



# CUNEO

E PROVINCIA



Redazione: Corso Nizza 11  
CUNEO 12100  
Tel. 0171 452411

Fax: 0171 64402  
E-mail: cuneo@lastampa.it  
Web: www.lastampa.it/cuneo

Publicità: A. Manzoni & C. S.p.A.  
Cuneo corso Giolitti 21 bis

Telefono: 0171 609122  
Fax: 0171 488249



Al mattino soleggiato; dal pomeriggio qualche addensamento con isolati temporali sulla zona collinare del Monferrato.

OGGI 21°/33° DOMANI 20°/29° GIOVEDÌ 18°/29°

L'INCIDENTE IERI SULLA PROVINCIALE 58

## Schianto nelle Langhe studente di Narzole muore a diciotto anni

La tragedia a Novello: da pochi giorni aveva terminato la Maturità

Uno studente di Narzole, Samuele Vaira, 18 anni, è morto ieri in un drammatico incidente stradale avvenuto nelle Langhe, a Novello. Alla guida di una Fiat Punto si è schiantato con un'altra utilitaria guidata da un cinquantottenne residente a Ge-

nova, che è stato trasportato all'ospedale di Alba per accertamenti, ma non sarebbe in gravi condizioni. Studente della scuola di Agraria di Grinzane Cavour, Samuele Vaira aveva da pochi giorni terminato gli esami di maturità. Abitava in frazio-

ne Vergne di Narzole con la famiglia, molto conosciuta in tutta la comunità. Papà Maurilio e mamma Bruna hanno una cantina vinicola e Samuele era il più grande di quattro fratelli.

CRISTINA BORGOGNO — P. 43



REPORTERS

## La pattuglia dei cuneesi al debutto in Consiglio regionale

Ieri la prima seduta dell'assemblea regionale piemontese a Palazzo Lascaris dopo le elezioni del 26 maggio che hanno sancito la vittoria dell'albese Alberto Cirio. Gli eletti nel Cuneese erano tutti presenti. SERVIZIO — P. 40

SPAZIO PLUS SP+

CONFINDUSTRIA

ROBERTO FIORI

**Il presidente Boccia "Modello Cuneo per rilanciare il Paese"**

P. 44



BRUNO MURIALDO

ALBA

ISOTTA CAROSSO

**Dall'Europa a New York Ecco le novità della Fiera del tartufo**

P. 46



ARCHIVIO MURIALDO

CUNEO

LORENZO BORATTO

**Migranti, 8 cooperative disertano il bando della prefettura**

P. 41

VILLAFALLETTO

MATTEO BORGETTO

**Addio al massaggiatore Giuseppe Venere Gli sportivi in lutto**

P. 47

IL CASO

## CON IL TRENO IN RITARDO MA IDRATATI

«Nel periodo estivo, per contrastare il grande caldo, Trenitalia Piemonte mette a disposizione mille bottiglie da mezzo litro di acqua al giorno: si trovano nelle maggiori stazioni. La manutenzione degli impianti di climatizzazione è continua, da febbraio a settembre. E in estate avviene ogni settimana. Anche in questi giorni ci sono presidi tecnici straordinari». La replica di Trenitalia alle critiche dei pendolari vittime di ritardi, blackout elettrici e altri disservizi.

«Solo a giugno i ritardi accumulati sui treni hanno superato le 26 ore» ribattono i pendolari della tratta Cuneo-Fossano-Torino che si sono organizzati anche con un gruppo sui social (gli iscritti continuano a salire: ieri erano a quota 372) monitorando i treni su cui salgono tutti i giorni. Ogni mese, puntuali, pubblicano un report contando minuti di ritardo e segnalano le anomalie.

Il report di giugno l'hanno reso pubblico ieri. Si legge: «Se maggio non era stato così negativo dal punto di vista dei ritardi con "soli" 785 minuti su 88 treni, giugno è andato molto peggio con 1592 minuti, per un totale di 93 convogli».

Il treno che tengono sempre sotto osservazione è il «Rv 10215», ovvero il regionale veloce da Torino Porta Nuova alle 17,50, che arriva a Cuneo alle 19, usato da centinaia di cuneesi. A maggio è stato di nuovo il «campione del mese» con 83 minuti accumulati. Il report è impietoso sulla scorsa settimana, quando in un solo «givedì nero» ci sono stati binari deformati dal caldo, guasto alle motrici, un macchinista che non si è presentato, blackout elettrico, un capriolo travolto, treni bloccati in stazione perché sovraffollati. Si legge: «Dal 24 al 28 giugno si sono registrati 1054 minuti di ritardo». I guai erano stati anche su altre linee piemontesi e c'erano state proteste per mancanza di condizionamento d'aria nei vagoni. L. B. —

IL PASTICCERE GIUSEPPE CANOBBIO

## Cortemilia celebra l'uomo da un milione di torte di nocciole

MANUELA ARAMI  
CORTEMILIA

Il primo a parlare di lui fu Luigi Veronelli quarant'anni fa e da allora è diventato il punto di riferimento dei dolci alla nocciola nelle maggiori guide enogastronomiche. Le sue «tonde» zuccherate sono state apprezzate anche da Papa Francesco, che come lui ha radici in Alta

Langa. Il pasticcere cortemiliese Giuseppe Canobbio, 83 anni, oltre ad essere conosciuto come il «re della torta di nocciole», diventerà l'uomo dei record. Sabato, infatti, taglierà il traguardo della milionesima torta prodotta nella sua «corte» di piazza Molinari, locale gestito con la moglie Ester e le figlie Paola, Claudia e Barbara.



ARCHIVIO MURIALDO

Giuseppe Canobbio

L'avventura lavorativa è partita nel 1963 ad una settimana dal matrimonio e da allora il successo non si è mai arrestato. Tante iniziative in programma dalle 17: il teatro dialettale con Oscar Barile e Paolo Tibaldi, una «chiacchierata» sulla nocciola più buona del mondo, la presentazione del video aziendale di Alessandro Rota, l'aperitivo, il

buffet con un piatto creato da Gemma Boeri, il taglio della milionesima torta con un viaggio nel mondo della nocciola attraverso il racconto di Donatella Avanzo e il concerto di pianoforte. Tra gli invitati ci saranno chef locali, il nutrizionista Giorgio Calabrese, il maestro pasticcere Luca Montersino, Silvio Barbero, vicepresidente dell'Università di Scienze gastronomiche e cofondatore di Slow Food, Paolo Becarelli, giornalista enogastronomico, Beppe Gandolfo, inviato del Tg5 e Davide Rampello, regista che aveva dedicato proprio a Canobbio un servizio mandato in onda su «Striscia la notizia». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



FRANCESCO DOGLIO

## Fausto Coppi, edizione record

Un'edizione con numeri da record assoluti. Così la gran fondo «Fausto Coppi» può voltare pagina con soddisfazione.

PAOLO COSTA — P. 54



# LANGHE & ROERO

ANTEPRIMA DELL'89ª EDIZIONE DELL'EVENTO PIÙ IMPORTANTE DEL TERRITORIO

## Dall'Europa a New York, ecco la Fiera che verrà

Anche quest'anno otto settimane dedicate al Tartufo bianco, prime prenotazioni da tutto il mondo

ISOTTA CAROSSO  
ALBA

Dopo il lancio dell'89ª edizione al castello di Grinzane Cavour, la Fiera internazionale del Tartufo bianco d'Alba riprende il suo tour di promozione in giro per il mondo. Il direttore dell'Ente Fiera, Stefano Mosca, e il direttore dell'Ente Turismo, Mauro Carbone, sono appena stati negli Stati Uniti per un «road show» lungo la East Coast durante il quale hanno incontrato agenti di viaggio e giornalisti. «Quello americano è il nostro primo mercato extraeuropeo - spiegano -, non solo per i numeri ma per la qualità dei visitatori. Il tour, in cui abbiamo proposto la Fiera albese insieme a eventi come il Palio di Asti e la

Passione di Sordevolo, è stato il proseguimento di un progetto cominciato ad aprile con alcuni operatori americani arrivati in Italia per sperimentare di persona questo itinerario tutto piemontese. Sono stati loro, negli eventi oltreoceano, a raccontare ai loro colleghi ciò che li ha entusiasmato. Abbiamo concluso con una conferenza stampa a New York organizzata dall'Agenzia nazionale italiana del turismo dove le parole chiave sono state Unesco, Lonely Planet (per cui il Piemonte è la miglior meta regionale 2019), oltre al tartufo e ai grandi vini del territorio».

Nei mesi scorsi è già stata fatta una tappa a Zurigo, Ginevra e Francoforte, per con-

solidare quelli che sono per tradizione i mercati forti; tra gli emergenti, invece, oltre all'America del Nord, gli occhi sono puntati sull'area scandinava e il mercato asiatico. Non a caso le prime prenotazioni online per le cene della Fiera (le Truffle Dinner benefiche per il progetto di salvaguardia dell'ambiente naturale del Tuber Magnatum Pico, e, novità 2019, le Cene Insolite servite in location come il Teatro sociale e il Municipio), arrivano da città come Jersey City, Mosca, Hong Kong e Toronto.

**Dal 5 ottobre al 24 novembre**  
Anche quest'anno le settimane di Fiera saranno otto, dal 5 ottobre al 24 novembre, par-

tendo dal Palio degli Asini all'ultimo evento con i panettoni protagonisti del salotto di piazza Duomo, legate insieme dal filo conduttore dell'«equilibrio perfetto», rappresentato dall'accoppiata uovo e tartufo. In attesa di sapere che stagione sarà per quantità, qualità e prezzo delle preziose trifole nel Mercato mondiale, il programma è già dettagliato e i biglietti acquistabili online: show cooking, laboratori, analisi sensoriali del tartufo, wine tasting experience, a cui quest'anno si aggiungeranno anche gli «Atelier della pasta fresca» per celebrare l'uovo, oltre agli eventi classici legati a folclore, arte, letteratura e musica. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LE ECCELLENZE MONDIALI

### Cresce l'intesa con Limoges e Fabriano le altre «Creative Cities Unesco»

«Creative Cities Unesco» protagoniste dell'autunno albese. «La Fiera - spiega la presidente dell'Ente Fiera internazionale del Tartufo bianco d'Alba, Liana Allena - rafforzerà le sinergie di Alba, città creativa Unesco per la gastronomia, con il network di altre eccellenze mondiali come Limoges e Fabriano». Sarà infatti la prestigiosa Maison Raynaud, storica casa produttrice di servizi tavola di Limoges, a realizzare la «Pepita», il contenitore perfetto per il Bianco d'Alba. E sa-

ranno prodotti a Fabriano, il distretto italiano della carta, i sacchetti numerati nei quali verranno consegnati i tartufi certificati acquistati al Mercato mondiale. «Siamo seguiti da un pubblico attento ed entusiasta che arriva da tutto il mondo. L'89ª Fiera rappresenta l'espressione di un equilibrio perfetto fra tradizione e innovazione, fra esperienza quotidiana ed eccellenza, fra ingredienti semplici come l'uovo e unici come il nostro Tartufo bianco d'Alba». I. C.

PARTENZA SABATO DA MOMBARCARO

## In marcia dall'Alta Langa al santuario di Millesimo Attesi trecento fedeli

«Per chiedere la grazia di poter tirar su testa, un anno nostra madre andò pellegrina al santuario della Madonna del Deserto, che è lontano da noi, sopra un monte dietro il quale si può dire che c'è subito il mare. Mi ricordo come adesso. Era un po' che noi, alzata la schiena, guardavamo la processione delle donne sulla strada di Mombarcaro, quando esce di casa nostra madre, vestita da chiesa, e con un fagottino di roba mangiativa». Come faceva la madre di Agostino, protago-

nista del romanzo «La malora» di Beppe Fenoglio, sabato, centinaia di fedeli provenienti da Piemonte e Liguria si metteranno in marcia attraverso l'Alta Langa per raggiungere il santuario di Millesimo (Sv) costruito sulle orme del bambino cieco e muto che la tradizione vuole sia stato guarito dalla Madonna nel 1724.

Sarà un viaggio interiore e fisico. Il ritrovo è alle 4 a Mombarcaro, sul ponticello del Belbo, in località Bragioli. L'itinerario si snoderà lungo 30 chilo-

metri per campi e boschi, toccando le località «Pavoncella» a Camerana, «Tetti» di Montezemolo, «Sorgenti del Belbo», Roccavignale, pilone della «Salve Regina».

Alle 11 verrà celebrata la messa al «Deserto» dal vescovo di Alba, Marco Brunetti. Seguendo l'esempio dei fedeli medievali che si mettevano in cammino verso i luoghi della cristianità, oggi i moderni pellegrini raggiungono i luoghi di culto più agevolmente, zaino in spalla e meglio attrezzati. Non rinunciando, oltre alle preghiere che scandiscono le tappe, e fotografare il paesaggio. Si prevede la partecipazione di almeno 300 iscritti provenienti da Langhe, Monferrato, Roero e Liguria. L'iniziativa è organizzata dalla parrocchia di San Pietro in Vincoli di Castagnole Lanze, in collaborazione con la Diocesi di Alba. M.A. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

L'INCIDENTE A SOMMARIVA PERNO

## Resta in prognosi riservata il settantunenne finito in moto contro un pullman

Resta ancora in prognosi riservata all'ospedale Santa Croce di Cuneo l'uomo di 71 anni che sabato, alla guida della sua motocicletta, si è scontrato contro un pullman all'ingresso del paese di Sommariva Perno. Trasportato in un primo momento al San Lazzaro di Alba per essere stabilizzato, il centauro è stato poi trasferito dopo poche ore nella struttura di Cuneo, dove dalla direzione sanitaria spiegano che «le condizioni sono stabili, ma la situazione è seria, da valutare con prudenza».

Erano circa le 18 quando si è verificato l'incidente. Per



La moto sotto il pullman

cause ancora in via di accertamento, l'uomo - che viaggiava in gruppo con altri motociclisti sulla provinciale 10 verso il borgo roerino - è andato a sbattere contro il bus di linea che, appena uscito dal centro abitato, era diretto verso Alba.

Lo scontro è avvenuto in una curva che precede di un centinaio di metri l'ingresso in paese e dove il limite è di 50 chilometri orari. Secondo alcune testimonianze, il settantunenne sarebbe stato sbalzato dalla sua moto di grossa cilindrata prima che questa si incastrasse sotto il mezzo, riportando serie ferite soprattutto a un braccio.

«La dinamica non è ancora chiara, stiamo facendo accertamenti» precisano i carabinieri della compagnia di Bra intervenuti insieme con i vigili del fuoco di Alba e i sanitari del 118, che hanno soccorso l'uomo e hanno deciso per il trasporto d'urgenza in ambulanza al San Lazzaro. CR. B. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Visita guidata fino in cima per due date estive: stasera e il 9 luglio. Al termine si terranno degustazioni. L'iniziativa del Museo Diocesano

## La città vista da 47 metri Il campanile del Duomo svela il suo lato notturno

IL CASO

Che fine hanno fatto le celebri 100 torri della città medievale di Alba? Quali sono i miracoli compiuti da San Teobaldo, patrono albese insieme a San Lorenzo?

Per scoprire queste ed altre curiosità sulla capitale delle Langhe basta seguire la visita guidata fino in cima al campanile romanico della Cattedrale, eccezionalmente aperto ancora per due date estive, questa sera e poi di nuovo martedì 9 luglio, dalle 19,30 alle 22 con accessi ogni 45 minuti.

Con i suoi 47 metri di altezza e un centinaio di scalini, è la torre cittadina più alta oggi visitabile e uno dei monumenti albesi più rappresentativi che ne caratterizza lo skyline. Entrambi gli appuntamenti si concluderanno con una degustazione di prodotti locali per tutti i visitatori.

Seconda torre

«Nell'articolata storia architettonica della cattedrale di San Lorenzo - spiegano dal Museo Diocesano che organizza l'evento in collaborazione con l'Associazione culturale Colline e Culture - la presenza del campanile del XII secolo è già un elemento notevole, che diventa ancora più straordinario se si ha la



Visitatori osservano Alba dall'alto del campanile

possibilità di scoprire la struttura interna: una seconda torre databile alla fine del X secolo è infatti racchiusa dalle murature del campanile esterno».

E proseguono: «Salendo lungo gli scalini tra le mura dei due campanili si raggiunge infatti la sommità dell'antica torre e da qui la città di Alba ci svela il suo lato notturno e romantico, regalando una spettacolare vista sui ter-

ti del centro storico, sulle torri medievali e sulle colline circostanti di Langhe e Roero».

L'ingresso al pubblico è sul retro della Duomo, dalla torre campanaria affacciata su piazza Rossetti. È consigliata la prenotazione (tariffe 7 euro adulti, 3 dai 6 ai 16 anni, gratuito sotto i 6 anni, 5 euro per gli Abbonati Torino Musei). Prenotazioni al numero 3491573506. I. C. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI