



dal 20 AGOSTO 2018  
al 26 AGOSTO 2018



RASSEGNA  
**STAMPA**

20 AGOSTO - TARGATO CN

## Al via il Roumiage de settembre 2018, tutto quello che c'è da sapere per vivere al meglio l'evento

Per giorni la frontiera tra Piemonte e Provenza è unita dalle Traversados: carovane di centinaia di persone che - partendo dalla Francia - giungono in Piemonte a piedi seguendo i sentieri degli emigranti, dei pellegrini e dei contrabbandieri, testimoni di un'antica unità culturale e linguistica. Testimonial di questa edizione Angelo Branduardi





Un ricco calendario di manifestazioni previsto per il **Roumiage de settembre 2018**, uno dei piú originali eventi dedicati alla cultura alpina e provenzale in Europa.

Per giorni la frontiera tra Piemonte e Provenza è unita dalle Traversados: carovane di centinaia di persone che - partendo dalla Francia - giungono in Piemonte a piedi seguendo i sentieri degli emigranti, dei pellegrini e dei contrabbandieri, testimoni di un'antica unità culturale e linguistica. Nel fine settimana a Coumboscuro - in Valle Grana - importante programma di musica e danza tradizionale, convegni, rassegne d'arte e artigianato, mercato e ristorante della gastronomia alpina provenzale.

**Tema 2018: anno europeo del patrimonio culturale.**

Testimonial 2018: **Angelo Branduardi in concerto domenica 26 agosto alle 15.30 a Coumboscuro.** (biglietti ancora disponibili)

[www.coumboscuro.org](http://www.coumboscuro.org)

Di seguito il programma nel dettaglio:

## **PROGRAMMA**

**19-20/08 ST. MARTIN VESUBIE** evento di apertura

*Fete de la montagne - raduno delle genti del nizzardo*

**21-24/08 ALPI TRA PIEMONTE e PROVENZA**

*TRAVERSADO, camminate dell'amicizia dal Nizzardo, Roya, Vésubie, Tinée, Ubaye, Queyras a Coumboscuro*

**22/08 BARCELONNETTE** Festin de la Traversado - raduno delle genti di Provenza

*ENTRACQUE / VALDIERI / CRISSOLO / PONTECHIANALE / BELLINO / SAMBUCCO* Benvegù a la Traversado, festa con le popolazioni dei paesi delle alte valli occidentali

**23/08 h 21,00 DEMONTE / CASTELMAGNO** Santuario / ELVA / MAMORA / ACCEGLIO Benvegù a la Traversado con nei paesi delle alte valli

**24/08 COUMBOSCURO - Valle Grana**

*18,00 arrivo delle Traversados a Coumboscuro*

*21,00 "Festo de la traversado"*

**25/08 COUMBOSCURO - Valle Grana**

*10,00 rassegne espositive rassegne espositive*

- De pintre e de coulour - sconosciuti montanari artisti
- Letteratura provenzale libri, riviste, musica, video
- Lou marchà mostra-mercato delle Alpi Piemonte / Provenza

**15.00 DIBATTITO - Identità e culture patrimonio d'Europa**  
con A. Branduardi, M. Piccat, A.M. Colombo

**15.30 Pichin pichot con Persil - atelier e giochi tradizionali**

**15.30 / 17.00 de Libre e de Mountagno - libri e autori delle Alpi**  
R. Bandiera "La tragedie d'Izourt" • A.Grinda - escrivaine de Vesubio

**17.00 Jacou, petit colporteur savoyard rentré au pays, création de l'ensemble Les Enfans de Cythère**

**18.00 Aperoumiage - pastis, noustral, ventresco, pisaladiera...**



21,00 L'Orage du Val d'Aoste le rock des Alpes - il rock delle Alpi

22,30 la nuech dal foueiassier la notte del fuoco  
BAL FOLK - scena aperta con Mantendren

26/08 COUMBOSCURO - Valle Grana

10.00 S. Messa degli emigranti cantata in provenzale

15.30 Camminando camminando - ANGELO BRANDUARDI sus li pià de  
Fabrizio De Andrè e Sergio Arneodo - concerto € 20.00

#### NAVETTE e PULLMAN

##### NAVETTE gratuite

Sabato 25 agosto

navette dalle ore 14.00 alle ore 02 del giorno successivo 26 agosto

Domenica del 26 agosto

dalle ore 9.00 alle ore 22.00

##### OSPITALITÀ e GASTONOMIA

A S Lucio de Coumboscuro Oste con menù Piemonte / Provenza, servizio bar e tavola calda, con i formaggi **inalpi** e la loro nuova linea "Latterie Alpine". Possibilità di scoprire specialità tipiche, come i "gofri" della val Chisone.

Hotel, trattorie, locande, pensioni, agriturismi, camping... a servizio di chi desidera fermarsi in valle Grana nei giorni del Roumiage.

Hotel Quadrifoglio - Via C L N, 20, 12023 Caraglio CN

tel. +39. 0171 618581 - <http://www.hotel-quadrifoglio.com>

Albergo Del Viale - Piazza G. Marconi, 3, 12020 Valgrana CN

tel. +39. 0171 98100 - [www.albergodelviale.com](http://www.albergodelviale.com)

Trattoria Aquila Nera - Via Federico Mistral, 70, 12020 Monterosso Grana CN

tel. +39 339 3763811 - <http://www.aquilanera.org>

Agriturismo La Braida - Via Federico Mistral 4, 12020 Monterosso Grana CN

tel. +39. 0171 989143

Agriturismo Il Falco - 21 Borgata Cascinetta, Monterosso Grana, CN 12020

tel. 0171 989198 - [www.agriturismoilfalcocuneo.it/it/home/](http://www.agriturismoilfalcocuneo.it/it/home/)

Albergo Ristorante La Pace - Via IV Novembre, 37, 12027 Pradleves CN

tel. 0171 986126 - [www.albergodellapace.it](http://www.albergodellapace.it)

Albergo Tre Verghe D'Oro - Via IV Novembre, 129, 12027 Pradleves CN

tel. 0171 986116 -

Antico Albergo Del Molino - Via IV Novembre, 157, 12027 Pradleves CN

tel. 0171 986129 - [www.anticualbergodelmolino.com](http://www.anticualbergodelmolino.com)

[http://www.invallegrana.it/valle\\_grana\\_albergatori\\_ristoratori.asp](http://www.invallegrana.it/valle_grana_albergatori_ristoratori.asp)

PER MAGGIORI INFORMAZIONI: +39.0171.98707 - +39.0171.98771

22 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Tiratura: 28.700

Diffusione: 28.000

Settimanale

Data 22-08-2018

Pagina 1+18

Foglio 1

## l'eco del chisone

### Moretta in lutto per l'addio a due giovani

Un intero paese in lacrime ha accolto nella mattinata di giovedì 9 agosto i feretri di Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia, entrambi 23enni, vittime di un incidente stradale avvenuto all'alba di sabato 4. Lutto cittadino a Moretta per l'ultimo saluto ai due sfortunati giovani: negozi chiusi e bandiere a mezz'asta durante un funerale che ha fatto registrare una chiesa parrocchiale affollata e decine di persone rimaste sul sagrato. La tragedia si è consumata sulla Provinciale 663 tra Moretta e Faule. L'auto sulla quale stavano viaggiando, un'Alfa Mito in direzione di Faule, è improvvisamente uscita di strada e si è ripetutamente cappottata.

■ IMG. 18 di P. Polastri

Vittime di un terribile incidente stradale all'alba di sabato 4 agosto

# Moretta in lutto per l'addio ai due giovani

Matteo e Vincenzo, entrambi 23enni, stavano rientrando da una festa con amici

**MORETTA** - Un intero paese in lacrime ha accolto nella mattinata di giovedì 9 agosto i feretri di Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia, entrambi 23enni, vittime di un incidente stradale avvenuto all'alba di sabato 4. Lutto cittadino per l'ultimo saluto ai due sfortunati giovani: negozi chiusi e bandiere a mezz'asta durante un funerale che ha fatto registrare una chiesa parrocchiale affollata e decine di persone rimaste sul sagrato.

Tanti i giovani in lacrime durante l'addio dei due ragazzi, con la musica preferita dei teenagers ad accompagnare le bare verso il carro funebre sul sagrato della parrocchia di S. Giovanni Battista. Al termine della funzione Elisa, la sorella di Matteo, operaio alla Inalpi, lo ha salutato con affetto: «Volevo riprendermi il ruolo di sorella maggiore che mi spettava. Reggere il tuo confronto non è mai



**MORETTA** - Un intero paese si è fermato per l'ultimo saluto alle due giovani vittime della strada, Matteo Guerrieri e Vincenzo Tarzia (nel riquadro). [Foto BUSSOLINO]

stato facile perché ogni compito che ti veniva affidato lo portavi a termine e svolgevi impeccabilmente. Ho sempre detto quanto ti amavo e quanto ero fiera di te. Anche la sorella di Vincenzo, che faceva l'elettricista presso l'azienda Bertino Fratelli, ha ricordato i bei momenti trascorsi

con lui: «Siamo sempre stati orgogliosi di te, del tuo sorriso meraviglioso e del tuo modo di essere. Dacci la forza di andare avanti e farti continuare a vivere attraverso di noi. Quel mattino volevi andare a piedi sul Monviso, invece sei arrivato oltre la punta. Andandotene, ti sei portato via gran

parte dei nostri cuori».

La tragedia si è consumata nella notte di sabato 4 sulla Provinciale 663 tra Moretta e Faule. È qui che hanno perso la vita i due 23enni: l'auto sulla quale stavano viaggiando, un'Alfa Mito in direzione di Faule, è improvvisamente uscita di strada e si è ripetutamente

cappottata. Una carambola che si è conclusa vicino a un canale, quasi in secca. Un urto violentissimo: Matteo Guerrieri, classe '95, che era al volante della macchina e il suo amico Vincenzo Tarzia, del 1994, entrambi di Moretta, non ce l'hanno fatta.

Il giovane conducente è rimasto incastrato tra le lamiere dell'auto insieme al coetaneo, seduto sul sedile posteriore. Sul posto i Vigili del fuoco di Saluzzo e Racconigi, insieme ai soccorritori del 118 che hanno tentato di rianimarli. Feriti in modo non grave gli altri due ragazzi: si tratta di due 22enni, trasportati rispettivamente in codice giallo e verde all'ospedale di Savigliano. I quattro giovani stavano rientrando, intorno alle 5, dalla festa di S. Firmino a Revello e pare fossero diretti a Polonghera per fare colazione da un loro amico.

Paolo Polastri

24 AGOSTO – LA PANCALERA

## Ambrogio Invernizzi premiato a Pollenzo

La cerimonia durante l'evento benefico "Food 4 Earth" lo scorso 20 giugno. Premiati anche Carlin Petrini e Roberto Moncalvo

MORETTA

Si è tenuto lo scorso 20 giugno a Pollenzo l'evento benefico "Food 4 Earth". Una serata esaltata dalla cucina di due chef stellati: Gian Piero Vivalda del ristorante "Antica Corona Reale" di Cervere e Enrico Bartolini del ristorante "Mudec" di Milano. I piatti sono stati accompagnati dai vini selezionati da Alessandra Veronesi, sommelier "Dorchester Collection", mentre il servizio in sala è stato affidato alle esperte mani di Davide Ostorero, maitre di "Antica Corona Reale". Il cibo e i vini sono stati offerti dalle numerose aziende supporter e partner, questo ha permesso di devolvere importanti somme ai proget-

ti selezionati e sostenuti da Nord Ovest 2020.

Nel corso della serata sono stati consegnati tre premi istituiti dalla Commissione Alimentiamo presieduta dall'avvocato Stefano Grassani, nel board della commissione è stato presente Eugenio Puddu partner Deloitte che, assieme a Ugo Nespolo autore dei premi, ha condotto la consegna dei significativi riconoscimenti.

I premiati sono stati Carlin Petrini di Slow Fodd, Roberto Moncalvo presidente di Coldiretti e il morettese Ambrogio Invernizzi di Inalpi, premiato per il rapporto tra le persone e la loro terra. Ritirando il premio Invernizzi ha commentato: «La scelta fatta

a suo tempo, si è rivelata una scelta favorevole per Inalpi e per la crescita del territorio, ma non esiste crescita se non ne beneficia il territorio tutto. La ripresa della produ-

zione del latte e l'applicazione del protocollo sottoscritto tra Inalpi e i conferitori, ha coinciso con l'aumento della qualità del latte».

**Elio Cogno**





24 AGOSTO – LA PANCALERA

## Scuola, resoconto delle ricche iniziative dedicate ai ragazzi

Numerosi i momenti di confronto, condivisa con i genitori la giornata porte aperte

MORETTA

Ricca la serie di appuntamenti programmati per l'ultima settimana di scuola dai docenti dell'Istituto comprensivo di Moretta: open day il 4 giugno, Grappoliadi il 5 giugno e l'ecosostenibilità creativa il 7 giugno.

La scuola media ha aperto le porte a genitori e figli anche delle classi quinte per assistere a un intrattenimento musicale coordinato dai docenti Cagliero e Pelassa e concluso con l'esibizione all'arpa della docente Manna, accompagnata dagli alunni con il flauto. Ha fatto seguito la premiazione dei ragazzi che si sono distinti nelle gare sportive a livello territoriale sotto la guida del docente Rebaudengo.

Infine gli ospiti hanno avuto modo di visitare gli atelier

creativi, ambienti di apprendimento dove gli alunni possono sperimentare attività pratiche finalizzate alla realizzazione di oggetti la cui creazione richiede manualità (pittura, rivestimento di bidoni) logica e tecnologia (coding). Grazie ai fondi previsti dal Miur e dalla ditta **Inalpi** di Moretta, è stato possibile acquistare strumentazioni innovative (robot programmabili, stampante e scanner 3d, attrezzature audio) e materiali di facile consumo. Gli alunni sono stati seguiti dai docenti Cagliero, Gili e Battisti.

Quindi i ragazzi della scuola media di Moretta, insieme ad alcune classi dell'Istituto hanno la prima "Olimpiade letteraria" nata in primis dalla collaborazione con lo scrittore Daniele Nicastro e poi con la libreria di Acqui Terme nel-

la persona del signor Spotta con cui ha tenuto i rapporti la docente Gisella Allietta che si è occupata dell'organizzazione. Durante l'anno è stato letto per ciascuna classe partecipante un libro concordato con i docenti: gli alunni hanno avuto modo di mettere in campo le conoscenze acquisite dalla lettura, affrontandosi in una piacevole competizione. Inoltre hanno conosciuto direttamente gli autori (Nicoletta Bortolotto, Simone Dini, Andrea Cannobbio) a cui rivolgere domande e soddisfare curiosità. Infine giovedì 115 alunni hanno avuto modo di apprezzare la mostra realizzata con rifiuti e concretizzata in quadri e opere d'arte; hanno svolto laboratori creativi che li ha visti realizzare borse con magliette, creare con giornali ar-

rotolati e assemblati dei pouf, realizzare segnalibri glitterati e arricchiti da importanti frasi. Hanno poi giocato al memory con parole della Costituzione. Il pomeriggio si è concluso condividendo pizza, focaccia e patatine.

La dirigente Laura Marchisio: «Sicuramente ha rappresentato un momento significativo per tutti gli alunni coinvolti e anche per le docenti nell'anno di formazione una attività coinvolgente. Tutte le giornate realizzate hanno in comune la passione che i docenti mettono per dare ai ragazzi qualcosa che va oltre l'apprendimento meramente scolastico e che non è quantificabile in numeri ma che può motivare a fare e stimolare la curiosità».

**Elio Cugno**



25 AGOSTO - ALTISSIMOCETO



## Cartoline dal 740mo Meeting VG @ Locanda del Notaio – Pello Intelvi (CO) – Patron Simonetta Manara, Chef Edoardo Fumagalli

Posted by: ViaggiatoreGourmet - 25 agosto 2018  
In: Como e provincia, Eventi Enogastronomici, Lombardia

 Stampa  Email

Il poco fascinoso nome di **Pello Intelvi**, provincia di **Como**, nella mente degli **Amici Gourmet** e nella nostra si traduce in un unico **seducente** richiamo: quello che proviene da **La Locanda del Notaio**, 1 stella sulla Rossa. In questo ristorante raffinato dall'atmosfera rustica, infatti, ha trovato casa lo chef **Edoardo Fumagalli**, che in occasione del nostro pranzo ci ha letteralmente **conquistati** con la sua cucina fatta di **precisione** e **inventiva**, di



contemporaneità, leggerezza e rigore francese, che si vede soprattutto nella preparazione delle salse, del resto è stato chef saucier presso un tempio della cucina classica d'Olttralpe come il Taillevent di Alain Solivérès. Un percorso in grado di farci viaggiare, proprio come ha fatto lui durante la sua pluridecorata formazione in giro per il mondo. Chapeau!

Archivio storico reportage:

- > Meeting del 5 Agosto 2017
- > Reportage del 29 Agosto 2017

Il tavolo **Amici Gourmet**



Il nostro menù personalizzato



Cialda soffice al cereali soffiati e Raschera Dop **Inalpi**



Chips di polenta taragna e Bra tenero Dop **Inalpi** chips di riso al nero di seppia, chips di polenta bianca e aceto



Meringa al sesamo nero, crema di anguilla affumicata e Toma piemontese [inalpi](#)



Rapanello ripieno di maionese alla senape ai grani



Granita al Crodino, crema di Martini e arancia





Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2012 - **Ca' del Bosco**

**Pane**



**Tipologie di pane:** pane libro al semolino, ciabattina integrale, focaccina di patate, lavosh, grissini al rosmarino. Servito con burro della Val d'Intelvi ai naturale, al prezzemolo, al limone e zafferano e alla barbabietola.

**Lo chef completa al tavolo la prima portata della nostra degustazione**





VG e lo chef presentano il piatto al tavolo



Gambero carabinieri, anzelle di vitello e salsa al corallo

