



Cuneo
E PROVINCIA



Indirizzo: Cuneo 12041
Tel. 0171/27000
Fax 0171/62411

Indirizzo: Cuneo 12041
Tel. 0171/27000
Fax 0171/62411

Indirizzo: Cuneo 12041
Tel. 0171/27000
Fax 0171/62411

Indirizzo: Cuneo 12041
Tel. 0171/27000
Fax 0171/62411

LA QUINTA EDIZIONE DEL "SERRALUNGA DAY" È STATA UN'OCCASIONE DI CONFRONTO SUL FUTURO DEL SETTORE VITIVINICOLO

Un vino di qualità per affrontare la crisi

NO BERTO FIORE

L'edizione 2020 ha confermato la vocazione del Serralunga Day a essere molto più di un semplice appuntamento di degustazione: un momento di riflessione e dialogo che unisce territori, produttori e comunità, dimostrando come il vino di qualità possa costruire relazioni e raccontare nel tempo i territori. — PAGINA 32



L'EVENTO

Bra's e l'indotto da quindici milioni

Oltre 150 mila persone. Sono i visitatori che Bra si prepara ad accogliere durante «Bra's», il Festival della Saliccia, in programma da venerdì a domenica. — PAGINA 33

IL RETROSCENA

Economia del fungo Ceva si fa vetrina

Il fungo è un prodotto povero e di nicchia. Ma la sua economia può essere un volano. Ceva ci prova, a partire dalla 65ª Mostra internazionale del Fungo. — PAGINA 33

DELLA DONNA NON C'ERANO TRACCE, POI I SOCCORRITORI HANNO DECISO DI NON ARRENDERSI E TENTARE UN ALTRO SENTIERO

“Così abbiamo salvato Anna”

La settantenne è stata ritrovata dopo 5 giorni e altrettante notti sui monti sopra Vinadio

MATTEO BORGETTO

«Un miracolo, i soccorritori sono degli angeli». Così il fratello di Anna, la donna di 70 anni dispersa per cinque giorni e cinque notti in montagna, a Sant'Anna di Vinadio, commenta il salvataggio da parte delle squadre di soccorso alpino. Anna ha sfidato il gelo notturno e si è nutrita anche di mirtili per farcela, da sola, in quota. Visitata in ospedale, domenica è stata dimessa ed è tornata a casa. — PAGINA 37

CIRIO A RIFREDDO

“La nuova scuola vivetela come fosse la vostra cameretta”

DEVI ROSSO

Il governatore della Regione Cirio ha scelto di aprire ieri l'anno scolastico in Piemonte, dal nuovo polo dell'infanzia di Rifreddo. — PAGINA 39

IERI I FUNERALI DI STATO CELEBRATI IN CATTEDRALE A MONDOVÌ PIAZZA: AVEVA 90 ANNI



Addio, onorevole Costa

ZARAMELLO — PAGINA 35

IL CASO

Un fronte di 100 Comuni per dire no all'inceneritore

MANUELA ARAM
CORTEMILIA

Una voce sola, ferma e unanime: arrivare a cento Comuni che hanno la volontà di contrastare in tutti i modi il progetto di installare un impianto di chiusura del ciclo dei rifiuti in Valle Bormida. È questo l'obiettivo ribadito durante l'assemblea pubblica, tenutasi l'altro giorno a Cortemilia, organizzata dal Coordinamento delle Associazioni No Inceneritore e gestita dall'Associazione per la Rinnascita della Valle Bormida.

L'incontro ha visto la partecipazione di numerosi cittadini e sindaci giunti da diverse Province, dei presidenti delle Unioni montane Alta Langa e Langa Astigiana, del presidente della Provincia di Cuneo, oltre ai rappresentanti di realtà economiche, di referenti delle associazioni degli agricoltori e del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano Dop.

Il Coordinamento: «siamo contrari a qualsiasi forma di trattamento di combustione, incenerimento o quasi altro appartenga alla logica di portare tutti i rifiuti della Liguria per farli sparire nella nostra Valle; con conseguenti gravissime ripercussioni sulle nostre infrastrutture già intasate e sull'ambiente».

A Cortemilia è stato chiaro e inevitabile il richiamo alla memoria e alla lotta storica: un legame profondo con le battaglie contro l'Acna di Cengio e contro il progetto dell'inceneritore Resol di quasi 40 anni fa, una minaccia che allora la comunità è riuscita ad impedire e che oggi è pronta a respingere di nuovo. —

© ASSOCIAZIONE A.R.

Ceva

65ª MOSTRA INTERNAZIONALE DEL FUNGO

19-20
SETT
2020

SCOPRI IL PROGRAMMA

Con il patrocinio di

Con il sostegno di

Con il patrocinio di

mostradelfungo.it

PRIMO PIANO

cellenze più identitarie, proposte attraverso un palcoscenico popolare e culturale del sapore e della convivialità.

Le sagre e le fiere vanno lette come punto d'incontro tra tradizione ed economia. Per molti piccoli centri rappresentano sicuramente un'occasione per riempire piazze e strade, ma anche dare visibilità alle produzioni locali e intercettare quel turismo enogastronomico sempre più interessato alle esperienze autentiche. Come quella, ad esempio, del bosco, che è l'habitat dove si generano tartufi e funghi. Entrambi limitati dai vincoli della stagionalità e della quantità di «buttata», imprevedibile se non «leggendo» le condizioni meteo. Gli uni legati a un mondo dove la valenza economica ha già un enorme peso, al di là del folclore che li circonda. Gli altri ancora ristretti a una micro-economia prevalentemente di montagna, anche se

la loro commercializzazione alimenta un mercato che coinvolge raccoglitori, commercianti, ristoranti e imprese di trasformazione.

L'autunno in terra cuneese si conferma una stagione in cui il gusto diventa promozione, accoglienza e sviluppo: una festa per il palato, ma anche un'opportunità per tutto il territorio. «Peccati di gola» a Mondovì, ad esempio (30 ottobre-1° novembre), è un evento che presenta prodotti tipici piemontesi, gioielli dell'enogastronomia e tipicità D.o.g. (Denominazione Comunale) del territorio. Un patrimonio che non si limita alla tavola: dietro ogni prodotto ci sono agricoltori, allevatori, raccoglitori, trasformatori e commercianti, mentre intorno alle manifestazioni si muove una filiera più ampia che coinvolge ristorazione, ospitalità, commercio e servizi. —

(A. Basso/Contrasto)

Pronto il Festival nazionale della salsiccia
Spazio anche a formaggio, pane e riso

La proposta a Bra's capace di generare 15 milioni di indotto

LA STORIA / 1

Oltre 150 mila persone in tre giorni. Sono i visitatori che Bra si prepara ad accogliere durante Bra's, il Festival nazionale della Salsiccia, del Formaggio, del Pane e del Riso di Bra, in programma da venerdì a domenica, con apertura ufficiale e cena di gala previste già per giovedì sera e affidate allo Chef Ambassador Massimo Camia, del ristorante Massimo Camia di Novello. Durante il weekend la città della Zizzola diventerà un grande palcoscenico diffuso dedicato alle eccellenze enogastronomiche, alla cultura, alla musica, al turismo e alla convivialità, con un programma pensato per raccontare l'identità braidese e proiettarsi verso un pubblico sempre più ampio.

Al centro del festival ci saranno la Salsiccia di Bra, prodotto simbolo della città e patrimonio gastronomico unico, il Formaggio Bra Dop, il Pane di Bra e il Riso di Bra: quattro protagonisti di un racconto che intreccia tradizione artigianale, qualità delle materie prime, cultura del territorio e capacità di fare sistema. Ma che è anche in grado di muovere una vera e propria economia. «Abbiamo fatto un calcolo approssimativo per misurare l'impatto del Festival e prevediamo l'arrivo a Bra di 150-180 mila visitatori, quasi il doppio dell'ul-

tima edizione andata in scena due anni fa», anticipa Luigi Barbero, direttore di Ascom Bra.

I contenuti e gli ospiti attesi sono di forte richiamo: il programma animerà piazze, vie e luoghi simbolo della città con appuntamenti gastronomici, show cooking, masterclass, degustazioni, spazi dedicati alle famiglie, iniziative culturali, concerti gratuiti. «Le prenotazioni finora registrate negli alberghi e nelle strutture ricettive, così come nei ristoranti, sono di ottimo auspicio», dice ancora Barbero.



La promozione della salsiccia a Bra's

Prevediamo che Bra's genererà un indotto di oltre 15 milioni di euro, con l'ambizione di confermarsi tra gli appuntamenti più rappresentativi dell'Italia del gusto. Oggi l'enogastronomia rappresenta uno dei più potenti elementi di attrazione turistica. Sono convinto che valorizzare in modo intelligente le nostre tradizioni non significhi semplicemente conservare il passato; significa trasformare la nostra identità in una risorsa e porre le basi per generare il futuro». —

(A. Basso/Contrasto)

In arrivo la 65ª Mostra internazionale
Nel weekend dalla micologia alla cucina

Ceva scommette sul piano che lancia l'economia del fungo

LA STORIA / 2

ZAIRA MUREDDU
CEVA

Da 65 anni Ceva viene considerata fra le capitali italiane della micologia. Accade da quando alcuni amici diedero vita alla Mostra del Fungo: un avvio in sordina, con pochi esemplari esposti in uno spaccato di sottobosco ricostruito sotto l'ala del municipio, al quale è seguito uno sviluppo esponenziale della manifestazione. Che quest'anno può

vantare, per la prima volta, il titolo di «internazionale». Il clou ci sarà sabato e domenica, con l'allestimento dell'esposizione scientifica sotto i portici di via Marengo (è l'asse portante della rassegna, a cura dei volontari del Gruppo Micologico Cebano), il mercato del fungo, l'area food dove a farla da protagonista sarà anche il re del bosco. Con altre iniziative di contorno, iniziate ieri. Ad esempio le cene di stasera e domani a tema fungo: «Radici a tavola», con i piatti delle chef Clelia Salvetti e Roberta Adams.

L'obiettivo di Ceva è quello di fare del «prodotto fungo» non solo un motivo di richiamo turistico e gastronomico, ma anche un volano dell'economia, che vada dalla lavorazione alla commercializzazione, al fungo, infatti, è molto più di un prodotto della nostra terra: dice il sindaco, Fabio Mottinelli, «è un emblema del territorio, capace di raccontar-

ne ricchezza ambientale, biodiversità, cultura e rapporto profondo tra uomo e natura». L'assessore agli Eventi, Luca Prati: «Le giornate più significative della Mostra internazionale sono due, ma tante le dimensioni: scientifica e divulgativa, enogastronomia e cultura, scoperta e divertimento, centro cittadino e territorio».

Ma l'impegno a rendere il fungo un simbolo a 360 gradi non è solo nel weekend della Mostra. «Avviene anche nelle attività che portiamo avanti tutto l'anno», rimarca Giorgio Ravio, presidente del Gruppo Micologico: «dalle lezioni



Una precedente edizione della Mostra

nelle scuole agli orti coltivati con i bambini, dal bosco didattico alla cura del giardino botanico, dalla presenza negli eventi, ai qualsiasi invitati in molte città e paesi, fino al costituire del Museo del Fungo, che passo dopo passo sta diventando realtà. La pioggia dei giorni scorsi, se ci sarà il rialzo delle temperature, potrebbe rilanciare la crescita per appassionati, cercatori e buongustai, andando anche a colmare gli espositori nei negozi di frutta e verdura (dove la merce ora è ancora scarsa per indicare un prezzo medio della stagione). —

(A. Basso/Contrasto)

È un progetto nato dalla collaborazione tra l'Asl Cn1 e Slow Food Fossano Un orto sul tetto dell'ospedale Santissima Trinità La natura entra nelle cure in Neuroriabilitazione

IL CASO

BARBARA MUREDDU
FOSSANO

Un orto sul tetto dell'ospedale Santissima Trinità, da dove la vista del Monviso è spettacolare, per ritrovare, passo dopo passo, autonomia, relazioni e benessere. A Fossano la natura entra nel percorso di cu-

ra dei pazienti della Neuroriabilitazione grazie al nuovo «Orto di Slow Food Terapeutico», progetto nato dalla collaborazione tra l'Asl Cn1 e Slow Food Fossano.

L'iniziativa è rivolta alle persone ricoverate con esiti di grave cerebroluzione acquisita e punta a integrare l'ortoterapia nel percorso riabilitativo. Il contatto con piante, terra e attività di giardinaggio può infatti stimolare manualità, memo-

ria e attenzione, favorendo al tempo stesso il benessere emotivo e contribuendo a ridurre stress e disagio durante un ricovero spesso lungo e complesso.

L'orto sarà soprattutto uno spazio di cura e relazione: potrà essere vissuto anche semplicemente attraverso la presenza e l'osservazione, oppure, quando le condizioni cliniche lo consentiranno, attraverso un coinvolgimento diretto dei pazienti

nelle attività. Il progetto prevede inoltre la collaborazione tra persone ricoverate, operatori sanitari e volontari, con l'obiettivo di rafforzare le relazioni e il legame tra ospedale e territorio.

«La realizzazione di questo progetto è possibile grazie al prezioso contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano», spiega Marco Barberis di Slow Food. «Slow Food potrà acquistare delle postazioni per

l'orticoltura dedicate alle persone con disabilità, che verranno installate nei prossimi giorni. L'allestimento delle strutture, utilizzabili anche da chi si sposta in carrozzina, è cominciato. Probabilmente le attività inizieranno entro fine ottobre. Il personale di Slow Food, oltre a fornire il materiale necessario per l'orto, affiancherà gli operatori dell'Asl nelle attività previste».

Le postazioni saranno quindi pensate per rendere l'esperienza accessibile e adattabile alle diverse esigenze dei pazienti. Le attività verranno svolte sempre in presenza degli operatori dell'Asl, nell'ambito dei singoli progetti riabilitativi individuali e secondo le valutazioni cliniche e terapeutiche.

Elena Antonino mediatrice a Fossano: «L'orto terapeutico viene usato in ambito di neuroriabilitazione: i ricoveri sono lunghi e più si riesce a inserire attività motivazionali meglio è, così si stimolano manualità, memoria e attenzione». La convenzione tra Asl Cn1 e associazione resterà in vigore fino al 31 dicembre 2028, con la possibilità di rinnovarla.

Non solo un orto, ma un ulteriore strumento di riabilitazione: uno spazio verde dove la cura può incontrare la socialità e dove un piccolo gesto, come seminare o prendersi cura di una pianta, può diventare parte del percorso verso il recupero. —

(A. Basso/Contrasto)