del tennistavolo targato Area 172 e per eventuali iscrizioni, è sufficiente contattare il Presidente Alberto Fiorito al numero +393339129347.

NOTIZIE IN BREVE



Lorenzoni BCC ai blocchi di partenza

Dopo una sola settimana di recupero dall' appuntamento romano di Supercoppa parte la stagione regolare 2026- 27 anche per le donne.
Ad aprire le ostilità sarà l' incontro in casa contro la Tiberina di Roma, la squadra da cui proviene l'attaccante Sofia Vercelli che già nella scorsa stagione con la Lorenzoni aveva fatto vedere le sue doti di realizzatrice.
A darle man forte l' ingresso di Karyna Leonova, la stella della nazionale Ucraina che a Bra ha trovato le sue ex compagne Fadieva e Kouroska ormai alla corte del presidente Calonico da più stagioni e perfettamente integrate.
A Roma nella gara di Supercoppa, vinta dalle amsicorine di Cagliari, l' allenatore Gualtiero Berrino non aveva potuto disporre della rosa completa, ma si è vista la potenzialità di questo organico in cui il ritorno di Jasbeer Singh può aggiungere esperienza e fiducia.
Appuntamento, dunque, domenica in casa nell'impianto di Viale Madonna Fiori alle ore 14.30 dove, però, non si vedrà più in campo Pilar De Biase che al rientro da un problematico infortunio ha preferito approdare, in prestito, al Moncalvo per affrontare un campionato di livello inferiore e meno stressante.

Ricevuto in Comune a Bra il giovane tennista Lorenzo Politanò



Nella giornata di ieri, la giunta comunale di Bra ha accolto a Palazzo Municipale Lorenzo Politanò, il giovane atleta braidese che si è recentemente distinto sulla scena internazionale conquistando il secondo posto nella categoria Junior in doppio agli US Open Wheelchair Championships 2026.
Un risultato di altissimo profilo che conferma la vitalità e la crescita del movimento sportivo cittadino, capace di esprimere eccellenze a livello nazionale e internazionale.
«Lo sport braidese continua a regalarci grandi soddisfazioni – dichiarano il sindaco Gianni Fogliato e l'assessore allo Sport Francesco Matera, congratulandosi con l'alteta braidese -. Vedere i nostri atleti indossare e rappresentare con orgoglio il tricolore, portando in alto il nome della nostra città nel mondo, è motivo di profonda emozione per tutta la comunità. A Lorenzo rivolgiamo i nostri più sinceri complimenti, augurandoci che questo traguardo non rappresenti un punto di arrivo, ma un trampolino di lancio e un nuovo punto di partenza per realizzare tutti i suoi sogni sportivi e personali».

O Signore, dona al suo spirito l'eterno riposo e la Tua luce risplenda nei suoi occhi.
Ha raggiunto il caro papà Zef

VALJETA SHKOZA



ne danno il triste annuncio
il marito NIKOLIN
i figli GERT con Denisa
ANTONIO
l'amata nipotina Alisea
la mamma Rosa
i fratelli, i parenti e gli amici tutti.



di anni 51

Il Funerale avrà luogo in BRA Lunedì 21 Settembre alle ore 16 nella Chiesa Beata Vergine del Rosario - Bescurone.
Partendo dall'Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno alle ore 15.30.
Dopo le esequie la cara VALJETA verrà accolta nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Domenica alle ore 20.30 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra.

E' mancato all'affetto dei suoi cari

GIUSEPPE MARENGO

di anni 86



ne danno il triste annuncio
la moglie MARIA TERESA
il figlio ROBERTO
la figlia CRISTINA
la sorella Teresina con Angelo
cognati, cognate, nipoti, pronipoti, cugini e parenti tutti.



Il Funerale avrà luogo in BRA Martedì 22 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonino Martire.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie il caro GIUSEPPE verrà accolto nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Lunedì alle ore 18 alla Casa del Commiato.
Un ringraziamento particolare alla Dottoressa Sara Olivero per le cure e l'assistenza prestate.

Grazie per averci insegnato a vivere con amore, fede e coraggio.
E' mancato

ADRIANO GENESIO

di anni 83



ne danno il triste annuncio
la moglie ANNA
i figli LUISA con Stefano
MARCO con Ombretta
i nipoti Luca con Aurora, Enrico e Stefano
il cognato, la cognata, i nipoti, i cugini e i parenti tutti.

NON FIORI MA OFFERTE all'ASSOCIAZIONE SOS BRA CHIAMA BRA



Il Funerale avrà luogo in BRA Giovedì 24 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonino Martire.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie il caro ADRIANO verrà accolto nel cimitero di BRA.
Il Santo Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 20.30 nella Chiesa dell'Istituto Salesiano in Bra.
Un ringraziamento particolare al Dottor Nino Dutto e al Personale dell'Hospice di Bra per l'aiuto e l'assistenza prestati.



Nessuno muore sulla terra finché vive nel cuore di chi resta.
E' mancata

FRANCA SANTORO VED. SORDO

di anni 85

ne danno il triste annuncio
il figlio ANGELO con la moglie SILVIA
la nipote ANITA
la sorella Giuliana con il marito Giovanni
i cognati, le cognate, i nipoti, i cugini e i parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in BRA Venerdì 25 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia di Sant'Antonino Martire.
Partendo dalla Casa del Commiato "Luce di Speranza" Via Don Orione 77/a BRA alle ore 9.45.
Dopo le esequie la cara FRANCA verrà accolta nel cimitero di FOSSANO.
Il Santo Rosario sarà recitato Giovedì alle ore 18 alla Casa del Commiato.
Un ringraziamento particolare al Personale tutto della RSA I Gilcini per le cure e l'assistenza prestate ed al Reparto di Medicina dell'Ospedale di Verduno.

Grazie per averci insegnato a vivere con amore, fede e coraggio.
E' mancato

GIUSEPPE VARIGLIA

di anni 84

ne danno il triste annuncio
i figli RAFFAELLA
ALBERTO con Serena
gli adorati nipoti Rebecca, Arianna e Mattia
e i parenti tutti.



Il Funerale avrà luogo venerdì 25 Settembre alle ore 15.30 nella Parrocchia di Frazione SAN GIUSEPPE di Sommariva Perno.
Partendo dall'Ospedale Michele e Pietro Ferrero di Verduno alle ore 15.
Dopo le esequie il caro GIUSEPPE verrà accolto nel cimitero di Frazione San Giuseppe.
Il Santo Rosario sarà recitato Giovedì alle ore 20.30 in Parrocchia.

2025 - 2026



Nel primo anniversario dalla scomparsa della cara

CATERINA BERTELLO VED. PONTIGLIONE

Il tempo non cancella la tua immagine
non affievolisce il nostro dolore.

Ti ricordiamo a quanti ti conobbero e ti vollero bene.
La figlia, il genero, la nipote e i familiari tutti.

La Santa Messa di suffragio sarà celebrata Domenica 4 Ottobre alle ore 11 nella Parrocchia di Frazione SAN GIUSEPPE di Sommariva Perno.



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

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

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

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

CERTIFIED ISO 9001

GRUPPO Verrua
Reperibilità continua
www.gruppoverrua.it
CASE FUNERARIE
ALBA Strada Guarene 4ter - 0173 440008
BRA Via Don L. Orione 77a - 0172 412838
CERTIFIED ISO 9001
Certificazione ISO dal 2017
ALBA - BRA - CHERASCO - GRINZANE CAVOUR - MONFORTE D'ALBA - NEIVE



E' mancato al nostro affetto

BRUNO SCAPOLAN

di anni 75



Lo annunciano:
TUTTI I SUOI CARI.

Non fiori ma opere di bene

I Funerali avranno luogo in ***Bra - Giovedì 24 Settembre*** *alle ore* ***15****, partendo dalla Casa Funeraria* ***"Lusso & Racca"*** *(Strada Falchetto, 61/b) alle ore* ***14.45*** *per la Chiesa Parrocchiale di* ***Sant'Antonino Martire.***

Dopo le Esequie accompagneremo il caro ***BRUNO*** al Tempio Crematorio di Bra.

Un sentito ringraziamento al Personale del Reparto di Medicina dell'Ospedale "Michele e Pietro Ferrero" di Verduno per l'assistenza prestata.

Impresa funebre LUSSO & RACCA

ORARI CASA FUNERARIA 9 - 12 14.30 - 18.30

Ha concluso la sua vita terrena il nostro caro

Romano Viassone

di anni 94



Lo annunciano:
il figlio **Piercarlo** con la moglie **Claudia**
l'amata nipote **Mara**
e i parenti tutti.

Non fiori ma opere di bene

Saluteremo il caro **ROMANO**, **Mercoledì 23 Settembre** alle ore **15** presso il Tempio Crematorio di **Bra** con partenza dalla Casa Funeraria ***"Lusso & Racca"*** (Strada Falchetto, 61/b) alle ore **14.45.**

Un sentito ringraziamento alla Dott.ssa Matilde Maunero alla Direzione e a tutto il Personale della Residenza "I Glicini" di Bra.

Impresa funebre LUSSO & RACCA

ORARI CASA FUNERARIA 9 - 12 14.30 - 18.30

"L'enorme vuoto che lasci è pari all'immenso affetto che ci hai sempre donato."

E' MANCATA

Giuseppina Di Fazio in Aimale

(PINA) di anni 76



Lo annunciano:
il marito **Battista**
i figli: **Marco** con la moglie **Annalisa**
Maddalena con il marito **Francesco**
gli amati nipoti **Aurora, Lia, Lorenzo** ed **Edoardo**
fratello, sorelle, cognati, cognate, nipoti, amici e parenti tutti.

Si potrà far visita in Casa Funeraria Sabato e Domenica in orario: 10/12 - 16/18

I Funerali avranno luogo in **Roreto** di **Cherasco - Lunedì 21 Settembre** alle ore **10** nella Chiesa Parrocchiale di **Maria Vergine Assunta**, con partenza dalla Casa Funeraria ***"Lusso & Racca"*** (Strada Falchetto, 61/b - Bra) alle ore **9.45.**

Il S. Rosario sarà recitato **Sabato** alle ore **20.30** nella **Parrocchia** di **Roreto** e **Domenica** alle ore **16.30** in **Casa Funeraria.**

Dopo le Esequie la cara *PINA* riposerà nella tomba di famiglia nel Cimitero di Roreto.

Impresa funebre LUSSO & RACCA

Ringraziamento

I familiari di

Margherita Davico in Mondino



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

La S. Messa di Trigesima sarà celebrata:

Domenica 4 Ottobre alle ore 10.30
nel Santuario della Madonna dei Fiori in Bra.

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

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

Strada Falchetto, 61/B - Piazza Caduti per la Libertà, 3 BRA

Impresa Funebre
LUSSO & RACCA s.n.c.
di Roberto Racca & C.

Telefono:
0172.412716
0172.412831

Schegge di Luce: pensieri sui Vangeli festivi

a cura di Silvia Gullino

In quel tempo, Gesù disse ai capi dei sacerdoti e agli anziani del popolo: «Che ve ne pare? Un uomo aveva due figli. Si rivolse al primo e disse: "Figlio, oggi va' a lavorare nella vigna". Ed egli rispose: "Non ne ho voglia". Ma poi si pentì e vi andò. Si rivolse al secondo e disse lo stesso. Ed egli rispose: "Sì, signore". Ma non vi andò. Chi dei due ha compiuto la volontà del padre?». Risposero: «Il primo». E Gesù disse loro: «In verità io vi dico: i pubblicani e le prostitute vi passano avanti nel regno di Dio. Giovanni infatti venne a voi sulla via della giustizia, e non gli avete creduto; i pubblicani e le prostitute invece gli hanno creduto. Voi, al contrario, avete visto queste cose, ma poi non vi siete nemmeno pentiti così da credergli».

(Mt 21,28-32)

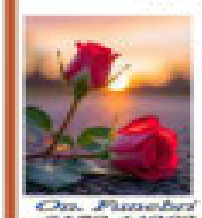


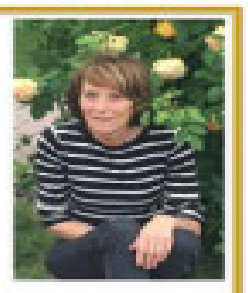
Padre Ermes Ronchi *

Il 27 settembre 2026 la Chiesa giunge alla XXVI domenica del tempo ordinario (Anno A, colore liturgico verde).
Un uomo aveva due figli! Ed è come dire: Un uomo aveva due cuori. Ognuno di noi ha in sé un cuore diviso; un cuore che dice «Sì» e uno che dice «No»; un cuore che dice e poi si contraddice. L'obiettivo santo dell'uomo è avere un cuore unificato.
Il primo figlio rispose: «Non ne ho voglia», ma poi si pentì e vi andò. Il primo figlio è un ribelle; il secondo, che dice «Sì» e non fa, è un servile. Non si illude Gesù. Conosce bene come siamo fatti: non esiste un terzo figlio ideale, che vive la perfetta coerenza tra il dire e il fare. Il primo figlio, vivo, reattivo, impulsivo che prima di aderire a suo padre prova il bisogno imperioso, vitale, di fronteggiarlo, di misurarsi con lui, di contraddirlo, non ha nulla di servile. L'altro figlio che dice «Sì, signore» e non fa è un adolescente immaturo che si accontenta di apparire. Uomo di maschere e di paure.
I due fratelli della parabola, pur così diversi, hanno tuttavia qualcosa in comune, la stessa idea del padre: un padre-padrone al quale sottomettersi oppure ribellarsi, ma in fondo da eludere. Qualcosa però viene a disarmare il rifiuto del primo figlio: si pentì. Pentirsi significa cambiare modo di vedere il padre e la vigna: la vigna è molto più che fatica e sudore, è il luogo dove è racchiusa una profezia di gioia (il vino) per tutta la casa. E il padre è custode di gioia condivisa.
Chi dei due figli ha fatto la volontà del Padre? Parola centrale. Volontà di Dio è forse mettere alla prova i due figli, misurare la loro obbedienza? No, la sua volontà è la fioritura piena della vigna che è la vita nel mondo; è una casa abitata da figli liberi e non da servi sottomessi.
Gesù prosegue con una delle sue parole più dure e più consolanti: «I pubblicani e le prostitute vi passano avanti nel Regno di Dio». Perché hanno detto «No», e la loro vita era senza frutti, ma poi hanno cambiato vita. Dura la frase! Perché si rivolge a noi, che a parole diciamo «Sì», ma poi siamo sterili di frutti buoni. Cristiani di facciata o di sostanza? Solo credenti, o finalmente anche credibili?
Ma è consolante questa parola, perché in Dio non c'è ombra di condanna, solo la promessa di una vita totalmente rinnovata per tutti. Dio non rinchiude nessuno nei suoi ergastoli passati, nessuno; ha fiducia sempre, in ogni uomo; ha fiducia nelle prostitute e ha fiducia anche in me, in tutti noi, nonostante i nostri errori e i nostri ritardi. Dio si fida del mio cuore. E io «Accosterò le mie labbra alla sorgente del cuore» (san Bernardo) unificato, «Perché da esso sgorga la vita» (Proverbi 4,23), il senso, la conversione: Dio non è un dovere, è stupore e libertà, un vino di festa per il futuro del mondo.

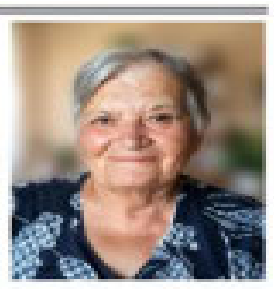
*** Sacerdote dell'Ordine dei Servi di Maria**

"Resterai per sempre nel cuore di quanti ti hanno voluto bene"
Improvvisamente è mancata all'affetto dei suoi cari
ELIANE MASANTE in FISSORE

di anni 65
Ne danno il triste annuncio
il marito DARIO,
la figlia ILENIA con BRUNO,
gli amatissimi nipoti MATTIA e MARTINA,
i fratelli GIANPIERO con CATERINA e LUCA,
RENATO,
la suocera RESTA (RITA),
la cognata MARIANGELA con GIUSEPPE,
parenti tutti.

Il Funerale avrà luogo in Roreto di Cherasco, Venerdì 25 Settembre alle ore 10 nella Parrocchia Maria Vergine Assunta con partenza dall'Ospedale Ss. Annunziata di Savigliano alle ore 9,30.
La Veglia di Preghiera sarà celebrata Giovedì alle ore 20,30 in Parrocchia a Roreto.
Dopo le esequie accompagneremo la cara Eliane nel cimitero di Roreto di Cherasco.
On. Funebri -0172 44262-
LA BRAIDESE www.labraidese.it
Longo Riccardo e Cinzia

"Resterai per sempre nei nostri cuori"
E' mancata all'affetto dei suoi cari
MARIA ROSA BECCARIA "ROSI"
di anni 78

Ne danno il triste annuncio
I FAMILIARI ED I PARENTI TUTTI
Non fiori ma offerte per l'ospedale Regina Margherita reparto Oncologico-Pediatrico
Il Funerale avrà luogo in Bra, Giovedì 24 Settembre alle ore 15 nella Parrocchia di San Giovanni con partenza dalla "Casa Funeraria Braidese v.Piumati 1" alle ore 14,50.
Il Santo Rosario sarà recitato Mercoledì alle ore 18 presso la Casa Funeraria Braidese.
Dopo le esequie la cara Rosi riposerà nella tomba di famiglia nel cimitero di Bernezzo.
Orario Casa Funeraria 10-12 16-19

On.Funebri -tel.0172 44262-
LA BRAIDESE www.labraidese.it
LONGO Riccardo e Cinzia

Ringraziamento
I familiari riconoscenti per la manifestazione di stima e di affetto tributata alla cara
CATTERINA GATTINO ved. CASTAGNERO


ringraziano quanti in vario modo hanno condiviso il loro dolore.
La Santa Messa di Trigesima in suffragio verrà celebrata:
DOMENICA 4 Ottobre alle ore 10,30 nel Santuario Madonna dei Fiori in Bra.
LA BRAIDESE
DI LONGO RICCARDO E CINZIA BRA-CHERASCO

Ringraziamento
Vi ringraziamo per la vostra vicinanza,
il vostro affetto, per i gesti,
le attenzioni e le parole di conforto che ci avete rivolto.
Grazie di cuore. I familiari del caro
GIUSEPPE ABRAM

La Santa Messa in suffragio verrà celebrata:
DOMENICA 4 Ottobre alle ore 10,30 nel Santuario Madonna dei Fiori in Bra.
LA BRAIDESE
DI LONGO RICCARDO E CINZIA BRA-CHERASCO

CASA FUNERARIA
LA BRAIDESE
tel. 0172 44262 www.labraidese.it




Annunci Economici

MATRIMONIALI E AMICIZIE

EHI SINGLE ! QUESTA SETTIMANA NON VEDRAI I NOSTRI ANNUNCI.
Ma questo non significa che non stia succedendo nulla.
Oggi non cercare un annuncio.
CERCA UNA POSSIBILITÀ.

La possibilità di incontrare qualcuno.
Quanto vuoi ancora aspettare?
Perché essere single può essere una condizione.
Non deve diventare il tuo destino.

SCOPRI COSA TI ASPETTA SU www.annaeanna.net OPPURE CHIAMACI AL 339 1262291

IMMOBILIARI

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

VARIE

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

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

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

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

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

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

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

Vendo sei piccole tende di foglie dimensioni 70x95 e una tenda di foglie dimensioni 102x140 per balcone, finestre o giardino - prezzo 15 Euro totale - Cell. 335/8096021

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

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

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

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

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

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

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

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

VENDO BAMBOLETTA DE CARLINI originale da collezione, made in italy, soffiata, rifinitura rosso e bianco brillante con capellino e manicotti in pelliccia bianca - un'idea regalo - Cell. 335-8096021

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

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

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

VENDESI
Acquisto Vespa, Lambretta moto d'epoca in qualunque stato anche per uso ricambi con o senza documenti. **Ritiro e pagamento immediato.**
Tel. 3425758002

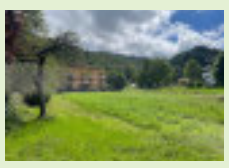
AFFITTASI
Affittasi box a Fossano in: via Tripoli viale Regina Elena via S.Michele.
Tel. 0171 65535

«Regalo legna da ardere di gaggia, quercia (Rul) in cambio di manodopera per lavorarla
Tel 399.6671042»

VENDESI – Fossano (Via Sasso)
Immobile del 2000 su lotto di ca. 1000 mq, libero su 4 lati e recintato. Laboratorio artigianale 400 mq (h 3,5 m) con area vendita e uffici. 2 appartamenti indipendenti. Seminterrato con magazzini, garage e officina. Dotato di impianti recenti, antifurto e videosorveglianza.
Tel. 340 4817884 / € 495.000




VENDESI
Cerchi un angolo di pace immerso nella natura? Ti propongo un appartamento luminoso e panoramico con living, due camere, bagno e balcone a **soli 29.000 €!**



Contattami al 392/3306090

VENDESI
«**regalo camera da letto matrimoniale completa**», in legno lavorato in ottime condizioni. Zona **Alba, Bra** e **La morra** - per info: **Tel. 3338606163**»

VENDESI
Acquisto bottiglie Whisky, vino Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, ricerco anche Rum e liquori in generale. Prezzo ragionevole, max serietà.
Tel 3792683081

BRAIDESE

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE
Autorizz. Trib. di Alba n. 248 del 4/12/1963
Direzione e redazione
IL NUOVO BRAIDESE srl
Piazza Giolitti, 8
12042 BRA Tel. 0172 412948

E-mail:
direttorebo@gmail.com
pubblicita@polografico.it

Direttore responsabile
Claudio Bo

co-direttore
Silvia Gullino

Redazione
Alessandro Marini
Pino Berrino

Collaboratori
Remigio Bertolino
Alessandra Forlani Vaira
Cesare Ferro
Agata Comandè

Fotografie
Enrico Ruggeri, Stefano Tibaldi, Valerio Minato, Maurzio Mangino

Rubriche
Gian Mario Ricciardi,
Beppe Ghisolfi, Pier Paolo Faccio

Rubriche illustrate
Danilo Paparelli, Pietro Bello Yatri

Impaginazione e composizione
Media One srl

Pubblicità
Polo Grafico Spa

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

Abbonamento annuo Euro 30,00
per maggiori informazioni
info@polografico.it

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

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

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

VENDESI
Vendesi bilocale al primo piano di edificio di 3 piani a Valdieri. Balcone di circa 8 m2. Garage con porta automatica di 18 m2. Cantina di 4 m2.
Caratteristiche specifiche
47 m² commerciali, 2 locali, 1 bagno, balcone, Garage/posto auto incluso nel prezzo, Buono stato, Cantina, Classe energetica: In corso
Per informazioni conttattare 339 3323704

AFFITTASI
Affittasi appartamento a pensionati in casetta bilocale ammobiliato.
Zona Bra
Per informazioni
3385038415

AFFITTASI
Affittasi alloggio ammobiliato a singolo o coppia di pensionati in centro a Bra.
Per informazioni contattare il numero 338/5038415

Pensionato piemontese, di oltre settant'anni, residente in provincia di Cuneo, semplice, mite e affettuoso, cerca signora per farci buona compagnia.
Tel. 333 4587856
Ore serali, no agenzie

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

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

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

Vendesi/affittasi
Capannoni di varie metrature in via XXIV Maggio a Bra.
Per informazioni:
340.7343773

Importante Azienda Fossanese è alla ricerca di nuove risorse da inserire nel proprio organico:
- **Elettricisti /Impiantisti**
- **Softwaristi**
- **Robottisti**
- **Informatici**

Requisito indispensabile alla valutazione delle candidature per tutti i profili:
- **Disponibilità a trasferte.**

Altri Requisiti richiesti:
- **Esperienza anche minima nella mansione**
- **Automunito**

Luogo di lavoro: **Fossano** / Orario: **Full Time**
Inviare la candidatura a:
archiviocurriculum@gmail.com

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

VENDESI
CERCASI VERNICIATORE/ CARROZZIERE PER VEICOLI INDUSTRIALI
TEL. 3936899856





L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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