

"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

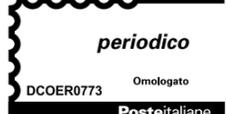


SETTIMANALE DI INFORMAZIONE - DOMENICA 18 LUGLIO 2010 - ANNO 108 - N. 28 - € 1,20



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



Da domenica 11 a martedì 13 luglio tantissima gente ad Acqui Terme

Tre giorni di festa per San Guido con momenti di fede e spettacolo



Acqui Terme. La tre giorni dedicata alla Festa patronale e fiera di San Guido, svoltasi da domenica 11 a martedì 13 luglio, si è conclusa, nonostante la calura da record, con un vero e proprio bagno di folla. Una partecipazione vera-

mente grandiosa si è avuta alla processione con l'urna del santo patrono della città, domenica 11 dopo la celebrazione della santa messa in cattedrale.

Un numero imprecisato ma altissimo anche quello delle



persone che hanno affollato per tre giorni il mercato dell'ambulante.

Inoltre, una vera marea di gente si è assiepata sul ponte Carlo Alberto e soprattutto nel nuovo spazio recentemente tirato a lucido tra la pista cicla-

bile e gli Archi romani per assistere allo spettacolo pirotecnico di lunedì 12 con successivo applauditissimo concerto effettuato dal Corpo bandistico acquese.

red.acq.
 • continua alla pagina 2

Venerdì 16 luglio

Seduta consiliare prima delle ferie

Acqui Terme. Per il Consiglio comunale, quella di venerdì 16 luglio alle 21, è l'ultima convocazione prima della pausa per ferie. La seduta straordinaria comprende otto punti all'ordine del giorno da discutere ed approvare. Dopo l'approvazione del verbale della seduta precedente il primo punto riguarda la ratifica di una delibera della giunta comunale del 10 giugno con oggetto variazioni al bilancio 2010 e pluriennale 2010/2012. Per il terzo punto, l'approvazione riguarda un progetto definitivo di variante riguardante terreno via Blesi, SUE regione Valloria, SUE Galeazzo, ed un progetto preliminare di variante per un'area in regione Barbato. Per quest'ultima si tratta di un'area di 4 mila metri quadrati circa di superficie classificata dal PRG in zona agricola. Con

richiesta del 5 luglio, la società "Autoparco Cassarogna" ha richiesto di apportare una modifica al PRG trasformando detta area in zona servizi al fine di insediare l'attività di autodemolizione. La variante analizzata non apporta modifiche sostanziali alle volumetrie edificabili, mantiene inalterate le stesse, ricollocandole all'interno del lotto interessato. Il "numero quattro" è relativo ad una proposta di riqualificazione riguardante un edificio situato in via Fatebenefratelli attraverso interventi di demolizione e ricostruzione.

Al "numero cinque", c'è la permuta, da parte del Comune, a titolo gratuito, con la società Bienne Srl, con sede a Rivalta Bormida, degli appezzamenti di terreno siti in via Nizza.

• continua alla pagina 2

Prosegue sul palcoscenico del teatro Verdi

Il ricco cartellone 2010 di Acqui in Palcoscenico

Acqui Terme. Il Festival internazionale "Acqui in palcoscenico 2010" prosegue sabato 17 luglio con lo spettacolo "Dust and light - Migration" portato in scena, sul palcoscenico del Teatro all'aperto "G. Verdi" di piazza Conciliazione, dalla Compagnia "Alonzo King's Lines Ballet" (USA), in collaborazione con l'associazione teatrale Emilia Romagna.

Il festival, giunto alla ventisettesima edizione, secondo quanto affermato dall'assessore alla Cultura Carlo Sbrulati, "si profila come appuntamento turistico e culturale che viene ad arricchire i programmi di una città dove la cultura è di casa, basti ricordare la mostra "Da Balla a Sutherland", aperta dal 4 luglio, ed i prestigiosi premi "Acqui Storia", "Testimoni del Tempo" e "AcquiAmbiente" noti in tutta Europa".

In "Dust and light", musiche Arcangelo Corelli e Francis Poulenc, Alonzo King mette in scena l'intimità emotiva della danza. I ballerini si muovono in armonioso contrappunto l'uno verso l'altro, sulle ricche variazioni della musica barocca di Arcangelo Corelli e le odi sacre e spirituali di Francis Poulenc. I passi a due e a tre culminano in un ensemble esuberante, l'intimità della coreografia si espande e si apre all'esterno, immergendo il pubblico in una luminosa leggendaria. "Migration", musiche di Miguel Frascóni, Leslie Stuck, presenta una coreografia che indaga il risveglio di corpi complessi e la bellezza della loro costante evoluzione in forme nuove.

C.R.
 • continua alla pagina 2

La consegna giovedì 22 luglio

L'Acqui Danza 2010 a Kledi Kadiu

Acqui Terme. Il Teatro all'aperto "G. Verdi" di piazza Conciliazione nella serata di gala di giovedì 22 luglio ospiterà la cerimonia di consegna del "Premio Acqui Danza 2010" da parte dell'assessore alla Cultura del Comune di Acqui Terme, Carlo Sbrulati, a Kledi Kadiu.

La consegna avverrà durante "TapOlè", spettacolo di ritmo, improvvisazione, passione, umorismo ed entusiasmo altamente contagiosi, con le coreografie create e danzate da Guillem Alonso e Roser Font, e la Chitarra spagnola, con musica eseguita dal vivo da Roger Raventós e Alejandro Pérez Gràcia.

Il Premio "Acqui Danza" giunge quest'anno alla 25ª edizione e viene assegnato al beniamino dei giovanissimi fans di Amici "per aver con intelligenza e determinazione fatto conoscere in maniera inusuale il mondo della danza accademica ad un pubblico vasto ed eterogeneo come quello televisivo, ponendosi come personale ed inconsueto ambasciatore".

Nato a Tirana in Albania il 7 aprile 1974, Kledi Kadiu è entrato giovanissimo all'Accademia Nazionale di Danza dove si è diplomato nel 1992. Nello stesso anno è entrato a far parte del Cor-



po di Ballo del Teatro dell'Opera di Tirana dove ha ricoperto, fin dall'inizio, ruoli solistici in balletti di repertorio quali "Giselle", "Lo Schiaccianoci", "Don Chisciotte", "Dafne e Chloe". Nel 1993 si è trasferito in Italia per lavorare prima a Mantova e successivamente a Rovereto. La prima esperienza televisiva arriva nel 1996 e dall'anno seguente Kledi è primo ballerino in programmi noti al grande pubblico quali "Buona Domenica", "C'è posta per te" ed "Amici". Nel 2004 Kledi ha fondato la "Kledi Dance", ottenendo nello stesso anno il Premio "Gino Tani" come artista dell'anno.

red.acq.
 • continua alla pagina 2

Concluse le prove nelle scuole superiori acquesi

Maturità più severa, ma soltanto nelle ammissioni agli esami



Acqui Terme. Archiviato anche l'esame di maturità del 2010. Una tornata all'insegna della severità, ma solo per la novità dell'ammissione all'esame solo per alunni che avessero tutte le sufficienze. Novità che ha lasciato a casa quasi il 10% degli alunni frequentanti le scuole cittadine (23 i non ammessi su 269 frequentanti).

L'analisi dei voti di maturità confermano invece quelli dell'anno precedente: una media generale del 75,27% (nel 2009 era 75,02), con la punta più al-

ta al liceo classico 78,82 (2009: 77,83), seguito dall'Istituto con 77,34 (2009: 78,1), dall'Istituto con 76,61 (2009: 75,23), dal liceo scientifico con 75,96 (2009: 76,24), dall'Istituto d'arte con 73,91 (2009: 74) seguito da vicino dall'Istituto con 73,83 (2009: 77), per chiudere l'Istituto con 65,27 (2009: 76,4).

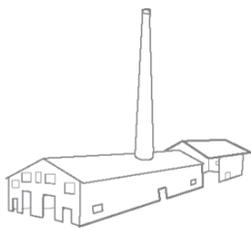
Sono stati 17 (nel 2009 16) i diplomati con il massimo del punteggio, di cui 3 con lode, mentre sono aumentati i 60 (da 13 a 23).

ALL'INTERNO

- I risultati degli esami di maturità. pag. 7
- Mercat'Ancora. pag. 21
- Appuntamenti a: Serole, Monastero, Bistagno, Grogna, Cremolino, Castelnuovo, Morsasco, Castelletto d'Erro, Visone, Cimaferle, Mioglia. pagg. 22, 23, 26, 28, 31, 34, 35, 36
- Alpini: Castino, Todocco, Montabone, Grogna, Ponzone. pagg. 22, 26, 30, 35, 36
- Mioglia: distacco dei Vigili del Fuoco. pag. 36
- Ovada: "Vendemmia verde..." pag. 43
- Ovada: Consiglio comunale in quindici punti. pag. 43
- Masone: 14ª rassegna internazionale di fotografia. pag. 46
- Cairo: Italiana Coke altri 10 anni per ridurre emissioni. pag. 47
- Cairo: Regione dice sì alla caccia nell'Adelasia. pag. 47
- Canelli: inaugurata la Casa della Salute. pag. 50
- Canelli: due ragazzi inferiscono contro disabile. pag. 50
- Nizza: botta e risposta tra minoranza e Sindaco. pag. 52
- Nizza: i risultati degli esami di maturità. pag. 53

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



La stampa senza problemi...

Vai su **www.marinellisnc.it**

RINGRAZIAMENTO



**Giuseppina
Maria IVALDI**

La famiglia Ivaldi commossa per la grande dimostrazione di stima e di affetto tributata alla cara Giuseppina sentitamente ringrazia tutti coloro che gli sono stati vicino.

ANNIVERSARIO



**Assunta FANTIN
ved. Parodi**

"È dolce ricordarti è triste non averti". Ad un anno dalla tua scomparsa con infinito rimpianto e affetto ti ricordiamo nella santa messa che sarà celebrata domenica 18 luglio alle ore 18 nella chiesa parrocchiale di San Francesco. Ringraziamo sentitamente quanti vorranno unirsi a noi.
La famiglia

ANNIVERSARIO



**Albina OLIVERI
in Oliveri**

"Mamma, ogni giorno il tuo ricordo ci accompagna immancabilmente con profondo affetto". Nel 3° anniversario della scomparsa la famiglia la ricorda nella santa messa che verrà celebrata martedì 20 luglio alle ore 16 nella chiesa di "S. Rocco" in Piancastagna. Ringraziamo chi vorrà ricordarla.
La tua famiglia

ANNUNCIO



**Caterina GAINO
ved. Faustinoni
Rina "la bresciana"**

Lunedì 12 luglio ha lasciato i suoi cari. L'amato Benito, i nipoti Maddalena, Franco con Nadia, Selene con Pierpaolo, commossi, ne danno l'annuncio ed esprimono sentita riconoscenza a quanti sono stati loro vicino nel cordoglio con affetto. Un grazie di cuore e particolare all'affezionata Lina, amica nei momenti di gioia e di difficoltà, nei quali è stata di grande sostegno.

ANNIVERSARIO



**Paola GRATTAROLA
in Poggio**

"Il vuoto che hai lasciato è tuttora grande, sei sempre nei nostri pensieri e nei nostri cuori". Nell'8° anniversario, ci uniamo in preghiera con tutte le persone che ti hanno voluto bene, domenica 18 luglio alle ore 10 nella parrocchiale di Castelletto d'Erro. Si ringrazia quanti vorranno così ricordarti.
La famiglia

ANNIVERSARIO



**Luigia ROLANDO
ved. Tiralongo**

Nel 1° anniversario dalla scomparsa i figli, le nuore, i nipoti unitamente ai parenti tutti, la ricordano con immutato affetto nella santa messa che verrà celebrata giovedì 22 luglio alle ore 18 nella chiesa parrocchiale di San Francesco. Un sentito ringraziamento a quanti vorranno partecipare.

ANNIVERSARIO



**Mariangela PETTINATI
in Panaro**

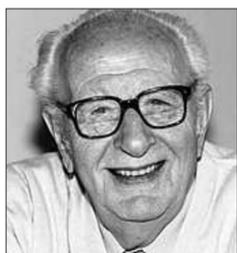
"Dopo averci regalato tanti momenti felici, nella tua breve vita, il sonno della morte ti ha portato via da noi, ma nei nostri cuori, il dolore e l'affetto sono sempre immutati, rimarranno così per sempre". Il marito, i figli, la mamma, il fratello e i parenti tutti la ricordano nella s.messa che verrà celebrata domenica 18 luglio ore 10 nella parrocchiale di Castelletto d'Erro.

ANNIVERSARIO



Battista BERRUTI
"Nonno, tu sarai sempre nei nostri cuori". Nel 7° anniversario della tua scomparsa, ti ricordano sempre con grande affetto la moglie, i figli, le nuore, il genero e i nipoti tutti, nella santa messa che verrà celebrata domenica 25 luglio alle ore 11 nella parrocchiale di "San Giovanni" in Bistagno. Si ringraziano quanti vorranno partecipare.

TRIGESIMA



Pietro CHIESA

"Il Signore ti accolga nel suo abbraccio che è vita eterna, profonda e certa felicità". Confortati dalle numerose testimonianze di affetto nei confronti del loro caro, i familiari lo ricorderanno in una santa messa che sarà celebrata sabato 17 luglio alle ore 18 nella chiesa parrocchiale di San Francesco.

ANNIVERSARIO



Bartolomeo BARBERIS
Nel 6° anniversario della sua scomparsa la famiglia lo ricorda con affetto nella santa messa che sarà celebrata domenica 18 luglio alle ore 10 nella chiesa parrocchiale di Alice Bel Colle e ringrazia sentitamente quanti parteciperanno.

ANNIVERSARIO



**Giovanna PESCE
in Cresta**
Nel 4° anniversario dalla scomparsa il marito, la figlia, il genero, i nipoti unitamente ai parenti tutti, la ricordano con tanto amore nella santa messa che verrà celebrata domenica 25 luglio alle ore 10 nella chiesa di "Santo Spirito". Si ringraziano quanti vorranno partecipare al ricordo ed alle preghiere.

TRIGESIMA



**Franco PARODI
"Franco di Valloria"**

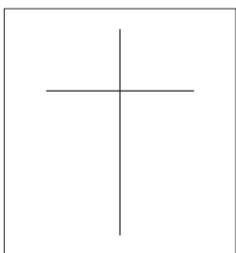
Domenica 18 luglio alle ore 11 nella chiesa parrocchiale di San Francesco sarà celebrata la santa messa in sua memoria ad un mese dalla scomparsa. La famiglia ringrazia cordialmente quanti parteciperanno al cristiano suffragio.

ANNIVERSARIO



**Laura MASSOLO
in Giordano**
Nel secondo anniversario dalla scomparsa la ricordano con immutato affetto il marito, la sorella, i figli, i nipoti, le nuore ed i parenti tutti. La santa messa di anniversario sarà celebrata domenica 18 luglio alle ore 10,30 in cattedrale. Un ringraziamento a quanti si uniranno al ricordo ed alla preghiera.

TRIGESIMA



**Magda PUGNO
ved. Fabro**

Ad un mese dalla scomparsa i familiari la ricorderanno nella santa messa di trigesima che verrà celebrata martedì 20 luglio alle ore 18 in cattedrale. Si ringraziano coloro che vorranno partecipare.

ANNIVERSARIO



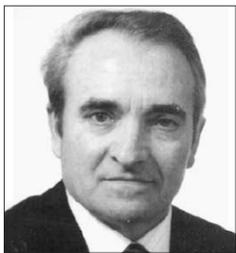
**Maria Rita FORCONE
in Poggio**
"Dal cielo proteggi chi sulla terra ti porta sempre nel cuore". Nel 19° anniversario dalla scomparsa il marito, il figlio e parenti tutti la ricordano con immutato affetto nella s.messa che verrà celebrata domenica 18 luglio alle ore 10,30 in cattedrale. Si ringraziano quanti vorranno partecipare al ricordo ed alle preghiere.

ANNIVERSARIO



Giuseppe DANIELLI
"Dopo una vita interamente dedicata alla famiglia e al lavoro quasi improvvisamente ci avete lasciati. Neppure il tempo non riuscirà a colmare il vuoto nelle nostre famiglie". Nel 13° e 14° anniversario della loro scomparsa la moglie, i figli, la sorella, e parenti tutti li ricordano nella santa messa che verrà celebrata domenica 25 luglio a Montabone nella chiesa parrocchiale alle ore 11.

ANNIVERSARIO



Felice DANIELLI

**BALOCCO PINUCCIO
& FIGLIO**

Onoranze Funebri e Cremazione - Noleggio Con Conducente

Serietà, esperienza e professionalità da tre generazioni

tel. 0144 / 321193

via De Gasperi, 22 - Acqui Terme



Onoranze Funebri

Fratelli Carosio

di Gianni e Mauro

**Diurno - Notturmo - Festivo
Tel. 0144 325449**

Noleggio vettura con autista

**Via Mariscotti, 30
Acqui Terme**

ONORANZE FUNEBRI

Baldovino

Scritta lapidi - Accessori cimiteriali

BISTAGNO

Corso Italia 53 - Tel. 014479486

POMPE FUNEBRI

Corso Divisione Acqui 15
Acqui Terme

ORECCHIA

SERVIZIO DIURNO - NOTTURNO - FESTIVO

VETTURE CON AUTISTA

Telefono 0144 322523 - Fax 0144 320757

MURATORE

ONORANZE FUNEBRI

Servizio diurno-notturno-festivo • 24 ore su 24

Acqui Terme - Corso Dante, 43

Tel. 0144 322082

Dolermo

ONORANZE FUNEBRI

Via M. Ferraris 26 - Acqui Terme

Tel. 0144 325192

Sede di Rivalta Bormida - Via Oberdan 6

Andrà in onda alle 11,15 di sabato 17 e 24 luglio

Capotavola: alla ricerca dei piatti perduti

Acqui Terme. Sabato 17 e sabato 24 luglio Rai2 trasmetterà, alle 11.15 due puntate del programma «Capotavola» registrate ad Acqui Terme l'8 ed il 9 luglio. Il progetto, «Alla ricerca dei piatti perduti» è nato per rilanciare e promuovere la conoscenza di quei cibi che sono parte della storia, della cultura dei nostri territori e che ora rischiano di scomparire. Il programma Rai è un evento itinerante attraverso la tradizione culinaria del nostro Paese, patrocinato dal Ministero del Turismo, in collaborazione con la Regione Piemonte ed il Comune di Acqui Terme. «È interessante per la promozione della nostra città e del Piemonte la presenza ad Acqui Terme delle maggiori reti televisive nazionali che attraverso i loro programmi offrono la possibilità di scoprire le caratteristiche della migliore produttività acquese», ha sostenuto il sindaco Danilo Rapetti, che beneficiando delle conoscenze acquisite in mesi di lavoro presso la Commissione ministeriale per il turismo termale si impegna ad accrescere la notorietà di Acqui Terme. Per l'assessore al Turismo, Anna Leprato, «il censimento delle eccellenze gastronomiche che rischiano di scomparire è in linea con la nostra missione e l'intento ministeriale che condividiamo». Sempre l'assessore Leprato ha puntualizzato che «i telespettatori attraverso i sapori, gli scorci che più interes-

sano Acqui Terme possono trarre interessanti suggerimenti enogastronomici e turistici per soggiorni e week end in ogni mese dell'anno». Un ringraziamento particolare dal Comune e dalla Rai è stato indirizzato al dottor Invernizzi proprietario di Villa Ottolenghi, fiore all'occhiello della nostra città, per avere messo a disposizione dell'organizzazione la struttura a titolo gratuito.

Per due giorni, a Villa Ottolenghi, otto rinomati chef di cucina, tre di Acqui Terme e cinque provenienti da varie città del Piemonte, hanno preparato i piatti considerati tra i più rappresentativi del nostro territorio. Sono: per Acqui Terme Maurizio Parisio, ristorante Parisio 1933 (Stoccafisso all'Acquese); Teresa Martino, ristorante La Curia, (Tonno di Coniglio); Roberto Abrile, ristorante La Schiavia (Ciambella soffice 1640). Per Alessandria, Andrea Ribaldone, ristorante La Fermata (Zuppa di pane o Panada con uovo "pochet" ed erba amara). Per Vercelli, Angelo Silvestro, ristorante Balin, (Filetti di tinca in carpione e cipolle candite). Per Torino, Nicola Batavia, ristorante I Birichin (Bònet con zabaione al Barolo chinato). Per Cuneo, Carlo Zari, ristorante Villa San Carlo (Maltagliati di casa con il ragù bianco tradizionale Vecchia Langa). Per Borgomanero, Piero Bertinotti del Ristorante Pinocchio (pollo alla Marengo). I vini

sono stati selezionati dall'Enoteca Regionale di Acqui Terme mentre per l'abbinamento del piatto con il vino si sono alternati la Sommelier professionista e delegato AIS Provincia di Alessandria - Acqui Terme Giuseppe Raineri e il Sommelier Degustatore Ufficiale AIS Paolo Novara.

Uno dei momenti di notevole interesse si è rivelata la cena-degustazione aperta al pubblico alle 21 di giovedì 8 luglio. Il ricavato della cena, fissato in simbolici 10 euro a persona da devolvere interamente in beneficenza, è stato realizzato dalla Scuola alberghiera di Acqui Terme. Diretta da Pasquale Tosetto, la nostra "Alberghiera" è considerata struttura qualificante nel contesto della città e nella tradizione enogastronomica dell'intero territorio. La degustazione comprendeva lingua salmistrata con bagnet verde, lonza di maiale con riduzione all'aceto balsamico, insalata di manzo, salsiccia all'agrodolce, tonno di coniglio, verdure grigliate, torte rustiche, focacce miste, sfogliatelle, tartelle con mousse di tonno prosciutto e formaggio, assicella di formaggi, tagliere di affettati, piccola pasticceria e bonet. L'iniziativa, sempre sotto i riflettori di Rai2, aveva anche proposto attività didattiche con lezioni di cucina tipica piemontese e lavorazione del pane a cura dell'Associazione panificatori. **C.R.**

Prima conviviale della presidenza Ricagno

Vittorio Giulini ospite del Rotary



Acqui Terme. Prima della pausa estiva, una serata conviviale con signore del Rotary Club Acqui Terme si è svolta nella rilevante location di casa Bertalero di Alice Bel Colle. La riunione è stata caratterizzata dall'esordio di Paolo Ricagno alla presidenza del club per l'anno sociale 2010/2011. Ha impreziosito la serata un ospite d'onore d'eccellenza: Vittorio Giulini, presidente della Liolà Spa, azienda storica nel settore tessile italiano, che da quattro generazioni appartiene alla famiglia Giulini. Quindi, nella corte d'onore di Casa Bertalero, lo chef artista, Ernst Knam, e maître chocolatier Ernst Knam, ha proposto una cena a base di "Asti", ispirandosi alla versatilità dello spumante dolce più venduto al mondo per creare piatti unici, dedicati ai palati che amano farsi stupire piacevolmente. Graditissima, particolarmente per le signore ospiti, la sfilata di moda dell'azienda effettuata non da modelle professioniste, ma da signore che si fregiano di essere clienti costanti della Liolà. Un gran numero di rotariani ed ospiti ha partecipato alla serata rotariana interclub, che comprendeva soci dei club di Nizza Monferrato, Gavi Libarna, Novi e Tortona.

«È in un luogo insolito», ha detto il presidente Ricagno nel presentare la prima parte della serata svoltasi nelle cantine storiche della dimora, situata nella zona monumentale dell'invecchiamento con grandi botti in legno finemente lavorate ed anche luogo di affinamento dei vini rossi in grandi fusti piemontesi. Ricagno ha quindi presentato l'ospite. Vittorio Giulini, relatore sul tema del "Made in Italy". Nato nel 1940, di famiglia milanese, laureato in chimica, presidente di Liolà, è stato per dieci anni presidente degli industriali della moda italiana ed ha ricoperto ruoli di prestigio in associazioni ed istituzioni a livello non solo nazionale. È presidente della Tenuta vitivinicola Marchesa di Gavi, 76 ettari, dotata di golf e agriturismo; della Tenuta di Pietra Porzia a Frascati, 47 ettari di vigneto, agriturismo e ristorante; di Villa Medici Giulini, a Milano, dimora storica della metà del '600 immersa in un parco secolare.

La Liolà, nata nel XIX secolo come tessitura e filatura di cotone, nel 1958 inizia la diversificazione nel settore abbigliamento donna, specializzandosi subito nel jersey moda lusso 100% made in Italy, con una particolare attenzione al segmento Plus size fashion e un servizio di fast fashion. Quindi Liolà avvia la sua rete di negozi con una formula innovativa nel franchising moda donna che affianca al 100% Made in Italy una forte componente immobiliare legata ai muri dei negozi. Oggi ha 180 negozi ed esporta in tutto il mondo.

Vittorio Giulini si è dimostrato subito a proprio agio nel parlare di Made in Italy, partendo da considerazioni storiche sul vivere dei nostri avi, sul tipo della bellezza del Rinascimento quando si doveva essere grassi, nel periodo in cui miliardi di persone mangiavano troppo, miliardi appena per vi-

vere, altri niente. Nel tempo il mondo è cambiato, nel modo di dimagrire e di vestire. Giulini ha ricordato che il modello della finanza è esploso, ma noi italiani abbiamo come regola il lavoro e il risparmio, abbiamo un primato nel mondo dei beni culturali, applichiamo il marketing per porci sul mercato e vedere ciò che si deve fare, prestando estrema attenzione al consumatore. Parlando del vino, in sintonia logicamente con il pensiero di Ricagno, Giulini ha puntualizzato che per questo prodotto bisogna comunicare il paesaggio in cui viene coltivata la vite per far vedere l'ambiente. E la moda? «È il massimo piacere di vita».

Ricagno, chiamato a guidare il club per un anno, ha quindi iniziato il suo mandato con una serata di notevole interesse. Ogni presidenza apporta il suo stile, la sua personale esperienza lavorativa e rotariana, ma nell'incarico demandato a Ricagno non mancherà l'amicizia, l'etica ed il rispetto, sia all'interno che all'esterno del club.

Parlando della sfilata di moda, abbiamo visto in passerella l'offerta Liolà, soprattutto per la moda autunno/inverno, dal nuovo classico allo sport chic, alla cerimonia. Liolà ha reinventato un total look in maglia, dal mattino alla sera, per una donna moderna e dinamica senza problemi di taglia.

La serata conviviale è terminata con l'omaggio di un'opera di un'artista concorrente alla Biennale internazionale per l'incisione consegnata a Vittorio Giulini da parte di Paolo Ricagno. **C.R.**

Auguri nonna Seve



Acqui Terme. Pubblichiamo gli auguri per i 95 anni di Severina Giacobbe:

«Auguri nonna Seve. Alla nostra amata nonna per i tuoi splendidi 95 anni. I tuoi nipoti Claudia e Paolo»

Giovani che si fanno onore

Acqui Terme. Venerdì 9 luglio, al Conservatorio Vivaldi di Alessandria, Simone Buffa si è brillantemente diplomato in pianoforte (votazione 10).

A lui complimenti e felicitazioni da parte della famiglia.



CASA BERTALERO

Associazione Culturale
"Alice: un salotto in collina"

Ente Concerti
Castello di Belveglio



9ª Edizione

ITALIAN FESTIVAL INTERNATIONAL MUSIC COMPETITION

Presidente Giuria

M.tro **Marcello ABBADO**

Direttore Artistico

Prof.ssa **Marlaena KESSICK**

DOMENICA 25 LUGLIO 2010 Ore 21.15

CORTE D'ONORE DI CASA BERTALERO
BORGO STAZIONE - ALICE BEL COLLE (AL)

SERATA di PREMIAZIONE e CONCERTO

PROGRAMMA

1ª PARTE - ESECUZIONE 1° PREMI ASSOLUTI
ORCHESTRA CLASSICA ALESSANDRIA
Direttore: Prof.ssa **M. Kessick**

2ª PARTE - "io canto... in film"
Coro voci bianche ist. "A. Casella"
ORCHESTRA CLASSICA ALESSANDRIA

CONDUCE MEO CAVALLERO

INGRESSO LIBERO



Comune di Alice Bel Colle

Con il patrocinio di
PIEMONTE
NUOVO, DA SEMPRE.
con la collaborazione di



Provincia di Alessandria

Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle e Sessame d'Asti - Regione Piemonte - Intesa San Paolo - Banca d'Alba, Credito Cooperativo - Fondazione BPN Novara
Tel. 0144 745705 / 74114 - Fax 0144 74115 - E mail: casabertalero@alice.it - www.casabertalero.it - info: Meo Cavallero - 336 231460

Il saluto a Mario Adorno e Carlo Grillo

In pensione due "colonne" del tribunale acquese

Acqui Terme. È stata una cerimonia breve ma sentita e commossa quella che si è svolta venerdì 9 luglio presso l'aula magna del nostro Tribunale, nel corso della quale il Foro acquese (avvocati, personale amministrativo e magistrati) ha salutato Mario Adorno e Carlo Grillo, commesso e cancelliere del nostro presidio giudiziario, che hanno lasciato il lavoro per la meritata pensione.

La cerimonia è stata aperta da Manuela Schellino (sulle cui giovani ma valorose spalle graveranno le mansioni già affidate a Carlo Grillo) che, a nome dei colleghi, ha simpaticamente omaggiato i festeggiati di due fotomontaggi giornalistici, l'uno riprodotto da una edizione straordinaria de La Stampa che riportava la notizia del grave pericolo per il tribunale di Acqui Terme dovuto al pensionamento di Carlo Grillo, e l'altro che abbinava a Mario Adorno insospettabili doti di amatore.

Successivamente l'avv. Pietro Piroddi, a nome dei colleghi, ha rivolto parole di elogio e gratitudine alle due colonne del tribunale acquese.

In particolare, ha riconosciuto a Mario Adorno una grande versatilità nello svolgimento di ogni tipo di servizio: dall'uscire, al muratore, all'uomo di fatica, ma anche al fidatissimo fattorino e valido supporto per soddisfare le richieste degli avvocati nell'attività di cancelleria, allorché si rendeva utile il suo intervento: attività che ha svolto per quasi trent'anni, sempre con estrema disponibilità e simpatia.

Mentre la voce è divenuta carica di emozione al momento di salutare Carlo Grillo, la cui vita era curiosamen-



te intrecciata con quella del presidente dell'Ordine degli Avvocati, fondatore nell'anno 1965 della Corale della quale Grillo sarebbe successivamente diventato maestro a partire dal 1976, anno nel quale il cancelliere prendeva servizio nella locale Pretura, della quale in quel momento l'avv. Piroddi era vice pretore onorario: proprio in Carlo Grillo tutti i professionisti acquesi che hanno svolto successivamente tali incarichi onorari presso la ex Pretura (e poi il Tribunale) di Acqui Terme hanno sempre trovato un valido ed efficiente sostegno ed aiuto nello svolgimento del proprio mandato.

Alla presenza di altre valide "colonne" ormai in pensione (Giovanna Vezzoso e Maria Grazia Guerrina, che con Anna Nunzi, Annalisa Barbieri e Carlo Buffa hanno rappresentato per anni la struttura portante degli uffici giudiziari acquesi), l'avv. Piroddi ha sottolineato la grande, umile, straordinaria disponibilità di Carlo Grillo ed il suo lodevole ed esemplare attaccamento ai

doveri dell'ufficio, riconoscendogli di aver sempre cercato "la normalità della sincera collaborazione, nel rispetto profondo di tutte le personalità".

Gli avvocati del foro acquese hanno sempre trovato in Carlo Grillo un importante punto di riferimento per ogni tipo di problema, sapendo di poter contare nella sua viva intelligenza e capacità di corrispondere con rapidità, efficienza e cortesia ad ogni tipo di esigenza: il tutto nel desiderio di svolgere al meglio il proprio servizio a favore degli utenti della giustizia.

La gratitudine e riconoscenza ai due dipendenti ha trovato testimonianza in una targa che gli avvocati di Acqui Terme e di Nizza M.to. hanno voluto loro dedicare.

Sono poi intervenuti il Presidente del Tribunale dr. G. Soave, ed il Procuratore della Repubblica dr. A. Rustico, chiudendo degnamente un saluto che sapeva tanto di arrivederci, in considerazione dello stretto legame che univa ed unisce i due festeggiati al Foro acquese.

Sabato 17 romanzo musicale dalla Bollente

"Un tetto alla Scala" alla Cibrario

Acqui Terme. Sempre varie le proposte promosse dalla Libreria Cibrario di Piazza Bollente.

Sabato 3 luglio, nel tardo pomeriggio, gran successo per i libri delle edizioni Sonda di Casale Monferrato, nel segno de "Segui la Natura", con tanti titoli inerenti salute, educazione, veterinaria, con le guide, i saggi, ma soprattutto con i libri della cucina etica (volumetti dalle tirature importanti, che fanno di "Sonda" la casa editrice di punta della nostra provincia) presentati dall'editore Antonio Monaco e da dott.ssa Katie Guarato.

(Suo l'intervento più "ricco": una introduzione alla giornata nutrizionale, ai ritmi di assunzione del cibo, ai bisogni impliciti di gratificazione, ad una corretta associazione di alimenti per i vegetariani...).

Libri assolutamente "da usare" quelli della cucina "Sonda", con una poetica che si coniuga con quella del "vivere vegan", una prassi con la quale le persone cominciano a fare scelte in sintonia con i valori.

I primi? Quelli del rispetto di animali e natura.

Difficile raccontare in poche righe una filosofia che ha il pregio di mettere al primo posto la certezza di nutrire noi stessi e tutte le persone che soffrono la fame nel mondo, fermare la deforestazione, rivitalizzare la campagna, bloccare lo spreco dell'acqua, restituire agli oceani vivaci mondi subacquei, rendere il cancro e le malattie cardiache delle rarità...

Certo, discorsi di forte impegno, che si sono accompagnati a squisite degustazioni.

Un romanzo per la casa del melodramma

Sabato 17 luglio, invece, nel tardo pomeriggio, verso le 19, largo alla musica.



Con le note del violinista acquese Alex Leonte, e con Federico Bianchessi che presenterà il suo romanzo *Un tetto alla Scala. Milano, 1943-1944*, edito da Zecchini.

L'autore

Federico Bianchessi (Milano, 1956), giornalista e scrittore, è stato per nove anni cronista comunale presso "Il giornale" sotto la direzione di Indro Montanelli, che ha poi seguito alla "Voce" nella redazione politica romana. Oggi lavora al quotidiano "La prealpina" di Varese, città in cui abita.

Più di una battaglia vinta

È un'inchiesta giornalistica a dar avvio ad un'opera di narrativa, realizzata nel tempo. Con paziente lavoro.

Tutto ha origine nel ferragosto del 1943. Quando le bombe cadono dove nessuno avrebbe voluto. Su uno dei luoghi più cari a Milano, all'Italia. Ai melomani di tutto il mondo.

Poi comincia la rinascita della Scala. Con materiali forniti dai nazisti, la protezione alleata, e con la determinazione di Mussolini.

Ecco un breve stralcio della corposa narrazione, che si lega alla data del 19 aprile 1945: "Ditemi, Colombo. A che punto sono i lavori di ricostruzione?"

"Duce, la cupola è stata total-

mente rifatta [...].

"Ne sono lieto. Ripeto a voi quanto ebbi a dire al vostro predecessore Spinelli: nei suoi riflessi internazionali il ripristino sollecito della Scala e il ritorno all'attività musicale e lirica del massimo tempio teatrale del mondo, risorto dalle distruzioni, val forse quanto e più di una battaglia vinta".

Una battaglia di cui Mussolini non potrà gioire; ma intanto, a celebrare (quasi) il primo anniversario della Liberazione, c'è il concerto di inaugurazione dell'11 maggio 1946. L'Italia non sa ancora se sarà una repubblica o una monarchia. Umberto non conosce ancora il significato della parola "re di maggio".

Ma la riapertura, con il concerto diretto da Arturo Toscanini, costituisce un altro segno nella direzione della auspicata normalità. Certo: la penisola è ancora ingombra di macerie, ma da Milano giunge un segnale forte.

Intorno a questo punto nodale "il gioco" di una varia umanità, composta da personaggi reali (cantanti, critici, uomini di cultura, musicisti) e dai membri della famiglia Rota, i cui rappresentanti si trovano su opposte barricate.

Con verità scomode - anche un delitto - che solo il tempo rivelerà.

G.Sa

LO SAPPIAMO.
DI SOLITO SCEGLI O CON IL CUORE O CON IL CERVELLO.
MA QUESTA VOLTA SARANNO D'ACCORDO.



NUOVA RENAULT CLIO
1.2 75CV 3P A €9.300**
CON CLIMA, RADIO CD MP3, ESP E FENDINEBBIA.



RENAULT TWINGO
1.2 75CV LEV EURO5 A €8.300*
CON CLIMA, RADIO CD E FENDINEBBIA.

IN PIÙ FINANZIAMENTO A TASSO ZERO.

* Prezzo scontato chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa, con "Eco incentivi Renault", a fronte di un usato da rottamare immatricolato entro il 31/12/2000 e di proprietà del cliente da almeno 6 mesi. ** Prezzo scontato chiavi in mano, IVA inclusa, IPT esclusa, con "Eco incentivi Renault", a fronte di qualsiasi usato da rottamare e di proprietà del cliente da almeno 6 mesi. Esempio di finanziamento Renault Twingo: anticipo zero; 24 rate da € 372 comprensive di Finanziamento Protetto, 1° anno di assicurazione Furto e Incendio Renassic. TAN 0%; TAEG 3,79%; spese gestione pratica € 250 + imposta di bollo in misura di legge. Offerta calcolata 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. Foto non rappresentativa del prodotto. Offerta valida fino al 31/07/2010.

Emissioni: da 119 a 139 gr/km CO₂. Consumo misto: da 5,1 a 5,9 l/100km.



CONCESSIONARIA RENAULT
AUTOZETA spa

Via dell'artigianato, 40/42 - 15121 Alessandria
Tel. 0131 345941 - Fax 0131 249326 - E-mail: info@autozeta.it

OFFICINA AUTORIZZATA RENAULT
GARAGE MARINA snc

di Abergò e Racchi
Via San Lazzaro, 10 - 15011 Acqui Terme
Tel. 0144 56028 - Fax 0144 352365 - E-mail: garage.marina@alice.it

Dal 22 al 24 luglio

Vini buoni d'Italia 2011

Acqui Terme. "Vini buoni d'Italia 2011. In arrivo la grande finale pubblica di Acqui Terme". È il titolo di un appuntamento previsto nella città termale dal 22 al 24 luglio. La città è stata scelta per il primo appuntamento dell'iniziativa perché Vinibuoni d'Italia intende promuovere i territori a vocazione vinicola, facendo sistema con le altre risorse locali, in particolare con quelle aree che uniscono la bellezza del paesaggio ed un ricco patrimonio gastronomico, con centri benessere di alto livello.

Ad Acqui, con il patrocinio del Comune e dell'Assessorato al Turismo della città e della Provincia di Alessandria e della Regione Piemonte e in collaborazione con il Grand Hotel Nuove Terme presso le cui strutture si svolgeranno i lavori, le finali prenderanno avvio il 22 luglio, per concludersi il sabato 24 con l'annuncio dei premiati.

L'evento si concluderà in serata e nella notte con "Sorsi di Stelle", una grande festa nella centrale Via XX Settembre di Acqui, dove verranno allestiti per la gioia golosa dei partecipanti una ventina di banchi di degustazione con prodotti della gastronomia locale di eccellenza abbinati ai vini premiati dalla guida Vinibuoni d'Italia, oltre all'Associazione Produttori del Nizza e gli Artigiani del gusto selezionati da Vinibuoni d'Italia.

In occasione dell'evento il Grand Hotel Nuove Terme di Acqui ha creato alcuni pacchetti turistici specifici a condizioni economiche molto vantaggiose, che verranno promossi su tutta Italia per l'evento di Vinibuoni d'Italia. Il programma delle finali prevedono giovedì 22 luglio, terminate le

degustazioni, a cura della Provincia di Alessandria visita al Monferrato Paesaggio dell'Unesco, visita alla Cantina Convento dei Cappuccini di Cassine e al Centro sperimentale della Tenuta Cannona. **Venerdì 23 luglio**, terminate le degustazioni, a cura dell'Assessorato al Turismo del Comune di Acqui Terme, visita alla città. Ore 18,30 visita all'Enoteca Regionale di Acqui con incontro con il "Vigneto sperimentale" di Grinzane Cavour e la degustazione di alcune microvinificazioni da vitigni riscoperti. Partecipano il Direttore tecnico della Vignaioli Piemontesi Daniele Dellavalle, Anna Scheider e Stefano Raimondi, responsabili dell'Istituto di Virologia Vegetale del CNR di Torino. Ore 21 cena al Golf Club di Acqui Terme. **Sabato 24 luglio** alle 17,30, annuncio Vini premiati con la Corona e con la Golden Star dalla guida Vinibuoni d'Italia da parte dei curatori Mario Busso e Luigi Cremona. Convegno "Qualità del territorio per la qualità del turismo. Dal benessere all'enogastronomia un trend in crescita". Intervengono Anna Leprato, Assessore al Turismo della città di Acqui Terme, on. Lino Rava, assessore all'Agricoltura della Provincia di Alessandria, Maria Rita Rossa, Assessore al Turismo della Provincia di Alessandria Gianluca Morino, presidente Associazione del Nizza.

Offerta Croce Bianca

Acqui Terme. In memoria di Guido Martino i nipoti hanno offerto alla p.a. Croce Bianca la somma di euro 50,00.

Benvenuti in via Giacomo Bove 19

Il Miraggio è vero ed è gastronomia



Acqui Terme. In questi giorni in Acqui è apparso un volantino dove a caratteri cubitali compare la scritta "Benvenuti" e a seguire, "Gastronomia Miraggio".

In queste parole sta il succo del discorso, infatti i nuovi titolari del punto vendita di via Giacomo Bove 19, sono intenzionati far sentire il cliente come a casa propria, magari nella propria cucina dove trovare alimenti sani, genuini e gustosi adatti a preparare straordinarie ricette.

La nuova gestione punta sulla freschezza e la qualità del prodotto, sia esso un semplice affettato, un formaggio, un vino o una bottiglia d'olio sia invece un piatto artigianale preparato in loco.

Prodotti locali, ricette tradizionali acquisite, nazionali o d'ispirazione internazionale sono sempre presenti nella moltitudine di proposte che la Miraggio è in grado di offrire a tutti i palati, anche a quelli più difficili.

Da evidenziare che Mirella Radut e Giovanni Zaccone non sono amanti della cucina qualunque, quella che si sa accontentare, preferiscono invece curare le proprie ricette fino al confezionamento, là dove possibile, con forme e decori per poter dare un aspetto magnifico alla tavola per la gioia dei commensali.

Per tutto questo "non la pagheremo cara", infatti Gianni e Mirella da anni nel settore, avendo potuto fare esperienza dalle più piccole e familiari pensioni fino ai più stellati alberghi e ristoranti, hanno acquisito la grande capacità di ottenere il massimo da ogni materia prima, scegliendo il prodotto migliore per valorizzarlo e non mortificarlo fino a proporre dei menù completi anche particolarmente elaborati a prezzi realmente vantaggiosi. Tutto questo da oggi è a nostra disposizione, nel centro di Acqui Terme, in via Giacomo Bove 19, alla "Gastronomia Miraggio".

Ad Alice Bel Colle

Italian Festival music competition

Acqui Terme. L'"Italian Festival music competition" di Alice Bel Colle è alla fase di selezione e finale per i concorrenti che hanno aderito al concorso. L'appuntamento, a Casa Bertalero, inizia venerdì 23 luglio, per raggiungere la giornata clou dell'evento, domenica 25 luglio con la serata dedicata alla premiazione e concerto. L'evento annuale, ideato ed organizzato da Gianfranca Baracca Ricagno, presidente dell'Associazione culturale "Alice: un salotto in collina" e sponsorizzato dalla Vecchia Cantina sociale di Alice Bel Colle e Sessame, è ormai *competition* di carattere effettivamente internazionale.

La prima giornata si rivolge alle selezioni, alle valutazioni della giuria, iniziative che continueranno sabato 24 e domenica 25 luglio. Domenica nella corte d'onore di Casa Bertalero avverrà la consegna dei premi ai vincitori dell'edizione 2010 del concorso. Nella serata, con inizio verso le 21, è prevista l'esecuzione di brani da parte dei primi classificati al festival internazionale, accompagnati dall'Orchestra classica di Alessandria, che eseguirà anche brani di compositori famosi. La giuria del concorso è presieduta da Marcello Abbado, personalità che possiamo considerare "padre del festival", la direzione artistica è demandata a Marlaena Kessick, flautista di fama internazionale. Pubblicizzando il festival si reclamizza il territorio e si divulga il prodotto principe dell'economia del Comune: il vino di qualità.

"La nona edizione dell'Italian festival" ha affermato Gianfranca Ricagno - *si presenta con presupposti sempre più lusinghieri: le iscrizioni quest'an-*

no sono più numerose che in passato ed arrivano, oltre che da ogni parte d'Italia, da Francia, Svizzera, Macedonia, Romania, Corea, Giappone ed USA".

Sempre Gianfranca Ricagno ha annunciato che "le audizioni sono aperte al pubblico interessato, secondo gli orari predisposti dalla giuria, nella parte museale di Casa Bertalero che si è rivelata un ambiente acustico molto adeguato". I concorrenti disporranno di locali e strumenti per esercitazioni ed approfondimenti. Sono tre giorni impegnativi e coinvolgenti con tanti giovani artisti che con entusiasmo e rigore perseguono i vari passi della loro carriera e della loro preparazione. "La giuria - come affermato da Gianfranca Ricagno - *non selezionerà solamente le opere in concorso, ma nel contempo suggerirà ai concorrenti la direzione per la loro formazione con consigli che provengono da un 'capitano' della levatura del maestro Abbado e dalla sua formazione, la sua professionalità ed esperienza, ma anche dal suo affetto nei confronti dei giovani concorrenti".*

Il concorso è suddiviso in due sezioni. La prima è aperta a compositori di qualsiasi nazionalità, senza limiti di età per musica contemporanea, musica popolare e musica leggera/commerciale. La seconda sezione è riservata per "esecuzioni musicali" nelle categorie pianoforte, canto lirico e da camera, strumenti a fiato, strumenti ad arco, arpa o chitarra, musica da camera, jazz ed altri strumenti. I concorrenti vengono divisi per fasce di età fino a 10 anni, fino a 14, a 18, a 23 anni e quindi senza limite di età. **C.R.**

Perché aspettare per sentire meglio?
Ritrova il piacere dei suoni dell'estate con Audibel



Hai controllato la pressione?
Hai effettuato gli esami del sangue?
Sei andato dall'oculista?
RICORDATI DI NON TRASCURARE IL TUO UDITO



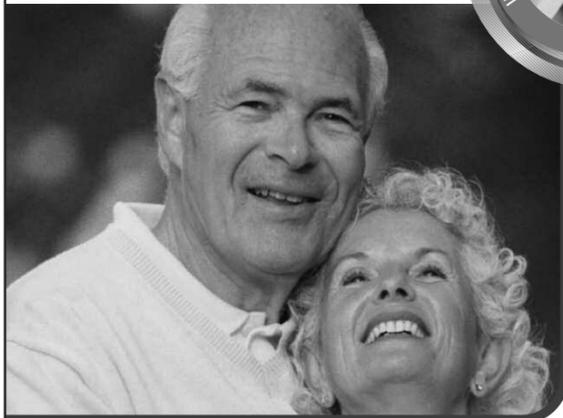
Audibel ti offre

- 1) Test gratuito dell'udito
- 2) Risparmio garantito fino al 31 Luglio 2010
- 3) Prova gratuita dei nuovi apparecchi acustici Anthem Plus

100€ di BUONI BENZINA
per chi **ACQUISTA** entro il 31 Luglio 2010*

Audibel sa che per il corretto trattamento dei problemi uditivi è consigliata l'applicazione di due apparecchi acustici e ti offre
100 € di buoni benzina con l'acquisto di 2 apparecchi acustici entro il 31 Luglio 2010*.
Vieni a conoscere i dettagli dell'iniziativa presso il centro acustico Audibel vicino a casa tua.

*Offerta commerciale valida solo per l'acquisto di specifiche categorie di apparecchi acustici



www.audibel.it

NOVI LIGURE:
Via Marconi, 25/27 - Tel. 0143-74.31.32
AQUI TERME:
Via Garibaldi, 45 - Tel. 0144-32.37.51

ALESSANDRIA:
Ottica Ottobelli - Via dei Martiri, 2
TORTONA:
Ottica Ottobelli - Piazza Malaspina, 14

PER MAGGIORI INFORMAZIONI CHIAMA IL NUMERO VERDE GRATUITO
800.500.500

**È sera, sono al buio,
passeggio attraverso
un sentiero di candele.**

**Comune e Pro Loco di
Castel Rocchero**



**Ad ogni fermata assaggio un vino,
assaporo un piatto,
ascolto musica.**

**Tra i profumi notturni delle vigne,
mi emoziono,
a Castel Rocchero.**

Castel Rocchero in Lume 2010

Langa Astigiana

Sabato 24 Luglio 2010 ore 20.00

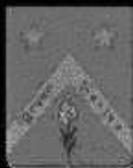
Info e prenotazioni: 0141 760132

www.castelroccheroinlume.it



Viticoltori Associati
Soc. Coop. a.r.l.

La Sant'orta



**PAOLO
MARENGO**
AZIENDA VITIVINICOLA

Viotti
Vini e Grappe



Cal del Mandorli
FAMIGLIA RICAGNO, VITICOLTORI DAL 1888



A Loazzolo i misteri del rosario



Loazzolo. Riceviamo da Morbello: «Sabato 12 giugno a Loazzolo c'eravamo anche noi, un piccolo gruppo di figuranti della Via Crucis Vivente di Morbello, che ha avuto il piacere di partecipare attivamente alla 3ª rappresentazione dei Misteri del Santo Rosario, con oltre 200 figuranti. Siamo arrivati abbastanza presto, inerpandoci tra vigneti e nocciolieti, circondati da un panorama meraviglioso e, percorrendo le vie del paese, abbiamo cominciato a scorgere, ambientate in piccoli e suggestivi angoli le varie postazioni dei Misteri, che andavano animandosi. Tutto era pronto, gli abiti accuratamente divisi a seconda dei personaggi, gli effetti di luce con fiaccole e candeline, gli altoparlanti e dentro l'oratorio le focacce, accuratamente impastate, stavano finendo la loro

lievitazione. Bambini e adulti arrivavano da tutte le parti, senza confusione, ognuno conosceva il suo compito. In breve tempo anche noi ci siamo preparati nei posti che ci erano stati assegnati.

Alla presenza del Vescovo di Acqui, mons. Pier Giorgio Micchiardi è quindi cominciata la Sacra Rappresentazione: un itinerario di preghiera e meditazione, con la breve lettura di brani del Vangelo relativi ai 20 misteri del Rosario. Una marea di persone ha seguito la processione con religioso raccoglimento, soffermandosi con stupore davanti ai vari quadri, realizzati alcuni con grande maestria. Dopo le parole di saluto del Vescovo e l'esibizione del coro parrocchiale, la Banda Città di Canelli ha eseguito alcuni brani di carattere religioso. Alla fine rinfresco per

tutti. Ringraziamo Clementina che ci ha dato la possibilità di essere stati, insieme a lei e al suo gruppo, protagonisti di questa manifestazione. Con il suo impegno e con le sue capacità organizzative, per la terza volta è riuscita a riunire a Loazzolo tante persone di tutte le età, provenienti anche da vari paesi dei dintorni, coinvolgendole nella realizzazione di un progetto singolare e non facile da portare a termine. Ma tutti ci hanno creduto, anche i più piccoli, che sono riusciti a rimanere immobili, consapevoli del compito che era stato loro affidato.

Questa esperienza ci ha fatto riflettere, ci ha permesso di consolidare la nostra amicizia e ci sarà di sostegno e di stimolo per poter continuare insieme la nostra collaborazione».

Scuola secondaria di 1° grado "G. Saracco"

A Bistagno il 2° corso di inglese



Bistagno. Giunta ormai alla 2ª edizione l'esperienza di full immersion nella lingua inglese della durata di una settimana della scuola secondaria di 1° grado "Giuseppe Saracco" di Bistagno.

Quest'anno il City Camp è stato capitanato dalle professoresse Mara Spinolo e Sanny Santoro supportate dall'esperienza della prof.ssa Alessandra Spingardi che aveva seguito il City Camp dell'anno scorso.

I 33 studenti - dalla 5ª elementare alla 3ª media - provenienti non solo da Bistagno ma anche dai paesi limitrofi sono stati suddivisi in 3 gruppi di lavoro (orange, pink e green) guidati ciascuno da un tutor madrelingua dell'Associazione ACLE di Sanremo. Il corso è durato da lunedì 28 giugno a venerdì 2 luglio, dalle 9 alle 17.

I 3 tutors Henry Preen (dall'Inghilterra), Kristen Marriot (dal Canada) e Veronica Tucker (dagli Stati Uniti) giunti a Bistagno sabato 26 sono stati calorosamente accolti ed ospitati da 3 famiglie di Bistagno e hanno anche avuto modo di partecipare alla 1ª festa patronale di San Giovanni immergendosi così immediatamente nel contesto socio - culturale del territorio ed apprezzandone le specialità culinarie.

L'esperienza si è conclusa venerdì 2 luglio con uno spettacolo finale preparato e scritto dagli stessi studenti in collaborazione con i tutors al quale ha partecipato oltre alle fami-



glie e al personale scolastico anche l'assessore Marangon del Comune di Bistagno particolarmente sensibile alle tematiche riguardanti la scuola.

Al termine dello spettacolo sono stati consegnati a tutti gli studenti gli attestati di frequenza al corso con il livello linguistico raggiunto. Infine tutti hanno allegramente festeggiato e banchettato al rinfresco finale gentilmente offerto dal Comune di Bistagno.

Un'esperienza, questa, molto importante per gli studenti non solo dal punto di vista del miglioramento delle competenze linguistiche (gli studenti hanno anche imparato a riconoscere i vari accenti della lingua inglese) ma anche dal punto di vista formativo poiché si sono confrontati con culture

diverse dalla loro.

Ecco alcuni commenti degli studenti: Il team degli Orange: "È stata un'esperienza indimenticabile. Vorremmo ripetere questa divertente avventura alla scoperta dell'inglese". Il team dei Pink: "Abbiamo migliorato il nostro inglese divertendoci. Inoltre i tutors sono stati pazienti e simpatici permettendoci di passare una bellissima settimana". Il team dei Green: «I nostri tutors sono stati bravissimi a farsi e a farci capire. Un grazie alle insegnanti Santoro, Spinolo e Spingardi che ci hanno dato la possibilità di fare questa magnifica esperienza. Consigliamo a tutti i ragazzi di partecipare, il prossimo anno, al City Camp. Un caro saluto ai nostri tutors Veronica, Henry e Kristen!».

Verso i Trenta
dalla fondazione

OVRANO

Frazione di Acqui Terme

In occasione della Festa Patronale
dei Santi Nazario e Celso

PRESSO LA PRO LOCO

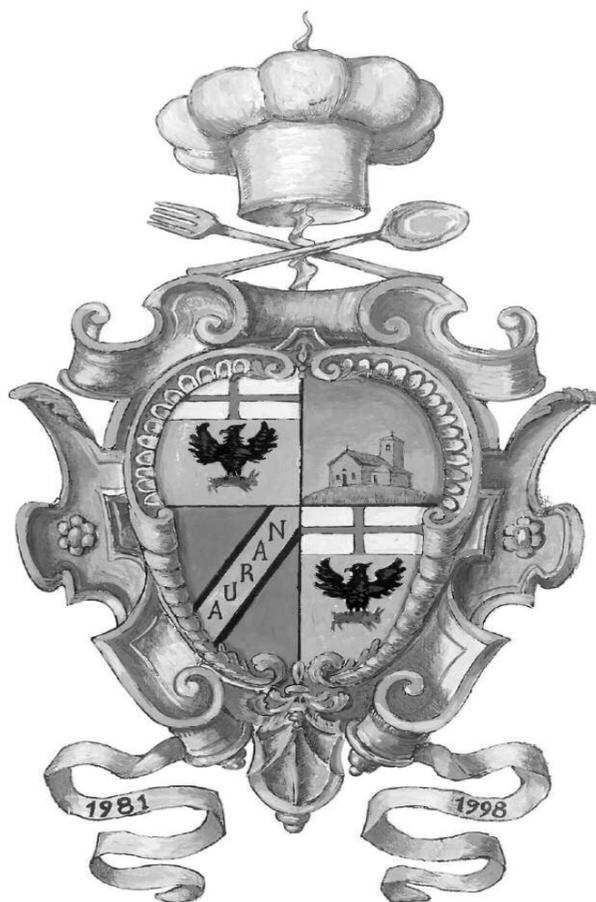
da venerdì 23 a domenica 25

LUGLIO 2010

Sagra della Focaccina

Distribuzione delle famose focaccine di Ovrano
accompagnate da salumi
venerdì dalle ore 20 alle ore 23,
sabato e domenica dalle ore 18 alle ore 23.

MUSICA DAL VIVO
Falso Trio - Umberto Coretto



DOMENICA 25 ALLE ORE 11,45
Santa Messa Solenne nella Chiesa Romanica dei Santi Nazario e Celso



Cremolino (AL)
Tel. 339 5403198
347 7720774

"Giardinaggio creativo
e specializzato"

Progetto, realizzazione manutenzione
irrigazioni, abbattimenti, potature
Consulenza agraria e forestale
Opere di ingegneria naturalistica

OLIO GIACOBBE

Il supermercato
del centro



ACQUI TERME
Corso Cavour 8
Tel. 0144 322861

Vasto
assortimento
frutta, verdura,
salumi,
formaggi,
surgelati,
scatolame,
bibite, ...

...ed inoltre

NON DIMENTICATE
il nostro banco di macelleria
con carni selezionate

Comune di Cremolino

Pro Loco di Cremolino

FESTA PATRONALE N.S. DEL CARMINE

CREMOLINO

CAMPO SPORTIVO

Sagra delle tagliatelle

In concomitanza con le celebrazioni in onore della Madonna del Carmine, patrona del paese, Cremolino è pronto per ospitare uno degli eventi enogastronomici più apprezzati sul territorio monferrino. Si tratta della "Sagra delle Tagliatelle", che quest'anno spegne idealmente le candeline di un compleanno importante, tagliando il traguardo della venticinquesima edizione.

Da venticinque anni, un quarto di secolo, la Pro Loco Cremolino rinnova annualmente il suo impegno, mantenendo inalterata la propria carica di passione e la propria forza aggregativa, che trovano nella "Sagra delle Tagliatelle" l'evento-clou della stagione.

Ancora una volta, per tre giorni consecutivi, da venerdì 16 a domenica 18 luglio, le eccellenze del territorio saranno assolute protagoniste della tavola e del palato, grazie alla perizia delle cuoche della Pro Loco, pronte anche a proseguire l'attività nella settimana successiva, quando in paese andrà in scena la tradizionale "Festa del Tamburello".

Ma ora è bene parlare di tagliatelle, perché saranno loro le protagoniste di questo fine settimana. Come già accennato, le serate dedicate alla sagra saranno tre, tutte all'insegna di un copione collaudato, incentrato sull'enogastronomia, ma senza dimenticare un giusto spazio da dedicare alla musica dal vivo.

La parola d'ordine, sia per il cibo che per l'organizzazione, è "qualità", come è giusto per una manifestazione che con la sua straordinaria tradizione è riuscita a ritagliarsi un ruolo di vetrina dell'enogastronomia del territorio cremolinense e delle aree limitrofe. Per tradizione infatti, nel corso delle tre serate, sono migliaia le persone che, provenienti anche da altre regioni, si recano a Cremolino, apprezzando, oltre che la buona cucina, anche le attrattive di un'area fra le più belle e suggestive del nord Italia.

Ma torniamo alla sagra: l'apertura delle cucine è prevista per venerdì 16 luglio, a partire dalle ore 19; per quanto concerne il menu, confermatissima la linea che tante soddisfazioni ha portato negli scorsi anni, con la preparazione di quattro diversi condimenti pensati per esaltare e nobilitare la fragranza delle tagliatelle fatte in casa: sarà possibile ordinare tagliatelle alle erbe, ai funghi, al sugo di lepre e al ragù, con un assortimento di profumi e di sapori in grado di soddisfare davvero tutti. E non finisce qui: a disposizione dei presenti, infatti, ci saranno anche

tante altre specialità, dalla carne alla piastra all'esclusivo coniglio alla cremolinense, una specialità che ha saputo varcare i confini locali grazie al suo sapore inconfondibile. Ad accompagnare i secondi, patte fritte, peperonata e robiola di Roccaverano, seguiti da tutta una serie di dolci appetitosi come il bunet, la torta di noccioline alla cremolinense e l'immane crostata.

Dopo il successo dell'anno scorso, anche nell'ottica di rendere meno noiosa l'attesa in fila di chi si accinge a varcare i cancelli della sagra, desideroso di gustare le tagliatelle di Cremolino, grazie alla collaborazione della "Associazione Cormorinum", sarà a disposizione una degustazione con campioni di vino di tutti i produttori locali: una bella iniziativa che consentirà a tutti i buongustai di saggiare i possibili abbinamenti per poi, una volta al tavolo, chiedere che venga loro servita una bottiglia del vino che più li ha convinti.

Ad una festa che si rispetti non possono mancare le bancarelle, anche quest'anno presenti nell'area del centro sportivo, mentre ai più piccoli sarà riservato uno spazio allestito con giochi gonfiabili.

Ma è sempre la musica, a scandire i ritmi della festa, e anche quest'anno la Pro Loco cremolinense ha organizzato per ognuna delle tre serate uno spazio dedicato alla musica dal vivo, con altrettante

orchestre chiamate a fare da sottofondo alla festa. Venerdì 16 l'onore del debutto tocca a Lillo Baroni, mentre sabato 17 sul palco saliranno Mike e I Simpatici, e domenica 18 l'acquese Roberto Ivaldi e la sua band avranno il compito di suggellare il gran finale della manifestazione.

Ovviamente, accanto alle serate conviviali, non si possono dimenticare gli eventi a carattere religioso che hanno scandito la settimana cremolinense: già mercoledì 14, alle 20,30, in parrocchia, il vescovo di Acqui Terme monsignor Pier Giorgio Micchiardi ha celebrato la Santa Messa solenne, affiancando il parroco di Cremolino, monsignor Carlo Ceretti. Nel corso della funzione, è stata impartita una solenne benedizione alle due nuove campane della parrocchiale.

A seguire, rinnovando un'antica tradizione, la processione, preceduta dal simulacro ligneo della Madonna del Carmine, ha percorso le vie del centro storico. Al termine della processione, un concerto tenuto in piazza del Comune dalla banda "Rebora" di Ovada ha salutato la chiusura delle celebrazioni in onore della Madonna del Carmine.



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")

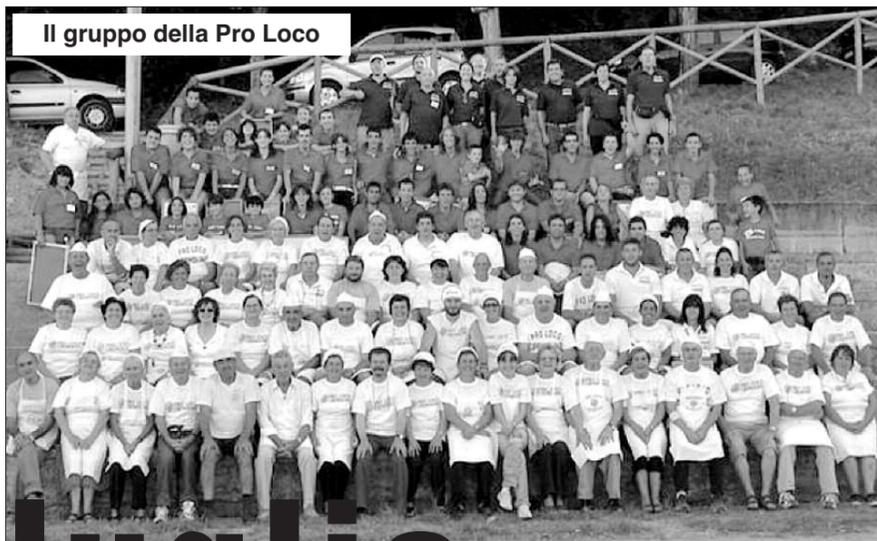
Tel. 0131 225875 - Fax 0131 225775

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

VENERDÌ **16**

SABATO **17**

DOMENICA **18**



Il gruppo della Pro Loco

luglio

SERATE MUSICALI

Venerdì 16 luglio
LILLO BARONI
Sabato 17 luglio
MIKE
E I SIMPATICI
Domenica 18 luglio
ROBERTO IVALDI

MANIFESTAZIONI FUTURE

Da venerdì 23 a domenica 25 luglio
FESTA DEL TAMBURELLO:
SAGRA DEL PESCE
Serate enogastronomiche e ballo liscio

Luglio e agosto
TEATRO E MUSICA NELL'ANTICO BORGO
Spettacoli serali in piazza del Municipio

Sabato 7 agosto - ore 18
FESTA PATRONALE DI SANT'ALBERTO
Processione con la partecipazione delle Confraternite e concerto serale

Sabato 21 agosto - ore 20.30
Centro storico
CREMOLINO IN NOTTURNA
musica, giochi e mostra mercato

Da domenica 29 agosto a domenica 5 settembre
SANTO GIUBILEO AL SANTUARIO N.S. DELLA BRUCETA



MENU

Tagliatelle con erbette
Tagliatelle con funghi
Tagliatelle con lepre
Tagliatelle con ragu



Carni alla piastra
Coniglio alla cremolinense
Galletto e salsiccia
Patate fritte e peperonata
Robiola di Roccaverano
Crostata - Bunet
Torta di nocciole
Vino dei produttori locali



Vendita di vernici e pitture professionali
CAPAROL e RENNER

Consulenze tecniche e sopralluoghi in cantiere

PENNELLI ZENIT
INTONACI DEUMIDIFICANTI
CAPPOTTI TERMICI
STUCCHI GRAESAN

15011 ACQUI TERME
Via Emilia, 20
Tel. 0144 356006
E-mail: colorificioparodi@libero.it

ORARI NEGOZIO
Mattino 8-12,30 • Pomeriggio 14-19

SE LE PUBBLICITÀ NON VI FANNO NÉ CALDO NÉ FREDDO RIFATEVI CON QUESTA DI PANDA.

CON L'ECO ESTATE FIAT,
GAMMA PANDA DA 7.900 EURO CON CLIMA
PIÙ FINANZIAMENTO ANTICIPO ZERO E TASSO ZERO.



Iniziativa valida in caso di rottamazione fino al 31 luglio 2010.

Panda Actual 1.1 bz. con clima prezzo promo € 7.900 (IPT escl.). Es.: Ant. 0, rate 48 da € 202 (compresi Prestito Protetto e SavaDNA F/I € 1.471; Spese pratica € 300 + bolli; es. F/I calcolata su residente RM). TAN 0% TAEG 3,54%. Salvo approvazione **Sava**. Immagine vettura indicativa. Valori massimi (Panda 1.2 4x4): consumi ciclo combinato 6,6 (l/100km) - emissioni CO₂ 155 (g/km).

CONCESSIONARIA **CAVANNA**

Via Roccagrimalda 18, 15076 Ovada (AL) - Tel. 0143 838200 / Via Circonvallazione, Acqui Terme (AL) - Tel. 0144 322871

