

IDEA



BERGOMI, CALCIO D'INIZIO
«CON CORAGGIO E REGOLE»

QUAGLIA E IL CAMBIAMENTO
«PER UNA NUOVA COMUNITÀ»

CHIRICO PUNGE CONTE
«I TEDESCHI CI SALUTANO»



L'esperienza di Elio Nebiolo
al servizio delle nuove esigenze
legate al coronavirus:
«Le certificazioni fanno
la differenza. Il nostro
trattamento raggiunge tutti gli
spazi in un locale e il rapporto
di analisi emesso in laboratorio
ne conferma sempre l'efficacia»

SANIFICAZIONE ANTI-VIRUS: LA RICETTA ELIOTEC «DA ATTIVITÀ STRAORDINARIA A PERIODICA»

algecollection

SANITARI | RUBINETTERIA | VASCHE | ARREDO BAGNO | WELLNESS | PAVIMENTI | RIVESTIMENTI IN LEGNO



“Riparti...rinnovando la tua casa!

In questo lungo periodo hai passato molto tempo a casa e ti è venuta voglia di rinnovarla o di renderla migliore? Cambia il tuo umore e scopri Algecollection, la migliore proposta nel campo dell'arredamento, cucine, living, arredobagno, rivestimenti, sanitari, wellness, piscine esterne ed interne.

Visita il nostro sito e scarica il nostro catalogo Algecollection, oppure contattaci: i nostri esperti saranno lieti di formulare la migliore proposta in base alle vostre richieste ed esigenze, garantendovi qualità e funzionalità unite alla massima personalizzazione estetica.

Rendi la tua casa unica, la casa dei tuoi desideri. ”



Numero verde **800 577385** - Scopri il catalogo sul nostro sito internet: **www.algecollection.it**



#sportelloacasa FACCIA A FACCIA CON EGEE

Una videochiamata che ti migliora la vita

Anche se sei a casa, EGEE ti è sempre vicina.

Per questo nasce **#sportelloacasa**, il servizio che ti consente di dialogare in videochiamata con una nostra operatrice.

Con **#sportelloacasa** avrai subito tutte le informazioni sulle tue forniture di luce e gas e sulle pratiche relative a voltare, subentri e nuovi contratti.

EGEE c'è: restiamo in contatto!

Per videochiamare vai sul sito www.egea.it
o digita direttamente www.egea.it/sportello-virtuale

Puoi contattare EGEE anche:

- Telefonando allo 0173-441155
- Scrivendo a sportelloacasa@egea.it
- Presso i nostri sportelli aperti al pubblico

SCARICA LA NUOVA APP EGEE!



Il CIDIMU offre consulti di telemedicina

TELEMEDICINA: COS'È E COME FUNZIONA

È una modalità di erogazione dei servizi sanitari e sociosanitari che fa leva su tecnologie innovative ICT in situazioni in cui medici e pazienti (o due professionisti) non si trovano nella stessa località. **La Telemedicina è un servizio a valore aggiunto per:**

- un primo approccio al paziente
- la Prevenzione Secondaria
- il Supporto alla Diagnosi (second opinion)
- la Valutazione dell'andamento prognostico
- la Riabilitazione
- il Monitoraggio dei pazienti al proprio domicilio

OGGI

I medici non sono ancora così pronti ad utilizzare queste tecnologie perché non ancora formati e restii ad accogliere una novità non insegnata nei corsi universitari. Si sta tuttavia lentamente formando una nuova «forma mentis» al riguardo.

FUTURO

Vedrà il diffondersi della telemedicina sia per evitare maggiori spostamenti specie per anziani o per chi vive in aree periferiche, sia per motivi economici (ridurre spostamenti, risposte più tempestive, più rapide e minore perdita di tempo). Sarà sempre maggiore l'affidabilità delle reti telematiche e lo sviluppo di devices medicali che dialogano con varie piattaforme, permettendo così un adeguato monitoraggio dei pazienti.

In questo momento di necessità anche il **CIDIMU**, Gruppo torinese leader nella diagnostica, vuole fare la sua parte. Ha deciso quindi di mettere la sua organizzazione e la sua quarantennale expertise a disposizione di tutti gli italiani che necessitano di un consulto medico specialistico, rendendo gratuita per tutto il periodo della quarantena, la piattaforma **SaluberMD**, innovativa app di Telemedicina di cui **CIDIMU** è hub medico per l'Italia (normalmente il costo annuo è 36 euro). Senza usci-

re di casa e a portata di smartphone chiunque potrà accedere al costo di soli 30 euro ad un consulto medico in video con oltre 100 specialisti, previa prenotazione dalle 8.00 alle 20.00. L'App **SaluberMD**, scaricabile su qualunque smartphone in commercio, è il vero fulcro del sistema e permette un primo contatto con un medico specialista o generalista a cui esporre i propri sintomi con la possi-

bilità di vedersi reciprocamente, utilizzando due cardini della visita medica che sono l'anamnesi e l'ispezione. Inoltre, con **SaluberMD** il medico può proporre una terapia con vera e propria "ricetta" valida a tutti gli effetti, prescrivere esami strumentali, consigli e molto altro.

SaluberMD è una società di servizio Americana che offre, tramite la propria App, servizi integrati che vanno dalle soluzioni per il benessere e l'assistenza medica fino al supporto di pazienti con malattie croniche. **SaluberMD** ha sviluppato la propria tecnologia allo scopo di ottimizzare i servizi sanitari a livello mondiale. Attraverso questa piattaforma basterà un click per avere accesso ad un medico specialista, un professionista della riabilitazione o ad un nutrizionista assieme ad altri servizi medicali.

Le prestazioni di **SaluberMD** si esplicano sia attraverso l'App sia attraverso una serie di dispositivi medicali - come la bilancia, il misuratore di pressione, lo spirometro e molti altri soprattutto uno smartwatch

particolarmente evoluto - che dialogano con l'App medica per monitorare i pazienti. **SaluberMD** rappresenta il primo contatto con cui esporre i propri problemi dovunque nel mondo si trovi il paziente o il medico e permette di monitorare le persone che necessitano di consulenza in remoto, ad esempio un anziano a casa, un bambino con problemi di febbre, un soggetto allergico o per un qualunque problema sanitario che insorge improvvisamente. L'App consentirà altre infinite applicazioni quotidiane che vanno dal monitoraggio di una gravidanza alle soluzioni di problemi dermatologici, dal monitoraggio dei pazienti diabetici o ipertesi, o in terapie anticoagulanti orali, o in terapie con psicofarmaci, etc.

Il gruppo **CIDIMU** ha perfezionato avanzati strumenti di semeiotica basata sull'anamnesi e sulla individuazione dei trigger points che rendono il consulto in video molto accurato, per fornire al paziente la competenza del parere specialistico.

Con **SaluberMD** è inoltre possibile creare una vera e propria cartella clinica: in questo modo lo specialista può valutare tutta la storia medica del paziente anche a distanza, proporre una terapia pertinente con vera e propria "ricetta" valida a tutti gli effetti, oltre che prescrivere esami strumentali, consigli e molto altro.



ISTITUTO DIAGNOSTICO
E FISIOTERAPICO CIDIMU S.p.a.
Corso Michele Coppino, 32
12051 Alba (CN)
Tel. 0173.55.33.33
Fax 0173.55.36.90
alba@cidimu.it - www.cidimu.it



PIETRO FERRERO UNO DI NOI

**Sono trascorsi 9 anni
dal giorno in cui Alba
e l'Italia persero
un vero punto
di riferimento non solo
a livello imprenditoriale**

Il 18 aprile del 2011 Pietro Ferrero, figlio di Maria Franca e Michele Ferrero, amministratore delegato del Gruppo assieme al fratello Giovanni, morì in Sudafrica dove si trovava per motivi di lavoro.

All'arrivo della tragica notizia la nostra città piombò nel lutto e nella più grande costernazione, per la perdita di una persona che tutti sentivamo come un figlio o un fratello, anche se non tutti lo conoscevano personalmente.

Era un imprenditore semplice ed educato che avevo avuto modo di conoscere nel 1987 quando, appena entrato in azienda, rilasciò alla Rivista IDEA la sua prima intervista in assoluto. Ricordo con piacere anche il suo consenso alla pubblicazione delle fotografie del suo matrimonio, con relativa copertina, nel giugno del 2003. Questo ricordo è un pic-



colo segno della mia stima e del mio apprezzamento verso la sua persona e la sua famiglia, una stima e un apprezzamento che so essere condiviso dagli albesi e della gente di questo territorio.

Abbiamo perso un punto di riferimento, ma il fratello Giovanni ha saputo proseguire ed espandere, con comprovate capacità, la rotta che insieme al compianto papà Michele avevamo tracciato, continuando a

creare e rafforzare, unitamente alla mamma Maria Franca, quei valori che da sempre contraddistinguono la famiglia Ferrero. Sono trascorsi 9 anni ma oggi, come allora, lo ricordiamo sempre con affetto e ammirazione per la sua genialità imprenditoriale e anche per le sue spiccate doti umane e la squisita disponibilità.

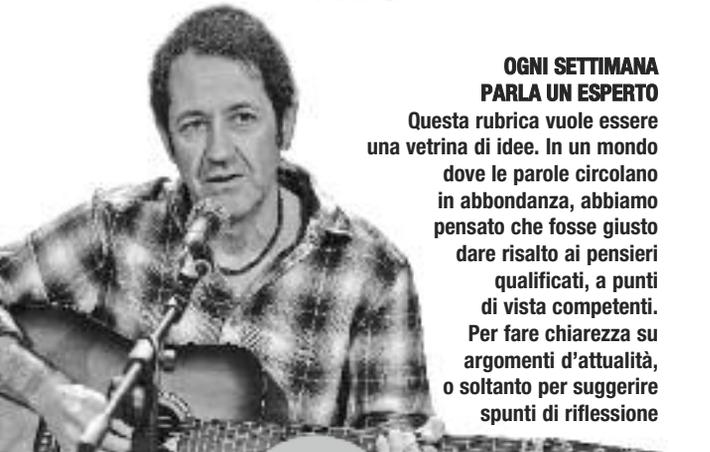
Caro Dottor Pietro, noi non la dimenticheremo mai. Pietro Ferrero uno di noi.

Carlo Borsalino

Pietro Ferrero con il fratello Giovanni accanto a uno dei prodotti simbolo dell'azienda di famiglia, la Nutella che proprio in questi giorni "compie gli anni", visto che fece il suo debutto sul mercato italiano il 20 aprile 1964. Sopra, il primogenito di Maria Franca e Michele Ferrero in una delle rare apparizioni pubbliche, in occasione di un premio assegnato al "Gigante amico"

L'OPINIONE

di



ROBERTO BELLA

OGNI SETTIMANA PARLA UN ESPERTO

Questa rubrica vuole essere una vetrina di idee. In un mondo dove le parole circolano in abbondanza, abbiamo pensato che fosse giusto dare risalto ai pensieri qualificati, a punti di vista competenti. Per fare chiarezza su argomenti d'attualità, o soltanto per suggerire spunti di riflessione

STIAMO IMPARANDO
CHE CERTE ESPERIENZE
HANNO UN LORO PERCHÉ
ANCHE ONLINE,
MA NON SE PARLIAMO
DI CANTARE E SUONARE

Io la penso così

«IL MONDO DELLA MUSICA È COSÌ ETEROGENEO CHE SI FA FATICA A CONSIDERARLA UNA CATEGORIA UNICA, MA QUESTA TEMPESTA HA COINVOLTO TUTTI»

Il mondo della cultura in generale e della musica in particolare non è tra quelli particolarmente tutelati. Per molti la musica è una grande passione, ma rimane un hobby, un'entrata secondaria, non un vero e proprio lavoro. Per Roberto Bella, Bertu dei Trelilu, anche impegnato in altri gruppi musicali e attivo nell'insegnamento, la musica è "il" lavoro e il palco quasi una propaggine di casa sua. «Personalmente mi sento un leone in gabbia. C'è chi reagisce a questo blocco scrivendo canzoni o suonando tutto il giorno. Io non ho grandissima ispirazione. Da quando ho iniziato a far musica non è mai passato tutto questo tempo senza che mi esibissi. Persino quando sono stato operato non ho resistito molto: una settimana dopo l'intervento ero sul palco con i Lilu e le stampelle».

Vi spiego il perché

«L'AUSPICIO È CHE ALMENO ALL'APERTO SI POSSA TORNARE AD ESIBIRSI TRA NON MOLTO. FARLO CON I TRELILU SARÀ UNA CARTINA AL TORNASOLE PER CAPIRE SE LA GENTE HA VOGLIA DI RIDERE»

La primavera avrebbe rappresentato l'inizio di tante esperienze musicali, per me e per molti altri. Come Trelilu eravamo ansiosi di poter presentare lo spettacolo nuovo, erano tante le date già fissate e anche per gli organizzatori è molto difficile capire come e quando si potrà fare una programmazione di eventi dal vivo. Per i nostri spettacoli, ma anche

per gli eventi benefici a cui partecipiamo, come "Un sorriso per Giorgia" che ci vede sul palco da oltre 10 anni, già posticipato una volta e che non sappiamo ancora quando si potrà svolgere. Come insegnante, invece, avrei dovuto seguire il debutto del coro degli studenti dell'istituto tecnico "Umberto I" di Alba. Sono piccole cose rispetto alla sofferenza che stanno vivendo coloro i quali sono stati contagiati dal virus, ma è innegabile che il poter fare e ascoltare musica dal vivo sia importante per molti. Perché è un forte elemento di aggregazione e ritrovarsi per ascoltare musica rappresenterà anche un modo per disintossicarsi

almeno in parte dalla vita virtuale, fatta di social e videochiamate di gruppo, in cui un po' tutti ci siamo rifugiati. La musica vera, quella che si suona in piazze, festival, teatri non può essere sostituita dal virtuale, perché puoi avere la qualità audio e video migliore del mondo, ma non basta per creare lo stesso livello di empatia. Coinvolgere chi ti ascolta o ti guarda richiede la compresenza fisica. È chiaro che per un lungo periodo la dimensione dal vivo non potrà essere come prima, quando si potevano creare grandi assembramenti di persone spensierate di regalarsi qualche ora di piacevole

intrattenimento, ma credo che con le dovute precauzioni si potrà tornare a fare concerti tra non molto tempo. Almeno all'aperto, dove gli spazi consentono di prendere i provvedimenti necessari per garantire la sicurezza. Noi Lilu siamo doppiamente curiosi di tornare in scena, perché facendo spettacoli di musica e cabaret cerchiamo di strappare risate al nostro pubblico. Vedere come reagirà dopo mesi di blocco della musica dal vivo permetterà anche di capire come è l'umore della gente; se ha voglia di provare a tornare alla normalità ripartendo anche da un sorriso, anche se nascosto da una mascherina».

FONDAZIONE
AZIENDA OSPEDALIERA
S. CROCE E CARLE
CUNEO ONLUS



IN QUESTO MOMENTO DI GRAVE CRISI SANITARIA LA FONDAZIONE AZIENDA OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE CUNEO ONLUS HA PROMOSSO UNA RACCOLTA FONDI DESTINATA AD AIUTARE L'OSPEDALE DI CUNEO A FRONTEGGIARE L'EMERGENZA CORONAVIRUS.

RACCOLTA FONDI PER L'EMERGENZA **CORONAVIRUS**

È FONDAMENTALE LA TEMPESTIVITÀ E L'AIUTO DI TUTTI!

CONFIDIAMO, IN QUESTO MOMENTO PARTICOLARMENTE DIFFICILE, NELLA SUA FATTIVA COLLABORAZIONE! GRAZIE PER QUANTO POTRÀ FARE.

IL PRESIDENTE
DOTT. FULVIO MOIRANO

FONDAZIONE AZIENDA
OSPEDALIERA S. CROCE E CARLE
CUNEO ONLUS

Se desidera contribuire a sostenere questa battaglia, può inviare il Suo contributo tramite bonifico bancario con la **causale: "Donazione Covid-19" seguito da nome, cognome, codice fiscale, indirizzo mail e recapito telefonico.**

Banca Alpi Marittime - IT 02 D 08450 10200 0000 0001 2922

Ubi Banca - IT 74 C 03111 10200 0000 0000 6565

Unicredit - IT 67 J 02008 10290 0001 0579 6822

La sanificazione antivirale secondo Eliotec

Quali sono le strategie migliori per riaprire le aziende in sicurezza rispettando i decreti? Elio Nebiolo spiega come 30 anni di professionalità significhino affidabilità e certezza nel risultato

Simona Amerio



In queste immagini alcuni recenti interventi eseguiti dai professionisti di Eliotec, l'azienda con sede a Canale (via Fratelli Maccagno 10; tel. 0173-979287; indirizzo e-mail: eliotec@email.it; www.eliotec.net), specializzati in sanificazione per aziende, strutture ospedaliere, edifici pubblici nonché esperti in tecnologia per l'ambiente

La loro attività non si è mai fermata. Anzi ha intensificato le operazioni in virtù dell'emergenza legata al Coronavirus.

Si tratta di **Eliotec**, un marchio specializzato in sanificazione e tecnologia per ambienti.

«Siamo nati nel 1990», precisa Elio Nebiolo il suo titolare. «Da 30 anni siamo specializzati nella disinfestazione e sanificazione ambientale. Le nostre caratteristiche principali, e credo punti di forza, sono senza dubbio, l'elevata professionalità e la formazione dei nostri tecnici, oltre ad una costante ricerca, requisito indispensabile al pari di chiarezza e onestà commerciale. In questi anni di lavoro sempre più spesso ci è stato chiesto di "reinventarci" aziende di pulizie. Noi non siamo

questo, e non vogliamo adeguarci alle richieste e opportunità del mercato. Abbiamo sempre seguito con caparbietà la nostra strada specializzandoci in settori molto particolari come la disinfestazione di insetti striscianti, installazione di impianti anti zanzare con annessa disinfestazione; disinfestazione di calabroni e vespe e derattizzazione».

Oggi però in molti si sono adeguati alle richieste di mercato e sono specializzati in disinfestazioni...

«È vero. In questo momento di grave emergenza sanitaria, confusione e sofferenza gli improvvisati non mancano di certo... I clienti seri però, sanno benissimo percepire la differenza tra coloro che da altre attività sono migrate in questa, riuscendo a cogliere la professionalità rispetto a coloro

che si sono improvvisati nel giro di quindici giorni. Abbiamo sempre lavorato nel rispetto del cliente, ponendo le sue necessità al primo posto. Non ci è mai interessato "scatenare" competizioni, ma chiediamo rispetto verso il mercato, verso coloro che spaventati dalle richieste di adeguamento sanitario, posso incappare in realtà non specializzate».





Che si riconoscono piuttosto facilmente vero?

«Sì. Basta porre attenzione alle certificazioni. E poi deve essere iscritta a un elenco speciale presso la Camera di commercio competente con il codice Ateco 81.29.10 che attesta il rispetto dei requisiti stabiliti dalla legge 82/94, attuata con il Dm 274/97; deve avere un responsabile tecnico che adegua il tipo di intervento e i prodotti da impiegare alla situazione; oltre naturalmente ad avere personale preparato».

Più specificatamente signor Nebiolo, cosa significa sanificazione antivirale?

«Il Ministero della Salute ha emanato un decalogo in cui si evidenzia che la cosiddetta sanificazione dei locali lavorativi, effettuata con interventi frequenti da parte di società specializzate, può essere determinante in misura precauzionale per il contrasto della

diffusione dei virus e batteri. La sanificazione antivirale quindi non dovrebbe essere considerata come una attività di carattere straordinario, ma una procedura di tipo ordinario con frequenza costante e periodica. La sanificazione inoltre, adotta metodi professionali, strutturati e più incisivi di pulizia degli spazi, con procedure stabilite e comprovate per ogni esigenza specifica: spazi interni ed esterni, arredi, superfici di varia natura».

In termini pratici come avviene la sanificazione antibatterica?

«Eseguiamo trattamenti con l'erogazione di ozono a mezzo di specifici ozonizzatori, in grado di distribuire la giusta quantità. È un gas altamente ossidante, già presente in natura. Il suo impiego è noto anche negli ambienti clinici, ospedalieri e nelle industrie alimentari per il facile utilizzo unito agli eccellenti risultati. Sotto forma di gas, raggiunge tutti gli spazi, ed ogni interstizio agendo efficacemente sulla carica batterica e virale neutralizzandola completamente, ma anche protozoi con una velocità e forza d'azione più alta rispetto al cloro. Inoltre non lascia sapori, odori e residui

negli ambienti dopo la disinfezione. L'aria, le superfici e tutto il contenuto dell'ambiente, risulteranno completamente sanificati. Efficacia comprovata anche nelle cucine dei ristoranti per sanificare e sterilizzare le attrezzature, le superfici e gli ambienti. Poi, solitamente per ambienti di grandi dimensioni, mezzi e merci in transito, dalle unità trattate prediligiamo sistemi di disinfezione a nebulizzazione. Trattamenti con disinfettante a base di Didecildimetil Ammonio cloruro un battericida, virucida e fungicida ad ampio spettro che può essere usato come detergente disinfettante per biancheria, raccomandato per l'uso in ospedali, hotel e industrie. È anche usato in chirurgia per la sterilizzazione di strumenti chirurgici e la disinfezione delle superfici. Provoca l'interruzione delle interazioni intermolecolari e la dissociazione dei doppi strati lipidici distruggendo pertanto anche i virus».

La vostra professionalità è comprovata anche da una garanzia d'efficacia rilasciata dopo l'intervento...

«Esatto. In collaborazione con il laboratorio Bioqualità, accredita-

to da "Accredia", abbiamo messo a punto un sistema per garantire l'effettiva efficacia ed efficienza del trattamento effettuato. Forse i non addetti ai lavori non lo sanno ma "Accredia" è un'associazione senza scopo di lucro ed è l'unico ente di accreditamento in Italia. È stato designato dal Governo italiano in applicazione al regolamento europeo 765/2008 e in conformità alla norma internazionale ISO/IEC 17011, ed opera sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico. Una serietà dunque che permette dopo ogni trattamento, di prelevare campioni dalle superfici e avere le analisi, entro poche ore, presso il laboratorio. L'accertamento permetterà di conoscere quanti microorganismi patogeni sono sopravvissuti al trattamento... garantendo quindi l'affidabilità del nostro intervento. I rapporti di analisi, emessi indipendentemente dal laboratorio, vengono consegnati appena terminate le prove».

Affidabilità, esperienza e alta professionalità sono da ben 30 anni i tratti distintivi di ELIOTECH. Da sempre al fianco dei propri clienti con servizi di alta specializzazione!



Per eliminare i virus talvolta non sono sufficienti i semplici disinfettanti, ma è consigliabile ricorrere all'erogazione con nebbie fini

IDEA AWARDS 2019

CON IL PATROCINIO DI



PREMIATI ONLINE GLI SPORTIVI DELLA GRANDA

L'iniziativa della Uniart, rimandata a causa dell'emergenza sanitaria, si sta svolgendo sul web, con ampio spazio per i protagonisti

Sotto un'immagine della trasmissione a sette che ha coinvolto i 5 portieri finalisti e i due giornalisti di Ideawebtv.it. Nelle altre foto, alcuni momenti della passata edizione delle premiazioni ospitate presso il cinema Monviso di Cuneo

Avrebbe dovuto essere il cinema Monviso di Cuneo ad ospitare, il 24 febbraio, il nuovo appuntamento con gli "IDEA Awards", invece sarà il web a svelare i nomi dei vincitori relativi alla passata annata sportiva. Tra i primi effetti dell'emergenza sanitaria che ancora tanto incide sulla nostra quotidianità, infatti, ci fu lo slittamento della quinta edizione degli "IDEA Awards" a cui tanto si era lavorato nei mesi precedenti, coinvolgendo un gran numero di ospiti, per una serata di celebrazione del recente passato, ma anche capace di accendere i riflettori sul futuro più imminente.

Ma il rammarico per le tante energie spese è stato presto sostituito dalla voglia di trovare un modo per dare comunque il meritato lustro ai protagonisti dello sport in Granda, sfruttando al meglio le



opportunità connesse alla soluzione praticabile.

E così quella che sarebbe stata una serata di un paio di ore si è potuta evolvere in una nutrita serie di appuntamenti online di mezz'ora ciascuno.

Sulla pagina Facebook Ideawebtv.it e Rivista Idea, infatti, sono andati "live" i primi appun-

tamenti con le premiazioni riguardanti calcio e volley. Le puntate sono tutte disponibili sul sito e nei prossimi giorni si proseguirà con altre categorie.

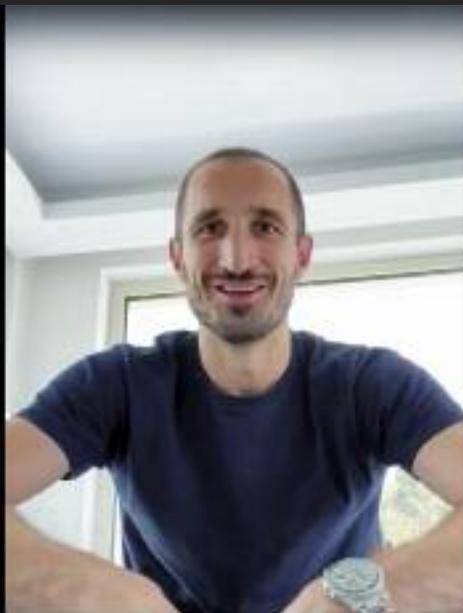
La particolarità della formula adottata è che, al netto di defezioni per causa di forza maggiore dei protagonisti, sono tutte dirette a sette, con Edward Pellegrino e Carlo

Cerutti di Ideawebtv.it in dialogo con i cinque finalisti di ogni categoria (il quarto e quinto premiati con una pergamena, i primi tre con una targa). Non si tratta soltanto, quindi, di svelare il nome del vincitore, ma si è pensato di organizzare per ogni categoria un vero e proprio incontro in cui poter chiacchierare e approfondire.

Main sponsor



Il video messaggio del capitano della Juventus Giorgio Chiellini ha dato il la all'annuncio dei nomi di chi si è messo in luce nella passata annata sportiva in provincia di Cuneo. Vincitori svelati nel corso delle dirette su ideawebtv.it (che proseguono)



canti e degli allenatori, nonché eleggere la miglior giocatrice di calcio, e scoprire chi si sarà aggiudicato il titolo di miglior giocatore di volley, così come quello di miglior giocatrice.

Per ogni premio da assegnare è prevista la chiacchierata tra gli sportivi protagonisti in campo e gli addetti ai lavori di ideawebtv.it che per tutta l'annata hanno raccontato e commentato le loro prestazioni.

Un momento che i lettori e amanti dello sport della Granda hanno dimostrato di gradire, dal momento che si sono dimostrati capaci di rendere un po' meno noiosi i giorni trascorsi in isolamento forzato. Nell'attesa di tornare allo sport giocato e "tifato".

Un'occasione ulteriore per conoscere più a fondo il percorso sportivo di chi si è messo in luce nella passata stagione e che, in molti casi, stava facendo lo stesso in quella in corso.

Sono già stati assegnati i premi per quanto concerne la categoria portieri, con la vittoria di Abdou Dia (*foto 1*) davanti a Emiliano Campana e Michele Lucignani, mentre tra i difensori a sorridere è stato Simone Tallone (*foto 2*), che ha superato nelle votazioni Alberto Demaria e Samuele Scotto. Tra i centrocampisti ha gioito Pietro Boscolo (*foto 3*), che ha avuto la meglio su Davide Viglione e Marco Cristini. Anche per il volley c'è stato modo di organizzare un momento di confronto e di premiazione per quan-



to riguarda la categoria allenatori. Contornata da pretendenti maschili, ha avuto la meglio Oriana Arduino (*foto 4*), che ha lasciato alle proprie spalle Andrea Pistola e Claudio Piovano.

Queste le tante premiazioni già avvenute, sulla pagina Facebook in diretta e poi a disposizione sul sito, ma altrettante sono in programma nei prossimi giorni. Rimangono da assegnare, infatti, i premi per le categorie degli attac-



EDIZIONI UNIART

Redazione:

via Demetrio Castelli 13
RODDI D'ALBA (Cn)
Tel. (0173) 615282

Ufficio marketing: (0173) 615283
Fax (0173) 615311

E-mail: idea@rivistaidea.it
www.rivistaidea.it
www.ideawebtv.it

EDITORE

Carlo Borsalino

DIRETTORE RESPONSABILE

Carlo Borsalino
(direttore@rivistaidea.it)

ART DIRECTOR

Simona Borsalino

RESPONSABILE MARKETING

Davide Borsalino

GRAFICA E IMPAGINAZIONE

Tiziana Bisson - Alessandra Diani
Angelica Sclavo

FOTOGRAFIE

Carlo Bertino - Bruno Murialdo
Bullphotos - Silvia Muratore
Bruno Costamagna
Severino Marcatò
Clic Foto - Guido Galleano

COPERTINA

Foto Guido Galleano

Reg. Tribunale Alba n. 445
del 26-5-86 - Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (Conv. in L.
27/02/2004 n° 46) art.1, comma 1,
DCB/CN NR. 16/20

Questo numero è stato chiuso
in redazione mercoledì
22 aprile alle 20,45

i fatti

- 4** **UNA APP RIVOLUZIONARIA**
Il Cidimu offre consultazioni di telemedicina
- 10-11** **"IDEA AWARDS"**
Premiati online gli sportivi della Granda
- 15** **EFFICACI MISURE ECONOMICHE**
Auspicabile integrazione tra Intesa e Ubi Banca
- 20-21** **IMPORTANTE RICONOSCIMENTO**
Azione cattolica: ruolo nazionale per don Zurra
- 26-27** **L'IMPORTANZA DI RESTARE LUCIDI**
Alba si prepara a una "fase 2" in piena sicurezza
- 28-29** **L'IMPORTANZA DI RESTARE LUCIDI**
Il comune di Bra aiuta le imprese
- 42-43** **IDEE AL TEMPO DEL COVID-19**
«Nuovo ospedale un'eccellenza anche in futuro»
- 48-49** **L'IMPORTANZA DI RESTARE LUCIDI**
Nel Roero piace (e funziona) la didattica della vicinanza
- 50-51** **IL GUSTO CHE CONQUISTA**
Lapasta: qualità nel rispetto della tradizione
- 54-55** **L'IMPORTANZA DI RESTARE LUCIDI**
E-bike di casa Thok in palio per la solidarietà
- 56-57** **UTILI MOMENTI DI RIFLESSIONE**
L'emarginazione va combattuta anche in tempo di emergenza
- 60-61** **UN DOVEROSO RICORDO**
L'ultimo saluto a don Cesare Battagliano

- 62-63** **NEWS DAL PIEMONTE**
Notizie ed eventi della settimana
- 66-67** **CAMMINARE SENZA DOLORE**
Metatarsalgia: per curarla serve una diagnosi corretta
- 68-69** **L'IMPORTANZA DI RESTARE LUCIDI**
Alleati degli animali nell'emergenza Covid
- 78-79** **RIFLETTORI PUNTATI SULLA NIGELLA**
Il fiore simbolo torna a sbocciare per Niella Tanaro
- 80-81** **LA CULTURA AL CENTRO**
Fondazione Artea alla ricerca del suo direttore

le rubriche

- 6** **L'OPINIONE**
Roberto Bella
- 14** **IL FICCANASO**
I furbetti del coronavirus
- 72** **CI VUOL FEGATO...**
Pure in isolamento sessuale (volontario)...
- 73** **INCHIOSTRO SIMPATICO**
Danilo Paparelli e... il coronavirus
- 74** **AL CINEMA**
Tre donne contro gli abusi
- 76** **IDEA ALLA MODA**
La rivoluzione di Coco e Mary
- 82** **CUCINANDO**
Pancakes e sfogliette agli asparagi

Si informa che se desiderate continuare a ricevere il periodico, non dovete fare nulla; diversamente, se volete che i vostri dati vengano cancellati dall'indirizzario, potete inviare un'e-mail: segreteria@rivistaidea.it con oggetto "CANCELLAMI", o scrivervi al seguente indirizzo: Uniart Snc - via Demetrio Castelli 13 - 12060 Roddi (Cn). Nel caso in cui nessuna comunicazione da parte vostra pervenga agli indirizzi sopra menzionati, continueremo ad inviarvi, come sempre, la nostra rivista.

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 REG. UE 2016/679. Uniart di Borsalino Carlo & C. s.n.c., sita in Via Demetrio Castelli 13, 12060 Roddi (CN), P.IVA 01972760043, Tel. 0173.615282, e-mail: segreteria@rivistaidea.it, Vi informa che i Vostri dati verranno trattati per le seguenti finalità: amministrativo-contabili e per l'adempimento di obblighi previsti dalla normativa vigente; per consentirvi di continuare ad usufruire degli specifici servizi di abbonamento stipulati mediante contratto di abbonamento; per attività di marketing, in seguito ad un eventuale e specifico consenso. Le modalità di contatto finalizzate alle attività di marketing potranno essere sia di tipo automatizzato (e-mail) sia di tipo tradizionale (invii postali). Vi informiamo che il conferimento dei vostri dati corretti è obbligatorio. Un eventuale rifiuto e/o il conferimento di informazioni inesatte o incomplete impedirebbero lo svolgimento delle attività sopra elencate. Il trattamento dei vostri dati verrà effettuato mediante idonei strumenti cartacei, elettronici e/o telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità di cui sopra e, comunque, in modo tale da garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, non vengono. Il Titolare del trattamento tratta e conserva i dati personali per l'intera durata del rapporto contrattuale per adempiere alle finalità sopra indicate. Successivamente, i dati personali saranno conservati, e non ulteriormente trattati, per il tempo previsto dalle vigenti disposizioni in materia contabile, fiscale, civilistica e processuale. A seguito del recepimento del vostro consenso le attività di marketing verranno effettuate per un periodo di tempo di 24 mesi, il Titolare vi informa che è sempre possibile revocare il consenso precedentemente espresso, scrivendo all'indirizzo mail sopra riportato. In qualunque momento, relativamente ai dati personali trattati, potrete esercitare i diritti previsti dal GDPR 679/2016, quali il diritto di chiedere l'accesso ai dati personali e la loro rettifica, la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento, il diritto di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati. Ha inoltre il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo. Potrete esercitare i vostri diritti contattando il Titolare all'indirizzo di sede legale oppure tramite la mail di cui sopra.



► COLLEGATI SUBITO! A lato il codice QR del nostro sito internet, **www.ideawebtv.it**. Punta la fotocamera dello smartphone sul codice: sarai subito collegato con **www.ideawebtv.it!**



Vodafone Store Alba
Vodafone Store Saluzzo

16



► TESTIMONE DEL NOSTRO TERRITORIO, CHE HA CONTRIBUITO A RENDERE RICCO In 94 anni di intensa esistenza, **Giacomo Oddero** (foto) ne ha viste di situazioni complicate (come quando fu a un passo dal finire mitragliato dai nazi-fascisti). Per questo non smette di sognare e si augura che la cerca del tartufo possa diventare patrimonio mondiale Unesco

le persone

- 5 **PIETRO FERRERO**
Per sempre uno di noi
- 8-9 **ELIO NEBIOLO**
La sanificazione antivirale secondo Eliotec
- 16-17 **GIACOMO ODDERO**
«Le mie Langhe hanno ancora grandi opportunità da cogliere»
- 18-19 **GIOVANNI QUAGLIA**
«Ricominceremo con una diversa nuova normalità»
- 22-23 **ALBERTO BIRAGHI**
«Valgrana, la situazione dell'era Covid»
- 24-25 **GIUSEPPE BERGOMI**
«Via alla serie A con regole sicure»
- 30-31 **ALBERTO BERTONE**
«Il successo? Dopo un inizio molto in salita»
- 32-33 **ANNALISA CHIRICO**
«Se la Germania chiede a Merkel di svegliare Roma»
- 34-35 **FERRUCCIO FAZIO**
Guida la "task force" regionale
- 36 **ROBERTO BODRITO**
«L'Enoteca Cavour vuole ripartire»
- 37 **MARCO SCUDERI**
Scacco al Covid in due mosse

- 38-39 **BRUNO MURIALDO**
«Sfruttiamo l'occasione per fare meglio»
- 40-41 **ANDREA BORNELLI**
L'impegno sempre proattivo di Vitale Robaldo
- 44-45 **GUIDO BONINO**
«Serve maggiore unità politica»
- 46-47 **ROBERTO MONCALVO**
«L'agricoltura una ricchezza contro la crisi»
- 52-53 **GEMMA BOERI**
«I clienti verranno ancora a chiedere ricette e foto»
- 58-59 **GIANNI GAGLIARDO**
Deditus unisce grandi vignaioli del Barolo
- 64-65 **PAOLO GIANGRASSO**
«Recitare è una gioia. Sogni teatri riaperti»
- 70-71 **FRANCESCO BIESTRO**
«Il certo è un'illusione e la pandemia lo sta dimostrando»
- 75 **GUIDO CARMELLO**
Dopo i 50 anni la maculopatia colpisce una persona su 10

www.ideawebtv.it

Il quotidiano on-line che ti offre in tempo reale notizie, interviste, avvenimenti e tutto lo sport della provincia di Cuneo



Rivista
IDEA

TUTTI I GIOVEDÌ IN EDICOLA A 1,10 €

ABBONATI SUBITO

Campagna per l'anno 2020

CON SOLI 38 € 45 NUMERI DI IDEA

Per invii all'estero il costo è di 165€

► **RICEVI IDEA A CASA TUA!**

Versamento su c/c postale n. 58370305 intestato a Uniart Snc di Borsalino Carlo & C., via Demetrio Castelli 13, 12060 Roddi (Cn). Causale: «Abbonamento annuale rivista IDEA» (decorrenza a partire dalla data del versamento).

Oppure telefonare allo 0173-615282



UNA PICCOLA
ANTOLOGIA
DI SCUSE ASSURDE
E VERITÀ
SCONCERTANTI
DICHIARATE,
DURANTE
I CONTROLLI,
DA CHI È STATO
SORPRESO
FUORI DI CASA

Il ficcanaso

I FURBETTI DEL CORONAVIRUS

Antonio Barillà

I orestoacasa. Non tutti, in verità. C'è chi lavora comunque per proteggerci o tenere su, faticosamente, l'economia, per garantirci i servizi e far rispettare regole. C'è, però, oltre a chi esce per dovere, chi evade per leggerezza, ignoranza, vizio o disubbidienza, e sconcerta, quando viene beccato, per la sincerità disarmante o per le scuse goffissime.

Ci sono i giovanotti sorpresi in piazza che alzano le braccia e confessano: "Cercavamo un po' di droga". E la signorina in abiti succinti e trucco pesante che estrae l'autocertificazione: "Aspetto clienti". C'è il tizio che ha una scorta d'alcol e svela una seconda bravata: "È per una festa con gli amici". Ci sono i due ottimisti che confidano d'essere a caccia d'un bar e la signora che spiega candida di dover fare urgente la piega inguaiando la parrucchiera operativa dietro la serranda. Come se il contagio fosse leggenda e non rischio, come se i capelli in ordine possano valere il pericolo della propria vita o di altre vite più deboli.

Ci sono i sei ragazzi fermati sulla strada per Zocca che raccontano di voler vedere la casa di Vasco Rossi e le tante coppie d'amanti sorprese tra parcheggi di supermercati e bordi di strade deserte. C'è chi assicura di aspettare la moglie che fa la spesa e invece si scopre che è scapolo, chi di raggiungere la zia anziana e malata che si scopre essere invece quarantenne in formissima, chi dice di dover comprare le sigarette ma ha attraversato quattro quartieri e chi ha portato il cane a far pipì e non s'è accorto di aver percorso otto chilometri. Vera, invece, la giustificazione accorata d'un giovanotto che ha spiegato di voler raggiungere la fidanzata per ricomporre, guardandola negli occhi, dopo un litigio culminato in un addio: romantico, ma multato lo stesso. C'è chi scrive sull'autocertificazione di essere in cerca di asparagi e chi d'essere diretto a pesca di rane, chi va a correre in giacca e cravatta (quando l'attività sportiva è ammessa) e chi va a far la spesa in pantaloncini, auricolare e senza portafoglio (quando è vietata), chi racconta d'aver scelto un supermercato lontano venti chilometri altrimenti gli scade la tessera punti e (irraggiungibile) chi sorpreso fuori a piedi giura d'essere andato a far benzina.

C'è, poi, un filone intero di autodenunciati. Non per pentimento, ma per incontinenza social. C'è il ragazzo che macina chilometri per prendere al paese natale e portare a casa sua, in tutt'altro paese, la fidanzata: ci riesce, aggirando i controlli sia all'andata che al ritorno, ma non resiste e consegna una videotestimonianza a Facebook. Stesso destino per il gruppo di giovani riunitosi allegramente a Pasquetta e, ahì ahì, per il medico che mostra, arrivato a destinazione, la fidanzata uscire dal bagagliaio: una scenetta per ridere tra amici, giura, un modo d'eludere davvero i controlli contrattaccano gli accusatori. Non usano social, ma imprecano forte, i vecchietti nascosti da folti alberi: riuniti e nascosti per giocare in pace a briscola, non calcolando però battibecchi e incoraggiamenti.

Auspicabile integrazione tra Intesa e Ubi banca

VITALE PER LA RIPARTENZA DEL TERRITORIO

Coronavirus è sinonimo di difficoltà sanitaria ma anche economica e a tal proposito l'integrazione tra Intesa Sanpaolo e Ubi Banca, molto importante già prima dell'emergenza, si rivela ora vitale per la ripartenza del territorio. Infatti, cittadini, artigiani, commercio, alberghi, ristoranti, piccola, grande e media impresa, potranno contare, non appena si saprà se gli azionisti di Ubi accettano la proposta, su di un interlocutore forte e in grado di dirottare sul territorio risorse davvero importanti.

Sul fronte dell'emergenza sanitaria Intesa Sanpaolo si è impegnata con generosità: 100 milioni donati per apparecchi per la terapia intensiva, dispositivi di protezione individuale e per gli ospedali, di cui oltre 80 già arrivati a destinazione attraverso la Protezione Civile; 1 milione per la ricerca scientifica sul coronavirus da parte del fondo di beneficenza della banca; generose donazioni individuali del top management della Banca, a cominciare da Carlo Messina. Inoltre, attraverso il sito di crowdfunding del Gruppo, ForFunding, è stata lanciata un'operazione di raccolta fondi: chiunque può donare, nessuna commissione viene trattenuta. È stata già raccolta la cifra record di 2 milioni di euro: anch'essa arriverà a destinazione attraverso la Protezione Civile.

Sul fronte dell'emergenza economica la Banca ha perseguito una vera e propria strategia anticrisi, mettendo in campo risorse finanziarie e umane senza precedenti, con grandissimo

spirito di servizio, adeguando sistemi informatici ed operativi in tempi record. Per dare supporto alle filiali è stata attivata una consistente "task force" centrale.

Inoltre, anche senza le garanzie di Stato, Intesa Sanpaolo sta sostenendo ampiamente famiglie e imprese: dal 24 febbraio è stata attivata la possibilità di sospendere le rate dei finanziamenti, senza limiti di importo, senza distinzione per la prima o la seconda casa, estendendola anche ai prestiti personali. Un'opportunità che famiglie e imprese hanno molto apprezzato, tanto che nel nord ovest sono già state finalizzate circa 14.000 richieste. Inoltre, per garantire liquidità alle imprese già nella prima fase dell'emergenza Intesa Sanpaolo ha stanziato 15 miliardi, di cui 1,6 per il nord ovest, trasformando tra l'altro linee di credito per smobilizzo in apertura di credito per cassa per consentire di pagare fornitori e dipendenti, nonostante la progressiva riduzione o addirittura in assenza di fatturato.

Si tratta di due misure, alternative o cumulabili, che nel dettaglio prevedono: un plafond di 5 miliardi di euro, per nuove linee di credito aggiuntive rispetto a quelle preesistenti, della durata di 18 mesi meno 1 giorno, di cui 6 di pre-ammortamento, con condizioni favorevoli, a partire dalle spese di istruttoria; 10 miliardi di euro di liquidità per i clienti Intesa Sanpaolo, grazie a linee di credito già deliberate a loro favore e ora messe a disposizione per finalità ampie e flessibili, quali la gestione dei pagamenti urgenti.

Con l'effetto moltiplicatore delle garanzie statali, Intesa Sanpaolo ha già dichiarato che arriverà a 50 miliardi.

Sul fronte del Decreto Liquidità Intesa Sanpaolo era partita prima delle ultime iniziative del Governo e quindi il percorso per fornire liquidità aggiuntiva era stato già intrapreso, immaginando una misura significativa di richieste soprattutto da parte delle aziende più piccole per i finanziamenti fino a 25.000 euro, garantiti integralmente dal Fondo Centrale. A tal fine sono stati previsti per i clienti strumenti per poter formulare la richiesta a distanza, tramite il sito web: già lunedì, primo giorno utile per fare domanda, oltre 70.000 i moduli scaricati, a cui sono seguite erogazioni in tempi record. La domanda online vale anche per coloro che usufruiscono della domiciliazione dello stipendio e vogliono richiedere l'anticipazione sociale della cassa integrazione guadagni dedicata all'emergenza covid-19, anticipazione che Intesa Sanpaolo ha già reso operativa. In questo momento velocità e flessibilità sono particolarmente importanti, così come non doversi recare in filiale. L'anticipo cassa è a zero tasso di interesse e zero commissioni.

Nella proposta di integrazione di Ubi Banca sono previste misure precise a sostegno dell'erogazione di nuovo credito con strumenti già individuati per facilitarne la concreta e tempestiva operatività. E per meglio interagire con il tessuto sociale ed economico, Intesa Sanpaolo ha previsto l'istituzione dei Consigli del Territorio:

«cabine di regia» per il coordinamento degli interventi, formati da esponenti della banca e personalità di spicco dell'economia e della società locale.

Va poi messa in conto l'estensione ai territori dove oggi è insediata Ubi delle iniziative di aiuto ai più deboli e di sostenibilità che Intesa ha già in essere e che costituiscono il più rilevante intervento di "welfare privato", oltre che di valorizzazione dei beni culturali, mai dispiegato in Italia. In particolare, nell'offerta c'è la stipula di accordi a beneficio delle comunità locali, tra cui: immobiliare e artistico, innovazione e ricerca scientifica, welfare, social housing, assistenza sanitaria. Verrà costituita una Impact Bank, con una nuova unità basata a Cuneo che raddoppierà gli interventi nel campo della sostenibilità e del sostegno sociale al territorio previsti attualmente da Ubi Banca.

Carlo Messina, consigliere delegato e Ceo di Intesa Sanpaolo, non a caso ha messo nero su bianco che oggi l'offerta pubblica di scambio «in questa fase così straordinaria, assume ancora maggiore valenza strategica e rappresenta per Ubi Banca una prospettiva ancor più rilevante: elevata patrimonializzazione, robusta copertura dei crediti deteriorati, dimensione, diversificazione e capacità di investimento hanno ora più valore che in tempi normali». E ha concluso: «la creazione di una Banca in grado di generare ulteriori benefici per tutti gli stakeholder e di costituire un solido supporto all'economia reale e sociale rappresenta un rafforzamento complessivo del Paese».

«PER LE COLLINE DEL VINO GRANDI OPPORTUNITÀ»

Lo sostiene l'ex amministratore Giacomo Oddero che si augura di vedere la ricerca del tartufo riconosciuta patrimonio Unesco

Giacomo Oddero, 94 anni, ha giocato un ruolo chiave in molte delle partite che hanno permesso alle Langhe di diventare un'oasi di benessere. Si ricordano il suo impegno per l'Acquedotto delle Langhe e l'apporto dato al mondo di vino e tartufo

Enrico Fonte

«**D**over stare a casa quando piove non mi dispiace più di tanto. Anche perché in famiglia mi dicono che a 94 anni devo avere riguardo per la mia veneranda età». Si apre così, dopo il saluto iniziale, la nostra chiacchierata con l'ex amministratore, produttore vinicolo e farmacista Giacomo Oddero. Piove a dirotto (finalmente dopo una lunghissima siccità) quando lo contattiamo telefonicamente.

Dottor Oddero, posso rubarle qualche minuto per un'intervista?

«D i a m i n e !
Spero solo di esse-

re preparato... (ride, ndr)».

Partiamo dall'attualità. Come sta trascorrendo queste giornate di quarantena?

«Se il tempo è brutto, non mi pesa troppo il fatto di dover restare in casa, ma quando fuori c'è il sole mi "rincesce" non poter uscire per la mia consueta passeggiatina ad Alba...».

Dove passeggiava di solito?

«In piazza San Paolo o in piazza Ferrero. Incontrare persone che conosco mi fa sentire vivo».

È preoccupato per il coronavirus?

«Sono dispiaciuto per le tante persone che hanno perso la vita. Proprio in questi giorni ho rispolverato "I promessi sposi" di Alessandro Manzoni per rileggermi il capitolo in cui si parla della peste».

Qual è stato il momento più difficile nella sua vita?

«Ho vissuto attimi di terrore all'epoca della Repubblica fascista».

Cosa accadde?

«Quando i nazi-fascisti iniziarono a incendiare le abitazioni per tro-



vare chi si nascondeva in casa, cominciammo a cercare rifugio all'esterno. Quella volta vidi i nazi-fascisti che dal Gallo salivano verso La Morra: mi nascosi dentro un grande tubo che serviva per preparare il rame da usare contro la peronospora della vite. Quando arrivarono, iniziarono a esplodere colpi di mortaio. Poi li vidi venire verso di me. Allora scivolai fuori dal nascondiglio e mi gettai in un fosso, coprendomi di rovi. Mi scorticai tutto, ma quello che più conta è che non mi trovarono. Il Signore mi ha salvato: se mi avessero visto non avrei avuto scampo, come, purtroppo, non ebbero scampo le oltre 20 persone che, pochi minuti dopo, vennero fucilate in piazza a La Morra».

Tante eccellenze delle nostre Langhe portano la sua firma, a partire dal settore vitivinicolo. In che modo il comparto dei vini può ancora crescere?

«Si è già raggiunto un livello elevato, ma si può ancora migliorare. In particolare, per alcuni vini ci sono ancora spazi di diffusione all'estero. Bisogna proseguire sulla strada intrapresa, ovvero fare le cose per bene e con grande serietà».

Si è impegnato anche per lo svi-



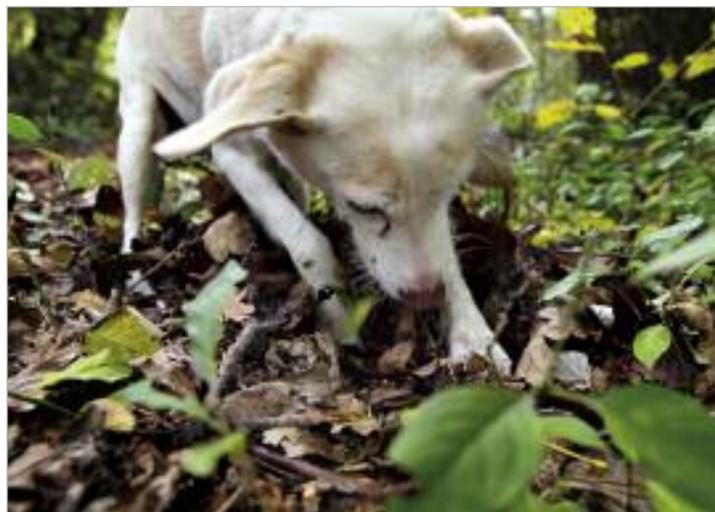


Foto: Davide Carletti

luppo della Fiera del tartufo.

«Oggi è diventata un'attrazione internazionale. Sono risultate vincenti la scelta di caratterizzarla maggiormente e quella di evitare "mescolanze", oltre all'aver creato nel cortile della Maddalena un mercato delle eccellenze, dove il tartufo si sposa con vini e altri prodotti agroalimentari di qualità del territorio».

A quale scorcio di Langa è più affezionato?

«Amo tutta la Langa e, in modo particolare, la collina del cedro, in frazione Annunziata di La Morra, "intenta a guardare" quella dell'ippocastano di San Biagio di Santa Maria: immagino sempre che i due alberi stiano parlando tra loro di vigne, vignaioli e imprese eroiche».

E invece chi è la persona a cui è stato più legato?

«Arnaldo Rivera, maestro e sindaco di Castiglione Falletto, ma anche partigiano e fondatore della cantina Terre del Barolo».

Ha ancora un sogno che non è riuscito a realizzare?

«Vedere la ricerca e la cultura del tartufo riconosciute patrimonio Unesco. Me ne ero occupato in passato: l'iter ha fatto progressi e sembra arrivato il momento giusto. Lo spero!».



«Mai provato tanta paura come durante la guerra, nonostante potessi stare in mezzo alle colline che amavo»

«PORTARE L'ACQUA IN LANGA FECE BENE AL VINO»

Decisivo il suo contributo per la costruzione dell'Acquedotto delle Langhe, infrastruttura che ha garantito benefici anche all'agricoltura

Giacomo Oddero, classe 1926, che nella vita, tra le tante cose, è stato anche farmacista, sindaco del Comune di La Morra, presidente della Fondazione Crc e della Camera di commercio di Cuneo, può essere definito anche come "l'uomo dell'Acquedotto delle Langhe". Sì, perché fu proprio lui a dare un impulso decisivo alla costruzione della grande infrastruttura che ha permesso di portare una risorsa così preziosa come l'acqua a tutte le comunità langarole. «Ma l'intuizione non fu mia», precisa Oddero, spiegando: «Di questa idea, portata avanti dall'onorevole Teodoro Bubbio, si parlava già negli anni '50 e '60. Venne anche creato un consorzio ma i lavori non partirono. Negli anni '70 fui eletto in Consiglio provinciale e successivamente venni inserito, come rappresentante della Provincia, all'interno del consorzio e ne diventai presidente. Feci ripartire le richieste di autorizzazione che si erano arenate». Si mobilitò anche... la fortuna. Racconta Oddero: «Un giorno venne da noi a ritirare del vino l'allora ministro Carlo Donat-Cattin, accompagnato dall'onorevole albeese Francesco Sobrero. Mi disse che il Governo aveva a disposizione un'ingente somma per gli acquedotti. Allora gli parlai del nostro. Fu di parola: riuscimmo a ottenere un finanziamento di 7 miliardi di lire, a cui in seguito si aggiunsero i finanziamenti dell'Unione europea». «Ciò ha permesso di costruire una rete di 670 chilometri di tubazioni che dalle montagne arriva a Canelli: senza di essa, cantine e turismo non si sarebbero potuti sviluppare così tanto», chiosa Oddero.



Raffaele Viglione

L'anno scorso Giovanni Quaglia è stato confermato all'unanimità alla guida della Fondazione Cassa di risparmio di Torino. Sotto, in uno scatto di aprile 2019, il Presidente ha partecipato alla presentazione dei nuovi corsi di ingegneria a Mondovì.

Nella pagina a lato è con Papa Francesco, in occasione dell'incontro tra i volontari ospedalieri Avo e il Pontefice

«RICOMINCEREMO CON UNA DIVERSA NUOVA NORMALITÀ»

Il presidente della Fondazione Crt Giovanni Quaglia traccia i contorni del post-emergenza



Se visse ancora nella sua Genola, in questi giorni di isolamento, di tanto in tanto potrebbe uscire in giardino, sistemare le piante, fare due passi nell'orto. Da tre anni, invece, la casa di Giovanni Quaglia è a Torino, dove, per chi è alla guida della terza fondazione di origine bancaria per patrimonio contabile, le questioni di cui occuparsi non mancano neanche in tempo di emergenza sanitaria. Anche in questi giorni, infatti, il Presi-

dente della Fondazione Cassa di risparmio di Torino è spesso in ufficio per riunioni online e per organizzare il lavoro con i collaboratori che si dividono tra impegno in sede e "smart working". Per l'emergenza in corso l'ente ha già messo in campo 3 milioni di euro. Aiuti non destinati al mondo produttivo, perché lo statuto di una fondazione di questo natura non lo consente, ma per il terzo settore, altrettanto importante, specie in questa fase in cui la priorità è garan-

tire la salute dei cittadini. Il ruolo che ricopre attualmente, unito alla lunga e diversificata esperienza che gli deriva dal suo impegno a livello politico e all'interno della società civile, inducono a ritenere Giovanni Quaglia un interlocutore prezioso per comprendere le dinamiche che governano l'attualità. Le previsioni sul futuro prossimo che il Presidente ha affidato a IDEA confermano la bontà della supposizione.

«Ci troviamo di fronte a una situazione che, una volta superata, ci porterà a una "nuova normalità". Già prima che scoppiasse questa pandemia ero convinto dell'esigenza di tornare a riscoprire il valore forte della comunità, un luogo in cui condividere obiettivi, strategie, metodi di confronto e di lavoro, per arrivare a un nuovo modello di società».

Pensa che ci sia consapevolezza di questa "nuova normalità"?

«C'è la tendenza a considerare la pandemia un episodio, superato la quale ricominciamo come prima, ma le modalità di lavoro, dell'organizzazione delle imprese, dell'approccio al mondo per esempio del commercio, con un recupero d'importanza da parte dei negozi di quartiere, dell'artigianato o di servizi di vicinato, ci porterà a utilizzare sempre più le opportunità legate alla nuova rivoluzione digitale, nuove forme di automazione e di "smart working"».

Un modello diverso che piacerà alle persone?

«Probabilmente no, ma saremo costretti ad accettarlo. Non ci piaceva stare chiusi in casa e siamo stati costretti a farlo. Poi abbiamo capito che si doveva fare. In una prima fase ci saranno delle resistenze, poi sarà gioco forza che avvenga. Deve avvenire, però, anche un cambiamento di mentalità. Abbiamo la fortuna che l'uomo è dotato di una grande capacità di adattamento,

quindi in molte occasioni fa di necessità virtù».

Di necessità virtù per ripartire, quindi?

«Quando negli anni '70 la Democrazia cristiana necessitava di una fase di rinnovamento, Mino Martinazzoli in un suo intervento disse che c'era bisogno di un nuovo "ricominciamento": un termine che suona male ma rende bene l'idea. Ricominciare è diverso da ripartire, che significa semplicemente riprendere il cammino da dove ci si era fermati. Per un ricominciamento, invece, servono istituzioni autorevoli, coese e ben funzionanti, in grado di trasmettere quel senso di appartenenza e di protezione di cui le persone hanno bisogno. E poi occorre identificare degli obiettivi comuni».

Cosa serve per ricominciare?

«Far ripartire le imprese è fondamentale per non avere un'emergenza economica ancora più grave, ed è decisivo capire dove e come investire per rigenerare un'economia che sarà diversa da quella che abbiamo conosciuto. Si tornerà forse, o almeno io mi auguro, a un'economia più umana, più solidale. Si riscoprirà quello di cui si stava parlando già in questi ultimi mesi: una



nuova responsabilità sociale e civile delle imprese. Noi in Granda abbiamo esempi di chi ha praticato più che predicato questo modello: la Ferrero è un esempio di impresa che ha compreso molto presto di avere una responsabilità sociale e civile. Occorrerà credere di nuovo nel futuro; bisognerà riuscire a rimotivare le persone; tutte, soprattutto i giovani. In questo quadro si inserisce il grande ruolo e impegno anche delle fondazioni di origine bancaria, che devono ripensare non tanto i loro ambiti di competenza, ma il loro modo di approcciarsi al mondo del welfare, della cultura, delle istituzioni che si occupano dello sviluppo del territorio e di una sanità che deve esse-

re più vicina ai territori».

Un recente studio di Banca d'Italia mette in luce come non basterà agevolare il credito alle imprese per evitare lo sfacelo. Che ne pensa?

«Sarà fondamentale anche lo snellimento delle procedure: è inutile che immettiamo liquidità o riappropriamo le imprese se non sappiamo dove e come investire per rigenerare una nuova economia; allo stesso tempo c'è la necessità di rivedere le procedure. Semplifichiamo e investiamo nei lavori pubblici, nella messa in sicurezza delle scuole, delle gallerie, dei viadotti... Il lavoro lo creano le imprese, lo creano gli investimenti; scegliamo le tipologie di investimenti più adeguati, e poi facciamo partire con celerità».

«OCORRE RIPARTIRE CON SLANCIO DAI TERRITORI»

Giovanni Quaglia ha dato il proprio contributo lavorativo ricoprendo incarichi e rivestendo ruoli in ambiti molto diversi. Oltre a essere presidente della Fondazione Crt e della Federazione delle fondazioni di origine bancaria del Piemonte e aver guidato diverse società, quotate e no, associazioni culturali e di promozione territoriale, il Presidente ha alle spalle una lunga esperienza come amministratore locale, prima come sindaco della sua Genola, poi ricopri il ruolo di consigliere regionale e quindi presidente, assai amato, della Provincia di Cuneo, dal 1988 al 2004. Ed è proprio dalla dimensione locale, secondo Quaglia, che si deve ripartire: «Ci salviamo solo se creiamo un nuovo modello di società e di sviluppo ripartendo dai territori. Credo che questa emergenza potrà dare nuovo slancio alle istituzioni locali: ai Comuni, ma anche alle Province che a suo tempo sono state ridimensionate. Le Province hanno un senso come governo di area vasta, soprattutto in territori ampi come quelli della Granda. Proprio

durante il mio periodo di presidenza della Provincia di Cuneo, dovemmo affrontare la grande alluvione del 1994 che riguardò il sud del Piemonte. In quella circostanza fu fatta un'ordinanza, la numero 22, grazie alla quale Sindaci e Presidenti di Provincia potevano agire bypassando le varie procedure previste normalmente. In questo modo abbiamo investito centinaia di miliardi di lire in interventi. Non solo abbiamo recuperato quanto danneggiato dall'alluvione, ma abbiamo migliorato recuperando, abbiamo realizzato anche opere aggiuntive. Ci fu una mobilitazione generale; ricordo gli operai della Ferrero che spalavano fango per poter riprendere il lavoro. Bisogna ricreare quello spirito del voler a tutti i costi ripartire». «Certo», conclude Giovanni Quaglia, «in quel caso il nemico era ben visibile, mentre ora non si sa dove andar a parare e quindi è ancora più complicato, però serve uno spirito forte, sbloccando e rimotivando le persone, soprattutto i giovani».

Nicolò Senna

È una notizia estremamente positiva quella che arriva dalla Diocesi di Alba. Dopo settimane caratterizzate dai provvedimenti conseguenti alla diffusione del coronavirus, che ha condizionato inevitabilmente anche le attività diocesane, giunge una comunicazione che non può che far piacere alla comunità cattolica albese e, in generale, a tutto il territorio che fa riferimento alla Diocesi guidata dal vescovo di Alba, monsignor Marco Brunetti. In particolare, nella riunione del Consiglio permanente della Conferenza episcopale italiana, tenutasi nei giorni scorsi a Roma, il sacerdote albese don Gianluca Zurra è stato nominato assistente nazionale per il settore giovani dell'Azione cattolica italiana. L'incarico è relativo al triennio 2020-2023. Il vescovo di Alba, monsignor Marco Brunetti, nel dare il suo consenso, ha manifestato gratitudine alla Cei «per aver scelto un nostro presbitero per questo servizio a favore di un'associa-

zione così importante e viva nel contesto della Chiesa italiana». Don Gianluca, nato a Cuneo nel 1976 e ordinato nel 2001, al momento è parroco a Magliano e Castagnito. Nella Diocesi di Alba è responsabile della formazione permanente del clero e degli operatori pastorali, oltre che membro del Collegio dei consultori, del Consiglio presbiterale e di quello pastorale. È docente presso

Don Gianluca Zurra ha ricevuto l'ordinazione presbiterale nel 2001 presso la parrocchia del Divin Maestro di Alba. Tra i suoi incarichi passati anche quello di vicerettore del Seminario di Fossano, viceparroco della Cattedrale e della parrocchia di San Cassiano, sempre ad Alba

25 APRILE: COMMEMORAZIONE ONLINE

La organizza la Fondazione E. di Mirafiore che invita a inviare video dedicati al ricordo della Resistenza

La tradizione vuole che ogni anno la Fondazione E. di Mirafiore organizzi una festa in occasione del 25 aprile. «Per via dell'emergenza sanitaria in corso, quest'anno la tradizione non potrà essere rispettata alla lettera», spiegano dalla Fondazione di Serralunga d'Alba, «non vogliamo tuttavia perdere l'occasione di celebrare la festa della Liberazione». Proprio per ribadire la vicinanza al suo pubblico e per contribuire a mantenere acceso il ricordo dei fatti che garantirono la libertà al nostro Paese, quest'anno la Fondazione ha deciso di lanciare un'iniziativa molto particolare, invitando chiunque a «raccontare storie di Resistenza e grandi pagine della letteratura», sottolineano dall'ente culturale la cui direzione artistica è affidata a Paola Farinetti (ritratta nella foto della pagina a fianco). L'invito è stato rivolto a diversi amici della Fondazione (tra i tanti, oltre a Oscar Farinetti, hanno già dato la loro adesione Gianrico Carofiglio, Giuseppe Cederna, Enrica Tesio, Omar Pedrini, Vladimir Luxuria, Enrico Mentana, Francesca Fagnani, Nada, Antonio Armano, Fredo Valla) ma è pensato in particolare per la straordinaria comunità del suo pubblico. Per aderire è necessario registrare un video, della durata massima indicativa di due minuti, nel

Il sacerdote albese è stato nominato assistente nazionale all'interno del settore giovani dal Consiglio permanente Cei

AZIONE CATTOLICA: RUOLO NAZIONALE PER DON ZURRA

lo Studio teologico interdiocesano e l'Istituto superiore di scienze religiose a Fossano, dei quali è rispettivamente vicepresidente e vicedirettore. Nell'informativa indirizzata a sacerdoti, diaconi, religiosi e fedeli il Vescovo di Alba ha rivolto un ringraziamento a don Gianluca Zurra. Ecco le parole di monsignor Marco Brunetti: «Sono grato a don Gianluca che, in spirito di servizio, ha accettato questo nuovo incarico che lo impegnerà a tempo pieno a partire dall'estate». «La sua esperienza pastorale e la sua preparazione teologica», prosegue il vescovo albese, «aiuteranno si-

curamente l'Azione cattolica nel suo cammino, specialmente con i giovani, le cui ricadute si assaporeranno anche nell'Azione cattolica regionale, di cui don Gianluca era assistente per il settore giovani e nell'Azione cattolica diocesana, con cui ha sempre collaborato attivamente. Accompagniamo nella preghiera don Gianluca in questo momento importante della sua vita presbiterale, in cui si mette a servizio della Chiesa italiana». L'Azione cattolica nazionale ha accolto altrettanto calorosamente don Zurra, pubblicando sul proprio sito Internet un lungo messaggio di benvenuto.

In risposta il sacerdote ha scritto che «la chiamata verso questa nuova avventura si è presentata come un qualcosa di inatteso che non cancella ciò che stai vivendo, ma lo allarga, lo rilancia, dando ossigeno e prospettive nuove». Prosegue don Zurra nel suo saluto trasmesso all'Azione cattolica: «Sono pronto a partire insieme a voi, portandomi nel cuore, da questa terra piemontese un po' periferica ma vivace, tre grandi perle preziose che ho imparato dalla vita associativa a livello parrocchiale, diocesano e, in questi ultimi anni, in delegazione regionale».



Foto: Severino Marcato



quale si leggono le pagine della letteratura che meglio hanno raccontato atti di Resistenza. I video possono essere inviati via mail a info@fondazione-nemirafore.it e verranno pubblicati sui canali social della Fondazione. La raccomandazione dei promotori dell'iniziativa è di registrare i video tenendo il telefono in orizzontale e avendo cura di avere uno sfondo colorato, non bianco. "Pillole di Resistenza" è il titolo del progetto che «vuole mettere insieme lettori più noti e normali cittadini che

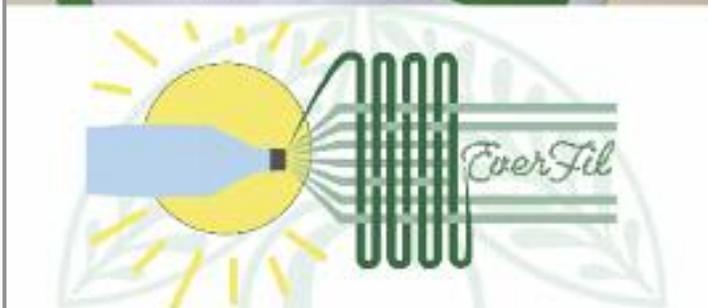
hanno a cuore il concetto di libertà, anche in questi tempi non belli che della libertà ci hanno improvvisamente privato», affermano i promotori. Si tratta anche di un modo per affiancare la grande manifestazione virtuale #lorestolifero voluta dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini. Un'iniziativa aperta a tutti, un modo diverso per stare insieme in un momento in cui la distanza fisica è, sì, fondamentale, ma la vicinanza di spirito non deve venire meno. «Perché la Resistenza passa anche e soprattutto dalle piccole azioni individuali, oggi più che mai», concludono dalla Fondazione E. di Mirafiore. L'iniziativa è stata preceduta dalle attività del "Laboratorio di Resistenza", che ha promosso due appuntamenti telematici: venerdì 17 aprile hanno dialogato Telmo Pievani e Oscar Farinetti, seguiti il giorno successivo da Federico Quaranta.

«IN QUARANTENA SI MANGIANO PIÙ FRUTTA E VERDURA. L'ACQUA PREFERITA È IN BOTTIGLIA»

Approfittando della quarantena la cooperativa Erica di Alba ha realizzato un sondaggio sul tema, chiedendo a un campione di quasi mille italiani cosa sia cambiato nei loro comportamenti di acquisto e nella gestione dei rifiuti domestici. Il campione intervistato risiede in prevalenza al Nord Italia (per circa il 69%), con particolare riferimento al Piemonte. La fascia di età più rappresentata è quella tra i 45 e i 54 anni, seguita da quella tra i 55 e i 64. Il questionario rivela che il cambio delle abitudini di acquisto è notevole: infatti molti prima del coronavirus e del confinamento in casa avevano come abitudine fare acquisti nei mercati rionali (63%) o in centri commerciali di città vicine (39%) più che nella propria (24,6%) o nei negozi di prossimità (31,9%). Solo il 5,2% ha dichiarato di avere come abitudine gli acquisti online prima del "lockdown". Oltre al cambio significativo sul luogo di acquisto, emerge un dato interessante sul che cosa si acquista, che per il 44% del campione è più frutta e verdura, comportamento che si riflette anche nella maggiore produzione del rifiuto organico (come ravvisato dal 69% di coloro che hanno dichiarato di notare un aumento della propria produzione dei rifiuti). A tal proposito, il 40% del campione ha affermato di produrre in generale più rifiuti di prima, risultanza in coerenza con il maggior consumo di pasti a casa. L'abitudine a fare la raccolta differenziata non ha invece subito grosse modifiche se non per una parte di cittadini che differenzia meno l'organico e una parte che differenzia meno i metalli, probabilmente perché residenti in Comuni dove non sono raccolti con il servizio porta a porta o stradale e a causa della chiusura degli ecocentri. «Quindi si sta più a casa, si comprano più frutta e verdura e si cucina di più, prestando forse più attenzione alla salute (più frutta e verdura)», commentano dalla cooperativa Erica. Si registra, inoltre, un aumento del consumo di acqua in bottiglia che ha un saldo positivo di un più 10% tra chi ha aumentato l'acquisto e chi invece ha iniziato a bere l'acqua del rubinetto.



RIAPRIAMO IL 4 MAGGIO



ETICHETTE E NASTRI TESSUTI

con filato 100% poliestere riciclato

CERTIFICATO GRS /TC/ Oeko-tex.

I pannelli solari
soddisfano il 30 %
del fabbisogno energetico
della nostra azienda



Corso G.P. Ferrero 19 - Farigliano (CN)
tel. 0173 76127 info@fiets.it



www.fiets.it
visita il nostro sito

«VALGRANA LA SITUAZIONE NELL'ERA COVID»

Ne parla l'amministratore delegato Alberto Biraghi che fa il punto sulle attività

Enrico Fonte

La pesante onda d'urto sprigionata dal coronavirus Covid-19 continua a farsi sentire anche in provincia di Cuneo che, come il resto della regione, si è trovata ad affrontare una situazione tanto inedita quanto inaspettata che ha determinato significative conseguenze sia a livello sociale che economico. Se i dati nazionali relativi ai casi di contagio iniziano

a essere un poco incoraggianti non si può dire lo stesso per quanto riguarda i numeri di piccole e medie aziende, molte delle quali versano in condizioni gravi. Ci sono, per fortuna, anche imprese che, pur subendo gli effetti della pandemia, sono riuscite a rimanere a galla, caricandosi quindi sulle spalle il peso e la responsabilità dell'economia piemontese. È il caso, guardando al territorio cuneese, dell'azienda casearia Valgrana di Scarnafigi che, pro-

ducendo beni di prima necessità, è rimasta attiva anche nelle fasi più critiche dell'emergenza. Ne abbiamo parlato con l'amministratore delegato Alberto Biraghi.

Biraghi, come state affrontando l'emergenza sanitaria?

«Stiamo facendo il possibile per tutelare la salute dei lavoratori, attraverso l'applicazione di tutte le misure di protezione del caso. Abbiamo forn-



«EXPORT E "PORZIONATI" I PROSSIMI OBIETTIVI»

Una delle strade che Valgrana percorrerà per uscire da questo difficile momento sarà quella che prevede il potenziamento delle vendite nell'ambito dei formaggi "porzionati" e da grattugiare, «un settore dove esistono ancora margini e nel quale siamo fortunatamente approdati già da qualche mese, ovvero prima dello scoppio della pandemia di coronavirus», come spiega l'amministratore delegato di Valgrana Alberto Biraghi. Un altro canale che potrebbe favorire la ripresa è quello dell'export verso l'estero. Su questo fronte, l'azienda lattiero-casearia di Scarnafigi è già attiva, realizzando nei Paesi stranieri vendite pari al 10 per cento del fatturato complessivo. «La crescita della nostra realtà dovrà sicuramente avvenire attraverso un potenziamento della presenza nei mercati esteri. In questo senso, sarà fondamentale poter tornare a partecipare a fiere ed eventi di respiro internazionale», spiega Biraghi. Sia sui mercati italiani che su quelli esteri l'elemento che potrà permettere a Valgrana di fare la differenza è la qualità dei suoi prodotti, un aspetto prioritario nell'attività quotidiana dell'azienda cuneese. Lo conferma l'Amministratore delegato: «La qualità dei nostri prodotti è una priorità assoluta. È per questo che da sempre ritiriammo il latte da una sessantina di allevatori delle province di Cuneo e Torino attentamente selezionati. Inoltre, sottoponiamo il latte raccolto a numerosi controlli approfonditi e lo lavoriamo a "ciclo chiuso", ovvero in ambienti estremamente protetti, privi di rischi di contaminazione. Tutto ciò ci permette di produrre il formaggio stagionato, il Piemontino, utilizzando soltanto latte, sale e caglio e senza dover aggiungere conservanti. Seguono lo stesso percorso di qualità i nostri formaggi Dop, ovvero Bra raschera e Toma piemontese». Questi ingredienti hanno portato Valgrana, fondata nel 1991 su impulso di Franco Biraghi, a raggiungere in poco tempo un fatturato di circa 40 milioni di euro, a dare un impiego a oltre 50 persone, senza considerare i posti di lavoro creati con l'indotto, e a distribuire i propri prodotti in ormai tutta Italia.

to loro mascherine e abbiamo adottato quei provvedimenti necessari a evitare che si creassero assembramenti di persone. Vanno in questa direzione la chiusura temporanea della mensa aziendale e l'obbligo di utilizzare gli spogliatoi in modo "scaglionato". Inoltre, sono stati previsti turni per il personale che lavora negli uffici e ci si è organizzati per evitare contatti con gli autisti degli autotre-

«Sicuramente siamo stati più fortunati di altre aziende in quanto abbiamo potuto portare avanti l'attività. Tuttavia, non sono mancate le difficoltà, anzi. In particolare, abbiamo registrato un calo nelle vendite».

Quali sono le cause di questa contrazione?

«I nostri prodotti sono venduti soprattutto attraverso i "banchi taglio" che, purtroppo, in questa fase, sono meno "frequenta-



Alberto Biraghi, amministratore delegato di Valgrana, ha favorito il legame dell'azienda con il territorio attraverso la sponsorizzazione di eventi sportivi e atleti, tra cui spiccano le partnership avviate con il tennista Andrea Gola e la motociclista Arianna Barale

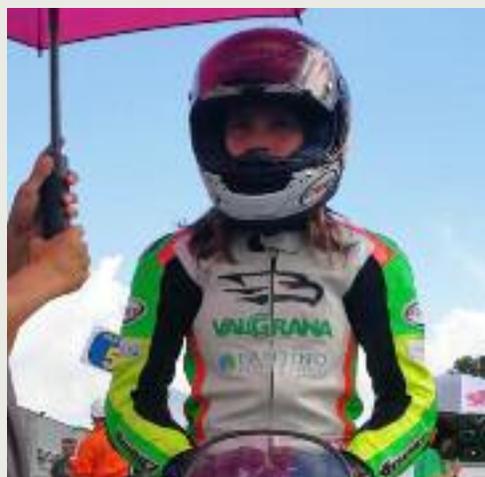
in diminuzione. Nonostante tutte queste criticità, Valgrana sta reggendo tutto sommato bene: questo grazie alla sua solidità finanziaria. Anche se un bilancio più preciso potrà essere tracciato soltanto a emergenza conclusa».

A questo proposito, quale scenario immaginate per la ripresa?

«Molto dipenderà dai provvedimenti che verranno assunti dal Governo. In ogni caso, è necessario che questa situazione si risolva nel più breve tempo possibile. In generale, il problema sarà ridare ossigeno alle aziende che hanno patito maggiormente e sostenere la ripresa dei settori messi in ginocchio, quali, ad esempio, quello del turismo. Sicuramente, occorrono misure decisamente più forti rispetto a quella che ha previsto l'erogazione di 600 euro per i titolari di partita Iva. Sarà inoltre fondamentale avviare un processo di sburocratizzazione generale».

Nello specifico di Valgrana, quali misure attendete?

«Visto che il nostro problema non è poter lavorare, ma riuscire a vendere, auspichiamo l'introduzione di misure che sappiano favorire la ripresa dei consumi. In ogni caso, senza un ritorno, anche parziale, alla normalità è difficile pensare di rilanciare le vendite».



ni che arrivano in azienda con i carichi di latte. In generale, il fatto di avere un numero di dipendenti contenuto in relazione alla dimensione dello stabilimento produttivo, che copre una superficie di circa 90 mila metri quadrati, ci ha agevolati». **A livello economico quali sono state le conseguenze?**

«...» dai consumatori, i quali, per rimanere il meno possibile all'interno dei supermercati, optano per prodotti già confezionati».

La chiusura di bar e ristoranti come ha influito sull'economia della vostra realtà?

«Queste attività, avendo dovuto sospendere completamente

il lavoro, non stanno incassando e nemmeno ordinando e, di riflesso, faticano a pagare o, comunque, pagano in tempi dilatati i fornitori, come può essere la nostra azienda».

I prezzi, invece, hanno tenuto?

«Purtroppo le notizie non sono positive nemmeno su quel fronte, in quanto i prezzi sono



BERGOMI RIPARTE «VIA ALLA SERIE A CON REGOLE SICURE»

L'OPINIONISTA SKY A IDEA: «E SE SI GIOCA, BATTIAMO LA BUROCRAZIA»

Giuseppe Bergomi, detto "lo Zio", crede che assisteremo presto alla ripresa dei campionati di calcio?

«Credo che sia giusto, nei limiti della sicurezza e nel rispetto delle vite umane, far giocare le partite quando possibile».

Ma i campionati di altri sport si sono già conclusi in anticipo.

«Nel volley o nel basket la formula dei playoff ha condizionato quelle scelte e la stagione si è completata con la regular season. Nel calcio è diverso. Si potrebbe arrivare a una conclusione senza tempistiche troppo lunghe, sempre nel rispetto della sicurezza. Questo in serie A, mentre in B e in Lega Pro la situazione è più complessa».

Le ricadute economiche, al di là della questione sanitaria, saranno notevolissime anche nel calcio?

«Sappiamo che sarà così, perché il problema vale in generale per l'economia italiana. Ne parlo ogni giorno con amici imprenditori. È un momento di sofferenza per tutti e il calcio ne risente di conseguenza».

Si dice spesso che il calcio meriti attenzioni spe-



ciali per la sua valenza speciale. È d'accordo?

«Io alleno una squadra del 2003 e parto sempre dal rispetto delle regole. Ora i ragazzi sanno che bisogna aspettare. Ecco, dobbiamo continuare ad avere il coraggio di rispettare le regole, quello che nella fase 2 ci permetterà di ripartire».

Da un punto di vista più tecnico, qualcuno pensa di riprendere a giocare senza l'uso del Var. Che ne pensa?

«Sarebbe un errore, se si deve ricominciare a giocare bisogna farlo nelle stesse condizioni di prima. Ne andrebbe della regolarità della stagione».

È possibile prevedere quali saranno gli effetti pratici della sosta sui calciatori?

«Bisogna capire quali conseguenze ci saranno a livello fisico. In genere per affrontare una

nuova stagione serve allenarsi per una quarantina di giorni, in questo caso non sarà possibile. E allora, vedremo. Ci sono giocatori che sono pronti subito, altri meno. Alcuni in campo si portano le preoccupazioni che vivono fuori, altri invece riescono a tenere la testa libera. Dipende dalla sensibilità di ognuno».

Lei è un volto di Sky: come sarà la ripartenza delle tv al seguito del calcio?

«Le difficoltà sono già evidenti per i contenuti. E nei momenti di difficoltà è logico che le persone debbano rinunciare a ciò che è superfluo. Per Sky è una fase complicata così come, credo, per Dazn e altre realtà di questo settore».

In questo senso l'eventuale ripartenza dei campionati quali effetti produrrà?



«Juve sempre favorita ma la Lazio prima dello stop aveva una condizione incredibile. L'Inter non deve mollare. Bisogna vedere come reagiranno le squadre, il caldo potrebbe aiutare chi ha più tecnica. Ma il calcio ha bisogno di riforme»



Chi è

Giuseppe (Beppe) Bergomi, 56 anni, è stato campione del mondo nel 1982 in Spagna e ha poi legato la sua carriera di difensore all'Inter (757 presenze in maglia nerazzurra) prima di diventare allenatore. Opinista di SkySport, sempre pacato nelle sue valutazioni tecniche, assieme a Fabio Caressa ha raccontato il successo azzurro nel Mondiale a Berlino del 2006.

«Con gli stadi chiusi e le partite visibili solo alla tv, potrebbe essere un vantaggio. Ma le variabili sono tutte da verificare. Prima c'erano i bar pieni di gente per le dirette Sky, ora nell'immediato non sarà possibile...».

Calcio a parte, come sarà il dopo crisi per l'Italia: meglio o peggio di prima?

«Di solito ci si dimentica in fretta di tante cose. Però se è vero che dalle situazioni difficili nascono nuove opportunità, allora spero che il mondo del calcio sappia approfittarne. Pensiamo a quanto è accaduto e sta accadendo per il ponte di Genova: con la burocrazia ridotta al minimo i lavori stanno letteralmente volando. Il calcio ha bisogno di riforme, dalla A fino alla Lega Pro. Sfruttiamo questa possibilità».

Sarà ancora la Juventus a comandare l'eventuale fase 2?

«Prima dello stop la Lazio aveva un ritmo impressionante, nelle ultime quattro domeniche era andata sul 2-0 contro ogni avversaria dopo 20 minuti. La Juve è stata perfetta solo nelle due sfide con l'Inter, è un gruppo che per rendere ha bisogno di grandi motivazioni».



Cosa ha fatto

Nella Nazionale allenata da Enzo Bearzot ha avuto un ruolo importante. Soprannominato "Zio" dall'interista Marini per il suo aspetto maturo, entrò nella gara contro il Brasile al posto dell'infortunato Collovati per non uscire più. Fu scelto anche per la finale contro la Germania, in marcatura su Rummenigge, al posto dell'indisponibile Antognoni.

Assisteremo a qualche sorpresa?

«Tutto può accadere. Si deve ancora giocare Juve-Lazio, l'Inter non dovrà mollare. Si giocherà al caldo? Forse le squadre tecniche ne avranno un vantaggio. Le coppe? Il fatto di non giocarle era un vantaggio per la Lazio, se saranno spostate a fine estate sarà diverso».



Cosa fa

Fa parte del gruppo dei "talent" di Sky, gli esperti a cui è affidato il commento tecnico nelle telecronache. È anche protagonista del "Club", trasmissione della domenica sera con Fabio Caressa e altri esperti che commentano (commentavano, prima dell'emergenza covid) le gare di serie A. È entrato nella storia il suo duetto in telecronaca con Caressa nel 2006 in Germania-Italia: «Si va a Berlino, Beppe!», «Andiamo a Berlinoooo!»

Ha in programma di fare un salto in Piemonte, appena possibile?

«Mi trovo spesso con il mio amico cardiocirurgo Andrea Audo, il nostro rito irrinunciabile era di vederci al ristorante San Marco, a Canelli. Speriamo di rivederci presto».



**GALUP FESTEGGIA
LA MAMMA CON
L'ALBICOCCA
NEL CUORE**



Per la Festa della mamma, Galup propone il "Cuore all'albicocca": un dolce a forma di cuore, lasciato lievitare lentamente per 40 ore con 3 fasi di impasto, arricchito con albicocche candite e ricoperto di glassa alle Nocciole Piemonte Igp. La prelibata dolcezza infine, è confezionata in sacchetto regalo legato a fiocco e con bigliettino personalizzabile per gli auguri! Una piacevole sorpresa da dedicare alla propria mamma o per la mamma dei propri figli o per una figlia diventata mamma! Il Cuore Galup è disponibile nelle migliori pasticcerie e, naturalmente, in questo periodo acquistabile anche online sull'e-commerce Galup www.galup.it.

Edoardo Curtis



ALBA SI PREPARA PER UNA "FASE 2" IN PIENA SICUREZZA

Alla distribuzione di mascherine ai cittadini di età superiore ai 65 anni, si aggiunge una nuova fornitura destinata ai nuclei familiari. Dopo i primi 100 mila euro continua la raccolta fondi a favore dell'Azienda sanitaria locale Cn2

Continuano le misure per arginare l'emergenza Coronavirus. Alba, la capitale delle Langhe, dopo una prima fase di recapito delle mascherine ai cittadini di età superiore ai 65 anni, per volontà dell'amministrazione comunale ha dato inizio alla distribuzione di un dispositivo di protezione anche a tutti gli altri nuclei familiari albesi. Non sarà dunque, più attiva la prenotazione on-line e telefoni-

ca delle mascherine, ma ad ogni capofamiglia ne sarà consegnata una, con le modalità di sicurezza attuate sinora.

«Nel tempo siamo riusciti a reperire un numero crescente di mascherine», ha ribadito il prio cittadino Carlo Bo, «in modo da poterle consegnare a molti albesi. Abbiamo iniziato con le categorie più a rischio, gli operatori sanitari e i volontari, per proseguire con i cittadini di età superiore ai 65 anni e, a breve, ne recapiteremo una per ogni

nucleo familiare. Il miglior modo per contenere il contagio è restare a casa, quindi chiedo agli albesi di limitare al massimo gli spostamenti e non usare la mascherina come alibi per uscire».

Non mancano da parte dell'amministrazione anche precisi consigli pratici quali la raccomandazione di non aprire agli sconosciuti che si presentassero dichiarando di recapitare le mascherine, in quanto la consegna queste ultime saranno reca-

APRO PRESENTA IL 29 APRILE CON "ZOOM" GLI STRUMENTI DIDATTICI



Il 29 aprile a partire dalle 15 sulla piattaforma "Zoom" si terrà la presentazione degli strumenti didattici preparati e realizzati grazie al progetto Click "Climate change kit for schools" finanziato dal programma Erasmus+ ed organizzato da Apro Formazione. Il progetto Cli.c.k per le scuole offre un kit educativo dedicato ai

cambiamenti climatici nella regione euromediterranea per docenti delle scuole primarie e secondarie. L'approccio è multidisciplinare e multiculturale e si basa su una partnership che ha mobilitato scuole e organizzazioni specializzate nell'educazione ambientale di 4 nazioni: Francia, Italia, Grecia e Croazia. Il confronto e la collabo-

razione nei tre anni del progetto ha permesso di costruire una serie di strumenti educativi trasversali per le scuole dell'area mediterranea che consentiranno ai docenti e ai loro alunni di riflettere sul tema dei cambiamenti climatici. Un argomento attuale e di fondamentale importanza per le nuove generazioni. Tali strumenti sono



Nell'altra pagina la giunta albese con al centro il sindaco Carlo Bo che dopo una seconda consegna alla cittadinanza di mascherine, ribadisce il concetto: «Il miglior modo per contenere il contagio è restare a casa. Chiedo ai miei concittadini di limitare gli spostamenti e non usare la mascherina come alibi per uscire». A lato: Massimo Veglio, direttore generale dell'Asl Cn2

pitare non personalmente, ma nelle buche postali, onde evitare ogni tipo di contatto ravvicinato.

Sempre in tema di solidarietà e vicinanza alla cittadinanza il Comune di Alba ha consegnato in questi giorni quasi 100 mila euro di donazioni all'Asl Cn2. La raccolta era stata lanciata alcune settimane fa dal sindaco Carlo Bo per supportare chi, da inizio emergenza, è stato ed è tuttora in prima linea per affrontare il coronavirus. Il versamento è solo una prima tranche, visto che la raccolta è ancora aperta e le donazioni ancora possibili.

Per coloro che desiderassero contribuire ecco l'Iban di riferimento: IT 56 R 03111 22501 0000 000 33119; intestato a "Comune di Alba - Servizio di Tesoreria"; Ubi Banca S.p.A. - viale Vico, 5 - Alba.

Le donazioni dovranno indicare la causale: "Emergenza coronavirus"

Il primo cittadino Carlo Bo a tal proposito sottolinea: «Ringrazio di cuore chi ha raccolto la sfida e

si è mobilitato per sostenere la nostra Asl. Sul conto corrente del Comune sono arrivate donazioni da realtà imprenditoriali del territorio ma anche da privati cittadini e associazioni. Tutti sentiamo un debito di riconoscenza verso chi ogni giorno mette a repentaglio la propria sicurezza per curare i nostri malati. Siamo consapevoli del grosso sforzo che si sta facendo nei nostri ospedali. Ogni risorsa in più in mano all'Asl può servire per nuovi dispositivi di protezione, attrezzature, nuova forza lavoro. È una battaglia che possiamo vincere solo restando uniti e continuando a rispettare le limitazioni, soprattutto ora che si avvicina la "fase 2" dell'emergenza».

«Ci tengo a ringraziare», dichiara il direttore generale dell'Asl Cn2 Massimo Veglio, «a nome personale e a nome della Direzione dell'Asl Cn2, tutti i donatori per la generosità e per l'ingente somma a noi pervenuta. Ci impegniamo a comunicare il modo in cui la stessa verrà utilizzata».

EGEA LANCIA L'INNOVATIVO SERVIZIO "SPORTELLOACASA"

Egea, la multiutility con sede ad Alba, divenuta sesto operatore a livello nazionale, lancia, prima in Italia, il nuovo servizio "#sportelloacasa", la videochiamata che permette di dialogare "faccia a faccia" con una operatrice di sede, per informazioni su luce, gas,

Gli sportelli Egea sono così diventati e continuano ad essere, a maggior ragione in questo momento di emergenza sanitaria, presidi territoriali che esprimono prossimità e vicinanza. Non ultimo, l'azienda Top Utility bb2020 sul panorama nazionale in fatto di rapporto con i propri con i propri clienti e con il territorio non poteva certo farsi trovare impreparata durante il lockdown.



acqua e teleriscaldamento. Un servizio innovativo che trasforma lo sportello da fisico a virtuale, nato proprio per rispondere in modo concreto all'emergenza di questo periodo e per continuare a restare vicini ai propri clienti, in assoluta sicurezza per tutti. Un nuovo modo di rapportarsi ai propri interlocutori e per fornire informazioni sulle forniture di luce, gas, acqua e teleriscaldamento. Alessandro Pasquero, Responsabile Commerciale di Egea sottolinea i punti di forza del progetto «Innovativo proprio perché è il primo, di questo tipo nel panorama nazionale nell'ambito delle multiutility e perché consente un rapporto faccia a faccia tra operatore e cliente, grazie alla videochiamata con una delle tante operatrici attive direttamente dalla sede centrale di Egea».

In tempi in cui agli sportelli sul territorio è consigliato recarsi solo in caso di assoluta e inderogabile necessità, infatti, Egea non intende certo rinunciare al contatto diretto con i propri clienti e continua a mantenerlo, mettendoci l a faccia, attraverso #sportelloacasa, operativo dal lunedì al giovedì, tra le 9 e le 16 e il venerdì tra le 9 e le 12. Il servizio consente di dialogare direttamente e in videochiamata con un operatore Egea attraverso pochi "clic" collegandosi a www.egea.it/sportello-virtuale o, ancor più semplicemente, a www.egea.it. In caso il servizio sia occupato è sufficiente lasciare il proprio recapito telefonico per essere richiamati (anche in fasce orarie indicate dall'utente) sempre in videochiamata, faccia a faccia e in modo chiaro e diretto.

REALIZZATI GRAZIE AL PROGETTO "CLICK" FINANZIATO DAL PROGRAMMA ERASMUS +

stati concepiti per lo sviluppo e l'erogazione di attività e progetti da parte degli insegnanti e degli operatori nell'educazione ambientale per parlare di cause, capire le conseguenze e soprattutto promuovere la riflessione su come agire in modo diverso per contrastare il fenomeno. I materiali sviluppati da Click per

le scuole sono reperibili tramite il centro di risorse educative virtuali disponibile gratuitamente online, il sito internet che fornisce agli insegnanti e agli educatori progetti didattici testati nelle classi, materiali di una varietà di media, strumenti educativi, documenti di riferimento, linee guida per l'insegnamento in clas-

se o per attività extracurricolari come ad esempio, team di scuole ambientali, progetti personali degli alunni che utilizzano il centro di documentazione.. Questo strumento facilita lo sviluppo progetti tematici o trasversali che coinvolgono in prima persona gli alunni ma anche le loro famiglie e il contesto sociale in cui si vive.

L'invito è aperto a tutti gli insegnanti e al termine dell'incontro verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Consigliabile prenotare la partecipazione all'evento. Per informazioni su questo e altri progetti di Apro Formazione cliccare su international.aproformazione.it.



MASCHERINE IN CONSEGNA AI CITTADINI "OVER 70"

Sono messe a disposizione dall'Amministrazione e distribuite dai dipendenti dell'Ufficio tecnico e da Croce rossa, Carabinieri in congedo, Protezione civile

Prosegue nella città di Bra la distribuzione delle mascherine lavabili che il Comune ha messo a disposizione dei cittadini con più di 70 anni che ne hanno fatto richiesta. Durante la scorsa settimana sono state consegnate le prime 1.600 mascherine, grazie alla preziosa collaborazione dei volontari della Croce rossa di Bra, dell'Associazione nazionale Carabinieri in congedo (nucleo di Protezione civile) e della Protezione civile, a cui si aggiunge in questi giorni una squadra di dipendenti dell'Ufficio tecnico comunale.

La seconda tranche di consegne, avviata nei giorni scorsi, proseguirà per tutta la settimana, con inserimento delle mascherine direttamente nella buca delle lettere dei richiedenti e avviso tramite citofono. La distribuzione soddisferà progressivamente tutte le richieste pervenute.

Il Comune di Bra coglie l'occasione per ricordare all'intera cittadinanza che l'uso della mascherina contribuisce a proteggere ma non esclude il rischio di contagio dal coronavirus Covid-19. L'Amministrazione comunale rimarca pertanto quanto sia fondamentale adottare tutte le misure anti contagio attualmente in vigore: restare a casa e uscire, uno per famiglia, solo nei casi previsti dalla legge, ovvero lavoro, motivi di salute o necessità impellenti (in particolare: acquisto di alimenti o farmaci). Anche se si indossa la mascherina, è necessario mantenere le distanze interpersonali di sicurezza, restando ad almeno un metro di distanza dalle altre persone.

Paolo Riccardini

Il Comune di Bra aiuta le imprese

CON AGEVOLAZIONI TRIBUTARIE

Sostegno alle attività produttive e riapertura, ma solo per autoconsumo, degli orti urbani

Nemmeno all'ombra della Zizzola cala l'attenzione nei confronti del coronavirus Covid-19 che, soprattutto in Piemonte, continua a costituire una minaccia sia sul fronte sanitario che su quello economico per via delle pesanti conseguenze che sta causando. L'Amministrazione di Bra, in particolare, è intervenuta a favore delle attività economiche cittadine attraverso alcune agevolazioni. Innanzitutto, viene posticipata al 30 giugno 2020, per le imprese edili che nelle settimane scorse hanno dovuto bloccare i propri cantieri per effetto delle norme nazionali e regionali, la scadenza per il pagamento delle rate del contributo di costruzione dovuto per il periodo compreso tra il primo febbraio e il 31 maggio di quest'anno. In secondo luogo, viene previsto lo slittamento al

30 giugno del termine entro il quale le aziende devono provvedere alla comunicazione dei dati relativi allo smaltimento in proprio di rifiuti assimilati agli urbani, elemento questo che consente alle utenze commerciali di ottenere una riduzione della quota variabile della Tassa rifiuti (Tari). Un'ultima misura riguarda quei bar e ristoranti che affittano i propri locali dal Comune. In virtù del fatto che queste attività hanno dovuto chiudere per effetto dell'emergenza sanitaria, l'Amministrazione ha deciso di rinviare al 30 giugno la scadenza per la presentazione di un piano di rateizzo del pagamento delle somme dovute per la locazione, senza aggravio di mora e interessi. Inoltre, si sta valutando l'opportunità di procedere a una rinegoziazione oppure a una completa esenzione dei canoni, da stabilire una



volta conclusasi la fase critica. La Giunta comunale era già intervenuta con l'intento di garantire liquidità a imprese e famiglie, disponendo lo slittamento al 30 settembre per le prime rate della Tari, della Tosap (Tassa occupazione suolo pubblico permanente), inizialmente previste al 16 luglio, e la rata unica dell'Imposta comunale sulla

La Giunta braidese guidata dal sindaco Gianni Fogliato si sta muovendo su più fronti per contrastare gli effetti determinati dal coronavirus Covid-19. Tra le iniziative, anche la riattivazione dello sportello "Al Elka" che per ora assicurerà il servizio via telefono

pubblicità, la cui scadenza prevista in origine era al 30 giugno. Le seconde rate di Tari e Tosap sono confermate al 16 dicembre. Nessuna variazione invece per le scadenze dell'Imu, fissate per legge al 16 giugno e al 16 dicembre.

In parallelo, qualche tassello inizia a tornare al proprio posto. In recepimento della nota pubblicata sul sito del Governo, sono nuovamente consentiti l'accesso e la coltivazione degli orti urbani. La nota del Governo specifica che «sono consentite le attività lavorative su terreni agricoli, anche di limitate dimensioni, finalizzate alle produzioni per autoconsumo», a condizione che il soggetto interessato sia in grado di «attestare, con autodichiarazione completa di tutte le necessarie indicazioni per la relativa verifica, il possesso di tale superficie agricola produttiva e che essa sia effettivamente adibita ai predetti fini, con

indicazione del percorso più breve per il raggiungimento del sito». Si richiamano i conduttori degli orti urbani al rispetto delle prescrizioni in vigore: sono vietati gli assembramenti, è necessario mantenere le distanze di sicurezza e limitare al minimo gli spostamenti. Il mancato rispetto delle norme previste comporterà sanzioni. Torna operativo anche lo sportello "Al Elka", punto informativo nato dalla collaborazione tra il Comune e la cooperativa Orso per la consulenza in materia di legislazione, lavoro, formazione, richiesta della cittadinanza italiana, oltre che per le pratiche di rilascio, rinnovo, aggiornamento dei titoli di soggiorno e di richiesta del nulla osta al ricongiungimento familiare. In questa fase lo sportello garantirà il servizio informativo esclusivamente per via telefonica tutti i giovedì dalle 8.45 alle 12.15 chiamando lo 0172-438151.

21 STUDENTI IN COLLEGAMENTO WEB DA TUTTO IL MONDO PER LAUREARSI

Il coronavirus non ferma l'attività dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, che si prepara a vivere la seconda sessione di laurea a distanza. Discuteranno la loro tesi 21 studenti dei corsi di laurea triennale e magistrale da Italia, Israele, Nigeria e Svezia. Nel rispetto delle misure precauzionali imposte dall'emergenza Covid-19, la sessione si terrà in modalità telematica, con i laureandi che saranno in collegamento da casa. Il giorno fissato è per venerdì 24 aprile: come da programma le commissioni di laurea si collegano con i relatori e controrelatori e ovviamente con gli studenti, quindi si procede con la sessione. Gli studenti che concludono il ciclo triennale sono 10 e provengono da Italia, Israele, Nigeria e Svezia. Ecco i loro nomi e l'indicazione della città o del Paese di provenienza: Susanna Danieli da Bra; Dominica Diribe Nkechinyere da Sant'Angelo in Vado (Pu) ma di origine nigeriana; Gianmaria Giorgio Fasce da Milano; Alessio Giadrossi da Trieste; Francesco Grandi da Firenze; Vittoria Favari da Milano; Philip Linander dalla Svezia; Edoardo Maria Polimeni da Reggio Calabria; Federico Seregni da Milano; May Siri da Israele. Gli studenti che concludono il ciclo magistrale sono 11 e provengono tutti dall'Italia. Si tratta di: Elisa Pasquero Elia da Alba; Anna Claudia Cecconi da Perugia; Lucrezia Chierico da Travacò Siccomario (Pv); Giuseppe Frascione da Castel di Sangro (Aq); Filippo Peretti Cucchi da Novara; Cecilia Rosi da Milano; Federica Scavarda da Saluggia (Vc); Veronica Silipigni da Rescaldina (Mi); Simona Bucci da Ruvo di Puglia (Ba); Beatrice Fulcheris da Sandigliano (Bi); Claudia Kröll da Chienes (Bz). L'eterogeneità dei laureandi, che di fatto provengono da ogni parte del mondo, conferma la crescente autorevolezza dell'Università nata nel contesto di Slow Food.



**SCOPRI COME PUOI CONTROLLARE
FACILMENTE CASA TUA
CON UN SEMPLICE CLICK**

**CHIAMACI AL NUMERO
800.062.772**

 **CASA
security**

GLI SPECIALISTI DEI SISTEMI DI SICUREZZA PER LA CASA

www.casasecurity.casa

Via Giovanni Agnelli, 77 12081 Beinette (CN)
Tel. 0171.385039 - info@mastersecurityantifurti.it

Seguici su 

«IL SUCCESSO? DOPO UN INIZIO MOLTO IN SALITA»

**Il patron dell'acqua Sant'Anna
Alberto Bertone ripercorre la storia
dell'azienda nata e cresciuta a Vinadio**

Enrico Fonte

le lunghe e allora decidemmo di cercare direttamente una sorgente in alta montagna non ancora utilizzata. Ne visionammo diverse, poi ci imbattemmo in quella di Vinadio: assaggiammo l'acqua che sgorgava e ci piacque subito. Fu così che decidemmo di lanciarsi in questa avventura, pur senza avere la minima conoscenza del settore».

L'inizio di un sogno, insomma.

«Non proprio. All'entusiasmo iniziale, infatti, seguì un periodo, durato due anni, davvero



Da quello che ormai può essere definito come un manager di massimo livello ti aspetteresti risposte standardizzate, magari anche un po' fredde e distaccate, tipiche di chi punta solo e soltanto ai risultati economici. Invece, quello di Alberto Bertone, amministratore delegato di Fonti di Vinadio, la società che produce l'acqua minerale Sant'Anna, è un racconto caldo, genuino e, soprattutto, trasparente, proprio come quell'acqua che sgorga dai 2.000 metri delle sorgenti di Vinadio e che lo hanno reso famoso in tutto il mondo.

Alberto Bertone, cosa c'è dietro il marchio Sant'Anna?

«La storia di una famiglia di imprenditori edili che nel 1995, visto che le cose andavano piuttosto bene, decise di diversificare la propria attività. Io avevo appena concluso un master di specializzazione a Milano e desideravo avviare un progetto imprenditoriale nel settore alimentare».

Come siete arrivati alla sorgente di Vinadio?

«Dopo un lungo percorso. Inizialmente ci venne proposta un'azienda che produceva panettoni, successivamente una società di acque minerali. Le trattative, però, andavano per

molto difficile. Le vendite, appaltate a una società esterna, non decollavano e il rischio di "default" era concreto».

Cosa accadde allora?

«La nostra famiglia fece quadrato e decise di prendere in mano la situazione. Mi staccai dal mondo delle costruzioni e mi impegnai in prima linea per la società di acqua minerale. Cercai dei partner, ma nessuno pareva interessato».

E quindi?

«Iniziai a gestire in toto l'attività, senza tuttavia poter nemme-



ti. In parallelo, abbiamo cercato di differenziarci dagli altri operatori del settore».

In che modo?

«Investendo molto, oltre che sulle persone, anche in ricerca e innovazione, caratteristiche che da sempre contraddistinguono la nostra azienda».

di bioarchitettura e bioedilizia: nella sua struttura, che si estende per 60 mila metri quadrati, dominano legno e pietra, rispettando gli stili e i materiali tradizionalmente utilizzati in valle. Inoltre, le linee dedicate all'imbottigliamento sono interamente robotizzate».

Alberto Bertone, amministratore delegato di Fonti di Vinadio, l'azienda che produce l'acqua Sant'Anna, proviene da una famiglia di imprenditori edili, che negli anni '90 decise di diversificare la propria attività investendo nel settore delle acque minerali. Dopo un inizio difficile, oggi la sua realtà è leader in Italia e in Europa

L'attenzione all'ambiente va di pari passo con quella al tessuto economico locale.

«Assolutamente sì. Siamo l'unica attività industriale della zona e dal nostro successo dipende la fortuna di molte imprese che sono nate in quest'area. Avvertiamo questa responsabilità».

Una responsabilità che è anche verso la comunità, di cui fanno parte molti dei vostri dipendenti.

«La responsabilità sociale è una nostra priorità. Solo di recente, abbiamo effettuato una donazione di mezzo milione di euro per sostenere gli ospedali piemontesi impegnati nella battaglia contro il coronavirus e abbiamo sostenuto le attività di Croce rossa e altre realtà di volontariato impegnate in prima linea. In parallelo, abbiamo ritenuto doveroso riconoscere un aumento di stipendio del 30% a ciascun nostro collaboratore per premiarlo della dedizione al lavoro mostrata in un momento così difficile».



1,5 MILIARDI DI BOTTIGLIE L'ANNO PER UN FATTURATO DA 300 MILIONI

no assumere personale, viste le difficoltà della società. Feci un po' di tutto pur di far andare meglio le cose: dal direttore commerciale al responsabile di produzione, passando per la gestione del marketing. Ai collaboratori, preoccupati per la situazione che si era creata, parlai in modo franco: dissi loro che ce l'avrei messa tutta pur di salvare l'attività. Da quel momento, nel 1998, è iniziata una crescita verticale che non ha più subito interruzioni».

Come si spiega un successo del genere?

«Anzitutto, si è rivelata vincente la decisione di puntare su persone preparate e competen-

Ci fa degli esempi concreti?

«Siamo stati tra i primi a intuire che il consumatore, nei prodotti da acquistare, ricercava il rispetto dell'ambiente oltre che la qualità. È così che 15 anni fa, da pionieri, lanciammo la bio-bottiglia, biodegradabile e compostabile».

Ha avuto successo?

«Forse non molto, perché costa leggermente di più rispetto alla bottiglia in plastica, in quanto il costo della materia prima è superiore. Tuttavia, ha lanciato un messaggio importante».

L'attenzione per l'ambiente emerge anche dal vostro stabilimento produttivo.

«È costruito secondo i principi

Dal 1996 o, meglio, dal 1998 a oggi la crescita di acqua Sant'Anna è stata continua ed esponenziale. L'azienda che la produce è la più grande realtà italiana del settore e tra le prime in Europa. A livello piemontese rappresenta la terza azienda del settore alimentare, alle spalle solo di colossi come Ferrero e Lavazza. Nello stabilimento di Vinadio, dove lavorano circa 200 persone, produce ogni anno circa 1,5 miliardi di bottiglie, che garantiscono un fatturato superiore ai 300 milioni di euro. L'obiettivo è «raggiungere quota 3 miliardi di bottiglie l'anno, ma solo attraverso una crescita sana», spiega il patron Alberto Bertone. Una convinzione che ha portato il progetto avviato da Giuseppe Bertone e poi alimentato dai figli Alberto e Fabrizio a esplorare nuovi mercati, come quello delle vendite online, delle esportazioni e della produzione di prodotti che, seppure basati sull'acqua, badano principalmente ad accrescere il benessere del consumatore. In questo ambito, sono nati i tè, ma anche le bevande arricchite di collagene che strizzano l'occhio alla bellezza personale. E il percorso non è finito perché Sant'Anna vuole continuare a innovare. «È quello che attende la nostra realtà, che oggi è ormai chiamata a confrontarsi con multinazionali», afferma l'amministratore delegato Alberto Bertone.

«SE LA GERMANIA CHIEDE A MERKEL DI SVEGLIARE ROMA»

Annalisa Chirico, voce controcorrente: «Il Governo naviga a vista, se continua così andiamo incontro a un'estate nera»

G iornalista e scrittrice, spesso il punto di vista di Annalisa Chirico è fuori dal

coro o controcorrente. Lo è anche a proposito della gestione politica del coronavirus.

Si è aperto il dibattito sulla fase 2: lei che idea si è fatta?

«Se la fase uno, quella dell'emergenza sanitaria, si è caratterizzata per errori e sottovalutazioni, quella che si apre, dell'emergenza economica, rischia di contraddistinguersi per un elevato grado di incertezza. Ho l'impressione che il governo non voglia assumersi la responsabilità di decidere. Ma il paese non può aspettare: bisogna riaprire, e presto».

Molti imprenditori lamentano

la mancanza di indicazioni per una riapertura che in molti casi poteva già essere operativa. È d'accordo?

«Non dobbiamo tenere chiuse le aziende ma metterle nelle condizioni di operare in sicurezza, questa è la sfida. Dobbiamo dominare la paura, non lasciarci sopraffare da essa. Nelle ultime settimane il farmaceutico e l'agroalimentare hanno continuato a operare senza

che si registrassero problemi per la sicurezza, il che vuol dire che si può lavorare rispettando le prescrizioni in vigore. Con il virus convivremo a lungo ma conviverci non significa subirlo. La pandemia non deve trasformarsi in carestia».

L'impressione è che la Merkel sia riuscita a dettare una linea molto più chiara in Germania con prospettive più incoraggianti. Perché in Italia si è persa anche questa occasione?

«Mi limito a notare che mentre il governo italiano bloccava interi comparti industriali come l'acciaio i nostri competitor tedeschi non si sono mai fermati. Stiamo perdendo quote di mercato perché, quando un cliente si rivolge a un altro fornitore, poi è difficile recuperarlo. Le aziende tedesche dell'automotive hanno rivolto un appello ad Angela Merkel affinché solleciti il governo di



Luca Borioni

REGINA DEI TALK SHOW NEL SUO ULTIMO LIBRO RACCONTA I LEADER

Bella presenza e opinioni decisamente nette. Annalisa Chirico, 34 anni, originaria della provincia di Brindisi, in Puglia, è una giornalista freelance con collaborazioni per testate nazionali come i quotidiani Il Foglio e Il Giornale e il settimanale Panorama. È ormai un volto conosciutissimo della tv grazie alle sue frequenti apparizioni nelle più seguite trasmissioni in prima serata, ultimamente quasi sempre su La7, anche se è stata spesso ospite di diversi talkshow su Mediaset. Non passa mai inosservata: se c'è da portare avanti un'opinione anche in duro contrasto con altri ospiti, non si tira certo indietro. Recentemente ha fatto rumore una sua animata polemica in diretta con il collega Andrea Scanzi del Fatto Quotidiano. È anche scrittrice. La sua ultima opera, edita da Piemme, è "Stelle cadenti - Perché i leader di oggi sono meteore". L'ultima polemica invece l'ha vista prendere le difese della Lombardia da un generalizzato «attacco mediatico» dopo le accuse sulla gestione sanitaria dell'emergenza virus nella regione del governatore leghista Fontana. Ricopre inoltre la carica di presidente dell'associazione "Fino a prova contraria", per una giustizia giusta. Sul suo profilo twitter compare a questo proposito il motto: «La cultura del sospetto non è l'anticamera della verità, è l'anticamera del Khomeinismo». E ancora: «La mente è la mia chiesa, i tacchi il mio paracadute».

Annalisa Chirico nelle foto qui a fianco è ospite ad Alba, la scorsa primavera, del primo incontro dei Salotti letterari organizzati dal Rotary Club Canale Roero, occasione in cui si è dimostrata grande estimatrice di tartufi e nocciole. Nelle foto in alto è immortalata durante la sua partecipazione a programmi tv in veste di giornalista





Roma a far ripartire l'industria della componentistica. Credo che sia una fotografia abbastanza iconica».

In generale quale futuro si aspetta per l'Unione europea dopo l'emergenza?

«L'Ue si è mossa in ritardo e in ordine sparso. Mentre la pandemia a inizi marzo divampava con migliaia di morti, la presidente della Commissione Ursula von der Leyen posava in una photo opportunity con la giovane ambientalista Greta. Certe immagini valgono più di mille parole».

Lei ha sottolineato come siano state ingiuste certe critiche alla Lombardia che resta la locomotiva dell'economia italiana. Ma come valuta la gestione sanitaria dell'emergenza coronavirus in quella regione?

«È stata la regione più colpita, in due mesi ha registrato più di cinque volte i morti civili della Seconda guerra mondiale. Se ci sono stati errori, per esempio nel caso delle Rsa, le iniziative giudiziarie in corso faranno luce su eventuali responsabilità. Trovo però aberrante che qualcuno abbia colto l'occasione per sparare contro il modello lombardo o per parlare addirittura di una nemesis contro i

lombardi troppo interessati ai "dané": è moralismo becero e inopportuno. La Lombardia è e rimane la locomotiva d'Italia, con un modello sanitario di eccellenza, in cima alle classifiche europee. Solo lo scorso anno 120mila italiani si sono recati in Lombardia per ricevere cure adeguate. Mi domando che cosa sarebbe accaduto se l'epicentro della crisi avesse colpito un'altra regione, con un servizio sanitario diverso».

del Pil di oltre 9 punti percentuali per l'anno in corso, ci sono migliaia di aziende che rischiano di non riaprire mai più, nell'ultimo mese tre milioni di italiani - negozianti, parrucchieri, commessi, estetisti, camerieri - hanno varcato la soglia della povertà. Il turismo, che vale il 13 per cento del Pil, affronterà un'estate nera. Serve una road map chiara per ripartire subito e in sicurezza. Serve una cabina di regia all'altezza».

Repubblica».

Dalla Campania il governatore De Luca ha annunciato l'intenzione di «chiudere i confini al Nord». Che ne pensa?

«Io sono per abbattere le frontiere, non per erigerle. E penso che ai pizzaioli napoletani andrebbe consentito di consegnare le pizze a domicilio. De Luca, che è uno sceriffo raffinato, di formazione umanistica, sa bene che i divieti devono poggiare su basi solide, sennò



Tra Pd e Cinque stelle ci sono posizioni diverse su Mes ed Eurobond. Che cosa accadrà al governo di Conte nell'immediato futuro?

«Il governo naviga a vista ma in questa fase, mi creda, dobbiamo domandarci che cosa accadrà all'Italia nelle prossime settimane se non si cambia passo. Servono ricette economiche potenti per evitare la catastrofe economica. Il Fmi stima un calo

La politica che lascia spazio ai virologi e alle task force di esperti: le piace?

«Per un virologo la riapertura è possibile soltanto quando l'indice di contagio è pari a zero. La politica deve ascoltare la scienza e poi assumersi la responsabilità di decidere contemperando i diversi interessi in campo. Del resto, se così non fosse, eleggeremmo direttamente gli scienziati alla guida della

servono solo a qualche diretta Facebook».

La ricordiamo ospite delle Langhe in occasione della passata edizione di Vinum: che ricordo ha del Piemonte?

«Spero di tornare presto nella vostra terra. Le Langhe sono il nostro diamante nascosto, e dico "nascosto" perché, nonostante i diversi riconoscimenti internazionali, non hanno ancora espresso a pieno le loro potenzialità. Sono ammirata dall'intraprendenza operosa della vostra gente che nelle avversità sa rimboccarsi le maniche senza perdersi d'animo. E poi le vostre eccellenze enogastronomiche sono tra le mirabilia del mondo. Sono golosa di nocciole e tartufi... dunque a prestissimo!».





Attilio Casetta

C'è Ferruccio Fazio per studiare la "fase 2"

L'ex ministro della salute guida la "task force" regionale che elaborerà un piano di riapertura

Nei giorni scorsi si è insediata la "task force" di esperti che affiancherà l'Assessorato regionale alla sanità e la Giunta regionale per la gestione della "fase 2" dell'emergenza coronavirus Covid-19 in Piemonte, che dovrebbe partire dal 4 maggio. Il coordinatore del gruppo di lavoro, Ferruccio Fazio, già ministro della Salute e oggi sindaco di Garessio, ha rilevato come l'emergenza di oggi renda indispensabile agire immediatamente sul fronte della medicina territoriale, attraverso un percorso condiviso con tutti gli interlocutori del comparto, dai medici di medicina generale, agli infermieri, ai nuovi operatori delle Usca. Accanto all'ex ministro Fazio, fanno parte della "task force" figure autorevoli del mondo isti-

Nell'immagine accanto un momento della prima riunione della "task force" che avrà il compito di formulare delle proposte per il miglioramento dell'assistenza territoriale in Piemonte nella "fase 2" e che sarà guidata da Ferruccio Fazio (immortalato nella foto a sinistra, in alto)



tuzionale, medico e scientifico: il professor Giovanni Di Perri, responsabile delle Malattie infettive dell'ospedale "Amedeo di Savoia" di Torino, il presidente dell'Ordine dei medici di Torino Guido Giustetto, Pietro Presti, coordinatore straordinario per il coronavirus dell'Asl di Vercelli ed esperto in management strategico, innovazione nel settore

sanitario e scienze della vita, e Massimiliano Sciretti, presidente dell'Ordine delle professioni infermieristiche di Torino. Parteciperà ai lavori del gruppo anche il professor Alessandro Stecco, neuroradiologo e presidente della commissione Sanità del Consiglio regionale. Del gruppo di lavoro farà anche parte Paola Brusa, segretario dell'Ordine dei farma-

cisti della provincia di Torino.

«Desidero ringraziare tutti gli esperti del gruppo di lavoro, a cominciare da Ferruccio Fazio, per la grande disponibilità a mettere le proprie competenze a servizio della Regione e del territorio», ha sottolineato il presidente Alberto Cirio, che ha aggiunto: «Accanto a una Fase 2 per l'economia, al Piemonte serve anche

BEPPE GHISOLFI SI CONCEDE IL BIS DA MASSIMO GILETTI A "NON È L'ARENA"

Bis di Beppe Ghisolfi che torna a "Non è l'arena" di Massimo Giletti su La7 (foto a lato) dove è stato ospite e coprotagonista del serrato dibattito istituzionale ed economico-finanziario di 15 giorni prima, via Skype. Il banchiere europeo e scrittore fossanese ha aderito per la seconda volta all'invito del conduttore televisivo nazionale anch'egli di fiere origini piemontesi, che in varie occasioni ha sottolineato l'importanza della comunicazione esatta e diretta al grande pubblico su temi come quelli bancari, di grandissima attualità ma troppo spesso oggetto di "lotta politica" senza che se ne conoscano i reali meccanismi e tutte le difficoltà di ordine burocratico vincolanti per lo stesso mondo del credito. Il fossanese ha spiegato che il decreto liquidità si è limitato a mettere più soldi nelle garanzie, ma le leggi preesistenti sulle procedure bancarie non le ha cambiate. Il decreto liquidità approvato due settimane fa è intervenuto di fatto quasi solo sul fronte delle garanzie fornite alle banche per accelerare, nel rispetto beninteso di procedure vigenti già prima e "non modificate", la concessione di prestiti «che dovranno



essere poi restituiti a tutela degli stessi risparmiatori e depositanti».

In un dialogo interattivo con gli onorevoli Daniela Santanché (Fratelli d'Italia) e Paolo Cento (Verdi, ex viceministro all'economia nel governo Prodi 2), Ghisolfi ha ribadito che il decreto del Governo non ha modificato le previgenti leggi procedurali e bancarie di derivazione sia nazionale che europea. Il provvedimento approvato due settimane fa quindi rappresenta una norma in più a cui il settore del credito deve adeguarsi, e i soldi pubblici previsti sono garanzie e non risorse date a fondo perduto. Queste ultime, pertan-

to, restano la sola vera ancora di salvezza per moltissime aziende di piccole e piccolissime dimensioni, e alla fine anche lo Stato Italiano dovrà seguire quanto già realizzato da tempo da America, Inghilterra e Germania, assegnando risorse finanziarie che non debbano essere poi restituite da chi ne beneficia.

Beppe Ghisolfi ha infine tenuto a ringraziare i dipendenti degli istituti bancari impegnati a garantire l'apertura degli sportelli in questa fase e l'operatività di normative complesse e in continuo cambiamento.



IL PANATHLON CUNEO SI PREPARA PER QUANDO POTRÀ RIPRENDERE LE ATTIVITÀ E GLI EVENTI

L'epidemia dovuta al Covid-19 ha portato il Panathlon club di Cuneo (foto sopra) a rimandare tutte le sue iniziative e le conviviali mensili a tempi migliori. «Siamo sicuri e orgogliosi che l'attività panathletica», spiegano dal sodalizio, «dopo questo difficile momento, riprenderà meglio e più di prima con la determinazione che ci caratterizza, ma al momento, come noi, tutto il mondo sportivo è fermo. Sono stati spostati tutti i grandi eventi, dagli europei di calcio alle Olimpiadi, ma soprattutto è stata limitata l'attività sportiva di base: quella quotidiana, quella che, come dice Maurizio Nasi, Governatore dell'Area 3 del Panathlon International, ci permetterà di tornare alla normalità terminata l'emergenza. «Proprio l'Area 3, a nome di tutti i club del Piemonte e Valle D'Aosta del Panathlon per sostenere il gravoso lavoro svolto dalle strutture sanitarie, ha in programma una donazione alla Fondazione la Stampa-Specchio dei Tempi», per l'emergenza coronavirus». «Noi del Panathlon Cuneo abbiamo appena terminato i festeggiamenti del 50esimo anniversario della fondazione, caduto nel 2019», concludono dal capoluogo. «I valori che per tanti anni ci hanno sostenuto ci fanno ben sperare in un futuro che sarà grande e ricco di obiettivi, e che continueranno le sinergie con le istituzioni sportive, scolastiche, militari e amministrative, nonché tutti i giornali che pubblicizzano regolarmente le nostre iniziative. Siamo certi che, insieme ai grandi campioni della nostra Provincia e non solo, continueremo tutto quanto è stato fatto: i grandi temi dello sport, il premio "Studio e sport", il "Panathlon d'oro", il "Premio Fair-Play", il Museo dello Sport presso il Palazzetto comunale di San Rocco Castagnaretta, la mostra "L'emancipazione femminile vista attraverso i Giochi olimpici". Mai come ora il motto del presidente del Panathlon Cuneo Giovanni Mellano e del suo Consiglio "Proviamoci ancora!" è valido e attuale. Ci rialzeremo e riusciremo a farcela, con lo spirito sportivo che ci contraddistingue».

una Fase 2 per la sanità».

«L'obiettivo» spiega il presidente della "task force" Ferruccio Fazio «è quello di verificare l'attuale funzionalità della sanità territoriale piemontese, identificare le cause di eventuali criticità e trovare i correttivi da attuare, ridisegnando una mappa efficiente ospedale-territorio. Ciò al fine di avere una risposta tempestiva della medicina territoriale sia nel breve periodo, nel caso in cui dopo l'estate la pandemia si ripresentasse, affrontandola in modo puntuale e intercettando i nuovi casi più alla periferia, sia nel lungo periodo usando la medicina territoriale per gestire al meglio le malattie croniche».

«Come da indicazione del presidente Cirio» ha poi aggiunto Fazio, «entro luglio presenteremo un piano organizzativo applicabile operativamente già a settembre. Nell'immediato, forniremo alla politica delle indicazioni tecniche e scientifiche sulle misure di contenimento sociale, in vista della scadenza del 3 maggio».

«È stato un incontro operativo e molto costruttivo», ha osservato l'assessore regionale, Luigi Genesio Icardi, «sono stati individuati tempi e metodi degli interventi che andranno messi in campo per ristrutturare il sistema sanitario territoriale, in modo da metterlo in grado di affrontare possibili ritorni dell'epidemia. Da questa esperienza emergenziale, dobbiamo ricavare l'opportunità di strutturare al meglio il sistema di cura sul territorio, che in questi anni è stato trascurato».

VICINO Di VINO

Enoteca

E-Commerce

Delivery

VICINODIVINO.IT

Visita il NUOVO SITO!

Ordina ONLINE

Ricevi a Casa tua
in SICUREZZA

Chiedi consiglio ai
PERSONAL SOMMELIER

CONSEGNA GRATIS IN LANGHE E ROERO

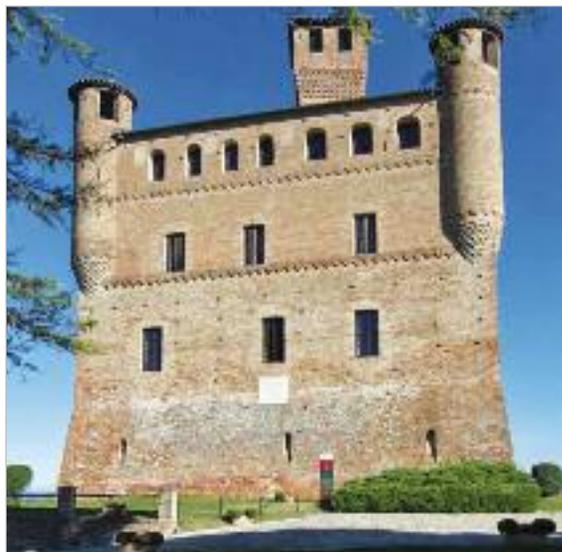




«L'ENOTECA CAVOUR VUOLE RIPARTIRE»

Il presidente Roberto Bodrito suona la carica in vista della possibile riapertura di maggio

Nemmeno il tempo di giungere a luglio e spegnere la prima candelina da presidente dell'Enoteca regionale piemontese Cavour che Roberto Bodrito si è trovato nel bel mezzo di una pandemia senza precedenti. Una situazione che ha pesantemente condizionato l'ente da lui presieduto: i provvedimenti introdotti dal Governo per fermare i contagi da coronavirus Covid-19 hanno infatti imposto lo stop di pressoché tutte le attività, eccezion fatta per quelle online, decisamente limitate rispetto a quelle "dal vivo". Sì, perché l'Enoteca, costituita nel 1967, prima fra quelle della Regione, è un luogo da vivere di persona per immergersi a pieno nella cultura piemontese. Lo stesso vale per il maestoso castello di Grinzane Cavour, "casa" dell'Enoteca, che ai suoi visitatori riesce a regalare suggestioni sensazionali, equiparabili soltanto a quelle che suscitano le colline del vino che lo circondano e che con lui costituiscono il sito patrimonio dell'umanità Unesco. È innegabile, quindi, che un contesto del genere, ricercato dai visitatori di tutto il mondo, abbia sofferto il blocco imposto dal Covid-19. Ma questa sensazione, che sa un po' di preoccupazione e un po' di amarezza, ha già lasciato il posto alla voglia di ripartire.



Presidente Bodrito, quali conseguenze ha determinato il coronavirus Covid-19 nel contesto dell'Enoteca?

«Nel rispetto delle disposizioni di legge, il castello e il relativo museo sono stati chiusi e, di riflesso, è stata sospesa l'attività al pubblico dell'Enoteca così come sono stati annullati tutti gli eventi programmati».

E dire che le cose stavano andando così bene...

«Arrivavamo da un anno davve-

ro soddisfacente, che si era chiuso con un doppio record: oltre 50 mila biglietti "staccati" per il Museo del castello e più di 125 mila passaggi all'Enoteca. Ciò è stato possibile grazie a un'attività ben pianificata e di qualità, come attestato, se ce ne fosse stato bisogno, dall'Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba che ha avuto un enorme richiamo mediatico, portando a Mosca, Singapore e Hong Kong l'immagine di un territorio

splendido, da vivere in tutti i suoi gusti e tutti i suoi colori, che sa anche fare del bene».

Poi, però, è arrivato il coronavirus...

«Sì, e purtroppo per un po', probabilmente finché non verrà trovato il vaccino, non se ne andrà del tutto».

Quindi?

«È necessario che una realtà strettamente legata al turismo come la nostra si rimbocchi le maniche fin da subito e si metta al lavoro per farsi trovare pronta in vista della riapertura. Non si può attendere».

Lo state facendo?

«Sì, attraverso la "task force" online "Insieme per ripartire", creata dal Consorzio turistico Langhe, Monferrato, Roero per definire le prossime strategie».

Quali sono?

«Bisognerà puntare forte sulla promozione per far sì che tanti visitatori, anche italiani, tornino da noi. Potremo convincerli solo comunicando bene le nostre eccellenze, ma anche rassicurandoli sul fatto che la loro salute sarà tutelata».

Roberto Bodrito, attuale sindaco di Cortemilia e presidente dell'Unione montana Alta Langa, è subentrato al senatore Tomaso Zanoletti quale presidente dell'Enoteca Cavour nel luglio 2019. L'ente, che ha sede nel castello di Grinzane, ha chiuso l'anno passato con 125 mila visitatori

Enrico Fonte



«SCACCO AL COVID IN DUE MOSSE»

Il direttore Marco Scuderi illustra le azioni pensate per la fase di uscita dall'emergenza



Delle strategie che l'Enoteca regionale piemontese Cavour intende attuare per rilanciare le attività promosse all'interno del castello di Grinzane dopo lo stop imposto dal coronavirus, abbiamo parlato anche con il direttore dell'ente, Marco Scuderi.

Direttore Scuderi, come state vivendo all'Enoteca l'attuale situazione?

«È un momento molto difficile. L'Enoteca Cavour è chiusa al pubblico, così come il Museo etnografico delle Langhe all'interno del castello; inoltre, tutta la programmazione delle attività è rimandata».

Quali provvedimenti auspicate che il Governo possa assumere per la cosiddetta fase 2?

«Ci vorrà molto tempo per un ritorno alla normalità. I dati "record" del 2019 saranno difficili da replicare nel medio periodo. Di certo, come tutte le attività imprenditoriali, abbiamo bisogno di ripartire al più presto, ma la sola riapertura non basta. Il settore del turismo

putroppo non avrà una ripartenza immediata. Servono concreti aiuti economici e una politica di promozione turistica nazionale e internazionale forte che dovrà essere in linea con l'evoluzione della situazione e relazionata ai vincoli che saranno posti a tutela della salute pubblica».

Nel nostro territorio a quali soluzioni si sta lavorando?

«Con il coordinamento della "task force" creata dal Consorzio turistico Langhe, Mon-

ferrato, Roero si sta guardando a una serie di importanti azioni di promozione congiunte, da concordare con tutti i soggetti coinvolti».

E nello specifico dell'Enoteca?

«Lavoriamo soprattutto a due progetti. Compatibilmente con l'evoluzione dell'emergenza sanitaria, l'Enoteca ha quest'anno in programma la realizzazione del "Museo IN vigna", un'opera straordinaria che sarà creata attorno alle mura del castello, tra i filari dei vitigni nebbiolo.

Un progetto collegato al Fondo europeo di sviluppo regionale "Interreg Alcotra" e che grazie alle sinergie con l'Ente turismo Langhe, Monferrato, Roero farà nascere un percorso accessibile a tutti, senza barriere architettoniche, in cui ci si potrà immergere tutto l'anno per scoprire il ciclo delle stagioni».

La seconda iniziativa?

«È pronto un progetto che grazie al Psr 2014-2020, nell'ambito delle operazioni di valorizzazione delle filiere corte dei mercati locali, prevede una promozione congiunta delle attività svolte dalle enoteche del territorio (Enoteca regionale del Barbaresco, Enoteca regionale del Barolo, Enoteca regionale del Roero ed Enoteca regionale piemontese Cavour) attraverso un percorso esperienziale d'eccellenza alla scoperta dei nostri vini e delle nostre specialità gastronomiche. Un'attività che sarà sviluppata prevalentemente sui canali social, in sinergia con l'Ente turismo, che metteremo in atto non appena possibile per promuovere le nostre realtà e il nostro territorio».

Come verranno promossi i vini?

«Da alcuni anni, con l'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini d'Alba, effettuiamo la vendita dei vini della "selezione" online. Di certo continueremo in questa direzione, incentivando l'utilizzo di questo canale».



Nella foto centrale, Marco Scuderi, responsabile area marketing dell'Aca, con il suo predecessore alla direzione dell'Enoteca, Fabrizio Pace: i due mostrano le mascherine donate da Lin Zhu, ritratta qui a destra, operatrice che promuove il nostro territorio in Cina

Enrico Fonte



OLTRE 50 ANNI DI FOTO IN OGNI PARTE DEL MONDO

Bruno Murialdo è un'istituzione nel mondo della fotografia, in primo luogo per il territorio di Langhe e Roero. «Sono ormai più di 50 anni che faccio questo mestiere e non mi ricordo nemmeno tutte le cose che ho fatto», commenta scherzando. «Ogni tanto muore un pittore e allora mi ricordo di aver fatto un libro con lui o viene a mancare un regista e così mi ritorna in mente di quando collaborammo per le foto di scena di un film... D'altronde ho iniziato presto e non ho mai esitato a prendere la macchina fotografica e andare in giro per il mondo...». Parole che trovano riscontro nel suo curriculum: l'esordio da fotografo nella seconda parte degli anni '60 è ad Alba nello studio fotografico di Pietro Agnelli. Dopo poco lascia l'Italia per raccontare da fotoreporter l'America Latina, l'America centrale, la Russia e i Paesi dell'Est. Diversi suoi reportage vengono pubblicati su riviste nazionali e internazionali. Ha collaborato con Sandro Bolchi alla realizzazione di diversi sceneggiati televisivi, tra i quali «La paga del sabato»

di Beppe Fenoglio. Tantissimi sono i libri fotografici pubblicati e le foto che corredano i libri che parlano di luoghi e persone della sinistra e destra Tanaro. Citiamo tra i tanti, «Gemma. La poesia dei tajarin di Langa», perché dedicato a una delle protagoniste di questo numero di IDEA (alle pagine 52-53) e «Wine», presentato l'anno scorso a Vinum. Dal suo studio in Alba, insieme a Silva Muratore, continua a collaborare con diverse testate nazionali e internazionali raccontando la sua terra e il suo territorio. Tra le iniziative più recenti che vedono Bruno Murialdo in prima linea c'è la Fondazione Radici, di cui il fotografo è una delle anime. Il progetto si pone come obiettivo la tutela e la salvaguardia delle memorie attraverso interviste realizzate a centinaia di personaggi che hanno saputo esportare l'unicità di Langhe, Roero e Monferrato nel mondo. Materiale che sarà a disposizione di studenti, giornalisti e studiosi, ma che verrà anche catalogato e digitalizzato, per evitare che corra il rischio di andare disperso.

Raffaele Viglione

Oltre ad altre qualità, Bruno Murialdo ha un pregio: basta una chiacchierata di cinque minuti con lui per farsi un'idea chiara di come la pensi sulle questioni che più gli stanno a cuore. Perché è uno che non gira intorno alle parole e dice le cose per come le vede. Poi, certo, può cambiare l'inquadratura con cui mette a fuoco i diversi soggetti, ma la sua cifra è sempre riconoscibile, esattamente come avviene quando, invece delle parole, usa la macchina fotografica, sua compagna di viaggio da mezzo secolo. Sulla stretta attualità, per esempio, è quasi inevitabile immaginarsi una sua doppia lettura. Da una parte, oltre alla costernazione per quanti stanno soffrendo a causa dell'emergenza sanitaria, c'è una preoccupazione di fondo per l'economia, in particolare per le botteghe artigiane che sovente sono al centro di suoi pensieri (e dei suoi commenti sulla pagina Facebook). Dall'altra, però, uno che da 50 anni al mattino corre (potendo,

«ABBIAMO MODO DI CORREGGERE ALCUNI ERRORI»

Il fotografo albeso Bruno Murialdo mette a fuoco le criticità che dovremo affrontare

in mezzo ai boschi) non può che apprezzare il fatto di vivere in un luogo con meno caos e inquinamento come sono

anche le nostre città in tempo di «lockdown». «Noi delle piccole botteghe», spiega Murialdo, partendo

dall'analisi dell'aspetto economico del momento, «siamo messi male, non perché non arrivano i famosi 600 euro,



ma perché in questo momento manca il lavoro e penso che il dopo sarà molto complicato. Arriveremo a giugno con le

capire che dobbiamo anche mangiare. Le tasse sono sacrosante, ma se arrivano a coprire ben oltre il 50 per cento delle

«In un certo senso è proprio così. I problemi arriveranno quando ci troveremo nella situazione drammatica per cui

rispetto che dobbiamo al nostro pianeta, di ripensare il modo in cui è organizzato il lavoro, partendo dalle multinazionali. Si



tasse da pagare e soffriremo di questa situazione, perché dove li vai a prendere i soldi? Alla burocrazia bisognerebbe far

tute entrate non possono essere sostenibili».

Se dovessimo fotografare questo momento, dove bisognereb-

nessuno saprà da dove iniziare. Bisognerà tener conto dell'ambiente, aver cura del pianeta, porsi quei problemi che finora sono stati poco considerati, partendo dalle multinazionali che devono mettere in conto un atteggiamento più rispettoso per il pianeta. Se torniamo a fare come prima, sarà stato tutto inutile. Invece, bisogna partire avendo ben chiaro un progetto diverso e questo è compito dei governanti, anche se la politica di oggi, nel suo complesso, non mi pare all'altezza».

Già prima dell'emergenza lei si faceva portavoce delle istanze delle botteghe. Lo farà a maggior ragione ora, immagino...

«Sono 10 anni che dico che ci vogliono leggi che tengano in considerazione le piccole botteghe artigiane. Oggi abbiamo visto che le piccole botteghe artigiane, specie quelle alimentari, hanno salvato la situazione, in particolar modo nei paesi piccoli. Sono 30 anni che questo Paese è bloccato, a causa di una contrapposizione tra le forze politiche che non permette si diano risposte e si risolvano problemi. È il momento di sensibilizzare riguardo al

andrà verso un modo diverso di affrontare queste questioni, ma non so se la società civile sarà pronta. Ho paura che non si mediti troppo sull'accaduto e ci si torni a comportare come sempre, senza pensare che ciò che è accaduto possa di nuovo accadere. La natura non è che ti dia possibilità infinite».

Quanto ci vorrà per un ritorno alla normalità, vecchia o nuova che sia, secondo lei? Normalità penso, per esempio, da un punto di vista turistico...

«Ci vorrà del tempo prima che si possano di nuovo avere masse di turisti come nel recente passato. Quello che è accaduto qui è accaduto altrove nel mondo. A livello economico non è più come prima, la gran parte della gente avrà meno disponibilità e questo peserà. Una piccola decisione che potremmo prendere per aiutare il nostro territorio potrebbe essere quella di programmare le vacanze in zona, magari in alta Langa per dare una mano alle strutture del posto e magari scoprire luoghi vicini a noi davvero molto belli. Tra Prunetto e la Valle Uzzone, per sempio ci sono boschi davvero fantastici».



Alcuni scatti che documentano le diverse anime di Bruno Murialdo. Sopra, in versione ambientalista, è intento nella piantumazione di un albero ad Alba; a sinistra è al microfono della Fondazione Ferrero in occasione della presentazione del volume "Michele Ferrero e l'alta Langa" edito dalla Uniart in cui sono presenti molti scatti del fotografo albese. In alto a destra, invece, l'artista chiacchiera con Giacomo Oddero al termine dell'incontro in sala "Beppe Fenoglio" ad Alba del suo ultimo libro fotografico, "Wine"

be puntare l'obiettivo?

«Difficile fermare in una fotografia le difficoltà che verranno dopo, perché io credo che adesso ci troviamo dentro l'emergenza, ma quando diranno che ne siamo fuori, si vedrà il problema vero, perché tutto sarà diverso da prima. Quel momento sarà molto delicato. Da come si partirà, dipenderà se ci sarà o meno un futuro positivo».

Quindi il problema è che non abbiamo ancora bene messo a fuoco la questione?

L'impegno sempre proattivo di Vitale Robaldo

Simona Amerio

Data infausta quella dell'11 marzo di quest'anno che ha siglato l'inizio di quel focolaio internazionale di infezione da nuovo coronavirus Sars-CoV-2 considerato una pandemia che inevitabilmente ha cambiato le abitudini e le modalità lavorative di ciascuno di noi.



«LA RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA È UN DOVERE ECONOMICO E MORALE IN QUESTO PARTICOLARE MOMENTO»

IN ALTO IL DOTTOR ANDREA BORNELLI, PRESIDENTE DI VITALE ROBALDO FONDATA NEL 1986 E DIVENTATA OGGI UN PREZIOSO PARTNER DI SUPPORTO PER LE IMPRESE DELLA PROVINCIA DI CUNEO. LA SEDE DELLA COOPERTIVA È IN CORSO BRA, 17 AD ALBA (TEL. 0173-441180; INFO@VITALEROBALDO.IT)

IDEA ne parla con il dottor Andrea Bornelli, presidente di **VITALE ROBALDO**, una delle più importanti cooperative di lavoro della provincia di Cuneo.

«Il tema Covid-19 ci ha posto con grande velocità di fronte ad una pandemia sanitaria che si sta espandendo generando una difficile crisi economica e finanziaria che non hanno precedenti dal dopoguerra. Oggettivamente, occorre ribadirlo, siamo entrati in un momento dal punto di vista imprenditoriale e sanitario completamente sconosciuto, che però richiede un impegno proattivo per superare quella che sono convinto, resterà solo una battu-

ta d'arresto».

Sul fronte della cooperazione quali le conseguenze di questa non semplice situazione?

«Il ruolo della cooperazione in questo momento diventa fulcro centrale dell'economia rispetto a qualsiasi altra impresa. La cooperazione per sua stessa definizione, essendo costituita da soci lavoratori ed essendo legata ad un territorio, ha indubbiamente anche la responsabilità di generare un bene comune nelle zone in cui insiste, opera. In sostanza, per la nostra cooperativa **VITALE ROBALDO**, che da sempre ha posto massima attenzione al territorio, ai soci, il dovere morale resta una

delle priorità, insieme alla responsabilità nei confronti della Granda, area su cui insistiamo lavorativamente e su cui abbiamo numeri occupazionali di tutto rispetto grazie ai nostri 450 soci lavoratori».

Il senso di responsabilità è un tema centrale per questo momento, pare di comprendere dottor Bornelli...

«Verissimo. Questa crisi ci sta facendo percepire che la responsabilità sociale di impresa non è solo uno strumento di marketing, ma è una pratica reale che si attiva soprattutto nel momento della crisi: dimostrando attenzione ai beni comuni (la salute), pratican-

do una comunicazione corretta, attivando azioni concrete rivolte alle persone più fragili, valorizzando un sistema fatto da imprese, famiglie, organizzazioni ed enti che diventino protagonisti di una nuova e indispensabile solidarietà. Noi come impresa, poi siamo chiamati a perseguire la salute dei nostri lavoratori e dunque ci siamo adeguati ai protocolli sanitari predisposti dal Governo e dal Ministero della Salute, attenendoci scrupolosamente all'immediato utilizzo dei dispositivi di sicurezza personale come mascherine, gel igienizzanti, guanti, senza dimenticare un equilibrio nei turni e l'avvio alle modalità lavorative con smart working».

Temi con i quali convivere e quindi da attivare immaginando un futuro positivo, sin dai primi giorni di maggio?

NELL'IMMAGINE A DESTRA, IL DOTTOR DANIELE CASTIGLIONI, RESPONSABILE COMMERCIALE VITALE ROBALDO E IN QUESTI GIORNI DI EMERGENZA IMPEGNATO NELLA PIANIFICAZIONE DI SERVIZI SU MISURA PER I CLIENTI

protezione di fronte alla difficoltà come quella che oggi siamo chiamati a superare».

Come cambieranno dunque i servizi da voi offerti?

«Saranno individuate», sottolinea il dottor Daniele Castiglioni, responsabile commerciale **VITALE ROBALDO**, «caso per caso, sempre in simbiosi con i nostri clienti, tutte quelle metodologie e azioni fondamentali per ripartire in sicu-

rezza, nel rispetto dei lavoratori e dell'intera collettività. Non a caso in queste settimane abbiamo intensificato l'attenzione a quelle che sono le nuove necessità sanitarie dei nostri clienti, analizzati in maniera "sartoriale", completamente su misura e con soluzioni individuali e non omologate. In quest'ottica abbiamo potenziato il servizio di pulizie, disinfezione e sanificazione. Tre livelli di attività con distinte modalità attuative, senza dimenticare che gli interventi di sanificazione avvengono tramite attrezzature e macchine di ultimissima generazione che abbiamo affiancato recentemente ad apparecchiature che già erano in nostro possesso. Un investimento, un potenziamento pratico e tecnologico che si affianca a quello umano in cui le nostre squadre sono operative sette giorni su sette, ventiquat-

trore su ventiquattro. Un impegno per essere al fianco del nostro cliente e operare magari anche in momenti più agevoli, in assenza di personale e dunque con maggiore libertà per effettuare quelle operazioni di pulizia, igienizzazione e disinfezione».



DETERSIONE E DISINFEZIONE AMBIENTI

«Per natura siamo ottimisti. Crediamo che in qualsiasi emergenza la positività e la proattività siano doti fondamentali per delineare un futuro che noi immaginiamo collaborando con i nostri partner e con i nostri stessi clienti. Siamo convinti che la cosiddetta fase 2, dopo il "lock-down" debba rappresentare una connessione valoriale e umana aumentando le nostre capacità di resilienza che si traducono nel rimboccarsi le maniche, avendo fiducia nella possibilità di riprendere il controllo della situazione da affrontare come una sfida e non vivere solo come una minaccia incombente. Ecco perché per noi di **VITALE ROBALDO** riveste grande importanza in certi momenti il sentirsi parte di una comunità, la percezione di poter contare su legami forti e profondi, elemento che rappresenta una delle più potenti forme di

Deterzione e disinfezione manuale

con prodotti classificazione presidio medico chirurgico su ogni tipo di ambiente



Disinfezione di ambienti interni ed esterni con utilizzo di atomizzatore elettrostatico erogante soluzione specifica

Disinfezione di ambienti civili e sanitari con utilizzo macchina «Basic Air Solution» erogante blocida di perossido d'idrogeno stabilizzato



Paolo Riccardini

Dedichiamo questo spazio ad alcune lettere recapitate alla nostra redazione. Quella a centro pagina è del sindaco di Verduno Marta Giovannini, ritratta nella foto a destra, mentre quella riportata qui sotto è la comunicazione trasmessa ai medici dall'Accademia di medicina di Torino, il cui presidente è Giancarlo Isaia, ritratto nella foto in basso. Nella pagina a fianco, il messaggio di supporto agli studenti universitari di "Siamo Futuro".

«NUOVO OSPEDALE: UN'ECCELLENZA ANCHE IN FUTURO»

L'appello del Sindaco di Verduno: «Percorso da completare per il bene della comunità»

Provo a dire la mia come Sindaco di Verduno e, poi, come coordinatore provinciale di Italia Viva che vorrebbe contribuire a rimettere al

più presto in moto il Paese, impiegando al meglio le risorse pubbliche disponibili. Quando sono stata eletta, a fine maggio 2019, mi sono trovata ad affrontare l'apertura dell'ospedale che era data per imminente. La mia preoccupazione era (ed è) quella di integrare una struttura importante come il nuovo ospedale con un bel borgo storico, a vocazione enogastronomica e turistica. A settembre 2019, c'è stata la fine lavori con la simbolica consegna del cantiere, a seguire i consueti 60 giorni per le "finiture" e quindi l'indicazione, da parte del presidente Cirio, della data dell'apertura per giugno 2020. C'eravamo quasi, quindi, al tanto agognato traguardo di avere un ospedale all'avanguardia, alla cui realizzazione anche molti privati, autonomamente o tramite la Fondazione Nuovo ospedale, hanno destinato cospicue donazioni proprio perché nascesse un centro di eccellenza sanitaria a beneficio di un'area troppo a lungo trascurata dalla politica romana e non solo, nonostante i numerosi parlamentari e consiglieri regionali espressi dal territorio negli ultimi vent'anni (basti pensare alla penalizzazione subita nelle infrastrutture, di cui la vicenda dell'autostrada Asti-Cuneo è l'emblema, con mille promesse e un bel nulla di fatto in una



zona, la nostra, con un tessuto industriale e turistico importantissimo per tutto il Piemonte). Abbiamo quindi buon diritto oggi di vedere l'apertura di una struttura ospedaliera di prim'ordine, capace di attrarre utenti anche da fuori provincia e regione, a maggior ragione se pensiamo ai privati che a questo scopo hanno generosamente donato e ai non pochi soldi pubblici spesi in questi anni per l'ospedale. In estrema sintesi, quindi, una più che motivata aspirazione del territorio ad avere un centro all'avanguardia della sanità piemontese, un ospedale modello, quale immaginato e voluto fin dagli anni '90 dai fratelli Franco e Carlo Miroglio. Volendo guardare poi all'ospedale anche in una prospettiva "verdunese", cioè del paese che oggi rappresenta e che, ovviamente, intende partecipare al dibattito

I MEDICI POSSONO DISCUTERE DI COVID-19 NEL WEB FORUM DELL'ACCADEMIA DI TORINO

L'Accademia di medicina di Torino è stata chiamata più volte nella sua secolare storia a fungere da "consulente" per i temi sanitari e di salute pubblica dello Stato, integrata di fatto nel Consiglio superiore di sanità, istituito da Carlo Alberto nel 1847. Questa attribuzione di organo consulente venne conservata con la proclamazione del Regno d'Italia fino alla promulgazione della legge "Ricasoli" sulla riorganizzazione amministrativa dello Stato (20 marzo 1865): in particolare, i soci della Società medico-chirurgica, nel 1835, diedero vita a una pubblicazione intitolata "Effemeridi del Cholera morbus", dedicata a notizie, provvedimenti, disposizioni e studi sull'epidemia che aveva investito l'Europa. Sulle pagine del giornale dell'Accademia è possibile trovare traccia delle discussioni, dei suggerimenti e delle acquisizioni scientifiche fatte durante le diverse epidemie che hanno colpito il nostro Paese, ad eccezione dell'epidemia di Spagnola del 1918-20, di cui non si poteva parlare, neppure in ambito scientifico, per la specifica censura imposta dal Governo. Anche in questa occasione l'Accademia di Medicina si è interrogata su quale potesse essere oggi il suo modesto contributo per superare nel nostro Paese una situazione che, se non efficacemente gestita, rischia di rivoluzionare la nostra civiltà: a tal fine, abbiamo attivato una pagina del nostro sito web (<http://www.accademiadimedicina.unito.it/>) nella quale è consentito a tutti i medici (non solo quelli soci dell'Accademia) di pubblicare il proprio contributo, mediante il quale esternare opinioni, proposte, progetti, idee, ma anche commenti a contributi di altri colleghi, in modo da innescare un dibattito la cui sintesi potrà in seguito dar luogo ad un documento dell'Accademia da consegnare alle autorità pubbliche. I contributi, che si richiede siano firmati e lunghi un massimo di 3.500 caratteri spazi inclusi, potranno essere inviati, fino al 15 maggio, all'indirizzo di posta elettronica: accademia.medicina@unito.it e, con il consenso degli autori, potranno essere pubblicati sul nostro Giornale.

Giancarlo Isaia





sulla struttura che sorge nel proprio territorio e per la quale esercita una serie di competenze, vi è da ricordare che, nonostante il percorso difficile di questi oltre vent'anni di progetti e lavori, accompagnati anche da polemiche, e nonostante il fatto che il paese sia rimasto giocoforza sospeso e condizionato più di ogni altro dall'attesa della apertura del prospettato

polo di eccellenza, la comunità verdunese ha accolto con favore l'idea che l'ospedale potesse essere utile in questa fase 1 di emergenza indotta dall'epidemia Covid-19, se i nosocomi di Alba e Bra non avessero avuto posti sufficienti. Per scelte sanitarie che non spetta a me discutere l'ospedale è stato quindi aperto, pur come "area" emergenziale (la parte disponibile) e,

oggi, ospita i pazienti Covid in via di guarigione. Devo dire che ho trovato bellissimo, anche simbolicamente, che chi ha sofferto in questa improvvisa pandemia possa "rivedere la luce" proprio qui, ammirando le nostre colline e il nostro campanile. Ma ciò detto, credo che una struttura di eccellenza, già destinata ad aprire interamente fra un mese quale ospedale all'avanguardia, non possa tradire l'idea stessa per cui è nata, ha drenato risorse pubbliche, ha ricevuto donazioni e cioè sostituire, accorpandoli, gli ospedali di Alba e Bra. Per cui, adesso che l'ospedale ha visto la luce, mi auguro che il percorso si completi come previsto e promesso e che l'ospedale di Verduno, che porta il nome di Michele e Pietro Ferrero, diventi quell'importante centro per la comunità di un territorio troppo spesso dimenticato dalla politica.

Marta Giovannini

«GLI UNIVERSITARI NECESSITANO DI RISPOSTE DA PARTE DEL GOVERNO»

In questo momento di grave difficoltà, il coordinatore del secondo distretto Gabriele De Simone e il rappresentante del Piemonte Gian Marco Moschella del movimento universitario "Siamo Futuro" evidenziano come anche molti studenti universitari stiano incontrando problematiche e non ricevono alcuna risposta dal Governo, nonostante il diritto allo studio sia sancito dall'art. 34 della Costituzione. Ci sono problemi di carattere economico, come il riuscire a pagare i canoni d'affitto per gli studenti fuori sede e la richiesta di esenzione, anche parziale, delle tasse universitarie; ci sono, inoltre, problemi pratici, come reperire dispositivi di comunicazione per seguire le lezioni online. È necessaria anche una revisione dei Cfu: moltissimi studenti vedrebbero bloccato il loro accesso all'anno successivo, per non parlare dei disagi per ottenere le borse di studio. "Siamo Futuro" lancia questa iniziativa social: basta scattarsi un selfie scrivendo su un foglio l'hashtag #RevisioneCFU.

Il movimento "Siamo Futuro"

VENDITA E NOLEGGIO CONTAINER NUOVI ED USATI

PROBLEMI DI SPAZIO

ECCO LA SOLUZIONE

Container mt 6x6 h 2,60 con pensilina e parte frontali scorrevoli in PVC

Container mt 6x5 h 2,60 pensilina 2 porti con possibilità di realizzazione fiancate

Container 10' piedi

Container da mt 6 a 12 con pensilina e fiancate per sosta e ricarica attrezzature elettriche

Container 20' piedi

Container mt 6 e 12 a cielo aperto con capottura in PVC coarsi/acqri con parte frontali utili per stoccaggio carta, pratica, legno, imballaggi misti e pneumatici per il successivo ritiro e smaltimento: può sostituire i tradizionali casseri scorrevoli

Container mt 3x2,45 h 2,60 per magazzino o ricovero attrezzi

Container 40' piedi

Container mt 12 e 6 x 2,45 h 2,60 e 2,90 per magazzino pallet o ricovero materiali: disponibili nella versione con portone scorrevole in acciaio o fornito con telo in PVC scorrevole tipo semirinchio

Container mt 12 x 5,30 x h 2,90 per ricovero mezzi agricoli ed attrezzature

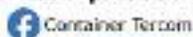
Disponibili: vari modelli a nostro magazzino

L'ALTERNATIVA ECONOMICA ALLE CLASSICHE STRUTTURE FISSE VERSATILE ED ECOSOSTENIBILE

Magazzino - garage - ricovero attrezzature - dispensa e vari altri moduli e personalizzazioni per ogni esigenza

Unità disponibili in magazzino, chiusure sia con telo in PVC che con porte scorrevoli o a battente in acciaio

Visibili presso **TERCOM Bene Vagienna CN (prossimità casello autostradale Fossano A6 TO-SV)** anche al sabato



OGNI STRUTTURA È MOBILE E FACILMENTE SPOSTABILE

www.containertercomcn.it / container@tercom-teu.it - Ufficio 0172.642307 - Cell. 366.5890764



«Fino a quando non ci sarà il vaccino, saremo in difficoltà, soprattutto coloro che devono lavorare. Penso sia necessario guardare avanti con un'Europa davvero Stato al di sopra dei governi locali»

Gabriele Destefanis

Tra cyclette, letture, tv e parole crociate, Guido Bonino a casa non si sta annoiando. L'ex sindaco di Cuneo, presidente della Provincia e assessore regionale alla Sanità, che compirà 89 anni a maggio, osserva scrupolosamente le disposizioni da rispettare in questo momento così difficile, trovando anche il modo di sdrammatizzare, com'è nel suo stile («Adesso con mia moglie ho l'alibi per non uscire»). Ma se guarda al futuro si dice preoccupato, soprattutto per i giovani.

Come sta trascorrendo questo periodo di isolamento forzato?

«Da recluso in casa. Non esco da 40 giorni. Neanche per fare la spesa, va mia moglie. Io resto a casa, ma non mi annoio. La mia giornata tipo? Appena alzato un po' di cyclette, poi mi metto al computer e leggo le ultime notizie, passando quindi ai giornali cartacei. Dopo pranzo mi piace guardare in tv le trasmissioni di approfondimento, e devo dire che ogni tanto mi arrabbio per quello che sento. Poi mi dedico alle parole crociate, senza riuscire mai a fare i rebus (*ride, ndr*). Ultimamente, su consiglio di mio figlio, sto anche scrivendo

GUIDO BONINO «SERVE MAGGIORE UNITÀ POLITICA»

della mia vita. Non per un libro, ma per lasciare un ricordo, visto che ho avuto la fortuna, in quasi 90 anni, di vivere tante esperienze interessanti. Insomma, non mi annoio per nulla. Anzi, le dico di più: prima, quando si poteva, mia moglie mi diceva sempre di uscire ed io cincischiovo un po'. Adesso ho l'alibi per restare a casa!».

È preoccupato?

«Non sono preoccupato per me. Mi preoccupa quello che potrà succedere ai giovani: saranno loro a pagare le conseguenze di questa brutta realtà che stiamo vivendo. Penso alle mie nipoti: una è a Manchester, l'altra dovrebbe partire a settembre per andare in Canada a studiare. Per loro e per tutti gli altri giovani su cui ricadranno i danni di questa situazione sono preoccupato, anche perché non sarà un periodo breve. Prego spesso per loro».

Questa emergenza viene definita la nostra guerra.

«Io la guerra l'ho vissuta. Avevo 13 anni: la sera spesso andavamo a dormire nelle cantine per paura dei bombardamenti. Ricordo che quando suonava la sirena uscivamo e andavamo nei prati, per stare lontani dalle abitazioni. Ma la cosa che ancora oggi ho impressa nella mente sono le fucilazioni: io abitavo a Savigliano e vedevo la gente messa contro un muro e uccisa in piazza Santa Rosa. Quella di oggi è un'altra cosa. È una situazione drammatica, ma noi possiamo restare a casa, al sicuro».

Come si rialzerà l'Italia?

«Bisogna partire dal pre-



supposto che fino a quando non ci sarà il vaccino, saremo in difficoltà, soprattutto quelli che devono lavorare. Credo però che sia necessario insistere tutti insieme per avere un'Europa che diventi davvero Europa. Mi spiego meglio: non bisogna uscire dall'Europa, ma fare in modo che diventi veramente uno Stato al di sopra dei governi locali e che possa prendere decisioni che tutti devono rispettare. Gli Stati Uniti d'America, per esempio, non sono una cosa finta: e allora anche l'Europa non deve essere una cosa finta. Ogni tanto guardo la cartina geografica e mi rendo conto che non siamo nulla in confronto al mondo, siamo una formica. Un singolo stato da solo non è niente. Quindi serve più Europa. E poi dobbiamo indebitarci, questo lo sappiamo, cercando però di non caricare troppo sui nostri nipoti, anche se lo stiamo già facendo».

Lei è stato assessore regionale alla Sanità. Può dirci la sua sulla gestione di questa emergenza? Sia a livello locale che nazionale.

«Facendo una battuta con mia moglie, in questi giorni le ho detto che sono stato fortunato a non capitare da assessore in questo periodo. Scherzi a parte, ne avemmo anche noi di problemi da affrontare, come la tragica alluvione e lo smaltimento di amianto a Casale. Io sono molto prudente nel dare giudizi sull'operato degli amministratori, perché quello che è accaduto è stato del tutto imprevedibile. Bisogna aspettare per trarre le conclusioni: solo dopo ci si accorge se si è fatto bene o male. Sul momento si pensa in maniera

diversa, bisogna prendere delle decisioni in fretta e quando si fanno degli errori non sono dettati solo dall'incapacità, a volte c'è proprio l'impossibilità di determinare dove inizia e dove finisce la strada. Oggi siamo diventati più esigenti, è difficile accontentare tutti. Ma se guardiamo ad altri Paesi, dove senza l'assicurazione non vieni curato, penso che possiamo ritenerci fortunati per la

nostra sanità. La gestione governativa a livello nazionale? Vedo troppa poca compattezza politica: il presidente del Consiglio non è il leader di un gruppo importante, cerca di mediare ma non è facile. Se avesse alle spalle una realtà politica compatta, sarebbe più semplice».

Come stanno reagendo gli italiani a questa situazione difficile?

TANTI INCARICHI PRESTIGIOSI SINO ALLA CARRIERA NELLE ISTITUZIONI

Gli anni della guerra vissuti da ragazzino, la scuola abbandonata presto, il lavoro a 16 anni. E poi la politica, inizialmente non cercata ma diventata la sua strada. Tante le vite vissute da Guido Bonino, nato l'11 maggio del 1931 a Savigliano. È stato sindaco di Cuneo dal 1976 al 1985, presidente della Provincia dal 1985 al 1988, quindi l'approdo in Regione: prima come consigliere, poi nel 1994 come assessore alla Sanità. Lui che in precedenza era stato consigliere del Santa Croce e della Cassa di Risparmio di Cuneo e presidente del Carle, e che successivamente è diventato consigliere della Fondazione CRT e dell'Autostrada Torino-Savona, presidente e consigliere della Geac (aeroporto di Levaldigi) e vice presidente di Fingranda Spa. «Sì, ho fatto tanta strada. Ma ricordo ancora come è partito tutto: avevo 16 anni, frequentavo un istituto tecnico a Torino. Non andavo molto bene, e mio padre un giorno mi disse: 'La scola fa nen per ti'. Mi mandò a lavorare alle Officine di Savigliano e lì partì la mia avventura nel mondo. La politica? Non volevo farmi coinvolgere troppo. Mi interessava, ma non volevo fare l'amministratore».

Ma poi finì per farlo. Come andò?

«Ero all'Eca, l'Ente Comunale di Assistenza, che aveva diritto ad un posto nell'ospedale di Cuneo: così sono finito al Santa Croce, che a sua volta aveva diritto ad un posto alla Cassa di Risparmio. Dopo sono diventato presidente del Carle. Divenni sindaco in circostanze particolari, quando Dotta mancò. Fu una bella esperienza, come quella da presidente della Provincia. Ma credo che un tempo fare politica fosse più facile».

Perché?

«Una volta si digeriva anche ciò che non era tanto digeribile pur di restare uniti, mentre oggi vengono analizzate anche le virgole ed è più difficile accontentare tutti. Io dico spesso che ai miei tempi c'era l'arte del compromesso, che non è una parolaccia: voleva dire conciliare esigenze contrapposte per il bene comune. Oggi compromesso significa mettersi d'accordo per fregare il prossimo».

Guido Bonino è stato primo cittadino di Cuneo dal 1976 al 1985. Nella pagina a fianco, in alto, un'immagine del 2009 in cui la presidente della Provincia Gianna Gancia ricevette in visita i presidenti emeriti: Mario Martini (dal 1970 a 1975), Guido Bonino (dal 1985 al 1988), Giovanni Quaglia (dal 1988 al 2004) e Raffaele Costa (dal 2004 al 2009). Qui sotto, Guido Bonino e Teresio Borsalino, autore di numerose pubblicazioni dedicate alla Città di Cuneo



«Nelle mie giornate casalinghe, sto spesso sul balcone. Di gente in giro ne vedo: le eccezioni negative purtroppo ci sono, ma credo che in generale gli italiani stiano reagendo bene, dando un segnale anche a chi ci giudica un popolo non capace di rispettare le regole».

«Non sono preoccupato per me. Temo per quello che potrà succedere ai giovani: saranno loro a pagare le conseguenze di questo brutto momento»

«L'AGRICOLTURA UNA RICCHEZZA CONTRO LA CRISI»

**Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte:
«Tutti hanno visto l'importanza del nostro settore»**

Carlo Cerutti

Roberto Moncalvo ha iniziato il suo quinquennio come presidente di Coldiretti Piemonte nel 2018. 40 anni ancora da festeggiare, il piemontese ha compiuto un lungo percorso in Coldiretti, intrapreso nel 1996 e che nel 2013 lo ha visto eletto presidente nazionale di Coldiretti. Ricopre anche la carica di vice presidente del Copa Cogeca, l'organizzazione di rappresentanza degli agricoltori e delle loro cooperative a livello europeo

Corsa all'acquisto, carrelli della spesa stracolmi e file interminabili per accaparrarsi i prodotti per la tavola. Se c'è un elemento di riflessione indotto dal coronavirus nelle ultime settimane, è sicuramente quello legato al ruolo del settore alimentare nella vita quotidiana di ognuno di noi, essenziale per la nostra sopravvivenza, come i nostri comportamenti hanno confermato di fronte all'emergenza.

Proprio del settore agricolo e delle criticità di queste settimane abbiamo parlato con Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti Piemonte, che sin da subito ha cercato di raccogliere tutte le principali istanze del settore, per portarle al centro del dibattito pubblico e politico.

Presidente, che cosa sta rappresentando il coronavirus per il mondo dell'agricoltura?

«Va detto che molti settori hanno continuato a produrre,



essendo l'agricoltura strategica per la nostra economia e la nostra sopravvivenza. Ciononostante, i problemi generati dalla pandemia o correlati a essa non mancano: si tratta di criticità specifiche per alcuni settori,

ma anche di minacce comuni, come per il proliferare della fauna selvatica o la sempre più preoccupante siccità».

Quali settori hanno risentito maggiormente delle restrizioni?

«Sono tre, in modo marcato. In primis, il comparto agrituristico, che ha potuto portare avanti le attività agricole, ma ha di fatto azzerato quelle dedicate al pubblico. In secondo luogo, il florovivaismo: il 75% del fatturato annuale era generato nei mesi primaverili e ora è stato praticamente annullato, complici i divieti e la conseguente mancanza di domanda. Infine, il settore vitivinicolo, che vive

di socialità e di consumo nei locali: il "lockdown" ha imposto, ovviamente, un taglio netto, con conseguenze che rischiano di ripercuotersi anche sulla vendemmia, ormai lontana solo pochi mesi».

Uno dei temi emersi nelle ultime settimane e di stretta attualità per l'agricoltura cuneese è quello legato alla carenza di manodopera, dovuto allo stop degli spostamenti tra Stati...

«Si tratta di una criticità importante, anche perché relativa a una questione imminente. Ogni anno nel saluzzese giungono quasi 12 mila persone straniere per la raccolta, prove-





nienti perlopiù dalle regioni africane e dalla Romania. Occorrerà avviare un dialogo con i paesi stranieri e con la Commissione europea per fare in modo che, fatte salve le prescrizioni sanitarie, i lavoratori possano muoversi. Allo stesso tempo, dobbiamo lavorare sulla manodopera locale: il "Cura Italia" ha previsto l'aiuto gratuito nell'attività agricola per i parenti fino al sesto grado, ma serve di più, a partire dalla semplificazione del sistema dei "voucher", che l'agricoltura ha già dimostrato di saper sfruttare senza abusarne».

Capitolo prezzi. Qual è lo scenario attuale?

«Anche qui dobbiamo registrare note dolenti, relative in particolare modo al mercato del latte e alle speculazioni messe in atto da alcuni grandi attori, con l'abbassamento del prezzo alla stalla anche del 20%. Oltre a un forte intervento della Regione Piemonte, abbiamo richiesto al Ministero della Salute che vengano resi noti i dati sull'importazione del latte dall'estero, per vederci chiaro su una situazione che non ci convince. L'unica realtà che non ha affrontato speculazioni è quella Inalpi-Ferrero, dove, grazie all'accordo promosso da Coldiretti, da ormai dieci anni i contratti sono legati ad un'indicizzazione del prezzo costruita su basi scientifiche, legate a fattori oggettivi».

La pandemia può far suonare, quindi, un campanello d'allarme

per il comparto?

«Più che un allarme, deve essere un'occasione forzata per avviare una riflessione generale sulla nostra economia. Credo che, una volta superata la pandemia, sarà importante sedersi attorno a un tavolo e riconoscere come proprio l'agricoltura vada tutelata e valorizzata con investimenti importanti, perché oggi rappresenta un quarto del Pil nazionale e perché solo così potremo garantire quella

sovranità alimentare che solo ora abbiamo capito essere così rilevante. Serviranno interventi strutturali».

Insomma, tutti uniti per sostenere l'agricoltura italiana...

«Oggi più che mai. Proprio per questo, ci ha molto infastidito la campagna mediatica messa in atto da un programma televisivo nazionale che nelle scorse settimane ha addirittura correlato l'inquinamento prodotto dagli allevamenti alla diffusio-

ne del coronavirus. Farlo oggi, in uno scenario di paura come quello attuale e per di più servendosi una teoria già ampiamente smentita in passato, è qualcosa di veramente scorretto. L'agricoltura non inquina, anzi, semmai contribuisce a ripulire l'aria dall'inquinamento generato da altri comparti. E credo che il calo di quest'ultimo nelle ultime settimane di stop all'industria sia la migliore delle risposte. Il settore primario è "primario" proprio perché prioritario per la nostra vita. Sarà cosa buona e giusta ricordarselo una volta terminata questa pandemia».

LA GESTIONE DELLA FAUNA SELVATICA TRA I TEMI MESSI SUL TAVOLO

Coldiretti, forte della sua ampia base di iscritti, ha da subito raccolto tutte le istanze degli addetti ai lavori, presentando con chiarezza le richieste del settore primario alla politica per fronteggiare l'emergenza coronavirus. Liquidità immediata per quei comparti che sono stati del tutto bloccati dalle restrizioni e rapida attivazione di una rete istituzionale per garantire la presenza di lavoratori stagionali: sono queste le principali necessità evidenziate dall'organizzazione. Tra gli altri temi messi sul tavolo, rivestono un ruolo cruciale la gestione della fauna selvatica, frenata dalle restrizioni sugli spostamenti, il calo dei prezzi dei prodotti agricoli, la siccità, solo in parte oscurata dalle ultime piogge, e l'annullamento di eventi fondamentali per la commercializzazione dei prodotti agricoli (su tutti, "Vinitaly 2020"). Non sono poi mancate azioni dirette: dalla distribuzione di pasti e prodotti agricoli di Campagna Amica nelle ultime settimane alla creazione della piattaforma online "Jobincountry", autorizzata dal Ministero del Lavoro, che consente a tutti coloro i quali sono interessati a lavorare nei campi di candidarsi, rendendo così più diretto il dialogo con le aziende agricole.





Paolo Destefanis

Il mondo della scuola sempre protagonista, nel Roero orientale, anche nelle settimane di piena emergenza sanitaria. È il caso dell'Istituto comprensivo di Govone: realtà scolastica che unisce una vasta rete di plessi (sono ben 12) tra lo stesso Comune sabauda e i vicini centri di Priocca, Castagnito, Castellinaldo, Magliano Alfieri, e che sin dalle prime battute della situazione pandemica aveva messo a frutto il suo status di "avanguardia educativa" riconosciuta a livello nazionale, con tanto di rango certificato di scuola-polo per la didattica tecnologica.

Qui, insomma, il concetto di "scuola a distanza" era stato recepito come un'opportunità (prima ancora che un'eventualità) da molto prima del sorgere tetro del Covid-19 grazie a un sistema in cui computer e libri già andavano a braccetto, tra aule multimediali attive, fasi in cui gli stessi studenti si pongono come educatori di popolazione e famiglie, e nuovi modi di ragionare sul sistema dell'insegnamento.

È chiaro come un quadro del genere richiedesse anche il giusto supporto di strutture e attrezzature utilizzabili da casa: condizione non ancora alla portata di tutti per ragioni magari sociali ed economiche, ma cui si è saputo sopperire anche in questo momento delicato. È così che, la scorsa settimana, la Protezione

«L'EMERGENZA NON DEVE FAR VENIRE MENO IL CONTATTO CON GLI ALLIEVI E LA TECNOLOGIA AIUTA L'INSEGNAMENTO»

Gabriella Benzi (foto a lato), dirigente scolastico dell'istituto di Govone fa il punto della situazione sulla situazione educativa in questa larga parte di sinistra Tanaro: «Si è compreso fin dall'inizio quanto l'emergenza fosse grave e quanto sarebbe stata prolungata: per cui abbiamo ritenuto che fosse necessario mantenere il contatto vivo e costante con gli allievi, la relazione con le loro famiglie. Ossia, dare continuità all'esperienza della scuola come luogo seppur virtuale di incontro, partecipazione, comunicazione di idee e sentimenti. Si profilava indispensabile tenere in vita il legame, il senso di appartenenza alla nostra comunità, l'urgenza di stare insieme il più possibile, di condividere le emozioni, ma anche le paure, i ragionamenti, in modo che si potesse avvertire meno violenta l'angoscia, meno aspra la solitudine, meno tragica la percezione della situazione che stiamo vivendo».

«Oggi la didattica a distanza si è trasformata da supporto al lavoro in classe a sostitutiva». prosegue Gabriella Benzi, «ma i docenti sanno bene che questa tipologia di insegnamento ha i suoi limiti, per questo dalla data di inizio, il 27 febbraio, abbiamo rimodulato l'orario per più volte, abbiamo studiato, ci siamo confrontati, fatto ricerca, approfondito e sperimentato nuove piattaforme, strumentazioni, applicativi, ogni sistema per rendere il nostro intervento educativo efficace». I nuovi dispositivi portatili sono stati dunque un innesto puntuale: «Tutto il personale della scuola si è sentito investito del compito di dare continuità all'impresa formativa e di portarla a termine, di ricercare forme, modi, strumenti, soluzioni flessibili per adattare le proposte didattiche all'età dei nostri alunni, ai loro bisogni, alle loro diverse potenzialità, di ricercare compiti che considerino tutte le difficoltà dalla scarsa connettività, alla condivisione dei "device" informativi nelle famiglie attualmente costrette al lavoro agile, al limite della disponibilità».

Sono stati consegnati dalla Protezione Civile del Comune di Priocca 20 notebook agli allievi dell'Istituto di Govone, delle scuole primarie e secondarie

NEL ROERO PIACE LA "DIDATTICA DELLA VICINANZA"

Civile del Comune di Priocca ha organizzato la consegna domiciliare di circa 20 "notebook" agli allievi dell'Istituto di Govone, delle scuole primarie e secondarie, residenti nei cinque paesi inseriti nel Comprensivo roerino.

Racconta l'animatrice digitale professoressa Laura Ragazzo: «L'iniziativa mette in pratica quanto previsto dal decreto governativo dello scorso 17 marzo, a proposito delle misure di potenziamento del Servizio sanitario nazionale e di sostegno economico per famiglie, lavoratori e imprese connesse all'emergenza epidemiologica. Questa norma





prevedeva di mettere a disposizione degli studenti, in comodato d'uso gratuito, dispositivi digitali individuali per consentire loro di svolgere le attività attraverso l'impiego di piattaforme in modalità "a distanza".

La consegna è stata possibile grazie alla pronta disponibilità del sindaco del Comune di Priocca, ossia il senatore Marco Perosino: il quale ha attivato i volontari delle "tute gialle" e programmato gli itinerari per la consegna.

«L'Istituto, per l'individuazione dei beneficiari», prosegue la docente, «ha definito i criteri di priorità ed effettuato un'attenta analisi dei fabbisogni grazie al lavoro dei coordinatori di classe. Il numero, relativamente ridotto rispetto a quello di altri istituti, sta a testimoniare il valore delle linee guida che hanno caratterizzato il nostro approccio all'impiego delle tecnologie nelle attività didattiche: il "Byod" (sigla che sta per "Bring your own device", ossia "porta il tuo dispositivo" a scuola, ndr), praticato dall'anno scolastico 2014-15, ha favorito la diffusione dei "device" in modo sistematico, soprattutto nella scuola secondaria di primo grado, e lo sviluppo di metodologie innovative, per il potenziamento di tutte le competenze, ma in particolare di quelle trasversali, le cosiddette "soft skills".

Insieme alla dirigente professoressa Gabriella Benzi, la Ragazzo

dice: «Un ringraziamento particolare va a tutto il personale amministrativo che ha curato in modo efficiente e tempestivo le pratiche burocratiche e alla collaboratrice scolastica Daniela Scavino, che ha coordinato le attività e ha svolto un prezioso supporto tecnologico».

Tra risultati e prospettive, dalla dirigente c'è spazio anche per un auspicio: «Gli insegnanti descrivono la reazione sorprendente degli allievi, li giudicano più partecipi, maturi, riflessivi, capaci di esprimere al meglio il loro potenziale. La nostra prossima tappa sarà però tornare tra i banchi e tornarci presto. Io non so cosa rimarrà di questa esperienza, so tuttavia che ogni forma di apprendimento incisivo passa attraverso l'interazione fisica, attiva, dinamica ed in presenza. Pertanto non definiamola più didattica a distanza, ma "didattica della vicinanza", della prossimità tra le persone».

«Un ringraziamento particolare va a tutto il personale amministrativo che ha curato in modo efficiente e tempestivo le pratiche burocratiche e alla collaboratrice scolastica Daniela Scavino, che ha coordinato le attività e ha svolto un prezioso supporto tecnologico».

Tra risultati e prospettive, dalla dirigente c'è spazio anche per un auspicio: «Gli insegnanti descrivono la reazione sorprendente degli allievi, li giudicano più partecipi, maturi, riflessivi, capaci di esprimere al meglio il loro potenziale. La nostra prossima tappa sarà però tornare tra i banchi e tornarci presto. Io non so cosa rimarrà di questa esperienza, so tuttavia che ogni forma di apprendimento incisivo passa attraverso l'interazione fisica, attiva, dinamica ed in presenza. Pertanto non definiamola più didattica a distanza, ma "didattica della vicinanza", della prossimità tra le persone».

**SI VENDONO APPARTAMENTI E BOX AUTO
IN COMPLESSO RESIDENZIALE
DI NUOVA REALIZZAZIONE
IN ALBA - VIA SANTA MARGHERITA**

RESIDENZA VERDE

g.b.
COSTRUTTORI D'ESPERIENZA

Cell. 393 9166075
mail: residenzaverdealba@gmail.com
residenza-verde-alba.business.site

albahouse
agenzia immobiliare

Simona Amerio



ma nei celiaci queste proteine non vengono assorbite a livello intestinale. La celiachia è, infatti, un'intolleranza permanente alla gliadina del grano e alle prolamine di altri cereali, che costringe chi è affetto da tale patologia a un'alimentazione priva di glutine. Ed ecco allora che il pastificio artigianale **LAPASTA** per offrire un'alternativa ai consumatori con queste intolleranze ha ideato una linea di prodotti senza glutine, specificatamente formulata per i celiaci e per chi vuole seguire una dieta gluten free senza rinunciare al sapore.

Una specialità di alta qualità, genuina e appetitosa che racchiude in sé elementi vincenti quali la tradizione nei metodi produttivi; l'uso di ingredienti genuini senza glutine; la trafilatura al bronzo che conferisce infatti alla pasta una ruvidità super-

Lapasta tra innovazione e qualità nel rispetto della tradizione

Per maggiori informazioni:
Lapasta s.r.l.,
Frazione S. Antonio, 11,
Monticello d'Alba (Cn);
Tel. 0173-466676;
info@lapasta.biz



LAPASTA srl è la naturale evoluzione del laboratorio artigianale nato ad Alba nel 1999, che ampliandosi e facendo ricorso alle tecnologie più avanzate, nel 2011 si è trasferito a Monticello d'Alba ponendosi come obiettivo quello di produrre su larga scala una pasta di ottima qualità. L'azienda dinamica e reattiva lavora con costante attenzione alla qualità e al servizio, utilizzando le migliori tecnologie secondo gli standard di qualità Brc. Alle classiche paste ripiene, ottenute da una sfoglia ad elevato contenuto di uova fresche, lavorata con le farine e le semole migliori, miscelate con particolare attenzione alla granulometria, al fine di ottenere il miglior mantenimento degli amidi e degli zuccheri per tutta la durata di conservazione, si

aggiunge una novità.

All'interno dell'azienda è stato realizzato nel 2016 un reparto dedicato alla produzione di prodotti senza glutine. A fine 2019 dopo qualche anno di ricerche e specifiche richieste di clienti oltre confine è stata sviluppata una linea di pasta corta, artigianale, senza glutine, trafilata al bronzo, 100% senza allergeni, studiata per le crescenti intolleranze alimentari manifestate dai consumatori.

Il glutine, forse non tutti lo sanno, è formato da un gruppo di proteine che si distinguono in due gruppi: le prolamine e le gluteine. Queste sostanze permettono alle farine di lievitare e assumere la consistenza che caratterizza le preparazioni da forno. La maggior parte delle persone è perfettamente in grado di digerire e metabolizzare il glutine,

ficiale perfetta per assorbire al meglio i condimenti e una essiccazione a bassa temperatura che le regala una consistenza particolare e gradevolissima al palato ed una tenuta di cottura perfettamente uguale alla pasta tradizionale.

Questa novità è un prodotto naturale, sano e altamente digeribile, pensato per le persone celiache, ma capace di incontrare il gusto di tutti gli amanti dei sapori autentici. **LAPASTA** ha scelto per produrre questa nuova linea di optare per un mix di farine a base di riso, mais e fibre naturali: una miscela equilibrata per ottenere un prodotto 100% senza allergeni, ma soprattutto dalla consistenza inimitabile, molto simile alle classiche preparazioni con grano duro.

Non resta che provare, che ne dite?

buona
naturale
e GLUTEN FREE

Lapasta
naturalmente italiana

Prodotti specificatamente
formulati per celiaci

100% senza allergeni

Pasta artigianale
trafilata a bronzo

Lapasta
naturalmente italiana

FR. SANT ANTONIO 11
12066 MONTICELLO D'ALBA (CN)
TEL. 0173.466676
INFO@LAPASTA.BIZ

Lapasta
naturalmente italiana



Lapasta
naturalmente italiana



«I CLIENTI VERRANNO ANCORA A CHIEDERE RICETTE E FOTO»

Gemma Boeri, dell'omonima trattoria di Roddino, guarda al futuro con speranza, senza nascondere le difficoltà all'orizzonte

Sara Matteodo

Tanti i premi che Gemma Boeri (nell'immagine della pagina di lato) ha ricevuto nel corso della sua lunga carriera ai fornelli, ma la soddisfazione maggiore deriva dall'apprezzamento di chi prova la sua cucina e ritorna ogni anno a farle visita

quello che possiamo aspettarci per il futuro, quando i turisti torneranno sulle colline di Alba, arriva forte e chiaro».

Gemma, secondo lei perché il suo ristorante è tra i più famosi delle Langhe?

«Se sia famoso non saprei, certamente possiamo dire che è un posto frequentato. Forse uno dei



L'osteria "Da Gemma" di Roddino, uno dei ristoranti simbolo delle Langhe, è momentaneamente chiusa, come tutti gli altri locali d'Italia. La sua proprietaria Gemma Boeri, anima del locale e memoria storica della ristorazione tradizionale di Langhe, risponde al telefono direttamente dal balcone di casa sua, accanto al ristorante. Nonostante una ricezione a tratti incerta («qua a Roddino a volte non prende bene»), il suo parere su questa crisi e su

motivi è legato alla mia scelta di mantenere, da sempre, i prezzi contenuti. Questa politica è legata sia alla volontà di offrire un servizio per tutti, sia al fatto che il mio locale è rimasto un posto "alla buona". Non serviamo ogni ospite ma appoggiamo semplicemente i vassoi sul tavolo, in modo che le persone possano servirsi da sole, come preferiscono. Qui la gente si sente come a casa propria. Chiacchiera passandosi i piatti, può decidere di fare il bis. Si crea un'atmosfera decisamente rilassata».

Qual è il segreto che garantisce un entusiasmo così unanime per la sua cucina?

«Non so se si possa parlare di un segreto. Io cucino allo stesso modo da ormai trentaquattro anni, scegliendo solo le materie prime che conosco bene. Abbiamo un bell'orto e le verdure che servo arrivano direttamente da lì. Le costine che uso per il ripieno dei miei famosi agnolotti, a esempio, sono davvero a chilometro zero. Per la carne mi rivolgo soltanto ai miei macellai di fiducia che mi portano i pezzi migliori. L'olio di oliva vado a prenderlo direttamente ad Imperia, dal produttore, su in collina dove non c'è inquinamento. E poi, con tutti questi ingredienti freschissimi, cerco di cucinare in maniera semplice, proprio come si fa a casa».

La storia delle sue amiche del paese che vengono ad aiutarla al ristorante per preparare la pasta fresca è ancora vera?

«Eccome! Da moltissimi anni ormai abbiamo questa tradizione: ogni giovedì mattina arrivano per aiutarmi a preparare gli agnolotti. È un lavoro impegnativo e ne serve una bella quantità. I tajarin invece sono più veloci, per farli mi faccio aiutare soltanto da mia nuora. Questo del giovedì è un appuntamento che incuriosisce. Un giorno mi hanno chiamata due avvocati di Torino per chiedere di poter partecipare, avevano questo sogno di imparare a fare la pasta come una volta. Se me lo avessero detto che avrei insegna-

to il segreto degli agnolotti a due avvocati – uomini! – di Torino, non ci avrei creduto. Un'altra volta invece un cliente voleva sorprendere la moglie e le ha organizzato in gran segreto un giovedì mattina con noi per il suo compleanno. Mentre le insegnavo a tirare bene la pasta io le dicevo: "Come regalo suo marito l'ha mandata a lavorare!" ma si vede che lei era contentissima».

Parliamo di cibo. Quale piatto le ricorda l'infanzia?

«Ah, i tajarin. Senza dubbio i tajarin e l'insalata russa che faceva mia mamma. Io li preparo ancora esattamente uguali. E anche gli agnolotti, con un bel ripieno ricco. Quando mia mamma decideva che era giorno della pasta fresca ci mettevamo tutte intorno ad un tavolo, io, lei e mia sorella. Era una vera festa. La mia cucina è rimasta così. Non si può certo definirla "nouvelle cuisine", al contrario è terra terra. Casalinga al massimo».

Qual è il suo "comfort food", quello che si prepara quando vuole coccolarsi?

«Solitamente non cucino a casa, mangio quello che ho preparato per il ristorante. Ma quando voglio proprio coccolarmi mi faccio una bella polenta. Cotta lentamente, mi piace tantissimo. Non l'ho mai inserita nel menù, la preparo solo per me o per le mie amiche di Roddino. La condisco con burro fresco e formaggio. Oppure preparo una bagnetta, magari con il sugo del coniglio in umido oppure con le costine di maiale o la salsiccia, la lascio addensare piano piano e poi l'aggiungo all'ultimo sulla polenta bollente».

C'è qualche segreto legato ad un piatto o a una ricetta che non ha mai rivelato?

«Io non ho mai avuto segreti».

In così tanti anni di attività sempre perfetta, c'è stata una volta in cui qualcosa è andato bene per miracolo?

«Sì, è successo. Qualche anno fa avevo una prenotazione per cinquanta persone, volevano il bollito. Nonostante le diverse conferme telefoniche, questi clienti non si sono presentati. Sono rimasta a bocca aperta. Abbiamo chiamato e richiamato al numero che avevano lasciato ma nessuno rispondeva. Ci hanno detto il giorno dopo che avevano cambiato idea...»

E come avete risolto?

«Facilmente: per la sera abbiamo organizzato una cena "speciale bollito" e lo abbiamo finito».

Cosa ne pensa di questa emergenza? In questi giorni sospesi, che cosa le manca di più?

«Sono talmente abituata ad avere gente intorno che mi sento proprio stranita. Vivo accanto al ristorante e vederlo chiuso e silenzioso mi fa male al cuore. Quello che mi manca di più sono i miei clienti, molti dei quali, nel tempo, sono diventati anche amici. In questi giorni tanti chiamano per annullare le prenotazioni

e mi chiedono di fissare una nuova data ma ho prenotazioni sino a dicembre per cui non so cosa rispondere se non "Dove vi metto?"».

Ha tutto completo fino al 2021?

«Sì. I miei clienti iniziano a prenotare molto presto. Soprattutto le domeniche ho delle belle tavolate da quindici o venti persone ed è un problema spostare ora le date. Per fortuna la gente capisce la difficoltà e dice che richiamerà più avanti. Speriamo. Quello che mi rende felice sono le tante telefonate ricevute da persone che hanno telefonato solo per un saluto e per sapere se sto bene».

È preoccupata?

«Sì, sono preoccupata e penso che il peggio debba ancora venire. Se le nuove norme saranno davvero così severe mi verrebbe voglia di non aprire più. Ma se lo immagina come sarà lavorare in sala con le mascherine per clienti che invece di godersi il pranzo dovranno stare a pensare di non toccare questo o quello? Chissà se bisognerà davvero mettere i plexiglass e distanziare le persone? Immagino saremo obbligati a servire meno coperti contemporaneamente. Ma io ho queste grandi tavolate la domenica, cosa dovrò dire a questa gente "Tu vieni e tu non vieni?"».

Come si fa? Belle comitive che arrivano in auto da Torino o da Milano insieme e io dovrei farli sedere distanziati? Mi sembra troppo compli-

cato e anche un po' triste. La mia più grande preoccupazione sono i miei sette dipendenti, ormai sono parte della famiglia».

Come pensa che le Langhe riusciranno a uscire da questo stop forzato?

Negli ultimi anni c'è stato un grande aumento nel numero di ristoranti di ogni tipo, stellati, tradizionali, di altre cucine e tutti lavoriamo. C'è spazio per tutti, abbiamo turisti che cercano cucine diverse. C'è sempre stata voglia di fare le cose bene qui, continueremo su questa strada.

Dopo questa pausa forzata pensa che torneranno anche i turisti da lontano a visitare le Langhe?

«Sì certo, non appena si potrà viaggiare di nuovo rivedremo le comitive la domenica e non solo. Queste colline hanno tanto da offrire, molti dei miei clienti italiani e stranieri vengono a trovarmi ogni anno, da una vita. I giovani sono i più entusiasti, spesso chiedono una foto con me oppure un brindisi. Allora esco dalla cucina e vado al tavolo. Mi abbracciano, mi chiedono ricette ed è uno dei momenti più belli. Torneranno, certo. Quando se ne vanno

mi salutano sempre dicendo "Gemma, ci vediamo il prossimo anno!" e io sono serena. E li aspetto».

«CON GLI STRANIERI MI CAPISCO PARLANDO LA LINGUA DEL CIBO»

«Io non sono mica una cuoca, sono una casalinga», spiega Gemma Boeri quando le si chiede cosa altro avrebbe potuto fare nella vita. «Da giovane, in realtà lavoravo come sarta. Ma da quando avevo prestato servizio come cameriera in un locale della zona, il mio sogno è sempre stato quello di aprire un piccolo ristorante tutto mio. Ci pensavo e ripensavo. Così quando a Roddino hanno aperto il circolo e mi hanno chiesto se me ne volevo occupare e io ho risposto subito "va bene, ci provo"». Su come i turisti in Langha siano cambiati nel corso degli anni, la ristoratrice di Roddino spiega: «Gli italiani ora hanno qualche pretesa in più, gli stranieri invece sono rimasti uguali, entusiasti, calorosi, amano queste colline e il nostro cibo, per loro va sempre tutto bene. Vengono tanti tedeschi, svizzeri, americani, io parlo solo un po' di francese ma quando l'argomento è il cibo è facile capirsi». Sul suo rapporto con le nuove tecnologie e le recensioni online, Gemma chiosa: «Se ne occupa mio figlio (Marco Andriano, sindaco di Roddino, ndr), io non leggo quasi niente. Mi rincuora che i commenti siano solitamente positivi, ma non si può piacere a tutti e accetto le critiche perché possono essere utili per migliorare. Noi generalmente non rispondiamo ma per fortuna i miei clienti affezionati ribattono alle poche critiche scrivendo il loro punto di vista. Quello che mi fa dispiacere è quando scrivono cose ingiuste. Solo una volta ho risposto personalmente perché una recensione mi aveva molto ferita e ho potuto resistere. Mio figlio mi aveva raccontato che un signore, che diceva di essere un cuoco, aveva scritto che le mie tagliatelle non erano fatte a mano perché non era possibile che preparassimo in casa la pasta per tutti i clienti che erano nel locale quel giorno. Io ho risposto che era possibile eccome, visto che io mi sono rovinata la schiena e le braccia a forza di tirare e tirare la pasta per i tajarin, ogni settimana».

E-bike di casa Thok in palio per solidarietà

Donando un contributo alla Croce verde si potrà vincere il modello "Capirossi"



■ VERZUOLO L'IMPEGNO DELLA PRO LOCO CONTRO IL CORONAVIRUS

Con l'iniziativa "Noi per loro, loro per noi" la Pro loco di Verzuolo ha consegnato alla Croce verde di Saluzzo la somma di 1.200 euro, frutto delle donazioni ricevute dai cittadini verzuolesi e raccolte dall'associazione stessa. «Vogliamo ringraziare, anche da parte della Croce verde, tutte le persone che hanno contribuito», dicono dalla Pro loco.

■ SAVIGLIANO QUADRI D'AUTORE ALL'ASTA PER SOSTENERE IL NOSOCOMIO

L'associazione "L'onda", che da dieci anni organizza a Savigliano il "Premio Leonardo", propone una vendita benefica di una cinquantina di dipinti il cui ricavato sarà devoluto all'associazione "Amici dell'ospedale" legata al nosocomio saviglianese. Le fotografie delle opere in vendita saranno pubblicate, insieme alla relativa descrizione, sulla pagina Facebook dell'associazione promotrice. Per presentare un'offerta occorrerà telefonare al 335-6267019.

Molte sono le associazioni di volontari impegnate nella lotta contro il coronavirus, al fianco di medici e infermieri. I soccorritori delle ambulanze, in particolare, sono i primi a entrare in contatto con i malati, per dar loro assistenza o trasportarli in ospedale. Questa attività li espone fortemente al contagio. Thok E-bikes, azienda facente capo al gruppo albese Tcn, si mobilita per sostenere la Croce verde di Rivoli e Rosta, nel Torinese, i cui 250 volontari rischiano la vita, ogni giorno, per soccorrere le vittime della pandemia. Il Piemonte è una delle regioni italiane più colpite dal Covid-19 e il focolaio si concentra intorno a Torino. La Croce verde di Rivoli e Rosta, due Comuni vicini al capoluogo piemontese, si occupa del trasporto dei pazienti positivi al coronavirus: persone che si sono appena scoperte malate e vanno accompagnate in ospedale o soggetti appena dimessi, non ancora guariti ma trasferiti in isolamento a casa. Questa associazione opera da 25 anni con oltre 250 volontari e mezzi di soccorso avanzati, 24 ore su 24. Oggi la necessità primaria della Croce verde è ottenere macchinari con cui sanificare velocemente le ambulanze

dopo ogni trasporto, rendendole riutilizzabili nel minor tempo possibile tra un intervento e l'altro. Thok è un produttore piemontese di e-mountain bike, noto anche per la collaborazione con Ducati. Per supportare la Croce verde di Rivoli e Rosta, l'azienda mette in palio una "Thok Mig" nella versione grafica creata per Loris Capirossi (foto 1), testimonial del brand. La bici di Capirossi è visibile qui: https://www.youtube.com/watch?v=_UBRYQvcvFO. L'e-bike verrà estratta a sorte tra tutti coloro che faranno una donazione alla Croce verde attraverso la piattaforma web che prende il nome di Wishraiser (<https://www.wishraiser.com/it/how-it-works>). La "Thok Mig" (<https://www.thokbikes.com/thok-mig-ebike-biammortizzata-27-5-plus>), progettata dal campione di Bmx e Downhill Stefano Migliorini, con il design di Aldo Drudi, è il modello di successo della casa di Alba, vincitrice del sondaggio di eBikeCult come la e-bike più desiderata. La e-mtb (dal valore di 4.150 euro) verrà consegnata a un fortunato estratto tra i donatori e nella taglia desiderata. La somma raccolta andrà all'"Associazione volontari Croce verde Rivoli onlus".

■ SALUZZO "INSIEME SI PUÒ" SOLIDALE CON OSPEDALE E CROCE VERDE

L'associazione "Insieme si può" presieduta da Carlo Ravazzi, con la lista "Moderati per Saluzzo" e il circolo Pd di Saluzzo, ha raccolto in sole 48 ore

4.000 euro che andranno sia all'ospedale cittadino sia alla Croce verde per l'emergenza Covid-19.

■ MAGLIANO ALPI L'AZIENDA FERREROLEGNO IN AIUTO DEL MONREGALESE

L'azienda Ferrerolegno di

Magliano Alpi ha effettuato nei giorni scorsi una donazione all'ospedale "Regina Montis Regalis" di Mondovì volta a potenziare le apparecchiature di terapia intensiva e ha consegnato 300 mascherine alla Croce rossa della stessa città.



A CHIUSA DI PESIO GLI AIUTI PER AFFRONTARE L'EMERGENZA ARRIVANO ANCHE DA PROTEZIONE CIVILE E VOLONTARI AVIS

La Protezione civile di Chiusa di Pesio ha avviato la distribuzione di 1.500 mascherine sanitarie donate dall'Associazione artigiani al Comune (foto 2) e dei guanti protettivi acquistati con il contributo della Compagnia di Sant'Eligio. Saranno consegnati alla Residenza La Meridiana, alla casa di riposo "Musso e Gastaldi" in frazione San Bartolomeo, agli artigiani e ai commercianti. Anche la sezione Avis di Chiusa di Pesio è

scesa in campo per fronteggiare l'emergenza sanitaria in corso. Dopo aver donato mille euro alla Fondazione ospedale "Santa Croce e Carle" di Cuneo, non si arresta la generosità dei donatori sangue che, in queste ore, stanno distribuendo 600 mascherine chirurgiche e tuniche di gel disinfettante. «Ringrazio le associazioni che hanno messo in piedi una rete solidale che ci rende orgogliosi», dichiara il sindaco Claudio Baudino.

GENEROSITÀ NEI SUPERMERCATI MERCATÒ: 16MILA CHILI DI CIBO VANNO AI BISOGNOSI

16.074 chili di cibo donati al Banco Alimentare grazie ai punti accumulati con il catalogo premi 2019-2020 Mercatò. Anche quest'anno, il terzo ormai, la raccolta nei supermercati e ipermercati Mercatò (foto 3) ha avuto grande seguito. Fare la spesa donando è diventato, infatti, parte della realtà dei clienti che, grazie alla loro generosità, hanno donato 5.385 kit alimentari composti ognuno da circa 3 chili di cibo tra pasta, passata di pomodoro, tonno, fagioli, piselli, fette biscottate e biscotti. I kit verranno distribuiti attraverso le 605 strutture caritative che collaborano col Banco Alimentare del Piemonte e che aiutano 107.469 persone bisognose nel nostro territorio. Il presidente del Banco Alimentare del Piemonte Salvatore Collarino dichiara: «È un modo diverso di usare la tessera punti che ci permette di incrementare la quantità di cibo raccolto e contribuisce a sensibilizzare i consumatori al tema del bisogno alimentare». Anche dalla direzione marketing di Dimar, azienda proprietaria dell'insegna Mercatò, viene confermato questo entusiasmo: «Siamo orgogliosi dei nostri clienti, che da sempre partecipano alle iniziative sociali che proponiamo, dimostrando un'ampia sensibilità alle emergenze del territorio». Una collaborazione importante che continua, promossa in tutti i supermercati e ipermercati delle insegne Mercatò sino al primo marzo 2021.



■ CUNEO

AGENTI IMMOBILIARI UNITI PER LA SANITÀ PIEMONTESE

La Federazione italiana agenti immobiliari professionali ha voluto assicurare un piccolo contributo al sistema sanitario piemontese, provato dall'emergenza coronavirus. I collegi provinciali di Torino, Cuneo, Novara, Biella e Vercelli hanno effettuato una donazione di circa 6 mila euro a favore dei reparti di terapia intensiva e sub-intensiva degli ospedali piemontesi e della Croce verde e della Croce rossa di Torino.

■ RIVALTA TORINESE

LA GENEROSITÀ DELLA FONDAZIONE MARTOGGIO

La Fondazione Mario e

Ofelia Martoglio di Rivalta Torinese continua a partecipare attivamente alla lotta contro la pandemia in corso e i suoi effetti negativi, determinati sia a livello sociale che economico. Dopo aver donato quattro monitor multiparametrici al reparto dedicato ai pazienti Covid dell'ospedale di Carmagnola, ha avviato il progetto "SoS Spesa: vicini col cuore in questa emergenza" per la distribuzione di buoni spesa per generi alimentari di prima necessità e farmaci a persone e famiglie indigenti del Comune di Rivalta Torinese, città sede della Fondazione. Collaborano la Caritas parrocchiale e l'Associazione commercianti e artigiani Acarc.

■ VERDUNO

IL GRANDE CUORE DEGLI ALPINI DELLA GRANDA

Quattro associazioni di Alpini ("Alpini in Langa", "Alpini del Roero", "Alpini d'Oc" e "Alpini della Piana cuneese") hanno donato all'ospedale di Verduno 11 set completi per l'assistenza polmonare d'emergenza, 4.500 mascherine Ffp2 e camici per il personale sanitario (foto 4), del valore complessivo di oltre 20 mila euro. L'intervento è stato concordato con l'assessore regionale alla sanità, Luigi Icardi. La consegna del materiale è avvenuta giovedì scorso alla presenza di rappresentanze alpine delle quattro aree, del commissario Giovanni Monchiero, del primario di rianimazione Roberto Gioacchino e del coordinatore sanitario Paolo Tofanin. Monchiero ha ringraziato gli Alpini per «la donazione del materiale che tornerà utile non solo in questo momento di emergenza, ma anche per il futuro funzionamento dell'ospedale». Gli Alpini dal canto loro hanno testimoniato la vicinanza morale ai medici e a tutto il personale per questo sacrificio in prima linea. Commenta Walter Santero, presidente di "Alpini in Langa": «Non è stato per nulla facile reperire questo tipo di attrezzature, vista la loro specificità e la grande richiesta a livello internazionale, ma gli Alpini ce l'hanno fatta e ne siamo tutti felici e orgogliosi».

COLDIRETTI CUNEO DONA 6 QUINTALI DI PRODOTTI AGRICOLI

Non si ferma la solidarietà targata Coldiretti in provincia di Cuneo. Per la terza settimana consecutiva viene distribuita una maxi spesa di prodotti agricoli di prima necessità alle famiglie bisognose. Più di 600 chili di ortofrutta tra carote, cipolle, insalate, patate, mele e nashi e oltre 1.000 uova compongono il paniere che Coldiretti Cuneo ha consegnato alle associazioni locali di volontariato per la distribuzione ai nuclei familiari indigenti. Una spesa di materie prime genuine, controllate e di qualità, con cui Coldiretti prosegue il suo impegno a beneficio della collettività in settimane di particolare difficoltà. In più, ha contribuito all'iniziativa con generosità l'azienda agricola Trybeca di Centallo, che ha donato oltre 300 chili di frutta da aggiungere al paniere Coldiretti, in parte già consegnata e in parte destinata alla fornitura della prossima settimana. Commenta il responsabile di Coldiretti Cuneo Roberto Moncalvo: «Come forza sociale del territorio proseguiamo il nostro sforzo per dare un aiuto concreto a coloro che non possono nemmeno permettersi di fare la spesa, per consentire loro di mangiare prodotti della nostra agricoltura, nel pieno spirito "Mangialtaliano"».



L'EMARGINAZIONE QUEL NEMICO DA COMBATTERE

Amedeo Botto

Tenuto il penultimo incontro della rassegna
“MotivAzione” con ospite Gian Antonio Stella

Il progetto “MotivAzione” della Fondazione Crc prevede che a fianco di percorsi di formazione riservati ai docenti si creino momenti di confronto aperti a tutti. Impossibilitata a organizzare eventi dal vivo, la Fondazione li ha trasferiti sui suoi canali social. L'ultimo incontro ad aver luogo è stato con il giornalista e scrittore Gian Antonio Stella (foto a lato), che a fine 2019 ha dato alle stampe il suo ultimo lavoro, dal titolo “Diversi. La



lunga battaglia dei disabili per cambiare la storia”. Partendo proprio dal tema oggetto della sua ultima ricerca, il dialogo con



il direttore della Fondazione, Andrea Silvestri si è incentrato sul tema dell'emarginazione, cruciale per interrogarci sul mondo della scuola e sulla società nel suo complesso. La riflessione ha preso spunto dall'immagine potente utilizzata da Papa Francesco in occasione di un incontro con persone disabili: tutti noi, nessuno escluso, serba al proprio interno uno scrigno con un tesoro da scoprire. Accedendovi, scopriamo anche quale è il contributo che possiamo dare alla comunità. «Forse ora ci pare scontato», dice Stella, «ma che una persona disabile possa avere dentro di sé delle cose importanti da dire e da regalare all'umanità è un'idea che per molto tempo non è stata neanche minimamente presa in considerazione». Eppure gli esempi di persone con disabilità che hanno dato grandi contributi non mancano, in tutti gli ambiti, dall'arte alla scienza. Nella chiacchierata con Andrea Silvestri, Stella ha ripercorso alcune di queste figure

affascinanti, le cui vite hanno seguito parabole più che mai imprevedute, specie considerando le condizioni di handicap da cui partivano. E così scopriamo storie incredibili come quella di Thomas Schweicker, che a metà del Cinquecento pur non avendo mani e braccia divenne un grande calligrafo, talmente abile e conosciuto da esser richiamato alla corte dell'imperatore Massimiliano II. O quella di Thomas Wiggins nato a metà Ottocento schiavo, cieco e autistico, “regalato” a uno schiavista in quanto privo di valore perché inabile al lavoro. Rapito dalla musica suonata dalla figlia del padrone, si avvicinò al pianoforte e cominciò a suonare divinamente, divenendo poi un pianista famosissimo, che si esibì in centinaia di performance in tutta America. L'incontro con Stella offre storie come questa, di bambini che in certi luoghi e in certe epoche (come sotto il nazismo) sarebbero stati destinati all'eliminazione in quanto “errori della natura”. Come la figlia del generale De Gaulle, affetta da sindrome di Down, di cui il padre scrisse: “Nella casa del Padre Anne troverà infine tutta la sua dimensione e tutta la sua felicità” dove il termine impiegato da De Gaulle (taille, ndr) in francese può significare anche “grandezza”, come a riportarci a quanto

MONS. FRANCESCO RAVINALE NOMINATO CONSULENTE ECCLESIASTICO DELL'UCID



È stata ratificata nei giorni scorsi dalla Conferenza episcopale piemontese, la nomina di mons. Francesco Ravinale, Vescovo emerito di Asti, a consulente ecclesiastico del gruppo interregionale Ucid (Unione cristiana imprenditori dirigenti-Piemonte e Valle d'Aosta) nel prossimo triennio. Dopo l'elezione nel mese di febbraio del suo presidente, Paolo Porrino, del segretario generale Luigi Gentile (che è anche presidente della Commissione nazionale sanità) del responsabile della comunicazione Giorgio Gianuzzi, la nomina all'unanimità da parte dell'assemblea dei vescovi piemontesi di mons. Ravinale, da sempre vicino e sostenitore dell'associazione durante il suo periodo di Vescovo della Diocesi di Asti a guida spirituale, completa i quadri dirigenziali dell'Ucid Piemonte e Valle d'Aosta. Nella foto sopra da sinistra mons. Ravinale è con Luigi Gentile, segretario generale e il presidente del Gruppo interregionale dell'Ucid Paolo Porrino.

ha affermato Papa Francesco: Dio può capire queste persone in tutta la loro grandezza, perché anche queste persone ne serbano una, tutta da scoprire. Infine una storia più nota, quella di Stephen Hawking, uno dei più grandi astrofisici di tutti i tempi che ha svelato quasi tutto quel che sappiamo sui buchi neri pur avendo una gravissima malattia degenerativa che lo portò negli ultimi anni a esser in grado di muovere solamente la palpebra dell'occhio destro.

Ma Stella è un giornalista, un osservatore del presente; inevitabile chiedere un suo parere sulle reali e attuali possibilità di inclusione nel nostro paese, a maggior ragione nella situazione d'emergenza venutasi a creare a causa della pandemia. A tal proposito il suo giudizio è quanto mai netto: «In questo periodo

per i disabili lo Stato è sparito. Possiamo solo immaginare l'enorme fatica che migliaia di famiglie stanno affrontando, alle prese con situazioni che sono difficilissime da gestire». Il sostegno a loro e alle loro famiglie, come a tutte le persone che si trovano in una situazione di fragilità e di solitudine, acuita dall'emergenza, resta una delle sfide più urgenti, che deve essere al centro dell'azione delle istituzioni. Il progetto "MotivAzione", si concluderà il 24 aprile ospitando sul profilo Instagram della Fondazione Crc alle 17,30 Andrea Zorzi (foto a destra nella pagina a lato), ex campione di pallavolo, oggi formatore.

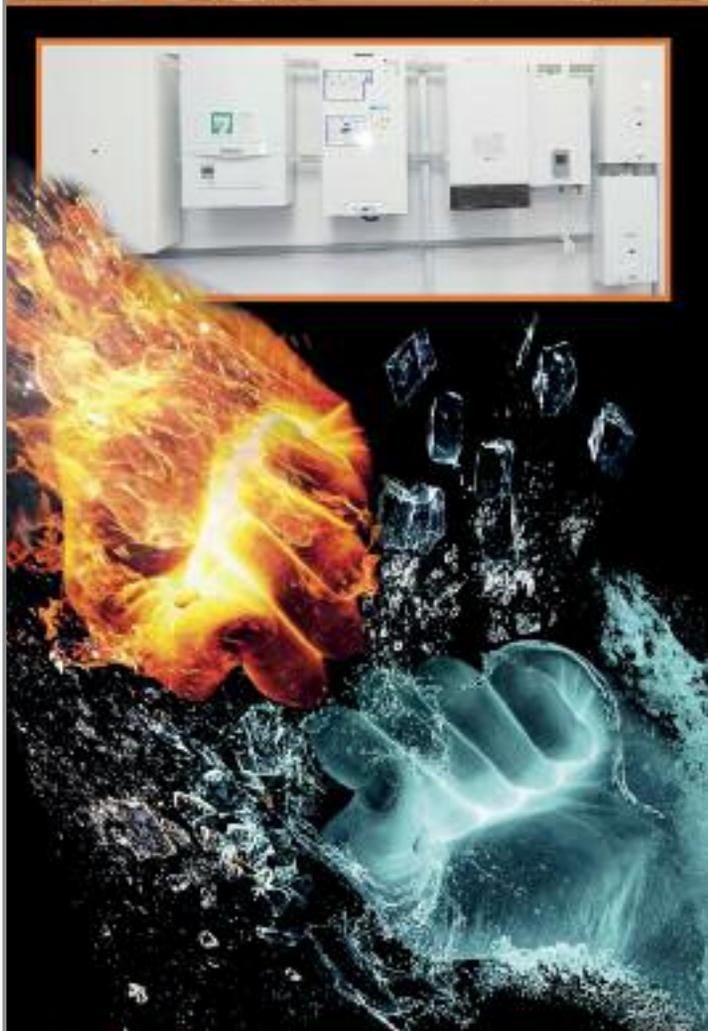


24 STANZE A CUNEO, RESE DISPONIBILI DALL'HOTEL LIGURE

È stato avviato il progetto rivolto a chi deve svolgere la quarantena o l'isolamento fuori dal proprio domicilio

Ha preso avvio nei giorni scorsi il progetto "C'è un posto per... #iononposso-restareacasamia, promosso dal Consorzio socio-assistenziale del Cuneese e dal Comune di Cuneo. L'iniziativa, ideata dal Comune di Cuneo e coordinata e gestita dal Consorzio socio-assistenziale, è stata realizzata grazie al contributo di 55.000 euro assegnato ai due enti dalla Fondazione Crc nell'ambito del bando Emergenza per il sociale; il progetto è stato condiviso fin dalla fase di progettazione con il Distretto sanitario Sud Ovest dell'ASL Cn1, oltre che con la Confcommercio di Cuneo. Il programma mira a dare una risposta alle persone, residenti nei Comuni facenti capo al Csac, che devono svolgere un periodo di quarantena (perché positive al test Covid-19) o di isolamento fiduciario (perché entrate in contatto con una persona con tampone positivo al Covid-19), ma non hanno la possibilità di rimanere al proprio domicilio durante tale periodo. Il progetto intende mettere a disposizione di questa utenza una soluzione abitativa temporanea presso l'Hotel Ligure di Cuneo, che ha risposto alla ricerca avviata da Confcommercio Cuneo su mandato del Consorzio e del Comune, mettendo a disposizione la sua struttura. Agli ospiti sarà assicurata un'assistenza personalizzata durante il periodo di quarantena/isolamento da parte di personale sanitario, socio assistenziale, educativo e psicologico, e servizi di consegna pasti e lavanderia. Sono a disposizione fino a 24 camere con bagno.

«Quando la Fondazione Crc ha pubblicato il suo bando, il Consorzio si è immediatamente attivato, insieme al Comune, per candidare questa progettualità, che mette a disposizione del territorio un servizio importante» dichiara il presidente del Consorzio Giancarlo Arneodo (foto sopra). Abbiamo messo in piedi una macchina organizzativa complessa ma rapida, per garantire i servizi necessari, in raccordo con gli enti preposti, nel rispetto dei protocolli necessari a garantire la sicurezza di tutti gli operatori e gli ospiti coinvolti».



ALBATHERM

punto
TecnosAti

RICAMBI PER IL RISCALDAMENTO E CONDIZIONAMENTO

- ingrosso e dettaglio
- ricambi caldaie e clima di tutte le marche
- caldaie a legna, pellet, biomasse

Piazza Cristo Re 2/A, Alba - Tel. 0173 066241
albatherm2019@gmail.com

Carlo Cerutti

Un marchio collettivo che racchiude l'identità di nove aziende produttrici di Barolo: Azelia, Cordero di Montezemolo, Luciano Sandrone, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti. In basso, Gianni Gagliardo, presidente dell'associazione che sin nel nome esprime "sacrificio" e amore per il vino

DEDITUS UNISCE GRANDI VIGNAIOLI DEL BAROLO

Gianni Gagliardo, il presidente è convinto: «Il nostro intento è far conoscere la qualità»

Sarà la qualità l'elemento forte da cui ripartire quando l'allarme coronavirus sarà rientrato e potremo ritornare alla (quasi) normalità. È questa la ricetta che, un po' in tutti i settori dell'economia italiana, viene riconosciuta come fondamentale: le eccellenze ci consentiranno di voltare pagina e di ricominciare a crescere. E di qualità e di eccellenze si parla quando si incontra l'impegno di Deditus, l'associazione che coinvolge nove

aziende produttrici di Barolo per valorizzare un vino che porta in dote secoli di lavorazioni e di sacrifici ("dedo" in latino significa appunto darsi).

Con Gianni Gagliardo, presidente dell'associazione nata a fine anni Novanta, abbiamo provato a comprendere quali scenari attendono il mondo del Barolo e da quali elementi si potrà ripartire, appunto, a crisi sanitaria terminata.

Gagliardo, partiamo dalle origini: che cos'è Deditus e perché è stata fondata?

«Deditus è innanzitutto un mar-

chio che identifica una tipologia di produttore caratterizzato da un'identità precisa: quella del vignaiolo storico, rappresentante di una famiglia che nutre una dedizione alla vigna radicata nel tempo. In secondo luogo, la nostra associazione è condivisione di idee, progetti e iniziative tra produttori che hanno caratteristiche simili».

E le iniziative in questi anni non sono mancate...

«Siamo un gruppo coeso, che si muove ormai da tanti anni con proposte che si focalizzano sulla divulgazione delle pecu-

L'ASSOCIAZIONE SI IMPEGNA VERSO LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ

Deditus raccoglie sotto un unico marchio collettivo l'attività di nove aziende produttrici di Barolo: Azelia, Cordero di Montezemolo, Luciano Sandrone, Michele Chiarlo, Pio Cesare, Poderi Gianni Gagliardo, Poderi Luigi Einaudi, Prunotto e Vietti.

Il nucleo portante dell'associazione si costituì già nel 1998, con l'obiettivo preciso di organizzare la prima edizione dell'Asta del Barolo.

Da allora, complice anche la crescita di visibilità dell'Asta, divenuta nel tempo un evento di caratura internazionale, anche il gruppo di vignaioli si è strutturato, costituendo prima l'Accademia del Barolo (nata nel 2011) e poi Deditus, nata nel 2019 con lo scopo di concentrare maggiormente l'attenzione sul rigore produttivo e sulla qualità del vino realizzato, più ancora che sulla divulgazione.

Il presidente dell'associazione è Gianni Gagliardo, roerino classe 1950, definito da alcune riviste specializzate «barolista per amore».

È proprietario dell'azienda agricola che porta il suo nome e che, come le altre aziende costituenti l'associazione, vanta origini risalenti alla prima metà dell'Ottocento.

Oggi al suo fianco in azienda ci sono i tre figli: Alberto, Stefano e Paolo impegnati anche loro nella promozione dei grandi vini che sono, e resteranno, un valore per il nostro territorio, per il mondo intero.





liarità dei nostri vini. Per noi è prioritario farci conoscere a un pubblico sempre più ampio e mettere in mostra le grandi qualità del nostro prodotto. Ne abbiamo bisogno noi e ne ha bisogno il Barolo, che ha ancora molto da raccontare».

Qualità che è anche sinonimo di rigore nella produzione?

«Assolutamente sì. Non a caso, Deditus è un marchio collettivo, che porta in dote uno statuto pre-

ciso ed articolato. Possedere uno statuto significa poter contare su un documento che sancisce regole e requisiti fondamentali: nel nostro caso, l'essere azienda ad esclusiva conduzione familiare,

proprietaria di vigneti a conduzione diretta, con approccio sostenibile».

Spostandoci invece all'attualità, quali scenari si prospettano nel post-emergenza coronavirus?

que, si normalizzerà e preferisco cercare gli aspetti positivi di questa situazione».

Quali, ad esempio?

«Non ho ancora la conferma dei dati, ma ho la percezione che restando a casa, la gente abbia iniziato ad apprezzare la buona bottiglia da accompagnare alla buona cucina, accelerando una tendenza che avevamo già evidenziato in parte prima della pandemia. Credo quindi che proprio dalle nuove abitudini del consumo privato possano arrivare notizie incoraggianti, che potrebbero rappresentare delle occasioni di crescita importante per il nostro settore anche dopo il coronavirus».

Quali saranno, invece, i punti di forza del Barolo su cui puntare per superare la crisi?

«La sua affidabilità, in primo luogo. Io dico sempre che chi acquista il Barolo non sbaglia mai. È un vino che dà sicurezza, sinonimo di assoluta garanzia. In momenti in cui anche i consumatori saranno più attenti alla spesa, il Barolo sarà la risposta ideale alla loro ricerca di qualità».

In ultimo, come si immagina la prima asta del Barolo dopo il coronavirus?

«È presto per dirlo. Abbiamo scelto di voltare pagina del tutto e di annullare l'edizione 2020 perché non avrebbe avuto senso organizzarla per i mesi autunnali, nel pieno della nuova vendemmia: la nostra è un'iniziativa primaverile ed è giusto che resti tale. L'appuntamento è quindi per i primi mesi del 2021: le prospettive per quest'anno erano ottime e sono certo che lo saranno anche nel prossimo».



«Il nostro settore è fortemente legato alla ristorazione, ora drasticamente frenata dalle misure contenitive previste dai decreti ministeriali. Il vero punto interrogativo sta nel capire che cosa accadrà dopo: saremo pronti a tornare a vivere in compagnia all'interno dei locali? Oppure il timore avuto in queste settimane ci spingerà a muoverci nell'incertezza ancora per qualche mese? Io sono dell'idea che nel medio periodo tutto, comun-





L'ULTIMO SALUTO A DON CESARE BATTAGLINO

Il canonico a cui si deve "La residenza" di Rodello si è spento all'età di 95 anni

Franco Gallo

Lunedì 20 aprile, all'età di 95 anni, è tornato alla casa del Padre don Cesare Battagliano. Originario di Vezza d'Alba, il canonico, come ricorda la diocesi di Alba, «visse la sua esperienza pastorale più forte a Priocca, dove prestò il suo servizio per ben 22 anni, dal 1957 al 1979. Mentre era ancora parroco a Priocca, nel 1976, fu nominato vicario generale della diocesi dall'allora vescovo Fausto Vallainc, incarico che ricoprì fino al 1994, collaborando anche con monsignor Nicolini e, per il primo anno del ministero

episcopale, con sua eccellenza Sebastiano Dho. Quando lasciò la parrocchia raggiunse suo fratello Mario, anch'egli prete, a Rodello presso la casa di cura "La Residenza". Un particolare "tocco" alla casa lo diede anche con la sua sensibilità artistica, valorizzando la cappella costruita secondo la visione conciliare della chiesa con il contributo dell'artista Dedalo Montali». IDEA ha chiesto a Fausto Perletto, dirigente medico presso la casa di cura rodellese, di tratteggiare la figura del vicario generale emerito che così bene e da vicino ha conosciuto. «Don Cesare aveva un'apertura mentale non comune che gli per-

metteva di recepire qualunque cambiamento della società, non per forza concordando, ma sempre dimostrando la voglia di comprenderlo», spiega il medico albese, che prosegue: «È stato un grande oratore, come ha avuto modo di constatare qualsiasi persona abbia potuto assistere ad alcune delle sue prediche, che affascinavano proprio perché incentrate sul momento attuale. A dimostrare quanto fosse un uomo capace anche di stare nel mondo, mi piace ricordare le svariate volte in cui, ormai qualche decennio fa, siamo andati insieme a vedere le partite di calcio in notturna a Torino, essendo lui uno juventino sfegatato, nonché un buon conoscitore di questo



CUNEO: CORDOGLIO PER MAURIZIO SAGLIETTO

Nei giorni scorsi, all'età di 91 anni, si è spento l'ingegnere e architetto cuneese Maurizio Saglietto, dopo una lunga vita durante la quale fu anche amministratore locale, a livello comunale e provinciale. Tra gli ambiti in cui si è prodigato, anche il Lions club Cuneo, a cui si è dedicato con passione, competenza ed encomiabile senso di responsabilità. Così lo ricordano dal club cuneese: «Per tutti è stato un autentico onore poter annoverare la sua lunga militanza all'interno del sodalizio, di cui, peraltro, fu socio fondatore, nell'ormai lontano 1962, sostenendo la genesi del club con premesse e

propositi di alta tessitura associativa, valoriale e di servizio. Per questo, l'Assemblea dei soci, nel corso della riunione del 7 gennaio 2019, aveva deliberato, con unanime consenso e con tanta deferenza nei confronti dei suoi meriti, di accordargli la qualifica di socio onorario, allorché decise di porsi a margine delle attività associative per motivi di salute. Lo ricorderemo sempre con deferenza e come esempio di vita e di servizio, di equilibrio e di saggezza, unitamente alla consapevolezza che il suo nome s'inserisce nelle pagine più significative e preziose del nostro club».



BRA COLTA DI SORPRESA DALLA NOTIZIA DELLA SCOMPARSA DI CESARE SARTORI



Per un malore improvviso nella propria abitazione braidese, nei giorni scorsi è venuto a mancare Cesare Sartori. Nato a Bra il 18 dicembre del 1940, diplomato in ragioneria, fu contitolare e direttore dell'industria conciaria "La novella" di via Piumati. Fu socio dell'azienda Sac srl, nell'allora sede di piazza Roma. Ricoprì, anche, l'incarico di consigliere comunale di Bra e quello di presidente della Cassa di risparmio di Bra. Alla moglie Teresa Brizio (con lui nella foto a lato), al figlio Pietro, direttore generale dell'Ac Bra e ai suoi familiari le condoglianze della direzione e della redazione della rivista IDEA.

Nella pagina a lato, don Cesare Battaglini, che nella sua lunga esistenza fu anche insegnante di religione, presso il liceo classico "Generale Govone" di Alba negli anni '60. Fu scelto dai vescovi della provincia come segretario generale del Sinodo interdiocesano. Nella foto a sinistra, Fausto Perletto, dirigente medico della casa di cura "La residenza" di Rodello che ha tracciato un bel ricordo del sacerdote

SE NE È ANDATO CESARE DAVICO, DOPO UNA VITA LUNGA E RICCA DI DONI PICCOLI E IMPORTANTI

A Bracco di Cherasco piangono la dipartita di Cesare Davico (foto a lato), che a maggio avrebbe compiuto 92 anni. Così lo ricorda il figlio, Michelino, già senatore e sottosegretario agli interni. «La sua è stata una lunga vita, fatta di tante tante cose, semplici ma concrete e importanti. Apparteneva a quella generazione che ha vissuto ed è stata protagonista del più grande e rapido cambiamento della storia: dalla povertà alla vita dignitosa, dal lavoro manuale alla rivoluzione tecnologica e scientifica, dalla necessità culturale alla conoscenza e all'informazione continua. Era una forza della natura, ma quasi quattro anni di malattia e di sofferenza lo hanno infine definitivamente piegato». Ai familiari di Cesare Davico giungano le condoglianze della direzione e della redazione di IDEA.



sport e dei suoi interpreti».

«Uomo di grande cultura, che ho avuto modo di constatare tante volte anche mentre dissertava con mio padre», aggiunge Fausto Perletto, «a cui era legato da una lunga amicizia; fu anche fautore del Museo diocesano di Rodello. Don Cesare era sempre disponibile con tutti e sino a pochi mesi fa, benché facesse più fatica a camminare, passava in tutti i reparti della casa di cura e aveva una parola per ogni persona incontrata, sia medici che pazienti. Benché fosse il prete più anziano della Diocesi, aveva sempre gesti di incoraggiamento; era una persona curiosa e particolarmente intelligente che ha sempre partecipato agli incontri medici organizzati presso la struttura di Rodello. E poi, creando nei primi anni '70 con il fratello la casa di cura di Rodello, da 100 posti letto per la riabilitazione e 100 per soggiorno per anziani che dà lavoro direttamente a un centinaio di persone, ha dimostrato una grande lungimiranza anche imprenditoriale».

«Tra i tanti ricordi che raccontava», conclude Fausto Perletto, «uno di quelli di cui andava più fiero è legato ai "50 anni di messa" celebrati in una cappella in Vaticano alla presenza di Giovanni Paolo II».

Quarant'anni di esperienza di lavoro nei settori relativi all'impiantistica civile e industriale. A disposizione per preventivi senza alcun impegno!



Installiamo caldaie e pannelli solari Viessmann di cui siamo "Installatori Partner"



GIACHINO LIVIO snc

IMPIANTI TERMICI ED IDRAULICI
CONDIZIONAMENTO
RICAMBIO ARIA • ANTINCENDIO



Reg. Piana, 55/L - 12060 Verduno - tel. 0172 470428
info@giachinolivio.it - www.giachinolivioimpianti.it

■ CERESOLE D'ALBA

IL GRUPPO ALPINI METTE A POSTO I CIMITERI CITTADINI

Un gruppo ristretto di volontari del Gruppo Alpini di Ceresole d'Alba (foto 1) ha effettuato dei lavori di manutenzione nei cimiteri di Ceresole (concentrico e frazione Cappelli). I volontari hanno operato separatamente in aree distinte dei cimiteri, muniti dei dispositivi di protezione (guanti e mascherine) e hanno provveduto all'innaffiatura del verde e alla pulizia e sistemazione delle aree cimiteriali che, a causa delle chiusure disposte per l'emergenza coronavirus, non possono più essere frequentate e curate dai ceresolesi.



1



2



4

TELEFONO SOLIDALE ATTIVATO PER I CITTADINI ALBESI

È attivo il Telefono solidale, una nuova linea di ascolto e di conforto per i cittadini albesi. Chiamando il numero 339-5633643, dal martedì al sabato dalle 15 alle 18, si potranno ottenere informazioni, orientamento ai diritti, ascolto dei bisogni, supporto relazionale ed educativo. L'iniziativa nasce dalla progettazione di Comune di Alba, Consorzio socio-assistenziale Alba-Langhe-Roero e associazione Pons per partecipare al bando della Fondazione Compagnia di San Paolo dedicato all'emergenza Covid-19. La nuova linea telefonica si affiancherà a quella già operativa del Consorzio socio-assistenziale.

■ SAVIGLIANO

RINVIATA LA GRANDE FIERA D'ESTATE PREVISTA A GIUGNO

Data l'incertezza dettata dal perdurare dell'emergenza sanitaria per il coronavirus, la società organizzatrice e proprietaria del marchio della Grande Fiera d'estate (foto 2), la "Al.Fiere eventi srl" di Marene ha comunicato che la quarantesima edizione della Gfe è stata posticipata a data da destinarsi. Lo svolgimento della più grande fiera commerciale del Piemonte era stato programmato dal 6 al 14 giugno presso l'area fieristica di via Alba a Savigliano. La "Al.Fiere eventi srl" annuncerà le nuove date non appena la situazione generale renderà possibile riprogrammare l'evento.

■ DOGLIANI

FESTEGGIATI I 106 ANNI DI CELESTINA GHIGLIANO

Il sindaco di Dogliani Ugo Arnulfo, insieme all'assessore Alessandra Abbona e al

capogruppo di maggioranza Claudio Raviola, ha voluto fare gli auguri a una delle donne più longeve della provincia di Cuneo: la signora Celestina Ghigliano che compie 106 anni. Tina, così è chiamata, è nata il 15 aprile 1914 nella frazione Ghigliani di Clavesana, e dopo il matrimonio si è trasferita a Dogliani, dove ha sempre vissuto. Da alcuni anni è ospite della Residenza "Anni azzurri" di Biarella, dove ha saputo farsi amare da tutti per la sua sagacia e la simpatia. L'Amministrazione comunale ha consegnato alla direzione della Rsa una torta di compleanno (foto 3) e un mazzo di calle e rose gialle, che Tina ha molto gradito. Nel video collegamento, reso possibile dalla direzione della struttura, Tina ha chiacchierato con gli amministratori, recitato una filastrocca e interagito con battute e risate (foto 5).



3



5

■ ACQUI TERME

CORDOGGIO PER LA SCOMPARSA DI AURELIANO GALEAZZO

L'associazione Comuni del Moscato partecipa al cordoglio per l'improvvisa scomparsa di Aureliano Galeazzo (foto 4), presidente del sodalizio dal 2004 al 2009. Già sindaco di Alice Bel Colle, Galeazzo ha gui-

dato l'associazione dei sindaci del Moscato con grande passione e devozione al territorio. Così lo ricorda il presidente in carica, Alessio Monti: «Aureliano era una persona dalle notevoli capacità comunicative e di grande cultura, aveva la preziosa capacità di trovare la soluzione e di risolvere le questioni quando si presentavano difficoltà»

■ VIGNOLO

TEMPO DI FIBRA OTTICA ULTRAVELOCE IN PAESE

Grazie alla buona collaborazione tra amministrazioni locali e imprese del territorio, le quasi 900 famiglie e gli oltre 2.100 abitanti di Vignolo e di Santa Croce di Cervasca sono stati collegati con la fibra ottica ultraveloce (foto 6). A dare accesso a Internet con la cosiddetta connessione UltraBroad Band (tecnologia con velocità di picco superiore a 30 Mbps, sia in download sia in upload) ai 2.400 numeri civici dei due centri abitati del Cuneese, è stata Isiline Srl, che ha portato la fibra direttamente in casa in 600 abitazioni e ha collegato le restanti con la fibra fino all'armadio. In questo modo l'azienda saluzzese che fornisce servizi di rete e voce a oltre 12 mila famiglie e aziende piemontesi, raggiunge quota 159 Comuni collegati in provincia di Cuneo e 205 in Piemonte. I 10 chilometri di fibra posati a Vignolo e Santa Croce di Cervasca si aggiungono ai 600 già "soffiati" sul territorio in poco più di tre anni.



■ DEMONTE

POTENZIATO LO SPORTELLO PER LE IMPRESE DELLA VALLE

L'Unione montana "Valle Stura" ha deciso di potenziare lo sportello per lo sviluppo e l'animazione territoriale. La volontà dell'ente è quella di fornire alle aziende uno strumento per favorire l'accesso agli aiuti messi in campo per affrontare l'attuale emergenza, un accompagnamento considerato prioritario affinché il tessuto produttivo della valle Stura non venga tagliato fuori dalle opportunità di rilancio. Il servizio è gestito dalla dottoressa Elena Cuni-
berti (foto 7) presso i locali dell'Unione montana al venerdì, dalle 10 alle 12 e sarà contattabile attraverso

la mail sportelloimpresevallestura@gmail.com.

■ CUNEO

PROSEGUE L'ATTIVITÀ NEI CONSULTORI DELL'ASL CNI

Il responsabile della struttura dipartimentale consultori familiari dell'Asl Cn1 Gianfranco Cilia (foto 9) comunica che i consultori dell'Asl cercano in questo momento alquanto critico di essere quanto più vicino possibile all'utenza rispettando le esigenze di sicurezza. Il percorso nascita è garantito a tutte le donne, anche in questo periodo di emergenza, adottando tutte le disposizioni di sicurezza. È garantito il percorso di interruzione volontaria di gravidanza. Sarà attivo il corso di accompagnamento al parto in modalità di videoconferenza. Le mamme direttamente da casa propria sono collegate in videoconferenza attraverso un link con le ostetriche del consultorio di riferimento per portare a termine il corso preparato rimasto in sospeso, mentre i prossimi corsi inizieranno direttamente online. L'obiettivo è fornire un'informazione alle coppie sull'iter di accoglienza, accompagnamento alla nascita, assistenza durante il travaglio, il parto e nel post nascita; un modo per instaurare un legame di gruppo tra loro e con le ostetriche. È stato realizzato dalle operatrici del consultorio un video sul corso del massaggio neonatale consultabile all'indirizzo Internet: www.aslcn1.it/assistenza-territoriale/consultorio-familiare.

MONDOVÌ: ASSESSORATO BIS PER RIZZOLA



Cecilia Rizzola (foto 8), assessore al Bilancio, alle Finanze e ai Tributi del Comune di Mondovì, è ora anche Assessore al Sociale. A lei, 29 anni, dottore commercialista, il sindaco Paolo Adriano ha attribuito le nuove deleghe, con il provvedimento firmato qualche giorno fa. «L'emergenza epidemiologica che stiamo attraversando» dichiara il Sindaco, Paolo

Adriano «richiede, da parte del Sindaco, il massimo impegno in qualità di autorità sanitaria locale. Ho ritenuto necessario, pertanto, trasferire la delicata delega del settore sociale al fine di garantire allo stesso la dovuta e massima attenzione. L'assessore Cecilia Rizzola, che ha già portato avanti fin qui il suo incarico amministrativo con competenza ed autorevolezza, in questo periodo di grave emergenza mi ha affiancato nella gestione del sociale, lavorando a stretto contatto con gli Uffici del dipartimento. Credo sia giusto che questa "ridistribuzione" di deleghe trovi compimento e piena efficacia ora che l'assessore si sta impegnando in prima linea per la gestione dell'emergenza».





Danilo Lusso

«Recitare è una gioia Sogno teatri riaperti»

L'attore braidese (ma con una parte di cuore a Monticello d'Alba) Paolo Giangrosso parla della sua professione e del futuro del settore

«Sono un uomo che nella vita ha avuto la fortuna di fare per lavoro una cosa che per tanti è una passione, senza perdere l'entusiasmo del non professionista, in un campo molto affascinante e al tempo stesso difficile. E poi sono un marito e un padre». Così si "autodefinisce" Paolo Giangrosso, attore braidese dalle radici monticellesi, il quale con IDEA ha parlato della sua professione e non solo.

Quando ha capito che questa era la sua strada professionale?

«Me l'hanno fatto capire. Dopo il laboratorio teatrale al liceo Giolitti-Gandino di Bra, dove ho avuto la fortuna di incontrare Maura Forneris e lo staff del compagnia Massimo Scaglione, mi

sono trovato per casualità ad accompagnare dei ragazzi a fare il provino per il Teatro Stabile di Torino. L'incontro cruciale della mia vita è stato con il maestro Mauro Avogadro, insegnante e direttore della scuola dello Stabile, nel 2000 quando avevo appena finito la maturità. Fu lui a suggerirmi di prendere parte al provino. Avevo pagato la prima parte di tasse universitarie per Giurisprudenza, ma non me la sono sentita di rifiutare quella proposta. Sono stato selezionato e da lì è iniziato un percorso che si è rivelato tosto. Le scuole di recitazione sono ambienti particolari, non dissimili dalle accademie militari. Il rapporto con il corpo insegnanti, i compagni e poi colleghi, si è fatto più disteso fino al raggiungimento del diploma.

Quale è stata la prima tappa importante della carriera?

«Il maestro Avogadro mi prese per fare una minuscola parte in "La donna nel mare", con Elisabetta Pozzi: fu il mio primo tour lontano da casa, girando i teatri



più importanti d'Italia. Ho capito che era quello che volevo fare, anche se non era un percorso privo di difficoltà. Come diciamo noi attori, "il nostro vero lavoro è cercarci il lavoro". A 23 anni venni selezionato per la prima "fiction", dedicata alle Cinque giornate di Milano, con la regia di Carlo Lizzani. Ero con Giancarlo Giannini e Fabrizio Gifuni, una super produzione targata Rai.

Il cammino com'è proseguito?

«Questo mestiere ha bisogno di pazienza, ostinazione e anche un briciolo di fortuna. Nel 2008 l'incontro con Loredana Scaramella, regista teatrale e "casting director" per importanti produzioni in Italia, una delle più strette collaboratrici di Gigi Proietti. Lei mi ha voluto al "Globe theatre" di Roma. Una delle istituzioni dell'estate artistica romana, una stagione di sole produzioni shakespeariane. L'anno scorso ho festeggiato gli 11 anni di lavoro in quella realtà. Sono grato, un teatro magico ed enorme. Un salto importante, uno dei grandi esami della mia vita. Mi ha fatto sentire forte».

Le tue soddisfazioni più grandi?

«Il Mercante di Venezia» con la

regia di Loredana Scaramella e la collaborazione con il Teatro Piemonte Europa, diretto dal grande Valter Malosti. Con lui, per 4 anni, abbiamo portato in giro per l'Italia "Il berretto a sonagli" di Pirandello e poi "Il Misanthropo" di Molière. Malosti è un grande professionista che mi ha dato fiducia, recitando nei suoi spettacoli mi sento immerso in un'opera d'arte, sono puro ingegno scenico. Poi, la soddisfazione di aver partecipato a film e "fiction". Posso citare quella su Pietro Mennea dove interpretavo Gianni Minà, il film su Rocco Chinnici dove vestivo i panni del giudice Giovanni Falcone. Bellissimo, anche, l'interpretare il fratello di Alberto Sordi nella recente "fiction" del regista Luca Manfredi, andata in onda a marzo. Inoltre sono stato uno dei coproduttori del film "The Repairman", con la casa di produzione di Monticello d'Alba Aidia productions, una pellicola che è andata in giro in oltre 100 sale italiane, poi al Festival di Torino e in giro per il mondo».

Come sono il teatro, il cinema e la tv, vissuti dall'interno?





Nella pagina a lato: un primo piano di Paolo Giangrasso; l'attore nei panni di Gianni Minà (sopra) e del fratello di Alberto Sordi, per due fiction andate in onda di recente. Sopra interpreta Giovanni Falcone nel film per la tv "Rocco Chinnici-È così lieve il tuo bacio sulla fronte". Nato a Bra e attualmente lì residente, con la moglie, la braidese Silvia e il figlio Nicola, Paolo Giangrasso è anche molto legato a Monticello d'Alba, dove ha vissuto per parte della sua vita, ricoprendo anche il ruolo di consigliere comunale di minoranza. A riguardo, dice: «Monticello è sempre nel mio cuore! Ho vissuto anni felici e spensieratissimi in quel posto magico, legati a tante persone a me care»

«Sono importanti i collaboratori, è importante il regista che conta su di te, essere dentro a un progetto dove tutti remano nella stessa direzione. In teatro provi uno spettacolo per più di un mese, sperando di portarlo in giro per qualche anno. Il cinema e la tv hanno delle altre specificità, sono una macchina imponente. Per mezzo minuto di inquadratura, magari devi lavorare mezza giornata, con ritmi forsennati. In quei momenti dove il tempo è fondamentale, riuscire a dimostrare di essere sul pezzo, genera un credito che porterai sempre nel tuo bagaglio professionale».

Il mondo dello spettacolo come riparte da questa emergenza sanitaria?

«Con le ossa rotte ed estrema incertezza. Non si conoscono le reali tempistiche della ripresa. Auspico che si trovi un modo, in totale sicurezza, per far riaprire teatri e cinema il prima possibile. Sono qui che prego perché la stagione estiva possa essere salvata, in qualche modo. Ho tanta voglia di tornare a lavorare. Siamo oltre 150 mila professionisti in Italia, senza contare l'indotto. Spesso veniamo considerati come l'ultima ruota del carro, pur mante-

nendo viva la cultura del nostro Paese. Recitare è un piacere straordinario. Siamo i numi tutelari di un patrimonio. Io spero che il Governo non si dimentichi di noi. A livello sindacale si stanno muovendo tante cose. Io sono un naturale ottimista, però la situazione è estremamente delicata».

Prossimi obiettivi e progetti?

«Avevo due spettacoli che sarebbero dovuti partire. Adesso sarei dovuto essere in prova con il Teatro Stabile del Veneto e ci sarebbe stata la ripresa del "Globe" di Roma. Spero che il progetto che doveva partire ex novo venga confermato nella prossima stagione, cioè che sia un posticipo e non una cancellazione. Non sto nella pelle, penso a provini per il cinema e per la tv, sperando di essere selezionato. Adesso i provini sono fatti da casa: ci si filma e si invia la scena a chi di dovere. Io dico: "forza scienza, segna per noi!". Spero che la nostra comunità scientifica sappia darci delle risposte e che riesca a fornirci un vaccino per questo virus, il prima possibile. Poi, per quanto lenta e difficile, che cominci la risalita. Con la speranza che possa portare a un'improvvisa fame di vita e di vitalità»



RISPETTA L'AMBIENTE



RIDUCI I COSTI DI GESTIONE

PER LA TUA AUTO SCEGLI UN IMPIANTO A GAS BRC!

Riduci le emissioni e i costi di gestione della tua auto senza rinunciare alle prestazioni. Rispetta la natura, cura i tuoi interessi e preserva il futuro delle prossime generazioni.

Converti la tua auto con un **impianto BRC!** Entra nell'officina **BRC GAS SERVICE** più vicina a te per ottenere tutte le informazioni sulla qualità dei nostri impianti.

www.brc.it

Scarica La Nostra App



Metatarsalgia: per curarla serve una diagnosi corretta

La metatarsalgia è una sensazione dolorosa, di natura infiammatoria, localizzata a livello dell'avampiede, esattamente in corrispondenza delle ossa metatarsali. Questo dolore ai metatarsi, che inizia dai primi passi del mattino e che si attenua solo a riposo, nei casi gravi si presenta anche durante le ore notturne e diventa un vero e proprio tormento, soprattutto quando il paziente è anziano ed in sovrappeso! L'insufficiente ammortizzazione, o molleggio elastico della porzione anteriore del piede, provoca un appoggio doloroso e problematico ad ogni passo, con presenza di ispessimento cutaneo, a tipo callo o durone, diretta

conseguenza della mancanza di ammortizzazione dell'avampiede. Questa situazione di cedimento ed appiamento dell'arco metatarsale, può accompagnarsi, anche simultaneamente, alla presenza in uno degli spazi intermetatarsali, di una neoformazione fibro nervosa, della grandezza di un fagiolo o di un cece, detto neuroma di Morton, che con meccanismo diverso, provoca un dolore molto importante durante il passo. Le donne lo conoscono bene, come conoscono bene le fitte lancinanti, ed il senso di costrizione del piede nella scarpa, che costringe la paziente a togliersi la scarpa e massaggiarsi il piede stesso!

Qual è la principale causa che determina l'insorgenza di questa patologia?

«Solo di rado, la metatarsalgia è dovuta a un unico motivo. Nella maggior parte dei casi, infatti, è il risultato di un concorso di cause, talvolta anche molto diverse tra loro. La più comune è attribuibile ad alcune deformità dei piedi congenite o acquisite. Il piede cavo, le dita a martello e l'alluce valgo sono i principali difetti dei piedi che concorrono alla comparsa della metatarsalgia. Poi, altra causa è imputabile ad un'intensa attività fisica, praticando sport come podismo, tennis, pallacanestro, calcio e baseball, in quanto tutte attività che prevedono tanta corsa, l'uso di calzature particolari e, infine, l'impatto continuo su una superficie dura o sconnessa. E poi ci sono le scarpe in particolare quelle strette o col tacco, indossate dalle donne, e gli scarpini richiesti in determinati sport. Non si possono escludere poi i postumi delle fratture da stress ai piedi, il Neuroma di Morton, caviglia dolente o tendine d'Achille infiammato, così come il diabete e l'artrite reumatoide o gotta».



Vincenzo Langerame

Quali sono gli effetti più problematici di questa dolorosa patologia?

«Il sintomo tipico della metatarsalgia è il dolore a livello dell'avampiede. Tale sensazione, di intensità variabile, può essere acuta, sorda oppure bruciante, e tende a peggiorare stando molte ore in piedi, correndo o camminando a lungo. Altri sintomi caratteristici della metatarsalgia, comunque meno comuni del dolore all'avampiede, sono: dolori lancinanti, formicolio e intorpidimento alle dita dei piedi; sensazione di avere dei sassolini nelle scarpe. La metatarsalgia può comparire in maniera graduale, ma anche in modo del tutto improvviso. In quest'ultimo caso è più frequente tra coloro che decidono di cambiare radicalmente qualche loro abitudine quotidiana, per esempio passando da una vita sedentaria a un'attività sportiva intensa, oppure cominciando a indossare ogni giorno dei tipi di scarpe mai calzate in precedenza».



Come si arriva alla diagnosi?

«Occorre ribadire che molte patologie dei piedi causano gli stessi sintomi. Pertanto, per una diagnosi corretta di metatarsalgia, occorre un esame obiettivo accurato, in cui vengano ricercati tutti i fattori che favoriscono questo disturbo dell'avampiede. Durante l'esame obiettivo, è importante indagare con attenzione con il paziente i sintomi, le loro caratteristiche generali e quando sono insorti per la prima volta. Dopodiché, si passa all'analisi della storia clinica, alla ricerca di qualcosa (patologie sofferte in passato, disturbi attuali, abitudini...) che possa essere riconducibile alla comparsa della metatarsalgia. Infine, se da questi riscontri emerge la possibilità che all'origine della metatarsalgia possa esserci una condizione patologica seria (come per esempio una frattura ossea o l'artrite reumatoide), occorre prescrivere degli ulteriori accertamenti diagnostici».



CAUSE, SINTOMI E SOLUZIONI PER TORNARE A CAMMINARE SENZA PROVARE DOLORE! COME? ATTRAVERSO UN ACCURATO ESAME OBIETTIVO

Qual è la differenza tra la metatarsalgia e il neuroma di Morton?

«Parlare di metatarsalgia e neuroma di Morton significa parlare di due patologie profondamente diverse, ma che hanno una sintomatologia molto simile. È fondamentale una corretta diagnosi differenziale per affrontare correttamente il problema che altrimenti esporrebbe il paziente a recidive e plurimi interventi chirurgici. La differenza è sottile, ma fondamentale: il neuroma di Morton è una metatarsalgia neurogena legata cioè all'irritazione del nervo interdigitale, i cosiddetti tessuti molli. La metatarsalgia così comunemente chiamata è quella legata a cause meccaniche o biomeccaniche di sovraccarico dei metatarsi, il tessuto osseo. Occorre porre attenzione alla tipologia e comparsa di dolore del paziente. Sarà questo il fattore discriminante in fase accertativa».



È vero che qualche volta questa patologia può essere associata all'alluce valgo?

«L'appoggio patologico doloroso del metatarso a terra, è dovuto a diverse cause talvolta anche concomitanti, come per esempio avviene nel piede cavo, ove l'eccessiva obliquità del metatarso non sia compensata da una contemporanea elasticità delle piccole articolazioni del mesopiede, che ne permettano il pronto innalzamento dorsale al momento del contatto al suolo. Altre volte invece può essere associata ad alluce valgo e da quest'ultima determinata, quindi di frequentissima osservazione. Un alluce valgo ingravescente, infatti, provoca una spinta laterale sulle dita esterne che si sollevano in un atteggiamento a martello con estensione della prima falange e flessione della falange intermedia. Questo fatto determina parallelamente il progressivo "affondamento" plantare del metatarso corrispondente, che sporge sotto la cute, determinando una borsite dolorosa con callosità riscontrabile all'esame obiettivo».

Qual è, dunque, la soluzione che lei consiglia per questo problema?

«La nuova tecnica percutanea mini invasiva del piede permette di risolvere e guarire questa patologia con ottimi risultati e soddisfazione da parte del paziente. È diventato dunque recuperabile tale quadro clinico, con una procedura veramente mininvasiva ed in anestesia locale, che con una minifresa, attraverso un portale di due millimetri, a livello del colletto metatarsale, esegue un taglio preciso e lineare dell'osso che provoca il riallineamento di tutti e tre gli elementi metatarsali in maniera assolutamente automatica! Non è necessaria la fissazione con mezzi metallici quali viti o cambre per la stabilità intrinseca di queste sezioni ossee: il carico concesso nell'immediato post-operatorio consente una guarigione dell'osso nella corretta posizione, eliminando per sempre il sovraccarico funzionale preesistente. Il paziente cammina subito, indossando la scarpa idonea al periodo post operatorio, e che verrà usata per quattro settimane: divieto assoluto di fare anche un solo passo senza la scarpa».



DOVE TROVARLO E COME CONTATTARLO

- CUNEO: Centro "Abax"-Centro laser chirurgico, via G.B. Bongioanni 25/C
- ALBA: "Alba salute", via Santa Barbara 1
- FOSSANO: "Fisiocenter", via Lancimano 18/20
- ASTI: casa di cura "Sant'Anna" spa, via Carlo Urbani 46

I suoi contatti sono:
347-2375573, oppure scrivere all'indirizzo di posta elettronica mery2807@gmail.com



Matteo Pipino

Per chiedere l'intervento dell'Unità medico veterinaria volontaria guidata da Guido Giordana (il secondo da sinistra nella foto a lato) i proprietari di cani, gatti e altri animali da affezione in difficoltà, possono utilizzare i seguenti numeri telefonici: 338-7711317; 333-8287201

Alleati degli animali nell'emergenza Covid

I veterinari di Fossano attivi in Protezione civile «Interveniamo nelle case di chi è stato ricoverato»



In questo periodo di emergenza e reclusione, c'è bisogno anche di chi si occupi degli animali, domestici e no. Alcune associazioni hanno integrato protocolli riguardo all'emergenza Covid-19, così da poter aiutare padroni e animali in caso di bisogno. Nel Cuneese, per quanto concerne il territorio dell'Asl Cn1, c'è l'Umvv, l'unità medico veterinaria volontaria, che si occupa della sicurezza e della cura di animali in difficoltà.

«L'attuale emergenza determina nuove problematiche anche per la gestione degli animali da affezione, i proprietari che si trovano in quarantena o in gravi condizioni di salute sono impossibilitati a lasciare la propria abitazione», spiegano dall'associazione. «Se intervengono problemi sanitari al proprio animale possono non essere in grado di assicurare loro idonee cure, nel momento in cui non abbiano anche altri supporti, questa situazione può causare rischi per la salute dell'animale e comprometterne il

loro benessere». L'associazione "Unità medico veterinaria volontaria" con sede a Fossano presso il Coordinamento della Protezione civile della provincia di Cuneo, ha la possibilità di fornire supporto con il suo personale veterinario volontario, utilizzando la propria dotazione: un mezzo idoneo anche per il trasporto di animali da affezione, strumentazione per il primo soccorso. Con il presidente dell'Unità medico veterinaria volontaria

IL DELICATO RAPPORTO TRA SPECIE

La trasmissibilità del coronavirus da quadrupedi a uomo non è supportata da evidenze scientifiche

Sulla possibilità che gli animali possano trasmettere il Covid-19 il presidente dell'Unità medico veterinaria volontaria Guido Giordana spiega: «Allo stato attuale non ci sono evidenze scientifiche del ruolo dell'animale domestico come vettore del virus. Ci sono però stati alcuni casi positivi di animali domestici, tre ad Hong Kong e uno in Belgio, con sintomatologia simile a quella dell'uomo. Ormai il virus ha fatto un salto di specie, non è da escludere il fatto che possa poi colpire animali domestici. Ci troviamo di fronte a un virus che muta velocemente. Per un discorso igienico può essere un veicolo di trasmissione passivo, ma sono eventualità estremamente remote. Bisogna far attenzione a chi ha animali domestici ed è positivo asintomatico: lì c'è il rischio di contaminazione. Il virus all'esterno non ha una sopravvivenza lunga, in quel caso sono ipotetiche le possibilità di contagio». Su come l'animale domestico viva questa situazione di quotidianità modificata, il presidente aggiunge: «L'animale segue abitudini che ci sono in famiglia, risulta un po' spaesato. Porto l'esempio del mio cane che è abituato a stare in giardino, ora vede strade deserte e questo può influenzare gli stessi comportamenti. Dipende anche dal tipo di cane e dalla razza, magari anche la stessa evacuazione degli escrementi prima veniva fatta dopo una corsa o comunque dopo essersi mossi molto. Un altro problema può essere l'alimentazione, magari il padrone non riesce più a fornirli da chi andava prima, non è detto che non ne risentano».



Guido Giordana approfondiamo meglio il senso dell'associazione.

Com'è nata l'unità da lei guidata?

«L'associazione è nata nel 2013, in un quadro più ampio, parte di un progetto di associazioni sanitarie che hanno il Pass, ossia Percorsi assistenziali per i soggetti con bisogni speciali. Nell'unità abbiamo medici, psicologi, infermieri e veterinari; è nata a Cuneo e si è estesa in tutta Italia. Facciamo parte anche della colonna mobile del Piemonte, c'è stato il riconoscimento dal dipartimento nazionale dell'associazione civile. In caso di emergenza ci consente di avere l'appoggio da parte della Protezione civile».

Quanti ne fanno parte e quanti volontari ci sono nell'unità?



«Siamo in 50 ed è possibile anche l'iscrizione di non veterinari che siano esperti in questo ambito e possano dare una mano. Siamo riusciti a dotarci di attrezzature specialistiche, abbiamo un container che è l'ambulatorio veterinario, un mezzo per essere autonomi e l'attrezzatura per un eventuale cattura degli animali».

Come si svolge il lavoro dell'unità in emergenza?

«Abbiamo messo in atto due protocolli per questa emergenza legata al Covid-19 e alla reclusione forzata. Il primo riguarda il supporto ai proprietari di animali domestici che hanno difficoltà in questo periodo. In caso di problemi agli

animali e all'impossibilità di muoversi da parte dei padroni, noi possiamo intervenire, verificare ed eventualmente portare l'animale dal veterinario di fiducia. Questo protocollo prevede anche i prelievi degli animali che sono rimasti a contatto con positivi al Covid-19. I padroni, essendo soggetti positivi, trovano pochi che si fidano a entrare nella casa e in quel caso interveniamo noi, mettendo al sicuro l'animale. Il secondo protocollo riguarda i circhi e i parchi safari in difficoltà per la mancanza di introiti. Siamo intervenuti in Campania con alcuni casi di circhi dove vi erano problemi di alimentazione per gli animali e per lo smaltimento degli escrementi. Stiamo inoltre contribuendo ad un

caso a Castell'Alfero di Asti, fornendo approvvigionamenti e aiuto, sia agli animali che alle persone che fanno parte del circo».

Dove vengono portati gli animali che restano soli?

«Gli animali domestici vengono portati in una pensione di riferimento e vengono accuditi gratuitamente, senza costi per i proprietari e anche i nostri interventi sono completamente gratuiti».

State portando avanti altre iniziative?

«Stiamo contribuendo a un progetto di ricerca con il dipartimento di Scienze veterinarie di Torino, insieme all'istituto zooprofilattico di Brescia».



NUOVA MIG-HT

Every day is an adventure

La nuova MIG - HT è **dedicata ai biker metropolitani**, che si muovono ogni giorno in un contesto urbano ma amano il fuoristrada e le escursioni fuori porta. La MIG-HT è una e-mtb da 29" agile e robusta.

Con l'**apposito kit**, in vendita separatamente, la MIG-HT può diventare una "toure" adatta al turismo e bike. Il kit **comprende**: parafango anteriore e posteriore, cavalletto, porta pacchi, impianto luci e gomme stradali.



«LA PANDEMIA CI INSEGNA CHE AVERE CERTEZZE PUÒ ESSERE UN ERRORE»

Michela Aimar

“**L**entamente muore chi non capovolge il tavolo, chi è infelice sul lavoro, chi non rischia la certezza per l'incertezza per inseguire un sogno, chi non si permette almeno una volta nella vita di fuggire ai consigli sensati” scriveva la scrittrice brasiliana Martha Medeiros. Mai come in

Francesco Biestro di Revello ha deciso che viaggiare è la sua ragione di vita. Oggi risiede alle Canarie e organizza piccoli eventi

questo momento storico, ci si rende conto che la certezza è relativa, tutto ciò che ci appartiene oggi, può non rappresentare l'ancora (ma anche l'ancòra) di un domani. Queste sono le premesse per introdurre l'esperienza vissuta da Francesco Biestro, tren-

tunenne rivellesse impiegato in una multinazionale, che da un giorno all'altro ha buttato in aria tutto e stravolto la sua vita.

Francesco, che mansione ricopriva prima di cambiare vita?

«Lavoravo come manutentore elettrico e giravo su turni a base

settimanale, il che significa che una ogni tre lavoravo di notte. Facevo questo mestiere da ormai 7 anni e la cosa iniziava a pesarmi, perchè ritengo che nella vita sia importante provare nuove esperienze e anche perchè i turni sono fisicamente molto probanti».

Perché ha deciso di lasciare la certezza per buttarsi nell'ignoto?

«Perchè il certo è una illusione e questa pandemia credo lo stia mostrando molto bene. La fabbrica nella quale lavoravo stava andando male e con un poco di lungimiranza era chiaro dove si sarebbe andati a parare. Inoltre sognavo da anni di partire solo verso l'ignoto, senza limiti di



«NON CREDO CI SIA UN LUOGO IN CUI MI SONO SENTITO “A CASA” ANCHE PERCHÈ NON ERA UNA CASA CHE STAVO CERCANDO»

Quanto è durato il tuo viaggio e che punti del mondo ha toccato?

«Il viaggio è durato due anni, per quanto riguarda la parte in cui mi muovevo ogni giorno col mio zaino in spalla ma, se vogliamo contare la mia esperienza attuale, allora saliamo a tre. Durante questo periodo sono stato in Giappone (2 volte), Vietnam, Cambogia, Thailandia (3 volte), Sri Lanka, India, Hong Kong (2 volte), Corea del sud, Austria, Germania, Slovenia, Croazia, Bosnia, Serbia, Macedonia, Bulgaria, Romania, Turchia, Israele, Iran, Georgia, Armenia, Azerbaijan, Inghilterra, Messico, Portogallo, Spagna e Italia (sarebbe stato schiocco girare tanto senza esplorare il nostro bel Paese). Possono sembrare tappe a caso ma questo è il (dis) ordine che ho seguito e, alla fine, sono felice delle mie scelte. Chunque poteva seguire il mio viaggio tramite i miei canali social,



e può ancora osservare ciò che mi ha portato ad essere dove sono ora»

Qual è il luogo nel quale ti sei sentito più a casa?

«Non credo ci sia un luogo in cui mi sono sentito “a casa” anche perchè non era una casa che stavo cercando. Posso dire però che lo Sri Lanka è il luogo che più mi ha emozionato e in Thailandia mi piacerebbe viverci per qualche mese».

In che punto del tuo percorso hai capito che forse era tempo di fermarsi e tornare con i piedi per terra?

In Armenia è dove si ruppe qualcosa, dove il mio spirito di avventura venne meno e iniziò quel declino emozionale che mi avrebbe portato a casa qualche mese dopo. Non fu colpa dell'Armenia ci tengo a specificare, iniziai semplicemente a rendermi conto che stavano affiorando altre necessità».



«Non direi propriamente che mi sono fermato, ho scelto una esperienza che mi permettesse di muovermi ma al contempo mi desse un minimo di stabilità. Questo perché ero fisicamente e mentalmente esausto. Avevo bisogno di una pausa da tutta questa incertezza,

tempo e spazio. Quando facevo i viaggietti nel fine settimana incontravo spesso viaggiatori “a tempo indeterminato” e ascolta-vo le loro storie con gli occhi pieni di sogni. Col senno di poi non rimpiango minimamente la mia scelta, anche perchè quella fabbrica ora è chiusa mentre io vivo alle Canarie».

Cosa ti è mancato di più, e cosa ti ha spinto a fermarti?

dal non avere un armadio (i miei vestiti erano o alla rinfusa sul letto o nello zaino), dagli incontri fugaci, dal sapere che chi ti stava intorno sarebbe sparito in una settimana, dal non avere una routine e altro ancora. Vivere alla giornata è meraviglioso ma è anche mentalmente difficile, prima o poi devi fare una pausa da tutto questo».

Cosa ti ha spinto, dopo un breve

soggiorno a casa tua, a partire come volontario per l'Unione europea presso le Canarie?

«È stato tutto molto casuale. Io ero appena tornato a casa dal mio viaggio, avevo iniziato a cercare lavoro e allo stesso tempo una mia amica avventuriera (anch'essa di Revello) aveva appena abbandonato questo progetto per partire alla volta della Colombia. Mi ha detto che cercavano un sostituto e dopo qualche mail e un paio di settimane ero qui».

Di cosa ti occupi?

«Al momento mi occupo (o mi occuperei se non fosse che è tutto bloccato) di organizzare piccoli eventi con i giovani di un paesino chiamato Moya. Oltre a questo faccio video e qualche lavoro di grafica».

Quali progetti hai per il futuro?

«Inizialmente erano quelli di partire alla volta dell'Australia o del Canada, sfruttando la mia ultima chance di ottenere il

visto lavorativo di un anno (lo puoi ottenere fino alla soglia dei 31 anni) però i recenti sviluppi e l'emergenza sanitaria mi hanno fatto decidere di stabilirmi qui almeno per un po'. Non sono il tipo che fa progetti a lungo termine, la vita ti mette di fronte ad un sacco di occasioni interessanti se solo si ha la flessibilità necessaria per coglierle.

Come stai vivendo la situazione Covid-19 lontano da casa?

«In realtà non posso dire di viverla male. Egoisticamente parlando, i miei cari stanno tutti bene e comunico con loro ogni giorno, io sono qui a casa in quarantena con la mia ragazza e lavoro tramite pc. Certo mi manca lo zampettare libero nei prati però mi sono adattato piuttosto bene. Purtroppo leggendo i dati di questa malattia e vedendo i servizi che giungono dall'Italia e dal mondo non posso che provare una certa tristezza per chi è stato colpito».



**BANCA DI
CHERASCO**

CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



Vicini alle imprese
per far ripartire il nostro territorio

Banca di Cherasco è al fianco delle imprese del territorio, con tutti gli strumenti necessari per fornire credito e liquidità fin da subito a PMI, artigiani, commercianti e professionisti. Chiama la tua filiale: **ripartiremo, insieme!**

visita www.bancadicherasco.it

Lockdown sessuale

COME E PERCHÉ SUCCEDE...



Caro allegro chirurgo, credo che, dopo quindici anni di matrimonio, una persona sia pronta ad affrontare tutto o quasi. O per meglio dire, ci si aspetta che possa accadere tutto o quasi. Stando alle storie accadute ad amiche o amiche di amiche, potrei raccontare di corna a pochi giorni di distanza dal matrimonio, di mariti che hanno allevato figli non loro, addirittura di mogli che hanno scoperto la bisessualità dell'uomo che avevano al proprio fianco da decenni. Smetto con l'elenco per non annoiare nessuno, ma penso di poter dire a ragione che ne ho viste di cotte e di crude. Almeno sino a poco tempo fa, avevo la grande consolazione di essere la spettatrice e non la protagonista. Succede però che una sera, dopo oltre un mese di assenza di contatto fisico con mio marito, mi dice di dovermi chiedere un grande favore. Io, più incuriosita che preoccupata gli ho detto di spiegarsi meglio e lui l'ha chiarito, andando dritto al punto: «Non ho più voglia di fare l'amore». Gli ho chiesto, nell'ordine: se era uno scherzo, se aveva problemi di salute, o al lavoro, se aveva un'altra, se non gli piacevo semplicemente più io, se aveva scoperto di essere bisessuale (l'esperienza altrui insegna)...

Nulla di tutto ciò. Lui mi ha spiegato che solo non gli andava più, che dipendeva da lui e non da me. La cosa ancora più da non credere, però, è stata la mia risposta: «Va bene, ma giurami che se non lo farai con me, non lo farai con nessuno».

Non so come mi sia uscita quella frase, ma soprattutto non so che fare.

Lettera firmata (Carmagnola)

Gentile lettrice, colmo dei colmi, proprio ora che siamo in isolamento da quasi tutto, ma non dal sesso, almeno se fatto entro i 200 metri dalla propria abitazione, deve gestire questo "lockdown" sessuale di suo marito. Partiamo dal dato positivo: lui le chiede di non costringerlo a far l'amore, ma non si esprime in merito a come debba comportarsi lei, quindi, prendendo tutte le

Volete un consiglio o soltanto sfogarvi? "Ci vuol fegato ad aver cuore" è una rubrica di colloquio con i lettori dedicata in particolare ai problemi sentimentali, affrontati però con un pizzico di ironia. Se volete raccontare le vostre mirabolanti (o meno) escursioni nella galassia dei sentimenti, nell'accezione più ampia del termine, inviate un'e-mail a: allegro.chirurgo@rivistaidea.it.

precauzioni del caso, dispositivi di protezione individuali e no, si senta libera di cercare soddisfazione altrove. Battute a parte, proviamo ad analizzare questa conversazione piuttosto surreale. Francamente non trovo logico collegare l'aver o meno rapporti con lei al fatto di escluderne con altre persone. Non dovrebbero essere opzioni alternative. Lungi da me l'idea di fare un elogio alla fedeltà senza se e senza ma, non perché lo consideri un concetto superato; semplicemente non mi interessa farlo, perché non è funzionale. Quello che non posso fare a meno di ravvisare, però, è come la sua storia rappresenti un'evoluzione in negativo del concetto di tradimento. Un tempo c'era chi, per non compromettere il proprio matrimonio, accettava di non essere l'unico o l'unica. Per riassumere: «Con altri partner, ma anche con me». Il suo atteggiamento ribalta la considerazione: «Non con me, ma nemme-

no con altri partner». Come dicevo, a me sembra un evidente e ulteriore passo indietro. Invece di reclamare il soddisfacimento dei propri desideri, ci si accontenta che non ne godano altri. Non che la stia invitando a pretendere una prestazione forzata dal marito, però la invito perlomeno a cercare di capire se questo atteggiamento è la malattia o il sintomo. Anche perché se l'astinenza da sesso è soltanto la punta di una montagna sotterranea di rinunce, il prosieguo non può che essere a peggiorare. Si può anche decidere di rinunciare al sesso, ma nel caso in cui la privazione dal basso ventre dovesse salire al cuore, come si fa a pensare di poterlo accettare?

Siamo esseri bizzarri noi umani: disponiamo di facoltà intellettive tali da poter adattare il mondo esterno alle nostre esigenze ma spesso finiamo con l'adattare le nostre aspettative al mondo che ci circonda.

Allegro chirurgo

inchiostro

S I M P A T I C O

di

T. PAPARELLI



...MI SPIACE DIRLO, MA
E' CROLLATO ANCHE
IL PONTE DEL
25 APRILE - 1° MAGGIO..!



questa settimana
SI DISEGNA...

coronavirus



...MA QUANDO TORNEREMO
ALL' ANORMALITA' DI PRIMA..?!



... CE L'AVETE
L'AUTODICHIARAZIONE..?!





Al cinema

TRE DONNE CONTRO GLI ABUSI

a cura di Agnese Revelli

IN ATTESA DI POTER
TORNARE IN SALA,
ECCO UNA NUOVA
SELEZIONE
DELLE USCITE
PIÙ INTERESSANTI
SULLE PRINCIPALI
PIATTAFORME
DI "STREAMING"
DI "VIDEO
ON DEMAND"
E NON SOLO

Uscito nelle sale americane a fine dicembre, sarebbe dovuto arrivare nei cinema italiani il 26 marzo 2020. Invece "Bombshell-La voce dello scandalo" è approdato nei giorni scorsi nel bouquet di Amazon Prime Video. Basato su fatti realmente accaduti, il film racconta l'incredibile storia di tre donne che hanno spodestato l'uomo divenuto proprietario del più potente e controverso impero dei media di tutti i tempi: Fox News.

Siamo nel 2016, Stati Uniti, l'elezione presidenziale sono alle porte e Megyn Kelly (Charlize Theron), star della Fox News, sta per moderare un dibattito tra candidati. Tra questi c'è Donald Trump e l'intervistatrice coglie l'occasione per domandargli dei commenti sessisti e delle accuse di molestie. Ma le sue domande la metteranno al centro di una controversia mediatica a sfondo politico. Nello stesso studio lavora Gretchen Carlson (Nicole Kidman), che durante una diretta TV riceve un commento sessista e, stanca delle molestie verbali (e non solo) in e fuori onda, decide di rivolgersi a degli avvocati, muovendo causa ad Ailes, convinta che altre donne si faranno avanti per sostenerla. Più giovane e inesperta è, invece, la conservatrice Kayla Pospisil (Margot Robbie), che spera di ricevere una promozione molto presto, ma non sa bene a cosa sta andando incontro. Queste tre donne sono intenzionate a mostrare una volta per tutte chi è veramente il Ceo di Fox News, ma saranno abbastanza potenti da distruggere il suo impero?

Bombshell è un concreto ritratto di donne, differenti tra loro, unite nella lotta contro un sistema di potere e di abusi che vigeva indisturbato. Oltre alle tre protagoniste, nel cast c'è John Lithgow, che ha interpretato il ruolo di Roger Ailes, affiancato sullo schermo da Kate McKinnon, Connie Britton, Mark Duplass, Rob Delaney.



■ SONIC IL FILM

(Usa, 2020); animazione, avventura, fantastico; regia di Jeff Fowler; con James Marsden, Jim Carrey, Ben Schwartz, Tika Sumpter, Lee Majdoub, Neal McDonough, Adam Pally. Sempre straordinariamente veloce, Sonic the Hedgehog, alias Palla Blu, non si trova male nella sua nuova casa, il pianeta Terra. Almeno finché, inavvertitamente, non mette fuori uso la rete di distribuzione elettrica, attirando l'attenzione del genio malefico Dottor Robotnik...



■ BAD BOYS FOR LIFE

(Usa, 2020); azione; regia di Adil El Arbi, Bilall Fallah, con Will Smith e Martin Lawrence (su www.it.chili.com). I "cattivi ragazzi", Mike Lowrey e Marcus Burnett fanno il loro ritorno nel terzo capitolo dell'apprezzata saga "action", giunta al cinema per la prima volta nel 1995. L'alchimia della coppia resiste, e sforna un altro film in cui i due cercano di mettere fine a una lunga scia di delitti, alcuni ai danni di persone a loro care.



■ IL SINDACO DEL RIONE SANITÀ (Italia, 2019); drammatico; regia di Mario Martone, con Francesco Di Leva, Massimiliano Gallo (gratis su Raiplay, in esclusiva). Don Antonio Barracano, "uomo d'onore" che sa distinguere tra "gente per bene e gente carogna", è "Il Sindaco" del rione Sanità. Con la sua carismatica influenza e l'aiuto dell'amico medico amministra la giustizia secondo i suoi personali criteri, al di fuori dello Stato e al di sopra delle parti.

Dopo i 50 anni: focus sulla malattia che colpisce una persona su dieci

Scopriamo le ultime novità sul trattamento della maculopatia con il dottor Caramello del Centro Abax di Cuneo

Carlo Bottero

Il naturale processo di invecchiamento, problemi cardio-vascolari, obesità, oltre che pratiche poco salutari (es. fumo), possono favorire l'insorgenza delle cosiddette maculopatie, patologie che colpiscono oltre il 9% della popolazione over 50. Dopo l'intervista al dott. Guido Caramello sullo stato dell'arte della cura del glaucoma, trattamento per cui al Centro Abax arrivano pazienti da tutt'Italia, oggi abbiamo voluto addentrarci nel mondo della maculopatia così da conoscere meglio le recenti innovazioni nella cura di questa malattia altrettanto subdola, nonché terza causa di cecità al mondo.

Dottore, cosa sono esattamente le maculopatie?

«Dietro al termine "maculopatia" si raggruppano tutte le patologie che interessano la macula, piccolissima ma importantissima parte del nostro occhio. Si tratta infatti dell'area al centro della retina su cui, attraverso cornea e cristallino, vengono messe a fuoco le immagini. La macula è, in poche parole, ciò che ci permette di riconoscere i volti, di guidare, o leggere».

È vero che esistono tante tipologie di maculopatia?

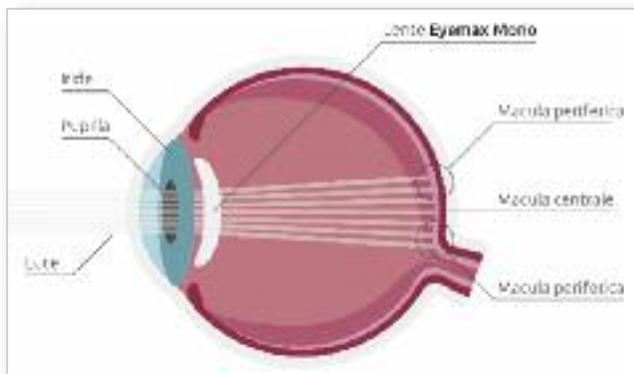
«Purtroppo sì, la macula è un'area che, con il passare degli anni, viene interessata da diverse patologie. Le forme più frequenti di maculopatia sono la maculopatia da trazione, l'edema maculare diabetico, l'edema maculare post-trombotico, l'edema maculare infiammatorio e, forse la più conosciuta, la maculopatia senile (secca o umida)».

Tutti questi tipi di maculopatia vengono trattati allo stesso modo?

«In realtà no, ogni maculopatia ha cause e sintomi diversi per cui le terapie variano da caso a caso. Per l'edema maculare da trazione, per esempio, si predilige quasi sempre la chirurgia (vitrectomia). Essa permette di asportare dalla retina le membrane che, contraendosi con il passare degli anni, fanno sollevare la retina e provocano una visione distorta, deformata. La rimozione di tali membrane garantisce al paziente un recupero quasi ottimale della visione».

Ci sono maculopatie legate a particolari condizioni mediche?

«Sì, la maculopatia diabetica e quella legata alla trombosi della vena centrale della retina sono dovute a una grave alterazione del microcircolo (capillari retinici) causata proprio dalla malattia di base. Il diabete e la trombosi provocano infatti la fuoriuscita di liquido e sostanze da questi capillari, generando un ispessimento della retina. In questo caso si usa una doppia terapia:



in primis, delle iniezioni endoculari con sostanze che migliorano la circolazione (anti VEGF), oppure con cortisone a lento rilascio. In un secondo momento, la terapia con il laser micropulsato giallo IRIS che serve per stabilizzare il quadro nel tempo e ridurre le ricadute».

Esiste qualche tecnica innovativa?

«La degenerazione maculare senile, umida o secca, è sicuramente la maculopatia per cui ritroviamo le maggiori innovazioni. Nel caso della maculopatia secca, per esempio, è stata recentemente introdotta una nuova lente intraoculare da impiantare chirurgicamente in sostituzione al cristallino, che si soffre di cataratta o meno. Tale lente, chiamata **eyemax mono**, fa sì che le immagini vengano messe a fuoco in zone della macula "periferiche" e non danneggiate dalla patologia. In tal modo il paziente riesce nuovamente a percepire le immagini e può quindi recuperare, e mantenere per diversi anni, un'autonomia visiva sia da lontano che da vicino».

Un ultimo commento?

«Le terapie, chirurgiche o mediche, sono fondamentali ma non dobbiamo assolutamente dimenticarci dell'importanza della diagnostica nel rallentamento, o risoluzione, delle maculopatie. Strumenti come l'OCT, la Fluorangiografia, o il rivoluzionario Angio OCT, sono indispensabili per ottenere una diagnosi certa e iniziare un trattamento precoce, unica chiave per contrastare l'evoluzione di queste patologie, il danno retinico che ne deriva, e la conseguente perdita della visione centrale».



via G.B. Bongioanni 25/C, Cuneo

tel. 0171-634777

www.centroabax.com

info@centroabax.com



“È STATA LA PIÙ BELLA ESTATE DELLA MIA VITA, MA ADESSO E' FINITA. - NO, QUESTO È SOLTANTO L'INIZIO”

DANNY E SANDY

Idea alla moda

LA RIVOLUZIONE DI COCO E MARY

a cura di Elisa Muriale*

Caro lettore e cara lettrice, eccomi di nuovo qui!! Ti ricordi di me? Sono Mia, la nuova rubrica appassionata di bellezza e benessere, ma anche di cinema, sport e salute!! Ci ritroviamo oggi per il secondo appuntamento e, per l'occasione, voglio raccontarti della mia “modesta” ispirazione verso una semplice donna che ha fatto e ha rivoluzionato, in un solo secolo, la storia della moda di tutto il mondo, attingendo il suo stile dal genere umano e da ciò che la circondava fin dai primi anni del '900: «Finiva un mondo, un altro stava per nascere. Io stavo là; si presentò un'opportunità, la presi. Avevo l'età di quel secolo nuovo che si rivolse a me per l'espressione del suo guardaroba. Occorreva semplicità, comodità, nitidezza: gli offrii tutto questo, a sua insaputa». Fu infatti durante la prima guerra mondiale che Coco Chanel riuscì ad affermarsi come stilista, mettendosi al servizio delle richieste dell'epoca e diventando nel tempo un'icona mondiale per la sua diversità e unicità. Non solo moda, ma anche look: negli anni venti lanciò la tendenza dei capelli corti per via di uno spiacevole episodio (si bruciò per sbaglio una ciocca su un fornello e così tagliò tutto il resto) e venne imitata, nel giro di poco tempo, da tutte le donne, proprio come una “influencer” dei giorni nostri. Assemblava alla moda femminile elementi di moda maschile illuminando al centro della scena una “femminilità paradossale”. Niente più busti e crinoline quindi, che imperversarono fino alla fine dell'800; niente più maniche a sbuffo: ci si avviava invece verso il famigerato pantalone. Dall'America arrivò la moda del jeans, quel nuovo capo pratico e comodo pensato apposta per i teenagers degli anni '50, sfreccianti e leggiadri sull'appena inventata Vespa. Ma se parliamo di rivoluzioni non possiamo dimenticarci di lei: Mary Quant (foto a lato), la stilista britannica che, negli anni '60, lanciò la minigonna! In seguito sbocciò l'arcobaleno ed ecco gli stili “hippy”, “punk” e “yuppie” che variegarono la moda dagli anni '70 agli anni '80. Concludiamo con gli accessori: lo sapevate che la prima borsetta comparve già nel XII secolo per non abbandonarci mai più? Eh sì, certe mode non passano mai, ma semplicemente si evolvono nel tempo!! Proprio Coco nel 1955 rivoluzionò la “pochette” ispirandosi, come da tradizione Chanel, al guardaroba maschile: creò la “borsetta 2.55”, la prima con l'aggiunta di tracolla. E chi sa che questo accessorio non possa affermarsi, come già intravediamo da qualche parte, nella moda maschile dei giorni d'oggi, portando in luce una nuova tendenza che la mia beniamina avrebbe descritto come “maschilità paradossale”? Non preoccupiamoci ora, arriveremo anche a parlare del futuro della moda: adesso è il momento di coccolarsi con i consigli del box a fianco. Io vi do appuntamento alla prossima puntata di “Idea alla moda” per continuare insieme il nostro viaggio nel tempo!!



■ MASCHERE DI BELLEZZA

Per prendersi facilmente cura di sé è sufficiente farsi un giro in cucina.. ma non per mangiare!! Scegli la maschera per il viso che fa per te e applicala per circa 15-20 minuti avendo cura di rimuoverla con abbondante acqua tiepida. Buon relax!!

Maschera idratante: mezzo vasetto di yogurt naturale intero e mezzo bicchiere di miele mescolati insieme. Maschera vitalizzante: cinque fragole mature schiacciate con una forchetta, con aggiunta di un cucchiaino di panna liquida e un paio di gocce di limone.

Maschera restitutiva: rosso d'uovo, mezzo limone e due cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, il tutto applicato con un pennellino.

*Attrice protagonista della serie tv “Il paradiso delle signore”

casaoikos.it

SANITARI

RIVESTIMENTI ARREDOBAGNO

LEGNI

CERAMICHE



BERARDO

Busca (CN)

Corso Giovanni XXIII, 36
+39 0171 945 235

Borgo S. Dalmazzo (CN)

Via Cuneo, 130
+39 0171 269922



info@casaoikos.it



Arianna Pronesti

Sopra, Mauro Benedetto, presidente dell'associazione "Nigella". Sotto di lui, lo stemma del Comune di Niella Tanaro in cui compare il nome del fiore, riprodotto nella altre foto

“**I**nter segetes nigella” (tra le messi la nigella ndr), è la scritta che dallo stemma comunale accoglie i visitatori di Niella Tanaro. La frase campeggia sotto i due simboli che compongono il Dna del paese: il grano, legato alla tradizione dei panificatori e il fiore blu della Nigella. Nel corso dei secoli questi due simboli non hanno mai abbandonato il paese e ora, grazie all'associazione "Nigella", è nata la voglia di trasmettere alle gene-

IL FIORE “SIMBOLO” TORNA A SBOCCIARE PER NIELLA TANARO

L'Associazione Nigella vuole seminare nuove piantine nel paese che riscopre anche i suoi grani antichi

razioni future la conoscenza e la cura di questa particolare specie di fiore, che negli ultimi anni ha rischiato l'estinzione. L'associazione, presentata lo scorso ottobre durante il convegno “Dal grano al pane”, è guidata dal presidente Mauro Benedetto, che con passione sta seguendo il progetto di recupero del fiore.

Qual è la storia della nigella e come nasce l'idea di creare un'associazione?

«Tra i banchi delle scuole elementari di Niella Tanaro, da sempre le maestre parlano della nigella come il “fiore del paese”. L'assonanza dei due nomi è cristallina, ma vi è una relazione sicuramente più profonda, nata nei secoli scorsi grazie alla presenza della graziosa messicola nei campi di grano niellesi. Probabilmente, la compresenza era così importante da riuscire ad incidere sulle proprietà del frumento e, conseguentemente, sul gusto delle farine con cui si faceva il pane. Un antico detto citava testualmente: “Niella fa la mica bela” a significare la differenza tra il pane comune e il pane di Niella. La nigella è dunque parte integrante della storia di Niella Tanaro e la nostra associazione è nata con l'intento di studiare ed approfondire le varie sfaccet-

tature che compongono questo pezzo di storia niellese».

Quanto è importante questo fiore nella storia di Niella Tanaro?

«Il legame tra il fiore e il paese è strettissimo e lo era ancora di più nei secoli passati quando le istituzioni del piccolo villaggio monregalese scelsero questo nome per il paese, probabilmente confermando l'importanza del fiore. Fu nel 1784 che la comunità niellese decise di conferire la “cittadinanza onoraria” alla nigella inserendo il fiore nel proprio stemma comunale. L'araldica conferma il legame con la messicola, ma apre un piccolo “giallo”: sui disegni si alternano l'“Agrostemma Githago” o “Gittaione” (di stelo alto, fiore rosa-violetto) e la “Nigella Damascena”, fiore di un azzurro intenso, con stelo basso, la cui capsula produce semi neri commestibili. Quale dei due conferiva la tipica fragranza al pane? Il “Gittaione”, che con la sola presenza “immunizzava” il grano da parassiti o funghi oppure la “Nigella Damascena” che rilasciava i suoi preziosi semi in fase di trebbiatura e che venivano così macinati insieme al grano? Non sarà facile trovare risposta, ma l'impegno della associazione è anche quello di fare chiarezza su questo aspetto».

Come avete condotto le ricerche su questo fiore?



«La collaborazione con il Comizio agrario di Mondovì è stata fondamentale per quanto concerne la ricerca e le informazioni generali sulle messicole, con particolare riguardo alle tre specie osservate: l'“Agrostemma Githago”, la “Nigella damascena” e la “Nigella Sativa”. Grazie al Comizio è stato possibile realizzare il convegno del 22 febbraio scorso a cui hanno





UN CENTINAIO DI SITI CENSITI, PER PORTARE AVANTI LA MESSICOLA E PURE PROGETTI LEGATI AL TURISMO

L'associazione "Nigella", si è costituita formalmente nel 2019 ed è stata presentata il 28 settembre, in occasione del convegno: "Dal grano al pane". Esiste anche una pagina su Facebook, "Associazione Nigella" che permette di essere informati sulle attività in corso e quelle future. Il punto sul momento attuale lo fa ancora il presidente Mauro Benedetto: «Siamo soddisfatti del primo obiettivo raggiunto: avere un centinaio di siti censiti dove il fiore è stato messo a dimora da persone consapevoli del progetto significa aver finalmente scongiurato l'estinzione. I prossimi due obiettivi riguardano il miglioramento estetico del paese, puntando su un fiore poco conosciuto altrove e l'utilizzo alimentare e officinale dei semi di Nigella. Abbiamo esempi di comuni vicini al nostro che hanno fatto della bellezza dei fiori un polo di attrazione, aumentando flussi turistici e, conseguentemente, l'indotto commerciale. Il seme della "Nigella Sativa" può essere utilizzato per scopi alimentari, cosmetici o officinali, grazie alle sue proprietà ricostituenti, mentre l'olio del seme può trattare dermatiti, scottature o eczemi. Pare che già la regina egiziana Cleopatra utilizzasse per sé i semi di Nigella. Sarebbe dunque nostro auspicio fare in modo che da un fiore così piccolo possano nascere idee originali che suscitino stimoli per nuove attività commerciali o turistiche. Il destino della Nigella è comunque legato indissolubilmente al pane: i due simboli per eccellenza di Niella, insieme, potranno conquistare un ruolo chiave per il nostro scenario territoriale e non solo».

partecipato esperti del mondo delle erbe e della loro trasformazione in ambito officinale. In questa occasione anche il grano e il pane hanno avuto ruoli da protagonisti con la presentazione degli esperimenti fatti dalla Pro loco Niella Tanaro sulla coltura di grani antichi, in collaborazione con l'Università degli studi di Pollenzo. La dottoressa Alessandra Maritano ha poi spiegato le esperienze condotte a Gaiaveno sul pane e sulla panificazione tradizionale. Sui principali portali di botanica le tre specie oggetto del nostro progetto sono date purtroppo come "estinte" o "in via di estinzione". Siamo stati particolarmente fortunati di avere trovato alcuni esemplari di "Nigella Damascena" nella

frazione Fornelli e di "Gittaione" in altri luoghi. Ciò ha permesso il recupero dei semi e la redistribuzione di essi per l'impianto. Anche il Comune di Niella Tanaro ha ricevuto una quarantina di piantine già germinate per l'installazione negli spazi pubblici. L'obiettivo è quello di riuscire a mettere a dimora il fiore nel maggior numero di siti disponibili in paese in modo da vedere il "fiore di Niella" presente in forma stabile. Sono stati 114 i volontari che hanno richiesto e ricevuto la nostra bustina di semi con l'impegno di restituire all'associazione circa metà dei chicchi che la pianta produrrà a fine fioritura. Ciò permetterà una successiva riconsegna ad altre persone che desidereranno partecipare al progetto».

MARENGO
IMPIANTI TECNOLOGICI

INSTALLAZIONE MANUTENZIONE CALDAIE



LE MIGLIORI MARCHE IN TERMINI DI:

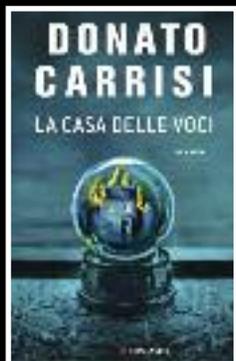
- ▲ RENDIMENTO
- ▲ SILENZIOSITA'
- ▲ RISPARMIO ENERGETICO

CARICAMENTO E GESTIONE LIBRETTI
SUL NUOVO CATASTO IMPIANTI TERMICI (CIT)



 **0173 293131**

MARENGO IMPIANTI SRL
Strada Profonda 52/a 12051 ALBA CN
P.Iva 03267390049
www.marengoimpiantisrl.com



► *Biagio Fabrizio Carillo, tenente colomello dei Carabinieri, comandante dei Nas di Alessandria, come i lettori di "IDEA" ben sanno, è anche criminologo e autore di romanzi "noir" di grande successo. In quest'ultima veste ogni settimana consiglia un imperdibile libro di tale genere letterario.*

"La casa delle voci"
(Longanesi editore, 22 euro).

Autore: Donato Carrisi.

Pietro Geber è un noto psicologo che utilizza l'ipnosi sui bambini per aiutarli a superare dei traumi, per questo è conosciuto come "l'addormentatore di bambini". La sua vita professionale e privata viene stravolta quando accetta eccezionalmente di trattare il caso di un'adulto, Hanna, che si ritiene sia stata testimone di un omicidio quand'era bambina. I racconti sotto ipnosi di Hanna lo condurranno in un mondo di incubi reali che fanno scivolare il romanzo in temi e toni da horror ben maneggiati dall'autore. La scrittura non perde un colpo: il ritmo è incalzante, l'intreccio un meccanismo perfetto. Mettendo come sempre il Male al centro delle sue storie, Donato Carrisi sa giocare con le nostre paure e in questo potente thriller psicologico lo fa con un'abilità straordinaria, confermandosi un maestro del genere.



ASTA BENEFICA ONLINE DI "ART ED CIEL" A FAVORE DELL'AZIENDA SANITARIA OSPEDALIERA "SANTA CROCE E CARLE" DI CUNEO

«In questo periodo che ci vede tutti un poco spaventati da questa pandemia che affligge l'intero pianeta, volgiamo la nostra attenzione a coloro che lottano in prima linea per garantirvi le cure appropriate nei momenti di fragilità e malattia, per questo motivo il nostro contributo è dedicato a loro. La domanda che ci siamo posti è: «Come trasformare le opere d'arte in aiuto concreto all'azienda ospedaliera di Cuneo per fronteggiare l'emergenza Covid-19?». Questa la premessa che fa Fernanda Prudenzeno, presidente della Associazione artistica "Art en ciel", che poi aggiunge: «Ci hanno pensato in tanti, e anche la nostra associazione ha voluto impegnarsi in questa nobile causa per dare il suo contributo». "Art en ciel", associazione "no profit", conta numerosi associati i quali, da anni, trovano il modo di esporre le proprie opere attraverso molteplici

iniziative quali concorsi, esposizioni personali e collettive, durante fiere di paese e/o in locali pubblici, saloni comunali e, anche, all'ospedale di Cuneo. Nella struttura, dall'estate scorsa, svolgono iniziative, a rotazione trimestrale, nei reparti di neurochirurgia e chirurgia maxillofaciale e una "permanente" nel servizio di oculistica.

La Presidente, insieme agli iscritti, si è dunque chiesta cosa poter fare per dare una mano durante questo periodo di crisi e si è deciso, tutti insieme, di raccogliere opere da mettere in vendita all'asta tramite la pagina Facebook dell'associazione: <https://facebook.com/groups/774936906243461/>

Tutte le opere sono visibili sulla pagina Facebook "Arte per l'ospedale Santa Croce e Carle di Cuneo" della Associazione. Le eventuali offerte possono essere

FONDAZIONE ARTEA ALLA RICERCA DEL SUO DIRETTORE

A tre anni dall'avvio e la definizione dell'ente culturale, Alessandro Isaia lascia l'incarico. Aperto il bando per selezionare il successore

Franco Gallo

È online il bando per la nomina del nuovo direttore della Fondazione Artea, ente fondato nel 2016 dalla Regione Piemonte per la valorizzazione culturale di Cuneo e della sua provincia, a cui partecipano come enti sostenitori oltre al Capoluogo, alcuni Comuni (Saluzzo, Mondovì, Fossano, Savigliano, Busca, Caraglio, Vinadio, Dronero, Lagnasco) e Unioni di Comuni compresi nell'area geografica costituita dall'arco alpino tra le valli monregalesi e la Valle Po, l'area montana integrata con le città di fondovalle (Unione



Montana Valle Stura, Unione Montana Valle Grana, Unione Montana Valle Maira e Unione Montana Comuni del Monviso). Alessandro Isaia, recentemente nominato segretario generale della Fondazione per la cultura Torino, non proseguirà

Sopra, il presidente di Artea, Marco Galateri di Genola; nella pagina a lato Michela Giuggia, vicepresidente dell'ente (ri)nato nel 2016 grazie ad una precisa volontà della Regione Piemonte. La nuova "governance" della Fondazione Artea (il cui logo è accanto alla foto del presidente) è stata definita un anno fa

segnalate nei commenti sotto l'opera, a partire dal prezzo di base con rilancio libero. Ogni lunedì, mercoledì e venerdì alle 19 si provvederà a fare il punto della situazione e le opere che hanno ricevuto offerte verranno assegnate al miglior offerente. Non è stata stabilita una data di termine asta perché si cercherà di vendere tutte le opere che sono state generosamente offerte dagli artisti. Aggiudicandosi l'asta, il vincitore si impegna ad effettuare il versamento quanto prima e dovrà inviare la ricevuta di avvenuto pagamento tramite messaggio all'associazione, eventualmente via WhatsApp, al



numero 327.1334985. I soldi vanno inviati direttamente sul codice Iban dell'azienda ospedaliera, IT34H031111020100000032330 (SWIFT BLOP IT 22487), Ubi banca filiale di Cuneo, via Roma 13B, indicando nella causale "donazione Covid-19" seguito da cognome nome e codice fiscale del benefattore. Dopo aver dimostrato il pagamento dell'opera, si potranno, sempre telefonicamente, prendere accordi con l'Associazione per le modalità di consegna».

Chiosa la Presidente: «Un plauso particolare va a tutti coloro che hanno donato le loro opere, sempre uniche e dal valore profondo, perché create con passione. Un ringraziamento meriterà anche chi avrà il piacere di acquistare ottenendo, così, due risultati: una bella opera da mettersi a casa ed un sostegno economico offerto all'azienda ospedaliera di Cuneo».

PREMIO BOTTARI LATTES: IL 5 MAGGIO SI SAPRANNO FINALISTI E VINCITORE

La Fondazione Bottari Lattes continua a lavorare a progetti culturali e iniziative legate all'arte e alla letteratura, come il Premio Lattes Grinzane, nel rispetto di tutte le misure per il contenimento dell'emergenza sanitaria Covid-19. Martedì 5 maggio saranno designati i cinque romanzi finalisti del Premio Lattes Grinzane 2020 e il vincitore del premio speciale 2020. Saranno annunciati a mezzo stampa e sulla pagina Facebook della Fondazione Bottari Lattes, sull'account Twitter @BottariLattes, oltre che sul sito www.fondazionebottarilattes.it.

La cerimonia di designazione era prevista ad aprile, in un appuntamento aperto al pubblico e a ingresso gratuito allo Spazio incontri della Fondazione Crc di Cuneo, principale sostenitore del Premio, insieme alla Regione Piemonte. L'emergenza sanitaria ha costretto la Fondazione a sospendere gli appuntamenti culturali rivolti al pubblico, ma non a bloccare i progetti in corso. Dedicato a Mario Lattes, il Premio Lattes Grinzane è rivolto a opere di narrativa italiana e internazionale pubblicate in Italia fra gennaio 2019 e gennaio 2020. Dopo la selezione dei cinque romanzi finalisti da parte della giuria tecnica, la scelta del libro vincitore è affidata al giudizio di studenti delle giurie scolastiche diffuse in tutta Italia, da Trieste a Lampedusa. Il premio speciale viene assegnato dalla giuria tecnica a un'autrice o autore internazionale che, nel corso del tempo, si sia dimostrato meritevole di un condiviso apprezzamento critico e di pubblico. A comporre la rosa dei cinque romanzi finalisti sono i membri della giuria tecnica: il presidente Gian Luigi Beccaria (linguista, critico letterario e saggista), Valter Boggione (docente), Vittorio Coletti (linguista e consigliere dell'Accademia della Crusca), Giulio Ferroni (critico letterario e studioso della letteratura italiana), Loredana Lipperini (scrittrice, giornalista, conduttrice radiofonica), Bruno Luvèra (giornalista), Alessandro Mari (scrittore ed editor), Romano Montroni (presidente del Centro per il libro e la lettura), Laura Pariani (scrittrice), Lara Ricci (giornalista culturale) e Bruno Ventavoli (giornalista, critico letterario). I cinque libri finalisti saranno letti e discussi da studenti delle giurie scolastiche presenti in diversi istituti italiani e che cambiano a ogni edizione per permettere una più ampia partecipazione al progetto e alla lettura.

livello, capace di ampliarne il raggio d'azione, affrontare e fornire risposte adeguate alle esigenze dei singoli territori e potenziare l'impegno teso a rendere Artea sempre più efficace nel suo ruolo di agente di sviluppo culturale del territorio cuneese. Per questo, tra i requisiti specifici espressamente richiesti dal bando ci sono la comprovata esperienza nella gestione, l'organizzazione ed amministrazione di strutture culturali pubbliche o private, affini per contesto e complessità; solide capacità progettuali relative a iniziative di promozione e sviluppo nel settore culturale; consolidata esperienza di carattere manageriale nella gestione e organizzazione di risorse umane ed economico-finanziarie; esperienza nella gestione di relazioni istituzionali e nella collaborazione tra pubblico e privato; predisposizione al lavoro in team ed esperienza in attività di "fundraising". Tutti i dettagli del bando di concorso sono reperibili all'indirizzo mail: <https://fondazioneartea.org>.



il proprio mandato all'interno della Fondazione Artea. In accordo con il socio promotore, la Regione Piemonte, i vertici della Fondazione hanno dunque provveduto tempestivamente a definire le procedure per la selezione a evidenza pubblica, così come prevede lo Statuto. Il presidente di Artea, Marco Galateri di Genola, insieme alla vice presidente Michela Giuggia e a tutto il CdA, si congratula con il dottor Isaia per l'importante ruolo che andrà a ricoprire e lo ringrazia per l'impegno e la professionalità profusi in questi delicati anni di avvio e definizione della Fondazione. Nel corso del triennio, infatti, è stata data forma alla Fondazione e si è sviluppata e consolidata una linea strategica e operativa capace di tener conto delle esigenze e istanze dei vari territori e al tempo stesso di posizionare la Fondazione all'interno del panorama degli enti culturali a livello regionale, anche grazie ad iniziative specifiche che hanno visto il coinvolgimento di importanti enti e istituzioni del sistema culturale piemontese. Per affrontare questa seconda fase di vita della Fondazione, in cui sarà necessario consolidare e sviluppare ulteriormente quanto fatto finora, si ricerca un profilo di alto



Piemonte, i vertici della Fondazione hanno dunque provveduto tempestivamente a definire le procedure per la selezione a evidenza pubblica, così come prevede lo Statuto. Il presidente di Artea, Marco Galateri di Genola, insieme alla vice presidente Michela Giuggia e a tutto il CdA, si congratula con il dottor Isaia per l'importante ruolo che andrà a ricoprire e lo ringrazia per l'impegno e la professionalità profusi in questi delicati anni





Cucinando

PANCAKES E SFOGLIETTE AGLI ASPARAGI

In queste settimane di “ritiro forzato”, avendo la fortuna di vivere in campagna, mi sono concentrato sull’orto. Ho preparato il terreno, piantato insalata, pomodori, prezzemolo, carote, zucchine e tutto quello che può servirci in famiglia. Avendo tempo mi sono cimentato anche con gli asparagi, ortaggio non facile, amato da mio figlio che in stagione non disdegna certo la sua delicatezza in cucina. Attendendo i frutti del mio lavoro, e continuando ad acquistarli per questa stagione, consigliate a mia moglie qualche ricetta particolare?

Antonio (Neive)

Caro Antonio chi se ne intende sostiene che lo sviluppo ottimale delle piante di asparago sarà garantito dalla temperatura favorevole e da una corretta irrigazione che deve avvenire a terreno asciutto ed evitare qualsiasi ristagno di acqua. Naturalmente grazie alla tua costanza e metodo, farai felice tuo figlio ottenendo un’asparagiaia capace di regalare abbondanti raccolti. Intanto eccoti qualche consiglio per apprezzarne il sapore delicato ed equilibrato.

INGREDIENTI

500 g di asparagi | 100 g di ricotta dura | 2 uova | uno scalogno | 150 g di farina | mezzo limone | 1 dl di latte intero | sale, pepe nero macinato e olio extravergine d’oliva delicato q.b.

PREPARAZIONE

1. Pulire gli asparagi. Eliminare eventuali fusti marci o asparagi con punte rovinare poi, lavarli con cura e asciugarli tamponandoli. Appoggiare gli asparagi sul tagliere



MANDACI LE TUE RICETTE! LE PUBBLICHEREMO SU WWW.IDEAWEBTV.IT

re ed eliminare la parte finale bianca più dura, pareggiandoli. Spellare delicatamente la parte del gambo rimasta aiutandosi con un pelapatate o un coltellino, procedendo verticalmente dall’alto verso il basso per eliminare la parte verde filamentosa dello stelo. Grattugiare poi gli asparagi puliti con una grattugia a fori grossi e raccogliarli in una ciotola capiente; unire 80 grammi di ricotta dura grattugiata e mescolare gli ingredienti.

2. Preparare l’impasto. Spellare e tritare lo scalogno e aggiungerlo al composto di ricotta e asparagi insieme alla farina setacciata, il latte intero e le uova sbattute leggermente con una forchetta. Profumare a piacere con un po’ di scorza grattugiata di limone non trattato e regolare di sale e pepe. Mescolare bene gli ingredienti aiutandosi con un cucchiaio di legno per ottenere un composto ben amalgamato.

3. Scaldare due cucchiai di olio extravergine di oliva delicato in un pentolino antiaderente e versare l’impasto a piccole cucchiaiate lasciando cuocere i pancakes 1-2 minuti per lato come delle frittelle. Disponerli prima su un piatto foderato di carta assorbente per eliminare eventuale olio in eccesso e tenere le frit-

telle pronte al caldo fin quando sarà terminato l’impasto. Servire i tuoi pancakes agli asparagi ben caldi sui piatti da portata, cosparsi con la ricotta dura rimasta, grattugiata a lamelle.

Seconda bontà: sfogliette croccanti con asparagi e uova.

Ingredienti: 500 g di farina | 10 g di sale | 25 g di lievito di birra | sale grosso, olio extravergine d’oliva e asparagi q.b. | uova di quaglia q.b.

Preparazione. Impastare all’interno di un mixer la farina per le sfogliette croccanti con il lievito di birra fresco, preventivamente sciolto in 2,5 dl di acqua tiepida, e 4 cucchiai di olio extravergine d’oliva. Incorporare alla pasta per le sfogliette croccanti il sale e lasciar lievitare in luogo tiepido per circa un’ora.

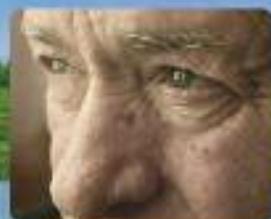
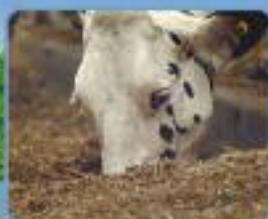
Tirare la pasta in sfoglie sottilissime e ridurle in rettangoli da 15x8 cm circa.

Disporre i rettangoli sulla teglia del forno rivestita di carta oleata; spennellare d’olio, cospargere con qualche pizzico di sale grosso e infornare a 220°C per circa 8 minuti. Se di gradimento, servire le sfogliette croccanti con un’insalata di asparagi lessati e uova di quaglia sode.

La filiera

LATTERIE
inalpi

per la prima volta in tv



Scopri il nuovo spot
in onda dal 26 aprile al 16 maggio
sui canali Rai, Mediaset, La7, Sky e Discovery



#mangiaitaliano

DAL 1966 VALORI GIUSTI, BUONI E SICURI

www.inalpi.it

NUOVA RANGE ROVER EVOQUE

PROVA A RESISTERLE.



ABOVE & BEYOND



Nuova Range Rover Evoque è un'irresistibile icona di stile. Essenza di individualità per vivere ogni giorno la tua città senza limiti. Ti offre tecnologie rivoluzionarie come il ClearSight Ground View che, grazie alla realtà aumentata, rende il cofano trasparente* per avere il pieno controllo della strada sotto di te.

Tutte le versioni di Nuova Range Rover Evoque sono equipaggiate con motorizzazioni ibride MHEV che, oltre a ridurre consumi ed emissioni, ti consentono di usufruire di tutti i vantaggi previsti dalla tua regione. Inoltre, è prevista un'esenzione dall'Ecotassa**.

UNICAR

Via dell'Artigianato 10, Alessandria - 0131 244951

Corso Asti 24/M, Alba - 0173 311712

concierge.unicar@landroverdealers.it

unicar.landrover.it

VANTAGGI REGIONALI**

ESENZIONE BOLLO	✓
ACCESSO ZTL	✓
PARCHIEGGIO STRISCE BLU GRATUITO	✓

*Il sistema ClearSight Ground View opzionale, attivabile fino a 30 km/h, rende possibile vedere "attraverso" il cofano grigio il sottoscampo dorizzato ed il campo touch screen centrale, in tal modo è possibile evitare o anticipare qualsiasi ostacolo, come marciapiedi, buche, pietre, pedoni o muri bassi, ed eseguire manovre in modo sicuro in città come in fuoristrada. **Le motorizzazioni ibride MHEV sono di serie su tutte le versioni ad oggi ordinabili. Rivolgiti al tuo concessionario anche per scoprire quali versioni non sono soggette ad Ecotassa e per conoscere i vantaggi legati alla tua zona di interesse.

Consumo da 5,4 a 8,4 l/100 km ed emissioni CO₂ da 142 a 191 g/km, secondo ciclo combinato NEDC derivato.