

CAVOUR Moscon, Felline, De Marchi, Ganna: i big in gara giovedì 4 ottobre sulla ciclabile in mezzo ai frutteti

I campioni sulla Strada delle mele

Il campionato italiano a cronometro di ciclismo tra Cavour, Gemerello e Campiglione Fenile

CAVOUR /dr) Si correrà sul circuito della Strada delle Mele Pinerolese il Campionato italiano a cronometro. Il tracciato è stato svelato a Cavour, sede di partenza e di arrivo della gara in programma il prossimo 4 ottobre. È stato il presidente della Rostese Rodman, Massimo Benotto, a illustrare le caratteristiche del circuito venerdì pomeriggio.

Accanto al sindaco di Cavour, all'assessore regionale allo Sport Giovanni Maria Ferraris, e a Massimo Benotto, c'erano il consigliere regionale di Feder ciclismo Giovanni Andreazzoli, il sindaco di Campiglione Paolo Rossetto, gli assessori allo Sport di Bibiana e Cavour Samuel Boaglio e Dario Balangione e il vicepresidente della Pro Cavour Giancarlo Cangialosi.

Saranno 20,5 i chilometri del circuito da percorrere, due volte per gli uomini e una per le donne. Partenza da Cavour in direzione di Gemerello e Campiglione Fenile, tra frutteti e strette strade di pianura, in leggero falsopiano. A Fenile, svolta verso Bibiana, poi un lungo rettilineo in leggera discesa che riporterà i corridori a ridosso della Rocca di Cavour e sul tratto finale in centro paese.

In gara nomi top come Moscon, Ganna, Felline, Martinelli, De Marchi e tra le donne le plurimedagliate Guderzo, Cecchini e le piemontesi Longo Borghini ed Elisa Balsamo.

Giovanni Maria Ferraris, assessore allo sport della Regione: «Sport e territorio sono da sempre il binomio della mia politica regionale. I campionati alle porte valorizzeranno il territorio, i suoi profumi e sapori particolari».

«Sento in modo particolare



IL PERCORSO A CAVOUR Partenza e arrivo in centro paese dopo un percorso tra i frutteti in piena raccolta delle mele

questo momento - ha aggiunto il sindaco di Cavour, Piergiorgio Bertone - era difficile pensare che Cavour e i comuni limitrofi, uniti nel progetto "Strada delle Mele" avrebbero avuto un'opportunità di questo tipo. Adesso tocca a noi fare sinergia e impegnarci per sfruttare al meglio questa opportunità».

La gara delle donne partirà dalle 13, quella dei professionisti uomini dalle 14.

«Anche se sarà un giovedì - hanno auspicato Bertone e Benotto - ci aspettiamo un folto pubblico. Vogliamo soprattutto i ragazzi delle scuole lungo le strade a fare il tifo. E agli agricoltori, che, in piena raccolta delle mele, vedranno le loro strade chiuse per qualche ora, chiediamo un po' di pazienza. Siamo certi che capiranno».

Altro servizio nello Sport



LO STAFF La presentazione del circuito e dei corridori big attesi il 4 ottobre

TORINO Richiesta delle associazioni

Prezzo del latte «Un solo indice»

TORINO Si è riunito a Torino, convocato dall'assessore regionale all'agricoltura Giorgio Ferrero, il tavolo del latte.

«Nel corso della discussione la parte industriale ha dimostrato ancora una volta di non voler investire concretamente sulla qualità del nostro latte - è il commento di Franco Ramello, responsabile economico di Coldiretti Piemonte -. Al mondo industriale piemontese abbiamo ricordato che la qualità dev'essere giustamente remunerata alle imprese. Ma l'industria ha rifiutato la nostra proposta di uniformare la tabella qualità, metodo attraverso cui viene valorizzato il latte, a dimostrazione che non intende riconoscere il giusto prezzo».

Erano presenti per Confagricoltura, il presidente della sezione regionale di prodotto Guido Ottana e la veterinaria e allevatrice Cristina Donalisio, referente del comparto per la provincia di Torino, insieme al direttore regionale Valter Parodi. «Abbiamo purtroppo dovuto registrare una scarsa disponibilità da parte industriale a prendere in considerazione le nostre richieste - sottolinea Guido Ottana - riferite essenzialmente a una revisione della tabella qualità, in modo da rendere i nostri parametri maggiormente omogenei con quelli di altre realtà regionali. Ciononostante riteniamo che il confronto, con un impegno maggiormente incisivo da parte della Regione, possa e debba continuare, per favorire il consolidamento di un comparto strategico per l'agroalimentare piemontese di qualità».

La Granda è leader della produzione di latte in Piemonte, con quasi 6 milioni di quintali di latte prodotti nella campagna 2017-2018 e un migliaio di aziende coinvolte. «Auspichiamo che al tavolo regionale sul latte - osserva Tino Arosio, direttore di Coldiretti Cuneo - la parte industriale segua gli esempi virtuosi della nostra provincia, che vedono importanti gruppi industriali lavorare in sinergia con cooperative agricole all'interno di accordi di filiera che garantiscono eccellenti risultati a tutti gli attori e danno impulso all'economia dell'intero territorio».

Nessuna replica da parte del settore industriale sull'argomento.

Villafranca, la Sagra dei Pescatori accoglie Sofia, nuova Pescadoira



VILLAFRANCA Il rinnovamento nella tradizione: così si è presentata la Sagra dei Pescatori 2018 con una serie di riconferme, abbinate ad alcune novità tra cui i fuochi al sabato sera rispetto che allo storico lu-

nedi. Si chiama Sofia Claretto, 18 anni, la nuova Pescadoira che ha preso il posto di Martina Allasia dopo 8 anni ed è stata presentata durante l'inaugurazione della sagra sabato pomeriggio.

CAVOUR Il ristorante ha aderito al progetto promosso dal Salone del Gusto

Il "barachin" arriva dalla Nicchia

CAVOUR «Se non puoi andare al Salone del Gusto, portiamoci il gusto a casa tua». È questa l'idea che sta dietro al progetto "Barachin", sviluppato da Slow Food in collaborazione con associazioni, ristoranti, Pro loco e amministrazioni di tutto il Piemonte.

L'idea è semplice. Nei giorni a ridosso del Salone del Gusto e di Terra Madre organizzate da Slow Food a Torino, sono stati serviti quattromila barachin, termine dialettale che indica i contenitori dei pasti portati da casa in fabbrica, ai meno abbienti.

L'iniziativa è stata sviluppata soprattutto a Torino, ma ha trovato terreno fertile anche a Cavour dove, giovedì, il ristoratore Franco Turaglio della Nicchia ha preparato venti barachin e li ha consegnati alla cooperativa "La tarta volante" di Bibiana.

Per gli ospiti della cooperativa sociale è stata una gradita sorpresa quella scatola



A TAVOLA CON I BARACHIN I pasti pronti sul tavolo della cooperativa

gialla servita a tavola, contenente fette di arrosto e verdure.

Spiega Franco Turaglio: «Alcuni mesi fa ho sentito quest'idea del Barachin spiegata da Carlin Petri, all'accademia del Gusto di Pollenzo. Mi ha subito colpito e mi sono detto "devo aderire". Così ora che è stata lanciata in concomitanza con il Sa-

lone del Gusto l'ho messa in pratica. Nelle scorse settimane ho parlato con l'oratorio di Cavour e ho cercato di capire dove indirizzare il cibo. La scelta è caduta sulla Tarta volante di Bibiana».

Turaglio, responsabile dei presidi Slow Food del Pinerolese, non ha scelto a caso il piatto da inserire nella gavetta. «Abbiamo cucinato

una pancia di vitello cotta a bassa temperatura con aglio di mele. È la stessa ricetta che abbiamo servito in piazza in occasione della cena "I sapori della Carne" e inserito nei menù di Cavour Carne. In più l'abbiamo accompagnata con verdure di stagione. Mi ha fatto piacere sapere più tardi, dai responsabili dell'associazione, che il piatto è stato molto apprezzato».

L'iniziativa "Barachin" ha coinvolto 50 ristoranti e 70 associazioni in tutto il Piemonte.

«Abbiamo portato - spiega Daniele Buttignol, direttore di Slow Food Italia - piatti tipici del nostro territorio alle persone meno fortunate, condividendo il cibo e, soprattutto, lo spirito di Terra Madre. Speriamo che questa iniziativa possa essere ripetuta anche dopo l'evento. Il diritto al piacere e all'accesso a un cibo buono e sano è di tutti».

DR

Frairia, 65 anni insieme Faule inaugura il volo notturno del 118



CAVOUR Festa grande per Mario Frairia e Maria Reale. La coppia ha festeggiato 65 anni di matrimonio nell'abbraccio di figli e nipoti. Frutticoltori da sempre in cascina Navarra a Campiglione Fenile, i Frairia sono una famiglia molto conosciuta nel distretto frutticolo di Cavour. La famiglia si è ritrovata per festeggiare al ristorante le Arcate di Fanile.



FAULE L'atterraggio dell'elisoccorso per testare il nuovo impianto luci e poi il botta e risposta con gli operatori del 118:

la serata inaugurale del volo notturno di Faule ha attirato l'attenzione dei sindaci dei paesi limitrofi.