

TRE INTERPELLANZE IN CONSIGLIO COMUNALE

In-sicurezza: non solo percezione

Sono ben tre le interpellanze presentate nel consiglio comunale del 21 settembre in merito alla sicurezza. Il tema, di interesse diffuso e trasversale, ha riguardato l'intera opposizione, da destra a sinistra, e numerose deleghe della Giunta. Ad aprire le danze è stato il consigliere Paolo Armellini, che ha presentato

l'interpellanza avanzata con il collega Giancarlo Boselli, entrambi esponenti degli Indipendenti. Un'interpellanza che è andata a indagare il fenomeno, sempre più diffuso e dilagante, dello spaccio di sostanze stupefacenti e dell'abuso delle stesse che, insieme al consumo di alcol, hanno portato al degrado urbano in



molte aree della città. A seguire Ugo Sturlese e Luciana Toselli di Cuneo per i Beni Comuni si sono invece concentrati sulle problematiche che afferiscono specificatamente alle zone del Quadrilatero, lungo il lato sud di corso Giolitti, e il quartiere di Cuneo centro. Tre interpellanze che sono state trattate pressoché insieme e che, nel dibattito, hanno fatto emergere la sensibilità, le preoccupazioni, ma anche le speranze di un'intera città. Un'implementazione del-

la Polizia Locale anche attraverso un confronto con le rappresentanze sindacali della stessa, garantendo così un presidio continuativo e pervasivo, la creazione di una banca dati comune per le Forze dell'Ordine, e poi ancora l'aspetto della messa in campo dei servizi sociali per intercettare i fenomeni di marginalità e cercare di arginarli, ma anche la creazione di percorsi ad hoc.

Sandrone a pagina 5

Intervista alla presidente di Slow Food Barbara Nappini



MARINI A PAG. 2

DA PAGINA 7 A 11

Il buon pane a Savigliano



CUNEO

Candidatura
al bando «Città
Rigenerative»

SERVIZIO A PAG. 5

BORGO S. DALMAZZO

Sabato 26 settembre
si presenta
Zack Snyder

SERVIZIO A PAG. 13

BEINETTE

L'agricoltura
e le sue storie
in esposizione

SERVIZIO A PAG. 18

PEVERAGNO

Premi alle
eccellenze e attività
per i più giovani

SERVIZIO A PAG. 17

CHIUSA DI PESIO

La nottola gigante
ha trovato rifugio
in Piemonte

SERVIZIO A PAG. 19

BOVES

«19 Settembre»
nel segno della
«Memoria»

SERVIZIO A PAG. 15

ECONOMIA

Una filiale a Pinerolo per la Bcc Alpi Marittime

È stata inaugurata nel pomeriggio di giovedì 17 settembre la nuova filiale di BCC Alpi Marittime a Pinerolo, nei locali di Corso Torino 7. Alla cerimonia hanno preso parte i vertici di BCC Alpi Marittime, con la Direzione Generale e alcuni rappresentanti del Consiglio di Amministrazione, insieme a numerosi esponenti delle istituzioni, tra cui il Sindaco di Pinerolo, Luca Salvai, il Vescovo di Pinerolo, Mons. Derio Olivero, che ha impartito la

benedizione, e la Consiglieria regionale Marina Bordese. Presenti anche rappresentanti delle realtà economiche e sociali locali, oltre a soci, clienti e numerosi ospiti. Una partecipazione significativa, che ha testimoniato la vicinanza del territorio a BCC Alpi Marittime in un momento importante e simbolico, segnando una nuova tappa nel percorso di crescita della Banca e nel rafforzamento della sua presenza nel Pinerolese.

AGRICOLTURA

Il caldo rallenta la raccolta delle castagne

Il caldo rallenta l'avvio della raccolta delle castagne. Nella Granda: nonostante il buon carico di frutti sulle piante di varietà ibride, le temperature elevate ne frenano la caduta e i quantitativi raccolti restano contenuti. Secondo i primi riscontri di Col-diretti Cuneo, la qualità del prodotto è buona, mentre per le varietà tradizionali eventuali piogge in questo periodo potrebbero favorire lo sviluppo dei frutti, condizionato dal caldo e dalla siccità. La partenza della raccolta è in linea con gli scorsi anni per le

varietà ibride. Gli interventi irrigui hanno favorito una buona pezzatura degli ibridi e il prodotto finora raccolto risulta sano. Un abbassamento delle temperature potrebbe favorire la caduta dei frutti e consentire di intensificare le operazioni. Sul fronte commerciale, l'attenzione è rivolta all'evoluzione dei prezzi, con l'auspicio che la stagione assicuri un'adeguata remunerazione alle aziende, riconoscendo la qualità del prodotto e il lavoro dei castanicoltori.

Servizio a pag. 22

AFFITTI SEMPRE PIÙ CARI PER
GLI STUDENTI FUORI SEDE



Danilo Paparelli per La Bisalta

In Evidenza

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 monocultura, celebrando il valore della diversità attraverso la rete delle comunità di Terra Madre e progetti come l'Arca del Gusto e i Presidi 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. Immane 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



La presidente di Slow Food Barbara Nappini

INTERVISTA ALLA PRESIDENTE DI SLOW FOOD

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



TERRA MADRE



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

Le ai tempi che cambiano?

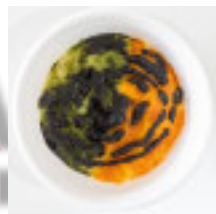
«Carlin è sempre stato presente, ma mai invasivo. Da quando sono diventata presidente abbiamo elaborato un percorso di idee politico-culturali, adattando le sue visioni all'attualità. Carlo ha apprezzato questo lavoro, tanto da firmare la prefazione del mio libro La Natura Bella delle Cose. D'altronde, 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.



la 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».

Le idee di Carlo Petrini saranno portate avanti, seppur rielaborate per adattar-

ASL CN2

Con il «Progetto Ponte» si dà il via alla prescrizione sociale

Una passeggiata in gruppo, un'attività motoria, un laboratorio, un'attività culturale possono diventare anche essi strumenti di salute. È questa l'idea alla base della prescrizione sociale, di cui l'Asl CN2 ha avviato la sperimentazione con il progetto PONTE (Percorsi Organizzati per le malattie Neurodegenerative: Territorio e Empowerment sociale), in collaborazione con molteplici realtà socio-assistenziali locali, grazie al finanziamento della Fondazione CRC.

Il principio è semplice e, allo stesso tempo, innovativo: la salute di una persona non si esaurisce nella sua condizione clinica. Solitudine, isolamento, fragilità delle relazioni sociali, disagio psicologico, sedentarietà e difficoltà nella gestione delle cronicità possono incidere profondamente sul benessere e sulla qualità della vita. Per questo, accanto alla prescrizione di una terapia o di una prestazione sanitaria, un professionista può arrivare a "prescrivere" anche un'opportunità presente nella comunità, scelta in funzione dei bisogni e degli interessi della persona.

Non una semplice indicazione, dunque, ma un percorso che parte dal bisogno, individua una risorsa, accompagna la persona e ne favorisce la partecipazione. In questo, la comunità diventa parte integrante della strategia di assistenza e cura e la prescrizione sociale si qualifica come vera e propria "prescrizione di salute".

Elemento qualificante della sperimentazione è la collaborazione tra professionisti, che vede in primo piano gli Infermieri di Famiglia e Comunità (IFeC) e gli Psicologi, in stretta integrazione con i Medici di Medicina Generale e il Medico specialista: «Gli IFeC, grazie alla prossimità con la popolazione e alla conoscenza delle risorse territoriali, svolgono un ruolo importante nella valutazione globale della persona, nell'individuazione dei bisogni e delle possibili soluzioni e nell'accompagnamento verso le opportunità offerte dalla comunità» spiega Mario Grimaldi, Responsabile Gestione Operativa Territoriale.

Prosegue Ileana Agnelli, Direttore della Struttura di Psicologia: «Lo Psicologo contribuisce alla lettura dei bisogni psicologici e relazionali e al sostegno motivazionale, favorendo la parte-



Infermieri di famiglia e comunità, psicologi, équipe sociosanitarie e medici di medicina generale insieme per un nuovo modello di presa in carico territoriale

cipazione attiva della persona e la costruzione di obiettivi di benessere condivisi».

I Medici di Medicina Generale e gli Specialisti, attraverso la conoscenza clinica e continuativa dei propri assistiti, rappresentano un ulteriore fondamentale nodo della rete, contribuendo all'individuazione delle persone che possono beneficiare del percorso.

La prescrizione sociale consente dunque di affiancare agli interventi sanitari tradizionali attività non cliniche disponibili nella comunità: «Accanto al model-

lo organizzativo che abbiamo impostato - racconta Giuliana Chiesa, Responsabile Progetti, Ricerca e Innovazione - il progetto PONTE prevede la sperimentazione di un software appositamente sviluppato per la prescrizione sociale, che faciliterà l'individuazione e il collegamento con le opportunità presenti nella comunità e consentirà di tracciare e monitorare nel tempo i percorsi attivati». La tecnologia diventa quindi uno strumento al servizio della rete, senza sostituire la relazione tra professionisti, persona e comunità.

Tra i partner del progetto figurano i consorzi socio-assistenziali, attraverso la Convenzione per la gestione associata dei Servizi Socio Assistenziali dell'Ambito di Bra e il Consorzio Socio Assistenziale Alba-Langhe-Roero, insieme alla Cooperativa Sociale Progetto Emmaus e alla Fondazione dei Santi Lorenzo e Teobaldo. Attività culturali, sociali, motorie e ricreative, associazionismo, volontariato e altre iniziative locali possono così diventare parte di un più ampio progetto individuale di salute, come strumenti di prevenzione, be-

nessere e partecipazione. A oggi sono più di 20 le nuove attività già mappate all'interno della rete del Progetto PONTE su tutto il territorio (come le Palestre della Memoria, che saranno realizzate dagli operatori dell'Asl stessa).

«Queste iniziative si integrano con le esperienze già consolidate sul nostro territorio, come Argento Attivo, i gruppi di cammino e i corsi di accompagnamento per i caregiver, attivate nell'ambito del Piano Locale della Prevenzione, e preludono all'inserimento di ulteriori collaborazioni con Enti culturali locali» spiega Daniela Alessi, Dirigente Biologa, Coordinatrice del Piano Locale della Prevenzione e Referente Health Equity Audit.

Anche le Sentinelle della Salute, la rete di volontari formati e coordinati dall'Asl CN2, potranno svolgere un ruolo di facilitazione, non sostituendosi ai professionisti ma contribuendo ad avvicinare le persone alle possibilità che, tramite l'Asl, la comunità offre.

In Asl CN2 la progettazione della sperimentazione è stata realizzata da un gruppo di lavoro composto da IFeC, Psicologia, Medicina Generale e Specialistica, Dipartimento di Prevenzione e Progetti, Ricerca e Innovazione, con l'obiettivo di co-costruire un modello di prossimità sempre più orientato alla persona. In quest'ottica le Case della Comunità costituiscono uno spazio privilegiato di incontro mettendo in relazione professionisti, servizi, enti e realtà del territorio con i cittadini.

Il primo ambito di sperimentazione riguarda in particolare persone over 65 con fragilità sociale e cognitiva, persone con disturbi neuro-degenerativi (demenza, sclerosi multipla, Parkinson, ecc.) e i loro caregiver, ma la

logica della prescrizione sociale guarda più lontano: in quest'ottica è la Comunità stessa, nella sua globalità, a diventare beneficiaria dell'intervento, in un circolo virtuoso che favorisce l'empowerment di tutti i cittadini (non solo i malati) che diventano a loro volta attori protagonisti nelle varie attività.

«La prescrizione sociale ci invita a guardare alla salute con un'ottica più ampia e diversa - sottolinea il Direttore Generale dell'Asl CN2, Paola Malvasio - Per aiutare qualcuno a stare meglio non è sufficiente intervenire solo sulla malattia, ma occorre creare le condizioni perché la persona possa mantenere relazioni, interessi, autonomia e partecipazione. Compito dell'Asl CN2 è mettere in connessione competenze diverse all'interno dell'Azienda e, nello stesso tempo, riconoscere l'importanza delle tante risorse che esistono già nella nostra Comunità. La vera missione è trasformare questi valori in risorse accessibili, orientate e integrate nei percorsi di salute delle persone».

«La prescrizione sociale è un esempio concreto di come la Sanità possa dialogare sempre di più con il territorio - dichiara l'Assessore regionale alla Sanità, Federico Riboldi - La prevenzione e la promozione della salute non si fanno soltanto negli ambulatori: si costruiscono anche attraverso le relazioni, gli stili di vita, la partecipazione e la capacità di una comunità di non lasciare sole le persone più fragili. Mettere in rete queste risorse significa trasformare ciò che già esiste nei nostri territori in una vera opportunità di salute, rafforzando quella sanità di prossimità che rappresenta una delle direttrici fondamentali del nostro Servizio Sanitario Regionale».

SAVIGLIANO

«Apistom La Granda» apre uno sportello di ascolto

Giovedì 15 ottobre l'associazione "Apistom La Granda" aprirà il primo sportello di ascolto presso la Casa della Comunità di Savigliano. L'iniziativa è stata presentata mercoledì 16 settembre presso la sala congressi del Ss. Annunziata alla presenza di volontari e sanitari. Sebastian Giacomelli direttore sanitario del Presidio Ospedaliero ha rappresentato la Direzione Generale: «Ringrazio i volontari Apistom per il lavoro svolto in sinergia con i nostri professionisti e il Dipsa: un impegno comune che ha condotto all'apertura, ormai prossima, di uno sportello che fa la differenza nella garanzia della qualità della vita dello stomizzato, per condurlo ad accettare con serenità la nuova condizione». «Sarà uno sportello di ascolto tra pari - spiegano i coordinatori dell'attività, Roberto Borsa e Franca Alladio - e rappresenta la risposta a una domanda frequente dei portatori di stomia, soprattutto

to nella fase pre-operatoria. Pur accompagnati da professionisti dedicati e nell'ambito di un percorso di cura ben strutturato, si sente la mancanza di quel tassello, indispensabile, che è il confronto con il vissuto di c'è già passato». Elena Gonella, coordinatore ospedaliero per l'area Nord e del dipartimento Chirurgico (in sala c'è anche il direttore Luca Petruzzelli) sottolinea come l'iniziativa si inserisca perfettamente nel percorso di umanizzazione delle cure: «Dobbiamo prestare attenzione ai bisogni sanitari, ma anche a quelli umani e relazio-

nali. Perciò è fondamentale il racconto del vissuto dal pre-ricovero al post, quando occorrerà concentrarsi sul recupero di una nuova qualità di vita». All'incontro sono intervenuti il presidente provinciale del sodalizio Mauro Stellino e Piero Calcagno che hanno raccontato l'esperienza personale, dimostrando come sia possibile condurre una vita in piena normalità, mantenendo le proprie attività e passioni. I volontari, formati nei mesi scorsi presso l'ospedale, lavoreranno in sinergia con le stomaterapiste che



rappresenteranno, insieme a infermieri e medici incontrati nel percorso, il contatto utile, l'anello di congiunzione tra paziente e sportello. Si parte da Savigliano il 15 ottobre, in via sperimentale con il primo e terzo giovedì del mese dalle ore 15 alle 17, ad accesso libero, con ritrovo al primo piano della Casa della Comunità (blocco M, nella parte monumentale dell'ospedale, sopra il bar). E' anche prevista la prenotazione per esigenze particolari. L'obiettivo, a medio-lungo termine, resta quello di ampliare l'offerta con uno sportello a Cuneo e a Mondovì. Intanto il prossimo 24 settembre, alle 17.30, a Cuneo, presso il salone d'onore del Comune, si terrà una conferenza stampa per presentare il "Cammino di Oropa", un'iniziativa messa in campo da Apistom La Granda in collaborazione con le stomaterapiste dell'Asl CN1 e in programma dal 6 all'11 ottobre.

CHIUSURA FINO AL 20 NOVEMBRE

Rimozione amianto dal magazzino ex ATI

Il parcheggio dell'ex deposito degli autobus, lungo via Discesa del Gas, rimarrà chiuso fino a fine novembre per consentire lo svolgimento di lavori di rimozione dell'amianto presso gli adiacenti magazzini comunali.

L'accesso al posteggio è chiuso da lunedì 21 settembre e resterà tale fino al completamento del cantiere, previsto per venerdì 20 novembre.

Nei prossimi giorni si



procederà allo svuotamento dei magazzini denominati "Ex ATI", successivamente si proseguirà con le operazioni di rimozione dell'amianto friabile contenuto negli infissi della struttura.

L'intervento è possibile grazie alla partecipazione a un bando regionale, che ha assegnato al Comune di Cuneo un finanziamento dell'importo di oltre 85000 euro.

CENTRO STORICO INTERESSATO IL 26 E IL 27 SETTEMBRE

Inaugurazione ESSECI: modifiche alla viabilità

In occasione dell'inaugurazione del nuovo Polo Culturale "ESSECI Biblioteca" e dei quattro giorni di iniziative per la cittadinanza, sono state emesse alcune modifiche alla viabilità e alla sosta. Le disposizioni temporanee consentiranno lo svolgimento in sicurezza degli eventi in programma — a partire dalla parata "Lettori in cammino" di sabato 26 settembre — e si applicheranno dal 26 al 29 settembre 2026.

Per quanto riguarda i divieti di sosta con rimozione forzata, dalle ore 14.00 di sabato 26 settembre dall'una di domenica 27 settembre le restrizioni interesseranno l'anello interno di piazza Virginio nei tratti adiacenti la tettoia mercatale, via Sette Assedi nel tratto tra via Manfredi di Luserna e via C.M. Roero, e via C.M. Roero tra via Sette Assedi e via Santa Maria.

Relativamente alla circolazione veicolare, il divieto di transito si applicherà in via Santa Maria, nel tratto compreso tra via Roma e via C.M. Roero, sabato 26 settembre dalle ore 16.00 alle 22.00. Nello stesso tratto di via Santa Maria compreso tra via C.M. Roero e Lungostura J.F. Kennedy, la chiusura al traffico sarà attiva domenica 27 settem-

bre dalle ore 8.00 alle 22.00, lunedì 28 settembre dalle ore 14.00 alle 23.00 e martedì 29 settembre dalle ore 8.00 alle 22.00. Inoltre, dalle ore 14.00 di sabato 26 settembre all'una di domenica 27 settembre, il transito sarà vietato sia in via C.M. Roero (tra via Sette Assedi e via Santa Maria) sia in via Sette Assedi (tra via Manfredi di Luserna e via C.M. Roero).

Per ridurre al minimo i disagi ai residenti, è stato predisposto il doppio senso di circolazione a passo d'uomo per i veicoli in uscita dai passi carrai in via Amedeo Rossi (tra via F.lli Vaschetto e via Santa Maria), con uscita obbligatoria su via F.lli Vaschetto per tutta la durata del provvedimento. Un'analoga misura di doppio senso a passo d'uomo per l'uscita dai passi carrai sarà attiva in Via C.M. Roero (tra via Leutrum e via Sette Assedi) dalle ore 14.00 di sabato 26 settembre all'una di domenica 27 settembre. In tutte le vie interessate dalle restrizioni sarà sempre garantito il passaggio dei mezzi di soccorso, l'accesso ai passi carrai e agli ingressi condominiali in condizioni di sicurezza, mantenendo uno spazio di carreggiata libero di almeno 3 metri.

FESTA PATRONALE

Chiusura uffici per San Michele

Martedì 29 settembre, in occasione della ricorrenza di San Michele, Santo Patrono di Cuneo, gli uffici comunali resteranno chiusi tutto il giorno. Sarà garantito il servizio di pronto intervento da parte del Comando di Polizia Municipale (0171/67777), oltre che l'apertura dei Musei Civici cittadini, Museo Civico e Museo Casa Galimberti (entrambi dalle 15.30 alle 18.30). Sarà inoltre aperto l'Infopoint del Parco fluviale Gesso e Stura (in Piazzale W. Cavallera 13) con orario 9.00-13.00 e 14.30-18.30.

Si segnala infine che lunedì 28/09/2026 lo Sportello Unico del Cittadino aprirà alle 9.30.

ANTIQUARIATO E MODERNARIATO

Primo Il Trovarobe d'autunno

Sabato 26 settembre, dalle 8 alle 18, sotto i portici di piazza Europa e corso Nizza a Cuneo, si svolgerà "Il Trovarobe", il tradizionale mercato dell'antiquariato e modernariato. L'evento, che si caratterizza per la contemporanea presenza di operatori del commercio su area pubblica e di venditori occasionali (hobbisti), si svolge l'ultimo sabato di ogni mese. In questo caso si tratta del primo evento nell'autunno 2026.



UNA MOSTRA INTENSA E CONTEMPORANEA CHE METTE IN DISCUSSIONE STEREOTIPI, IDENTITÀ E RAPPRESENTAZIONE NELLA STORIA DELL'ARTE.




MUSE RIBELLI

DONNE, IMMAGINE, POTERE NELLA STORIA DELL'ARTE

A CURA DI CONSUELO LOLLOBRIGIDA

**CINQUE SECOLI DI ARTE, IMMAGINI E RIVOLUZIONE AL FEMMINILE.
DA ARTEMISIA GENTILESCHI A SHIRIN NESHAT, UN PERCORSO
TRA PITTURA, FOTOGRAFIA, VIDEO E INSTALLAZIONI
CHE RACCONTA IL POTERE DELLO SGUARDO FEMMINILE ATTRAVERSO IL TEMPO.**

Florence Arquin, Sofonisba Anguissola, Vanessa Beecroft, Emma Bonazzi, Lucienne Bloch, Margherita Caffi,
 Rosalba Carriera, Elisabeth Chaplin, Lea Colliva, Maddalena Corvina, Clautilla Nelli, Dadamaino,
 Elisabetta Di Sopra, Diana Di Rosa, Carl Friederich Heinrich, Artemisia Gentileschi, Carlotta Gargalli, Gisele Freund,
 Giuliano Grittini, Camilla Guerrieri, Ketty La Rocca, Lavinia Fontana, Benedetto Luti, Onofrio Palumbo,
 Emmy Lou Packard, Alice Pasquini, Sante Peranda, Il Sassoferato, Elisabetta Sirani, Virginia da Vezzo,
 Maja Zećo, Zhang Hong Mei, Andy Warhol, Shirin Neshat, Cécile Villeneuve,
 e altri protagonisti della storia dell'arte tra Rinascimento e contemporaneità.



Scansiona e ascolta
Artemisia Gentileschi:
una voce dal passato

FINO AL 4 OTTOBRE / 2026

POLO ESPOSITIVO CHIESA DI SANTO STEFANO VIA SANT'AGOSTINO, 24 / MONDOVÌ / CN

Per informazioni, orari e aperture speciali: www.belocalpiemonte.it






 DIALOGA CON FRIDA KAHLO

 AUDIOGUIDA

 PER FRIDOLIN
Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti.

TICKETING

ticket.it

TRE INTERPELLANZE SVISCERANO UNO DEI TEMI PIÙ DELICATI DELLA CITTÀ

In-sicurezza: non solo percezione

Valentina Sandrone

Sono ben tre le interpellanze presentate nel consiglio comunale del 21 settembre in merito alla sicurezza. Il tema, di interesse diffuso e trasversale, ha riguardato l'intera opposizione, da destra a sinistra, e numerose deleghe della Giunta. Ad aprire le danze è stato il consigliere Paolo Armellini, che ha presentato l'interpellanza avanzata con il collega Giancarlo Boselli, entrambi esponenti degli Indipendenti. Un'interpellanza che è andata a indagare il fenomeno, sempre più diffuso e dilagante, dello spaccio di sostanze stupefacenti e dell'abuso delle stesse che, insieme al consumo di alcol, hanno portato al degrado urbano in molte aree della città. A seguire Ugo Sturlese e Luciana Toselli di Cuneo per i Beni Comuni si sono invece concentrati sulle problematiche che afferiscono specificatamente alle zone del Quadrilatero, lungo il lato sud di corso Giolitti, e il quartiere di Cuneo centro. Tre interpellanze che sono state trattate pressoché insieme e che, nel dibattito, hanno fatto emergere la sensibilità, le preoccupazioni, ma anche le speranze di un'intera città. Un'implementazione della Polizia Locale anche attraverso un confronto con le rappresentanze sindacali della stessa, garantendo così un presidio continuativo e pervasivo, la creazione di una banca dati comune per le Forze dell'Ordine, e poi ancora l'aspetto della messa in campo dei servizi sociali per intercettare i fenomeni di marginalità e cercare di arginarli, ma anche la creazione, come avviene in altre città e altre Regio-



Rispetto delle regole, ma anche presidio sociale, rigenerazione urbana e percorsi ad hoc per l'inclusione. Così si costruisce una comunità coesa

ni, di percorsi ad hoc con corsi di lingua italiana e formazione professionale per includere effettivamente le persone in situazioni di difficoltà nella nostra comunità. Queste le parole del consigliere Armellini, che ha proposto soluzioni e medio e lungo termine per una situazione di disagio ormai innegabile. Sono seguiti sul tema gli interventi dei colleghi Sturlese e Toselli, i quali hanno rimarcato la necessità di un intervento di integrazione, accompagnamento e di educativa di strada. Le cause del disagio sono note, ma non per questo vanno sottaciute o date per scontate, ma anzi vanno analizzate per capirne il problema alla radice, e così estirparlo. E poi ancora la necessità di dare dignità all'essere umano, come sottolineato dalla consigliera Luciana Toselli, non un parlare a vuoto

di ideali e principi, ma l'andare incontro alle necessità pratiche quali un pasto caldo, un luogo dove dormire, un lavoro equo che dia sostegno economico e occupi tempo, mente ed energie. Oltre a questo poi, si pone l'annoso problema degli esercizi commerciali non a norma, che svolgono attività o somministrano servizi senza qualifiche comprovate oppure che pongono il loro commercio al limite dei contorni del quadro normativo. Tutto questo crea sì disagio e degrado, ma per un'azione efficace servono «bastone e carota». Un'integrazione che deve essere effettiva, una collettività variegata, come quella di corso Giolitti, che può e deve mettersi in gioco, sottolinea il consigliere Claudio Bongiovanni di Cuneo Mia, affinché il fenomeno migratorio non venga stigmatizzato, ma

soprattutto affinché nessuno venga discriminato o giudicato per il colore della pelle o per la cultura di provenienza. Si pone poi, come già evidenziato precedentemente, la necessità di lavorare sulla prevenzione, innanzitutto sui più piccoli e sui più giovani, partendo proprio dalla scuola, asserisce Carlo Garavagno del PD, ascoltando comitati e associazioni di cittadini senza negare il problema, commenta il consigliere Piegiussepe Costantino di Centro per Cuneo. Concludono gli interventi la consigliera Stefania Maria D'Ulisse di Cuneo Solidale Democratica e di Antonino Rocco Pittari del Gruppo Misto di maggioranza. La consigliera D'Ulisse la quale invita a non sminuire o additare i timori e le opinioni dei cittadini, in quanto la sicurezza è un diritto e una priorità. Negli ultimi cin-

que anni, 3 italiani su 4 hanno ritenuto che sia aumentato il rischio nell'uscire di casa e girare per strada, numeri che pretendono una risposta dalle istituzioni, e che devono prevedere soluzioni stratificate: misure repressive per chi viola la legge, ma anche politiche sociali, cura dei quartieri, conoscenza della lingua, solo così una comunità più coesa diventa più forte e più sicura per tutti. Pittari ha invece ribadito ancora una volta la necessità di un processo di inclusione reale, senza il quale qualsivoglia altra misura sarà inutile. Molto è stato fatto e molto si intende continuare a fare, rispondono l'assessora Cristina Clerico, l'assessora Paola Olivero e il vicesindaco Luca Serale. È stato implementato l'organico della Polizia Locale e questa attualmente non operi in orari notturni per-

ché si è scelto di concentrarsi su orari diurni e serali, come già avviene in molte altre città di pari dimensioni e con pari dinamiche e criticità. È continuato il confronto con i cittadini, in particolare con i comitati di quartiere, con l'associazione Nuovo Corso Giolitti e con gli stakeholder territoriali, in primis le rappresentanze dei commercianti, e il tavolo di lavoro in Prefettura è la prova di questo desiderio di confronto e ascolto a tutti i livelli. La città inoltre non ha mai fatto mancare presidi di base, quali mense e dormitori, ai quali ora si affianca il nuovo Centro Servizi. Il Consorzio Socio-Assistenziale del Cuneese, inoltre, attraverso i proget-

ti Integra e Salus promuoverà nuove campagne e nuovi percorsi di inclusione. Il progetto Salus, come suggerisce il nome stesso, reca in sé anche un'assistenza socio-sanitaria. L'inclusione, la rigenerazione urbana, la coesione sociale e il rispetto delle regole sono la base di un lavoro comune e trasversale. La sicurezza resta centrale e, ben oltre rispetto alla mera percezione, diventa un nodo su cui costruire la Cuneo del domani, dove tutti possano avere gli stessi diritti e rispettare gli stessi doveri, per una città che sa fare del multiculturalismo un punto di forza senza abdicare alla tutela delle esigenze dei cittadini.

CONTROCANTO

a cura di GianMaria Dalmasso

Giovani virgulti crescono

C'è un tizio, fasciato in una candida camicia oversize, che si affanna su un palco alla festa nazionale dell'Unità in Emilia, circondato da birre e salamelle, per declamare, ai quattro venti, il suo credo di giovane PD ed il programma per gli anni che verranno. Il personaggio è un rappresentante di punta del movimento giovanile piddino, notoriamente molto vicino alla segreteria svizzera di quel partito, si chiama Marco Rocco De Luca ed ha un piglio ieratico, una via di mezzo tra il santone indiano e il predicatore mormone. Che dice il nostro? Innanzi tutto si dichiara comunista, nipote del comuni-



simo italiano e molto orgoglioso di esserlo ed infatti il programma che espone è un classico del neo comunismo perché, il giovane, ispirato dalle anime belle e pure di Lenin e Stalin, vuole "distruggere questo capitalismo e liberarci dal giogo imperialista USA, dal giogo sionista e dall'oppressione dei po-

tenti". Come vedete e constatate il credo PD rimane sempre quello comunista: lottare contro l'occidente ed i suoi valori, alimentare l'odio verso la nostra civiltà, sostenere le teorie antisemite, solidarizzare con i regimi islamici e le dittature teocratiche pur di indebolire e poi abbattere le liberal democrazie.

A dare man forte al giovane messia comunista, ecco presentarsi sul palco addirittura la Segreteria Nazionale dei giovani del Partito democratico, di nome Virginia Libero, che rincara la dose urlando con voce in falsetto il proprio bellicoso pacifismo: "Non saremo i soldati delle vostre guerre... alla guerra andateci voi perché noi organizzeremo i disertori. Per noi patria significa ripudiare la guerra...". Ecco la solita falsità, l'inganno utilizzato come arma di distrazione di massa, la vigliaccheria elevata a virtù, il tradimento e l'odio per la Patria trasformati in programma politico! Povera Virginia lo sai che l'unico che vuole la guerra e che la sta facendo è Putin? Conosci la differenza tra aggressore ed aggredito? Tra attacco e difesa? No, tu ragioni solo per slogan, sei scardinata dalla realtà come il tuo partito, ma sei anche traditrice perché ti dici pronta, in caso di guerra, ad operare per il nemico, organizzando la diserzione, mettendo a rischio la vita di chi difende anche te! Non ti vergogni della tua vigliaccheria? Ti rendi conto che il tuo programma viola palesemente la Costituzione alla quale il PD è avvinto come l'edera, quantomeno a voce?

Questi sono i virgulti cresciuti nelle sedi del PD e della sinistra, pasciuti con l'esempio dei loro maestri che oggi vorrebbero governare il nostro Paese!

Meditate gente, meditate.

Gianmaria Dalmasso

PROGETTO PER 1,8 MILIONI DI EURO

Cuneo si candida al bando «Città Rigenerative»

Cuneo continua a lavorare, passo dopo passo, nel senso della transizione ecologica e candida una serie di progetti al bando regionale "Città rigenerative" che vuole sostenere strategie integrate per la rigenerazione urbana, la mobilità sostenibile e la qualità dell'aria. La Giunta comunale ha infatti approvato un pacchetto di progetti - a livello di fattibilità tecnico-economica (PFTE) - che prevede un consistente piano di interventi di riqualificazione urbana: questo è il passo necessario per poter accedere alle domande di finanziamenti europei del PR FESR 2021-2027 che la Regione sta mettendo a disposizione delle città. L'Amministrazione, infatti, ha scelto di presentare domanda per un contributo a fondo perduto pari al 90% della spesa (1,8 milioni di euro concessi dalla Regione Piemonte su 2.050.000 euro complessivi di progetto), per realizzare una serie di interventi coordinati tra Altipiano e frazioni. Quattro sono i progetti candidati; un intervento è progettato su corso Giovanni XXIII (Altipiano) e permetterebbe la realizzazione di una nuova pista ciclabile



con la riorganizzazione degli accessi ai parcheggi di testata per fluidificare e mettere in sicurezza la mobilità dolce nell'area urbana.

Tre interventi sono previsti invece in alcune frazioni (Passatore, Roata Canale e San Rocco Castagnaretta) e ridisegnano spazi pubblici e viabilità antistante i poli scolastici, con la creazione di "Zone 30", percorsi protetti e una drastica riduzione del traffico veicolare a tutela degli studenti, in linea con la strategia di "scuole al centro" che ha già visto protagonisti diversi istituti dell'Altipiano. L'approvazione del Pfte da parte della Giunta permette agli uffici di inviare nei prossimi giorni la candidatura al bando. "Abbiamo deciso di candidare subito Cuneo a questo bando regionale perché siamo pronti e vogliamo intercettare fino all'ultimo euro di risorse disponibili per la nostra città", dichiara Luca Pellegrino, assessore alla Mobilità. "È una scelta strategica ben precisa: unire le esigenze dell'Altipiano potenziando la rete ciclabile a quelle di tre frazioni, investendo sulla sicurezza stradale nei centri abitati, in particolar modo in prossimità delle scuole, aumentando le "Zone 30". Candidare questo progetto significa scegliere aria più pulita, strade più sicure per gli utenti più deboli e una città dinamica, capace di attrarre investimenti".

DALL'1 AL 3 OTTOBRE PROIEZIONI PER SCUOLE E PUBBLICO

Cuneo Archeofilm: storia e cinema si incontrano

Da giovedì 1 a sabato 3 ottobre 2026, al Complesso Monumentale di San Francesco (via Santa Maria 10), il passato torna protagonista sul grande schermo con la IV edizione di Cuneo Archeofilm, il Festival Internazionale del Cinema di Archeologia Arte e Ambiente, con una selezione della migliore cinematografia internazionale dedicata alla scoperta e alla valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale. Tre serate ad ingresso gratuito con cinque docufilm che, a partire dalle 20.45, accompagneranno il pubblico in un viaggio attraverso epoche, luoghi e civiltà lontane, accompagnato dagli interventi di storici ed esperti del settore. Confermata l'attenzione alle nuove generazioni con "A scuola con... Cuneo Archeofilm!", il percorso rivolto alle scuole secondarie di primo e secondo grado che saranno accolte venerdì 2 ottobre, dalle 10.00 alle 12.30, nel Complesso Monumentale di San Francesco per una mattinata di proiezioni dedicate al pubblico più giovane. Le scuole possono aderire gratuitamente all'iniziativa, con prenotazione



obbligatoria, scrivendo all'indirizzo museo@comune.cuneo.it. Durante il Festival, non mancherà il coinvolgimento diretto del pubblico, chiamato a votare il film più apprezzato per l'assegnazione del "Premio Cuneo Archeofilm" e, degli studenti, per il "Premio Cuneo Archeofilm - Scuole". Il Cuneo Archeofilm è organizzato dal Museo Civico del Comune di Cuneo, in collaborazione con Firenze Archeofilm e Archeologia Viva (Giunti Editore) e con il sostegno di Fondazione CRC. "Il Cuneo Archeofilm è ormai un appuntamento consolidato e atteso, che

si inserisce nell'impegno del Comune e della rete civica museale ad avvicinare il pubblico alla storia anche attraverso linguaggi e strumenti non tradizionali, tra cui il cinema - spiega Cristina Clerico, assessora alla Cultura del Comune di Cuneo - Il Festival rappresenta una grande occasione di divulgazione, con docufilm di altissimo livello internazionale e, quest'anno, una proiezione in prima assoluta nazionale. Accanto al programma serale, rinnoviamo inoltre l'attenzione alle scuole, con una giornata dedicata e un concorso di docufilm pensato

per coinvolgere anche le generazioni più giovani". "Siamo molto felici di questa nuova edizione di Cuneo Archeofilm. Saranno tre serate tutte da vivere attraverso una selezione di film-capolavoro che condurrà il pubblico tra civiltà e mondi apparentemente scomparsi, ma che in realtà parlano ancora a tutti noi - dichiara Giuditta Pruneti, direttrice di "Firenze Archeofilm" - Partendo dalla preistoria fino ad arrivare alla Grande Guerra, passando per la Grecia e, senza dimenticare San Francesco, a 800 anni dalla sua morte, la magia del cinema di archeolo-

gia, arte e ambiente si ripeterà dall'1 al 3 ottobre nello splendido complesso di San Francesco. Vi aspettiamo".

Venerdì 2 ottobre, presso il Complesso Monumentale di San Francesco, dalle 10.00 alle 12.30, si terrà "A scuola con... Cuneo Archeofilm!", l'appuntamento gratuito con prenotazione obbligatoria, che il Festival dedica alle scuole secondarie di primo e secondo grado del territorio. Nel corso della mattinata saranno proposti sette docufilm di argomento archeologico, ambientale e storico, selezionati per avvicinare ragazze e ragazzi di età compresa fra i 12 e i 19 anni al patrimonio culturale attraverso il linguaggio del cinema. Al termine delle proiezioni, le studentesse e gli studenti potranno esprimere la propria preferenza e contribuire così all'assegnazione del Premio Cuneo Archeofilm - Scuole, che sarà conferito durante la serata finale di sabato 4 ottobre al cortometraggio più votato. Per partecipare all'iniziativa è necessario prenotarsi scrivendo a museo@comune.cuneo.it.

Di seguito il programma per il pubblico genera-

SANTUARIO DEGLI ANGELI

Mostra su San Francesco

È stata inaugurata venerdì 18 settembre e durerà fino al 25 ottobre 2026 presso il Santuario della Madonna degli Angeli, in occasione dell'Anno Santo per l'ottavo centenario del transito e della morte di San Francesco d'Assisi (1226-2026), la mostra "LAUDATO SIE", un allestimento artistico di profonda spiritualità e straordinaria attualità. Nel corridoio laterale espongono pittori,

scultori e creativi a proporre le proprie opere dedicate alla vita e al pensiero di San Francesco.

Presso la Cappella del Crocifisso, il primo presepe "Eucaristico" ambientato a Greccio nel 1223.

Un'occasione unica per intrecciare il linguaggio dell'arte con una riflessione universale sulla pace, la fraternità e la speranza.

I n f o r m a z i o n i :
333/3028355.

lista:

Giovedì 1 ottobre a partire dalle ore 20.45:

"Mauro Cutrona. Immaginare la preistoria"

Incontro con Umberto

Tecchiati docente di Pre-

istoria ed Ecologia pre-

istorica all'Università di

Milano e Stefania Pado-

van conservatrice per gli

aspetti archeologici Ente

Aree protette Alpi Marittime

Presentazione dell'articolo

speciale "Grotte di Ais-

sone. Preistorici sulla via

delle Alpi"

"Grotta Chauvet: sulle or-

me degli artisti preistorici"

Venerdì 2 ottobre a parti-

re dalle ore 20.45:

"Hardangerfolk"

Incontro con Pierangelo

Gentile storico medievista,

presidente della Società

per gli studi storici,

archeologici e artistici

della provincia di Cuneo

"Army of Lovers"

Sabato 3 ottobre a parti-

re dalle ore 20.45:

Prima assoluta "Inciso

nella pietra, San France-

sco e i suoi pellegrini"

Incontro con Marta Zuni-

no paleontologa, direttri-

ce delle Grotte di Toirano

Cerimonia di premiazione:

- attribuzione del "Pre-

mio Cuneo Archeofilm"

al film più votato dal pub-

blico;

- attribuzione del "Pre-

mio Cuneo Archeofilm -

Scuole" al cortometraggio

più votato dagli studenti.

Proiezione cortometrag-

gio vincitore del "Premio

Cuneo Archeofilm -

Scuole".

Per maggiori informazio-

ni e per conoscere il pro-

gramma, visitare il sito

internet www.firenzearcheofilm.it/cuneo.

EVITA CLUB

SABATO 10 OTTOBRE

INAUGURAZIONE

NOCHE LATINA

IN COLLABORAZIONE CON

DANZE MILORD X DJ CLOD

DALLE 20.30
RICCO APERICENA
APERICENA + SERATA

€ 20

DALLE 22.00
SERATA CON BALLO
INGRESSO SERATA + DRINK

€ 12

INFO E PRENOTAZIONI
TELEFONO E WHATSAPP
3357416579



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 alterne-

ranno 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 Companati-



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".

co" 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 permette-

ranno 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





Speciale

Festa del Pane

La manifestazione porta in locali e show cooking di

T 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 ri-usi del pane in cucina e alle produzioni vitivinicole locali. Nel pomeriggio spazio alla cucina di recupe-

ro 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...)



C'è chi ci vede il **nutrimento di ogni giorno**.
E c'è chi sa quanta **dedizione** serve
per far crescere il **Bene del territorio**.



BeneBanca

CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

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 signifi-

cativo 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’in-

tera 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 neces-

sari 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



SERRAMENTI • PORTE • SCALE



SAVIGLIANO

📍 Via metalmeccanici, 7
Tel. 0172 717243



BORGO SAN DALMAZZO

📍 Via Cuneo, 72/a
Tel. 0171 260376 | Cell. 347 6444804



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. Dopodiché, 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 beneficia-



ri 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, perché 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.

MATERASSI | LETTI | BIANCHERIA

orario 9:30 - 12:30 / 15:30 - 19:30 | chiuso la domenica e il lunedì mattina

via Cuneo, 27B | Savigliano | tel. 0172 72.60.30 | www.specialistidelriposo.com

lasciati guidare nel mondo del relax

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 cruschetto 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 cruschetto 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**



i giardini di tivoli
FORNO SENZA GLUTINE

Instagram: [igiardiniditivoli](#)
Email: igiardiniditivoli@gmail.com
Phone: **351/3405498**

Il nostro sito web

SAVIMACOS

Sabato aperti
con orario continuato,
gradito appuntamento



Email: info@savimacos.com

Phone: **0172 715900**

Location: **SAVIGLIANO - Via Cuneo n.31**

ALLA SCOPERTA DELLA NATURA E DELLA BIODIVERSITÀ, DIVERTENDOSI IN COMPAGNIA

Parco del Monviso: tutte le attività per l'anno scolastico 2026/2027

L'Ente di gestione delle Aree Protette del Monviso ha pubblicato il programma delle attività di educazione ambientale proposte alle scuole del territorio per l'anno scolastico 2026-2027. Anche quest'anno il Parco mette a disposizione 500 ore complessive di attività gratuite per le scuole dell'area di riferimento, con una proposta gratuita per ciascuna classe e prenotazione da effettuare entro il 31 ottobre 2026. Vengono proposte sedici attività per bambini e ragazzi, dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di secondo grado, alla scoperta della biodiversità e degli ambienti naturali del territorio. Complessivamente il catalogo comprende 16 attività, distribuite secondo gli ordini scolastici alle quali sono rivolte: 4 sono adatte per la scuola dell'infanzia, 13 per la primaria e 11 per le scuole secondarie di primo e secondo grado. Numero di proposte possono essere adattate a più ordini scolastici, modificando linguaggi, strumenti utilizzati e livello di approfondimento. Le 500 ore gratuite sono riservate alle classi delle scuole situate nei Comuni nei quali ricadono le aree naturali protette gestite dal Parco del Monviso: ogni classe può usufruire di un'attività gratuita, fino all'esaurimento del monte ore disponibile. Per tutte le altre scuole e per altri gruppi le attività sono accessibili a pagamento. Il catalogo completo, con descrizioni, destinatari, modalità di svolgimento e tariffe, è disponibile all'indirizzo www.parcomonviso.eu/visite/educazione-ambientale.

Il programma mira a rendere il territorio un laboratorio didattico all'aperto: le attività proposte si svolgono sul campo, in ambienti molto diversi tra loro, dal massic-

cio del Monviso al Bosco dell'Alevè, dalla Grotta di Rio Martino al Bosco del Merlino, fino agli ecosistemi legati al Po dalle sorgenti alpine verso il primo tratto di pianura. Boschi, acque, grotte, ambienti di alta quota e paesaggi modellati nei secoli dalla presenza umana permettono di affrontare in modo diretto temi legati all'ecologia, alla biodiversità, alla conservazione della natura e allo sviluppo sostenibile.

«Quest'anno abbiamo voluto dare ancora maggiore spazio a un'idea – sottolinea il presidente del Parco del Monviso, Marco Dastrù – che considero essenziale: portare bambini e ragazzi sul territorio e fare in modo che l'ambiente naturale non sia soltanto lo sfondo sul quale svolgere un'attività didattica, ma ne diventi protagonista. È una distinzione meno sottile di quanto possa sembrare: un bosco, un torrente, una grotta o un ambiente di alta quota non sono semplicemente luoghi nei quali trasferire una lezione che potrebbe svolgersi altrove: hanno linguaggi, tempi, relazioni e complessità proprie, che possono essere comprese davvero soltanto attraverso l'esperienza diretta. Credo sia particolarmente importante mantenere vivo questo legame nelle giovani generazioni: studentesse e studenti crescono in una società nella quale molte conoscenze arrivano attraverso immagini,



schermi e rappresentazioni, che sono strumenti preziosi, naturalmente, ma che spesso isolano e non riescono a sostituire del tutto l'esperienza di osservare, ascoltare, toccare, odorare, percepire un ambiente e interrogarsi su ciò che accade davanti ai propri occhi. L'esperienza sul campo continua a essere uno dei più efficaci strumenti di crescita culturale, scientifica e sensoriale, ma anche di costruzione di una sensibilità più profonda verso ciò che ci circonda. Del resto, il compito di un Parco non è soltanto conservare ambienti e specie: è anche creare le condizioni perché le persone possano comprenderne il valore godendo della bellezza di un ambiente naturale. Portare le scuole nelle aree protette significa investire proprio in questo rapporto, perché ciò che abbiamo imparato a conoscere direttamente diffi-

cilmente torna a essere, per noi, soltanto uno sfondo». Il filo conduttore dell'intera proposta è l'esperienza diretta: uscire dall'aula permette di osservare gli ambienti naturali, riconoscerne gli elementi e comprendere sul campo le relazioni che legano specie, habitat e presenza umana. Ragazze e ragazzi vengono coinvolti in modo attivo attraverso osservazioni, attività sensoriali, esplorazioni e piccoli momenti di indagine scientifica. Le proposte sono costruite in modo differente a seconda dell'età: per i più piccoli prevalgono gioco, narrazione e scoperta attraverso i sensi, mentre con la crescita degli studenti aumenta il livello di approfondimento scientifico e di analisi. Una prima parte del programma lavora sulla relazione personale con l'ambiente naturale. «Favola nel bo-

sco» utilizza la narrazione durante una passeggiata per accompagnare i più piccoli nella scoperta della natura attraverso immaginazione e osservazione. «Un bosco di emozioni: noi come alberi» sviluppano un approccio fondato sull'ascolto, sui sensi e sulla percezione delle relazioni esistenti tra esseri umani e altre forme di vita. «Io sono te e siamo natura» è un'attività su disabilità e inclusione in ambiente montano, utilizzando i sensi per esplorare la natura. «Esploratori in missione» propone infine ai bambini attività pratiche e piccole sfide all'aperto, trasformando l'esplorazione in uno strumento di apprendimento. Ampio spazio è dedicato alla biodiversità. Con «Detective della biodiversità nel Bosco dell'Alevè» gli studenti osservano uno degli ambienti forestali più caratteristici delle Alpi sud-occiden-

tali, imparando a riconoscere elementi botanici e tracce lasciate dagli animali selvatici. «Missione impollinatori» concentra l'attenzione su api, farfalle e altri insetti fondamentali per il funzionamento degli ecosistemi, mentre «Real Bat Man» porta alla scoperta dei chiroteri presenti nel territorio del Parco, spiegandone caratteristiche e ruolo ecologico e contribuendo a superare luoghi comuni e false credenze sui pipistrelli.

Un altro importante ambito di lavoro riguarda l'acqua, elemento centrale per un territorio nel quale nasce il principale fiume italiano. Le attività «Acqua vita» e «Alle sorgenti del Po» affrontano il ciclo dell'acqua, l'idrobiologia e le numerose forme di vita legate agli ambienti fluviali, partendo dall'osservazione diretta. «Oltre lo specchio del lago», rivolto agli studenti delle scuole secondarie, permette invece di approfondire il funzionamento e la fragilità degli ecosistemi dei laghi alpini d'alta quota.

Le proposte a carattere più scientifico comprendono anche «I licheni, sentinelle della natura», nel quale questi organismi vengono utilizzati come bioindicatori per comprendere come sia possibile valutare la qualità dell'aria. La Grotta di Rio Martino diventa invece uno spazio privilegiato per avvicinarsi alla speleologia, al carsismo e all'azione

dell'acqua sulla roccia, oltre che per conoscere gli organismi adattati alla vita negli ambienti sotterranei.

Il rapporto tra natura e trasformazioni operate dall'uomo è al centro di «C'era una volta una cava», dedicato al recupero e alla rinaturalizzazione di aree interessate in passato da attività estrattive. «Schegge di storia» amplia la lettura del paesaggio, mettendo in relazione scienze naturali, storia e geografia umana per comprendere come le comunità abbiano utilizzato e modificato nei secoli le valli del Monviso e «Uno sguardo sul Parco» promuove la conoscenza della fauna del parco cercando di immedesimarsi nel modo in cui vedono il mondo gli animali che ci vivono.

L'intero catalogo costruisce così un percorso che procede dall'esperienza sensoriale alla conoscenza scientifica e dalla scoperta di una singola specie alla comprensione degli ecosistemi e del paesaggio. Le attività permettono di affrontare in modo concreto temi come conservazione della biodiversità, qualità ambientale, uso delle risorse, relazione tra uomo e natura e cambiamenti del territorio, con metodologie adeguate alle diverse fasce di età.

Le attività del programma di educazione ambientale sono svolte dagli operatori dell'Associazione Temporanea di Servizi composta dalla Cooperativa di Comunità Viso A Viso, dall'Associazione Naturalistica Velulus ASD e da Monviso Tourism ASD.

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare il Servizio Promozione Educazione Comunicazione del Parco del Monviso ai numeri 011.4321008 e 348.7638609 oppure scrivere a didattica@parcomonviso.eu.

L'ENERGIA SOSTENIBILE PROTAGONISTA IN PROVINCIA

Grande successo per il convegno su fotovoltaico e BESS

Ha fatto registrare una partecipazione particolarmente ampia il convegno dedicato alle novità normative su fotovoltaico e BESS, ospitato questa mattina, giovedì 17 settembre, nella sala Falco del Centro Incontri della Provincia. Tecnici comunali, amministratori, professionisti del settore, consulenti e numerosi cittadini interessati ai temi dell'energia hanno riempito la sala, confermando l'attenzione che il territorio riserva a un tema strategico per il futuro energetico e ambientale della Provincia. Promosso e organizzato dalla Provincia di Cuneo, l'incontro ha rappresentato un'importante occasione di approfondimento sul recente quadro normativo relativo agli impianti fotovoltaici e ai sistemi di accumulo dell'energia, i cosiddetti BESS (Battery Energy Storage System), ovvero batterie di grandi capacità che consentono di immagazzinare l'energia prodotta, in particolare da fonti rinnovabili, e di renderla disponibile quando la produzione non coincide con i consumi. Particolare attenzione è stata dedicata alla nuova normativa regionale approvata a fine luglio, che prevede l'individuazione di ulteriori aree idonee per il fotovoltaico. Un tema di particolare interesse per gli enti locali e gli operatori del comparto, chiamati a confrontarsi con la necessità di conciliare la crescita della produzione energetica da fonti rinnovabili con la tutela del territorio e del paesaggio. Dopo i saluti istituzionali del presidente della Provincia Luca Robaldo, i partecipanti hanno seguito gli interventi tecnici di Elisa Guiot, dirigente responsabile del Settore Sviluppo energetico sostenibile della Regione Piemonte, Massimiliano Marabotto, dirigente del Settore Tutela

la del Territorio della Provincia di Cuneo, Anna Menaldo, componente del progetto «1000 Esperti PNRR» della Regione Piemonte, e Alessandro Paire, avvocato e ricercatore di diritto amministrativo e pubblico dell'Università di Genova. Nel corso della mattinata sono stati approfonditi anche il ruolo strategico dei sistemi di accumulo nel sistema energetico, le prospettive di sviluppo dei BESS e le relative implicazioni autorizzative e territoriali, evidenziando la crescente importanza di queste tecnologie per favorire l'integrazione delle fonti rinnovabili e garantire una



maggiore flessibilità della rete elettrica.

Le conclusioni sono state affidate al presidente della III Commissione del Consiglio regionale del Piemonte, Claudio Sacchetto, e al presidente della Provincia di Cuneo, Luca Robaldo. Al termine dei lavori, il presidente Robaldo ha espresso un ringraziamento ai relatori intervenuti per la qualità dei contributi proposti e a tutti i partecipanti, che con la loro numerosa presenza hanno confermato l'attenzione e la sensibilità del territorio verso le tematiche legate alla transizione energetica e alla tutela del paesaggio.

APPUNTAMENTO SABATO 10 OTTOBRE

Raduno di 500 a Roccavione

Sabato 10 ottobre Roccavione ospiterà il raduno delle 500. Il «Primo Raduno Castagnata di 500 d'epoca» (auto immatricolate dal 1957 al 1975) sarà nel pomeriggio di sabato, in collaborazione con i festeggiamenti della «Castagnata di Roccavione».

Le iscrizioni dei partecipanti (massimo ottanta autoveicoli) saranno dalle 13.30 alle 15.00 in via Roma, che per l'occasione sarà chiusa al traffico. Per ogni equipaggio iscritto il Caffè d'Ara offrirà un caffè. Verrà donata ad ogni equipaggio anche una ricca borsa di benvenuto con prodotti del territorio, per consolidare il rapporto del «Coordinamento di Cuneo» con le preziose aziende locali, che con le loro eccellenze rendono il Cuneese una zona molto ambita dal punto di vista agricolo, artigianale e commerciale. Verso le 15.15 il corteo partirà per il tour e giungerà a Vinadio verso le 16.00. I mezzi verranno esposti, per il piacere dei visitatori, all'interno della piazza d'Armi del



Forte Albertino. Qui il «Coordinamento» offrirà un rinfresco ai partecipanti in collaborazione con «Valle Stura Experience», e ci sarà la possibilità di una breve visita libera. Il rientro è previsto per le 17.30 circa. Con gentile concessione dell'amministrazione di Vinadio, i partecipanti avranno l'eccezionale possibilità, in caso di bel tempo, di sfilare con le auto all'interno del forte per «sbucare» dal «lago», transitare «sull'argine» e rientrare a Roccavione, all'area sportiva, per premiazioni e saluti.

Chi lo desidera potrà rimanere per la serata pizza (a 10 euro pizza e bibita con prenotazione durante le iscrizioni) e concerto proposto dalla Pro Loco.

Le iscrizioni possono essere fatte nei giorni precedenti, per assicurarsi il posto, telefonando al numero 334/9368866.

Ci si può iscrivere anche il giorno stesso, ma non è garantita la «borsa di benvenuto».

SABATO 26 SETTEMBRE ALLE 17:30 NELLA SALA BLU DELLA LIBRERIA «SOGNALIBRO»

Paolo Riberi e Massimiliano Orione presentano Zack Snyder

Sabato 26 settembre 2026 alle ore 17:30 in Sala Blu, presso la libreria «Sognalibro» di Borg San Dalmazzo, in collaborazione con il Comitato Incontrarsi di Borg San Dalmazzo per la presentazione del libro «Il costruttore di miti. Zack Snyder e il tempo dei nuovi eroi».

L'ingresso è libero e gratuito. Regista di L'alba dei morti viventi, 300, Watchmen, L'uomo d'acciaio e Batman v Superman, **Zack Snyder** è una delle voci più influenti della moderna cultura pop. Il suo stile e il suo utilizzo del linguaggio visivo sono personalissimi e riconoscibili, oggetto di culto difeso con passione da alcuni, motivo di critiche feroci, polemiche accese e addirittura ingiurie per altri. Dove affondano, però, le radici del suo percorso artistico? Nella prima parte del testo, Massimiliano Orione, illustratore e critico cinematografico, ricostruisce biografia, carriera e filmografia di Snyder. A essa fa da controcampo la seconda parte, in cui lo storico delle origini cristiane Paolo Riberi perlustra l'humus culturale eclettico e classicheggiante che le rende assolutamente uniche, nel panorama dei «blockbusteroni di super eroi» made in Hollywood. Dal mito omerico all'archetipo, e dal Viaggio dell'eroe di Joseph Campbell alla Grande Dea di Maria Gimbutas, passando per i van-



geli gnostici, il giudaismo messianico-apocalittico, la filosofia di Nietzsche, la massoneria e il postmoderno, questo libro esplora i mille retroscena che fanno di Zack Snyder un originale, modernissimo «costruttore di miti». **Paolo Riberi** si è laureato nel 2011 in Filologia e Letterature dell'Antichità presso l'Università di Torino, con una tesi sugli scritti apocrifi dei primi secoli cristiani, cui è stata riconosciuta la digni-

tà di stampa e il premio di Miglior Tesi del Corso di Laurea dell'anno 2011 dell'Ateneo torinese. Studioso di storia antica e della letteratura delle origini cristiane, è membro della Società Italiana di Storia delle Religioni (SISR), ed è autore di alcuni saggi dedicati al mondo dei vangeli apocrifi e al pensiero degli gnostici, tra cui L'Apocalisse di Adamo (2013), Maria Maddalena e le altre (2015), Pillola rossa o Loggia nera? (2017),

L'Apocalisse gnostica della Luce (2019) e Abraxas: la magia del tamburo (2021). È altresì autore, insieme al prof. Giancarlo Genta, di Oltre l'orizzonte (2019), uno studio sul retaggio storico-filosofico della tecnologia scientifica occidentale. **Massimiliano Orione**, grafico e illustratore, affianca alla sua attività nel settore della comunicazione una profonda passione per il mondo del cinema. È membro del podcast "1 Minutemen".

NOTIZIE IN BREVE

Consegne dalla Fondazione Sebastiano Grandis le borse di studio agli studenti delle superiori



Un'ideale "pacca sulla spalla", un incoraggiamento a proseguire nell'impegno intrapreso, un riconoscimento per i risultati conseguiti. Questo vogliono essere e questo sono le borse di studio che ogni anno la Fondazione intitolata all'ingegner Sebastiano Grandis (1817-1892) mette a disposizione degli studenti meritevoli delle scuole superiori e dei corsi universitari. La consegna dei premi relativi all'anno scolastico 2024/25 si è svolta sabato 19 settembre nel salone del consiglio comunale, con la partecipazione della presidente della Fondazione, Anna Rizza, del prof. Fabio Grandis, della dirigente scolastica Ilaria Giavelli, della sindaca Roberta Robbione, dell'assessora Michela Galvagno e del segretario Francesco Sordello. L'elenco dei vincitori delle borse di studio comprende: Federica Aime (sociologia), Emanuele Berardengo (economia), Beatrice Borsotto (medicina), Francesca Borsotto (economia aziendale), Arianna Collino (medicina), Carlotta Fornasero (lettere), Sara Ghibaudo (economia aziendale), Francesca Giroldo (medicina), Simone Mugnaini (medicina), Anna Oggero (storia delle arti), Sofia Ostorero (filosofia), Anna Perona (scienze dell'educazione), Francesca Piccardoni (accademia belle arti), Tommaso Radice (liceo scientifico), Francesca Revelli (liceo scienze umane), Giorgia Revelli (odontoiatria). In totale sono state assegnate 16 borse di studio (12 conferme e 4 nuovi ingressi) a fronte di 38 domande pervenute, per complessivi 13.500 euro. Alla cerimonia è intervenuto il prof. Walter Cesana, che ha sottolineato il legame plurisecolare tra Borgo e la famiglia Grandis, confermato dai documenti d'archivio che testimoniano che già nel 1698 un Grandis era sindaco del paese. Un legame proseguito nel tempo, privilegiando sempre il sostegno all'istruzione (anche per le studentesse, già in tempi in cui la cosa era tutt'altro che scontata) e la solidarietà verso i poveri.

Ecco Munsy: la nuova mascotte di Monserrato

Nell'ambito della convenzione quinquennale dedicata alla valorizzazione della collina di Monserrato e del suo Santuario, l'associazione Santuario di Monserrato presenta Munsy, la sua nuova mascotte. Il nome è stato scelto tra sei diverse alternative attraverso un sondaggio pubblico. Lo scoiattolo, simbolo di energia ed entusiasmo, accompagnerà le iniziative dell'associazione e i percorsi di conoscenza e condivisione del territorio. La mascotte indossa gilet e cappellino blu, un richiamo ai colori della città, completati da tasche a forma di ghianda e dal nome ricamato. Il debutto ufficiale è avvenuto domenica 13 settembre, durante i festeggiamenti patronali, dove Munsy ha incontrato la comunità e ha portato un tocco di allegria a grandi e piccoli. La sua presenza ha contribuito a rendere la giornata ancora più partecipata e ricca di sorrisi.

LA CERIMONIA SI SVOLGERÀ SABATO 3 OTTOBRE

In frazione Beguda si intitola la piazza in memoria della maestra Lucia Cucchietti

Sabato 3 ottobre, alle ore 15.30, in frazione Beguda a Borg San Dalmazzo, si terrà la cerimonia di intitolazione della piazza dedicata alla maestra Marianna Lucia Cucchietti. L'area si trova alle spalle della chiesa parrocchiale; in caso di maltempo, l'evento sarà ospitato presso la canonica. Marianna Lucia Cucchietti (1910-1993) fu maestra elementare a Beguda per oltre quarant'anni, punto di riferimento educativo e umano per generazioni di bambini e famiglie. Donna di grande coraggio, durante la Seconda Guerra Mondiale salvò profughi ebrei offrendo loro rifugio nella propria abitazione e portò sostegno ai partigiani del Gruppo Saben. Per il suo impegno civile e morale ricevette il Premio Bontà, il Diploma di Benemerita e la Medaglia di Bronzo della Pubblica Istruzione. Anche dopo il pensionamento continuò a dedicarsi ai più piccoli, fondando una scuola materna gratuita per i bambini della frazione. «Intitolare una piazza alla maestra Lucia Cucchietti significa riconoscere pubblicamente la forza di una donna che ha saputo trasformare l'impegno educativo in un gesto civico e il coraggio in un servizio alla comunità - commenta la sindaca di Borg San Dalmazzo, Roberta Robbione -. La sua vita è



un esempio di dedizione, di responsabilità e di amore verso Beguda e verso i più fragili. Con questo gesto, consegniamo alle generazioni future la memoria di una maestra che ha educato, protetto e sostenuto la nostra comunità nei momenti più difficili della storia».

La cerimonia prevede gli interventi istituzionali e un momento di ricordo della figura della maestra Cucchietti. A seguire, il vescovo Piero Delbosco impartirà la benedizione alla piazza. Al termine, rinfresco aperto a tutti i partecipanti.

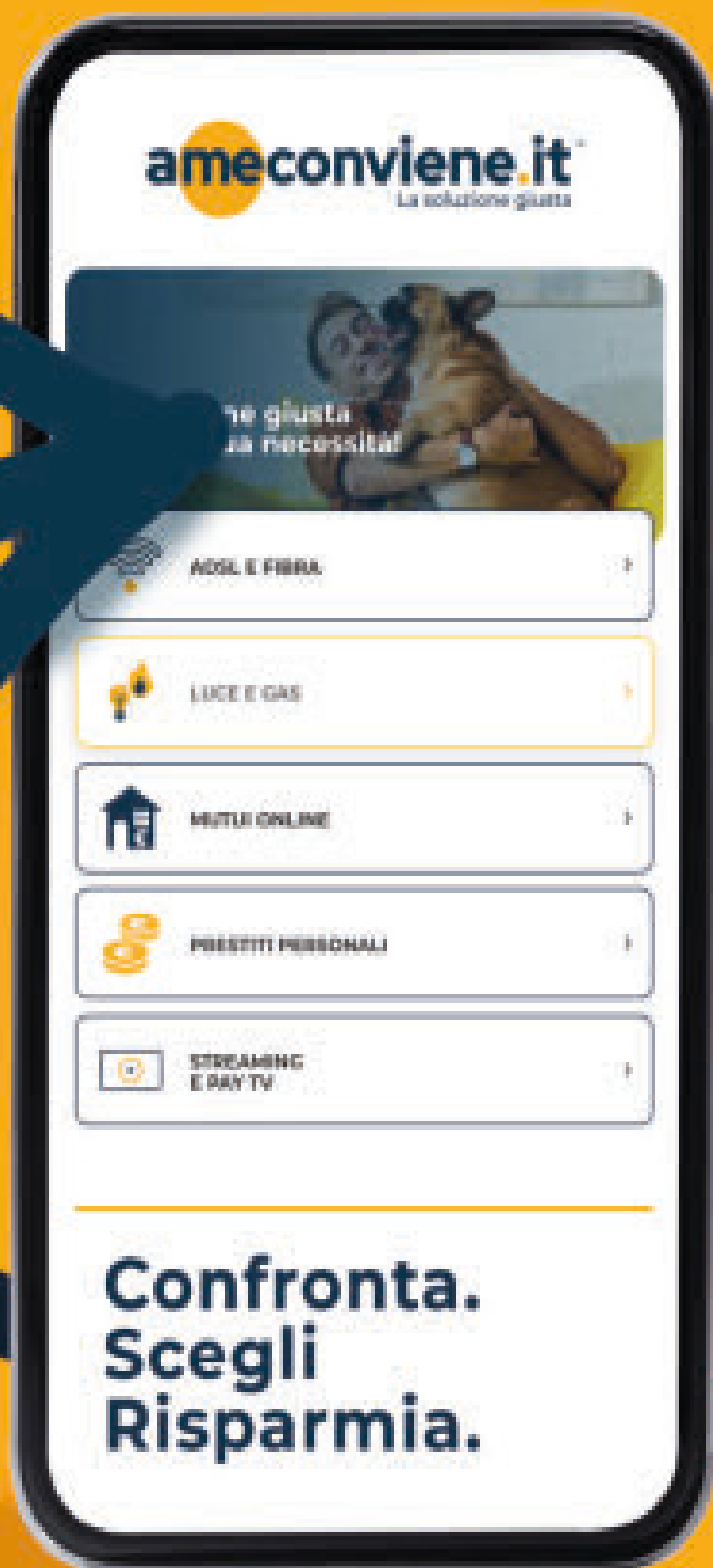


ameconviene.it[®]
La soluzione giusta

Confronta. Scegli. Risparmia.

Luce e Gas, Fibra Wifi,
Streaming

Vai su **Ameconviene.it**



SEMPRE SENTITA LA COMMEMORAZIONE DEI FATTI DEL 1943, LA RAPPRESAGLIA TEDESCA SULLA CITTÀ AD OPERA DELLE SS DI PEIPER

«19 Settembre» nel segno della «Memoria»



Adriano Toselli

Sempre sentita a Boves è la commemorazione (arrivata all'ottantatreesimo anniversario) della rappresaglia delle SS tedesche guidate dal maggiore Peiper sulla città (avvenuta il 19 settembre 1943). Ricco è il calendario e gli appuntamenti son sempre partecipati... Molto si cerca di coinvolgere i giovani, mantenendo la memoria del passato, negli ultimi anni sempre più, però, collegata ad un discorso di pace, perdono, riconciliazione... Quindi accanto alle persone che mai mancano si assiste ad un certo ri-

cambio, di individui e componenti di Associazioni ed Amministrazioni comunali... Una presenza fissa, anche coi suoi laboratori, è l'artista tedesco Kurt Bergmaier, di Schondorf, città bavarese, gemellata, nel segno del «perdono», dove è sepolto Peiper, il comandante SS protagonista della azione di guerra contro Boves del 1943... Un'altra resta la sezione «ANPI» (Associazione Nazionale Partigiani Italiani), presieduta dalla giovane bovesana Enrica Giordano, sempre pronta a «visite guidate» (a «luoghi della Resistenza», «Sacrali» e «Pinacoteca Filippi», nella ex «Fila-

da Favole»... Quest'anno è stata allestita, in «Pinacoteca», l'esposizione «Con voi nel cuore», fotografie e racconti dei partigiani e delle partigiane di Boves... Quando vi è gruppo da guidare, specie di giovani, mai si tira indietro lo storico, ed ex sindaco, Luigi Pellegrino, ora ai vertici della Associazione dei «Prete Martiri», in quella tragica giornata, il parroco don Bernardi ed il giovane curato don Ghibauda... Nella mattina di sabato 19 settembre la «Pedalata della Pace - Boves e la Valle Colla», un'iniziativa a cura della «FIAB Cuneo Bicingiro», dal cuneese «Parco della Resi-

stenza», ha ricordato lo storico «Trofeo della Resistenza»... La Parrocchia ha invitato a varie celebrazioni religiose in San Bartolomeo (la Messa in ricordo dei Caduti sabato pomeriggio 19, la notte successiva di «veglia di preghiera», «... E la chiesa rimane aperta tutta la notte», la partecipata «Messa all'aperto», sul Sagrato, dopo la commemorazione ufficiale di domenica mattina 20...)... Uno dei momenti più intensi, «alti», è stato, certo, lo spettacolo «Voci dalla Memoria», teatrale, con musica, a cura della «Compagnia Teatrale di Civitella», sabato sera 19, in Piazza dell'Olmo, sul

Sagrato (l'opera di Nila Paber ha la regia di Cristina Balò). Buono era il pubblico, specie per una serata di fine settimana, in cui si tende, specie di questi tempi, a preferire iniziative rilassanti di taglio «enogastronomico», ma l'appuntamento avrebbe meritato di più... La serata parlava della «Resistenza degli altri», delle «stragi altrui»... Gli ospiti erano toscani di Civitella in Val di Chiana dove, nel giugno del 1944, feroce fu la rappresaglia tedesca per l'uccisione di due soldati... Poi la commemorazione ufficiale, in Piazza Italia, di domenica mattina 20, è stata davvero ricca e «corale»..



Terminata la festa a Rivoira di Boves



La festa patronale principale della frazione Rivoira, «San Grato», come sempre, iniziata ad inizio settembre, dopo un sabato 12 di «sport frazionale», è terminata sabato sera 19, con il solito «tutto esaurito» (nei vari locali della Parrocchia e nel «chiostro dell'asilo») per la «Tradizionale cena dell'amicizia», ovviamente già pensando alle prossime iniziative..



Omaggio ai Nirvana a San Giacomo

Serata originale è stata, venerdì 18 settembre, a San Giacomo di Boves, nel suo «Ostu», storico ristorante frazionale, con un omaggio di gruppo di giovani appassionati cuneesi ai «Nirvana» ed al loro leader Kurt Cobain (tragicamente scomparso giovanissimo, travolto dalle problematiche esistenziali, dal disagio, che cantava)... Ben si son presentati i protagonisti, on line... «Cinque amici e musicisti cuneesi, uniti dalla forte passione per la musica dei Nirvana. È il gruppo "Neverplugged", che è tornato esibirsi dal vivo nella suggestiva cornice dell'Ostu di San Giacomo, storica trattoria a San Giacomo di Boves, un ambiente intimo e raccolto, che ha ospitato il nucleo centrale della loro proposta artistica: l'esecuzione integrale dello storico album dal vivo "MTV Unplugged" in New York (1994), con la stessa formazione del disco, tutto in versione acustica. In scena sono stati Marta Bernardi (violoncello), Michele Martini (voce, chitarra solista e fisarmonica), Matteo Borgetto (voce e chitarra), Simone Garro (basso) ed Elia Dadone (batteria), che nel tempo si sono fatti un nome in contesti locali, ad esempio in



rassegne e festival musicali del territorio, come il cartellone estivo del "NUOVO" a Cuneo, e in eventi a tema dedicati alla memoria di Kurt Cobain. I posti sono limitati, la prenotazione obbligatoria, con possibilità di cena, servizio "à la carte", piatti della tradizione piemontese e ligure preparati dallo chef Luca Sciolti (quarantatré anni, originario di Albissola) che da tre anni gestisce il locale insieme alla moglie Sara Conti (quarantenne). "Ho lavorato per un decennio in Piemonte e quando si è presentata l'occasione a San Giacomo, l'ho colta al volo - spiega Luca -. Una vallata splendida, chiusa al traffico, purtroppo con un problema cronico di ricezione per i cellulari. Cerchiamo di attrezzarci per sopperire al disagio, ma ad agosto un fulmine è caduto sulla linea telefonica fissa e ha causato il black out anche di Internet, non solo qui, ma anche a Rosbella e Castellar di Boves. Ci sentiamo un po' "dimenticati", ma il nostro obiettivo, anche con questo tributo ai Nirvana, è ravvivare una frazione bellissima. E quando suona la musica, nessun luogo è più ai margini».

montese e ligure preparati dallo chef Luca Sciolti (quarantatré anni, originario di Albissola) che da tre anni gestisce il locale insieme alla moglie Sara Conti (quarantenne). "Ho lavorato per un decennio in Piemonte e quando si è presentata l'occasione a San Giacomo, l'ho colta al volo - spiega Luca -. Una vallata splendida, chiusa al traffico, purtroppo con un problema cronico di ricezione per i cellulari. Cerchiamo di attrezzarci per sopperire al disagio, ma ad agosto un fulmine è caduto sulla linea telefonica fissa e ha causato il black out anche di Internet, non solo qui, ma anche a Rosbella e Castellar di Boves. Ci sentiamo un po' "dimenticati", ma il nostro obiettivo, anche con questo tributo ai Nirvana, è ravvivare una frazione bellissima. E quando suona la musica, nessun luogo è più ai margini».

IN BREVE

Problemi di telefonia in Valle Colla

Son tempi di tanti e veloci cambiamenti, con minor attenzione a servizi un tempo fondamentali, ora secondari e marginali... Certo grandi son stati, negli ultimi anni, nel campo della comunicazione... Ormai si vive «on line», si è «connessi» ventiquattro ore al giorno e sette giorni a settimana (od almeno a questo si ambisce), dominano gli «smart phone», veri «computer da tasca», tutto quello che è «cartaceo» conta di meno, non è più letto se non da pochi «over cinquanta», solo negozi, esercizi ed anziani conservano il «telefono fisso» (decisamente «costoso») in casa... Eccezione sono talune zone, tipo i nostri valloni alpini, in cui la copertura della «rete mobile»... È dai primi giorni di agosto, causa fulmine di uno dei pochi temporali della trascorsa e torrida estate, che a Castellar, San Giacomo e Rosbella (in ogni frazione è attivo esercizio ristorativo), ossia in tutta la Valle Colla, con non pochi tratti «coperti» per la telefonia mobile, le linee hanno problemi, anche con internet, e la contrarietà degli utenti clienti si è fatta palpabile, on line e non solo...

Corsi con la Banda Musicale «Rumorosa»

I giovani (ormai sempre di meno) sono la speranza di futuro per tutti, anche per le varie Associazioni locali, sportive e musicali... Per questo ogni autunno partono corsi... La «Banda Musicale Silvio Pellico A.P.S. "La Rumorosa"», per il 2026-27, propone, dai sei anni, formazione in vari strumenti: sax, clarinetto, tromba, tromboni, ottoni, percussioni e flauto. Lo slogan-titolo sono: «Libera la tua musica! Il tuo momento è ora.», «La musica unisce tutte le età!». Apre le porte della sede (seminterrato della scuola media, Via don Cavallera 18) sabato 26 settembre, dalle 16 alle 19. Si parla di venti lezioni individuali e di quattro di «musica d'insieme», con saggio finale. Il costo è di 250 euro, comprensivo di tessera ANBIMA (Associazione Nazionale delle Bande Italiane Musicali Autonome), con cui la «Silvio Pellico» collabora. Vi è la possibilità di noleggiare gli strumenti in comodato o con affitto agevolato. Sponsor è la «Banca di Boves». Informazioni si possono avere al 320.1923992 o al 347.6984218, mail bandaboves@gmail.com, sito www.bandaboves.com. «La Rumorosa» ricorda che per chi volesse sceglierla per il «5 per mille» il codice è 96004580047.

Corso di lettura ad alta voce, con Elisa Dani



Elisa Dani, attrice, regista, insegnante, educatrice e lettrice residente a Rosbella di Boves ha proposto corso di paio di giorni, sabato 19 e domenica 20, in Villa Berrini, su quella che è una delle sue specialità, per cui molto è apprezzata, la «lettura ad alta voce» (ma il suo approccio tende sempre e soprattutto a creare un gruppo)... È riuscita a raccogliere ottima partecipazione, attenta, esclusivamente femminile... Ha spiegato il suo avvicinarsi all'autore cercando di coglierne sensazioni ed emozioni, tra fedeltà al testo e libere sottolineature...

Parte la «Palestra di teatro» Elisa Dani annuncia la nuova partenza della sua stagione di «Palestra di teatro», a Villa Berrini di Boves, dall'8 ottobre, tutti i giovedì, dalle 18,30 alle 20,30... È aperto a tutti, dall'età di quattordici anni... Informazioni si possono avere al 334.7334805

Boves ringrazia e continua a cercare «Nonni Vigili»

All'inizio dell'anno scolastico l'Amministrazione bovesana ha ringraziato i suoi sei «Nonni Vigili» che riprendevano servizio davanti ai «plessi», invitando a nuove adesioni, importanti...



PER VOLARE BASTA CREDERCI



Crediamo nella tua impresa



A PEVERAGNO UN WEEKEND DEDICATO ALLO SPORT, TRA SABATO 26 E DOMENICA 27 SETTEMBRE

Premi alle eccellenze e attività per i più giovani

«Sabato 26 e domenica 27 settembre è fissato appuntamento con la novità della serata «3S» e la consolidata tradizione di «Conosciamo i nostri sport».

Sarà un weekend all'insegna dello sport, dei suoi valori e dei peveragnesi che negli anni si sono distinti nelle loro discipline.

E' quello che andrà in scena sabato 26 e domenica 27 settembre a Peveragno dove il Comune, in collaborazione con la Pro Loco, proporrà una full immersion sportiva attraverso due eventi che uniscono una giornata ormai abituale a una significativa novità.

Se infatti «Conosciamo i nostri sport», che da anni coinvolge bambini e ragazzi nella scoperta delle discipline praticate sul territorio e che quest'anno si terrà domenica 27 settembre, è ormai una consolidata tradizione, del tutto nuovo è l'evento in programma il giorno prima.

Si tratta di «3S - Sport, Serenità, Solidarietà», una serata pensata per rendere omaggio agli sportivi peveragnesi che si sono distinti nel corso degli anni nelle rispettive discipline e che si svolgerà saba-



to 26 settembre alle ore 20,45 al Centro Polifunzionale «A la Sousta».

A loro, che hanno promosso e promuovono il nome di Peveragno attraverso le loro eccellenti performance, verrà conferito un premio.

«Quella di domenica è una giornata che fa ormai parte della tradizione sportiva peveragnese e che continua a rappresentare un'importante occasione per avvicinare i più giovani allo sport», spiega Floriano Turco, vicesindaco e assessore allo Sport del Comune di Peveragno.

«Quest'anno abbiamo voluto affiancarle una

nuova iniziativa, la serata '3S', che nasce con l'obiettivo di valorizzare le tante persone che, con impegno, passione e risultati, hanno dato lustro alla nostra comunità. Il significato delle tre S va però oltre il semplice evento: crediamo che lo sport generi serenità, perché educa al rispetto, alla collaborazione e al benessere personale. Da questa serenità nasce la solidarietà, la capacità di aiutare il compagno di squadra, sostenere gli altri e mettersi a disposizione della comunità. Le tre S rappresentano un fil rouge che accompagnerà anche altri appunta-

menti che proporremo nei prossimi mesi, affrontando temi diversi ma sempre legati ai valori che vogliamo promuovere».

L'ingresso alla serata «3S - Sport, Serenità e Solidarietà» è gratuito, mentre la partecipazione alla giornata «Conosciamo i nostri sport» è rivolta ai nati dal 2013 al 2022 e ha un costo di 13 euro (a partire dal secondo figlio 11) comprensivi di pranzo e maglietta ricordo.

Per informazioni chiamare Floriano Turco, al 338.2030388».

C.S. Comune, da Gloria Gavotto



I saluti della Amministrazione peveragnese alle scuole

Nei giorni di inizio dell'Anno Scolastico l'Amministrazione comunale ha portato i suoi saluti ed auguri ai vari «plessi»...

«Questa mattina come Amministrazione Comunale abbiamo portato i nostri saluti ai bambini e ragazzi di Peveragno nel loro primo giorno di scuola. Accompagnati dalla dirigente scolastica Renata Varrone, il sindaco Enzo Tassone e l'assessore con delega alla scuola Gloria Gavotto hanno visitato tutti il plessi del nostro territorio. È stato un momento semplice ma molto bello: abbiamo visto i sorrisi dei più piccoli, l'emozione di chi ha iniziato una nuova av-



ventura, e anche la preoccupazione dei più grandi per le sfide che li attendono. Abbiamo salutato le insegnanti, il personale scolastico, gli educatori e gli assistenti che con dedizione accompagnano i ragazzi nel loro percorso di crescita. Un pensiero speciale lo abbiamo rivolto anche ai nostri preziosi «Nonni Vigile», che da oggi tornano a svolgere il loro importante servizio davanti alle scuole. A tutti voi - studenti, famiglie, insegnanti, personale scolastico e volontari - va il nostro più caloroso augurio di un anno ricco di soddisfazioni, scoperte, amicizie e successi. Buon anno scolastico a tutti!»

Inaugurato il restauro del «Pilone di Belagarda»

La Associazione «Il Ricetto» ha invitato alla inaugurazione (sobria cerimonia) un suo intervento «sul territorio», il restauro del «Pilone di Belagarda», sabato pomeriggio 19, all'incrocio tra Via Eretta e la strada che porta al Ser. Trovando una giornata di bel sole, caldo, ancora decisamente estivo, ha raccolto ottima partecipazione, coinvolgendo anche i padroni dei terreni contigui, che al manufatto molto tengono, oltre che escursionisti che vi passano a fianco salendo a «Fontana Cappa» ed alle vette della Bisalta... Non è caso che tra gli «sponsor» di questi lavori vi sia il C.A.I., Club Alpino, peveragnese... Nel pubblico erano Sindaco, Vi-

cesindaco ed Assessore. La presentazione è stata a cura del referente de «Il Ricetto», Alberto Boccacci, che ha parlato di costi e contributi (C.A.I. in testa, ma anche Comune di Peveragno, «Banca di Boves»...)... I lavori son stati della ditta «Temporestudio» di Bra, in collaborazione, per le opere edili, con il muratore Pierangelo Giuliano, volontario affezionato al Pilone. Intervento è stato anche della titolare di «Temporestudio», Concetta Brancato, che ha seguito l'opera. La colonna sonora è stata affidata a Chiara Bosonetto, con la sua fisarmonica. Si è concluso con «bicchierata», auspicando che possano continuare queste collaborazioni...

FOSSANO Via Cesare Battisti 40

Privato vende 8 alloggi di nuova costruzione

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

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



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

**Da 290.000€
a 310.000€**



Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il numero **333.8167700**

A BEINETTE: ARRIVA «AGROSFERA», IL GRANDE RACCONTO FOTOGRAFICO DELLA FILIERA ITALIANA

L'agricoltura e le sue storie in esposizione

ATos

Comunicato stampa arriva dalla fotografa cuneese Grazia Bertano.

«Dieci progetti firmati dai fotografi di "Cuneofotografia APS" e "Mondovì Photo" raccontano il territorio tra colline, valli piemontesi e mare».

L'inaugurazione è stata, partecipata, con saluto del sindaco Lorenzo Busciglio, nel pomeriggio di sabato 19 settembre, a Beinette, in Sala Olivetti.

«È un viaggio per immagini lungo la filiera agroalimentare italiana, fatto di volti, gesti, fatiche e innovazioni. È arrivata a Beinette la esposizione fotografica «Agrosfera», tappa locale del vasto Progetto Fotografico Collettivo Nazionale promosso dalla FIAF (Federazione Italiana Associazioni Fotografiche), che ha suo momento principale in Toscana, in Casentino, nello stu-



pendo "Museo della Fotografia" di Bibbiena».

L'esposizione beinettense nasce dalla collaborazione tra due circoli del territorio, «Cuneofotografia APS» e «Mondovì Photo», che hanno declinato il tema nazionale portando in mostra die-

ci progetti inediti: narrazioni visive che documentano l'agricoltura, l'allevamento, la gastronomia e le tradizioni locali che dalle colline e dalle vallate del Piemonte si spingono fino al mare.

«L'esposizione presenta dieci percorsi



fotografici personali ideati e realizzati da componenti dei due circoli organizzatori: "La 'cistrà', zuppa della tradizione" di Angelo Bruno Altare, "Dalla terra, ogni giorno" di Grazia Bertano, "Una giornata in Valle Faccenda" di Alessandro Boero Baroncelli, "Il Giardino di Nemo" di Roberto Boero, "L'eretico della terra" della beinettense Miranda Bongiovanni, "Transumanza tardiva" di Enrico Bottero, "Un piccolo grande mondo" di Lorena Durante, "Il paradiso a due passi dal cielo" del bovesano Lelio Giraudo, «Dins les ronses l'ho chabres» di Claudio Pappalardo, "Il nostrale dell'azienda Isola di Palanfrè" di Fulvio Virgone. Attraverso lo sguardo di ciascun autore, l'iniziativa restituisce la dimensione umana della filiera agroalimentare. Tra gli scatti emergono i due grandi fili conduttori dell'iniziativa: da un lato la tradizione dei saperi tramandati e dell'artigianalità, dall'altro l'innovazione tecnologica, la sostenibilità ambientale e i nuovi modelli di consumo.

Il Progetto Nazionale «Agrosfera» non

parla solo di terra, ma di un ecosistema complesso che unisce tradizione e modernità: dalla produzione alla trasformazione, fino alla ricerca, alla sostenibilità e alla ristorazione. Al centro di tutto ci sono le persone: chi coltiva, pesca, studia, distribuisce e innova. Il progetto nazionale FIAF ha coinvolto 1.064 fotografi da tutta Italia per un totale di 18.346 immagini inviate, culminando nella grande mostra nazionale di Bibbiena e in centinaia di mostre locali diffuse su tutto il territorio italiano».

Grazia Bertano spiega che al Concorso partecipano quindici fotografie per autore, alla esposizione beinettense, per ragioni di allestimento, di spazio, se ne sono scelte otto, con le altre proiettate sullo schermo della Sala...

Sarà ancora visitabile da venerdì 25 a domenica 27 dalle 15,30 alle 19, domenica 27 anche dalle 10 alle 12,30, ingresso libero.

Informazioni si possono avere scrivendo alla mail info@cuneofotografia.it o telefonando al 349.1338752, <https://fi-af.net/agrosfera/>.

IN BREVE

Torna il «Silent Reading Book Party»

L'Associazione culturale «AttivaMente», in collaborazione con la Cooperativa Sociale «Gli amici di Jim Bandana» e il patrocinio del Comune di Beinette, organizza il quarto appuntamento del «Silent Reading Book Party» in biblioteca «Gauberti». Lo annuncia il presidente della Associazione Flavio Bertone.

«Dopo la buona riuscita degli scorsi appuntamenti, venerdì 2 ottobre, dalle 20,30 alle 22,30 circa si ripropone un momento di lettura in biblioteca, dedicato agli appassionati di lettura, di autunno, a chi è curioso di conoscere questa iniziativa. I partecipanti potranno portare da casa un libro che stanno leggendo o sceglierne uno in biblioteca. Avranno a disposizione circa un'ora per la lettura silenziosa personale e al termine ci sarà un momento libero di confronto su quanto letto, sull'esperienza e il mondo dei libri. L'iniziativa ha come obiettivo quello di proporre un momento dedicato alla lettura in biblioteca e un'occasione di confronto tra lettori. Anche chi non ha partecipato ai primi due incontri può unirsi a questo momento di lettura.

L'ingresso è libero e gratuito, con adesione via mail. Per maggiori informazioni scrivere all'indirizzo e-mail bibliotecabeinette@gmail.com o telefonare allo 0171.384857»

Vuoi donare libri alla Biblioteca di Beinette?

La Biblioteca di Beinette invita a non lasciare libri in dono davanti alla porta d'ingresso ma, se si intende offrire pubblicazioni, di telefonare allo 0171.384857 o scrivere mail a bibliotecabeinette@gmail.com, facendo elenco delle opere. Spiegano che, per «problemi di spazio e gestione catalogo» non si può accettare tutto (e non enciclopedie).

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



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



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

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

LA SUA PRESENZA SULLE ALPI MARITTIME È STATA SEGNALATA PER LA PRIMA VOLTA NEL 2025

La nottola gigante: un pipistrello raro e minacciato che ha trovato rifugio in Piemonte

Studiare i pipistrelli non è semplice. Animali prevalentemente notturni, per orientarsi, comunicare e cacciare utilizzano principalmente gli ultrasuoni, suoni che l'orecchio umano non è in grado di percepire. Proprio questo particolare sistema di comunicazione ha però permesso ai ricercatori di individuare una specie estremamente rara in Italia e, fino a poco tempo fa, sconosciuta in Piemonte: la nottola gigante (*Nyctalis lasiopterus*). I risultati della ricerca iniziata nel 2024 sono raccontati nell'articolo Summer presence of Greater Noctule *Nyctalis lasiopterus* (Schreber 1780) in NW Italy (Chiroptera: Vespertilionidae). La nottola gigante è il più grande pipistrello europeo: può raggiungere gli 8-10 centimetri di lunghezza, con un'apertura alare tra i 41 e i 46 centimetri e un peso corporeo compreso tra i 50 e i 70 grammi. È inoltre una specie minacciata, classificata come Vulnerabile a livello globale e considerata in pericolo anche in Italia, dove risultano solo 30 segnalazioni confermate, comprese quelle storiche. In Piemonte fino a poco tempo fa la specie era ritenuta assente, salvo una segnalazione del 2021 nei pressi di Casale Monferrato. La nottola gigante è una specie migratrice: mentre in estate è stabile in colonie in cui si riproduce, in autunno intraprende lunghi spostamenti verso i siti di svernamento. Più precisamente, le popolazioni principali sono migratrici di lungo raggio tra l'Europa nord-

orientale e l'Europa sud-occidentale; è il pipistrello europeo che detiene il record per la maggior distanza di migrazione, con spostamenti che possono arrivare a 2500 chilometri! Esistono però, in particolare nell'Europa meridionale, alcune popolazioni stanziali. Per questo motivo, trovare la nottola gigante in Piemonte durante la stagione migratoria, anche se raro, non sarebbe necessariamente sorprendente; potrebbe trattarsi semplicemente di un individuo in transito. È invece molto più interessante quanto emerso dai rilevamenti effettuati nel corso del progetto BatEchoNet, una rete di monitoraggio acustico dei pipistrelli nel Nord-Ovest italiano, avviata dall'Associazione Chiroptera insieme all'Università del Piemonte Orientale che vede la collaborazione di diversi enti, tra cui le Aree Protette Alpi Marittime. Attraverso l'utilizzo di appositi rilevatori di ultrasuoni, i bat-detector, vengono studiati i chirotteri e in tre aree di studio piemontesi è stata rilevata la nottola gigante. La specie è stata segnalata a Valdieri, nella Riserva Naturale Rocca San Giovanni-Saben, nell'ottobre 2025, probabilmente il passaggio di un esemplare in migrazione o di un giovane in dispersione. Quanto avvenuto nel Bosco dell'Alevè (Valle Varaita, Parco del Monviso) è però molto più rilevante: la nottola gigante è stata registrata a 1.500 metri di quota nel luglio 2024, nello stesso sito precisamente un anno dopo e,



nell'agosto 2025, anche a quota 1.900 metri. Non si tratta quindi di una singola osservazione occasionale durante il periodo delle migrazioni: la specie è stata rilevata in piena estate e nello stesso territorio in anni diversi. È proprio questo elemento a rendere i risultati particolarmente interessanti. La presenza estiva potrebbe infatti essere il segnale che la nottola gigante non frequenta il Piemonte esclusivamente come specie di passaggio, ma che alcune aree delle Alpi piemontesi potrebbero essere utilizzate regolarmente durante la stagione riproduttiva. Non è ancora possibile stabilire se sia effettivamente così, ma l'ipotesi più interessante - che verrà approfondita - è quella dell'esistenza di una popolazione estiva, eventualmente riproduttiva. La scoperta è importante anche per

un altro motivo. La nottola gigante è una specie forestale normalmente associata alle formazioni di conifere e latifoglie termofile. Il Bosco dell'Alevè, invece, è una grande foresta di pino cembro in alta quota, la più grande in Italia e una delle più estese in Europa. I rilevamenti sembrano quindi suggerire che la specie possa utilizzare habitat differenti da quelli a cui viene tradizionalmente associata. I dati ottenuti non solo confermano la presenza della specie in Piemonte, seppure sporadica e da approfondire con ulteriori studi, ma aprono anche nuove domande sulle sue esigenze ecologiche e sulla scelta degli habitat. Infine, una segnalazione è stata registrata anche a Santena, dove la nottola è stata rilevata in un ambiente periurbano, nei pressi di un parco storico caratterizzato dalla pre-

senza di alberi secolari e circondato da aree coltivate. Anche questo è un dato curioso perché suggerisce che la specie non dipenda necessariamente da grandi complessi forestali continui, ma che piccoli nuclei di alberi maturi che sopravvivono all'interno di paesaggi agricoli e aree antropizzate possano rappresentare delle vere e proprie «isole forestali», capaci di offrire rifugio a pipistrelli e altri animali. La scoperta più importante, concludono gli autori della ricerca, è che la nottola gigante sembrerebbe essere presente anche nel Nord Ovest italiano non solamente come specie di passaggio durante le migrazioni, ma anche durante la stagione riproduttiva estiva e quindi, ipotesi ancora da verificare, potrebbero esserci piccole popolazioni isolate. Gli autori sottolineano la necessità di ulteriori ricerche per comprendere se la presenza estiva sia regolare, se effettivamente ci siano colonie riproduttive, quale sia la consistenza delle possibili popolazioni piemontesi di nottola gigante e quali siano gli spostamenti stagionali dei singoli individui. Nonostante ci siano approfondimenti da fare, lo studio dimostra per la prima volta in modo documentato che la nottola gigante frequenta in estate il Piemonte alpino, arrivando almeno a 1.900 metri di quota nell'area del Bosco dell'Alevè, e apre la possibilità che le Alpi piemontesi ospitino una presenza estiva finora largamente sfuggita ai rilevamenti.

NOTIZIE IN BREVE

Torna la Festa Patronale di San Maurizio in Frazione Abrau

Sabato 26 e domenica 27 settembre la frazione Abrau, nel Comune di Chiusa di Pesio, si prepara a celebrare San Maurizio con un fine settimana all'insegna della tradizione, della convivialità e dell'intrattenimento. L'iniziativa è organizzata dai frazionisti con la collaborazione dell'associazione Pro Loco Turismo in Valle Pesio e del Comune di Chiusa di Pesio e propone un ricco programma per grandi e piccoli. **Sabato 26 settembre** La festa prenderà il via alle 20, con una serata gastronomica dedicata alla porchetta. Il menu prevede un tris di antipasti, porchetta, patatine fritte, dolce e acqua, al costo di 20 euro. I partecipanti sono invitati a portare con sé posate e bicchiere. **Domenica 27 settembre** La giornata di domenica sarà dedicata sia alla tradizione religiosa sia alla convivialità. Alle 10.30 è prevista la Santa Messa solenne presso la cappella della frazione. A seguire, alle 12.30, spazio al pranzo sociale sotto il tendone, con un menu composto da tris di antipasti, ravioli, trippa, formaggio e dolce, al costo di 20 euro. Anche in questo caso è richiesto di portare posate e bicchiere. Nel pomeriggio, a partire dalle 15.30, la festa proseguirà con giochi per bambini e ragazzi, accompagnati dalla musica della banda musicale "G. Val-lauri". Per partecipare ai momenti gastronomici è necessaria la prenotazione entro il 23 settembre a: Sara – 333 2877778 Anna – 328 4652260 Un appuntamento che vuole mantenere vivo lo spirito delle feste patronali e il senso di comunità, offrendo a residenti e visitatori un'occasione per ritrovarsi e condividere una giornata nel segno della tradizione.

ALLA SERATA FINALE HANNO PARTECIPATO SETTECENTO PERSONE

Grande partecipazione per la festa de «La Madonnina» a Frazione Combe

Sabato 19 settembre si è conclusa la settimana di gioia collettiva, organizzata dai volontari e dall'associazione "Amici delle Combe" presso il locale circolo A.C.L.I., vera e propria festa patronale di questa frazione del Comune di Chiusa Pesio. I festeggiamenti hanno avuto inizio venerdì 11 con la cena di paella, registrando oltre cinquecento partecipanti. Nella serata successiva si è tenuta la cosiddetta "Raviolata a go go" mentre, alle ore 10.30 della domenica 13, si è celebrata la funzione religiosa, officiata dal Parroco - Don Federico Suria, in presenza della Autorità civili e militari della giurisdizione. Trascorsa la pausa del lunedì, il martedì 15 ha visto nuovamente diverse centinaia di cittadini affluire alla cena del bollito, tra-



dizionale appuntamento di questa ricorrenza. L'ultima tappa (non meno degna di nota) si è svolta sabato 19 settembre, nella cui occasione si è riproposta l'attesa "Pizza pazza in piazza", evento catalizzante soprattutto giovanissimi, appartenenti al tessuto sociale non solo chiusano; proprio in que-

sta serata finale si è registrata un'affluenza di circa settecento persone. Per l'ennesimo anno la festa patronale de "La Madonnina" è stata in grado di coinvolgere migliaia di cittadini di vari Comuni intorno al campanile della cappella frazionale, accolti da ottime specialità culinarie, allietati e intrattenuti da musica e danze per ciascuna delle suddette serate. La settimana è stata accompagnata da armonia, grazie anche alla costante presenza delle Forze dell'Ordine e del servizio di sicurezza privato, Croce Rossa e Antincendio, all'uopo interessati. Il comitato organizzatore, pienamente soddisfatto per la risposta della massa di pubblico accorsa, ha infine rivolto a tutti l'arrivederci all'edizione 2027. **MS**

«SUONIAMO OCCITANO»

Iscrizioni aperte per la 23ª edizione del corso di organetto

L'Ecomuseo della Segale e l'Ente Aree Protette Alpi Marittime rinnovano anche per l'anno formativo 2026/2027 l'appuntamento con "Suoniamo Occitano", il corso di organetto diatonico giunto alla sua ventitreesima edizione. A condurre il percorso didattico sarà il maestro Silvio Peron, figura di riferimento nella musica tradizionale delle valli cuneesi, con oltre quarant'anni di esperienza. Le lezioni si terranno il lunedì a Valdieri (presso la sede del Parco Naturale Alpi Marittime) e il mercoledì a Chiusa di Pesio (presso la sede del Parco Naturale Marguaris). Il corso di organetto è aperto a giovani (dagli 8 anni) e adulti, senza limiti di età o livello di preparazione. Per informazioni e iscrizioni, è possibile contattare il maestro Silvio Peron entro il 2

ottobre 2026 ai seguenti recapiti: 348 248 4890 | silvio@peronsemiton.it. Inoltre, l'Ecomuseo della Segale e l'Ente Aree Protette Alpi Marittime mettono a disposizione dei partecipanti al corso di organetto diatonico "Suoniamo occitano" alcuni strumenti (fino a esaurimento scorte) con due modalità. La prima è il prestito gratuito, riservato ai residenti - di età non superiore ai 17 anni - nei comuni in cui si concentra principalmente l'attività dell'Ecomuseo della Segale (Valdieri, Entracque, Vernante, Roaschia), o nel comune di Chiusa di Pesio. Il secondo, invece, è il noleggio a tariffa agevolata, disponibile per i partecipanti maggiorenni. Per dettagli sul prestito o noleggio, contattare il maestro Silvio Peron ai seguenti recapiti: 348 248 4890 | silvio@peronsemiton.it.



RADIO VALLEBELBO
WWW.RADIOVALLEBELBO.IT

A CUNEO CI ASCOLTI SUI
105.100

Per richieste musicali: 389 4306778

Il denaro torna a costare di più e, inevitabilmente, le conseguenze cominciano a farsi sentire nelle scelte quotidiane di famiglie e imprese.

La decisione della Banca centrale europea di aumentare nuovamente i tassi di interesse di 25 punti base ha riportato in primo piano un tema che sembrava destinato gradualmente a perdere importanza: quanto costa oggi indebitarsi e come conviene gestire risparmi, mutui e finanziamenti.

Dal 16 settembre il tasso sui depositi presso la BCE è salito al 2,50%, quello sulle operazioni di rifinanziamento principali al 2,65%. La scelta nasce dalla necessità di contenere pressioni inflazionistiche che restano superiori all'obiettivo del 2%. Per il 2026 la stessa BCE prevede un'inflazione media nell'area euro intorno al 3% e una crescita economica ancora contenuta.

Per le famiglie il primo punto da osservare riguarda i mutui. Chi possiede un finanziamento a tasso fisso non subisce variazioni della rata: le condizioni riman-

CAPIRE LA FINANZA PER AMMINISTRARE I PROPRI RISPARMI

Tassi, mutui e prestiti: cosa cambia per famiglie e imprese



gono quelle stabilite al momento della stipula.

Differente è la situazione dei mutui a tasso variabile. In questo caso l'andamento dell'Euribor può gradualmente trasferire le variazioni dei tassi sulle rate, anche se tempi e intensità dipendono dal contratto sotto-

scritto.

Anche chi sta pensando di acquistare casa dovrebbe quindi evitare di concentrarsi esclusivamente sulla rata iniziale.

Durata del finanziamento, tasso applicato, spread, possibilità di effettuare rimborsi anticipati e costo com-

plexivo del credito sono elementi che possono incidere per migliaia di euro nell'arco degli anni.

Il discorso riguarda anche prestiti personali e credito al consumo.

L'acquisto di un'auto, la ristrutturazione della casa o una spesa importante finanziata a rate possono diventare più onerosi quando il costo generale del denaro aumenta.

Prima di firmare è quindi fondamentale guardare al Taeg, che permette di valutare il costo complessivo del finanziamento, e non soltanto al Tan pubblicizzato.

Per le piccole e medie imprese la questione è altrettanto rilevante.

Un aumento dei tassi significa maggiori costi per finanziare investimenti, macchinari, scorte e capitale cir-

colante.

In territori caratterizzati da una forte presenza di piccole aziende e attività commerciali, come quello piemontese e cuneese, il costo del credito può incidere direttamente sulle decisioni di investimento.

Esiste però anche l'altro lato della medaglia.

Tassi più elevati possono creare opportunità per chi dispone di liquidità. Conti deposito, obbligazioni e strumenti a breve termine possono tornare a offrire rendimenti più interessanti rispetto alle fasi in cui il costo del denaro era vicino allo zero.

Ciò non significa, però, che convenga inseguire automaticamente il rendimento più alto.

Per il risparmiatore resta centrale la diversificazione. Concentrare tutto il patri-

monio in un unico strumento, mantenere eccessiva liquidità oppure assumere rischi che non si comprendono pienamente sono errori che possono pesare molto più di qualche decimale di rendimento.

La seconda parte del 2026 si presenta dunque come una fase nella quale famiglie e imprese dovranno prestare maggiore attenzione al costo del denaro.

Dopo anni nei quali ci si era abituati a immaginare una progressiva discesa dei tassi, lo scenario è tornato più complesso.

La parola chiave diventa allora pianificazione: verificare le condizioni dei finanziamenti già in essere, confrontare le alternative prima di assumere nuovi debiti e costruire gli investimenti sulla base dei propri obiettivi e del proprio orizzonte temporale.

Perché, quando i tassi cambiano direzione, anche decisioni apparentemente piccole possono produrre effetti importanti nel tempo.

Francesco Megna
responsabile
commerciale in banca

UN CONCRETO IMPEGNO NELL'AMBITO ESG

La Preve Costruzioni investe nell'impegno verso il sociale

Alessandro Marini

L'azienda Preve Costruzioni compie un significativo passo in avanti nel proprio percorso di innovazione e sostenibilità con l'acquisizione di 19 nuovi autocarri Iveco di ultima generazione e 5 macchine operatrici Caterpillar. Questo importante investimento industriale va oltre il semplice rinnovo del parco mezzi, configurandosi come un concreto impegno



presenta quindi la traduzione materiale, sul campo, di obiettivi che abbiamo già inserito nel nostro modello organizzativo».

Dopo il discorso del dottor Preve è intervenuto Enzo Garelli che ha sottolineato il legame che unisce i due imprenditori e le rispettive famiglie da oltre quarant'anni.

Infine, ha preso la parola Sergio Tamietto, manager di Iveco, che ha ribadito l'importanza di realtà come la Preve Costruzioni per il territorio.

Sostenibilità nei cantieri (Environmental)

I nuovi veicoli, dotati di tecnologie motoristiche evolute, permettono di ridurre drasticamente consumi ed emissioni, intervenendo direttamente su una delle attività a maggior impatto: il trasporto dei materiali e la movimentazione nei cantieri.

Sicurezza e benessere dei lavoratori (Social)

La modernizzazione della flotta garantisce ad autisti e operatori veicoli più sicuri, ergonomici e tecnologicamente avanzati, progettati per prevenire gli incidenti e ridurre l'affaticamento durante le ore di lavoro.

Programmazione e digitalizzazione (Governance)

L'investimento si inserisce in una visione strategica di lungo periodo basata sul rinnovo programmato della flotta e sulla progressiva digitalizzazione della gestione dei cantieri. Il monitoraggio costante di consumi, manutenzione e prestazioni consente di raccogliere dati fondamentali per guidare decisioni aziendali sempre più efficienti ed eco-responsabili.



in ambito ESG (Environmental, Social, Governance). L'introduzione di veicoli più efficienti ed evoluti consentirà di ridurre consumi ed emissioni, garantendo al contempo maggiore sicurezza ed ergonomia per gli operatori e un controllo sempre più digitalizzato della flotta e dei cantieri.

«Questi 24 nuovi mezzi non sono solo strumenti di lavoro, ma rappresentano la parte concreta del percorso con cui Preve Costruzioni intende continuare a crescere e a rea-

lizzare opere complesse guardando al futuro -», ha dichiarato l'imprenditore Riccardo Preve durante la presentazione dei nuovi mezzi avvenuta nella giornata di sabato 19 settembre che ha poi aggiunto - «Questo investimento non nasce isolatamente. Si inserisce in un percorso aziendale che negli ultimi anni ci ha portato a strutturare sistemi certificati per qualità, ambiente, salute e sicurezza, sicurezza stradale, energia e gestione delle informazioni. Il rinnovo della flotta rap-

AGENZIA DELLE ENTRATE Direzione Regionale del Piemonte

Al servizio del contribuente

Le spese per l'affitto sostenute dal «fuori sede» sono detraibili?

Le spese per l'affitto sostenute da uno studente universitario «fuori sede» possono essere detratte come spese pertinenti al percorso formativo universitario?

Le spese per l'alloggiamento non possono essere detratte a titolo di spese per l'istruzione universitaria che concerne spese quali le tasse universitarie, le tasse di immatricolazione e così via.

Tuttavia, per agevolare per gli universitari che studiano lontano da casa è prevista un'agevolazione specifica ossia una detrazione Irpef del 19% calcolata sul canone di locazione pagato per l'alloggio, fino a una spesa massima di 2.633 euro.

Se lo studente è a carico di un familiare, la detrazione spetta al familiare che sostiene la spesa (ad esempio, il genitore).

Come ha precisato l'Agenzia delle entrate, se i genitori hanno due figli universitari «fuori sede», titolari di due distinti contratti di locazione, ciascun genitore può fruire della detrazione su un importo massimo di 2.633 euro.

Il beneficio spetta agli iscritti a un corso di laurea presso un'università (pubblica o privata) situata in un comune diverso da quello di residenza, distante almeno 100 chilometri e comunque in una provincia diversa; la detrazione è riconosciuta anche agli iscritti agli Istituti tecnici superiori e ai nuovi corsi presso conservatori di musica e istituti musicali pareggiati.

Restano, invece, esclusi gli studenti che frequentano corsi post lauream, come master, dottorati di ricerca e corsi di specializzazione, sia in Italia sia all'estero.

L'immobile locato deve trovarsi nello stesso comune dell'università o in un comune limitrofo e i contratti devono essere regolarmente registrati e conformi alla normativa.

La detrazione non spetta per il deposito cauzionale, le spese condominiali e di riscaldamento comprese nel canone di locazione e per i costi di intermediazione immobiliare.



CNA Imprese Cuneo

ANTISTRESS
La qualità del sonno
Dormire bene, vivere meglio

Strategie, consigli pratici e strumenti per ridurre lo stress, l'ansia e ritrovare un sonno rigenerante.

- TECNICHE DI RILASAMENTO
- BUONE ABITUDINI PER LA NOTTE
- GESTIONE DELLO STRESS QUOTIDIANO

Un sonno migliore, un domani più luminoso

"Prendersi cura del proprio sonno è prendersi cura di sé"

LUNEDÌ 28 SETTEMBRE 2026
ORE 18:00 - 20:00

CENTRO VJTA
Via Quintino Sella, 5-7
Cuneo (CN)

Per maggiori informazioni:
0171 157 0039

VJTA CNA



UNIVERSITÀ
DI TORINO



MBA

Master Universitario in
Business Administration

Direttore Prof. Stefano Bresciani

CFB

Master Universitario in
Corporate Finance & Banking

Direttore Prof. Antonio Salvi

Iscriviti ai Master di primo livello!

Percorsi formativi studiati per far crescere la tua leadership nel mondo del management e della finanza aziendale, che vantano eccellenti opportunità professionali, collaborazioni con aziende partner e il supporto di esperti e docenti altamente qualificati.



mastermba.management@unito.it
master_cfb@unito.it



<https://www.saamanagement.it>



SAA – School of Management
Via Ventimiglia, 115, 10126 Torino



MBA



CFB



LA PARTENZA DELLA RACCOLTA È IN LINEA CON GLI SCORSI ANNI

Coldiretti Cuneo, castagne: «Il caldo rallenta la raccolta, attesa per le piogge»

Il caldo rallenta l'avvio della raccolta delle castagne nella Granda: nonostante il buon carico di frutti sulle piante di varietà ibride, le temperature elevate ne frenano la caduta e i quantitativi raccolti restano contenuti. Secondo i primi riscontri di Coldiretti Cuneo, la qualità del prodotto è buona, mentre per le varietà tradizionali eventuali piogge in questo periodo potrebbero favorire lo sviluppo dei frutti, condizionato dal caldo e dalla siccità. La partenza della raccolta è in linea con gli scorsi anni per le varietà ibride. Gli interventi irrigui hanno favorito una buona pezzatura degli ibridi e il prodotto finora raccolto risulta sano. Un abbassamento delle temperature potrebbe favorire la caduta dei frutti e consentire di intensificare le operazioni. Sul fronte commerciale, l'attenzione è rivolta all'evoluzione dei prezzi, con l'auspicio che la stagione assicuri un'adeguata remunerazione alle aziende, riconoscendo la qualità del prodotto e il lavoro dei castanicoltori.

Più incerto il quadro per le varietà tradizionali. La buona fioritura aveva creato le condizioni per un'annata produttiva favorevole, ma l'assenza di piogge e il caldo hanno condizionato lo sviluppo dei frutti. Le precipitazioni nelle prossime settimane saranno determinanti per la pezzatura, potrebbero favorire lo sviluppo dei frutti, mentre è ancora presto per formulare stime attendibili sui volumi. «La qualità dei primi frutti raccolti è incoraggiante, ma



occorre seguire con attenzione l'evoluzione della stagione. È fondamentale che questo avvio trovi riscontro anche sul mercato, con prezzi capaci di valorizzare le castagne cuneesi e riconoscere l'impegno delle aziende nella cura dei castagneti e nella raccolta», dichiara Enrico Nada, presidente di Coldiretti Cuneo. Nella Granda sono oltre 4.200 gli ettari di castagneto

da frutto coltivati da più di 2.400 aziende, per una produzione media di 40.000 quintali. Numeri che fanno del Cuneese la quarta provincia italiana per superficie dedicata alla coltivazione del castagno. Un comparto che ogni anno è protagonista anche di numerosi eventi e sagre su tutto il territorio. «La castanicoltura rappresenta una risorsa economi-

ca importante per le nostre aree collinari e montane. Le aziende mantengono produttivi i castagneti e contribuiscono alla cura del territorio. Gli appuntamenti autunnali sono un'occasione per far conoscere ai consumatori le castagne cuneesi, valorizzandone la provenienza e il legame con le comunità locali», aggiunge Francesco Goffredo, direttore di Coldiretti Cuneo.

PSA: partecipato l'incontro promosso dalla Provincia

Si è svolto nel pomeriggio di giovedì 17 settembre, presso la Sala Mostre della Provincia di Cuneo, l'incontro di aggiornamento dedicato alla situazione epidemiologica della Peste Suina Africana (PSA) e alle attività di contrasto alla diffusione della malattia, promosso dalla Provincia di Cuneo e dal Gruppo Operativo Territoriale.

Ad aprire i lavori è stato il dirigente del Settore Supporto al Territorio della Provincia di Cuneo, Alessandro Rizzo, che ha sottolineato l'importanza del coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nella gestione dell'emergenza sanitaria e nelle attività di controllo della popolazione di cinghiale, evidenziando il ruolo fondamentale svolto dal mondo venatorio e dagli enti territoriali nel contrasto alla diffusione della malattia.

Nel corso dell'incontro, il dott. Luca Orlando dell'ASL CN1 ha illustrato in modo dettagliato l'evoluzione dell'epidemia nel sub-cluster nord-occidentale, presentando il quadro epidemiologico aggiornato e le principali criticità emerse nei territori interessati dalla presenza del virus.

Particolarmente apprezzato l'intervento di Diego Lazzari, della Struttura Commissariale per la PSA, che ha approfondito i contenuti delle Ordinanze del Commissario Straordinario alla PSA "Misure di eradicazione e sorveglianza della Peste Suina Africana" e n. 6/2026 "Piano strategico operativo per il controllo della peste suina africana nel sub-cluster Piemonte-Liguria", rispondendo alle numerose domande formulate dai Presidenti degli ATC e dei CA e dalle guardie venatorie presenti in sala. Il Comandante della Polizia Provinciale, Valerio Civallo, ha infine fornito indicazioni operative sulle attività di depopolamento e controllo coordinate dalla Provincia di Cuneo, illustrando il lavoro svolto dagli agenti della Polizia Provinciale in collaborazione con gli operatori abilitati coinvolti nell'attuazione delle misure previste dalla normativa vigente.

Nel corso dell'incontro è emersa la necessità di proseguire e rafforzare la collaborazione tra istituzioni, strutture sanitarie, organi di vigilanza e mondo venatorio, nella consapevolezza che solo attraverso un'azione coordinata e continuativa sia possibile contenere la diffusione della PSA e limitare gli impatti sul comparto zootecnico e agricolo.

Il Presidente della Provincia di Cuneo, Luca Robaldo, ha dichiarato: «La provincia di Cuneo continua a essere impegnata in prima linea nel contrasto alla Peste Suina Africana. Il confronto diretto con tutti gli attori coinvolti rappresenta uno strumento indispensabile per condividere informazioni, affrontare criticità operative e costruire risposte efficaci».



Chi siamo

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

La nostra storia

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

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

Sedi

Via 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)

I nostri principali servizi

Le principali attività poste in essere da Europe Advisory riguardano:

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

Email: info@europeadvisorysrl.com

Tel: 0171 734917

DAL 25 AL 27 SETTEMBRE APPUNTAMENTI DIFFUSI SU CUNEO E BORGO SAN DALMAZZO

Il festival PAESAGGI presenta un'edizione dedicata all'acqua

Dal 25 al 27 settembre Cuneo abbraccia la quarta edizione del festival | PAESAGGI | a firma dell'associazione FormicaLab-Aps di Cuneo. L'edizione 2026 prevede una mostra diffusa en plein air nel Parco fluviale Gesso e Stura, principalmente nel territorio del Comune di Cuneo e in parte di Borgo San Dalmazzo, e incontri all'aperto con esperti e fotografi. Dopo un anno di pausa, ritorna in città la proposta culturale che, senza voler interrompere la continuità di fini e contenuti consolidata fino a qui con le edizioni "Punto Zero", "Affinità e divergenze" e "Così vicino", si trasforma e si modula ancora una volta, sempre alla ricerca di nuovi spunti e idee creative da offrire al pubblico di appassionati e curiosi del paesaggio contemporaneo.

L'edizione 2026 di | PAESAGGI | declinata in Ac[Qua], indagherà quindi il delicato rapporto fra la città e la sua identità più profonda, quella dettata dall'incontro fra i suoi corsi d'acqua, il fiume Stura e il torrente Gesso. Una scelta che prende spunto dal lavoro della fotografa romana Sara Nicomedi e dal suo "Il tempo di arrivare", frutto di una ricerca compiuta sul territorio del Parco Fluviale Gesso e Stura nel 2025 grazie alla residenza artistica sostenuta da FormicaLab e dai partner di progetto. La mostra, che comprende una ventina di postazioni partendo dalle Basse di Stura passando per il percorso del parco lungo Gesso fino a toccare Borgo San Dalmazzo, sarà fruibile autonomamente dai visitatori, a piedi o in bicicletta, consultando la mappa disponibile sul sito formicalab.net. Inoltre, per chi lo desidera, sabato 26 settembre alle 10 da piazza Galimberti, in collaborazione con il Cuneo Bike Festival, ci si potrà unire ad una pedalata con l'autrice per visitare parte della mostra (i partecipanti dovranno presentarsi muniti di bici).

«Siamo davvero felici di ritrovare la proposta di | PAESAGGI |, un appuntamento che sa rinnovarsi mantenendo ben salda la propria vocazione: aiutarci a leggere il territorio con occhi nuovi e consapevoli. L'edizione di quest'anno tocca un tema identitario profondamente legato all'anima di Cuneo. I nostri fiumi, lo Stura



ra e il Gesso, non sono solo elementi geografici o confini naturali, ma vere e proprie arterie di relazioni che da sempre definiscono la nostra città», commenta l'assessora alla Cultura del Comune di Cuneo, Cristina Clerico. «Il progetto di FormicaLab e la ricerca visiva di Sara Nicomedi - le fa eco l'assessore all'Ambiente, Gianfranco Demichelis - valorizzano in modo originale il Parco Fluviale Gesso e Stura, trasfor-

mandolo in una galleria a cielo aperto e in un luogo di riflessione diffusa. Unire l'esperienza artistica alla fruizione attiva del paesaggio — a piedi o in bicicletta, anche grazie alla sinergia con il Cuneo Bike Festival — rappresenta un valore aggiunto straordinario per la città e per chi vorrà scoprirla da una prospettiva diversa. Ringrazio gli organizzatori, gli artisti e tutti i partner che rendono possibile questo prezioso evento».

«Il Parco Fluviale Gesso e Stura nasce dal rapporto profondo che la nostra comunità ha con l'acqua, con i suoi corsi, con i paesaggi che modellano la vita quotidiana e la storia dei nostri territori. Per questo, come Comune di Borgo San Dalmazzo e come Presidenza del Parco - spiega Roberta Robbione, sindaco di Borgo San Dalmazzo e presidente del Parco Fluviale Gesso e Stura -, accogliamo con piacere la nuova edizione

di Paesaggi, dedicata proprio al dialogo - delicato e necessario - tra l'uomo e i fiumi. La mostra diffusa e gli incontri proposti da FormicaLab ci invitano a osservare con occhi nuovi ciò che spesso diamo per scontato: la bellezza, la fragilità e la forza dei luoghi che abitiamo. È un'occasione preziosa per riflettere insieme sul valore dell'acqua come bene comune, sulla responsabilità che abbiamo nel custodirla e sulla capacità del paesaggio di raccontare chi siamo. Ringrazio gli organizzatori, gli artisti e tutti i partner che rendono possibile questo percorso culturale e civile, che unisce Cuneo e Borgo San Dalmazzo in una visione condivisa di cura, conoscenza e futuro».

Il festival si aprirà venerdì 25 settembre alle 18.00 nei nuovi spazi di Sclab, a Palazzo Santa Croce, con il racconto di Sara Nicomedi in dialogo con Christian Grappiolo. A seguire proiezione del film documentario «Il fiume sotto casa» (2010 - 47') con la regia di Elena Valsania. Nei due gironi successivi ci saranno gli incontri al

Parco: arriveranno al festival l'attivista e ricercatrice bosniaca Aida Kape-tanovi (sabato 26 settembre ore 12.00 all'area attrezzata degli Angeli) che parlerà de "I custodi dei fiumi: la resistenza fluviale in Bosnia ed Erzegovina". Nel tardo pomeriggio, alle 18.30 all'area Farfalle, il fotografo Riccardo Carnovalini e la camminatrice Anna Rastello dialogheranno sull'infinito camminare a tu per tu con l'acqua. Domenica alle 12.00 al Parco Lusso alle Basse di Stura il saggista Massimo Angelini accompagnerà il pubblico in una riflessione sul tempo e sull'acqua. Questi incontri sono ad accesso libero, in natura e all'aria aperta: si invita quindi il pubblico a portare cuscini, coperte o sedie pieghevoli per stare comodi e godersi il racconto. Infine, alle 20.30 alla Casa del Fiume, i giornalisti Marzio Mian e Nicola Scevo-la raccontano il progetto giornalistico River Journal.

«La mostra è il frutto di una lunga indagine visuale che ha assecondato le intuizioni della fotografa romana circa le peculiari-

tà del territorio della città Cuneo immersa in natura e del suo particolare ruolo di prua fra le acque, capace di ingenerare una fitta rete di relazioni fra uomo e natura, nel disegno di un paesaggio del tutto peculiare e raro», commenta Pietro Vertamy, presidente FormicaLab e direttore artistico del festival. Sara Nicomedi si è fatta così protagonista del difficile percorso di documentazione e comprensione di queste sottili dinamiche di interscambio fra il territorio e le genti che lo animano e abitano, stimolando al contempo la curiosità circa la necessità di un dibattito su queste tematiche. Una mostra diffusa e in natura, un percorso fisico che diventa intellettuale, di ricerca e comprensione. Il festival, patrocinato dalle Città di Cuneo e Borgo San Dalmazzo, gode della collaborazione del Parco Fluviale Gesso e Stura ed è possibile grazie al sostegno della Fondazione CRC, di Còntours e di Confartigianato Cuneo. Programma completo ed eventuali variazioni sul sito: www.formicalab.net.

APPUNTAMENTO MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE CON L'ASSOCIAZIONE GLI SPIGOLATORI

Mondovì si prepara ad accogliere Nicola Lagioia



L'associazione culturale Gli Spigolatori si accinge a compiere vent'anni e, per l'occasione, propone un cartellone di eventi ad hoc, pensati per ripercorrere questa lunga storia attraverso ciò che l'ha sempre caratterizzata: la divulgazione e la gioia dello stare insieme. Il primo appuntamento si terrà mercoledì 30 settembre alle ore 21 presso il Teatro Baretta di Mondovì (corso Statuto 15F) con la lectio magistralis di Nicola Lagioia dal titolo "Presto saprò chi sono. Una lezione sull'arte di raccontare storie attraverso

la letteratura, da Omero ai giorni nostri". Lagioia, scrittore già vincitore del Premio Strega nel 2015 e direttore artistico del Salone del Libro di Torino fino al 2023, porterà in scena un monologo sull'importanza della lettura e della letteratura, su come le parole scritte, lette e narrate possano cambiare la nostra prospettiva, oltre che la nostra conoscenza, e di conseguenza impattare sulle nostre vite. L'evento vuole partire proprio dalla prima passione di Gli Spigolatori, la letteratura appunto, che nel corso di questi

due decenni è stata declinata e sviscerata in ogni sua forma, arrivando, nel 2009, addirittura a ospitare a Mondovì la Premio Nobel Nadine Gordimer e a pubblicare in anteprima mondiale un suo racconto inedito, L,U,C,I,E. Una lunga strada percorsa insieme, e tanta ancora da percorrere, prendendo proprio le mosse da questo primo, grande evento autunnale. Si ricorda che l'ingresso è libero e gratuito fino a esaurimento posti; prenotazioni su Eventbrite o via mail all'indirizzo assoc.spigolatori@gmail.com.

PROSEGUE IL VIAGGIO NELLA TRADIZIONE OCCITANA FIRMATO OCCIT'AMO

Pradleves ospita la Bramassiadass

Sabato 19 e domenica 20 settembre si sono tenuti gli ultimi due appuntamenti con il festival Occit'Amo. Mala festa dedicata alla tradizione occitana non è finita. Dal 25 al 27 settembre, infatti, Pradleves organizza la Bramassiadass, che si inserisce nel viaggio tra le sonorità firmate Occit'Amo Festival per raccontare tradizione e territorio attraverso la musica, il gusto e i linguaggi artistici. Dal suo debutto del 2023, il festival giunge alla quarta edizione e propone anche quest'anno tre giorni di concerti di grande valore tecnico ed impatto emotivo. Cerimoniere degli eventi sarà l'Escabòt, famoso coro di canto popolare delle valli occitane cuneesi, fondato e diretto dal musicista Fabrizio Simondi, che introdurrà ognuno dei tre concerti in programma. Ad aprire il programma, venerdì 25 settembre alle 21.00 nella

chiesa parrocchiale, sarà la Badia Corale Val Chisone di Pinerolo, diretta dal maestro Giovanni Freiria. La serata di sabato 26 settembre alle ore 21.00 ospiterà invece l'evento centrale di tutta la rassegna: il concerto di Albada, trio a voci miste che rielabora e dà nuova risonanza ai canti della tradizione dell'Occitania pirenaica, da cui provengono. A tre voci, in duo, in solo, forgiavano un suono intimo e brioso, dolce e brutto. Propongono canti che, viaggiando nel tempo e nello spazio dal Lengadòc alla Guasconia, sono testimoni di una Occitania dai mille volti. La giornata conclusiva, domenica 27 settembre, sarà dedicata all'incontro tra

diverse esperienze corali con il Gran rescontre coral, in programma alle 16.30 nella chiesa parrocchiale. Sul palco si alterneranno La Cevitou, diretta da Paola Luciano, il Coretto valdese di Torre Pellice, diretto da Cristina Pretto, e il Coro La Draia, diretto da Riccardo Davit. Un appuntamento che sintetizza lo spirito di Bramassiadass: mettere in dialogo voci, repertori e territori diversi attraverso la musica e la dimensione comunitaria del canto. Accanto ai concerti, il festival propone anche un momento di formazione rivolto a chi vuole avvicinarsi alla pratica corale. Sabato 26 settembre, dalle 15.00 alle 18.00, e domenica 27 settembre,



dalle 9.30 alle 12.30, nei locali della ex centralina elettrica "Gallina", è in programma lo stage di canto corale curato da Lutxi

Achiary, Anne Enjalbert e Pascal Caumont di Albada. Il percorso, aperto a un massimo di 30 partecipanti, si sviluppa in una o due

sessioni e rappresenta un'ulteriore occasione per vivere la musica in maniera corale. La partecipazione è libera e prevede un contributo di 20 euro (una sessione) oppure 30 euro se si sceglie di partecipare ad entrambe le sessioni. È inoltre possibile per gli stagisti prendere parte all'apericena previsto per la serata di sabato, aspettando il concerto di Albada, con un ulteriore contributo di 10 euro. Le adesioni vengono raccolte attraverso la compilazione del modulo disponibile online alla pagina forms.gle/MmEYjUZDY1FL-WHEZ8. A chiudere la manifestazione sarà infine, domenica sera alle 19.30, la "polentata in coro", momento conviviale con prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: 342/9385503 o all'indirizzo prolocopradleves@google.com

SOPRAVVISSUTE AI DINOSAURI, SONO TRA GLI INSETTI PIÙ ANTICHI, AFFASCINANTI E LEGGENDARI, SIMBOLO DI LIBERTÀ

IL VOLO DELLA LIBELLULA

Se durante le vostre passeggiate, di tanto in tanto, vi capita di incontrare un insetto elegante, con un volo che sembra una vera e propria danza nell'aria, allora siete di fronte alla libellula. Per quanto sia molto comune e susciti un po' di paura, ha delle particolarità che forse non tutti conoscono, e che sicuramente vi lasceranno a bocca aperta. Ecco tutto quello che c'è da sapere e molto di più. Nella speranza che vediate le libellule con altri occhi!

Un nome dai più significati

Partiamo dall'etimologia ed è l'inizio di un viaggio. Esistono due origini possibili, entrambe dal latino. Secondo alcuni il nome deriva da "libra" che significa bilancia, questo perché mentre è in volo, essa con le sue ali in posizione orizzontale assomiglia proprio ad una bilancia. D'altra parte il suo nome potrebbe derivare anche da "liber", da cui discendono sia il nostro libro sia l'area semantica che conduce a libertà, affrancarsi, salvarsi e, appunto, librarsi in aria, cessando di rispettare la forza di gravità.

Il drago che si fece libellula

Il suo nome inglese, dragonfly, la paragona al drago, anch'esso simbolo di libertà e trasformazione per via di una leggenda. Si narra che la libellula, in origine, fosse un drago che illuminava la notte con il fuoco del suo respiro. Un giorno però quel drago-mago si mutò in libellula per ingannare un coyote e lì rimase per sempre, intrappolato nel nuovo corpo minuscolo. Perdute fiamme e gravitas, l'ex drago scoprì il potere della levità.

Si perché il volo delle libellule esprime leggerezza, naturalità e indipendenza... Dotate di 4 ali, possono muoverle in maniera indipendente l'una dall'altra, fattore che consente loro dei movimenti che altri insetti o volatili di specie diversa non sono in grado di fare (come ad esempio volare all'indietro e scattare a destra o sinistra).

Un fossile vivente che ha sfidato il tempo

Ma facciamo un passo indietro. Le libellule sono insetti antichissimi, la cui origine si perde in ere geologiche risalenti a più di 350 milioni di anni fa. All'epoca esisteva un unico continente con clima



per lo più tropicale, molto umido e caldo. Abbondavano le paludi e la vegetazione cresceva rigogliosa: tante piante significava tanto ossigeno, e gli animali del Carbonifero avevano dimensioni enormi per diluire questo gas, che altrimenti sarebbe stato tossico a tale concentrazione all'interno del corpo. Non era da meno la nostra libellula che allora poteva vantare un'apertura alare di 72 cm. Sopravvissuta all'estinzione di quasi il 95% degli esseri viventi allora sul nostro pianeta, ancor oggi ci delizia col suo volo intrecciato, senza essere molto dissimile dalla sua antenata.

Un ciclo vitale legato all'acqua

La libellula appartiene all'ordine degli Odonata. Passa 3 anni della sua vita in acqua sotto forma di larva e qui si sviluppa. Al terzo anno, nel periodo estivo, la larva di libellula

fuoriesce dall'acqua e diventa crisalide. Quando l'insetto si è formato, la crisalide si rompe e nasce la libellula. La libellula vive solo 5-6 giorni, in questo tempo dovrà cibarsi e riprodursi per poi morire. Ecco perché si dà a questo insetto il significato di cambiare, sapersi trasformare, rinnovarsi.

Biologia

La testa è caratterizzata da due grandi occhi composti, in grado di percepire i colori e riconoscere specchi e corsi d'acqua. Sopra la fronte si delineano due antenne dalle molteplici funzioni: valutare la velocità di crociera, l'umidità, la temperatura e i vari aromi. Poi ci sono due paia di ali. Mosse da muscoli situati dentro il torace, appaiono formate da una sottile membrana ricca di nervature. E le sei zampe? Ebbene, sono utilissime per posarsi, catturare le vittime e... combattere

contro potenziali avversari (soprattutto durante i periodi dell'amore, che si svolgono in primavera ed estate). Lungo e flessibile, l'addome è suddiviso in dieci segmenti. È una componente d'importanza primaria poiché, oltre a stabilizzare il volo, contiene gli apparati digestivi e sessuali.

Un cacciatore perfetto

Cosa mangia la libellula? Mosche, zanzare e invertebrati: tutto ciò che riesce ad afferrare durante il suo rapido e silenzioso volo. Particolare il suo modo di nutrirsi: cattura le prede con un movimento rapido (ed invisibile ad occhio nudo) della "maschera" una propaggine della sua bocca; questo sistema mandibolare, che le permette di dilaniare la preda prima di divorarla, sembra abbia ispirato i creatori del film di fantascienza "Alien". Anche le ninfe, le loro larve acqua-

tiche, sono voraci predatori e si nutrono principalmente di piccoli invertebrati, tra cui larve di zanzara, ma anche piccoli pesci e persino altre ninfe di libellula, che catturano tendendo loro degli agguati. Un'osservazione accurata ha permesso agli scienziati di stabilire che la libellula non si limita a reagire agli stimoli provenienti dalla preda, ma elabora modelli previsionali delle sue possibili reazioni all'attacco, rendendolo efficace nel 95% dei casi.

Mangiano le zanzare

Le libellule sono degli importanti predatori, che limitano le popolazioni di un gran numero di parassiti. Per esempio, si nutrono di moltissime specie di zanzare e di mosche, tanto che in alcuni progetti finanziati dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) per combattere la malaria, diffusa dalla zanzara Anopheles, gli

esperti hanno chiesto a diverse popolazioni aborigene africane di mantenere in salute i corsi d'acqua e gli stagni, così da aumentare il numero delle libellule e limitare l'espansione della malattia.

Lo fanno strano?

La fase di accoppiamento delle libellule è una delle più particolari e strane del mondo animale e non solo perché richiede una flessibilità e un'abilità acrobatica degna di un artista del Cirque du Soleil: il maschio trattiene la femmina con le zampe, afferrandola nella parte posteriore della testa, formando il cosiddetto tandem. Ma anche perché le femmine seguono una regola fondamentale per la scelta dello sperma con cui fecondare le uova: l'ultimo sarà il primo. Infatti le libellule, pur accoppiandosi con più maschi, per la riproduzione usano solo il seme dell'ultimo corteggiatore. Che per i maschi, in questo caso, significa che l'obiettivo finale della gara non sarà arrivare primi, ma ultimi. Particolarmente astute le femmine: per far desistere partner particolarmente focosi quanto indesiderati, si lasciano cadere al suolo simulando la propria morte, finché il pretendente non rinuncia.

Indicatori della salute degli ecosistemi

Le libellule sono considerate bioindicatori, ovvero organismi che riflettono la qualità dell'ambiente in cui vivono. La loro presenza in uno stagno, in un fiume o in una zona umida è segno di buona salute ecologica, poiché sono sensibili all'inquinamento e alla presenza di pesticidi. Dove prosperano le libellule, spesso prosperano anche altre forme di vita.

Un simbolo di trasformazione

Il simbolo della libellula è profondo e per questo risulta la scelta di molte persone come primo tatuaggio. Il significato più profondo che si può associare alla libellula è quello della metamorfosi, trasmessa dalla natura all'in-

setto che da larva in uno stagno si alza e in aria diventa altro da sé. Essa nasce nelle acque e se ne emancipa, terminando la propria vita in aria, un perfetto simbolismo dell'emersione da una fase emotiva infantile a una fase intuitiva più matura e libera.

Metafore della libellula

Tuttavia, ogni Paese associa alla libellula un significato diverso. Ad esempio: in Vietnam si racconta che il mormorio delle libellule raso fiume sia la voce in filigrana delle combattenti cadute in guerra. Per i nativi americani erano le anime dei defunti che si libravano nell'aria, per i Maya la libellula era il simbolo di Ixchel, divinità notturna legata alla medicina, signora lunare dell'arcobaleno, della creatività e della rinascita. Oltreoceano, in Australia, raffiguravano il potere di risvegliare dalle illusioni terrene, ma anche la pazzia dei cavalli quando vi si poggiavano sul muso e li pungevano (idea sbagliata, perché le libellule non hanno pungiglioni); in Italia, e in generale nel resto d'Europa, durante il Medioevo si pensava fossero inviate dal demonio tanto da guadagnarsi il soprannome "ago del diavolo", a causa del loro addome lungo e sottile, assomigliante a un serpente.

In alcune tradizioni, il loro apparire è visto come un segno di fortuna e positività: in Giappone, i samurai portavano raffigurazioni di questi insetti sui propri elmi, poiché erano simbolo di vittoria sul nemico, chiarezza mentale, controllo, forza e coraggio; in Cina rappresentavano prosperità, fortuna e armonia.

Come abbiamo visto, la figura della libellula ispira storie interessanti ed evocative. Significati che intrecciano il simbolismo, la magia del modo animale e le culture che vedono nella natura uno specchio in cui rifletterci. Vale la pena di tenerlo a mente.

Silvia Gullino

In foto una libellula

BANCASTORIE

In pensione

Oh, finalmente sono in pensione!

Dopo anni e anni di lavoro in banca, eccomi infine libero da orari, superiori, colleghi, clienti. Mi trovo solo con mia moglie nella casetta che ci siamo fabbricati in campagna, dopo tanto tempo vissuto in un condominio pieno di gente cacciarona e villana.

Adesso posso dar sfogo al mio hobby, che è l'orto e il frutteto.

Che bello seminare cose vive, vederle crescere e poi raccoglierne i frutti! Vuoi mettere rispetto alla banca! In banca mi toccava sorbirmi le punzecchiature di colleghi, magari invidiosi o con la luna di traverso o da prendere con le molle.

Ora sto in compagnia di mia moglie, che è buona come il pane e non mi stuzzica. Cioè, a dir la verità pure qui

in campagna non mancano le punzecchiature, non di tipo morale bensì reale: in certe ore del giorno, se mi seggo un momento al fresco per asciugare il sudore dei lavori orticoli, ecco arrivare sciami di moscerini e zanzare. E' come se una tromba avesse dato loro l'avviso: "Forza, è l'ora della pappa!". E allora giù a mordermi, succhiare, pungere; ed hai un bel muovere braccia e gambe, hai voglia di cospargerti di polveri e liquidi antizanzare: quei maledetti insetti trovano sempre il modo di attingere il sangue del povero pensionato. Qui ad ogni modo non vi so-

no le lavate di capo, che qualche volta mi giungevano dai superiori. Piuttosto rare, debbo dire, ma in certi casi da levarti la pelle, o quantomeno da lasciarti mortificato. No, qui in campagna più che altro mi prendo delle lavate vere e proprie, allorché tento di manovrare quel serpente viscido e infido che è il tubo per l'irrigazione. Sembra che ci goda a farmi dispetti: se non lo maneggio con cautela, quello mi inonda da capo a piedi! Se poi passo a bagnare col buon vecchio annaffiatoio, è certo che da un momento all'altro la rosetta se ne stacca ed il getto viene fuori ad

irrorarmi i piedi e il fondo dei pantaloni. Mah! Comunque, qui non vi sono i pettegolezzi, piuttosto frequenti negli ambienti bancari (ed in ogni ufficio, per la verità!). Qui io e mia moglie lavoriamo tranquilli nell'orto e nel frutteto, come se fossimo i soli abitanti del mondo. Cioè, anche qui ci capita di udire del gossip, al di là della siepe che divide la nostra casa da quella dei vicini. Anzi, m'è pure capitato di coglierne su di noi! Ad esempio due comari dicevano, neanche tanto sottovoce: "Guarda quei due vecchietti, si fanno un mazzo così con la terra e le coltiva-

zioni. Ma poi arrivano le malattie agricole d'ogni genere, la siccità, la grandine, e tutto va a carte quarantotto! Che pirla, è così comodo il supermercato!". Lì per lì m'è venuto da rispondere per le rime, però poi ho pensato: "Ma in quelle malignità magari v'è pure qualcosa di vero....." Una cosa tuttavia l'ho trovata: la pace della natura. Se penso al perenne brusio della banca, al ticchettio delle calcolatrici, alle voci ed ai richiami di clienti e colleghi, qui mi sembra un paradiso terrestre: silenzio, quiete. Cioè, a dir la verità pare che le villette dei dintorni non

possano fare a meno dei cani; e si tratta di cani maledettamente impegnati a custodire la proprietà privata dei padroni: basta un nonnulla per farli ululare, a lungo, con uno zelo degno di miglior causa. Poi non mancano i televisori accesi a volume per sordi, nonché la figlia della dirimpettaia che si esercita in estenuanti esercizi al pianoforte, il ragazzone convinto che il meglio del jazz consista di trombe e tamburi in feroce dissonanza. Senza contare infine gli impuniti che si dedicano a sgommate e impennate con la moto, approfittando delle strade dei dintorni scarse di traffico. Insomma, non v'è mica tanto da stare allegri! Morale della favola: gran bella cosa, la pensione. Finché la si aspetta, semplicemente.

Angelo Giudici

a cura della Dott.ssa Carla Tosco della FARMACIA BOTTASSO - via Roma 62, Cuneo

Quando tu dimentichi, ricordo io

All'inizio sono piccole cose. Le chiavi lasciate in un posto insolito. Una parola che non arriva. Un appuntamento dimenticato. La stessa domanda fatta due volte. «Sarà l'età.» «Sono stanco.» «Capita a tutti.» Ed è vero: **dimenticare fa parte della vita**. Qualche vuoto di memoria, soprattutto con l'età o nei periodi di stress e stanchezza, non significa avere una demenza. Poi, qualche volta, qualcosa cambia. Non si dimenticano più soltanto le chiavi. Si dimentica dove si stava andando, come si prepara una ricetta cucinata per quarant'anni, la strada per tornare a casa. E un giorno può accadere qualcosa che fa terribilmente male: **si dimentica il nome di chi ci sta accanto**. È lì che la parola demenza smette di appartenere ai libri di medicina ed entra nella vita di una famiglia.

NON È SOLO DIMENTICARE

Quando pensiamo all'Alzheimer pensiamo alla memoria. Ma una demenza è molto di più. La malattia di Alzheimer è una patologia neurodegenerativa progressiva e la più comune forma di demenza. Nel tempo può coinvolgere linguaggio, orientamen-

A silhouette of a person stands on a dark horizon, holding a large puzzle piece that fits into a glowing brain inside a large head silhouette, symbolizing cognitive science. The background is a colorful sunset or sunrise sky with clouds and small glowing particles.

to, ragionamento, comportamento e autonomia. La persona può perdersi, non trovare le parole, ripetere continuamente la stessa domanda, diventare sospettosa o spaventata. E, nelle fasi più avanzate, può non riconoscere una persona amata. Ma non riconoscere qualcuno non significa necessariamente non sentire più ciò che quella persona rappresenta. ***Perché siamo molto più dei nostri ricordi.***

LA DEMENZA NON CANCELLA LA VITA

È anche il sottotitolo di un bellissimo libro di Marco Trabucchi, *Aiutami a ricordare. La demenza non cancella la vita*.

Possiamo perdere progressivamente la capacità di raccontare la nostra storia, ma continuiamo ad avere bisogno di sentirci al sicuro. Possiamo dimenticare un nome, ma una voce familiare può ancora rassicurarci. Possiamo non sapere più spiegare chi abbiamo davanti, eppure una mano conosciuta, un profumo, una canzone ascoltata mille volte possono ancora suscitare qualcosa.

La capacità di vivere emozioni e percepire una relazione può persistere anche quando molte capacità cognitive sono compromesse. Per questo dietro la demenza dobbiamo continuare a vedere la persona. Non soltanto la malattia.

E POI C'È CHI RICORDA PER DUE

Di demenza parliamo quasi sempre raccontando chi si ammala. Molto meno raccontiamo chi resta accanto. Il marito che ripete per la ventesima volta che oggi è martedì. La figlia che accompagna alle visite, organizza i farmaci, controlla e rassicura. Il figlio che improvvisamente deve prendere decisioni per il padre che fino a ieri prendeva decisioni per lui. Sono i **care-giver**. È spesso diventato qualcosa di difficile da spiegare: **la memoria esterna di un'altra persona**. Ricordano gli appuntamenti, le medicine, le storie di famiglia. E soprattutto ricordano **chi era quella persona**.

prima che la malattia cominciassero a confondere tutto.

Quando il malato non riesce più a raccontarsi, il caregiver diventa custode della sua biografia.

CHI CURA CHI CURA?

Amare qualcuno che a volte non sa più chi sei è un'esperienza durissima. La persona è lì: puoi toccarla, parlarle, sederti accanto. Eppure alcune parti di lei diventano progressivamente più difficili da raggiungere. E intanto bisogna continuare: lavorare, occuparsi della famiglia, organizzare visite, rispondere alle stesse domande, affrontare comportamenti difficili. Fino a pensare, magari con un enorme senso di colpa: ***“Non ce la faccio più.”***

Dobbiamo imparare a prenderci cura anche di chi cura. Il caregiver ha bisogno di informazioni, professionisti, una rete. Ma anche di dormire, uscire, avere tempo per sé e poter chiedere aiuto senza considerarlo un fallimento. Qualche volta avrebbe bisogno semplicemente che qualcuno gli chiedesse: "Come stai tu?"

POSSIAMO FARE

QUALCOSA PRIMA?

Alzheimer e demenza *non sono una conseguenza inevitabile dell'invecchia-*

mento. Non possiamo promettere che uno stile di vita sano impedirà di ammalarsi. Ma possiamo prenderci cura della salute del nostro cervello molto prima di avere paura di perderne i ricordi. Muoverci. Proteggere il sonno. Mangiare bene. Controllare i fattori di rischio cardiovascolare. Non fumare. Continuare a imparare. Curare l'udito. E soprattutto coltivare relazioni e non isolarci. E quando i problemi di memoria diventano frequenti, progressivi e iniziano a interferire con la quotidianità, **serve parlare con il proprio medico.** Non ogni dimenticanza è Alzheimer. Ma un cambiamento importante merita di essere ascoltato.

FORSE LA MEMORIA NON È TUTTO

Noi costruiamo gran parte della nostra identità attraverso i ricordi. La prima casa. La voce di nostra madre. Un'estate. Un amore. La nascita di un figlio. E allora la demenza ci pone davanti a una domanda dolorosa: **chi siamo quando non riusciamo più a ricordare chi siamo stati?**

Forse è qui che entrano gli

altri. Quelli che conserva-
no le nostre fotografie, rac-
contano le nostre storie,
mettono la nostra musica e
continuano a chiamarci per
nome. Forse ***una parte della nostra memoria può continuare a vivere nelle persone che ci amano.***
E forse prendersi cura di
qualcuno significa anche
dirgli, senza bisogno di pa-
role: ***“Se tu non riesci più
a ricordare, non importa.
Per un po’, ricorderò io per
entrambi.”***

Perché la demenza può portare via moltissimo. Ma finché esistono una relazione, una voce gentile, una mano che cerca un'altra mano, **la persona è ancora lì**. E merita di essere vista. Fino alla fine.

Questa settimana, in occasione della Giornata Mondiale dell'Alzheimer, celebrata il 21 settembre, proviamo allora a ricordare soprattutto questo: dietro ogni diagnosi c'è una persona che ha ancora bisogno di essere riconosciuta, e accanto a lei c'è spesso qualcuno che ogni giorno ricorda, protegge, accompagna. Prendersi cura dell'Alzheimer significa non lasciare solo nessuno dei due.



**La Dottoressa
Carla Tosco**



laBISALTA
il settimanale della Granda

CAMPAGNA ABBONAMENTI 2027

ABBONATEVI SUBITO!

SOLI 40 EURO

Per ricevere il settimanale fino al 31 dicembre 2027

L'abbonamento si può sottoscrivere/rinnovare:

- direttamente in redazione a Beinette in via Giovanni Agnelli,3
- bonifico bancario su conto corrente intestato a Polografico -
CRF Iban IT 95P061704632 000 000 1511600

INFO
Sandra
0171.39.22.01
info@polografico.it



«UN UOMO CORRETTO LE CUI SCELTE SEGUIVANO LE SUE IDEE»

Onorevole Raffaele Avv.Costa «Un uomo d’altri tempi»

Silvano Osella

Venerdì 12 settembre, é mancato L’Onorevole Raffaele Costa. Un uomo che io e il Ordine dei Cavalieri D’Aleramo abbiamo conosciuto e frequentato. Un uomo d’altri tempi, quelli che venivano vissuti con quei valori che oggi sono sbiaditi e soprattutto con la stretta di mano si dicevano molte cose che con le parole sarebbero state superflue. Un uomo che circolò con la scorta perché il suo nome era stato trovato sui libricini delle BR. Un uomo corretto e soprattutto le sue scelte seguivano il suo pensiero, un liberale convinto e un avvocato che il CC e il CP oltre ad averlo studiato lo seguiva ed erano i codici della sua vita. Io e i miei Cavalieri lo abbiamo avuto ospite in svariati incontri e nel 2004, assieme all’amico Emilio Lombardi fummo felici vederli ritornare in Provincia rispettivamente Presidente e Vice Pre-



sidente della Provincia Granda. Oggi tutti e due nel mondo del passato. L’Onorevole Costa ebbe per noi, I Cavalieri D’Aleramo parole di elogio, ma soprattutto ebbe per noi sempre un’attenzione e rispetto, caratteristica che molti politici hanno con le parole ma mai con i fatti. Un uomo che amava il cibo della storia Piemontese, ma amava anche ricordarsi della sua gente, del suo popolo anche quando era lontano dalla sua Città natia: Mondovì. Quando era a Bruxelles, dal 1999 al 2004, e dopo presidente della Provincia di Cuneo, nel dicembre 2002 fu molto importante il suo intervento sulla: «Protezione degli animali utilizzati ai fini sperimentali o altri fini scientifici». Fu decisivo la sua conclusione che ricordava e rammentava che...quello che conta è, che la normativa sia applicata: e allora vengano gli ispettori, venga il monitoraggio, venga tutta quell’attività

per far rispettare la direttiva, prima ancora di cambiarla. «Purtroppo, queste parole mai nessuno le ha scritte, perché si vede un uomo che difendeva anche la vita degli animali, prima che altri ne hanno fatto il proprio cavallo di battaglia. Quelli erano gli anni post della mucca pazza che tutti la volevano far cadere come responsabilità degli allevatori, dimenticando il ruolo principale che avevano chi con il trattenimento in gabbia e con titoli di studio e sovvenzioni statali facevano gli esperimenti sui bovini con mangini con presenza di proteine animali, per avere produzione di latte maggiore, sino a mungere tre volte al giorno con sottofondo della musica da camera di Beethoven. I tempi sono cambiati, migliorati e sicuramente Lui fu il precursore per questo tipo di lotte, anche grazie alla conoscenza della sanità acquisita con il ministero. Lui, laureato in giurisprudenza e scienze

politiche mi diceva che era la vita la migliore scuola di vita, gli studi servivano a capirla meglio e a consigliare e difendere la gente che viveva. Come ho scritto in testa e ripeto «Un uomo d’altri tempi» chi l’ha conosciuto come me, gli ho portato rispetto e adesso che non c’è più rendo pubblico un mio pensiero, perché scritto con Lui in vita, i maligni avrebbero detto le solite sciocchezze che circolano sulla bocca degli stupidi, ma adesso, io giornalista gli devo gli onori per una vita spesa per e fra la gente. Abbiamo ed ho perso un referente, un amico che sapeva ascoltarmi e rispondere a quei quesiti non di facile soluzione. Sto invecchiando, molti amici gli devo un addio, Costa è uno fra questi. La sua malattia, lo ha reso latitante, ma il passato ha colmato il presente e il futuro pieno dei suoi ricordi, addio Presidente della Provincia Costa.

«SALE E PEPE»

SENZA SAPERE

A proposito della futura tornata elettorale del 2027, a fronte della pletora di partiti e partitelli che formano il cosiddetto “Campo largo”, il quale mette insieme le più disparate ideologie pur di vincere, sembra adatto questo assioma letto da qualche parte: “Chi vince senza sapere perché, governa senza sapere come”. Vi sarebbe da pensarci su, ma pensare non sembra un’attività molto in voga ultimamente. Meglio slogans e frasi fatte, adatte a masse da manovrare.



VERITÀ E GIUSTIZIA

Ogni volta che accade un fatto increscioso, specie se coinvolgente extracomunitari illegali e forze dell’ordine, si invoca immediatamente – magari con disastrose manifestazioni di piazza – “verità e giustizia”. Ma spesso, a ben guardare, la verità è quella del partito promotore. E la giustizia è quella dei giudici di partito.

Angelo Giudici

ËL NÒST CANTON - RUBRICA ‘N LENGA PIEMONTEISA

Mostra d’Art e ... “trend” fotù

Al dì d’ancheuj për capì-ne ‘n tubo ‘ndé a visité na Mostra d’art dij nòsti bej temp balord (contemporanea) ... Ma ‘dcò a l’òsto (bar) a j’é da sté anterduà ... iv lo diso mi che pròpi ‘ncheuj l’hèi avune n’altra bon-a preuva.

Sachèrdisna, sachèrmon!

Già dai tijoj senza sens

li ‘nt la mostra ‘n San Fransesch,

an trovand-ne peui ‘nt j’òsto

ant “l’arvista” për ij “bar”,

mi im ciamo con che diav

finiroma peu doman,

se già ‘ncheu tut as dësrola

ant un rigodon balord,

che a balelo sle fassin-e

‘d ronze ò urtie

pòch a cangia :

Scoté si sta litania

ch’l’hèi trovà, tan ant la Mostra

che ‘nt la lista ‘d l’òsto “Stevi”,



andoa ‘ndoma ij di ‘d mèrcà

për fé donté bërtavla.

Mostra “Sacrum”,

scoté bin :

taco subit, con j’ “Ap-punti”

për na “Sfera 1” e 2 e 3,

e peu ‘ncora 4 e 5 ... ;

“Për un sofi” bin doi òte

ël Cordero a fa parlé

‘dcò la pera. “Non ho porta”

chila a dis, e ‘n pa a vòla

‘d bòt an blan ant ij cej

dai giàun ai bleu, fin—a ai ross

d’andoa ch’l’ha “gavà la tèra” ...

Pr’ arivé ‘nt “l’euvera” dòp,

a ciamesse, chissà ‘n po’,

a che càud ch’a peulo fondi ...

... lo chèrdrie ? Le “consonant” !

Eh, ma giache, “l’euvera”

chiel l’ha fala ‘n bronz

con daramba na candèla,

pa ch’la lì dël sò morfel

ma dla sira d’avije ...

ò ‘d moscon ?

Mah ! Passoma mach a l’òsto

për tirene sù le còste,

combin che ‘dcò fin-a lì

soma pa ‘ndoa soma finì !

As costume adess sti “trend”

(pa coj lì dal bùe dij cé

ò nò-nò, sté sì a scoté) :

-individually Quik Frozen,

-Finger Food an stil Tex-Mex,

-un Sweet Pastry con Food Cost,

-fasand post ‘cò a ‘d lasagnètte



ma ch’a sio spritz CGM ...

Për finì, scursand la coa,

-Punch an bowl d’argent lulent

sèrvù ‘n tàula co’ l’cassul,

s’a lo serno ‘n bel èstrop.

E parèj pusoma fin-a,

për sarela ‘nserma ‘n glòria,

mandé tui fòra dij ciàp

(dòp d’avèj catà ‘n cassul)

che l’ “trent”

noi i ‘l’oma su

da dovré

co’ ij fòj fotù !

Candida Rabia

GHISOLFI E GERBOTTO, UN INCONTRO IN LIBRERIA

La Provvidenza? Ci crediamo ancora?

Un debutto, per il romanzo numero uno del Banchiere scrittore, omaggio attualizzato ad Alessandro Manzoni, che ha ampiamente superato le più ambiziose attese della vigilia, suscitando altresì il desiderio di procedere a una comparazione tra la Storia originale e quella rivisitata. Unanime il plauso da parte dei Vip della provincia, tra i quali il giallista e cantore del territorio Gian Maria Aliberti Gerbotto che ha incontrato l’autore in una libreria a Cuneo. Dall’incontro è scaturita la riflessione che qui pubblichiamo. Se è vero che oggigiorno la Provvidenza, per quanto resti importante, non è più sufficiente «a sistemare ogni cosa», né a ricomporre le compressive vicissitu-



Se Agnese spinge Lucia a diventare la moglie, oppure l’amante di don Rodrigo tutti i valori del Manzoni vengono messi in discussione?

dini umane e sociali, essa non scompare del tutto ma si abbina ad altri concetti come Conoscenza, Sapienza e Resilienza. Dote, quest’ultima, che porta talvolta a sacrificare le virtù, punto forte e caratteristico dei Protagonisti positivi del Capolavoro del Manzoni, a favore della ricerca di opportunità, non dello stesso segno, sfocianti in opportunismo. Quello, per esempio, della mamma di Lucia, che nella versione attualizzata di Ghisolfi spinge la figlia a diventare la moglie o l’amante di Don Rodri-

go così da potersi garantire un futuro stabile e sereno. Anche il rapporto fra Don Abbondio e i Bravi è molto diverso - potremmo dire «speciale» - da quello della vicenda ambientata nel Seicento. E siamo davvero sicuri che Renzo e Frate Cristoforo restino due emblemi morali, e che Don Rodrigo sia sempre un aguzzino integrale? Insomma un impoverimento di quei valori che erano la direttrice manzoniana e che la società moderna tende a dissipare come inutili orpelli. A queste, così come ad

altre domande, Beppe Ghisolfi risponderà, «Nerosubianco» (come la casa editrice di Sabrina Ferrero artefice della pubblicazione dell’opera letteraria), nel proprio Romanzo. Il quale, sebbene non faccia parte dello storico filone del Manuali, rappresenta in ogni caso l’ennesima straordinaria rappresentazione della vocazione dell’Autore a promuovere e divulgare valori di educazione civica alle nuove generazioni.

Nella foto Ghisolfi e Gerbotto con i Promessi Sposi di oggi

SCI ALPINO

Dopo avere scaldato i motori sulle piste di Ushuaia, in Argentina, la squadra della velocità femminile di Coppa del mondo si trasferisce in Cile, a La Parva, per altre due settimane di lavoro più specifico in discesa. Elena Curtoni, Roberta Melesi, Sara Allemmand, Teresa Runggaldier, Sara Thaler, Nadia Delago, Nicol Delago e Asja Zenere torneranno in Italia venerdì 2 ottobre. Insieme a loro l'allenatore responsabile Giovanni Feltrin, Giorgio Pavoni, Paolo Stefanini e Alberto Parola. Laura Pirovano e Marta Bassino rimangono invece a Ushuaia fino alla data di rientro prevista per la fine della settimana.

SPORT INCLUSIVO

«Lo sport come strumento di crescita, gioco inclusione». L'Asd Cuneo Ski 2000, molto attenta alla crescita e alla salute dei bambini e ragazzi, propone un Camp dedicato allo sport giovanile e all'inclusione dove tutti possono partecipare. L'attività fisica è fondamentale iniziata già da bambini, ragazzi, nel fiore della loro età e nel pieno dello sviluppo. Per poter realizzare questo progetto si appoggia alle Associazioni sportive e l'Asd Cuneo Danze è stata invitata a partecipare inviando il proprio tecnico Ornella Morano che ha saputo coinvolgere i bambini proponendo come sport la danza sportiva.

DA SABATO 26 SETTEMBRE ALLE ORE 21

NOTIZIE IN BREVE

Squadre junior e di interesse nazionale a Chiusa Pesio fino al 26 settembre

La squadra junior è stata convocata dal direttore tecnico Klaus Hoellrigl per il raduno in programma a Chiusa Pesio da venerdì 18 a sabato 26 settembre, al quale prenderanno parte Nayeli Mariotti Cavagnet, Carlotta Gautero, Matilde Giordano, Gaia Gondolo, Hannes Bacher, Manuel Contoz, Simone Motta, Andreas Braunschhofer, Jonas Tscholl e Julian Huber, accompagnati dagli allenatori Mirco Romanin, Luca Ghiglione, Dominik Windisch e Simon Letigeb. Nella stessa località e nel medesimo periodo saranno impegnati anche i ragazzi della squadra di interesse nazionale con Walter Landry, Rafael Santer, Matteo Zanoli e Mauro Ravelli, Jan Steinkasserer, Magali Miraglio Mellano, Viola Camper, Lucia Brocchiero, Iris Cavallera e Luna Forneris, con i tecnici Fabrizio Curtaz, Giuseppe Montello, Niko Larch e Lorenzo Mauro.

Atletica Roata Chiusani: i risultati del week-end

IL ROATA AI CAMPIONATI REGIONALI U16 e U18

Ottimi risultati e grandi soddisfazioni per atleti e Tecnici dell'Atletica Roata Chiusani in trasferta a Torino il 19/20 Settembre, in occasione dei Campionati Regionali U16 e U18.

Nella categoria Cadetti/e, prova valida come selezione per i prossimi Campionati Italiani U16 di Agropoli (3/4 Ottobre), super poker dei nostri atleti:

- Due ori per Annalisa Magliano, che stravinse l'alto Cadette e con 1,71 siglando il nuovo Personal Best che consolida la già sua miglior prestazione Italiana dell'anno nella specialità.
- Vince anche, a mezz'ora di distanza, la prova di salto triplo con 11,17m
- Oro per Matteo Brignone che domina i 300hs Cadetti, candidandosi tra i possibili protagonisti dei prossimi Campionati italiani, mentre nei 100hs conquista l'argento con il nuovo PB di 14»14
- Vittoria nel salto in lungo Cadetti per Filippo Boi che, con il nuovo personale di 6,22m, sarà chiamato, con Magliano e Brignone, a difendere i colori della rappresentativa Piemontese
- Nel settore marcia nuovo personale per Beatrice Peano e Giada Verra, bene Jacopo Giraud.

Ad accompagnare i Tecnici Milano, Griseri e G. Tomatis

CAMPIONATI REGIONALI ALLIEVI - TORINO

Buone prove per i mezzofondisti dell'Atletica Roata Chiusani, impegnati ai Campionati Regionali Allievi in scena questo fine settimana allo Stadio Primo Nebiolo.

- Bronzo per Pietro Alluto nei 1500m in 4'12»28, Davide Dutto è 6° con il PB 4'12»36
 - 5° posto di Andrea Mandrile nei 2000 siepi con il PB di 6'14»05
 - Nei 3000m 5° posto per Pietro Alluto, al PB in 9'19»07, Andrea Mandrile 8° in 9'24»08 PB, bene Samuele Martina in 9'29»99 e Leonardo Morello in 9'57»98 PB
 - Negli 800m Allievi bene Peano Giovanni 2'16»33 e Davico Francesco 2'42»92
- Ad accompagnare il Tecnico Griseri.

CAMPIONATI ITALIANI MASTER SU PISTA

Dai Campionati Italiani Master su pista in scena a Campi di Bisenzio dal 18 al 20 Settembre, arrivano i tre ori di Cristina Frontespezi, nuova Campionessa Italiana in categoria SF70 su 3 specialità:

- 5000m - 23'10.73
- 1500m - 6'27.14
- 800m - 3'08.90

LE GARE DEI MASTER MONDOVI MUSIC RUN

- Terzo posto assoluto per Alessio Romano, che chiude gli 8km della Mondovi Music Run del 18 Settembre, in 25'48. Vittoria di categoria SM65 per Guido Castellino, al traguardo in 33'35, terzo posto SF60 per Silvia Di Salvo in 39'24. Bene Alberto Ricci in 40'05.

MEZZA MARATONA DI MORETTA

- Vittoria assoluta di Andrea Barale in 1h14'28, primo uomo al traguardo sui 21,197km della 2a Edizione della Mezza di Moretta. Bene Alberto Ricci, 1h32'53 e Federico Not, 1h33'26

RUN TEN - RACCONIGI

- Secondo e terzo posto assoluto per Francesco Vassallo, 36'55, ed Alberto Reineri, 37'03, a rappresentare i colori dell'Atletica Roata Chiusani, sui 10km della RunTen di Racconigi.

Aprono le iscrizioni de «La Fausto Coppi»

Sabato 26 settembre alle 21, nell'ambito del Cuneo Bike Festival, l'ASD Fausto Coppi on the road darà ufficialmente il via alle iscrizioni alla 38ª edizione della Granfondo internazionale La Fausto Coppi. L'appuntamento è al Cinema Teatro Monviso, in via XX Settembre 14, nel corso della serata organizzata dal Cuneo Bike Festival, che vedrà protagonista Sonny Colbrelli, vincitore della Parigi-Roubaix nel 2021. Durante l'evento Davide Lauro ed Emma Mana, presidente e vicepresidente dell'ASD Fausto Coppi on the road, presenteranno la nuova edizione della manifestazione ciclistica e daranno ufficialmente il via alle iscrizioni.

La partenza della 38ª edizione è fissata per domenica 27 giugno 2027 da piazza Galimberti, nel cuore di Cuneo. Confermati i tre classici percorsi: la Granfondo, con 172 chilometri e 4.330 metri di dislivello, la Mediofondo, lunga 111 chilometri con 2.550 metri di dislivello, e il Fauniera Classic, il tracciato non competitivo di 101 chilometri e 2.180 metri di dislivello.

Cuore della manifestazione sarà ancora una volta il Colle Fauniera, salita simbolo de La Fau-

sto Coppi e uno dei luoghi più iconici del ciclismo cuneese, con la cima a 2.481 metri di quota.

Anche per il 2027 l'organizzazione è al lavoro su un programma di eventi e iniziative collaterali destinato ad accompagnare l'intero fine settimana. Tra gli appuntamenti già previsti ci sarà la terza edizione di Run The Night by Karhu x C'è da Fare, la manifestazione podistica serale che negli ultimi anni ha arricchito il programma del weekend della Fausto Coppi, affiancando alla dimensione ciclistica quella della corsa e creando un ulteriore momento di partecipazione con fini benefici.

Le fasce di prezzo per l'iscrizione alla granfondo restano invariate rispetto alle ultime tre edizioni: si parte con 50 euro per i primi 500 posti, 55 euro fino al 31 dicembre 2026, 60 euro fino al 31 marzo 2027, 70 euro dal 1° aprile 2027 al 22 giugno 2027. Il termine ultimo per le iscrizioni online sarà martedì 22 giugno 2027, salvo raggiungimento del numero chiuso, che anche quest'anno è stato fissato a 2.800 partecipanti.

Le iscrizioni saranno aperte a partire dalle ore 21 di sabato 26/09/2026 sul portale ENDU.



SCI DI FONDO

I cuneesi Carollo e Ghio ad Oberhof in Germania fino a fine settembre

Le squadre di Coppa del mondo under 23 maschili e femminili saranno impegnate nell'impianto al coperto di Oberhof, in Germania, fino alla fine del mese di settembre.

Da mercoledì 16 sono già all'opera Davide Graz, Elia Barp, Simone Mocellini, Simone Daprà, Davide Ghio, Caterina Ganz, Nicole Monsorno, Iris De Martin Pinter, Virginia Cena, Federica Cassol e Nadine Laurent, che verranno raggiunti lunedì 21 settembre da Martino Carollo, Gabriele Matli, Maria Gismondi, Marco Pinzani, Federico Pozzi, Davide Negroni, Daniel Pedranzi, Teo Galli, Beatrice Laurent e Marit Folie.

I ragazzi saranno assistiti dai tecnici Markus Cramer, Francois Ronc Cella, Andrea Restano, Francesca Baudin, Claudio Consagra, Matteo Betta, Stefano Corradini, Giuseppe Cioffi e Tullio Grandelis.

Il team junior e di interesse nazionale è convocato a Predazzo (Tn) dal 21 settembre al 2 ottobre con Giacomo Barale, Francesco Romagna, Thomas Maestri, Luca Pietroboni, Edoardo



Trombetta, Alice Leoni, Claire Frutaz, Vanessa Cagnati, Emma Schwitzer, Caterina Milani, Leonardo Brondello, Filippo Segala, Alan Antognoli, Stefano

Negroni, Gianluca Pasini, Gabriele Selle, Lucia Delfino, Clara Facchini, Martina Bisson, Ines Negroni e Giulia Ronchail, insieme ai tecnici Fabio Pasini,

Andrea Gola, Corrado Vanini e Valerio Sorteni.

In foto Martino Carollo



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

Costruire è il nostro lavoro, da oltre 70 anni

In possesso di Certificazioni Qualità, sostenibilità e competenza;
Attestazione rating di legalità; 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.



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 control-



lo 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 Cu-

neo la vittoria per 3-0. Feral ha ricevuto la targa More News - Svsport come top scorer della partita da

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, Bigliolo 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

LA MANIFESTAZIONE SI È SVOLTA SABATO 19 E DOMENICA 20 SETTEMBRE

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

Sabato pomeriggio 19 Settembre si è svolto presso il lago OLMi la QUINTA edizione del Memorial a ricordo dei due pescatori STELLA ed ADRIANO per tanti anni nostri Soci riservato alla categoria giovani dai 6 ai 14 anni; e’ stato un successo incredibile e storico.

I Giovani pescatori iscritti alla manifestazione sono stati addirittura 62 (che con i genitori e i fratellini e sorelline hanno portato circa 250 persone a trascorrere un pomeriggio nella natura) e si sono molto divertiti con catture di ogni taglia in una giornata di pieno sole e cielo azzurro. Bambini/e arrivati da tutto il Piemonte (premio speciale a DeBianchi Samuele arrivato da Alessandria) Le famiglie dei Soci ricordati hanno messo in palio i Premi per tutti i concorrenti per un totale (oltre canne e mulinelli) di ben 650 GADGET inseriti nelle borse premio + la merenda e le bibite x tutti i presenti. Sono stati immessi nel lago ben 150 kg trote. I primi tre classificati sono stati 1° MESSA EMMA 2°TRUCCO TIZIANO 3°TERZI a pari merito COSTANTINO GIULIO e PANERO LORENZO.

Un pomeriggio all’insegna dello sport e dell’amicizia che ha ripagato ampiamente gli sforzi organizzativi per la manifesta-



zione. Ringrazio la famiglia Quaglia, il Comune di Fossano, la Cas-

sa di Risparmio di Fossano S.P.A., la Federazione Pesca-sportiva rappresentata dal Pre-

sidente Regionale Giacomo Pellegrino, gli Sponsor e tutti coloro (Direttivo A.P.F. e soci volontari presenti) che hanno garantito il buon esito della gara promozionale giovanile. Tantissimi partecipanti alla gara di Domenica mattina 20 Settembre con la pesca delle trote Giganti; una giornata con un bel sole ed un lago OLMi con acqua e colori magnifici ha accolto i 65 Soci degli AMICI PESCATORI FOSSANESI + pescatori esterni che si sono ritrovati per disputare la gara. Il lago offriva un colpo d’occhio meraviglioso con il tutto esaurito di pescatori appassionati tra Adulti e Bambini che si sono molto divertiti con tantissime catture di ogni taglia. Spettacolare giornata di pesca con immissione di 250 kg. in totale con trote di tutte le taglie. Il 1°Premio Adulti è stato vinto da CASSINELLI GIANFRANCO di ALBA con un magnifico esemplare di trota del peso di Kg.2,074 davanti a SAMPO’ LUIGI di Fossano e GUERRA GIOVANNI di Cervere ed a seguire altri 7 pescatori Adulti premiati. Il Pierini anche loro con catture giganti; tutti i bambini sono stati premiati. Tutto il Direttivo e i soci A.P.F chi con passione si è dedicato nell’organizzazione della manifestazione.

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 Kourouska 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 Gualtierio Ber-rino 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.



STRUTTURA
DI CHIRURGIA
DELLA COLONNA

RIVOLUZIONARIA
PIATTAFORMA
per la chirurgia
guidata
della colonna

TECNOLOGIE
ALL'AVANGUARDIA
personale qualificato,
fornitori di standing
mondiale

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

L'ECCELLENZA DELLA CURA

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

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

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

Annunci

Economici

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

MATRIMONIALI E AMICIZIE

Signore 61, divorziato cuneese, conoscerebbe signora per amicizia, eventuale relazione.
Tel. 3519238154

EH! 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.annaanna.net
OPPURE CHIAMACI AL 339 1262291

CERCASI

Cercasi **ragazzo/a** da inserire in **lavoro part-time** presso allevamento di alpaca con attività di trekking con animali, situato a **Roata Canale (CN)**.
Per informazioni e candidature contattare il Sig. Paolo al numero: **335 5948068**

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

VENDESI

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

Trattativa privata al **347 3131795**

CERCASI

Cerco terreni boschivi da acquistare
366 2872118

CERCASI

Signora di Beinette cerca per compagnia anziani in ore pomeridiane
3450183304

VARIE

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

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

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

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

VENDO AUTENTICO VASO CINESE DECORATO PER TAVOLO PREZZO 40 EURO

CELL. 329 1673936

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

VENDESI



Morozzo (zona Borgo Rosso)

Privato vende casa indipendente strutturata su un piano terra e primo piano, parzialmente arredata, libera su 4 lati con ampio cortile e giardino recitati.

Dotata di garage, cantina, pozzo per irrigazione, cancello automatico, serramenti nuovi in PVC e allacciamento al gas metano.

Abitabile sin da subito.

Prezzo: € 230.000

Tel. 338 7148930 - 339 5936311

Tel 3792683081

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

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

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

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

Cerco bottiglie vi-

no Barolo e Barbaresco vecchie annate e recenti, ricerco anche whisky e altri vini importanti. Prezzo ragionevole, max serietà. Tel 3357311627

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

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



Direttore responsabile
Alessandro Marini
redazionecuneo.polografico@gmail.com

Redazione
Valentina Sandrone
Teresita Soracco
Adriano Toselli
labisaltasport@polografico.it

Impaginazione e composizione
Media One srl

Editrice
Polo Grafico S.p.a, c.so Italia 25
12084 Mondovì (CN)

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

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

Abbonamenti
Via G. Agnelli 3 - Beinette
Tel. 0171 - 392201
Abbonamento annuale €40
Per info
info@polografico.it

Pubblicità (prezzi e modulo)
Commerciali Euro 45,00; finanziari, convocazioni, concorsi, aste, sentenze, cronaca, comunicati, economici e domande di lavoro Euro 50,00. I prezzi si intendono al netto di IVA. Le offerte di lavoro si intendono rivolte ad ambo sessi (legge n. 903 del 9.12.1977). Il giornale si riserva di rifiutare inserzioni ritenute non pubblicabili.

TESTATA ASSOCIATA ALLA F.I.P.E.



CINEMA

Cinema Monviso Cuneo

Santiago: giovedì 24 e dal 27 al 29 settembre ore 21.00
Ritorno a Buenos Aires: venerdì 25 settembre ore 21.00
La maschera di fango di Roubaix: Sonny Colbrelli ed il suo ciclismo: sabato 26 settembre ore 21.00

Cinema Teatro Don Bosco Cuneo

Spettacolare: E se l'ombra avesse ragione?: venerdì 25 settembre ore 18.00

Cinema Lanteri Cuneo

Palestina 36: venerdì 25 e sabato 26 settembre ore 21.00, domenica 27 settembre ore 18.00

Cinelandia Fiamma Cuneo

Sala 1:
The invite - Il piacere è tutto nostro: dal 24 al 27 settembre ore 20.10, sabato primo spettacolo ore 17.40, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 17.40
Naza: dal 28 al 30 settembre ore 20.10

Sala 2:
Avengers: Endgame extra: dal 24 al 27. martedì 29 e mercoledì 30 settembre ore 19.00, domenica primo spettacolo ore 15.20
OV - Avengers: Endgame extra: lunedì 28 settembre ore 19.00

Sala 3:
Maigret - L'amore e la morte: dal 27 al 30 settembre ore 20.20, sabato primo spettacolo ore 17.30, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.30 e ore 17.30

Sala 4:
Nessun dolore: dal 24 al 30 settembre ore 20.00, sabato primo spettacolo ore 17.40, domenica spettacoli pomeridiani ore 15.10 e ore 17.40

Cinema Lux Busca

The echo chamber: sabato 26 settembre ore 21.00 e domenica 27 settembre ore 18.00 e ore 21.00

Officine Lux Centallo

Odissea: dal 25 al 27 settembre ore 21.00

Cinelandia Borgo S. Dalmazzo

Sala 1 (CEDAS):
Maigret - L'amore e la morte: dal 24 al 30 settembre ore 20.30 e ore 22.30, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 16.00 e ore 18.00

Sala 2:
Coyote vs Acme: giovedì 24, venerdì 25, lunedì 28 e martedì 29 settembre ore 20.10, sabato 26 e domenica 27 settembre ore 14.30, 16.45 e 19.00
The invite - Il piacere è tutto nostro: giovedì 24, venerdì 25, lunedì 28 e martedì 29 settembre ore 22.35
Odissea: sabato 26 edomenica 27 settembre ore 21.15
Heart of the beast - Nel profondo selvaggio: mercoledì 30 settembre ore 20.20 e ore 22.40

Sala 3:
Cars: motori ruggenti - 20 anni: dal 24 al 30 settembre ore 20.00 e ore 22.35, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 14.40 e ore 17.20

Sala 4:
Odissea: giovedì 24 e venerdì 25 settembre ore 20.30
Oceania - Live Action: sabato 26 settembre ore 15.00, 17.30 e 20.00 e domenica 27 settembre ore 15.00 e ore 17.30
The invite - Il piacere è tutto nostro: sabato 26 settembre ore 22.35 e domenica 27 settembre ore 20.10 e ore 22.35
Naza: dal 28 al 30 settembre ore 21.00

Sala 5:
Heart of the beast - Nel profondo selvaggio: dal 24 al 29 settembre ore 20.00 e ore 22.40, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 15.20 e ore 17.40
OV - Linkin Park: Unshatter: mercoledì 30 settembre ore 20.00

Sala 6:
L'isola dei ricordi: dal 24 al 30 settembre ore 20.00 e ore 22.30, sabato e domenica spettacoli pomeridiani ore 14.50 e ore 17.20

Sala 7:
Resident Evil - VM14: dal 24 al 30 settembre ore 20.20 e ore 22.40, sabato e domenica primo spettacolo ore 17.40
Amori e Incantesimi 2: sabato 26 e domenica 27 settembre ore 14.45

Sala 8:
Atmos - Avengers: Endgame extra: giovedì 24, venerdì 25 e dal 28 al 30 settembre ore 20.30, sabato 26 e domenica 27 settembre ore 17.00 e ore 20.45
Paw Patrol Missione dinosauri: sabato 26 e domenica 27 settembre ore 14.50

Sala 9:
Ultimo - Tutto live a Tor Vergata: dal 24 al 30 settembre ore 20.00, sabato e domenica primo spettacolo ore 15.00

Sala 10:
Avengers: Endgame extra: dal 24 al 27, martedì 29 e mercoledì 30 settembre ore 21.15, sabato e domenica primo spettacolo ore 15.00
Paw Patrol Missione dinosauri: sabato 26 e domenica 27 settembre ore 19.00
OV - Avengers: Endgame extra: lunedì 28 settembre ore 21.15



SCOPRI LA NUOVA RICETTA

Zero zuccheri aggiunti



Niente zuccheri aggiunti, solo la freschezza della frutta.
Una nuova ricetta realizzata con la massima attenzione all'evoluzione
delle tendenze alimentari e al benessere dei consumatori.

www.agrimontana.it [f](#) [@](#) [v](#) [in](#) agrimontana

Per saperne
di più

