LATTERIE inalpi

BUON LATTE ALPINO PIEMONTESE

RASSEGNA STAMPA

8 AGOSTO

IL SAVIGLIANESE

Ringraziamenti

Desidero porgere, dalle pagine de "Il Saviglianese, un profondo e sentito ringraziamento alle infermiere dell'ambulatorio di Vulnologia dell'ospedale "SS.Annunziata" di Savigliano, in particolar modo a Laura, Michela ed Ester, per le cure prestatemi in questi mesi. La loro elevata professionalità ed una notevole capacità relazionale mi hanno permesso non solo di raggiungere l'ambito obbiettivo della guarigione, ma di arrivarvi con il supporto continuo del loro incoraggiamento.
Un esempio di successo e di buona sanità.

Marco Dotta – Savigliano

I volontari della San Vincenzo Saviglianese ringraziano sentitamente la Fondazione CRS per il consistente contributo devoluto a favore delle attività di solidarietà realizzate dall'associazione.

La Croce Rossa di Savigliano intende ringraziare le amiche di Mari Guerrini: Maresa, Amalia, Elide, Milena, Santina, Laura, Maria Teresa Gramaglia, Eugenia, Anna, Maria e Vittorina per l'offerta ricevuta in ricordo della mamma Luigia Coda ved. Guerrini.

Gli amministratori dell'Asilo infantile Miretti-Raviolo di Frazione San Salvatore (Savigliano) ringraziano i Vigili del Fuoco per il pronto intervento avvenuto nel tardo pomeriggio di mercoledì scorso, 26 luglio, presso i locali della scuola, durante il quale è stato asportato un favo di vespe formatosi all'interno di un cassonetto di una finestra.
Al termine della graditissima Festa di fine attività annuale, tenutasi il 30 luglio scorso presso i locali del Circolo Arnaldo Bruno, vogliono porgere un ulteriore ringraziamento al personale della Scuola ed ai volontari che si sono impegnati per l'organizzazione della giornata, ai numerosi partecipanti che con le offerte hanno reso possibile la realizzazione della Festa, agli sponsor che hanno generosamente offerto i premi per la lotteria: Banca Cassa di Risparmio di Savigliano, Fondazione Cassa di Risparmio di Savigliano, Copy Service, Bartolomeo Giaccardi, Bar Pasticceria Sabena di Sabena Elena, Pizzeria Sale&Pepe, IperBimbo di Genola, Lagnasco Frutta e Pharafarmacia San Rocco di Boretto Carla.
Un grazie particolare ai componenti della Pro Loco Cavallotta per l'impegno profuso, a Padre Silvio Gullino, al Sindaco di Savigliano Giulio Ambroggio, all'assessore Meo Gastaldi, al Presidente della Fondazione CRS Sergio Soave ed al funzionario della Banca CRS Paolo Ruffino per la loro partecipazione.

Cogliamo l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito a rendere questa Estate Ragazzi interessante, divertente e ricca di attività.
Un grazie in particolare a:Alessandro Farotto per il corso di Hip-Hop, Paolo Lanfranco e la palestra Duke, Casti e le volontarie della Biblioteca civica, Silvia Olivero ed i ragazzi del Servizio civile dell'Archivio storico, Rosalba Belmondo e le ragazze del Servizio civile del Museo, Patrick Hogan delle Arti marziali Bushido, Andrea Gonnella e Claudia Pialatto di Football Flag, Massimiliano Gosio con i Gators ed il custode del Palazzetto dello Sport, Elena Scarrone, Fabrizio Biga e la saletta musicale, Guido Olocco e nanni Abbà, Adriana e Romano Badino, Fulvio Pennetta di Xcalibur, Michele Boretto ed il custode Racca della chiesa di San Giuliano, tutti i ragazzi volontari ed i tirocinanti del progetto Scuola altemanza lavoro, che hanno trascorso con noi tante giornate aiutandoci nelle varie attività.

Oasi Giovani – Savigliano

Le scuole dell'infanzia paritarie desiderano sentitamente ringraziare la ditta Inalpi di Moretta che, per il secondo anno consecutivo, ha fornito gratuitamente alcuni prodotti. La prestigiosa azienda ha dimostrato ancora una volta di avere una grande sensibilità verso le scuole dell'infanzia paritarie, che devono ogni giorno sempre più lottare per sopravvivere e per offrire un prezioso servizio alle comunità. Grazie di cuore!

I volontari dell'AVO - Sezione di Racconigi porgono il più vivo ringraziamento per la generosa offerta ricevuta a sostegno delle attività dell'associazione in memoria della cara Margherita Gribaudo in Fracchia.

10 AGOSTO – RIVISTA IDEA

L'impegno di Confapi per le esportazioni

Sergio Martini

Il presidente cuneese, Pierantonio Invernizzi, torna a sollecitare maggiore propositività al Ministero e alla Regione

Analizzando il valore economico monetario delle esportazioni provinciali non in cifra assoluta, ma come media rapportata alle basi numeriche imprenditoriali dei territori, si scopre che la Granda, sedicesima assoluta in Italia per export nel primo trimestre del 2017, si colloca "ex aequo" con le realtà di Lombardia, Emilia e Veneto che dominano i primi quindici posti della classifica di Istat e Ice resa nota dal Ministero dello sviluppo economico (Mise). Il volume d'affari esportativo del cuneese nel primo periodo indicato è pari a 1,8 miliardi di euro e non è qualitativamente diverso dai 2,7 miliardi realizzati dal sistema imprenditoriale veronese, la cui economia è al decimo posto nella classifica del commercio estero delle province italiane.

Nell'uno come nell'altro caso, è come se ogni azienda del Registro imprenditoriale apportasse alla commercializzazione oltre frontiera un contributo fra i 25.000 e i 26.000 euro.

Confapi Cuneo che, attraverso un'attenta strategia di promozione, "marketing" e alleanze territoriali vaste ha rilanciato da tempo i temi della internazionalizzazione, guarda ai dati Ice-Mise con spirito di ottimismo e di scommessa.

«La nostra sinergia aziendale e associativa», commenta Pierantonio Invernizzi, "manager" di Inalpi e presidente provinciale delle pmi aderenti al sistema Confapi, «opera su due fronti contestuali e sostanzialmente convergenti. Da una parte, l'adesione agli eventi in grado di far conoscere il nostro territorio e le sue eccellenze produttive a un grande pubblico nazionale e internazionale di consumatori finali e di "buyer", da "Cuillsions" a "Cibus" e alla Biorg e ad altri ancora. D'altra parte, favoriamo collaborazioni nei settori economici e fra comparti affini, come nell'agroalimentare con il nuovo marchio "Good food" che molto successo ha riscosso alla Fiera di Parma in primavera. Il forte peso specifico delle aziende primarie nella Granda può e deve incoraggiare lo sviluppo di realtà adibite alla trasformazione e alla commercializzazione su ampia scala nazionale e internazionale. Questo si traduce, in prospettiva, sia nel coinvolgimento di imprese medio-piccole e piccole oggi ancora avulse dai benefici dell'internazionalizzazione, sia nella crescita del contributo medio apportato dalle imprese al volume dell'export».

I vertici di Confapi propongono pertanto a Regione e Mise, una sorta di "export card" per le pmi, ossia uno strumento di credito fiscale e/o finanziario e di attivazione di servizi manageriali, per sostenere l'impegno iniziale dell'azienda sui mercati esteri, la cui due si ricarichi periodicamente, seguendo gli obiettivi man mano raggiunti, a beneficio anche di altre imprese che vogliano aderire agli stessi progetti di espansione commerciale e logistica su base di distretto e di filiera.

«Il nono posto dell'Italia nella classifica mondiale delle esportazioni è un ritorno alle posizioni di sei o sette anni fa, ma il crescente sforzo, considerato dal Governo necessario per tornare ai livelli della precrisi, quando eravamo addirittura settimi o ottavi, deve accompagnarsi a un sempre maggiore adattamento degli strumenti istituzionali e pubblici vigenti, siano essi di assicurazione o di accompagnamento diretto, alle necessità e talvolta anche alle iniziali paure delle pmi, quando queste devono cominciare a fare i conti con mercati nuovi e diversi. Il "know-how" delle associazioni imprenditoriali in prima linea su questi temi non verrà meno nel confronto con Mise e Regione, ma è chiaro che bisogna fare i conti con situazioni di liquidità aziendale che pesso impongono il recupero, seppure con modalità diverse dal passato, di forme di incentivazione oggi archiviate, ma da riprendere».

10 AGOSTO -RIVISTA IDEA

LA RIUSCITA "CENA DELLA SOLIDARIETÀ" DELLA FONDAZIONE "AGHAV" ONLUS DI BRA

Riceviamo dalla fondazione "Aghav" e molto volentieri pubblichiamo. L'area verde del quartiere Oltreferrovia di Bra, in corso Rosselli, ha ospitato la fondazione "Aghav" (Associazione genitori handicappati volontari) Onlus e i circa 150 partecipanti alla sua "cena della solidarietà". Un sentito grazie va, prima di tutto, al quartiere stesso e al presidente, signor Agnelli, e il volontario Beppe Pansa per l'accoglienza e il prezioso aiuto. Ringraziamo inoltre: il presidente, Pasquale Bonino, e tutti i volontari della Fondazione, il signor Silvio Chiotti che cucina ogni anno e tutti coloro che, anche se non menzionati, sono sempre presenti e collaborano alla riuscita della serata, l'orchestra "Duo Aurelio e Stefania" che contribuisce ad allietare la serata, il fotografo Luciano Cravero che immortala i momenti più significativi, tutti i partecipanti, le famiglie dei nostri utenti, gli assessori comunali Gianni Fogliato e Luciano Messa. Quest'anno ci sono stati offerti da varie ditte i prodotti alimentari che sono serviti alla preparazione della cena. In particolare si ringrazino: Mario Bosio di Marene, per lo sconto sulla carne cotta, e gli ambulanti Balbiano, per lo sconto sugli agnolotti, "Tiemme" di Massimo Toscano di Marene, per i salami cotti, Franco Bergesio di Bandito, per salumi e formaggi, "Parmalat", divisione "Panna Elena" di Savigliano per i budini, "Fonti Alta Valle Po" di Paesana per l'"Acqua Eva", "Inalpi" di Moretta

per burro e sottilette, azienda agricola "Reverdito "di La Morra per il vino, "Barbero" di Alba per grissini e crostini, azienda agricola "Mario Capriolo" per le zucchine, società agricola "Fratelli Rosso" di Sommariva Perno per le uova, "Dimac" di Alba per il caffè, "Fratelli Rocca" di Monticello Borgo per il salame crudo e associazione Consorzio macellai braidesi per l'ottima salsiccia di Bra. Arrivederci al prossimo anno!

11 AGOSTO - ALTISSIMOCETO

CARTOLINE DAL 678MO MEETING VG @ PICCOLO LAGO MERGOZZO (VB) CHEF/PATRON MARCO SACCO

Pranzo in famiglia quello degli Amici Gourmet nella casa di Marco Sacco, lo chef due stelle Michelin del Piccolo Lago di Mergozzo, nonché cugino di VG. Buon sangue non mente e non potremmo esserne più lieti dal momento che l' appuntamento al ristorante di Marco Sacco ci dà l' occasione di pranzare in una delle location a nostro parere più affascinanti e suggestive d'Italia. Da sempre lo chef è paladino a livello internazionale dei prodotti del lago e negli ultimi anni sono moltissime le iniziative di cui si è fatto promotore per valorizzare questo ricchissimo patrimonio. L'ultima, quest'anno, è stata la fondazione di Gente di Lago, un movimento che chiama all'appello chef, ricercatori e appassionati per difendere e diffondere la cultura lacustre, pesce di lago in primis. Così nella nostra degustazione abbiamo trovato trota marmorata, carpa e misultin – che la mano di Sacco ha saputo mettere in risalto in modo da farcene scoprire il "vero" sapore – senza dimenticare però alcun dei suoi cavalli di battaglia. Perché in una tappa al Piccolo Lago ci sono chicche che non posso mancare, come la carbonara au koque, la schiacciatina con il prosciutto 42 della Val Vigezzo e il Flan di Bettelmatt. Sapori autentici e rassicuranti, come quelli che si ama ritrovare durante un pranzo in famiglia. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef e Patron: Marco Sacco Sous chef: Marco Rispo Sous chef: Silvestro Zanella Staff di sala Patron: Raffaella Marchetti General manager: Monica Colla Maître: Marco Franzese Sommelier: Alessandro Mantovani, Sayaka Anzai L'arrivo al ristorante Il parco con vista sul Lago di Mergozzo Ad accoglierci troviamo lo chef patron Marco Sacco Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Franciacorta Pas Dosé s. a. – Mosnel Il benvenuto della cucina Tipologie di stuzzichini: tagliatella di pomodoro e basilico, olive e portulaca; mini airbag di pane soffiato, caciotta Kremina inalpi e rapanello; conetto di formaggino inalpi, granella di noci e gel di Calamassi. La tradizionale schiacciatina con Prosciutto 42 della Val Vigezzo Un brindisi tutti insieme Prossima bollicina in abbinamento Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé 2009 – Mosnel Pane Tipologie di pane: di segale a lievitazione naturale, grissini all'olio, cracker alla brace con olio alle erbe e fiocchi di sale. Piattooo! Missultin e sarde Il Coniglio e la Carota Flan di Bettelmatt, leggera mostarda di pere, salsa di mirtilli di montagna speziati Franciacorta EBB 2008 – Mosnel Lingotto del Mergozzo: trota Marmorata affumicata, pane all'aceto balsamico, aceto di lamponi e fiori di campo Cuore e Cervello Lo chef ci raggiunge in sala con la Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli in cui ha preparato il prossimo piatto Rigatone dei Sibillini, fiocco vaccino e caviale Volzhenka con burro di panna fresca inalpi Roero Arneis 2012 – Matteo Correggia Servizio della prossima portata da parte della brigata al completo Riso "Crusco", persico, cipolle acidule e capperi secchi Tortello... ricordo di una festa d'estate Pinot grigio Veneto Igt 2010 – Terre di San Rocco Andrea Valle completa al tavolo la prossima portata Trota marmorata, prato di crescione e salsa al ribes La Carpa, laccatura di more, mirtilli e raperonzolo Virtus Langhe Doc 2005 – Marchesi di Grèsy Anguilla: dal fuoco al Roner, salsa agli agrumi, patata al limone e polvere di peperone, caramella al lime Acqui Passito di Brachettoo 2015 – Vini Passiti Bragagnolo Pre-dessert Barbabietola Era... glaciale Chiudiamo con l'ultima bollicina di giornata Franciacorta Brut 2010 Teatro della Scala Magnum – Bellavista Veniamo tentati da un'immagine... Lo chef ci accontenta e iniziano i preparativi per una merenda defaticante Il piatto è quasi pronto Carbonara au Koque Coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: torta di castagne, diamantini al cacao,

ricciarielli, lollipop alla nocciola e vari cioccolati, macaron al pistacchio, gelatina ai frutti esotici e menta, cioccolatini (lampone, fava tonka e pera, caramello salato). Caffé Prima di salutarci vengono distribuiti ai nostri associati i prodotti omaggiati dal nostro main partner inalpi Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 678esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Piccolo Lago 28924 Verbania (VB) Via Filippo Turati, 87 Tel. +39 0323 586792 Aperto tutte le sere da martedi a domenica, sabato e domenica anche a pranzo E-mail: info@piccololago.it Sito internet: www.piccololago.it I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 8 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 294 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network esclusivo di appassionati Gourmet.

11 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Musica e, il 14, fuochi d'artificio

Agosto morettese ricco di appuntamenti

MORETTA - Agosto è da tradizione un mese ricco di appuntamenti a Moretta. La Pro loco ha organizzato diverse giornate di attività. Sabato 12 dalle 21 in piazza Umberto I ballo latino-americano con Prince Dj e Eros; domenica 13 sempre dalle 21 ballo occitano con i Roussignol; lunedì 14 dalle 21 danze con Sonia de Castelli (ingresso 5 euro), martedì 15 agosto balli di gruppo. Per tutte le serate verrà utilizzato il palchetto Gioelli. Il 14, come sempre, nella serata ci saranno i fuochi di artificio promossi dall'Amministrazione del Santuario.

Durante tutti i festeggiamenti la Pro loco allestirà "Pesca e illumina Moretta", banco per raccogliere fondi per le luci natalizie morettesi, sono in palio numerosi premi. Lo scorso anno erano stati raccolti circa 3.500 euro che si erano uniti al contributo comunale di 800 euro.

Dal 6 al 14 ogni giorno si svolgerà la novena dell'Assunta ovviamente al santuario. Nei giorni feriali orario Messe 7,30, 18, 21; domenica 6 e 13 ore 7,30, 10, 18, 21; la vigilia ore 7,30, 18, 20,45; il giorno dell'Assunta ore 7, 8, 9, 10 con processione, 11,45, 18; il 16 Messa alle 10 al Santuario ore 16,30 benedizione dei bambini e alle 20,45 Messa a S. Rocco.

In piazza Castello sarà allestito il luna park da sabato 12 sino a martedì 15.

La Bocciofila Bertino organizza anche numerose attività. Si è iniziato martedì 2 con il trofeo 37° Bertino che terminerà con il girone finale il 9 agosto e la finalissima il 10 agosto. Mercoledì 16 alle 8,30 partirà invece il 40° trofeo Inalpi di Poule a Quadrette. Dal 12 al 18 gare di petanque dalle 16. Per ulteriori informazioni: 0172 94.291, 347 783.9482.

Ubertino Battisti

11 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Pinerolese e dintorni, tanti gli appuntamenti

Agosto, bocce sul palco

Gare per le Patronali: poule di Envie e Moretta

BAUDENASCA
Sabato 5 e domenica 6, alle 14, baraonda a coppie C e D.

BRICHERASIO
Venerdì 18, lunedì 21 e mercoledì 23, poule a quadrette CD-DD con otto formazioni.

CANTALUPA
Giovedì 17, venerdì 18 baraonda a coppie C e D.

CAVOUR
Sabato 5, alle 8,30, poule a quadrette. Domenica 6, alle 14,30, gara bocciofila individuale cat. C e D. Lunedì 7, alle 14,30, baraonda libera a tutti. Martedì 8, alle 14,30, a coppie fisse.
Sabato 12, 8,30, gara bocciofila poule a terne.

ENVIE
Sabato 12, 14,30, gara propaganda a quadrette, lunedì 14, poule a coppie 16 formazioni BD e CC, martedì 15, 14,30, individuale D, mercoledì 16, coppie DD, giovedì 17, 8,30, poule a coppie 32 formazioni AC e BB, venerdì 18, 8,30, terne, sabato 19, 9, poule individuale femminile BCD, domenica 20, 8,30, 4° Memorial "Franco Croce" poule a 16 quadrette CCDD e BDDD, lunedì 21, 8,30, Trofeo S. Marcellino 20ª Poule degli Assi 8 formazioni AAAA, AAAC, AABB, AABC. Martedì 22, Poule a terne 8 formazioni CDD.

FENESTRELLE
Sabato 19, alle 14, "Memorial "Fratelli Fina" libera a tutti. Lunedì 21, alle 14, Gara a bocce sociale riservata over 60, "Coppa Gilardi".

FROSSASCO
Lunedì 7, alle 14 (via S. Rocco), gara a bocce a baraonda.
Mercoledì 9, alle 14 (via S. Rocco), gara individuale "Memorial Roby Maranetto" con apericena.

MORETTA
Mercoledì 9 e giovedì 10, 20,30, Finali 37° Trofeo Bertino, a coppie CC e DD. Mercoledì 16, 8,30, 40° Trofeo Inalpi, poule a quadrette ABCC, ABCD, BBBC.

PINASCA
Mercoledì 16, baraonda a coppie libera a tutti, "Memorial Moreno Porta".

PINEROLO (VELOCE CLUB)
Inizio sempre alle 14.
Mercoledì 2 baraonda a coppie libera a tutti, giovedì 3, coppie BD, CCC, CD, DD, venerdì 4, coppie DD, CD e C-Lei. Martedì 8, individuale con tre bocce, giovedì 10, baraonda a coppie C e D, Venerdì 11, coppie DD, CD e C-Lei, sabato 12, domenica 13, lunedì 14 baraonda, sabato 19, domenica 20 Baraonda a coppie C e D, lunedì 21 baraonda a coppie libera a tutti, martedì 22 baraonda a coppie C e D.

PRAMOLLO
Sabato 12, alle 15, petanque a baraonda.

11 AGOSTO – ECO DEL CHISONE

Le due aziende hanno dato vita al caseificio "Latterie alpine"

Inalpi-Piemonte Latte, trasformatori e produttori insieme per la qualità

Dei 270 soci che costituiscono la cooperativa "Piemonte latte", una cinquantina di stalle gravitano sul territorio pinerolese. È dunque ovvio che le scelte portate avanti da questa cooperativa, con alle spalle 35 anni di attività e 125 milioni di litri di latte raccolto all'anno, pesino sulla locale economia agricola. Il 2017 è poi stato un anno particolarmente innovativo per le iniziative imprenditoriali intraprese, grazie anche al dinamismo del giovane presidente, Roberto Morello, di Savigliano, affiancato dall'esperienza e prudenza di due anziani vicepresidenti, tra cui Matteo Forestiero, 77 anni, imprenditore agricolo di Buriasco. «*La remunerazione del latte alla stalla non è ancora del tutto soddisfacente* – esordisce Morello – *ma la nostra "mission", fin dalle origini, è sempre stata quella di garantire ai soci una certezza nel ritiro del latte e una remunerazione il più possibile congrua, mirando anche a stimolarli perché migliorino nella qualità*». Diverse aziende socie sono già certificate per un latte idoneo a produrre formaggi Dop. «*Nel mese di giugno abbiamo pagato il latte a 36 cent/litro, più i premi per la qualità*» assicura Morello. E la qualità, come più grasso e proteine e minore carica batterica, incidono eccome. «*Su una remunerazione mensile di una stalla medio-grande di 16.000 euro può significare anche 2.000 euro in più*» aggiunge Forestiero.

Le novità imprenditoriali del 2017 hanno aggiunto all'attività di raccolta, stoccaggio e conferimento del latte ai caseifici anche quello di trasformazione e vendita diretta di prodotto fresco di altissima qualità. Innanzitutto c'è stato l'accordo con l'Inalpi, il polverizzatore di Moretta della famiglia Invernizzi. Una sinergia che ha portato alla nascita di "Latterie alpine" una Srl controllata per il 49% da Piemonte Latte e 51% da Inalpi. L'intento iniziale era di acquisire e rilanciare la produzione dell'Abit di Grugliasco, operazione poi sfumata all'ultimo momento. Si è ripiegato sull'acquisto del caseificio Valle Josina di Peveragno, in gravi difficoltà economiche. Sono stati riassorbiti 11 dipendenti avviando la trasformazione di 600 quintali di latte al giorno nella produzione di Toma Piemontese, Bra e Raschera oltre che a cagliate per fettine, formaggini con marchio Inalpi.

Lo stabilimento Inalpi di Moretta.

Nel mese di luglio è avvenuta l'acquisizione del 20% della Centrale del Latte di Alessandria ed Asti (con un esborso di oltre 2 milioni) che tratta e confeziona 300 quintali di latte fresco al giorno, destinati a 4.000 punti vendita dell'Alessandrino e della Liguria. «*L'entrare come soci in queste realtà* – conclude Morello – *è anche un buon "grimaldello" per far saltare accordi di cartello di alcuni industriali del latte, che per eccedere nei loro profitti, penalizzano i produttori nell'acquisto della materia prima*».

r. a.

RICERCA DI PERSONALE

inoltrare candidatura a:
preselezione_pinerolo@cittametropolitana.torino.it

RIF. 9/7	Industria metalmeccanica nel Pinerolese
ricerca	**MONTATORE ELETTROMECCANICO.** Tempo determinato finalizzato tempo indeterminato.
RIF. 3/7	Azienda di trasporti e logistica con sede a Piscina
ricerca	**AUTISTA C-E** per conduzione di camion motrice con rimorchio e manovra di gru. Patente C-E con CQC. Automunito. Assunzione a tempo indeterminato.
RIF. 3/5	Officina meccanica con sede nel Pinerolese
ricerca	**MECCANICO AUTO** con esperienza. Patente B e automunito. Tempo determinato.
RIF. 8/7	Agriturismo con sede a Scalenghe
ricerca	**CUOCA/O** con esperienza. Patente B e automunita/o. Tempo determinato.
RIF. 10/7	Società di rifornimento carburanti con sede in Piemonte/Liguria/Valle d'Aosta
ricerca	**TECNICO DI LABORATORIO METROLOGICO** affiancamento iniziale con finalità d'autonomia. Disponibilità trasferte. Tempo determinato.

11 AGOSTO – NUOVA GAZZETTA DI SALUZZO

PIANURA Tutti gli appuntamenti di agosto: sale l'attesa per i fuochi artificiali lunedì 14 a Moretta

Aspettando i Corpi Santi e la festa d'la Fornaca ci si diverte con gli appuntamenti dell'Assunta

PIANURA Sono tre i grandi eventi che la faranno da padrone in queste settimane di Ferragosto. Si comincia con la festa dell'Assunta a Moretta con i suoi fuochi d'artificio sotto il santuario. Quindi a seguire la festa dei Corpi Santi a Lagnasco e la Festa della Fornaca di Scarnafigi, evento che ogni anno attira una marea di scarnafigesi e non solo. Ma ci sarà spazio anche all'arte e alla musica in questa estate in pianura.

Sabato 12 agosto

Moretta
Festa dell'Assunta
Prima serata della Festa dell'Assunta di Moretta. Apre il parco divertimenti in piazza Castello fino a martedì 15 agosto. In piazza Umberto I alle 21 ballo a palchetto con serata latino-americana con Prince Deejay ed Eros animazione.

Scarnafigi
Borgo San Rocco
Cena sotto le stelle per ricordare la vecchia festa "al pilone". I residenti della zona si ritrovano per un picnic sotto le stelle. "Occorre portarsi da mangiare e da bere...noi vi prepariamo l'aperitivo e un buon posto a sedere", recita la locandina. Iscrizioni presso la merceria Solei e la tabaccheria Tesio Renata (costo 4 euro, gratis sotto i 10 anni).

Domenica 13 agosto

Moretta
Festa dell'Assunta
Serata di balli occitani in piazza Umberto I con il gruppo Roussinhol a partire dalle 21.

Lunedì 14 agosto

Moretta
Festa dell'Assunta
Serata liscio con Sonia De Castelli sul ballo a palchetto di piazza Umberto I. Alle 21,30, in via Cervino, a pochi passi dal santuario della Beata Vergine del Pilone, fuochi d'artificio di Ferragosto.

Martedì 15 agosto

Villafranca
Costinata di Ferragosto
Tradizionale costinata dell'Assunta a cura degli Amici del Po di Villafranca. Meta della già fuori porta sarà il laghetto Nais di Bobbio Pellice in via Geymonat 11. Info: 0121-957776.

Racconigi
Estate al castello
Apertura straordinaria del castello di Racconigi e del suo parco. La giornata è dedicata agli amici a quattro zampe se provvisti di guinzaglio. Per Ferragosto sono previsti picnic nell'area del parco.

Mercoledì 16 agosto

Moretta
Gara di bocce
40esima edizione del Trofeo Inalpi, poule a quadrette con formazioni di categoria A, B e C presso la bocciofila Bertino.

Villafranca
Mercoledì d'estate
Dalle 21 alle 24 per grandi e piccini musica e divertimento sulla pista da ballo sotto l'ala comunale con gonfiabili gratuiti in via Roma.

Moretta
Festa dell'Assunta
Serata conclusiva della Festa dell'Assunta 2017: dalle 21 in piazza Umberto I balli di gruppo per tutte le età.

Domenica 20 agosto

Racconigi
Profumi del Parco
Giornata al parco del castello di Racconigi in collaborazione con l'Accademia europea delle essenze di Savigliano. Una passeggiata alla scoperta dei profumi del tempo naturale, un viaggio sensoriale nel quale gli elementi vegetali diventano i protagonisti di un'opera artistica originale. Info e prenotazioni: 0172-375025.

Mercoledì 23 agosto

Villafranca
Mercoledì d'estate
Dalle 21 alle 24 per grandi e piccini musica e divertimento sulla pista da ballo sotto l'ala comunale con gonfiabili gratuiti in via Roma.

Venerdì 25 agosto

Scarnafigi
Festa della Fornaca
Festa alla frazione Fornaca per la ricorrenza di San Bernardo Abate. Venerdì 25 agosto, si parte con la festa della birra e la musica dei Bassorilievo. Sabato 26 agosto, Gran fritto misto di pesce con musica e animazione di Franco Frassi. Domenica 27, Pizza party e concerto della corale i "Birikin". Lunedì 28 agosto si chiude in bellezza con la cena dell'amicizia e l'animazione musicale di Piero. Le cene di sabato 25 e lunedì 28 sono a numero chiuso. Le prenotazioni si raccolgono telefonando al numero 348-3242789 o al 346-1869030.

Sabato 26 agosto

Moretta
Gita a Novara
Prenotazioni entro sabato 26 agosto per la gita al lago d'Ortaorganizzata dalla parrocchia di Moretta. Partenza alle 6,45 da Moretta e messa alle 9,30 in compagnia dei frati della Missione comunitaria. Pranzo al sacco e quindi partenza per Orta con visita alle cappelle del Sacro Monte con la guida di Fra Valentino. Rientro in serata. Info e prenotazioni: 339-3596532.

Lagnasco
Festa dei Corpi Santi
A partire dalle 19,30 "Pizza in piazza" in collaborazione con il Gianet's Pub di Lagnasco. Alle 21,30 le esibizioni di "Tutti sul palco": l'iniziativa già andata in scena in primavera a cura del Consiglio comunale dei ragazzi che vede sul palco bambini impegnati a suonare, cantare, ballare e recitare.

Domenica 27 agosto

Lagnasco
Festa dei Corpi Santi
Nuova edizione della "Cena in piazza" con menù alla carta a partire dalle 19,30: antipasti, carne alla brace, formaggi e dolci. Segue serata danzante con l'orchestra di Enzo Allasina a ingresso gratuito.

EC

12 AGOSTO - TARGATOCN

Grande successo per la 50esima rievocazione storia della Bahio di San Laurens

Con l'occasione dei 50 anni di rievocazione e grazie al contributo dell'Inalpi è stato restaurato il labaro della Bahio, risalente ad inizio '900 e posto in una teca conservativa nella chiesa della borgata

Lo scorso 6 agosto, nella borgata Preit di Canosio, si è svolta la rievocazione storica della Bahio di San Laurens. Un evento all'insegna della tradizione (la Bahio risale alla metà del 1500) e della vita comunitaria di questa piccola borgata incastonata nella bellezza dell'Alta Valle Maira, ai piedi di Rocca La Meja.

In una giornata accompagnata da bel tempo, i villeggianti hanno partecipato numerosi: dopo le celebrazioni religiose del mattino, il pomeriggio è stato caratterizzato dalla ricerca del nuovo Abba', che dopo l'usuale bussare di porta in porta nelle abitazioni del paese, è stato individuato nella persona di Salvatore Maligno.

"E' un grande orgoglio, per me essere stato scelto per rappresentare la continuità di questa tradizione. Fin da bambino la ricerca dell'abbà e lo scambio del cappello sono stati momenti di grande emozione e posso affermare di essere cresciuto con l'ambizione di essere un giorno l'abbà del Preit. Questo giorno è arrivato in occasione del 50^ anniversario della rievocazione della Bahio: ciò non fa altro che aumentare la responsabilità che sento nel trasmettere alle nuove generazioni i valori racchiusi dentro la storia di questa magnifica tradizione", ha dichiarato.

Il passaggio del cappello dall'abbà in carica Gabriella Bollino, che diventa Abba' vecchio per un anno, all'abbà nuovo ha concluso la serata e congedato la Società Filarmonica Morettese che partecipa ai festeggiamenti sin dal 1974.

Il ricco programma, iniziato venerdì 4 agosto, è proseguito con alcune belle e partecipate iniziative per i più piccoli (i giochi di lunedì 7 e l'arrampicata di mercoledì 9, a cura delle guide Global Mountains di Cuneo, nella palestra di roccia del Preit) e con la fiaccolata della sera di San Lorenzo.

La Bahio sarà ancora impegnata a presenziare la commemorazione della tragedia della valanga del gennaio 1937 che travolse e uccise 23 giovani Alpini; la Santa Messa a ricordo verrà celebrata presso la lapide dedicata, mercoledì 16 agosto alle 11.

Il presidente della Pro Loco Aldo Mellano, ringraziando tutti i partecipanti ricorda: *"Non poteva svolgersi meglio la 50esima rievocazione storica della Bahio di San Laurens al Preit, alla quale hanno partecipato 38 degli Abba' di questi ultimi 50 anni o loro familiari, ai quali è stata consegnata una fascia ricordo. Hanno collaborato alla buona riuscita dei festeggiamenti tutti i componenti della Pro Loco, l'abbà uscente Gabriella Bollino, i villeggianti, che ringrazio tutti. Sono molto soddisfatto sulla scelta del nuovo Abba Salvatore Maligno e mi auguro che la Bahio possa continuare con l'entusiasmo e la partecipazione di questa edizione"*.

Con l'occasione dei 50 anni di rievocazione e grazie al contributo dell'Inalpi è stato restaurato il labaro della Bahio, risalente ad inizio '900 e posto in una teca conservativa nella chiesa della borgata. Il vice ministro Andrea Olivero, che ha partecipato alla rievocazione, ha dichiarato: *"Questa celebrazione non è solo folclore, ma un modo simpatico ed intelligente di far rivivere la comunità"*.

13 AGOSTO

IL PIACERE DELLA LETTURA

IL PIACERE DELLA SCOPERTA

EDOARDO TASPELLI

Montagna ghiotta tra carne e latte

VI SEMBRERÀ *di non arrivare più; curva dopo curva, chilometro dopo chilometro, capirete perché in Piemonte la chiamano "La Granda", anche se con i suoi 6.903 chilometri quadrati è solo al quarto posto tra le province italiane (dopo Sassari, Bolzano e Foggia). Sta di fatto che lasciando alle spalle Cuneo, andando nella zona del Monviso ma, soprattutto, verso la Francia, vi sembrerà di non arrivare mai. Del resto, il Blu Bianco e Rosso è a pochi chilometri: il Colle dell'Agnello, con i suoi 2748 metri d'altezza, fa arrivare dall'Italia a Macron intrepidi automobilisti di montagna e motociclisti arrampichini mentre le sue pareti a strapiombo invitano anche alle comode risalite in seggiovia.*

CASTELDELFINO *è uno sconosciuto puntino geografico della Valle Varaita, un paesino "insignificante" di 158 abitanti. Lo guida un sindaco ex atleta azzurro, che di mestiere da sempre fa l'orafo giù, in pianura, a Verzuolo, nella zona delle cartiere ma anche delle mele, del kiwi, dei nargi, dei piccoli frutti, della piscicoltura d'allevamento…*

Ma tra queste montagne verdissime o bianchissime, tra queste case che potrebbero ricordare la Rio Bo di Aldo Palazzeschi ci sono dei tesori gastronomici, non ancora del tutto valorizzati, tesori locali che stanno andando in giro per l'Italia ed il mondo, anche se non lo sappiamo. Ecco perché al richiamo del sindaco di Casteldelfino sono venuti un sottosegretario, un europarlamentare, deputati ed assessori, il presidente piemontese della Coldiretti…

In questo territorio nasce l'ennesima bandiera europea della Indicazione Geografica Protetta per i Vitelloni Piemontesi della Coscia: una battaglia vinta dal Coalvi, il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese che con 1500 allevamenti e 250 macellerie certifica ogni anno 20.000 bovini. E del Coalvi fa parte TerraViva, la Cooperativa Agricola Buschese che nasce nel 1974 dal progetto di 15 allevatori e che oggi comprende circa 100 soci.

Ma non ci sono solo quelle carni che, assieme alla razza toscana Chianina, sono le più ghiotte d'Italia: il latte di queste montagne viene lavorato giù, in uno stabilimento che oggi conta 15.000 metri quadrati, che raccoglie solo il latte di 500 allevatori piemontesi: l'ultimo giorno di agosto le loro famiglie si riuniranno a Brasse Piccolo, frazione di Moretta, dove la Inalpi festeggia il Milk Fest e il successo di un nuovo grande progetto: il latte del Piemonte viene ridotto in polvere, dato alla Ferrero di Alba e da lì ,in dolci e merendine, prende le strade del mondo…