

"Se pensi al caffè pensa a me"
Caffè Scrivano di Brusco B.
BISTAGNO
Regione Cartesio km 30
Tel. 0144 79727
www.bruscob.it

L'ANCORA duemila



9 1122
 9 771724 707001

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE - DOMENICA 22 NOVEMBRE 2009 - ANNO 107 - N. 43 - € 1,20



Sito internet: www.lancora.com
 PDF all'indirizzo: www.lancora.com/edicola/

Poste Italiane S.p.A.
 Spedizione in abb. postale
 D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
 art. 1, comma 1, DCB/AL

periodico
 DCOER0773 Omologato
 Posteitaliane

Protocollo d'intesa tra Soprintendenza, Regione, Provincia e Comune

L'area archeologica di piazza Ferraris non andrà persa e sarà museo

Acqui Terme. La vicenda ingarbugliata dell'area ex Palaorto potrebbe essere a un punto di svolta grazie ad un protocollo d'intesa promosso dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici del Piemonte, attraverso il quale la Regione Piemonte e la Provincia di Alessandria hanno deciso di affiancare il Comune di Acqui Terme per promuovere la musealizzazione delle parti più significative e meglio conservate degli importantissimi resti archeologici di età romana emersi durante i lavori del complesso residenziale e commerciale di via Maggiore Ferraris. L'annuncio è stato dato alle associazioni e ai cittadini durante la seduta aperta della Commissione cultura del Consiglio Comunale di Acqui Terme, presieduta da Emilia Gar-



barino del PD, dalla neo-Soprintendente per i Beni Archeologici del Piemonte, Egle Micheletto, che ha illustrato - insieme agli altri funzionari presenti - il singolare interesse di questo sito, tra i più importanti rinvenimenti effettuati in Italia settentrionale negli ultimi anni. **red. acq.**

Sugli ultimi "spostamenti" interviene Mirko Pizzorni

Si va in Consiglio comunale con una maggioranza in bilico?

Acqui Terme. L'amministrazione comunale ha superato la metà del mandato conferitogli dagli acquesi. La settimana prossima è prevista la convocazione, a Palazzo Levi, di un consiglio comunale che si presenterà al pubblico modificato, se non nell'identità dei suoi componenti, quantomeno per la loro appartenenza a schieramenti politici diversi da quelli in cui si erano candidati nelle elezioni comunali del giugno 2007. Del caso ne parliamo con il presidente del Consiglio comunale, Mirko Pizzorni. L'opinione pubblica chiede chiarimenti su questa nuova situazione, soprattutto se la maggioranza continua ad essere tale, o è in bilico. *"La maggioranza dopo oltre due anni di governo cittadino, parlando per la componente politica a cui appartengo, l'Udc, rimane salda nell'appoggio al sindaco Rapetti e alla sua giunta, nonostante qualche cambio di casacca"*.

Pizzorni, oltre all'incarico di presidente del Consiglio comunale, a livello politico è commissario della segreteria dell'Udc di Acqui Terme, commissariata ai primi di novembre dalla segreteria provinciale e regionale, che ne aveva sciolto il direttivo dichiarandolo decaduto. Alla base del provvedimento c'era un contrasto, non sanato, con la segreteria provinciale in quanto non era più condivisa, da chi si era autoescluso, la linea provinciale del partito perché candidati dell'Udc, sempre a livello provinciale, nel secondo turno per l'elezione del presidente e del nuovo consiglio, si erano candidati con il centro sinistra.

C.R.
 segue a pag. 2

Conferenza stampa del WWF

Infrazione all'Italia per il caso Acna



Acqui Terme. Grande interesse alla conferenza stampa di giovedì 12 novembre a palazzo Robellini con Stefano Leoni Presidente del WWF Italia.

La notizia data da Leoni è la seguente: la Commissione Europea ha aperto una procedura di infrazione nei confronti dell'Italia per la mancata effettuazione della Valutazione di Impatto Ambientale riguardo all'intervento di messa in sicurezza permanente realizzato nell'area A/1 del sito industriale di Cengio.

Il progetto di messa in sicurezza permanente presentato nel 2005 e approvato nel 2006 avrebbe dovuto essere anticipato da uno Studio di Impatto Ambientale e il relativo annuncio avrebbe dovuto essere pubblicato su quotidiani nazionali e regionali. Per questo tipo di progetti - considerato il rilievo nazionale - occorre dare massima divulgazione, affinché ogni interessato anche residente in un'altra parte d'Italia potesse presentare le proprie osservazioni. Una commissione composta da esperti avrebbe, poi, dovuto valutarne gli impatti. Peraltro, è bene ricordare che la procedura VIA comporta anche un onere economico a carico del proponente, pari allo 0,5% del valore dell'opera.

segue a pag. 2

Il commento del Pd acquese

Così commentano la notizia i consiglieri del PD Domenico Borgatta, Ezio Cavallero, Gian Franco Ferraris, Emilia Garbarino: «Come consiglieri comunali del Partito Democratico, non possiamo che rallegrarci di questo primo risultato, raggiunto in gran parte grazie all'impegno della Soprintendenza. Siamo lieti, in particolare che gli enti territoriali, nei quali il Partito Democratico è attualmente al governo (la Provincia di Alessandria, la Regione Piemonte), anche in un'epoca di ristrettezze di bilanci, si adoperino concretamente per la valorizzazione del patrimonio culturale.

segue a pag. 2

Aspettando il Sipario d'inverno

Si torna a teatro anche ad Acqui

Acqui Terme. Proprio vero. Il teatro, in città, si riaprirà di una sua stagione. Promossa da Municipio, Associazione Culturale Arte e Spettacolo, e Fondazione CRT.

L'appuntamento - il primo - è stato fissato.

Il giorno?

Mercoledì 2 dicembre.

Si tratta di un'anteprima - *Aspettando Sipario d'Inverno* - del cartellone 2009/10, che sarà presentato al pubblico contestualmente all'allestimento de *Lo zoo di vetro* di Tennessee Williams, portato in scena dalla compagnia URT - Unione di Ricerca Teatrale di Jurij Ferrini.

Due atti già applauditi a Bistagno circa un mese fa, al termine di una decina di gior-

ni di intense prove, ora ulteriormente rodati dalle recite della *tournee* che il gruppo - esso vede sulla scena, con Jurij, anche Aurora Peres e Alessandra Frabetti - ha felicemente intrapreso.

E dopo le maiuscole prove interpretative di cui siamo stati testimoni, non si può che essere felici per questa inaugurazione.

Che vede il ritorno sul palcoscenico di questo "memory play", esordio al Civic Theatre di Chicago, Illinois, nel 1944, che incarna l'idea di un teatro plastico e non realistico, "che trova un approccio più penetrante e un'espressione più vivida per le cose così come sono nel mondo".

G.Sa.

segue a pag. 2

Da venerdì 20 a domenica 22 novembre

È l'ora di Acqui & sapori 2009 con mostra regionale del tartufo



Acqui Terme. Quinta edizione del nuovo corso di «Acqui & sapori», iniziativa in calendario da venerdì 20 a domenica 22 novembre ad Expo Kaimano.

Un'esposizione che dà modo ad un vasto pubblico di apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia e partecipare alle iniziative create attorno al «diamante grigio», vale a dire a quel prodotto tipico per definizione qual è il tuber magnatum, meglio noto come tartufo bianco che in Piemonte ogni località battezzato con il nome della città che lo celebra. La città termale si preglia di denominarlo «Tartufo bianco d'Acqui Terme».

Per «Acqui & sapori» e «Mostra regionale del tartufo» il taglio del nastro d'inaugurazione è previsto alle 17,30.

All'interno uno speciale sulla manifestazione

Eccellenti sapori ai seminari HBA

Acqui Terme. HBA-Academy, il centro di ricerca, dell'innovazione e produzione della conoscenza territoriale, invita ai seminari proposti in occasione di Acqui & sapori in programma il prossimo weekend presso il Polo Fieristico "ex Kaimano", aziende di eccellenza e testimoni di alto profilo professionale che presentano la loro esperienza.

I relatori proporranno alla platea momenti di formazione, arricchimento professionale e confronto.

Il ricco programma propone:

Sabato 21 dalle ore 15,30 "Il valore patrimoniale dei prodotti agro-alimentari del territorio per la salvaguardia della cultura dei luoghi: le risorse alimentari locali", introduce il dott. Stefano Forlani (Presidente HBA - Academy); relatori: prof. Antonio Guerri, docente ordinario Università degli Studi di Genova, Facoltà di Medicina e Chirurgia (Antropologia del corso di Scienze Umane e del corso di laurea specialistica in "Medicina e Chirurgia").

Presenta "Antropologia dell'alimentazione"; conte Alberto Gamaleri Talleri Gamondi è impegnato nell'Accademia italiana della Cucina come Vice delegato provinciale di Alessandria e membro del Centro Studi Territoriale del Piemonte. Presenta: "La tradizione alimentare in un mondo globalizzato".

segue a pag. 2

ALL'INTERNO

• Il coupon del concorso "La fedeltà a L'Ancora ti premia" è a pagina 27.

• Bistagno: fa discutere la costruzione del C.O.I. **pag. 30**

• Consigli comunali a Strevi e Morsasco. **pag. 34**

• Langa Astigiana: torneo di scopone a squadre. **pag. 41**

• Bubbio: convegno, il nocciolo una pianta che cambia la vita. **pag. 41**

• Ovada: il Comune parte in causa per recupero crediti. **pag. 49**

• Lo Stura blocca i lavori per il nuovo quartiere. **pag. 49**

• Comunità montana "Stura, Orba, Leira". **pag. 52**

• Valle Bormida resiste alla privatizzazione dell'acqua. **pag. 53**

• Cairo: questione Nordi-Conad provoca dimissioni assessore Caruso. **pag. 53**

• Canelli: si stenta a far tesoro della tragica lezione del 1994. **pag. 56**

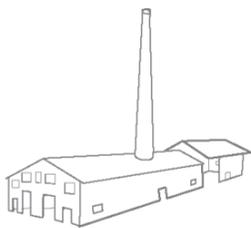
• Canelli: cinquemila tartufai scrivono a Tarico. **pag. 57**

• Nizza: casa di riposo "S.Cuore" positivo bilancio. **pag. 59**

• Nizza: cardo gobbo in scena sulla tv d'oltremarica. **pag. 59**

La Vecchia Fornace
PIZZERIA ■ RISTORANTE
FORNO A LEGNA

15010 Montechiaro d'Acqui (AL) - Piazzale Europa
 Tel. 0144 92396 - Chiuso il mercoledì



MARINELLI

15011 Acqui Terme (AL) - Via Nizza, 133 - Tel. 0144322227 - Fax 0144350833

Grande offerta lancio **N.A.V.A.**

SCONTO 20% sui prodotti esposti in vetrina

PREMIO MIPEL 2009/2010



ANNUNCIO



Silvana MARENCO
ved. Visca
di anni 73

Martedì 10 novembre è mancata all'affetto dei suoi cari. Nel darne il triste annuncio le figlie con le rispettive famiglie, nipoti e parenti tutti, esprimono la più viva riconoscenza a quanti hanno voluto partecipare al loro dolore.

ANNUNCIO



Anita ACETO
ved. Allemani
di anni 85

Lunedì 16 novembre è mancata all'affetto dei suoi cari. Nel darne il triste annuncio i figli con le rispettive famiglie, nipoti e parenti tutti esprimono la più viva riconoscenza a quanti, con ogni forma, hanno partecipato al loro dolore.

TRIGESIMA



Maria GALLIONE
ved. Compalati

"Da un mese ci hai lasciati, vivi nel cuore e nel ricordo dei tuoi cari e di quanti ti hanno voluto bene". La santa messa di suffragio verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 17 nella chiesa parrocchiale di Cristo Redentore. Un sentito ringraziamento a quanti vorranno partecipare.

TRIGESIMA



Palmira SALARIS
in Mocci

Il marito Giovanni, il figlio Francesco con Speranza ed i familiari tutti, nel suo dolce ed affettuoso ricordo, si uniscono nella s.messa di trigesima che sarà celebrata martedì 24 novembre alle ore 18 nella chiesa parrocchiale di Cristo Redentore. Si ringrazia sentitamente quanti vorranno prendere parte alla funzione e ringraziare a lei una preghiera.

TRIGESIMA



Pierina PRONZATO
ved. Mignone
anni 89

"Ci rattrista il pensiero di non averti più accanto; ci consola la certezza che tu continui ad esserci vicino". Il figlio Beppe, la nuora Ivana con la nipote Jessica ringraziano quanti nella triste circostanza sono stati loro vicini. La s.messa di trigesima verrà celebrata sabato 28 novembre alle ore 17 nella chiesa di "S.Rocco" in Strevi.

ANNIVERSARIO



Pierina GRILLO
ved. Piazza

"Il tempo cancella molte cose, ma non cancellerà il ricordo che hai lasciato nei nostri cuori". Nel settimo anniversario dalla scomparsa i figli la ricordano con affetto e rimpianto.

ANNIVERSARIO



Orietta LEQUIO
in Turco

"L'affetto ed il ricordo sono sempre vivi nei tuoi cari, oggi, come sempre". Nel 9° anniversario dalla scomparsa il marito, i figli, le sorelle unitamente ai parenti tutti, la ricordano nella s.messa che verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 11 nella chiesa parrocchiale di Cristo Redentore. Si ringraziano quanti vorranno partecipare.

ANNIVERSARIO



Guido Luigi GOTTA

"Ci sono lacrime che il tempo non asciuga. Ci sono ricordi che il tempo non cancella". Nel 4° anniversario dalla scomparsa la moglie Rita, i figli, i generi, la nuora, i nipoti e parenti tutti lo ricordano nella s.messa che verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 11 nella chiesa parrocchiale di Moirano. Si ringraziano quanti vorranno partecipare.

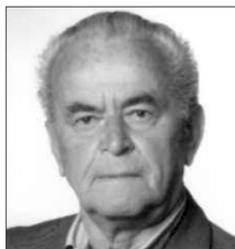
ANNIVERSARIO



Cristina FRAGNITO
in Marciano

"La tua presenza cammina silenziosa accanto a noi, ogni giorno". Nel 2° anniversario dalla scomparsa il marito, i figli ed i parenti tutti la ricordano nella s.messa che verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 17,30 nella chiesa parrocchiale di S.Francesco. Un sentito ringraziamento a quanti vorranno unirsi al ricordo ed alla preghiera.

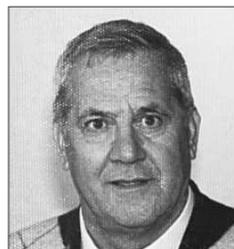
ANNIVERSARIO



Carletto PITTAMIGLIO

Nel 6° anniversario dalla scomparsa lo ricordano con affetto e rimpianto la moglie, i figli, la nuora, i nipoti unitamente ai parenti tutti, nella santa messa che verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 18 in cattedrale.

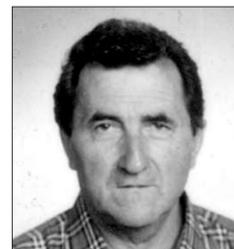
ANNIVERSARIO



Gianni LANZAVECCHIA

Nel 5° anniversario della sua scomparsa la moglie, i figli ed i suoi cari lo ricordano nella santa messa che sarà celebrata domenica 22 novembre alle ore 18,30 nel santuario della Madonna Pellegrina. Un sentito ringraziamento a quanti vorranno partecipare.

ANNIVERSARIO



Pietro RATTO

"Nei nostri cuori è sempre vivo il tuo ricordo, dal cielo proteggici. La tua memoria resterà scolpita nei cari ricordi che conserviamo". Nel 2° anniversario dalla scomparsa la moglie, le figlie, lo ricordano nella s.messa che verrà celebrata lunedì 23 novembre alle ore 17,30 nella cappella della Madonna Pellegrina. Si ringraziano quanti si uniranno nelle preghiere del tuo ricordo.

ANNIVERSARIO



Carmine BELLETTI

"Il tuo ricordo supera l'oblio e riscalda i nostri cuori". A sei anni dalla sua scomparsa giovedì 26 novembre alle ore 17,30 presso la chiesa parrocchiale di San Francesco, la famiglia si riunirà in preghiera e ringrazia sin d'ora quanti si vorranno unire a loro.

ANNIVERSARIO



Margherita CAZZOLA
in Giuliano

Nel 10° anniversario della scomparsa, la ricordano con affetto e rimpianto i figli e familiari tutti nella santa messa che verrà celebrata sabato 28 novembre alle ore 16 nella chiesa parrocchiale di Terzo. Si ringraziano quanti vorranno partecipare.

ANNIVERSARIO



Eugenio PARODI
(Gino)

"Il tempo passa ma non cancella il grande vuoto che hai lasciato nei nostri cuori". Nel 1° anniversario dalla scomparsa la moglie, i figli unitamente ai familiari tutti, lo ricordano nella s.messa che verrà celebrata domenica 29 novembre alle ore 10 nella chiesa di Bandita in Cassinelle. Si ringraziano quanti vorranno partecipare.

RICORDO



Umberto GARAVATTI
(Bimbo)

1922 - † 20 marzo 1998
"Animi buoni, amati da tutti dedicarono la loro vita interamente al lavoro ed alla famiglia. Li accoglia Iddio nella grandezza della sua misericordia e le preghiere dei buoni li accompagnino in cielo. A tutti coloro che li conobbero e li amarono perché rimanga vivo il loro ricordo". I familiari tutti lo ricordano nella santa messa che verrà celebrata domenica 22 novembre alle ore 8,30 nella chiesa parrocchiale di San Francesco.



Maria Agnese ARENA

1931 - † 22 ottobre 2009

Cremazione

Acqui Terme. Dopo l'interesse suscitato dalla conferenza tenutasi lo scorso mese di ottobre, altro appuntamento con i rappresentanti della SO.CREM. di Torino per discutere ed approfondire tematiche inerenti alla cremazione, all'affidamento e alla dispersione delle ceneri. L'incontro è previsto per giovedì 26 novembre alle ore 11 presso la Sala Conferenze di Palazzo Robellini. La cittadinanza è invitata.

I necrologi si ricevono entro il martedì presso la sede de **L'ANCORA** in piazza Duomo 7 Acqui Terme.
€ 26 iva compresa

BALOCCO PINUCCIO & FIGLIO

Pompe funebri
Noleggio da rimessa

ACQUI TERME - Via De Gasperi 20-22-24

Tel. 0144 321193

L'impresa può operare in qualsiasi località, ente ospedaliero e di cura

Onoranze Funebri

Fratelli Carosio

di Gianni e Mauro

Diurno - Notturmo - Festivo
Tel. 0144 325449

Noleggio vettura con autista

Via Mariscotti, 30
Acqui Terme

Acqui Garden **FIORI e PIANTE**
di Sewato

Acqui Terme - Via Circonvallazione, 61 - Tel. e fax 0144 440581

ONORANZE FUNEBRI

Baldovino

Scritta lapidi - Accessori cimiteriali

BISTAGNO

Corso Italia 53 - Tel. 014479486

MURATORE

ONORANZE FUNEBRI

Servizio diurno-notturno-festivo • 24 ore su 24

Acqui Terme - Corso Dante, 43

Tel. 0144 322082

POMPE FUNEBRI

Corso Divisione Acqui 15
Acqui Terme

ORECCHIA

SERVIZIO DIURNO - NOTTURNO - FESTIVO

VETTURE CON AUTISTA

Telefono 0144 322523 - Fax 0144 320757

Dolermo

ONORANZE FUNEBRI

Via M. Ferraris 26 - Acqui Terme

Tel. 0144 325192

Sede di Rivalta Bormida - Via Oberdan 6

All'interno di Acqui & Saporì

Lotteria benefica con Aiutiamoci a Vivere

Acqui Terme. «Nessuno è così povero da non poter offrire un'ora agli altri... nessuno è così ricco da non aver bisogno di un'ora dagli altri (Anonimo)». Questa la frase scelta dall'associazione Aiutiamoci a vivere, come slogan della propria attività. Uno slogan che è un programma di vita, di comportamento improntato alla comprensione, all'aiuto, alla condivisione di sofferenze e speranze.

Veniamo all'ultima iniziativa messa in campo da Aiutiamoci a vivere, l'Associazione Onlus di Acqui Terme che pone la sua attenzione al malato e sui familiari per aiutarli nel drammatico momento della malattia e per diffondere loro anche messaggi di speranza: l'associazione sarà presente alla fiera gastronomica Acqui&Saporì che si terrà dal 20 al 22 novembre presso l'Expo Kaimano per promuovere un'iniziativa che si presenta con una *mission* ben chiara. Una lotteria, il cui ricavato della lotteria sarà parte integrante per l'acquisto di poltrone utili per le terapie chemioterapiche del Day Hospital Oncologico dell'Ospedale di Acqui Terme.

La lotteria è promossa dall'Associazione Aiutiamoci a Vivere di Acqui Terme in collaborazione il CSVA e con il patrocinio del Comune di Acqui Terme e dell'ASL AL. L'estrazione avrà luogo presso la Sala Conferenze di Palazzo Robellini di Acqui Terme, piazza Levi, 5 il giorno 19 dicembre.

Premi molto interessanti:

1) 1 televisore Samsung LCD 32; 2) 4 televisori Telefunken LCD 19; 3) 8 macchine fotografiche digitali Nikon; 4) 2 forni microonde; 5) 7 telefonini LG KP; 6) 5 decoder Philips Zapper; 7) 4 ferri a vapore Rowenta; 8) 4 bisticchiere Girmi.

Un valido motivo per acquistare biglietti della lotteria è questo: chi aiuta qualcuno lascia un segno.

Se chiediamo spiegazioni sulle motivazioni che sostengono l'operato dell'associazione Aiutiamoci a vivere la risposta è chiarissima nella sua concisione:

«Per spiegare non abbiamo bisogno di molte parole. La risposta è semplice e si trova nel nostro nome: ci aiutiamo a vivere tra tutti, volontari, pazienti, familiari».

Messa per ricordare mons. Galliano

Acqui Terme. Sabato 21 novembre nella messa delle 17,30 a San Francesco sarà ricordato in maniera particolare monsignor Giovanni Galliano. Il cuore forte e generoso dell'indimenticabile ed indimenticato parroco del Duomo si è fermato venerdì 6 febbraio 2009. La sua testimonianza e la sua parola continuano a vivere nel cuore di chi gli ha voluto bene.

Luciano Rapetti e Adriana Camera

60 anni di nozze



Acqui Terme. Non capita a tutti una soddisfazione del genere. Raggiungere il traguardo dei 60 anni di matrimonio e poterli festeggiare insieme alla propria famiglia, in gioia, serenità ed affetto. I fortunati sono Luciano Rapetti ed Adriana Camera, che hanno ricordato quel "sì" detto nel 1949, facendo festa insieme ai familiari all'agriturismo Marcantonio di Acqui Terme. Agli sposi "di diamante" Luciano e Adriana i complimenti e gli auguri di tanti altri anni di felice unione.

Quattro mani aiutano più di due

Rotaract per l'Anffas successo del service



Acqui Terme. Venerdì 13 novembre al Grand Hotel Nuove Terme, per il terzo anno consecutivo, il Rotaract Alto Monferrato ha presentato un concerto-variety per raccogliere fondi da devolvere in beneficenza. Nel titolo del concerto, "Quattro mani aiutano più di due", è insito lo scopo benefico dell'iniziativa.

Quest'anno la scelta è ricaduta sulla Sezione Acquese dell'Anffas: l'intero ricavato della serata, ben 1000 euro, sarà devoluto per l'assistenza scolastica e in famiglia dei giovani portatori di handicap. Sette le pianiste, diplomate al Conservatorio "A. Vivaldi" di Alessandria, che si sono esibite sul palco: Benedetta Bosco, Alice Bruschi, Gisella Chiarlo, Paola Formica, Hydra Meneghetti, Ilaria Solito ed Eleonora Trivella, proponendo brani a due e a quattro mani e accompagnando la mezzosoprano Monica Notten e il tenore Diego Moroni in conosciuti lied, arie d'opera, romanze.

Un grande successo di pubblico, con circa 180 persone in sala, che hanno seguito con vivo interesse l'eterogeneo concerto. Soddisfatto il Presidente del Rotaract Alto Monferrato,

Davide Testa, che commenta: "il concerto riscuote ogni anno maggiori consensi e partecipazioni. Abbiamo deciso di dedicare il nostro service locale all'ANFFAS perché riteniamo che sia importatane far sì che questi persone possano godere di una vita piena sconfinando le condizioni di emarginazione nell'ambiente scolastico e sociale". A breve, quindi, avverrà la consegna ufficiale del ricavato al Presidente della sezione acquese, la signora Mirella Guasco Scovazzi, presso la sede acquese dell'Anffas.

Dall'ideatrice del concerto, Eleonora Trivella, alcuni ringraziamenti: "grazie al sostegno del Rotary di Acqui Terme, del Comune di Acqui, dell'Associazione Terzo Musica, e grazie alle signore di Gullino Fiori per l'allestimento della sala, alla Gioielleria Negrini che ha donato preziosi omaggi alle artiste, ai soci Rotaract Chiara Montaldo e Stefano Ricagno per i vini e alla Pasticceria Carpignano di Bistagno per la collaborazione nella preparazione del rinfresco".

Non resta che aspettare la prossima edizione, perché "quattro mani aiutano davvero più di due"!

Serata del Lions Club

Giovanni Monevi e la sua bottega

Acqui Terme. Il cammino dell'anno sociale del Lions Club Acqui Terme è proseguito con una serata conviviale di grande interesse, celebrata martedì 17 novembre, all'Hotel Roma Imperiale. Si è trattato di un prezioso service d'arte, come ha messo in risalto il presidente del club Marzio Delorenzi nell'introdurre il tema della riunione, dedicato a «Giovanni Monevi e la sua bottega». Relatori, il professor Arturo Vercellino (Cassinelle) e il professor Carlo Prosperi (Acqui Terme), due personalità del mondo della cultura da sempre legati alla storia soprattutto del territorio, scrittori e critici d'arte, Vercellino è anche un bravissimo poeta impegnato nella lotta della salvaguardia del dialetto cassinese. Prosperi è notevole esaminatore in ambito artistico.

Al tavolo dei relatori, con il presidente Delorenzi e signora, Vercellino, Prosperi e signora, c'era l'assessore alla Cultura, Carlo Sburlati. Tanti i

soci del sodalizio intervenuti alla piacevolissima serata. «Monevi è artista della seconda metà del Seicento che ha lasciato tracce in tutti i paesi dell'acquese, e non solo, le opere principali si trovano in Cattedrale. La parola è poi passata a Prosperi per tracciare una sintesi storico-biografica del Monevi e per ricordare di essersi interessato dell'artista perché nessuno lo aveva fatto, poi di avere trovato tante imprecisioni sulla vita e sull'opera del medesimo pittore. C.R.

Festa con deejay

Acqui Terme. Grande appuntamento per i giovani acquesi. Venerdì 20 alle ore 22,30 presso il locale "Il Sarto" speciale appuntamento con la festa di Radio Acqui. Diretta dalle ore 23 sulle frequenze 89 e 97.700 e successivamente musica house & dance da uno dei locali più trend della città.

Sabato 21 e domenica 22 novembre

Pesca di beneficenza Leo Club per l'Ail

Acqui Terme. In occasione della manifestazione Acqui&Saporì organizzata dall'Assessore al Commercio del Comune di Acqui Terme Anna Leprato, il Leo Club cittadino allestirà, nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 novembre, una piccola pesca di beneficenza, il cui ricavato sarà devoluto all'AIL di Cuneo, Associazione Italiana contro le Leucemie-Linfomi e mieloma, per sovvenzionare l'operato di un Assistente Sociale che collabora con "Cuneo A.I.L.". Il progetto è dunque "L'assistenza sociale".

Tra i servizi assistenziali che l'AIL di Cuneo offre da sempre ai malati ematologici, figura il sostegno economico a pazienti e famiglie nelle situazioni di emergenza e maggiore difficoltà: ciò si estrinseca nell'erogazione di un piccolo contributo economico o nel pagamento delle prestazioni sanitarie più costose. Una delle richieste di informazioni sempre più frequenti negli ultimi anni, però, riguarda anche le possibilità e le modalità di accesso alle pratiche socio-assistenziali (pensioni e riconoscimento economico dell'invalidità, permessi lavorativi per assistenza

ai malati, servizi sanitari di base per i pazienti stranieri...), per rivendicare i propri diritti, regolare i propri doveri ed adattare alcuni aspetti critici della vita quotidiana alla momentanea situazione di malattia (lavoro, relazione familiare, ecc.).

Con la collaborazione professionale di un'Assistente Sociale, si punta a rendere innanzi tutto più efficace il sistema di erogazione degli interventi economici, affinché essi possano meglio rispondere alle esigenze di malati e famiglie durante le fasi più critiche del percorso di cura. In secondo luogo si punta a fornire una "guida" nel complesso mondo dell'assistenza sociale, per comprendere quali sono i diritti del malato, quali le prestazioni che il servizio fornisce e in che modo è tenuto a fornirle. In sostanza il suo compito sarà di enucleare il contesto socio-economico del paziente, alla luce delle condizioni preesistenti la malattia e degli elementi critici indotti da essa, e successivamente individuare le azioni da promuovere per garantire una buona qualità di vita anche nel corso della cura della patologia".

Style Lux

illuminazione



LE MIGLIORI PROPOSTE DEL SETTORE

Artemide®

FLOS

INHO MAURETZ

LUCE PLAN

CINI & NILS

FOSCARINI

FontanaArte

Kartell



FOPPAPEDRETTI®

IDEE CASA

Alessandria - Via Galimberti, 47 ang. via Sclavo

(dietro C.Commerciale "Gli Archi")

Tel. 0131 225875 - Fax 0131 225775

E-mail: stylelux@stylelux.it - www.stylelux.it

Lunedì 16 novembre all'Unitre acquese

Lezioni finanza e diritto di famiglia

Acqui Terme. La prima lezione di lunedì 16 novembre all'Unitre acquese in materia finanziaria è stata tenuta, lunedì 16 novembre, dal dott. Claudio Ricci private banker di Banca Fideuram. Con una introduzione esemplificativa di cosa è la cosiddetta "finanza creativa", ha affrontato la situazione dei mercati finanziari, la loro evoluzione con i rischi e le opportunità che offre. Un'analisi dei tassi di interesse con il loro impatto sugli investimenti a seguito delle offerte attuali sul mercato richiede sempre consulenza, profili di rischio e diversificazione. Altro argomento è stato l'analisi dello scudo fiscale per una migliore comprensione dello stesso, in considerazione della sua attualità. Infine una spiegazione - chiarimento sui "mutui in surroga" ovvero la possibilità di modificare e scegliere un mutuo più conveniente presso un'altra banca.

La seconda lezione sui "Diritti e doveri dei coniugi nella famiglia" è stata tenuta dall'avv. Alessandra Calzini. La famiglia presa in esame è quella legittima fondata sul matrimonio con gli obblighi di coabitazione, fedeltà, assistenza e collaborazione oltre a mantenere, istruire, educare i figli secondo le loro inclinazioni e in base alle proprie sostanze. Dal 1975 è in vigore il regime patrimoniale dei coniugi, salvo diversa indicazione



legale, ovvero la "comunione dei beni" acquistati dopo il matrimonio. Esiste anche la possibilità di costituire un "fondo patrimoniale" per destinare un bene vincolabile per far fronte ad eventuali problemi della famiglia. Quest'ultima può separarsi nel tempo in via legale con sviluppo consensuale o giudiziale oppure in modo "di fatto". Recentemente il legislatore ha introdotto anche la "separazione temporanea" nel caso di violenza fisica, psicologica ecc., nelle mura domestiche, per una durata di sei mesi per cercare di recuperare il rapporto del coniuge violento. La separazione è una sospensione del matrimonio però rimane sempre l'obbligo dell'assistenza morale e materiale dell'altro coniuge. Dopo tre anni dalla separazione può avvenire lo scioglimento del matri-

monio civile (divorzio), con sentenza del giudice, che può essere giudiziale o congiunto con tutti i risvolti economici collegati "una tantum" o per sempre.

La prossima lezione, lunedì 23 novembre, sarà tenuta dal Presidente dell'Accademia Archeologica Italiana, comm. prof. Giuseppe Parodi Domenichi di Parodi, accademico pontificio, storiografo e giornalista, sul tema: "I Centurione Scotto, feudatari nell'Altomonteferrato".

Sabato 21 novembre alle ore 9,45, ci sarà un incontro con l'Assessorato al Turismo di Acqui e l'Unitre nella sede ex-Kaimano, nell'ambito della manifestazione "Acqui Sapori 2009".

Nella foto il gruppo dell'Unitre in visita all'Itis lunedì 9 novembre.

Giovedì 12 novembre

L'Unitre acquese visita l'episcopio

Acqui Terme. Interessante visita dell'Unitre acquese, giovedì 12 novembre, alla sede episcopale del Vescovo di Acqui. Grandi tele, pitture e medaglioni eseguiti dall'artista Caccia Moncalvo (1600), ornano le grandi sale vescovili e raccontano la storia della diocesi con l'effigie di tutti i vescovi (93) che sono stati insediati dai secoli scorsi ai giorni nostri.

Arredi in stile Impero oltre ad una Cappella privata in stile rococò completano la bellezza dell'episcopio. La visita ha poi interessato gli affreschi, le pitture, gli stucchi, le cappelle ed altro dell'interno del Duomo. Di particolare attrattiva è stato il trittico del Bermejo (1480), pittura ad olio su tre tavole di legno che raffigurano centralmente la Vergine e il Donatore. La grande armonia dei colori, dei movimenti e dei particolari hanno suscitato stupore per la bellezza dell'opera. Grande soddisfazione e ringraziamento dei presenti per la visione di tali bellezze storiche artistiche non accessibili al grande pubblico.



Ciclo di studi sull'acqua

Alunni dell'Itis al potabilizzatore



Acqui Terme. Giovedì 12 novembre gli allievi del quinto anno del chimico-biologico si sono recati in località Melazzo presso il potabilizzatore di Acqui per concludere un ciclo di studi sull'acqua destinata al consumo umano.

Dopo un iter di analisi su alcuni parametri chimico-fisici e biologici eseguite nei laboratori della scuola hanno svolto una lezione sul campo sulla potabilizzazione dell'acqua.

Guidati dal Signor Ghia, hanno potuto constatare l'ingente accumulo di acqua del torrente Erro che con un potenziale di circa trenta milioni di litri di acqua provvede al fabbisogno idrico della città di Acqui e delle sue frazioni.

Tre pompe automatiche, regolate dalla richiesta d'acqua in rete con una portata media di 360 mc all'ora, inviano il prezioso liquido all'impianto di potabilizzazione.

Nel laboratorio in loco si analizzano alcuni parametri dell'acqua in entrata e in uscita dall'impianto, il pH, la torbidità; alcune prove stabiliscono il dosaggio dei policloruri di alluminio da immettere, dopo un primo trattamento di sterilizzazione con ipoclorito di sodio, nell'acqua per abbattere i fanghi unitamente ai metalli pesanti eventualmente presenti.

Tale processo è detto di flocculazione, i fanghi decantano sotto forma di fiocchi che aumentando di volume si depositano sul fondo di ben quattro vasche contenitrici dove vengono allontanati con un lento movimento di tramogge.

L'acqua chiarificata viene fatta pulsare con piccolo movimento ondulatorio fornito da delle campane che alternando il vuoto al loro interno, risucchiano e poi rilasciano l'acqua,

trasmettendo il moto a tutto il liquido contenuto nelle vasche.

L'impulso fa emungere l'acqua chiarificata dello strato più alto in appositi fori che corrono lungo dei tubi di raccolta situati appena qualche centimetro sotto la superficie del livello del liquido.

L'acqua va poi alla filtrazione su letto di sabbia dove vengono trattenuti gli ultimi fiocchi ancora presenti.

La sabbia viene periodicamente lavata, rigenerata in controcorrente con dell'acqua sotto leggera pressione, le acque di lavaggio vengono poi convogliate all'inizio del ciclo di lavorazione.

L'acqua pulita viene accumulata in una vasca da 400 mc pronta a completare il ciclo di potabilizzazione alla richiesta in rete da parte dell'utenza.

L'ultimo ciclo della potabilizzazione consiste nel passaggio dell'acqua attraverso dei carboni attivi che hanno il compito di eliminare odori, eccessi di ipoclorito e di biossido di cloro.

L'acqua, dosata con l'aggiunta di una piccola quantità di ipoclorito di sodio per dare la copertura igienico sanitaria indicata dall'Asl, è pronta per essere immessa in rete.

L'impianto è in automatico, viene monitorato a distanza via radio dall'Amag che interviene secondo necessità.

La classe, unitamente ai professori Raffaele Esposito e Augusto Sotgiu, e a nome dell'Itis, ringraziano la Spettabile Amag e gli esperti suoi dipendenti per aver dato loro l'opportunità di usufruire del sito per svolgere una lezione a contatto con la realtà del mondo del lavoro proiettata al benessere igienico-sanitario della popolazione locale. Grazie.

Elementari e medie

Scuola aperta al Santo Spirito

Acqui Terme. Ci scrive l'Istituto Santo Spirito:

«La scelta della scuola è un passo decisivo... ai fini di affrontare il compito delicato e significativo dell'educazione...

Ci presentiamo come Istituto "Santo Spirito", una compagnia di persone che sono totalmente impegnate in questo campo con un progetto che vede coinvolti tutti nel servizio ai fanciulli e ai ragazzi.

Non essere "soli" come genitori, ma essere accolti nella nostra "Comunità educante" può diventare un'offerta e un'opportunità: con voi ci impegniamo a far maturare, gradualmente, nel figlio-alunno la capacità di inserirsi in un mondo, il nostro, povero di valori... o meglio, ricco di valori contrastanti...

Come Comunità educante saremo vicini al ragazzo perché impari a vivere la propria giovinezza in un ambiente di scuola-famiglia, ricco di proposte e accogliente dei ritmi individuali, sereno e impegnato, capace di promuovere autonomia vera chiedendo l'obbedienza ad alcune regole di comportamento, di relazione, di metodo nel lavoro scolastico...

Il giorno 24 novembre alle ore 18.00 siete invitati, qualora vi sentiate in sintonia educativa con noi, ad un incontro: ci conoscerete, ascolterete la proposta scolastica in modo più dettagliato, potrete anche visitare la struttura della scuola».

Misericordia: veglione benefico

Acqui Terme. La Confraternita Misericordia di Acqui Terme, presieduta da Anna Maria Parodi, compie dieci anni di attività svolta nella città termale. Soci fondatori, nel 1999 furono Mauro Guala, Franco Novello e Torielli Pierluigi. Giovedì 26 novembre, al Palladium di Acqui Terme è in calendario un veglione di beneficenza per dotare la Confraternita acquese di una nuova autoambulanza.

La serata sarà rallegrata dall'orchestra Paolo e Daniele Tarantino.

L'orgoglio della Misericordia è di operare in modo ottimale con mezzi efficienti e personale preparato e dotati di specializzazione adatta a svolgere i compiti d'istituto della Confraternita, per meglio servire tutti coloro che giornalmente richiedono interventi.

BISTAGNO - Via Carrà

In zona con vista aperta sulle colline, a 200 metri dal centro

IMPRESA VENDE ALLOGGI

con giardino o terrazzi

composti da soggiorno, cucina, 2 camere, 2 bagni e box auto

Finiture e impianti di pregio

Elevato isolamento termico e acustico

Possibilità di mutui Unicredit Banca



Per informazioni e visite in cantiere:

BB IMMOBILIARE S.r.l. - Alessandria

tel. 0131 231343 - cell. 335 6119786

tel. 0141 721945 - cell. 348 7161133



A palazzo Robellini

Le terze della Saracco a "Grafica d'autore"



Acqui Terme. Ci scrivono le insegnanti e gli alunni delle classi terze della scuola Giuseppe Saracco di Acqui Terme: «Non è mai troppo presto per accostarsi alle opere d'arte... Noi alunni delle classi terze della scuola primaria G. Saracco di Acqui Terme, in relazione allo sviluppo di un obiettivo della nostra programmazione di "arte e immagine", ci siamo recati in visita alla mostra "Grafica d'autore" presso palazzo Robellini. Abbiamo così potuto renderci conto di che cosa sia una litografia e come si proceda per realizzarla. Abbiamo potuto visionare e mettere a confronto opere d'arte figurativa con opere informali e della pop art; ci siamo accostati ad alcuni tra i più grandi artisti contemporanei come Picasso, Chagall, Warhol, ecc... che quasi tutti noi non avevamo mai visto da vicino. Abbiamo cominciato a capire che un'opera d'arte non necessariamente deve essere comprensibile, ma sempre ci vuole trasmettere emozioni e sensazioni. Ed una volta tornati in classe, è toccato a noi emulare i grandi dell'arte... con la certezza che anche i nostri sono, almeno per noi e per le nostre insegnanti, piccoli capolavori... e se non saranno esposti a Palazzo Robellini, sicuramente adoreranno le pareti della nostra bella scuola!».

I coniugi De Alessandri

Hanno festeggiato il 50° di nozze



Acqui Terme. Domenica 8 novembre Andrea De Alessandri e Francesca Carla Ferrabone hanno festeggiato il loro 50° anniversario di nozze partecipando alla SS. Messa celebrata da Don Masi e poi ritrovandosi con parenti ed amici al ristorante Vetta di Cremolino. La famiglia De Alessandri coglie l'occasione per ringraziare pubblicamente la dott.ssa Maria Emanuela Boffa, il dott. Stefano Bergamini e l'intero reparto di Cardiologia dell'ospedale di Acqui Terme per la professionalità e il calore umano dimostrato in occasione dell'ultimo ricovero di Andrea, nonché il dott. Federico Boveri per la sollecita assistenza prestata durante la convalescenza a casa: anche per merito loro Andrea e Francesca hanno raggiunto insieme questo invidiabile traguardo!

Domenica 8 novembre

I bimbi del Moiso alla "Pellegrina"



Acqui Terme. Domenica 8 novembre, al pomeriggio, nonostante il mal tempo, i bimbi del "Moiso" con i genitori e le educatrici si sono dati appuntamento presso la Parrocchia della Madonna Pellegrina, accolti calorosamente dal Can. don Mario Bogliolo, per pregare insieme la Mamma di Gesù, affidando alla Sua protezione celeste l'anno scolastico appena iniziato. Dopo un breve ma significativo momento di preghiera, giochi, bans e merenda hanno concluso in "bellezza" il pomeriggio.

Per l'anno 2008/2009

Borsa di studio dott. Giuseppe Allemani

Acqui Terme. L'Ordine dei medici chirurghi e degli odontoiatri di Alessandria - su proposta del canonico monsignor Giovanni Galliano, recentemente scomparso, dei familiari e di un gruppo di amici, di colleghi e di parenti del compianto dott. Giuseppe Allemani, consigliere revisore dei conti dell'Ordine e medico di medicina generale - ha istituito una borsa di studio annuale, fissata - per l'anno 2008-2009 - in € 516,46, riservata ad uno studente del corso universitario di laurea in medicina e chirurgia residente nel comune di Acqui Terme, per onorare la memoria del collega. Possono partecipare all'assegnazione della borsa di studio gli studenti che siano cittadini italiani; siano residenti nel comune di Acqui Terme; abbiano conseguito il diploma di scuola media superiore e risultino iscritti al primo anno del corso di studi universitario in medicina e chirurgia; oppure abbiano superato gli esami previsti dal piano di studi e che risultino iscritti agli anni successivi al primo anno accademico; saranno comunque presi in considerazione gli studenti che abbiano superato il maggior numero di esami previsti dal piano di studio, con almeno la media di 27/30. Sono esclusi: i candidati già provvisti di altra laurea; i dipendenti di amministrazioni statali o di altri enti pubblici o di organismi privati. La domanda di ammissione alla borsa di studio deve essere presentata entro il 31 dicembre 2009 presso l'Ordine dei medici chirurghi e degli odontoiatri della provincia di Alessandria. Le domande dovranno essere corredate dai seguenti documenti: certificato di iscrizione ad un corso universitario in medicina e chirurgia; diploma di scuola media superiore (per gli studenti del primo anno); piano completo di studi a stampa con l'indicazione dell'indirizzo scelto dallo studente o copia del piano di studi proposto dallo studente ed approvato dal consiglio di facoltà; certificato rilasciato dall'Università riportante le votazioni di tutti gli esami sostenuti con indicazione della data in cui è stato sostenuto ciascun esame; copia completa di allegati, del o dei modelli UNICO/730 del nucleo familiare di appartenenza relativamente all'ultimo anno fiscale, sottoscritta previa annotazione sulla stessa che è copia conforme all'originale presentato all'agenzia delle entrate. La proclamazione dei risultati e la consegna della borsa di studio avverrà a cura del Consiglio dell'Ordine nel corso dell'assemblea annuale degli iscritti all'Ordine che si terrà nel 2010.



Casa alla Maggiore, magnifica posizione dominante e soleggiata, 8 vani ampliabili, terreno circostante mq. 15.000. Prezzo interessante
Per informazioni, foto e planimetrie telefonare ai numeri 0144 56795 oppure 0144 57794

Studio pilates e discipline olistiche

Via Emilia, 4 - Acqui Terme
Tel. 338 1813471 - 339 1516914
info@acquikinesis.it
www.acquikinesis.it



Finalmente ad Acqui Terme si può praticare il pilates con attrezzature specifiche

Telefona per un appuntamento e prova gratuita

NON SOLO MAXI TAGLIE

Per far posto ai nuovi arrivi
REPARTO OFFERTE
con giacconi, pantaloni maglieria, camicie
A PICCOLI PREZZI anche idee regalo



Maxi assortimento taglie forti fino a 9XL

Acqui Terme
Tel. 0144 323148 - Via Alfieri, 21 (continuazione di via Moriondo)
Orario: 8,30-12,30 - 16-19,30
Domenica aperto: 10-12,30 - 16-19,30

AMPIO PARCHEGGIO

Visita il sito www.nonsolomaxitaglie.it



PRASCO
Piazzale Stazione, 13
Tel. 0144 375652
E-mail: lord.carto@alice.it
Orario: aperto tutti i giorni dalle ore 18,30 alle 2 escluso il martedì

**Panineria
Bruschetteria
Stuzzicheria**

Aperitivi con ricchi buffet a base di prodotti tipici del territorio

Tradizione e innovazione... dal classico alle novità moda

Prodotti di qualità per ogni esigenza

ACCONCIATURE
GIANNA SAMANTHA
VIGONE

Via Pittavino, 33 - Tel. 0144 395289
Dal martedì al giovedì 8,30-12 e 14,30-18,30
venerdì e sabato orario continuato
Dal martedì al venerdì solo su appuntamento

In festa la leva del 1934



Acqui Terme. Gli irriducibili della leva del 1934 si sono ritrovati domenica 8 novembre sfidando la pioggia, il vento nonché l'influenza pur di celebrare la loro entusiasmante festa. Primo consueto appuntamento presso la Chiesa di Cristo Redentore per la Santa Messa celebrata dal Parroco don Antonio Masi. Messa che è stata dedicata a tutti gli amici scomparsi del 1934. Successivamente il pranzo, nella splendida cornice della Scuola Alberghiera di Acqui che ha accolto i coscritti con la maestria dei suoi piatti e l'impeccabile servizio dei suoi allievi. In un contesto così gratificante si è aggiunto il gruppo de J Amis con un ricco repertorio di canti, suoni e barzellette. È stata omaggiata la foto ricordo, una rosa per le signore presenti, mentre dai convenuti si è levato un auspicio unanime di ritrovarsi ancora con lo stesso spirito al più presto.

Dai coscritti della leva 1941

Festeggiati i 68 anni



Acqui Terme. Domenica 15 novembre la leva 1941 si è incontrata per festeggiare il sessantottesimo compleanno. Tra i colori autunnali dei Bagni, il gruppo sempre verde, si è ritrovato ancora una volta, come succede ininterrottamente da ventotto anni, da quando cioè fu celebrato l'anniversario dei quarant'anni. La festa si è svolta all'Albergo Regina con un menù che è risultato eccezionale, chiuso da un enorme dolce Monte Stregone che con la sua fiamma ha illuminato tutta la sala.

Festa di leva 1959



Acqui Terme. Sabato 7 novembre i "giovaniissimi" del 1959 si sono ritrovati per festeggiare il traguardo dei 50 anni (solo anagrafici...). Il momento conviviale dei festeggiamenti si è tenuto presso il ristorante La Lodrona di Orsara Bormida. Ha ulteriormente allietato la serata "Il Falso Trio".

Enaip: corsi per diplomati

Acqui Terme. Il piano corsi 2009-2010 presentato dall'En.A.I.P. di Acqui Terme offre ai diplomati l'opportunità di ottenere un attestato di specializzazione rilasciato dalla Provincia in ambiti professionali ad elevata richiesta di personale qualificato, quali: Tecnico Programmazione, Installazione e Manutenzione Sistemi Automatici (800 ore, 320 di stage) e Tecnico grafico per il multimedia e il web design, (600 ore, 240 di stage). Entrambi i percorsi formativi verranno attivati entro la fine di novembre.

I corsi sono realizzati in partnership con le più importanti aziende dell'acquese operanti nel settore automazione industriale: Tacchella Macchine di Cassine e Automazione Industriale B.R.C. di Acqui Terme.

I corsi, grazie anche al periodo di tirocinio in azienda, sono effettivamente finalizzati all'inserimento lavorativo. Nella collocazione in stage i responsabili del corso terranno in grandissima considerazione eventuali segnalazioni e richieste di personale, da parte delle aziende del territorio.

Per informazioni: CSF Enaip, Via Principato di Seborga 6, Acqui Terme, tel. 0144/313413, fax 0144/313342 e-mail csf-acqui-terme@enaip.piemonte.it, sito web www.enaip.piemonte.it. Orari: da lunedì a venerdì, 8-13 e 14-18, il sabato dalle 8 alle 13.

Corso di Chi-Kung

Acqui Terme. Prosegue, ogni lunedì alle 21, il corso di Chi-Kung presso i locali di via Casagrande 47 dell'Associazione Luna d'Acqua.

Il corso è strutturato in incontri serali a cadenza settimanale (dalle ore 21 alle ore 22,30 di ogni lunedì non festivo) e viene condotto da Fabrizio Assandri. Le iscrizioni sono tuttora aperte e la partecipazione alla prima serata è libera (per informazioni: tel. 329-5408542).

Anteprima Giappone

Acqui Terme. Prosegue, nella ormai consueta collocazione del venerdì sera alle 21, presso l'Aula Magna dell'Itis "Barletti", il cineforum "Anteprima Giappone", organizzato dall'Associazione "Puntocultura" con il patrocinio della Provincia di Alessandria. L'iniziativa, che proseguirà per altre quattro settimane, presenta, venerdì 20, un film di animazione: si tratta di "Bleach, The Movie - Memory of nobody". Il film è ovviamente ispirato all'omonimo manga "Bleach", pubblicazione nata dalla matita di Tite Kubo e fra i maggiori successi nel mondo dei fumetti giapponesi.

Centri anziani a "La Stangata"

Acqui Terme. La dott.ssa Fiorenza Salamano Consigliere comunale delegato e Responsabile dei Centri di Incontro Comunali per anziani "San Guido" e "Mons. Giovanni Galiano" di Acqui Terme ha organizzato per mercoledì 9 dicembre una gita a Cologno Monzese per i tesserati dei Centri stessi. La meta è la nuova trasmissione televisiva dal titolo "La Stangata" condotta da Gerry Scotti alla quale gli anziani parteciperanno in qualità di pubblico.

In questa giornata si avrà la possibilità di far conoscere la città di Acqui Terme.

Allattamento al seno

Acqui Terme. Proseguono gli incontri sull'allattamento al seno, organizzati dalla Leche Legue. Gli incontri, gratuiti, si terranno alle ore 10, presso l'ASL AL in via Alessandria 1 (primo piano - dipartimento materno-infantile). **Giovedì 26 novembre 2009** "Le mamme si raccontano".

Per informazioni: Sabrina Temporin, tel. 0144 311309; Nicoletta Boero 0141.213362; Carla Scarsi 340.9126893. Numero unico nazionale: 199.432.326.

Pro-LoCo

Comune

MALVICINO

Località Madonnina



Zuppa di pesce

Sabato 21 novembre
CENA ore 19,30

Domenica 22 novembre
PRANZO ore 12,30

MENU

Antipasto
Affettati misti
Frittelle con rosmarino

Primo
Zuppa di pesce
Tagliolini con ragù

Secondo
Anelli di totani e patatine fritte
Dolce
Crostata

Prenotazioni
entro le ore 14
del 20 novembre 2009
al 346 3846173

GOVERNA LORENZO

Prodotti per l'agricoltura e sementi

Pali per vigneto

Cemento precompresso e vibrato
Acciaio profilato a freddo e zincato a caldo
e a bagno con 80 microns garantiti



Filo per vigneto

Crapo tripla zincatura - Acciaio

Concimi linea Compo Nitrophoska

Mangimi Raggio di Sole

Consulenze tecniche

CALDAIE POLICOMBUSTIBILI FACI

Pellets certificati,
legna di faggio - rovere su bancali,
carbone e tronchetti pressati

Trucioli depolverizzati per lettieri cavalli

PRODOTTI PER GIARDINAGGIO

Vasta gamma di farine uso alimentare
per uso professionale

Acqui Terme - Corso Dante, 49 - Tel. 0144 322603 - Fax 0144 356717
E-mail: governa.lorenzo@libero.it

MAGGIOLINO

ERDE S.r.l.

Vi invitano alla
Inaugurazione

della

Residenza
DIAMANTE
Acqui Terme

Sabato 21 novembre 2009

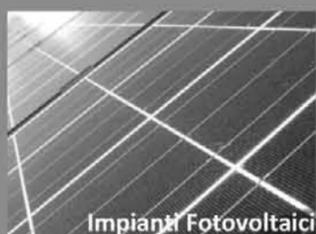
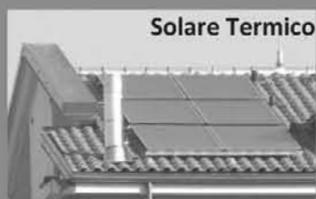
Ore 10.00 – Presentazione Pubblica e Rinfresco
Piazza Maggiore Ferraris

*La Casa in Piazza
che ti fa risparmiare
fino a 1000 euro l'anno^(*)*

(*) risparmio energetico stimato per alloggio, rispetto alla maggior parte degli edifici esistenti di simili caratteristiche edilizie



Vendita Diretta
Accesso Mutui a Tasso Ridotto
Centro Commerciale Città
Comodi Parcheggi e Viabilità
Alloggi in Classe "A" e "B"
Minimi Costi Condominiali
Risparmio Energetico passivo
Impianti ad Energia Solare
Caldaia ad Alto Rendimento
Contabilizzatori Individuali
Alloggi Panoramici e Luminosi
Ambienti Regolari e Razionali
Grandi Terrazzi Protetti
Fornitori affidabili e affermati
Finiture Solide e Durevoli
Materiali Naturali e di Pregio
Predisposizione Domotica
Progetto e Cantiere Iso9001
Edificio con Criteri Antisismici
Garanzie sul Fabbricato
Decorazioni di Artigiani Locali
Area Archeologica visitabile



**INFORMAZIONI e VISITE
VENDITA DIRETTA**

ERDE S.r.l.
SOCIETÀ DI INGEGNERIA
CONSULTANCY AND ENGINEERING

CANTIERE: Piazza Maggiore Ferraris
UFFICI: Corso Italia, 18 – Acqui Terme
Tel.: 0144 35 68 06 – e-mail: erde@erde.it

All'inaugurazione del villaggio Ana

Alpini di Acqui con onore a Fossa



Acqui Terme. C'erano anche il vessillo della Sezione Alpini di Acqui Terme ed il gruppo di Acqui Terme, sabato 14 novembre all'inaugurazione del nuovo "Villaggio Ana" a Fossa (L'Aquila). Villaggio costruito grazie al contributo delle sue Sezioni e dei suoi Gruppi e con il sostegno del Gruppo bancario Cariparma-FriulAdria e di altre decine di enti, l'Ana ha raccolto 2.738.000 euro.

Una convenzione tra l'Associazione, il Comune di Fossa e la ditta Leimholz di Treviso ha permesso di costruire 32 unità abitative e un'altra, la 33ª - un numero magico per gli alpini perché ricorda il nostro inno - è destinata ad essere sede sociale e del locale gruppo alpini, guidato da Clemente Franciosi.

Il "Villaggio Ana" ha una superficie di circa 10.000 metri quadri e ogni unità abitativa ecosostenibile, che permette di ospitare 3 o 4 persone, è di 54 metri quadri. I volontari della Protezione civile Ana, hanno lavorato instancabilmente dal 29 agosto per realizzare le piattaforme di cemento su cui

la ditta Leimholz ha innalzato le pareti in legno multistrato ad alta coibentazione e risparmio energetico. La posa dei rivestimenti e i finimenti interni è stata effettuata dai volontari Ana, mentre i mobili sono stati forniti dal Dipartimento di Protezione civile nazionale.

La cerimonia di consegna del "Villaggio Ana" si è svolta in uno spazio accanto alle nuove case alla presenza del Labaro dell'Associazione, scortato dal presidente nazionale Corrado Perona e dal consiglio direttivo nazionale al completo, il presidente della Sezione Abruzzi Antonio Purificati, decine i vessilli delle Sezioni e i gagliardetti dei Gruppi, e di autorità civili e militari.

Al termine dei discorsi è stato inaugurato il monumento con la targa e 2 vie del villaggio, intitolate al battaglione alpini L'Aquila e a don Carlo Gnocchi.

Quindi la cerimonia del taglio del nastro con le autorità e la consegna delle chiavi del "Villaggio Ana" da parte del presidente Perona al sindaco di Fossa Luigi Calvisi.

Per ottenere contributi regionali

Scatta la ricognizione di amianto in città

Acqui Terme. Il Comune prepara la ricognizione dell'amianto presente in città. Ciò, in relazione al fatto che la Regione Piemonte ha intenzione di stanziare, a partire dal prossimo anno, contributi a favore di soggetti privati che smaltiscano l'amianto presente nei propri immobili, allargando a tutto il territorio regionale l'incentivazione concessa da alcuni anni alla zona di Casale, dove maggiore è stata l'incidenza di mortalità dovuta a patologie causate dall'amianto.

Per questo motivo la Giunta Regionale ha approvato la deliberazione n. 30 - 11520 del 3 giugno scorso, nella quale si chiede ai Comuni di segnalare i quantitativi di amianto presenti nel proprio territorio, sia sotto forma di coperture (matrice compatta) che di altri manufatti (matrice friabile).

La stima dei quantitativi di amianto presenti in ciascun Comune è necessaria alla Regione per quantificare l'azione di sostegno economico a favore dei soggetti pubblici e privati. "Infatti non si tratta di un'autodenuncia, ma di un censimento - afferma l'assessore all'Ambiente Paolo Tabano - la segnalazione servirà solo per stabilire le dimensioni del fenomeno amianto in città".

È evidente che il Comune non è in grado di valutare quanto amianto sia presente ad Acqui, sia sotto forma di coperture e tetti che di rivestimenti, tubazioni, barriere antifiamma: per questo si chiede ai cittadini di segnalare direttamente la presenza di amianto negli immobili di loro proprietà, siano essi adibiti ad abitazione che a sede di attività artigianali o industriali.

Dall'assessorato all'Ecologia fanno anche presente che la Regione destinerà risorse finanziarie ai Comuni in proporzione ai quantitativi di amianto segnalati: la segnalazione sarà quindi considerata requisito per ottenere il futuro contributo regionale.

La modulistica per segnalare la presenza di amianto nei propri immobili è disponibile presso l'Ufficio Ecologia del Comune e sul sito internet www.comuneacqui.com

Le schede compilate dovranno essere inviate o consegnate entro il giorno 7 dicembre prossimo.

Per la città di Acqui Terme

Intenso programma del gruppo Amag

Acqui Terme. Il nuovo anno è dietro l'angolo ed è tempo di previsioni. Nel caso ci riferiamo alla particolare considerazione che il Gruppo Amag ha nei confronti del Comune e dei suoi abitanti. Si tratta di informazioni facenti parte di una riunione prevista a Palazzo Levi il 19 novembre, relative ad un programma di opere che l'azienda responsabile del Servizio idrico integrato della città intende realizzare per il 2010. Sono note degli amministratori comunali e della presidenza dell'Amag illustrate nei particolari in vari interventi programmati e progettati dall'azienda

volti ad un sensibile miglioramento dei servizi relativi al ciclo idrico integrato.

Entro la fine dell'anno verranno conclusi i lavori di sostituzione della rete idrica in regione Cignetti lungo la strada provinciale Acqui - Ponzzone. Durante il 2010 sarà sostituita la condotta idrica di alimentazione il ponte Carlo Alberto durante i lavori di ristrutturazione della medesima struttura. Inoltre sarà ristrutturato l'impianto di sollevamento fognario in Viale Einaudi e verrà finalmente realizzato un collettore fognario in grado di convogliare i reflui della Frazione Lussito alla rete fognaria della città e conseguentemente al depuratore. Sarà inoltre realizzata l'estensione delle reti idriche e fognarie in località Polveriera e in frazione Moirano. Per quanto riguarda il depuratore situato in località Fontanelle è prevista entro il prossimo anno la realizzazione di un impianto di ricezione per acque reflue necessario ad agevolare in tal modo le utenze non ancora provviste di rete fognaria e un completo restyling dell'impianto stesso comprensivo del potenziamento funzionale.

È di poche settimane fa la notizia, da parte dell'Amag Spa della realizzazione ad Acqui Terme di un nuovo Centro servizi da mettere a disposizione degli utenti. Le strutture sorgeranno nell'area della ex caserma Rosati di via Cassarogna in un'area di circa 1.400 metri quadrati in cui si realizzerà una struttura in grado di ospitare tutti i mezzi e gli uffici tecnici che erano prima localizzati nella sede di Terzo, ma il Centro ospiterà anche lo sportello per gli utenti che prima era situato presso il Comune di Acqui Terme. C.R.

Terzo Musica: tempo di bilanci

Acqui Terme. È tempo di bilanci per la XXI Edizione di Terzo Musica. Una stagione che ha riscosso grandi consensi e iscrizioni in tutti i tre concorsi: il «Premio pianistico Terzo Musica - Valle Bormida» (e l'apprezzatissima «Rassegna giovani esecutori "A. Tavella"») a maggio, il concorso di organo «San Guido d'Aquesana» a luglio (VI edizione) e la II edizione del concorso di clavicembalo «Terzo Musica - Valle Bormida» a settembre.

L'addetta stampa di Terzo Musica, Eleonora Trivella, ci informa che l'Associazione è già al lavoro per proporre una XXII Edizione ricca di novità, anche in occasione delle celebrazioni del bicentenario della nascita di Schubert e di Schumann.

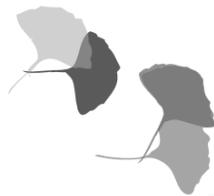
Ma l'onda di rinnovamento, come è già stato detto, si intravedeva già nella XXI Edizione, con la scelta di un nuovo auditorium, la chiesetta di Sant'Antonio a Terzo, proprio sotto la torre, con l'ingresso di nuovi soci nell'Associazione e - ultima novità in termini di tempo, e sicuramente degna di nota - la nuova veste del «Premio Protagonisti nella Musica».

Proprio a tal proposito, non può passare sotto silenzio la costante volontà di valorizzare gli artisti locali, che può essere interpretata in duplice maniera: da un lato l'intenzione di premiare artisti che si sono distinti nella promozione culturale musicale grazie all'attività concertistica e didattica soprattutto nel nostro territorio e, dall'altro, "l'unione di forze" di diversi artisti locali per la realizzazione del nuovo premio: l'idea di Ida Andreotti e la realizzazione del maestro del vetro Massimo Grillo che, proseguendo nella decennale tradizione di famiglia, onora Acqui (e non solo) con le sue originali creazioni.

Non resta quindi che attendere le novità della XXII Edizione: l'organizzazione in proposito è ancora abbozzata, ma dalle indiscrezioni sarà una stagione davvero speciale.

RENAULT ECO2

RENAULT ECO2.
È NATURALE FARE LA SCELTA MIGLIORE.



RENAULT TWINGO 1.2 60 CV A € 6.900*
CON CLIMA, RADIO CD,
FARI FENDINEBBIA E 4 ANNI DI GARANZIA.



RENAULT CLIO 1.2 75 CV A € 8.950*
CON NAVIGATORE INTEGRATO, ESP, CLIMA, RADIO MP3, 6 AIRBAG,
CRUISE CONTROL E FENDINEBBIA.



www.renault.it



RENAULT RENDE GLI INCENTIVI STATALI ANCORA PIÙ CONVENIENTI: FINANZIAMENTO A TASSO ZERO E ANTICIPO ZERO.

* Prezzi scontati chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa, con "Eco incentivi Renault". L'offerta integra l'incentivo statale di € 1.500, a fronte della rottamazione di veicoli Euro 0, 1 o 2 immatricolati entro il 31/12/1999. Per New Twingo Sport & Sound l'offerta integra l'estensione di garanzia 4 anni o 80.000 Km al prezzo promozionale di € 180. Esempio di finanziamento su New Twingo Sport & Sound 1.2 60 CV a € 6.900: anticipo zero, 36 rate da € 210 comprensive di Finanziamento Protetto e 1° anno di assicurazione Furto e Incendio Renassic. TAN 0%; TAEG 3,40%; spese gestione pratica € 250 + imposta di bollo in misura di legge. Offerta valida per i clienti residenti nelle province di RM e MI. Salvo approvazione FINRENAULT. Fogli informativi in sede e sul sito www.finren.it; messaggio pubblicitario con finalità promozionale. È una nostra offerta valida fino al 30/11/2009. Foto non rappresentativa del prodotto. EMISSIONI CO2: DA 130 A 139 GR/KM; CONSUMI (CICLO MISTO): DA 5,5 A 5,9 L/100 KM.



NUOVO ORGANIZZATO RENAULT
GARAGE MARINA

Via San Lazzaro, 10 - 15011 Acqui Terme - Tel. 0144 56028



IL BAR A CASA VOSTRA...

**Scegli la tua macchina
e noi te la concederemo
in prestito d'uso gratuito
con i prodotti Lavazza**

*per la famiglia
per il professionista
per l'azienda*



... e se invece la vuoi acquistare
per te o per un regalo utile e apprezzato approfitta della

PROMOZIONE

Natale 2009



MACCHINA DA CAFFÈ



**+ 100
capsule
caffè**



**+ 50
capsule
té**

a solo € **100**



Venerdì 20, sabato 21 e domenica 22 novembre 2009

Acqui & sapori Mostra regionale del tartufo




Città di Acqui Terme
 Assessorato Turismo e Manifestazioni
 

Acqui & sapori

20 - 22 Novembre 2009
 Expo KAIMANO, Via M. Ferraris
5ª Mostra mercato delle tipicità enogastronomiche del territorio

ORARIO

Venerdì	20	dalle ore 18,00 alle ore 24,00
Sabato	21	dalle ore 10,00 alle ore 24,00
Domenica	22	dalle ore 9,00 alle ore 22,00

INGRESSO LIBERO

Tutte le sere spettacoli ed intrattenimenti
Ristorante con piatti tipici del Territorio

Info: Comune di Acqui Terme - Piazza Levi, 12 - Tel. 0144 770274 - 0144 770240
www.comuneacqui.com - turismo@comuneacqui.com








Giunto alla quinta edizione del nuovo corso, «Acqui & Sapori», iniziativa in calendario da venerdì 20 a domenica 22 novembre ad Expo Kaimano, è considerata manifestazione da non perdere per chi vuole scoprire, conoscere ed apprezzare il meraviglioso mondo delle tipicità enogastronomiche del territorio. Si tratta dunque di un'esposizione che dà modo ad un vasto pubblico di apprezzare il meraviglioso mondo dell'enogastronomia e partecipare alle iniziative create attorno al «diamante grigio», vale a dire a quel prodotto tipico per definizione qual è il tuber magnatum, meglio noto come tartufo bianco che in Piemonte viene battezzato con il nome della città che lo celebra. La città termale si preglia di denominarlo «Tartufo bianco d'Acqui Terme».

Per «Acqui & Sapori» e «Mostra regionale del tartufo» il taglio del nastro d'inaugurazione è previsto alle 17,30 di venerdì 20 novembre. Il sindaco Danilo Rapetti e l'assessore agli Eventi, manifestazioni e spettacoli, Anna Leprato, nel presentare la manifestazione hanno annunciato la presenza di un centinaio di stand, di espositori appartenenti alla filiera delle tipicità enogastronomiche distribuiti negli spazi del Pala Feste e di Expo Kaimano. Si tratta di un'esposizione dichiaratamente commerciale, che ha però la peculiarità di essere rivolta principalmente alle produzioni artigianali, a quelle su piccola scala e a quelle da salvaguardare. L'evento, infatti, sin dalle sue prime edizioni, ha svolto nei confronti del pubblico la chiave di lettura per conoscere e comprendere le caratteristiche e la storia di prodotti eccellenti, di nicchia, spesso poco conosciuti, vale a dire di fare apprezzare la piccola produzione di qualità.

«Acqui & Sapori» si presenta dunque come un vero e proprio villaggio dell'enogastronomia offrendo ai visitatori un'occasione unica per sperimentare la qualità della tradizione agroalimentare in tutta la sua

ricchezza di profumi, forme e sapori. Tra le iniziative in calendario al momento della «vernice» dell'evento, è prevista la consegna a tre «cavaier d'Aiq» dello «Sgaintino», un premio per chi, per oltre un quarantennio di attività, ha contribuito a svolgere attività per una maggiore conoscenza della città termale.

«La mostra - sono ancora parole dell'assessore Leprato - nasce da un'esigenza del mercato, del turismo e cerca di interpretarne i bisogni». «L'esposizione acquese - commenta il sindaco Rapetti - interpreta le occorrenze del produttore e del consumatore. Vino, gastronomia e terme sono il tris tra le eccellenze produttive ed è momento importante per promuovere e divulgare questi nostri importanti settori».

Per l'organizzazione comunale di «Acqui & Sapori» il personale di tutti gli assessorati del Comune opera con impegno e professionalità al servizio degli espositori, ma anche per fare in modo da rendere il più piacevole possibile il periodo trascorso ad Expo Kaimano dai visitatori.

Dopo la consegna degli «Sgaintini», venerdì, verso le 18 è prevista l'offerta, da parte della Scuola Alberghiera, di un aperitivo bene augurale e alle 19,30 circa entra in attività la ristorazione. Per la serata, prevista un'esibizione musicale dell'orchestra di Giuliano Cavicchi. Due convegni, sono in programma sabato 21 novembre, il primo alle 10 ed il secondo alle 14,30 quindi dalle 15 in poi è prevista una serie di momenti speciali riservati a bambini ed adulti, come il lettore può conoscere dettagliatamente in altra parte de L'Ancora.

Stesso discorso per domenica 22 novembre, giornata dedicata alla quinta edizione della «Mostra regionale del tartufo», in cui, come annunciato dal coordinatore dal consigliere comunale Dionigi Barbero, coordinatore delle iniziative riguardanti il «diamante dei boschi», del concorso «Trifula d'Aicq», saranno esposte decine di chili di tartufi.




Città di Acqui Terme
 Assessorato Turismo e Manifestazioni
 

Acqui & sapori

INGRESSO LIBERO

Domenica 22 Novembre 2009
 Expo KAIMANO, Via M. Ferraris dalle ore 9,00 alle ore 22,00
5ª Mostra Regionale del Tartufo




Info: Comune di Acqui Terme - Piazza Levi, 12 - Tel. 0144 770274 - 0144 770240
www.comuneacqui.com - turismo@comuneacqui.com






Messaggio di benvenuto alla rassegna acquese



**STABILIMENTO
Spigno Monferrato (AL)**

Regione Menasco
Tel. e fax 0144 950829 - Tel. 0144 950421
e-mail: cfcferrari@libero.it

SPECIALIZZATO: Alberghi - Ristoranti - Bar - Gelaterie-Pasticcerie - Gastronomie
Macellerie - Pescherie - Mini Market - Self Service - Mense

FORNITURE NORMA HACCP: Detergenti - Sanificanti - Disinfettanti - Disincrostanti
Manutentori - Linea completa carta - Attrezzature pulizia

**Novità assoluta
LINEA COSMETICA PER BAMBINI**

PER RINNOVO LOCALI

basi refrigerate - frigoriferi - banchi bar - piccole attrezzature



a prezzi di realizzo
con **SCONTI**
dal **30** al **50%**
sulla merce in esposizione

Telefonare sempre prima per appuntamento allo 0144 950829

Servizi a cura di Carlo Ricci



Danilo Rapetti
Sindaco
di Acqui Terme



Michela Marengo
Presidente Enoteca
Acqui "Terme e Vino"



Anna Maria Leprato
Assessore al turismo
e manifestazioni

L'enogastronomia è divenuta il motore principale delle realtà economico-territoriali che fondono la propria politica di sviluppo sui prodotti tipici delle loro terre e sul lavoro di tante persone che, da quelle terre, traggono tesori del gusto e del sapore apprezzati in tutto il mondo.

Acqui e Sapori, che apre la quinta edizione il 20 novembre è un pregevole tassello della strategia promozionale che il nostro territorio utilizza per attrarre l'arrivo dei turisti e dei "gastronauti" che vogliono percorrere un saporito e goloso viaggio tra le nostre eccellenze. Arricchita dalla presenza della Mostra Regionale del Tartufo di domenica 22 novembre, la manifestazione, ancora una volta, sarà in grado di soddisfare appieno le migliaia di visitatori che giungeranno ad Acqui Terme.

Siamo lieti di poter garantire ancora una volta qualità, eccellenza, squisitezze alle tre giornate acquesi dedicate all'enogastronomia.

Acqui Terme beauty fashion 2010

«Officina dello stile» ed amministrazione comunale (assessorato alle Manifestazioni e spettacoli) assieme per realizzare il calendario «Acqui Terme Beauty Fashion 2010».

La presentazione dell'iniziativa, prevista in occasione della rassegna «Acqui & Sapori», è stata annunciata dall'assessore Anna Leprato.

«Le strade ed i luoghi affascinanti della città erano già stati a giugno oggetto di un servizio fotografico e video per la collezione autunno/inverno hairstyle and make up fashion di Officina dello stile».

Oggi, a distanza di quattro mesi, dagli oltre 1.400 scatti realizzati in tre giorni di lavoro, sono stati selezionati quelli che andranno a comporre il calendario», informano gli organizzatori dell'iniziativa.

Il direttore artistico di Officina dello stile,

Marco Todaro, ha inoltre sostenuto: «Acqui Terme per noi è stata una bellissima sorpresa, non solo per la bellezza e la cura della salute per cui è già nota in Europa, ma soprattutto per l'energia e la vitalità che sprigiona da tutte le sue piazze, vie e vicoli. Luoghi in cui abbiamo ritrovato il glamour e la creatività per fare da preziosa cornice ad un evento fashion come il nostro».

Officina dello stile è un team dinamico di parrucchieri, truccatori e stilisti operanti nel mondo dello spettacolo che annovera tra le sue fila un'icona tra i truccatori delle dive e dello spettacolo quale Ezio Fontana.

«Il calendario - ha affermato Fontana - è per noi la logica conseguenza di un lavoro che ci ha entusiasmato ed allo stesso tempo ci ha permesso di scoprire la bellissima Acqui».



Bd'A D.O.C.G.

Brachetto d'Acqui

il Brachetto ti aspetta
per una degustazione

all'evento "Acqui e Sapori"

Acqui Terme **20-22** Novembre 2009

presso lo stand del

Consorzio Tutela Vini d'Acqui



Programma

ORARIO

Venerdì 20 novembre dalle ore 18 alle ore 24
Sabato 21 novembre dalle ore 10 alle ore 24
Domenica 22 novembre dalle ore 9 alle ore 22

● **VENERDÌ 20 NOVEMBRE**

Ore 17.30: Inaugurazione mostra e consegna del riconoscimento "Testimone del gusto"

Ore 18: **Aperitivo inaugurale** offerto da Scuola Alberghiera di Acqui Terme e Enoteca Regionale di Acqui Terme

Ore 21,30: **Concerto musicale** con l'orchestra spettacolo di **Giuliano Cavicchi**

● **SABATO 21 NOVEMBRE**

Ore 10: **Convegno:** "Educazione alimentare e consumo del vino" *Monferato strada del Vino propone una giornata di riflessione sulla cultura alimentare del buon bere*

Incontro università della terza età con il presidente Riccardo Alemanno, l'assessore al turismo Anna Leprato; relatore Erika Ghiazza dietista

Ore 14,30: **Convegno:** "L'informatica nell'azienda vitivinicola" *Una carrellata di chiarimenti, precisazioni ed opportunità*

Ore 15: Inizio gara "Il gioco dell'oca dei prodotti tipici dell'acquese" riservato ai bambini delle scuole elementari. In premio soggiorni a Gardaland

Ore 15,30: **Seminario:** "Il valore patrimoniale dei prodotti agroalimentari del territorio per la salvaguardia della cultura dei luoghi: le risorse alimentari locali". A cura di HBA - Academy

Ore 21: **Serata musicale** con gli **Acoustic Street Movement**

● **DOMENICA 22 NOVEMBRE**

Ore 10: **Seminario:** "Tecniche e strategie di marketing nell'agro-alimentare"

5ª Mostra Regionale del Tartufo

Ore 10.30: Inaugurazione 5ª Mostra Regionale del Tartufo

Ore 10.40: Apertura Concorso "Trifula d'Àich". Esposizione dei tartufi in concorso. Valutazione tartufi da parte della giuria specializzata

Ore 12.30: **Premiazione Concorso "Trifula d'Àich"**

Ore 15: **Seminario:** "Ripensare l'alimentazione nella società dell'abbondanza come modello di sviluppo economico sostenibile". A cura di HBA - Academy

Ore 15,30: **Spettacolo "Ribalta sotto le stelle"**. Rassegna canora di nuovi talenti - X edizione

Ore 17: **Spettacolo per bambini** del mago Alan "Il prestigiamatto". Premiazione della gara "Il gioco dell'oca dei prodotti tipici dell'acquese"

Ore 19,30: **Serata musicale** con l'orchestra multietnica **Furastè**

INGRESSO LIBERO

Spazio ristorazione a cura della scuola alberghiera di Acqui Terme

Proposte di piatti indicati per l'abbinamento con il tartufo

Il comune di Acqui Terme offrirà un gustoso omaggio a tutti gli acquesi ultra 65 anni che si presenteranno presso lo stand istituzionale sabato 21 dalle 10 alle 20

Le associazioni Comuni e Produttori Brachetto d'Acqui docg, il Consorzio Tutela Brachetto d'Acqui docg e il caseificio di Roccaverano srl offriranno un dolce aperitivo a tutti i clienti del ristorante

PREMI CONCORSO "TRIFULA D'AICH"

Miglior Tartufo Solitario
€ 500,00

Cesto Tartufi - Gruppo Commercialisti

1° classificato € 300,00
2° classificato € 200,00

Cesto Tartufi - Gruppo Ristoratori

1° classificato € 300,00
2° classificato € 200,00

Cesto Tartufi - Gruppo Trifulàù

1° classificato € 300,00
2° classificato € 200,00

OREFICERIA dal 1947 ARNUZZO

Acqui Terme - Corso Italia 21 - Tel. 0144 322051



Vi aspettiamo nei locali rinnovati per proporvi le nuove collezioni Natale 2009



SIAMO APERTI ANCHE LA DOMENICA POMERIGGIO





Acqui & Sapori

Venerdì 20 ■ sabato 21 ■ domenica 22 novembre 2009

ELENCO AZIENDE ADERENTI ALL'ENOTECA REGIONALE
CHE PARTECIPANO ALLA MANIFESTAZIONE
"ACQUI & SAPORI" EDIZIONE 2009

- Bragagnolo vini - passiti (Strevi - AL)
- Ca' du Ruja azienda agricola (Strevi - AL)
- Cantina Bel Colle (Alice Bel Colle - AL)
- Cantina sociale Castagnole Monferrato sca (Castagnole Monferrato - AT)
- Cantina Tre Cascine scral (Cassine - AL)
- Carlotta e Rivarola azienda agricola (Ovada - AL)
- Cascina Bertolotto azienda agricola (Spigno Monferrato - AL)
- Cascina Sant'Ubaldo azienda agricola (Acqui Terme - AL)
- Enoteca regionale Acqui "Terme e vino" (Acqui Terme - AL)
- Gazzi Antonia azienda agricola (Nizza Monferrato - AT)
- Gruppo italiano vini (Alice Bel Colle - AL)
- Ivaldi Dario az. agricola (Nizza Monferrato - AT)

- Ivaldi Franco az. vitivinicola (Cassine - AL)
- Il Cartino az. vitivinicola (Acqui Terme - AL)
- Marengo viticoltori in Strevi (Strevi - AL)
- Noceto Michelotti azienda agricola (Castel Boglione - AT)
- Piacenza Giovanni azienda vitivinicola (Nizza Monferrato - AT)
- Porotto Marco azienda agricola (Ovada - AL)
- Tre acini azienda vitivinicola (Agliano - AT)
- Vecchia cantina soc. Alice Bel Colle (Alice Bel Colle - AL)
- Vigne Regali (Strevi - AL)

PRODOTTI TIPICI

- Il Bric apicoltura (Castelletto d'Erro - AL) Miele e derivati
- Poggio Apicoltura (Denice - AL) Miele e derivati

Sabato 21 novembre - Ore 14,30 - Presso la Expo Kaimano

Convegno: "L'informatica nell'azienda vitivinicola"

Una carrellata di chiarimenti, precisazioni ed opportunità



ASSESSORATO
EVENTI
E MANIFESTAZIONI

enoteca regionale acqui "terme e vino"

società consortile a responsabilità limitata - 15011 Acqui Terme
Piazza A. Levi, 7 - Tel. 0144 770273 - Fax 0144 350196

Viva il vino spumeggiante...



La vigna presente quasi ovunque sulle colline delle nostre zone. Una presenza che è arte, storia, costume, abitudine. In altri termini è un'esistenza determinante per l'economia e per la sopravvivenza della gente nei paesi e nei cascinali. Queste vigne producono prestigiose uve per eccellenti vini. La produzione vinicola dell'Acquese e dell'Alto Monferrato è da considerare tra le più complete in Italia. I vitigni coltivati sono pregiati e selezionati, gelosamente salvaguardati dai vignaioli. Si producono così vini doc e docg. In ogni pranzo o cena si possono proporre grandi vini rossi come Dolcetto d'Acqui o Barbera d'Asti o del Monferrato. Vini rossi da tutto pasto che bene si allineano per la loro importanza alla ricca cucina acquese-monferrina. Completano il pasto Moscato o Brachetto d'Acqui, entrambi doc, vini di raffinata gradevolezza. Entrando nelle caratteristiche dei diversi vini, parliamo del Dolcetto. Questo vitigno trova nell'acquese una delle sue aree di produzione elettiva, matura precocemente e dà origine ad un vino molto gradevole, appunto il Dolcetto d'Acqui doc.

Per le uve bianche, da citare il Cortese coltivato in un ampio territorio, ne deriva il Cortese dell'Alto Monferrato doc che negli ultimi anni ha raggiunto un buon successo. Per il Moscato d'Asti e l'Asti Spumante, proprio quella dell'acquese è una delle aree di più antica tradizione produttiva. Senza dimenticare il

Brachetto d'Acqui docg, nato nell'acquese, di colore rubino chiaro, che ha un sapore dolce, delicato e frizzante. I grappoli da cui si ottiene hanno una forma caratteristica allungata, gli acini sono tondi di colore viola intenso. Lo si può gustare classico o spumante. Intenso è l'incontro con gli amaretti d'Acqui, con dolci di ogni genere, con frutta fresca e secca. Ricordando sempre che va servito a una temperatura tra gli 8 e i 12 gradi. La coppa è il bicchiere ideale per esprimere l'aromaticità del Brachetto classico; il flut è adatto per la versione spumante.

Nella versione spumante è proposto come aperitivo ma si accompagna piacevolmente anche con la frutta secca e costituisce una buona base per freschissimi long drink, mentre il "classico" è considerato adatto anche per macedonie di frutta. Tra i rossi bisogna inoltre considerare la Barbera del Monferrato, un vino eccezionale, dal sapore corposo talvolta vivace e il caratteristico colore rubino. È il vitigno più coltivato in Piemonte.

Il vino è dunque considerato, con le terme, il commercio e l'artigianato, una delle più importanti risorse da valorizzare e sostenere per l'economia delle nostre zone. "Acqui & Sapori", e "Mostra regionale del tartufo", sono una vetrina privilegiata e qualificata per i vini doc e docg tale da proporre agli estimatori dell'antico prodotto vino quanto di meglio la nostra zona sa produrre.

Il Novello: per San Martino ogni mosto è vino...

Dal 6 novembre nei nostri bicchieri il vino novello. Fresco frutto dell'ultima vendemmia appena terminata, che si è presentata ottima, questo vino per la sua giovinezza e vivacità è ideale per pasti disinvolto, occasioni informali in cui non è d'obbligo un vino classico. È la legge a precisare che sia il 6 novembre di ogni anno la fatidica data in cui il primo vino dell'ultima raccolta delle uve possa essere commercializzato. La normativa, che risale al 1975, introduce anche nel nostro Paese quella che in Francia è da sessant'anni una tradizione rappresentata dal Beaujolais nouveau. Solitamente, un tempo, il contadino cominciava a spillare il vino nuovo l'11 novembre, quando la saggezza popolare diceva che "Per San Martino ogni mosto è vino".

Il vino novello moderno in commercio è solo un lontano parente di questo vino che deve rispondere a precisi criteri di lavorazione come vuole la legge. Per il rito celebrato il 6 novembre, non poteva mancare una denominazione espressa con un "francesismo", da quelli che parlano bene: *deblockag*, battesimo che apre ufficialmente la stagione commerciale del "novello". La tecnica di produzione del vino novello avviene tramite macerazione carbonica. Si tratta di un particolare procedimento di vinificazione che prevede che l'uva intera venga messa in appositi contenitori a chiusura ermetica in cui l'aria viene poi sostituita con l'anidride carbonica. Ciò permette l'innescarsi di una specie di autofermentazione all'interno degli acini, che successivamente vengono poi normalmente pigiati e vinificati. Il processo di produzione del vino novello termina con le fasi di stabilizzazione e filtrazione e la successiva fase d'imbottigliamento, che deve comunque avvenire entro il 31 dicembre dell'annata di vendemmia delle uve utilizzate, e di confezionamento del prodotto per la commercializzazione. Il vino così ottenuto deve possedere un titolo alcoolometrico volumico totale minimo, al consumo, che non può essere inferiore all'11%, caratteristica definita per legge. È un vino di pronta beva, abbastanza morbido e con una buona freschezza, che si addice come aperitivo ed abbinato a piatti poco strutturati, interessante con formaggi freschi. Appassionati ed operatori del settore hanno nella manifestazione "Acqui & Sapori" l'opportunità di valutare le prerogative di questo vino.



CANTINA
ALICE BEL COLLE



*Per i tuoi regali di Natale
vieni a trovarci
presso il nostro punto vendita,
potrai trovare
un vasto assortimento
di vini in bottiglia,
sfusi e bag in box,
grappe, prodotti tipici
e confezioni natalizie.*

**Siamo presenti alla rassegna
Acqui & Sapori
con degustazione
dei nostri premiati vini**



CANTINA ALICE BEL COLLE S.C.A.

Reg. Stazione, 9 - ALICE BEL COLLE (AL) - Tel. 0144 74103 - Fax 0144 313980
e-mail: info@cantinaalicebc.it - www.cantinaalicebc.it

Sua maestà il tartufo bianco



Acqui Terme. Il tartufo bianco torna ad essere protagonista ad Acqui Terme, domenica 22 novembre, alla «Mostra regionale del tartufo».

L'evento, che prende il via venerdì 20 novembre, fa parte di «Acqui & Saporì».

La manifestazione è organizzata dal Comune in collaborazione con l'Enoteca regionale Acqui Terme e Vino. Il «bianco», dicono gli esperti viene raccolto fin quasi a Natale.

«Il mese di novembre ha una particolare vocazione legata all'enogastronomia ed è il mese più indicato per amare il tartufo e per apprezzare il loro sapore inimitabile», afferma Dionigi Barbero, presidente dell'Associazione trifulaia e coordinatore dell'interessante mostra che da alcuni anni può fregiarsi del titolo «regionale».

Esatta anche la considerazione che proprio il nostro tartufo diventa sempre di più lo strumento con il quale far conoscere a un numero crescente di buongustai l'intera gamma di piatti dell'Acquese abbinati ai nostri vini di assoluta qualità.

Giusto anche puntualizzare che le caratteristiche particolari del bianco raccolto nella zona di Acqui Terme e dei Comuni del suo comprensorio possono entusiasmare naso e palato.

Sono tartufi tra i migliori per approdare sulla tavola degli intenditori.

Quelli di altre zone sono più conosciuti poiché, da decenni, godono di un apparato promozionale e pubblicitario non indifferente.

«Il nostro territorio è un vero e proprio patrimonio di conoscenza e di eccellenza.

Questa cultura costituisce senza alcun dubbio una risorsa fonte di orgoglio, ed è per questo motivo che occorre promuovere le nostre realtà, tutelare le nostre specificità e cercare con tutti i mezzi a nostra disposizione di contribuire al loro sviluppo», è quanto sottolineato dall'assessore al Turismo e Commercio Anna Leprato, parlando della fama da attribuire ai tartufi delle nostre zone.

Ancora l'assessore Leprato, ricorda che «sviluppare azioni promozionali delle nostre tipicità agroalimentari ben gestite significa ottenere ricadute in termini di immagine e richiamo turistico, vale a dire creare situazioni positive per tutto il tessuto economico del territorio, oltre che destare l'interesse di chi ha sempre premiato i prodotti genuini, tradizionali e tipici».

Domenica 22 novembre è dunque occasione ottima per scoprire i profumi e i sapori della nostra terra.

L'appuntamento richiama molta gente e rappresenta un punto fermo per il rilancio dell'immagine e dell'economia della città termale e della zona del suo circondario.

Una «festa del gusto» a cura della scuola alberghiera

Piatti abbinati con il tartufo nello spazio della ristorazione

«Spazio ristorazione a cura della Scuola alberghiera di Acqui Terme. Proposte di piatti indicati per l'abbinamento con il tartufo».

Ci riferiamo ad una delle «ghiotte proposte che il visitatore ha l'opportunità di riscoprire nel padiglione «PalaFeste» di «Acqui & Saporì». Parliamo dunque di una vera e propria «festa del gusto» con in scena menù della cultura enogastronomica locale.

Ci riferiamo a piatti della nostra tradizione culinaria, preparati da professionisti insegnanti di cucina e di sala, con la collaborazione degli allievi, chef in erba, ragazzi ai quali è pronosticabile una soddisfacente carriera nel settore.

Il riferimento è dunque riferito al ristorante della mostra mercato, che propone un mangiare da gourmet, di indiscussa varietà e qualità che viene proposto giorno per giorno e suddiviso in vari menù indicati per la «tre giorni» della mostra.

La realizzazione di uno spazio della ristorazione da parte del Centro professionale alberghiero acquese rappresenta un'opportunità rilevante per il pubblico di assaporare una cucina evocativa, realizzata attraverso ricette che valorizzano la produzione agroalimentare locale. La Scuola alberghiera, nell'effettuare il suo ruolo istituzionale di società pubblica, in quanto appartenente con la maggioranza delle azioni al Comune e quindi alla Comunità montana e alle Terme, tende particolarmente a far conoscere ai consumatori, non solo locali la



buona cucina del territorio. Nel caso della ristorazione proposta ad «Acqui & Saporì» si parla anche di un notevole abbinamento «qualità-prezzo», ma anche con possibilità per i gourmet che decidono di sedersi ai tavoli preparati dalla Scuola alberghiera di poter scegliere tra i migliori vini, non solo di Acqui Terme, ma anche a livello piemontese.

Vale anche dire che, se la cucina è guidata da maestri chef, il servizio di sala è effettuato da giovanissimi sotto la direzione di maitre d'hotel, sul tipo degli alberghi o ristoranti di pregio.

A coordinare l'organizzazione dell'iniziativa della Scuola alberghiera c'è un «navigatore di lungo corso», un esperto del settore e direttore da sempre

dell'«Alberghiera», Pasquale Tosetto, ben coadiuvato dai docenti e maitre d'hotel Luciano Servetti e Valter Oddone per il servizio di sala e lo chef Paolo Donati, per la cucina e le proposte delle migliori ricette.

L'«Alberghiera» acquese forma, per avviare al lavoro, studenti come addetti ai servizi di cucina, di ricevimento, di sala ristorante e sala-bar ed è diventata la più prestigiosa in campo regionale.

All'atto pratico, l'istituto, vuoi per la nostra tradizione alberghiera e vinogastronomica, vuoi per il particolare settore professionale cui si rivolge, ha sempre ottenuto notevoli risultati nel campo dell'inserimento nel mondo del lavoro.



Tra viti e cultura.

Le radici sono il vero patrimonio di un'azienda. Le nostre sono sulle colline dell'Alto Monferrato. Letteralmente. Perché è qui che la famiglia Marengo ha sviluppato la propria passione per la viticoltura. Quella vera, fatta di dedizione profonda e amore per le cose autentiche. E di un legame fortissimo con le tradizioni del proprio territorio. Per offrire a tutti la possibilità di assaporare un vino di qualità superiore ogni giorno dell'anno.

marengo®

■ Marengo Viticoltori in Strevi Piazza Vittorio Emanuele, 10 - 15019 Strevi (AL)
■ www.marencovini.com

■ Tel. +39.0144.363133
■ info@marencovini.com

BUONO SCONTO

per il **LUNA PARK**

di piazza Allende

PRENDI 2 PAGHI 1

Dal 20 al 22 novembre

Valido su tutte le attrazioni
che aderiscono alla promozione

Espositori

- **Alexala** (Alessandria - AL) *Istituzionale*
- **Amaretti Musso** (Morbello - AL) *Amaretti*
- **Antichi sapori della Magna Grecia** (Alessandria - AL) *Formaggi, salumi*
- **Antichi sapori Piemonte in tavola** (Torino - TO) *Salumi, pane, formaggi*
- **Araba Fenice edizioni** (Boves - CN) *Libri cucina*
- **ASL 22 Aiutiamoci a vivere Onlus** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Associazione Comuni del Brachetto** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Associazione Piemonte Calabria insieme** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Associazione produttori Brachetto d'Acqui** (Acqui Terme - AL) *Vini*
- **Associazione trifolau** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Beer & Bier** (San Damiano d'Asti - AT) *Birra*
- **Birrificio artigianale Abbà s.r.l.** (Livorno Ferraris - VC) *Birra*
- **Bragagnolo vini - passiti** (Strevi - AL) *Vini*
- **Ca' d'Pinot** (Montegrosso d'Asti - AT) *Vini*
- **Ca' du Ruja azienda agricola** (Strevi - AL) *Vini*
- **Cantina Bel Colle** (Alice Bel Colle - AL) *Vini*
- **Cantina sociale Castagnole Monferrato sca** (Castagnole Monferrato - AT) *Vini*
- **Cantina Tre Cascine scral** (Cassine - AL) *Vini*
- **Carlotta e Rivarola azienda agricola** (Ovada - AL) *Vini*
- **Cascina Bertolotto azienda agricola** (Spigno Monferrato - AL) *Vini*
- **Cascina Lana** (Nizza Monferrato - AT) *Vini*
- **Cascina Sant'Ubaldo azienda agricola** (Acqui Terme - AL) *Vini*
- **Caseificio di Roccaverano srl** (Roccaverano - AT) *Formaggi*
- **Cioccolato Colle** (Biella - BI) *Cioccolato*
- **Cogno Giovanni** (La Morra - CN) *Dolci e cioccolato*
- **Comune Acqui Terme** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Comune di Alice Bel Colle** (Alice Bel Colle - AL) *Prodotti vari*
- **COMUNE DI BISTAGNO** (Bistagno - AL) *Prodotti vari*
- **Comunità collinare Alto Monferrato** (Cassine - AL) *Istituzionale*
- **Comunità montana "Suol d'Aleramo"** (Ponzone - AL) *Prodotti tipici*
- **Confederazione italiana agricoltori** (Acqui Terme - AL) *Prodotti vari*
- **Consorzio tutela vini d'Acqui** (Acqui Terme - AL) *Brachetto Acqui*
- **Di Vinos Café** (Castel Boglione - AT) *Vini e tartufi*
- **El Furn di'Ande** (Visone - AL) *Focacce, salumi*
- **Enoteca regionale Acqui "Terme e vino"** (Acqui Terme - AL) *Vino*
- **G.A.P. Oltrepo** (Rocca Susella - PV) *Salumi*
- **Gazzi Antonia azienda agricola** (Nizza Monferrato - AT) *Vini*
- **Gruppo italiano vini** (Alice Bel Colle - AL) *Vini*
- **Gusti e sapori** (Casale Monferrato - AL) *Salumi, tartufi*
- **H.B.A Academy** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Il Borgo snc** (Diano d'Alba - CN) *Nocciole e derivati*
- **Il Bric apicoltura** (Castelletto d'Erro - AL) *Miele e derivati*
- **Il Cartino az. vitivinicola** (Acqui Terme - AL) *Vini*
- **Il forno di Pinasca** (Pinasca TO) *Pasticceria, goffre*
- **Ivaldi Dario az. agricola** (Nizza Monferrato - AT) *Vini*
- **Ivaldi Franco az. vitivinicola** (Cassine - AL) *Vini*
- **La casa di Bacco** (Visone - AL) *Vini*
- **La casa di Ro'** (Acqui Terme - AL) *Birra e piadina*
- **La poiana Valle Grana** (Castelmagno CN) *Formaggi*
- **La rocca di San Nicolao srl** (Chiusanico - IM) *Olio e derivati*
- **L'Artigiana del fungo** (Sassello - SV) *Funghi*
- **Leo Club Acqui Terme** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **L'Oasi del gusto e dei sapori d'Abruzzo** (Crecchio - CH) *Prodotti abruzzesi*
- **Lurisia acque minerali** (Roccaforte Mondovì - CN) *Acque bibite vini*
- **Marengo viticoltori in Strevi** (Strevi - AL) *Vini*
- **Maya** (Alessandria) *Depuratori acqua*
- **Miele di nonno Beppe apicoltura** (Acqui Terme - AL) *Miele*
- **Monferrato strada del vino** (Alice Bel Colle - AL) *Istituzionale*
- **Noceto Michelotti azienda agricola** (Castel Boglione - AT) *Vini*
- **Pasta fresca Donnini** (Acqui Terme - AL) *Pasta fresca*
- **Pasticceria Eden** (Asti - AT) *Dolci e vini*
- **Pasticceria Gallo** (Bubbio - AT) *Dolci nocciola*
- **Piacenza Giovanni azienda vitivinicola** (Nizza Monferrato - AT) *Vini*
- **Pian d'le Rose azienda agricola** (Montabone - AT) *Confetture e salse*
- **Poggio Apicoltura** (Denice - AL) *Miele e derivati*
- **Porotto Marco azienda agricola** (Ovada - AL) *Vini*
- **Prodotti tipici Bogliolo Maristella** (Cessole - AT) *Dolci e salumi*
- **Provincia di Alessandria** (Alessandria) *Istituzionale*
- **Prunotto salumi a rl** (Alba - CN) *Salumi*
- **Punto idea** (La Morra - CN) *Libri cucina*
- **Radaelli Angelo azienda agricola** (Montechiaro d'Acqui - AL) *Ravioli*
- **Antica Genova** (Tiglieto - GE) *Pasta, pesto, sughi*
- **Revello az. agricola** (Vendone - SV) *Olio e derivati*
- **Rosmary** (Loazzolo - AT) *Miele*
- **Salumeria Allemanni Giorgio** (Bubbio - AT) *Salumi*
- **Salumificio artigianale Granese** (Grana Monferrato - AT) *Salumi*
- **Salumificio Moretti** (Castel Boglione - AT) *Salumi*
- **Schiavini Davide** (Villa Falletto - CN) *Formaggi*
- **Selezione snc** (Frabosa Soprana - CN) *Formaggi*
- **Tartuflavio sas** (Alba - CN) *Tartufi, funghi, dolci*
- **Te' Rosse azienda agricola biologica** (Montechiaro d'Acqui - AL) *Vini*
- **Tenuta ritiro e isolabella a.g. az. agricola** (Gavazzana - AL) *Miele e derivati*
- **Terme di Acqui spa** (Acqui Terme - AL) *Istituzionale*
- **Torrefazione Leprato** (Acqui Terme - AL) *Caffè*
- **Tre acini azienda vitivinicola** (Agliano - AT) *Vini*
- **Tupperware Italia spa** (Milano - MI) *Contenitori alimenti*
- **Valle d'Aosta Passaglia Luca** (Miagliano - BI) *Prodotti Valle Aosta*
- **Vecchia cantina soc. Alice Bel colle** (Alice Bel Colle - AL) *Vini*
- **Venchi spa** (Castelletto Stura - CN) *Dolci cioccolato*
- **Vigne Regali** (Strevi - AL) *Vini*
- **Vigorelli Piera** (Sant'Angelo Lodigiano - LO) *Formaggi e salumi*
- **Soc. coop. agr. Valli unite** (Costa Vescovalo - AL) *Vini e confetture*
- **Cascina Macaron** (San Marzanotto - AT) *Salumi, vini, confetture*



PROVINCIA
DI
ALESSANDRIA,
TERRA
DI CULTURA,
SAPORI
E VINI.



www.provincia.alessandria.it
www.alessandriaturismopiemonte.it
www.marengomuseum.it
www.micecastle.it
www.piemonteciclabile.com

**ENOTECK'
HOUSE**

Accogliente enoteca in Strevi
ZONA GIRASOLE



Oltre 600
ETICHETTE
di vini, spumanti,
passiti e grappe
Porto, rum
distillati

**CONFEZIONI
DI NATALE
PERSONALIZZATE**

selezionati tra i migliori
produttori e provenienti
da tutte le regioni
italiane e da tutte
le nazioni del mondo

Bottiglie delle squadre di calcio del cuore

SI PRENOTANO RINFRESCI
per compleanni, onomastici e altre occasioni
Grande assortimento prodotti tipici
Dolci e amaretti normali e alla frutta
con e senza zucchero

**NUOVO LOCALE
DEGUSTAZIONE**

Orario di apertura: 9 - 12 e 16 - 20
(su prenotazione aperti nella pausa pranzo e alla sera)
Giorno di chiusura: lunedì
(a richiesta aperto previa telefonata di preavviso)

STREVI

Via Acqui, 103 - Zona Girasole
Tel. e fax 0144 363504 - Cell. 346 5225587
Cell. 347 3561515 - www.enoteckhouse.it

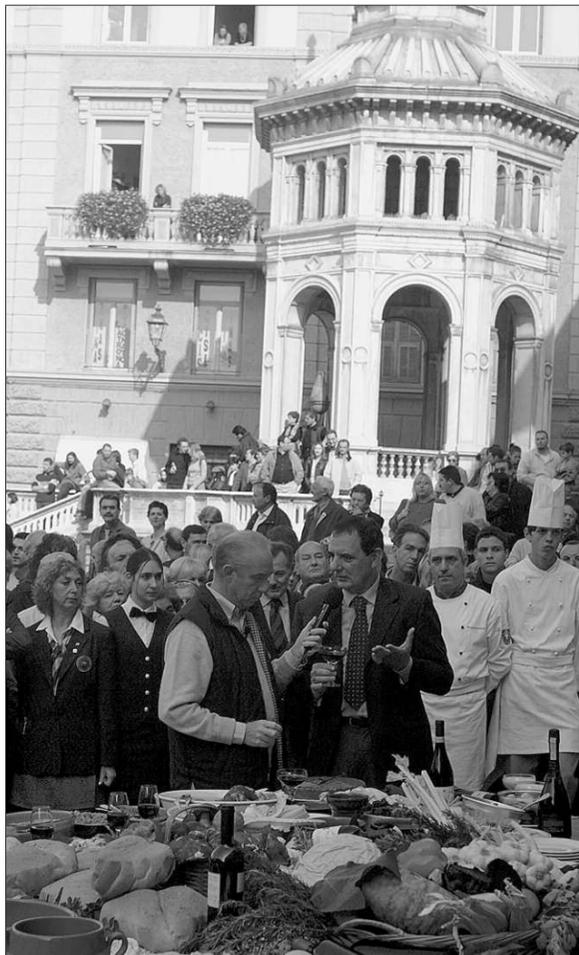
Grissini, formaggette, amaretti tra le golosità di casa nostra

Acqui Terme ed i paesi del suo comprensorio annoverano una vasta gamma di prodotti tipici e tradizionali, quelli per intenderci che sono presenti ad «Acqui & Sapori».

Uno spazio di notevole importanza, senza alcun dubbio, deve essere attribuito ai grissini, agli amaretti e alla formaggetta. Sono prodotti alimentari che rispondono alla richiesta del consumatore e rappresentano una garanzia di «naturalità».

Le origini dei grissini, specialità per cui la città termale ha sempre ottenuto consensi da parte dei consumatori, affondano in tempi remotissimi. Secondo la tradizione, quella che risale ad una quarantina di anni fa, «viene denominato grissino il pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata, preparata con farina di grano tenero di tipo 0 o di tipo 00, acqua e lievito con o senza sale». La loro derivazione è torinese. Si dice che «les petites batons de Turin», come li definì Napoleone, siano stati ideati nel 1679 dal medico di Casa Savoia per il duca Vittorio Amedeo II sofferente di disturbi gastrici. A sfornare quei pani lunghi, sottili, friabili, croccantini, facilmente digeribili ci pensò un fornaio di Torino tirando pazientemente a mano la pasta del pane per dare forma appunto ai grissini. Di certo si sa che intorno alla metà del diciassettesimo secolo era già un prodotto collaudato, che esperti artigiani panettieri della città termale li producevano.

Tra le delizie del palato, troviamo la «formaggetta», un prodotto imitato da molti, che nei secoli ha mantenuto immutato i suoi canoni di lavorazione e maturazione ed anche di leggenda. Il prodotto è di forma cilindrica, piuttosto grasso, preparato con latte vaccino, di capra e pecora. È un formaggio per palati fini, che ritrova le sue radici in epoca davvero lonta-



na. Le sue origini storiche vengono riferite al periodo celtico-ligure. La formaggetta può essere consumata fresca o con diverse stagionature, con variazione del gusto ad ogni fase di maturazione. Oggi, alcuni titolari di negozi «illuminati» e profondi conoscitori di formaggi tipici, girano nelle piccole aziende agricole dell'Acquese per cercare di trovare il meglio per i propri clienti amanti delle prelibatezze tipiche del mondo contadino.

Venendo poi agli amaretti, ad Acqui Terme la specialità di questi piccoli dolci con le mandorle, risale almeno alla metà dell'ottocento.

Nel tempo, le pasticcerie parteciparono alle grandi manifestazioni fieristiche nazionali ed internazionali ottenendo sempre la medaglia d'oro, la cui immagine veniva stampata sulle scatole in cui venivano sistemati per la vendita. Il segreto del successo degli amaretti d'Acqui sta ancora oggi nella lavorazione artigianale e nel rispetto delle antiche ricette, nella cottura e nel taglio, ma anche nella loro veste che deve essere di carta oleata. L'aroma delle mandorle facenti parte degli ingredienti della ricetta si sposa ottimamente con il Brachetto d'Acqui docg ed anche con il Moscato.

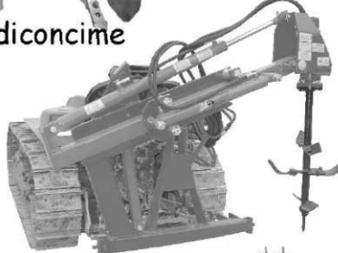
**ROSA REGALE
BANFI**

VIGNE REGALI

Via Vittorio Veneto - 15019 Strevi (AL)
Tel. +39 0144 363485 Fax +39 0144 363777
www.castellobanfi.it



spandiconcime



trivella idraulica



trinciasarmenti

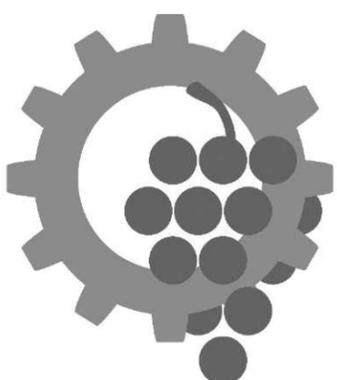
MACCHINE AGRICOLE



Costruzioni Riparazioni e Commercio Macchine Agricole

O.M.A. srl
Via Stazione, 5
15010 ALICE BEL COLLE AL
tel 0144/74146 - fax 0144/745900
info@omasrldioffredo.it
www.omasrldioffredo.it

... una scelta di qualità



ENOVITIS
24-28 novembre 2009



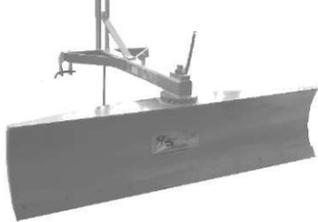
disco
reversibile



ripper



ripuntatore



lama per neve

Appello dal canile municipale

Chi li ha persi?



Acqui Terme. Un appello dal canile per due cani "persi": 1) cane maschio, piccola taglia, mantello nero, anziano, molto affettuoso trovato in Acqui Terme Via Torino, va d'accordo con cani e gatti; 2) cane maschio, taglia medio-grande, mantello fulvo-bianco-nero, incrocio collie, di circa quattro anni, molto timido, trovato in Via G. Bove in buone condizioni. L'appello è sempre lo stesso: "chi li ha persi? Qualcuno, riconoscendoli, può fornire notizie utili per la restituzione?" Un grazie dai volontari del canile.

A Bistagno la banda larga

Venerdì 13 novembre è una data che sarà ricordata, perché per gli abitanti di Bistagno rappresenta il realizzarsi di un sogno: quello di potere disporre della banda larga, ovvero una rete internet veloce come quella dei grandi centri metropolitani. Sappiamo tutti infatti che la tanto decantata Adsl è un termine tanto magico quanto maledetto, perché se è vero che gli abitanti di Acqui Terme, Nizza, Canelli, possono disporre di connessioni sufficientemente performanti, è altresì vero che, non appena si esce dai confini cittadini, per i centri minori la strada è tutta in salita.

Teoricamente, i collegamenti Adsl sono presenti e disponibili anche in Valle Bormida, ma ad una tale lentezza che la maggior parte dei servizi di "download" sono praticamente inutilizzabili e la navigazione è lenta ed instabile.

Si può quindi parlare di un vero e proprio "digital divide", ossia la disparità di opportunità che avere o non avere una linea performante rappresenta. Di fatto, oggi più che mai, non potere accedere alla rete internet in modo adeguato, è come, metaforicamente, non potere accedere alle autostrade. Pensate se una azienda di autotrasporti non potesse utilizzare le autostrade... potrebbe essere competitiva con i tempi di consegna?

Per questo l'arrivo di In Chiaro, voluto con forza dal suo ideatore, Francesco Ivaldi, è stato accolto con grande entusiasmo dagli abitanti di Bistagno e da quelli di tutto il territorio circostante, che sperano, a brevissimo, di potere finalmente utilizzare la banda larga per accedere a internet e per telefonare.

La presentazione ufficiale, che è avvenuta venerdì sera, 13 novembre, presso la gipsoteca di Bistagno, ha visto una folta affluenza di pubblico e di autorità. In testa il sindaco di Bistagno dott. Claudio Zola, attento allo sviluppo dei servizi presenti sul territorio, ha permesso l'iniziativa e sicuramente farà di tutto, con la sua giunta, in futuro, per dotare Bistagno dei punti antenna necessari ad un collegamento capillare di tutto il paese.

La tecnologia utilizzata, infatti, è quella "wireless", che non necessita di cavi, ma che deve essere supportata da antenne in grado di coprire tutto il territorio interessato. Se In Chiaro parte da Bistagno, non si pone però limiti di territorio, e infatti sono già predisposti alcuni punti radio che potranno a breve raggiungere non soltanto la Valle Bormida, ma anche i centri delle Valli Erro e Belbo.

Per contatti: 366. 3925480 www.inchiaro.net - bistagno@inchiaro.net.

Notizie sportive in breve

PODISMO

Il cross, penultimo appuntamento podistico nell'acquese per il 2009, è la disciplina di stagione che richiamerà gli atleti nel pomeriggio di sabato, 21 novembre, presso il Golf Club Acqui Terme. Si tratta della 3ª edizione dell'omonima gara, organizzata dall'ATA Il Germoglio con la collaborazione dei gestori del centro golfistico termale. La manifestazione, valida per il Trofeo "Cross" FIDAL 2009 e per la 1ª Coppa "Alto Monferrato", avrà un prologo costituito dalle gare giovanili per le categorie Esordienti, Ragazzi e Cadetti, formula già sperimentata nelle due passate edizioni. Il via alla prima batteria giovanile sarà dato poco prima delle ore 15, dopo di che, completate le partenze dei Cadetti, toccherà agli adulti, che con questa prova di circa 5 km vedranno la conclusione del Trofeo "Cross" per questa stagione agonistica. Attualmente le categorie del Trofeo "Cross" vedono al comando nella TM Davide Alessio della Solvay Solexis AL, la MM35 con Andrea Verna dell'ATA, la MM40 con Donato Urso della Solvay, la MM45 di Vincenzo Pensa dell'ATA, la MM50 di Maurizio Levo dell'Acquirunners, la MM55 di Arturo Panaro, pure lui dell'Acquirunners, la MM60 di Fortunato Zecchin della Cartotecnica AL, la MM70 di Giuseppe Fiore dell'Acquirunners. Nelle categorie femminili, la A è guidata da Katia Columbano dell'Atletica AL, la B da Tina Lassen dell'Atletica Novese e la C da Norma Sciarabba della Solvay. Nelle graduatorie a livello di società, l'Acquirunners è 2ª sia in quella a punti che a presenze dietro l'Atletica Novese, mentre l'ATA occupa in entrambe la 5ª piazza.

TENNIS TAVOLO

Giornata di campionato redditizia per l'Ed. Ferlisi nella seconda giornata della serie D2. I costesi, infatti, fanno loro il derby contro i cugini dell'Alessandria con un'ottima prestazione corale. Incontro di alto livello contro due squadre molto forti per la categoria. Dopo un avvio molto equilibrato, la SAOMS riesce ad allungare il passo e a chiudere l'incontro per 5 a 2. Dopo essersi trovati infatti sul 2 pari, risultato frutto delle vittorie di Rispoli su Corradin e Accornero e delle sconfitte di Rivetti, dopo una lottatissima partita, contro Accornero e Lombardo, contro la punta di diamante avversaria Gualeni, l'ingresso di Dinaro permette agli ovadesi di portarsi avanti. Il costese batte infatti Gualeni (in un incontro non certo da D2) e mette in condizione l'ottimo Rispoli (vittorioso anche su Gualeni) e Lombardo (su Corradin) di chiudere l'incontro e di aggiungere altri due punti alla classifica. La corazzata degli "edili" può quindi già tentare la fuga ed ora attende in casa la temibile formazione del Derthona "B".

Tutt'altra storia in C1 dove la Policoop cede di schianto alla capolista Arma di Taggia. La squadra ligure piega la resistenza della formazione costese in soli 5 incontri. Zanchetta cede infatti il passo a Guglieri e Martolini non riuscendo mai a trovare la giusta concentrazione in un ambiente molto ostile. Marocchi, nonostante un ottimo avvio, perde in 4 set dal numero 1 avversario Francia e Barisone, questa volta comunque il migliore dei suoi, cede di un soffio dopo una gran partita al giovane Martolini e nulla può contro Francia. Ora la Policoop, dopo una settimana di pausa, sarà attesa da 2 derby, quello con l'Alessandria in 28 novembre a Tagliolo ed il 4 dicembre con la Nuova Casale per tentare di restare in corsa per la vetta della classifica.

SCACCHI

Il corso avanzato di scacchi, organizzato dal Circolo Scacchistico Acquese "Collino Group" e destinato a quei giocatori che già conoscendo i principi di base del gioco, volevano migliorare la propria tecnica scacchistica, sta avviandosi verso la conclusione. La quinta lezione, svoltasi venerdì 13 novembre negli accoglienti locali del Circolo Scacchistico "Collino Group" in Acqui Terme via Emilia 7, era incentrata sui quei finali di partita in cui sono rimasti, sulla scacchiera, solo i pedoni. Baldizzone ha quindi illustrato le varie tecniche per vincere una partita grazie ai pedoni soffermandosi in particolare sul guadagno della "opposizione tra i re".

La prossima ed ultima serata, in programma per venerdì 20 novembre ore 21.30, sarà dedicata ai finali di partita quando in campo ci siano ancora i pezzi leggeri o pesanti.

CONCORSO
"LA FEDELTA' A L'ANCORA TI PREMIA"

LANCORA 8

1° • Buono viaggio del valore di € 700 - I viaggi di Laiolo
2° • Televisore LCD 32" del valore di € 600 - Casa 3000
3° • Buono viaggio del valore di € 500 - Geloso Viaggi
4° • Noleggio camper da € 400 - Sirio Camper
5° • Braccialetto in oro valore € 250 - Oreficeria Arnuzzo
6° • Buono acquisto abbigliamento valore € 200 - Non solo maxi taglie
7° • Orologio Cronografo valore € 150 - Oreficeria Arnuzzo
8° • Macchina per la pasta valore € 100 - Casa 3000
9° • Phon professionale valore € 50 - Casa 3000
10° • Abbonamento annuale a L'Ancora valore € 48 - Settimanale L'Ancora

Regolamento completo su www.lancora.com

CARROZZERIA - SOCCORSO STRADALE
«LA FIORENTE»
di Scialabba & Galati snc

Convenzionata con:
803-803 **VAI** europ assistance

SE RIPARI LA TUA AUTO DA NOI
Vettura sostitutiva gratuita

Per i mesi di ottobre, novembre e dicembre 2009 in omaggio una tessera per il soccorso stradale valida un anno in tutta Italia

Via Oberdan, 80 - RIVALTA BORMIDA
Tel. 0144 372240 - Cell. 335 695644

CLAUDIO ROGGERO
Linoleum - Gomma - Plastica - Legno - Moquettes

VENDITA e POSA PAVIMENTI RIVESTIMENTI PORTONCINI PORTE BLINDATE PORTE

ACQUI TERME - Via Maggiore Ferraris 78
Tel. e fax 0144 324341 - Cell. 338 7300816

Affittasi a referenziati bilocale arredato
in Acqui Terme,
via Giordano Bruno
Tel. 0141 760131
ore ufficio

Lezioni di francese da insegnante madrelingua
scuole medie, superiori, prep. al DELF. Corsi per adulti: settore turistico, aziendale, settore giuridico e medico. Letteratura su richiesta. Esperienza pluriennale.
Tel. 0144 56739

ISTITUTO VENDITE GIUDIZIARIE Tribunale di Acqui Terme
ERRATA CORRIGE

L'Istituto Vendite Giudiziarie rende noto che nella procedura esecutiva R.G.E. 32/07 promossa da Finco Bank spa con Avv.to Francesca Bagarelli è stato erroneamente indicato come indirizzo - Via Roma 24, Rivalta Bormida - mentre l'immobile soggetto a pignoramento ed in vendita è sito in RIVALTA BORMIDA - Via XX Settembre 14.

Lo stesso sarà posto in vendita in data 04/12/2009 con incanto a prezzo base di € 42.000,00 con offerte minime in aumento pari ad € 1.000,00.

In caso di vendita deserta è fin da ora stabilito un ulteriore tentativo di vendita per il giorno 18/12/2009 sempre all'incanto con prezzo base ridotto del 20%.

Gli esperimenti di vendita si terranno presso il professionista delegato Dr. Giuseppe Bertero con studio in Acqui Terme - Piazza Addolorata, 17.

5 euro/ora signora acquese offresi
assistenza anziani a domicilio o in strutture anche a ore. Aiuto domestico. Referenze.
Tel. 328 1065076

Barone Salvatore
Distributore indipendente
HERBALIFE.
Integrazione alimentare - Controllo del peso
Cura del corpo - Alimentazione sportiva

Se vuoi guadagnare da 500 a 1500 € al mese lavorando anche part-time chiama il 336 231308

ORSARA BORMIDA affittasi magazzino
4/500 mq + area esterna in condominio 2000 mq, recintata, 2 cancelli con telecomando, per camion con ribalta
Tel. 0144 367016 o cell. 333 9556399

Avviata erboristeria
(14 anni di attività)
CEDESI
Per informazioni
340 2370030

Maurizio Marco Merengue
DJ Gianni e Lucky

MARGHERITA LATINO

VENERDI' SERATA LATINO-AMERICANA

Sabato 21 novembre MIKE e I SIMPATICI

Strada Provinciale 30 • MONTECHIARO D'ACQUI
Info line 348 5630187 - 0144 92024

TuttoNOLEGGI S.R.L.
VENDITA - ASSISTENZA - NOLEGGIO
Escavatori da 8 a 140 quintali - Attrezzature agricole - Furgoni - Vetture

Reg. Quartino 17d - Melazzo - Tel. e fax 0144 41157 - Cell. 339 6801750 - 333 4286714
E-mail: info@tuttonoleggi.it - www.tuttonoleggi.it

PROMOZIONE SPACCALEGNA E TURBINE DA NEVE
Fino ad esaurimento scorte

Concessionaria TAKEUCHI per le province di AL e AT

shindaiwa MERLO YANMAR
JOHN DEERE



**I SACERDOTI AIUTANO TUTTI.
AIUTA TUTTI
I SACERDOTI.**



Ogni giorno 38 mila sacerdoti diocesani annunciano il Vangelo nelle parrocchie tra la gente, offrendo a tutti carità, conforto e speranza. Per continuare la loro missione, hanno bisogno anche del tuo aiuto concreto: di un'offerta per il sostentamento dei sacerdoti. Queste offerte arrivano all'Istituto Centrale Sostentamento Clero e vengono distribuite a tutti i sacerdoti, specialmente a quelli delle comunità più bisognose, che possono contare così sulla generosità di tutti.

OFFERTE PER I NOSTRI SACERDOTI. UN SOSTEGNO A MOLTI PER IL BENE DI TUTTI.

Per offrire il tuo contributo hai a disposizione 4 modalità:

- Conto corrente postale n° 57803009
- Carte di credito: circuito CartaSi chiamando il numero verde 800.82.50.00 o via internet www.offertesacerdoti.it
- Bonifico bancario presso le principali banche italiane
- Direttamente presso l'Istituto Sostentamento Clero della tua diocesi.

L'offerta è deducibile:

per chi vuole, le offerte versate a favore dell'Istituto Centrale Sostentamento Clero sono deducibili fino ad un massimo di 1032,91 euro annui dal proprio reddito complessivo ai fini del calcolo dell'Irpef e delle relative addizionali.

Per maggiori informazioni consulta il sito www.offertesacerdoti.it

È la sede della banca del tempo 5 Torri

Monastero inaugura la "Casa del Te"



Monastero Bormida. Sabato 14 novembre il centro storico di Monastero Bormida si è animato per la presenza di numerose persone del paese e delle zone limitrofe che hanno partecipato all'inaugurazione della "Casa del Te", un locale sito in via Grasso dove trova sede l'associazione "Banca del Tempo 5 Torri", nata nel 2003 su iniziativa di alcuni volontari di Monastero e Sessame, su suggerimento e in base alle esperienze maturate in Lombardia da Paolo Rusin, promotore di progetti delle banche del tempo a Milano fin dagli anni ottanta. La sfida di portare questa tipologia di volontariato, basata soprattutto sul concetto dello scambio "alla pari" di tempo, saperi, risorse tra le persone, anche in un piccolo centro ha trovato positiva concretezza nel 2003 con l'accogliimento del progetto da parte delle Amministrazioni comunali di Monastero e di Sessame e con l'avvio, grazie a un piccolo nucleo di partecipanti tra cui la presidente di allora Federica Balzidzone e quella attuale Stefania Terzi, delle prime iniziative e attività: dal cineforum all'acquisto del forno per le ceramiche, dall'aiuto alla biblioteca alla collaborazione con la Comunità "La Conchiglia" per progetti di valorizzazione individuale e di reinserimento sociale. Il tutto senza perdere di vista il concetto-base della Banca del Tempo, secondo cui tutto si incentra sullo scambio, perché tutti, anche coloro che apparentemente hanno più bisogno, hanno qualcosa da dare in cambio, non fosse altro la disponibilità all'ascolto, alla compagnia, all'insegnamento di nozioni e conoscenze acquisite negli anni. Così, a poco a poco, è maturata l'idea di dotare la "Banca del Tempo" di una sede adeguata, che serva non solo per le attività dell'associazione, ma anche come luogo aperto alle necessità delle varie fasce della popolazione, dalle feste dei bambini ai corsi di musica o di pittura, dagli incontri per gli anziani alla promozione del territorio. Il locale - affittato dalla famiglia Sali nel cuore del centro storico di Monastero - è stato

chiamato "Casa del Tè" e si qualifica appunto come Centro per le attività sociali degli anziani e della Banca del Tempo, aperto a tutti. Grazie al progressivo allungamento delle prospettive di vita ed al miglioramento delle condizioni generali di salute della popolazione, dopo la pensione, uomini e donne sentono di poter ancora a lungo sviluppare le proprie capacità, approfondire i propri interessi, tessere relazioni umane e sociali significative, nella prospettiva di continuare ad arricchire la propria esperienza, rielaborarla autonomamente e metterla a disposizione degli altri. Soprattutto le nuove generazioni di pensionati hanno maggiore consapevolezza della complessità dei propri bisogni e un maggior desiderio di trovare spazi in cui giocare, apprendere, sperimentare nuovi ruoli con gli altri e per gli altri, riprogettarsi il futuro. Si potrebbe dire con una parola: aver cura di sé. La cura di sé riesce meglio se è compresa in un ambito di cura del benessere di tutti. La "Casa del Tè" diventa allora luogo privilegiato per esprimere questa cura, perché risponde ai bisogni di identità, di protagonismo, di relazione ma anche di utilità sociale, di partecipazione, di attenzione agli altri. E qui che cittadini di una certa età, nella doppia veste di animatori e utenti, di organizzatori e fruitori di nuovi progetti, si impegnano a costruire insieme una qualità della vita e dell'ambiente migliore per tutti. È essenziale, dunque, che esso si ponga come un luogo in cui si attiva una diversa cultura del tempo libero, improntata alla valorizzazione delle esperienze, alla costruzione dei legami sociali, alla promozione del confronto, dell'ascolto e dell'impegno, alla progettualità e allo scambio con il territorio e la comunità locale, secondo il valore dello scambio solidale promosso dalla Banca del Tempo. In particolare Monastero Bormida, dove nella bella stagione le piazze e le panchine funzionano come luogo di incontro e di socializzazione,

nella stagione fredda non offriva fino ad ora un luogo di riunione riscaldato, al quale sono interessate soprattutto le donne. Mancava in ogni caso un centro che facesse con continuità aggregazione sulla base di interessi, affinità culturali e ideali, offrendo una alternativa ai casi di solitudine, un luogo di ascolto ed aiuto anche ai numerosi immigrati giunti dai paesi extracomunitari. Nel corso dell'incontro inaugurale - alla presenza tra gli altri della consigliera provinciale Penna, del sindaco Gallareto, dei presidenti delle Associazioni di Monastero (Croce Rossa, Pro Loco, Alpini, Protezione Civile) e di numerosi rappresentanti di Banche del Tempo piemontesi, tra cui quelle di Chieri, di Torre Pellice, di Bistagno, nonché di un folto gruppo di giovani della terza età di Terzo guidati dall'inossidabile Bruna-Paolo Rusin e Stefania Terzi hanno illustrato le finalità e gli obiettivi della Casa del Tè, che si possono sintetizzare come segue. Favorire la socializzazione e la comunicazione tra le persone incentivando lo sviluppo di relazioni umane positive, sia a livello interpersonale che di gruppo. Al riguardo si è predisposto un ambiente accogliente e piacevole. Si possono nel contempo organizzare momenti ludico-creativi in occasione di festività calendariali (Natale, Carnevale) e ricorrenze (compleanni, anniversari); avere uno spazio salotto e occasioni di conversazione su temi di comune interesse legati alla memoria o alla quotidianità. Promuovere il benessere e l'autonomia dell'anziano e nuove consapevolezze nelle persone. Il termine benessere differisce da quello di salute ed è legato a una buona percezione di sé, alla soddisfazione dei bisogni e all'autostima della persona. A questo obiettivo si può mirare con iniziative culturali quali dibattiti, conferenze, cineforum, attraverso laboratori creativi ed espressivi, con uscite fuori porta (gite, visite guidate ecc.) Stimolare la partecipazione attiva, l'impegno personale e la solidarietà sociale. È importante favorire ogni occasione perché il maggior numero di persone dia un suo contributo personale alla vita della "Casa del Tè", per riconoscerlo e valorizzarlo. Ad esempio: avere a cuore la solidarietà e l'aiuto verso chi è più in difficoltà; dare informazioni sui servizi sanitari e sociali disponibili sul territorio; collaborare con altri gruppi e associazioni benefiche. Promuovere l'integrazione fra diversi. Evitare la separazione fra uomini e donne, fra vecchi e giovani, tra i quartieri, tra noi e gli immigrati, tra i vari gruppi di interesse e le diverse associazioni con attività che favoriscono il dialogo e la comunicazione. Vista la consistente presenza di immigrati si potrà dar luogo ad iniziative idonee ad aiutare il loro inserimento ed integrazione. Stimolare l'apertura al territorio e favorire gli scambi intergenerazionali, valorizzando il ruolo stesso della Banca del Tempo. A questo scopo si potranno organizzare iniziative aperte a tutti, anche con altre associazioni di Monastero e di fuori, collaborare con la biblioteca e con la scuola. La Casa del Te' sarà aperta alcuni giorni la settimana, in particolare nel fine settimana e il giovedì mattina, giorno di mercato, per dar modo a tutti coloro che vogliono fruirne di poter partecipare con idee, proposte, progetti. È stata realizzata grazie a un contributo della Regione Piemonte e del Comune di Monastero Bormida, ma soprattutto con il costante apporto del lavoro volontario di oltre 50 persone che hanno deciso di mettere a disposizione parte del loro tempo per questo progetto.

Musica & convivialità sulla collina di Langa

Festa d'autunno a San Giorgio Scarampi



San Giorgio Scarampi. Cronaca di una festa a San Giorgio Scarampi. Canti. *Bagna cauda*. Le verdure giuste. I cavoli e i peperoni. Le castagne, le *russtie* di Bruno. La pazienza personificata attorno al fuoco. La manovella mossa di tempo in tempo. I tralci secchi che crepitano. Anche le "bugie" (che qualcuno chiama "chiacchiere") e le crostate. Le bottiglie di nero e bianco che accompagnano. Vorremmo ricordare tutti i nomi di chi si è prodigato. Non ci riusciamo. Ma tutti dicono grazie. Qui vince la cordialità. È come se si formasse una confraternita, che condivide interessi e passioni, aromi e profumi; aromi che persistono nel palato - pur affievoliti - sino al giorno dopo, a marcare una distinzione. "Io a San Giorgio c'ero; tu no: scusa, ma l'aglio della *bagna cauda* è uno degli ingredienti indispensabili..." Il calore per risollevarne una domenica atmosfericamente grigia. Ma non dappertutto. Chi si è goduto il panorama della Langa dal primo pomeriggio

ha potuto apprezzare le variazioni del paesaggio, i raggi del sole che attraversano la nebbia, improvvisi rossori, timidezze di tramonto, le cime emergenti sul mare grigio, che spegne la polifonia del bosco, mare grigio che nessuna barca solca (dove saranno gli Argonauti? O i prodi del vasello d'Ulisse?...). Sulla riva, oltre manica, l'accendersi, lontano, delle luci della sera di Castino... San Giorgio è un luogo davvero magico. **Note d'autunno** Si comincia con la musica e, come al solito, con un Oratorio di Santa Maria al completo. Ma spoglio. Vetrine vuote, in attesa di ospitare a dicembre i libri del Pulcinoelefante (che al momento si possono ammirare presso l'Auditorium del Centro Studi Pavese, a Santo Stefano). Si esibiscono Cristiano Alasia alla chitarra e Simona Colonna, al flauto e alla voce, che "recuperano" un concerto di fine 2008 cancellato dalla neve che era scesa copiosa. Con loro Francesca Vaccaneo, voce recitante e flauto,

che compie i 18 anni e il regalo decide di porgerlo lei al pubblico, "studiando" prima un percorso musicale (le figure femminili; la protesta e la censura) che viene presentato con opportuni commenti.

Ci sono i brani originali del duo Colonna / Alasia, dal loro ultimo CD *Viaggiare piano*, prodotto in Canada e autodistribuito, ma anche alcune cover.

Ma il termine qui è riduttivo. Spesso infatti si tratta di vere e proprie reinterpretazioni. Ecco allora Fred Buscaglione ("Guarda che luna, guarda che mare, da questa notte senza te dovrò restare/ folle d'amore vorrei morire/ mentre la luna di lassù mi sta a guardare"), e poi Gianni Morandi (*C'era un ragazzo che come me amava i Beatles e i Rolling Stones*, anno Domini 1966, censure RAI, interpellanze, Vietnam parola proibita...), *Rosalina* di Fabio Concato, *Bocca di rosa* di De André, *Generale dietro la collina* di De Gregori. E poi ancora la *Canzone di Marinella* (con quelle rime con "stella", con "bella" che assicurano la fortuna del brano: così diceva il Faber...).

Non può mancare una canzone di Simona Colonna che ha titolo *Buon compleanno*.

"Viaggiando piano, lentamente, si possono vedere un sacco di cose. E' una filosofia di vita che si sta perdendo": è l'ultima chiosa del pomeriggio prima che la scena, spenti gli ultimi applausi, si trasferisca presso il Circolo di Giovanni. Con le prelibatezze della tavola già ricordate, e quelle della cantina. Con il Barbera e il Moscato, e con il levarsi dei calici. **Nel giorno di Santa Lucia**

Ultimo appuntamento dell'anno domenica 13 dicembre, alle 17.30. Per gli auguri di Natale. Ospite e protagonista del pomeriggio il cantautore Mariano Deidda, che presenterà testi in musica di Matilde Serao, Cesare Pavese e Fernando Pessoa.

G.Sa

ELETTROMECCANICA C.L.

di Cignola Leonardo

Via Cassino, 48 - 15011 ACQUI TERME - Tel. 0144 55926

VENDITA & CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO



VENDITA ATTREZZATURE ed ACCESSORI DIRETTAMENTE IN CANTIERE NOLEGGIO

esposizione & vendita:
Via Stazione, 32
15010 TERZO (AL)
Tel. 0144 394710

MESI

MACCHINE EDILI STRADALI INDUSTRIALI
Maurizio 340 2428369
Fabio 347 5104164
Luigi 348 4431428
Gabriele 340 2391478

**OGNI FAMIGLIA HA LE SUE DOMANDE.
PER LE RISPOSTE C'È TUTTOFAMIGLIA.**



Nasce Tuttofamiglia, il nuovo servizio di informazione e consulenza creato dal Dipartimento per le Politiche della Famiglia in collaborazione con l'Inps, per rispondere alle tue domande in modo semplice e veloce, via telefono e via internet.

Assegni per la famiglia, aiuti per i papà e per le mamme, richieste di sostegno al reddito... Tuttofamiglia ha la risposta. Anche per te.

www.tuttofamiglia.info - contact center 803.164



Presidenza del Consiglio dei Ministri
DIPARTIMENTO PER LE POLITICHE DELLA FAMIGLIA



Tuttofamiglia.
Soluzioni casa per casa.

ALIMENTARI
FRUTTA E VERDURA

FERRAMENTA
HOBBY E FAI DA TE

agrimarket

MORBELLI

LA SERRA
PIANTE DA ORTO E FIORI

Rivalta Bormida - Reg. Miragne - Tel. 0144 372349

TUTTO PER
L'AGRICOLTURA

Caldia Alpina
funzionante
a legna, pellets e mais
rendimenti 82-88%
risparmi 30-60%
5 anni di garanzia
sul corpo caldaia



Bidone aspiracenere Aspir-EI 1200
18 litri, 1200W,
tubo alluminio flex
€ 39



Legna in bancali e pellet



Pellet tedesco
€ 4,20

Pellet nazionale abete/faggio
€ 3,90



Stufa a pellet
kW 9,8
€ 1.600



Stufa legna ventilata
dimensioni di ingombro
522x492x850 mm,
potenza massima
legna kW 8,5
€ 950



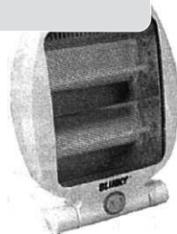
Stufa "dehors" a gas
da esterno, con ruote,
13000W
€ 149



Aspira-soffiatore Vigor
VAS 2200W, elettrico,
sacco litri 50, biotriturazione 1:10
€ 49



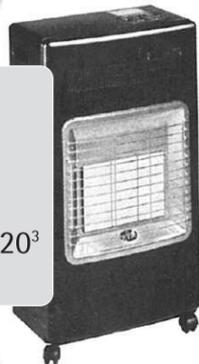
Stufa al quarzo Japo 800
2 lampade al quarzo, potenza 400/800W
€ 8,50



Scale casa "Venere"
alluminio, arco cm 60,
pedana acciaio antiscivolo
3 gradini € 32
4 gradini € 39
5 gradini € 46
6 gradini € 49
7 gradini € 59
8 gradini € 69



Stufa infrarossi "junior-3"
4200W,
volume risc.: 120³
€ 79



Stufe a pellet da € 950

Tubi stufa neri marroni bianchi
Ø da 10 a 16

Lampadine auto Bosch
€ 2,95



Spazzole tergicristallo Bosch
€ 6,95



Acqua Sant'Anna
tutto l'anno a
€ 2,00



Scarpe di sicurezza Vigor
50W
da € 22



Caricabatterie Leo-60 Vigor
50W
da € 22



Batterie per auto S3 Bosch
da € 34



Motosega Vigor VSM-40
motore 2 T, cc 38,
1200 W, barra cm 40
€ 139



Mangime Simba gatto
scatolette
€ 0,40



Spaccalegna Vigor 5TONS LS 5T-52
220 V/1,5 kW, forza spinta 5 tons max,
lunghezza taglio 52 cm max,
spinta orizzontale
€ 279



SERVIZIO DUPLICAZIONE CHIAVI

SERVIZIO TINTOMETRO