


 Redazione: Corso Nizza 11
 CUNEO 12100
 Tel. 0171 452411

 Fax: 0171 64402
 E-mail: cuneo@lastampa.it
 Web: www.lastampa.it/cuneo

 Pubblicità: A. Manzoni & C. S.p.A.
 Cuneo corso Nizza 11

 Telefono: 0171 609122
 Cell.: 349 609.64.88
 Mail: areapiemonte@manzoni.it

PIÙ DELL'8% DELLE AZIENDE ASSOCIATE A CONFINDUSTRIA CUNEO È FORTEMENTE ESPOSTO AL RINCARO ENERGETICO

Dalla crisi alla stangata luce e gas Le imprese e il fronte delle bollette

Dall'edilizia alla meccanica: i settori più colpiti. "Ricerca e sviluppo per guardare oltre"

SANDROMAROTTA

Più dell'8% delle imprese associate a Confindustria Cuneo è estremamente esposta al rincaro energetico perché consuma grandi quantità di energia. — PAGINE 36-37

LA STORIA

La bimba della luna che combatte ogni giorno contro sole e luce



MANUELA ARAMI

Yousra ha 3 anni e vive con la sua famiglia in Alta Langa: quotidianamente è costretta a indossare protezioni rigide, come maschere, un cappello con la visiera e guanti. È una dei «bimbi della luna». Da un anno combatte contro lo Xeroderma Pigmentoso, una malattia genetica rara che la rende ipersensibile ai raggi ultravioletti e la espone a un altissimo rischio di tumori cutanei. — PAGINA 43

LA FABBRICA EX DANA—GRAZIANO DI SOMMARIVA PERNO

Gli americani chiudono in 180 costretti a trasferirsi

DANIELA SCAVINO — PAGINA 37

Non si ferma la protesta davanti ai cancelli dell'ex Dana-Graziano di Sommariva Perno contro la decisione della nuova proprietà americana Allison Transmission di chiudere la fabbrica e trasferire tutte le attività produttive a Cascine Vica, nel comune di Rivoli.

INAUGURATO IERI A PALAZZO SANTA CROCE IL NUOVO CENTRO CULTURALE DI CUNEO



FRANCESCO DOGLIO

Sclab: lo spazio che mancava

GIULIA POETTO — PAGINA 45

IL PERSONAGGIO

Cannavacciuolo al Bra's Festival "La salsiccia come il Vesuvio"



VALTER MANZONE

«La salsiccia per Bra è come il Duomo per Milano. E, direi anche, come il Vesuvio per Napoli». Antonino Cannavacciuolo, chef ambassador di Bra's 2026, ieri mattina è arrivato a Bra accolto dalla folla. — PAGINA 40

L'EVENTO

Alba festeggia i sessant'anni delle Doc del vino

ROBERTO FIORI

Doc, l'acronimo più famoso d'Italia, ha compiuto sessant'anni. — PAGINA 41

LA TRADIZIONE

Mostra del Fungo oltre la siccità A Ceva 250 specie

Una sequenza di esemplari di oltre 250 specie fresche in vetrina sotto i portici di via Marengo, cuore della 65ª Mostra del Fungo di Ceva. — PAGINA 40

VITARA
Dual motor
Dual desire

CON TECNOLOGIA 4X4 ALLGRIP, TUA A 36.900€

SUZUKI

GARANZIA
10 & LODE
SCOPRI DI PIÙ

PUNTOAUTO

 Corso Asti, 45 - 12050 GUARENE (CN) - Tel. 0173 283900
 mail: info@puntoauto.org - concessionari-suzuki.it/puntoauto/

**20 SETTEMBRE
PORTE APERTE**

ANTONINO CANNAVACCIUOLO Chef ambassador della quinta edizione di "Bra's" accolto ieri da un numeroso pubblico ha raccontato il territorio attraverso il cibo

“La salsiccia per questa città è come il Duomo per Milano”

IL PERSONAGGIO

VALTERMANZONE
BRA

«La salsiccia per Bra è come il Duomo per Milano. E, direi anche, come il Vesuvio per Napoli». Antonino Cannavacciuolo, chef ambassador della quinta edizione di Bra's e main testimonial, ieri mattina è arrivato in piazza Caduti per la Libertà, in mezzo ad un'ala di folla che lo ha accompagnato nel tragitto dall'Ala stellata di corso Garibaldi, al palco allestito nell'anfiteatro naturale della parte alta della città. Tante le richieste per una foto ri-



Antonino Cannavacciuolo all'inaugurazione insieme agli altri chef del territorio e alle autorità

“Oggi la salsiccia di Bra la uso ordinariamente nei miei piatti; è anche curioso che tutti i braidesi che vengono a mangiare nel mio Bistrot me ne portino”

cordo: chi lo voleva accanto alla propria fidanzata, chi gli ha chiesto di posare con i figli e chi di fare un selfie. Lui, disponibile e sorridente, ha accontentato tutti.

Folta barba nera, giacca e camicia blu, l'imponente chef ha poi raggiunto il palco, accolto da un'ovazione che gli ha tributato, con grande calore, l'enorme folla di visitatori, venuta appositamente per incontrarlo. Seduto tra il sindaco Gianni Fogliato e il direttore dell'Ascom e ideatore del festival Luigi Barbero, ha risposto alle domande. Iniziando dal racconto del momento in cui ha conosciuto la salsiccia di Bra, che - a suo dire - «è un prodotto naturale, che incarna la città. Un prodotto che amo, proprio perché è naturale e ha

IL PROGRAMMA

Tra il talk di Calabrese sul mangiare e i giri in carrozza per aiutare l'ospedale

Giornata conclusiva della quinta edizione di Bra's, il festival delle eccellenze enogastronomiche del territorio, che chiude i battenti stasera alle 23. Sul palco di piazza Caduti, a Bra, sono previsti talk dalle 10,30 alle 19; da segnalare quello dalle 11 alle 12 che avrà come ospite il professor Giorgio Calabrese che affronterà il tema «mangiare bene per vivere meglio». Poi ancora il

Bramezzino, creato dallo chef stellato Massimo Camia e i Caffè storici e il vermouth di Torino, per citarne alcuni. Numerosi gli show cooking in piazza XX Settembre, le proposte dell'ala stellata con gli chef resident Paquale Laera e Gabriele Boffa, gli stand delle Regioni e i giri in carrozza per sostenere l'ospedale infantile Regina Margherita di Torino. V.M. —

una semplicità pazzesca. E ti rende felice».

Poi ha subito aggiunto: «Perché, quando si magia, bisogna essere felici. Specialmente in questo momento storico in cui siamo invitati tutti a pensare un po' più positivo, essendoci così tante negatività intorno a noi».

Lo chef ha condiviso con la piazza il momento in cui è arrivato in Piemonte (oggi gestisce anche un bistrot a

pochi passi dalla Gran Madre) spiegando che «la prima cosa che ho fatto è stata quella di andare in giro per conoscere il territorio e le sue eccellenze gastronomiche. Quando sono arrivato a Bra e ho assaggiato la salsiccia, me ne sono innamorato. Oggi la uso ordinariamente nei miei piatti; è anche curioso che tutti i braidesi che vengono a mangiare nel mio Bistrot mi portano

sempre un po' della loro salsiccia. Che io utilizzo sempre, con grande piacere».

Il suo discorso si è poi allargato anche sulle ricadute che la salsiccia - insieme alle altre eccellenze della città quali il formaggio Bra duro e tenero, il riso e il pane - sono in grado di generare. «Avere tre chef con tre stellesolo in Piemonte, è il risultato di un percorso di business per il territorio, perché non è che guadagna solo il ristorante dello chef, ma tutto l'indotto. Chi arriva dal Giappone o dall'Australia, per andare a mangiare in un tristellato, poi automaticamente spende in altre strutture del territorio, creando ricchezza anche per le attività ricettive, per le botteghe e le enoteche». Discorso, quello della ricaduta economica del Festival che si conclude stasera, affrontato anche dagli organizzatori che hanno stimato un impatto economico per la città, nei giorni dell'evento, dell'ordine di 15 milioni di euro grazie al coinvolgimento della ristorazione locale, dell'accoglienza, dei negozi e in generale di un po' tutto il turismo. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La 65ª edizione della Mostra in centro a Ceva

OGGI PROSEGUE LA 65ª EDIZIONE INTERNAZIONALE

La Mostra del Fungo a Ceva batte la siccità Esposte 250 specie

Il fungo più grande in mostra: la Grifola frondosa. Il più velenoso: la Amanita phalloides varietà alba. Il più comune: la Russula cyanoxantha. Il più raro: la Calvatia gigantea. Il più piccolo: il Cyathus striatus. La «mamma dei porcini»: il Clitopilus prunulus. Il «fungo delle fiabe»: l'Amanita muscaria. Un fungo di 35 milioni di anni fa: l'ambra. Quello dall'odore più curioso: la Russula laurocerasi. E poi i tanti colori rosa-arancio dei Cantharelli, dei Lactarius, delle altre colombine. Una sequenza di esemplari di oltre 250 specie fresche (con altre liofilizzate e collocate in una sezione a parte), allestita sotto i portici di via Marengo, costituisce l'esposizione scientifica, cuore della 65ª Mostra del Fungo di Ceva, quest'anno per la prima volta di valenza internazionale.

I volontari del Gruppo Micologico Cebano sono riusciti a dare vita quasi a un miracolo per numero di specie, considerando la pesante siccità che ha quasi completamente fermato la stagione, salvo nelle zone in quota, dove c'è stata pioggia.

La 65ª edizione della Mostra, grazie alla collaborazione fra il Gruppo Micologico, il Comune e le altre associazioni cittadine, che hanno realizzato la cornice dell'evento, ha regalato una serie di novità. A partire dalla ceri-

monia di inaugurazione ufficiale, ieri mattina (anziché nel tardo pomeriggio), sulla scalinata monumentale del duomo. Gli interventi delle autorità sono culminati nella consegna del Premio «Fungo d'oro», consegnato dal sindaco Fabio Mottinelli e dall'assessore Luca Prato all'assessore regionale Paolo Bongioanni e alla vicepresidente della Fondazione Crc, Elena Merlatti, come simbolo della grande collaborazione per valorizzare le realtà del territorio. Con una sorpresa: un'inusuale, terza targa, attribuita al Gruppo Micologico Cebano, nelle mani del presidente Giorgio Raviolo. Inevitabile qualche attimo di commozione, anche per la presenza degli ultimi soci storici, fra i fondatori del sodalizio, Giordano Sciarra e Tanchi Michelotti.

L'evento prosegue per l'intera giornata di oggi, con Mostra scientifica, aree food (ieri soldout, tutti pazzi per il risotto e i porcini fritti dai volontari), del mercato del fungo (fresco e coltivato) e delle eccellenze, zone per le famiglie e l'hobbyistica, visite guidate in città. Al borgo Sottano lo spazio delle associazioni e il palco spettacolo. Nel pomeriggio, alle 16, nel salotto dal Duomo, la presentazione in anteprima della stagione di prosa del teatro Marengo, on il cartellone. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RICREA
PROFESSIONISTI DEI CAPELLI

**DISPOSITIVO MEDICO PARRUCHE
CHEMIOTERAPICHE E MODA**

IL BENESSERE COMINCIA DAI CAPELLI

Affidati a dei professionisti

Uomo - Donna
Soluzioni per la calvizie,
Tricopigmentazione, autotrapianto, impianto di capelli naturali, trattamenti di prevenzione, magnetoterapia, prodotti specifici.



Ispirata alla filosofia di cura meticolosa della skincare coreana, la nostra Hair Spa è molto più di un semplice trattamento. È una vera e propria esperienza rigenerante, studiata per detossinare il cuoio capelluto, riparare i danni e infondere idratazione intensa.



**Richiedi una consulenza gratuita:
chiamaci al +39 0171 693949
o visita il sito www.ricreacuneo.com
biokapil.ricrea@gmail.com**

- **Trattamento curativo personalizzato**
- **Impianto di capelli a contatto**
- **Parrucche**

📍 **CUNEO Ricrea - Biokapil s.n.c. - Corso Nizza, 67/A - Tel. 0171.693949 - mail: biokapil.ricrea@gmail.com**