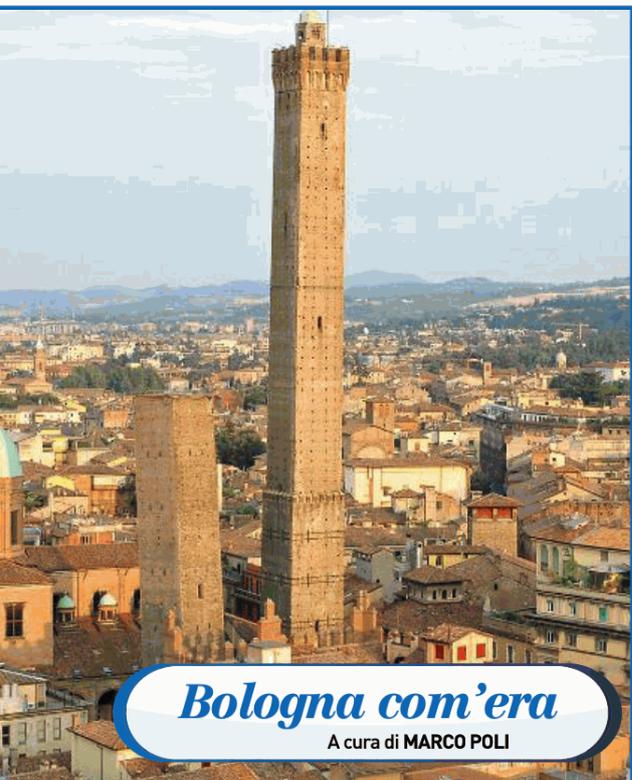


aggiornamenti rassegna stampa CAAB fino 10 aprile

| | |
|--|---|
| 10/04/2019 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) pag. 49 | 1 |
| 06/04/2019 La Voce di Reggio Emilia pag. 19 | 2 |
| 29/03/2019 La Repubblica (ed. Bologna) pag. 9 | 3 |
| 29/03/2019 Il Resto del Carlino (ed. Bologna) pag. 14 | 4 |
| 23/03/2019 Corriere della Sera (ed. Nazionale) pag. 25 | 5 |
| 14/03/2019 La Guida pag. 63 | 6 |



Bologna com'era

A cura di MARCO POLI

LA VISITA

Il prefetto Impresa al Caab



Il prefetto Patrizia Impresa e il comandante provinciale dei carabinieri Pierluigi Solazzo in visita al Caab

L'INCONTRO



Bonaccini sta con 'Bimbo Tu'

SONO tante le famiglie che, provenienti da tutt'Italia o dall'estero, si rivolgono alla Regione per la cura delle patologie neurochirurgiche e neuropsichiatriche infantili. A sostenerle, il presidente Stefano Bonaccini, in occasione dell'incontro organizzato dall'Associazione 'Bimbo Tu' per la presentazione del progetto Pass: il Polo di accoglienza e servizi solidali a cui potranno accedere, gratuitamente, le famiglie dei bambini in cura. «Vi ringrazio per questo prezioso lavoro - spiega Bonaccini -. Da parte nostra, l'impegno ad esservi sempre vicini e disponibili».



Lettere al Direttore

risponde **BEPPE BONI**
condirettore IL RESTO DEL CARLINO

Le lettere rigorosamente firmate (max 15 righe) vanno indirizzate a **il Resto del Carlino** via Enrico Mattei 106, 40138 Bologna. Fax verde 800 252871 o all'indirizzo mail: redazione.centrale@il.carlino.net

L'AMORE di una madre non ha confini. Matthew ed Elliott sono due gay sposati in Nebraska. Il loro desiderio era avere un figlio e le famiglie li hanno sostenuti. La mamma di Matthew, la 61enne Cecile Eledge, si è offerta come madre surrogata per la gravidanza di una bimba concepita in vitro. Si può pensare che un bimbo ha bisogno di una figura paterna e materna. Ma ciò che conta è l'educazione che i genitori tramettono.

Cristian Carboognani

Maternità surrogata e scelte rischiose

QUESTA vicenda è umanamente, moralmente e clinicamente complicata e contorta. Fin troppo difficile da condividere per la sensibilità di molte persone. L'ovulo, come segnala il lettore, è stato donato dalla sorella di Elliott, Lea Yrbe, dopo essere stato fecondato con lo sperma di Matthew. La premurosa zia della bimba è in realtà la madre biologica della neonata, assieme alla nonna, dal punto di vista squisitamente tecnico. Ed uno dei padri è in realtà lo zio. Per orientarsi serve la bussola. La natura, invece, da millenni vede le cose più

facili e le ha conservate fino ad oggi. Un bambino è meglio che abbia un padre e una madre naturali. Qualche variazione sul tema può essere possibile, ma il confine a volte è spostato troppo avanti. Certo, il mondo cambia e i punti di vista pure. Ma le manipolazioni di questo genere hanno un retrogusto di egoismo. Certo, la piccola crescerà circondata da affetto e amore. Nessun dubbio. Ma il rischio che sorgano crisi di identità è molto forte. E le possibili conseguenze le pagherà proprio lei.

beppe.boni@ilcarlino.net
© RIPRODUZIONE RISERVATA

C'è chi vagheggia un futuro benessere

■ ■ ■ In Europa, specie in Italia, si parla riferendosi ad un futuro benessere. Ognuno ha la sua ricetta, senza riflettere sulla situazione globale nella quale l'unica crescita è quella della delinquenza, dei delitti, degli abusi. La vera crescita è demografica, per non parlare del clima.

Antonio Ferrari,
Punta Marina Terme
(Ravenna)

L'immigrato dimenticato

■ ■ ■ Un magistrato chiede scusa per l'omicidio compiuto da un immigrato che non doveva essere libero, ma in carcere. Accampa carichi di lavoro pesanti e carenza di personale. Ma per Formigoni (reato meno pericoloso) si sono spalancate le porte del carcere in meno di 24 ore.

Massimo Franceschi,
Bologna

Una patrimoniale sarebbe una beffa

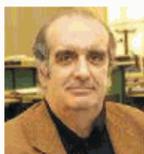
■ ■ ■ Sono contro una 'patrimoniale', segno di manifesta incapacità del governo. Ritengo invece, che la Guardia di Finanza debba stanare corrotti, corruttori ed evasori fiscali, che in Italia abbondano. Una patrimoniale sarebbe una beffa per chi ha sempre pagato tutte le tasse.

Sergio Cannaviello,
Napoli

Ma Portofino ha la sua strada

■ ■ ■ Vi ricordate la strada per Portofino distrutta dalla mareggiata di 5 mesi fa? Ebbene: ricostruita a tempo di record! Altre infrastrutture non hanno avuto la stessa celerità, anzi aspettano da anni (se non da decenni). Che sia perché quello è un posto per ricchi? Ma che strana idea?

Mauro Chiostrì,
Bologna



il colloquio di CESARE SUGHI

Le lettere rigorosamente firmate (max 15 righe) vanno indirizzate a **il Resto del Carlino** via Enrico Mattei 106, 40138 Bologna. Fax verde 800 252871 o all'indirizzo mail: cronaca.bologna@il.carlino.net

Giusto celebrare Mirella Bartolotti

Egregio dott. Sughi, il personaggio di Mirella Bartolotti a cui è stata intestata la biblioteca di via Scandellara è una figura di primo piano nella storia di Bologna. Purtroppo se ne parla ingiustamente troppo poco.

U. Murazzi

C'È MOLTO di che compiacersi dell'intitolazione della biblioteca di quartiere di via Scandellara a Mirella Bartolotti, figura pubblica (è scomparsa nel 2015) tanto appartata quanto centrale a Bologna, a partire dagli anni '50. Intanto Mirella, nata ad Alfonsine nel 1931 e laureata in lettere classiche all'Alma Mater, fu il primo assessore ai problemi delle donne in Italia; e lo fu entrando nella giunta del nostro Comune (sindaco Dozza) con la delega esatta ai problemi delle donne. E' bene calare questo impegno in un paese ancora largamente lontano dagli aspetti minimi della parità e della giustizia fra i generi. Del femminismo era ancora ignota

la terminologia, nella politica come nel mondo del lavoro la presenza femminile era ancora in netta minoranza. E anche dentro al partito comunista in cui Bartolotti militava le condizioni non erano più facili. L'intitolazione della biblioteca vale per questo, perché riapre, attraverso un personaggio solo apparentemente minore, una pagina cruciale nello sviluppo sociale dell'Italia. Ci si ricollegherà, per capire bene, al motto Pane e Alfabeto che nel 1915 caratterizzò la campagna di Francesco Zanardi per l'elezione a sindaco. Quella parola d'ordine campeggiò nella famiglia di Mirella e nella sua stessa esistenza. Un modello profetico.

cesare.sughi@gmail.com

Almeno si limiti il transito dei tir

■ ■ ■ È imperativo abbattere lo smog. Presto nella Ztl non si passerà più. Allora perché allargare A14 e tangenziale provocando un aggravio su tutta Bologna e dintorni? Abbiamo la camionabile più grande e trafficata d'Europa. Almeno si

limiti il transito dei mezzi più inquinanti, tir compresi...

Marco Magrin

Mi sento raggirato

■ ■ ■ Ho un'auto di 18 anni e, a un semaforo, mi tamponano! L'assicurazione mi indica un perito che stima il danno in

2.500 euro. Ma l'auto ne vale solo 700. È giusto che mi risarciscano solo il valore commerciale? Con 700 euro che ci faccio. Mi sento raggirato!

Alberto Carboni

A proposito di 'bella ciao'

■ ■ ■ Ho letto di un genitore stupito per-

ché, in una scuola materna, si fa ascoltare ai bimbi 'O bella ciao'. Credo che i genitori si debbano più preoccupare di quanto i figli vedono in tv o sui social. La canzone racconta di un martire morto per la libertà, al contrario di 'faccetta nera', che narra le gesta di un popolo invasato.

Bruno Ruggeri



GLI AMICI DELL'AIA MOSTRERANNO LA LAVORAZIONE DEL LATTE PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO E RICOTTA

Street food e sfida di crostate al Mercato del Contadino

Domenica 14 Aprile al Parco della Resistenza di Scandiano si potranno gustare e acquistare prodotti km 0

SCANDIANO Il mercato del contadino torna a Scandiano domenica 14 Aprile dalle 10 alle 20 al Parco della Resistenza. L'ingresso è gratuito e l'evento si svolgerà anche in caso di maltempo spostandosi all'interno delle fiere di Scandiano. Tante varianti su frutta e verdura, ma anche prodotti tipici locali a km 0 e biologici oltre alla novità del mercato di fiori e piante in questa edizione primaverile.

Per tutta la durata dell'evento avremo alcuni espositori che oltre a vendere i prodotti della propria azienda agricola, avranno la possibilità di cucinarli anche sul momento direttamente dal produttore al consumatore grazie allo street food contadino. Gli Amici dell'Aia saranno presenti al mercato contadino con la dimostrazione della lavorazione del latte per la produzione di formaggio e ricotta.

Il workshop delle erbe

Alle ore 11 si terrà una conferenza/workshop sulla coltivazione delle erbe a ciclo lunare. Coltivare è un'operazione molto antica, ogni mese la luna compie un giro intorno alla terra e nel farlo attraversa le dodici regioni zodiacali. Questa è solo una piccola introduzione all'incontro, che sarà tenuto dall'azienda agricola biologica Alessandra di Artemisia.

Show cooking con Bioteca

Bioteca è un bistrot nel modenese ricercato soprattutto nell'ambito vegano e vegetariano dove si possono gustare e acquistare prodotti biologici e naturali. Grazie ai loro brillanti chef avremo la possibilità di sviluppare 2 show cooking. Alle ore 11.50 gnocchi di patate: preparazione tipica italiana, conosciuti in tutto il mondo per la loro bontà e adattabilità ad ogni tipo di condimento. Ore 15.50: Dolce merenda a sorpresa. (Le preparazioni saranno offerte in assaggio ai presenti e per partecipare agli show cooking basterà presenziare nell'ora indicata nella zona del parco dedicato).

Laboratori per i più piccoli

Nel parco avremo un'area dedicata con varie attività per famiglie e bambini dai 4 ai 12 anni. La mattina dalle 10 avremo il laboratorio "Le erbe fra leggende, profumi e colori" attività per adulti e bambini, mentre al pomeriggio dalle 15 avremo il laboratorio "Il mondo con gli occhi degli insetti" attività per conoscere più da vicino ed apprezzare questi



preziosi alleati.

Mostra fotografica

Vista l'inaugurazione di "Fotografia Europea", in zona dedicata avremo

una mostra fotografica dal tema natura con scatti in analogico (vecchio rullino) dal titolo "Osservando la natura... l'emozione attraverso la fotografia" a cura di Elisabetta Pin-

zello.

Battesimo della sella

Grazie allo Stradello Società Cooperativa Sociale all'interno del parco

avremo un'area dedicata e recintata dove i più piccoli dai 4 ai 16 anni potranno provare a cavalcare gratuitamente i pony per un piccolo giro nel parco.

Orto sinergico

Alle ore 15, doppia conferenza a cura di Alessandra Vancheri.

Si parlerà di orto sinergico: cos'è, quali sono i vantaggi e benefici di una coltivazione naturale, e dell'importanza delle erbe aromatiche nel l'orto, effetti e benefici ed il loro utilizzo in cucina.

Crostata challenge

Alle ore 17 si terrà "La crostata della nonna". Una sfida che non si era mai vista nelle nostre zone e dove verranno premiate le prime tre crostate più buone con una giuria d'eccezione a sorpresa.

Primo Posto: Cena degustazione per due persone.

Secondo Posto: Buono spesa del valore di 50 euro.

Terzo Posto: Cassa di vino Lambrusco biologico.

La sfida è aperta a tutti i sessi con età maggiore ai 18 anni. Per partecipare alla sfida inviare un messaggio privato alla pagina Facebook REplay con: nome, cognome e nome della vostra crostata.

I Tortelli di zucca reggiolesi De.co protagonisti a FICO Eataly World

REGGIOLO Domani domenica 7 aprile il tortello di zucca di Reggio, prodotto De.co, sarà protagonista a FICO Eataly World, il parco tematico dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia nato negli ex spazi del Centro agroalimentare di Bologna.

L'appuntamento, organizzato nell'ambito dell'evento "Comuni in festa", punta i riflettori sulle storie di vita dei territori e sulle specialità tipiche e vedrà la partecipazione di circa 60 reggiolesi. Come in occasione dell'Expo di Milano, alle ore 11.30 le redde della Pro loco e della Confraternita della zucca Teofilo Folengo metteranno le mani in pasta per preparare i tradizionali tortelli di zucca e offrirli ai visitatori.

La specialità reggiolese ha conquistato il marchio De.co nel dicembre 2018 su iniziativa della Confraternita della zucca e della Pro loco. Come ha spiegato il dottor Paolo Mantovani, esperto della tradizione enogastronomica, i "Melloni di zucca", con documentate origini rinascimentali, furono inventati alla corte Estense di Ferrara (in un menù del 1584 del cuoco di corte Giambattista Rossetti, si parla già di questa minestra). Successivamente la ricetta cambiò nella corte mantovana dove Isabella d'Este giunse in sposa del rampollo dei Gonzaga. Unica variante fu che nel mantovano si mescolò il dolce della zucca con gli amaretti e l'agrodoce della mostarda.

La ricetta, in origine estense-gonzaghesca con diverse tipicità ferraresi e mantovane, venne poi elaborata nel Reggionale in modo del tutto particolare, cioè senza mostarda, ma inglobando nella zucca in modo non preminente, amaretti, Parmigiano-Reggiano grattugiato in abbondanza e un pizzico di sale. Va anche detto che la zucca per fare i tortelli non deve essere cotta nell'acqua, ma a vapore, oppure al forno, per non renderla troppo acquosa. La tradizione vuole che il piatto sia servito con soffritto e pomodoro.

L'attivazione della denominazione comunale di origine per i tortelli di zucca è parte integrante di un progetto di valorizzazione culturale delle tradizioni e della storia locale intrapreso in questi anni dall'Amministrazione.

I reggiolesi che parteciperanno all'evento avranno l'ingresso gratuito a Fico e uno sconto sugli acquisti valido dal 7 aprile al 7 giugno 2019.



Il progetto per il lavoro

Prime assunzioni alla Ducati sul piano di Comune e Curia

14 milioni per i disoccupati. 4 entrano a Borgo Panigale, 15 alla Vrm di Zola

MARCO BETTAZZI

E' una seconda opportunità per gente che ha perso il lavoro e fatica, spesso per l'età avanzata, a ritrovare un impiego e la fiducia in sé. Per una ventina di persone si sono appena riaperte le porte di un mestiere, in aziende come Ducati e Vrm, grazie a "Insieme per il lavoro", il progetto sviluppato da Chiesa, Comune e Città metropolitana per aiutare i disoccupati del territorio. Curia e istituzioni mettono 14 milioni di euro in tutto, per quattro anni, per finanziare questa operazione. Nel dicembre scorso, a un anno dall'avvio, i colloqui svolti erano 1.200, con 170 inserimenti in azienda, anche se per il 97% con un contratto a tempo determinato o a chiamata. Il bacino di aziende che aderiscono conta però varie importanti realtà bolognesi come, fra le tante, Caab, Coop, Conad, Ecor NaturaSi, Hera, Ikea o Yoox. E così, dopo qualche posto trovato l'anno scorso a Fico, altri come guardie negli eventi di strada, le ultime assunzioni arrivano dal settore auto e moto.

La prima azienda è la Ducati, che ha inserito un paragrafo apposito nell'ultimo contratto aziendale firmato coi sindacati per riservare un'attenzione particolare ai disoccupati del territorio. Per questo quattro persone sono entrate negli ultimi mesi in fabbrica e due sono state poi assunte a tempo determi-



L'arcivescovo di Bologna, monsignor Matteo Zuppi

Nuove opportunità anche per lavoratori in età avanzata. Il vescovo: "Collaborare è doveroso, decisive le imprese"

nato come operai di linea. Se poi questo periodo dovesse andar bene non è esclusa l'assunzione a tempo indeterminato. «L'adesione di Ducati, assieme ad altri progetti di inclusione, rientra nelle politiche di responsabilità sociale d'impresa», spiega Luigi Torlai, direttore delle risorse umane Ducati, mentre Cgil, Cisl e Uil insistono sull'importanza del lavoro di squadra per la città.

Altre 15 persone sono invece entrate con un contratto a tempo determinato per sei mesi alla Vrm di Zola Predosa, che produce componenti per clienti come Ducati, Bmw, Triumph e Ferrari. Ora lavorano come operai alla linea di assemblaggio. «Avevamo già programmi di responsabilità sociale - spiega il titolare, Lorenzo Vanzetti -. In questo modo da una parte investiamo sul territorio, dall'altra troviamo personale che è stato selezionato da Insieme per il lavoro». Anche in questo caso non è escluso che alcuni di questi poi rimangano in azienda, visto che Vrm conta oggi 500 dipendenti e solo nel 2018 gli assunti a tempo indeterminato sono stati oltre 50. «La collaborazione è da sempre uno dei punti di forza della città e il ruolo delle imprese è decisivo. Quanto fatto da Ducati, dai sindacati e dalla Vrm dimostra ancora una volta la bontà del progetto», sottolinea l'arcivescovo Matteo Zuppi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'accoglienza

L'associazione Agevolando "Ai nostri ragazzi di altri paesi nessuno offre case in affitto"

ILARIA VENTURI

Sono già maggiorenni, e senza famiglia. Ma hanno un lavoro, spesso con contratti di apprendistato lunghi e vorrebbero fare il grande salto: trovare casa. Invece la casa non c'è, l'emergenza alloggi a Bologna colpisce anche i ragazzi seguiti da Agevolando, l'associazione che segue i minori o i diciottenni "fuori famiglia" ovvero bambini e ragazzi allontanati dai genitori per maltrattamenti o provenienti da altri Paesi e arrivati in Italia da soli quando erano minorenni. L'associazione gestisce sette appartamenti, per 14 posti, in transizione abitativa: qui i ragazzi che arrivano alla maggiore età sperimentano i primi passi di autonomia per uno-due anni. Un ponte per poi camminare da soli, ma è l'ultimo passo che non riescono a fare e non per loro volontà. Attualmente sono in quattro, ragazzi stranieri con contratti di lavoro, a cercare un alloggio. Vengono da altri mondi, hanno alle spalle viaggi drammatici, ma

sono riusciti a costruirsi una vita studiando e seguendo percorsi professionali. Ma sulla casa non c'è niente da fare, nel libero mercato degli affitti hanno difficoltà tutti: stranieri, studenti, famiglie. «Non mi sento di dire che siamo di fronte ad episodi di razzismo, ma sperimentiamo una certa resistenza nei confronti dei nostri ragazzi, comprensibile, ma vogliamo tentare di superarla - dice Sara Galli, responsabile degli inserimenti abitativi - Molti non hanno garanti alle spalle, vengono da culture diverse, sono molto giovani e ci si fa dunque l'idea che non siano affidabili. In realtà sono ragazzi che hanno fatto percorsi straordinari, e hanno le carte in regola per essere bravi affittuari». Di qui l'appello di Agevolando: «Vogliamo stimolare una riflessione, chiedere ai proprietari di case di fidarsi, quantomeno di poter incontrare e conoscere questi ragazzi». Per questo c'è anche una mail dedicata: bologna@agevolando.org

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IX
la Repubblica

Venerdì
29 marzo
2019



C
R
O
N
A
C
A

a tutto denim
i jeans delle migliori firme
fino al 70% in meno

Barberino
Designer Outlet

più vicino a Bologna di quanto pensi
mcarthurglen.it/barberino

Api come oro: boom dei furti di alveari

Quasi 3mila rubati in Emilia-Romagna e Marche, dove cresce il numero di allevatori

Maddalena Oculi
Bologna

I CAMBIAMENTI climatici e una produzione altalenante non scoraggiano gli apicoltori. Il numero di 'pastori di api' cresce, in un settore che in Italia vale 150 milioni di euro. In Emilia Romagna, considerando i dati 2018 della Federazione apicoltori italiani e quelli della Regione, si calcolano oltre 3.900 apicoltori, in aumento di più di 400 unità sull'anno precedente. Nelle Marche, nel 2018 erano 2.600 (2.500 secondo i dati della Regione), circa 300 in più rispetto al 2017.

Una crescita a cui corrisponde quella degli alveari: dal 2014 al 2018, secondo i dati Fai, in Emilia-Romagna il patrimonio apistico regionale è aumentato di circa 30mila unità, superando quota 130mila alveari. Nelle Marche si è passati da oltre 37mila a più di 57mila alveari.

Un boom che però fa gola ai ladri di api. Dopo l'ennesimo furto che si è verificato una settimana fa a Torino, dove a un giovane sono stati sottratti 34 alveari, la Fai ha infatti lanciato un allarme su un fenomeno che negli ultimi tempi ha assunto dimensioni nazionali con intensità e frequenze mai viste in passato. Le stime della Federazione, parlano di un'incidenza di furti pari all'1,5% del patri-

Il 2016 e il 2017 sono stati per l'Emilia Romagna particolarmente difficili, con circa mille tonnellate di miele prodotte all'anno. Nel 2018 la produzione è tornata a crescere: secondo l'Osservatorio nazionale miele, si sono superate le duemila tonnellate. Si è tornato a produrre il miele d'acacia, ma in misura inferiore rispetto alle altre regioni del nord, è andata bene la resa miele di castagno, del millefiori estivo mentre non si è prodotto quello primaverile.

«IL 2018 è stato un anno all'insegna della grande disomogeneità – spiega Giancarlo Naldi, direttore dell'Osservatorio –, sia su larga scala sia all'interno delle stesse regioni». Differenze dovute al clima, principale fattore a determinare la produzione. «Il clima – spiega Naldi – abbatte la fioritura o per eccesso di fenomeni, dunque troppe precipitazioni oppure per troppa aridità».

Negli ultimi tempi si è anche registrato un problema di abbassamento dei prezzi: «Fino a settembre 2018 – spiega Naldi – il miele è stato pagato al produttore a livelli più che accettabili. A partire dal 2017 la Gdo ha consolidato l'importazione di miele dall'estero, a prezzi molto più bassi. Di conseguenza nel 2018 si è registrato un problema di prezzi, e al Nord si sono registrate giacenze nei magazzini».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RONZIO DI CIFRE

| | Emilia Romagna ¹ | Marche ² |
|----------------------|-----------------------------|---------------------|
| Miele prodotto* 2018 | 2.000 | 1.000 |
| Miele prodotto 2017 | 1.000 | 1.000 |
| Alveari | 137.000 | 54.000 |
| Apicoltori | 3.900 | 2.500 |

In Italia

Dati Osservatorio nazionale miele



Miele prodotto 2018
23.000

Alveari
1.273.663

Apicoltori
55.877

* cifre in tonnellate

¹ Dati Regione Emilia Romagna | ² Dati Regione Marche

COLPI SU COMMISSIONE

«Chi ruba conosce bene il settore e ha già clienti pronti ad acquistare»

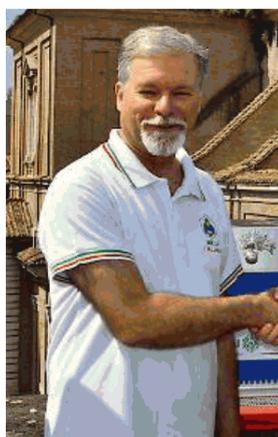
monio apistico di alveari, e di circa il 2% di apicoltori colpiti. In Emilia-Romagna e Marche si stima che gli alveari sottratti si attestino, rispettivamente, attorno alle 1.950 e 820 unità.

IL DILAGARE del fenomeno, spiega Raffaele Cirone, presidente Fai, è dovuto proprio alla crescita del settore: «In Italia anno dopo anno aumentano gli alveari, e questo rende più appetitoso il bottino. Inoltre stanno crescendo i giovani che intraprendono questa professione. Sono loro le prede preferite dei ladri». Cirone parla di un fenomeno criminale organizzato. «Non ci si improvvisa ladri di alveari – prosegue – chi ruba conosce bene le caratteristiche degli allevamenti di api e opera con tutte le accortezze del caso. Inoltre ruba per ricollocare gli alveari, dunque sono furti su commissione, già con un cliente».

I danni sono altissimi, se si calcola che ogni alveare ha un costo medio di 250 euro e che produce dai 10 ai 30 chilogrammi di miele all'anno, che normalmente viene collocato sul mercato a una media di 10 euro al chilo. Ma i furti di alveari sono solo l'ultima difficoltà che devono affrontare gli apicoltori, già provati da cambiamenti climatici e concorrenza al ribasso.



STORIA
Api escono dall'alveare di un apicoltore nella illustrazione di un manoscritto medievale: la pratica di produzione domestica del miele è in uso da millenni



IMPRESA
Raffaele Cirone, presidente della Fai nazionale (Fototeca Apitalia)



ARTIGIANALE La 'smielatura' per la preparazione del miele



Bologna

Apicoltori urbani per hobby o lavoro Via al corso base

Arriva a Bologna il primo corso di apicoltura urbana. Da New York a Sydney, da Londra a Parigi, il trend dell'allevamento di api in città sta dilagando: per favorire l'impollinazione, promuovere la biodiversità, tenere sotto osservazione l'inquinamento, educare le giovani generazioni alla cura dell'ambiente. A Bologna il corso inizierà al Pilastro, rivolto agli orticoltori dell'appezzamento di 100 orti messi a disposizione dal Caab. Il progetto della Agenzia Locale di Sviluppo Pilastro Distretto Nord Est, con l'Associazione Apicoltori Felsinei, Fondazione Fico e Conapi è rivolto sia a chi pensa a un hobby sia a chi volesse svolgere in maniera più professionale l'attività. Prevede lezioni teoriche, in aula della Fondazione Fico, e pratiche presso l'apiario didattico del Podere San Ludovico.

CONFESIONI

Oscar Farinetti L'ex patron di Unieuro e Trony che ha fondato Eataly
«Sto costruendo Green Pea con le foreste spazzate via dall'alluvione»

di Stefano Lorenzetto

Dal Fico al Pisello. Il ciclo vegetale di Oscar Farinetti, artefice di marchi internazionali che al tubo di scappamento ha sempre preferito quello digerente, non conosce inverno. Germinato nel 2007 a Torino con Eataly, fiorito dieci anni dopo a Bologna con la Fabbrica italiana contadina, maturerà nel 2020 ancora a Torino con Green Pea, «perché il pisello è rotondo come la Terra ed è verde, e a noi restano solo 20 anni per salvare la vita del pianeta», profetizza l'imprenditore.

Stavolta niente scaffali traboccanti di leccornie made in Italy, niente parchi tematici agroalimentari, niente insegne gastronomiche. Farinetti torna all'antico amore: l'elettricità. Nel 2002 aveva venduto al gruppo britannico Dixons la catena Unieuro, che comprendeva Trony, per 528 milioni di euro: «Avevo capito che il mercato dell'elettronica e degli elettrodomestici stava mutando radicalmente. E poi, le dirò, ogni 10-12 anni mi stufo di quello che sto facendo. Del cibo ora si occupano i figli. Io passo alla terza grande avventura della mia vita».

In Green Pea di verde resterà il logo, il pisello appunto, e la filosofia: 15.000 metri quadrati costruiti con il legno delle foreste che Antonio Stradivari utilizzava per i suoi violini, spazzate via dal tornado che a ottobre devastò il Bellunese.

Che cosa venderà stavolta?

«Primo piano: veicoli a energia pulita, quindi elettrica, solare, a biometano, a idrogeno. Secondo: mobili ecologici. Terzo: abbigliamento in fibre naturali. Quarto: ancora vestiti, ristorante, bistrot e bar. Quinto: dopo quattro piani di negozio, Fozio. Per 50.000 associati che ci credono. Con la piscina, il giardino pensile, le margherite fotovoltaiche e le pale eoliche disegnate da Renzo Piano».

Basta che i 50.000 eletti paghino.

«Basta che amino l'ambiente. In Norvegia chi non fa la raccolta differenziata dei rifiuti è percepito come un disadattato. Dobbiamo rendere attraenti i comportamenti virtuosi».

Al suo amico Matteo Renzi aveva suggerito di rendersi più simpatico.

«Sono infinitamente meno le cose che ha sbagliato da premier di quelle che ha centrato, ormai è sotto gli occhi di tutti».

È un raffronto con il premier attuale?

«Guardi, l'altro ieri mi sono scoperto a parlare bene di Silvio Berlusconi, non le dico altro. Rimpiango il suo progetto per il ponte sullo Stretto di Messina. E sono totalmente a favore della Tava».

Farinetti presidente del Consiglio.

«Non saprei farlo. Renzi mi offrì il ministero dell'Agricoltura. Rifiutai: mi sentivo inadatto. Ma poi perché vuole retrocedermi? Eataly ha 42 negozi in 15 nazioni, dagli Usa al Giappone, dalla Svezia all'Arabia, dal Brasile alla Corea del Sud. Ogni giorno vende 800.000 prodotti italiani e mette a tavola 350.000 persone».

Lo sente ancora, Renzi?

«Meno che in passato. Ma continuo a stimarlo. Gli ho mandato un sms di solidarietà per l'arresto dei genitori. Non posso credere a ciò che leggo. Matteo è di un'onestà totale, anzi di più. E siccome dai frutti si riconosce l'albero...».

Lei è iscritto al Partito democratico?

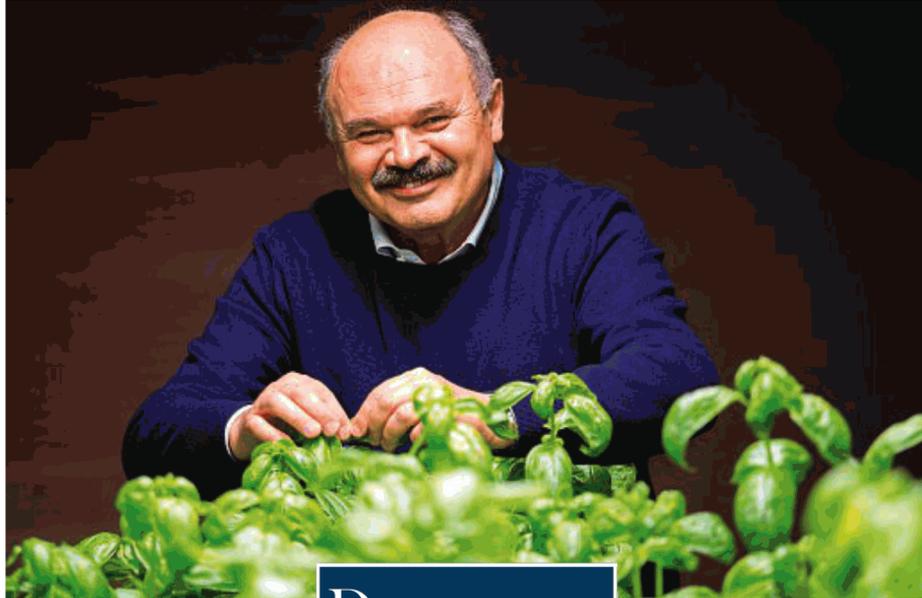
«Mai avuta la tessera. L'unica che ho in tasca è quella dell'Anpi, perché mio padre Paolo fu comandante partigiano, anche se non fece fucilare nessuno. Però ho sempre votato per il Pd».

E alle primarie su chi ha puntato?

«Con mia moglie e il figlio maggiore ci siamo suddivisi i compiti: un voto a testa per Zingaretti, Martina e Giachetti».

Ma lei dal 1980 al 1982 non fu segretario del Psi ad Alba?

«C'... che segugio! Come l'ha scoperto?



Dopo il cibo sano torno all'antico amore: l'elettricità

to? Purtroppo tre anni fa ho perso il portafoglio nel cesso di un autogrill. Dentro c'era la tessera socialista di mio padre, nenniano, firmata da me e da Bettino Craxi come segretario nazionale. E sono stato pure direttore di *Avanti Langhe!* Ero nel Psi perché mio padre era nel Psi. Tifavo Juve perché mio padre tifava Juve. Da bambino, quando mi chiedevano che cosa volessi fare da grande, rispondevo: mio papà. Per me era Nembo Kid, Batman e Superman nella stessa persona».

Eataly non ha prezzi molto di sinistra.

«Suggerisco di comprare la metà di cibi che costano il doppio. Spendì uguale. Rallenti la masticazione per gustarli. Avverti prima il senso di sazietà, ergo dimagrisci. E non butti niente. Lo sa che il 40 per cento degli alimenti si spreca?».

Che cosa ha mangiato a mezzogiorno?

«Mezzi paccheri al ragu e polpetta. Su 47 ristoranti che ci sono qui a Fico, non ero mai stato in uno di carne».

Il suo primo ricordo legato al cibo?

«Il pane rafferma inzuppato nel caffè latte che nonna Teresa ci preparava per cena. Per me equivale alla madeleine di Proust. A volte me lo mangio ancora».

Il piatto che la manda in estasi?

«Quello che troverò stasera. Ho un'unica preferenza: la cosa più buona».

Spadella qualche volta?

«Sì, ma non mi piace ciò che cucino. È più brava mia moglie Graziella. Mi nutre da 41 anni. Merita le tre stelle Michelin».

Colesterolo? Trigliceridi? Glicemia?

«Valori accettabili, dice Graziella».

Si è mai ubriacato?

«No. Però ieri sera ci sono andato vicino. Barolo del 2014 e tortellini secondo la ricetta classica: sfoglia con 30 tuorli d'uovo tirata a mano; mortadella, prosciutto crudo e parmigiano nel ripieno. Brodo di caprone e bovino. Appena affiorano, spegni il fuoco, metti il coperchio e lasci riposare per 150 secondi. Divini».

Come sceglie i prodotti da vendere?

«Li voglio buoni, puliti, giusti. Non basta che soddisfino il palato. Devono essere privi di additivi chimici e avere un prezzo equo, che remunerati tutti gli attori della filiera, in primis i contadini».

Ho visto Bernardo Caprotti, fondatore di Esselunga, masticare i piselli crudi per accertarsi della loro qualità.

«Bravo. Concordo. Capiva di cibo».

Diceva di lei: «Un chiacchierone formidabile che ottiene tutto grazie e pre-

tende di spiegare a me che cos'è il food».

«Diceva una cretinata. Io non parlo di chi non conosco. È grave dare giudizi su persone che non si sono mai incontrate. A Torino ho speso 18,5 milioni di euro per restaurare l'ex edificio della Carpano, che il Comune mi ha concesso per 60 anni. Ho pagato gli oneri di urbanizzazione, assunto 300 persone, organizzato corsi di educazione alimentare. A Bologna tre privati indipendenti hanno valutato 55 milioni l'area Caab trascurata da anni, noi privati ne abbiamo messi 120. Ci abbiamo costruito sopra Fico, da cui il Comune incasserà il canone. All'Expo di Milano gli appalti erano diretti. Eataly ha sborsato 2 milioni per starci sei mesi, l'affitto più alto, pur disponendo di un'area inferiore rispetto agli altri concorrenti che davano cibo ai visitatori».

È vero che i cinesi entrano in Eataly?

«Siamo mondiali. E se fossero gli arabi? Più difficile: non bevono vino».

Non è un adulterio? Dalla Cina arrivano «parmesan» e pomodoro tarocato.

«Che fico! Se ci copiano, significa che siamo bravi. Ma i peggiori sono gli im-

tatori nordamericani. In Canada spacciano la mortadella per crudo di San Daniele».

Non doveva quotarsi in Borsa?

«Queste cose le decidono il presidente Andrea Guerra e Gianni Tamburi, che detiene il 20 per cento di Eataly. Secondo me conviene aspettare tempi migliori. Non abbiamo bisogno di soldi».

Lei è nato ad Alba, come la Ferrero.

Che cosa pensa degli ovetti Kinder?

«Penso ogni bene possibile di tutto ciò che reca il marchio Ferrero, l'azienda che ha traghettato le Langhe dalla malora al benessere. Di giorno stavamo nei campi, di notte andavamo a riposare lavorando sodo nella fabbrica del cioccolato».

Secondo Aldo Grasso, la sua tattica retorica è quella di dare ragione a tutti.

«Non per paraculaggine. E che mi piace cogliere il bello che c'è negli altri».

In tv non si spignatta un po' troppo?

«Non amo gli chef divi che inseguono lo show. Ma i Cracco, i Cannavacciuolo, i Barbieri cucinano da dio. Gianfranco Vissani sa mettere a tavola 4.000 persone, crea grandi piatti senza neppure assaggiarli, ha il sapore nel marketing».

Perché sostiene che il marketing l'ha inventato la gallina?

«Perché fa l'uovo e dice coccodè; il contadino la sente e va a raccogliero. Invece il tacchino non parla e nessuno se lo fila. L'idea è molto piaciuta a Philip Kotler, il guru del management. Il mio mito. Ha quasi 88 anni. Ha parlato per due ore filate qui a Fico. Ci ha seppelliti tutti».

Giovanni Nuvoletti, accademico della cucina, marito di Clara Agnelli, mi disse che l'uovo è il cardine della tavola.

«Eh, be! Non per nulla li fuori c'è un pollaio con 100 galline che forniscono la materia prima alla Locanda dell'uovo».

Non è una civiltà gastrica, la nostra?

«Spendiamo un quarto per il cibo e i restanti tre quarti per ciò che sta fuori dal corpo. In Italia i consumi ammontano a 750 miliardi di euro, di cui 120 per i pasti in casa e 60 per quelli al ristorante. Dovrei prendermela con il buon Dio che ha connesso l'orgasmo a due attività, fare l'amore e mangiare, fondamentali per la prosecuzione della specie».

Cita Dio, ne deduco che non è ateo.

«Lo sono abbastanza tanto, invece. Però mi piace discutere di religione con don Umberto Ciullo, parroco di Roveieto di Cadeo, nel Piacentino. È il mio direttore spirituale. O con don Luigi Ciotti».

È ufficiale: Farinetti non è ateo.

«Nel 1969, in piena rivoluzione, andai dal parroco del duomo di Alba, don Valentino Cattaneo. Avevo 15 anni e la testa piena di Mao e di Psiup. Gli dissi: non so mica se Dio esiste. Lui mi rispose: "Esiste, esiste. Nel frattempo, tu che non ci credi più continua a comportarti bene"».

Cibo e natura
Oscar Farinetti, 64 anni, fondatore della catena Eataly, tra le piante di basilico. In basso, nel tondo, il rendering di Green Pea, dedicato all'ambiente e all'energia pulita

Chi è

● Oscar Farinetti nasce ad Alba il 24 settembre 1954. Studia al liceo classico Govone, lo stesso di Beppe Fenoglio e Cesare Pavese. Abbandona Economia e commercio a 7 esami dalla laurea per entrare in Unieuro, l'azienda paterna

● Sposato, ha tre figli, tutti impegnati con lui in Eataly. Fico è 19 aziende agricole

● Il fatturato, incluso il franchising, sfiora il miliardo (oltre 600 milioni di euro dalla sola Eataly)

● Ha 8.600 collaboratori e 2.045 fornitori, inclusi 1.934 piccoli artigiani, di cui 1.100 esportati in 15 Paesi

● Eataly ha finanziato la creazione di 1.000 orti in Africa. In Italia offre lavoro a 283 extracomunitari e a 30 rifugiati politici

● Fico (Fabbrica italiana contadina), aperta a Bologna, nel primo anno ha avuto 3 milioni di visitatori



Renzi ha sbagliato, ma continuo a stimarlo. Il premier attuale? Rimpiango Berlusconi. La sera mangio pane rafferma nel latte



LA RICETTA

Frittelle di San Giuseppe

Ingredienti per una quarantina di frittelle

200 g di riso Originario
100 g cucchiaini di zucchero semolato
80 g di farina di frumento
8 dl di latte intero, 2 uova
2 cucchiaini di rum, un limone non trattato
olio d'oliva, sale

Preparazione

In una casseruola portare a ebollizione il latte con un pizzico di sale. Versarvi il riso (meglio la varietà Originario, piccola e tonda, per l'ottima capacità di assorbimento dei sapori) e cuocere a calore moderato per circa mezz'ora mescolando spesso finché il latte sarà stato completamente assorbito. Togliere dal fuoco, unire tre cucchiaini di zucchero e mescolare bene. Quando sarà completamente freddo, aggiungere la farina di frumento, la buccia grattugiata del limone, il rum, due tuorli d'uovo e per ultimo un albume montato a neve. Amalgamare e lasciar riposare per un'oretta. Scaldare l'olio in un pentol-

no alto e non troppo largo e gettarvi il composto a piccole cucchiaiate. Friggere le frittelle rivoltandole almeno una volta finché saranno dorate in modo uniforme. Deporre su un foglio di carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso e passarle nel rimanente zucchero semolato.

San Giuseppe "frittellaro"

Un rapporto di autentica familiarità: Giuseppe è tra i nomi più popolari, il padre di Gesù, l'uomo vigile e protettivo della capanna di Betlemme. Da lì nascono i diminutivi familiari: Pino, Beppe, Pinuccio, Peppino, Pippo, Bepi. Un personaggio amato e rispettato che trova spazio in tanti toponimi geografici, in intitolazioni di parrocchie e cappelle, leggende.

Il più famoso falegname della storia, semplice e frugale in cui molti uomini si rispecchiano. La sua bottega di artigiano, tra truciolari e segatura, ne pennella l'immagine popolare. Forse per questo il binomio San Giuseppe e le frittelle, un riferimento a tavola per

a cura di Elma Schena



il 19 marzo, è ancora oggi largamente rispettato in tutta Italia. "San Giuseppe frittellaro" dicono a Roma, dove non mancano versi d'occasione: "Come è buono, come è caro, San Giuseppe frittellaro. Luccica, sfrigola in padella, sotto a chi tocca! Guarda ch'è bello!". Ogni regione con la sua versione. Chi la vuole dolce, chi salata. In Liguria, nel dubbio, si alternano entrambe. L'importante è riempire la padella: "A San Giöxeppe, se ti peu, impi a poëla de frisceu". Il Piemonte non è da meno. In Langa frittelle di sola farina, uova, lievito di birra e un pizzico di sale, in Monferrato variano in base alla disponibilità della dispensa: farina di frumento, riso, uova, zucchero, mele affettate sottili, ricotta, uva sultanina, Moscato.



TAVOLO DELLE ASSOCIAZIONI

Banche e fondi etici

Ormai ogni banca ha il suo fondo etico. Un'eticità che spesso non tiene conto dei cambiamenti climatici.

Gruppo Intesa San Paolo è il principale operatore con ben 18 veicoli di investimento per un valore totale di 4,8 miliardi di euro. Tutti "sostenibili e responsabili".

Nei primi 50 titoli in mano a Eurizon Azionario Internazionale Etico, un fondo da 400 milioni di euro, compaiono partecipazioni complessive da 3,6 milioni di euro in tre corporazioni del settore oil & gas: Conoco Philips, Valero Energy e Total. Le prime due sono attive anche nel controverso comparto shale, Conoco sul petrolio di scisto americano.

Azioni Europa Dividendo di Bnp Paribas investe i circa 110 milioni di euro del suo patrimonio nel fondo Parvest Sustainable Equity High Dividend Euro-

pe, che a sua volta investe 17,54 milioni di euro nella Total. Oltre al controverso shale gas, il colosso francese continua a estrarre petrolio dalle sabbie bituminose del Canada, una delle fonti fossili più inquinanti in assoluto.

Anche Ubi Banca, attraverso il fondo Bilanciato Etico di Ubi Pramerica, punta su Total (due milioni di euro) oltre a possedere 124.000 azioni di Eni (1,97 milioni di euro). L'Azienda Etica, sempre di Ubi Pramerica, il cui patrimonio (circa 23 milioni di euro) è investito per il 4,55% nella multinazionale italiana e per il 4,23% nella compagnia petrolifera francese. Sono circa mille tra università, fondazioni, ordini religiosi, enti locali e fondi pensione che hanno abbandonato i combustibili fossili, disinvestendo 7.180 miliardi di dollari dal settore.

Sergio Dalmasso



PENSIONI & DINTORNI

La pensione di cittadinanza: chi ne ha diritto e l'importo previsto

a cura di Pensionati Cisl, tel. 0171-321069

La pensione di cittadinanza è un beneficio assistenziale a sostegno del pensionato che vive sotto la soglia di povertà stabilita dall'Istat: attualmente 9.360 euro annuali (780 euro mensili).

Con alcune varianti la normativa è la stessa di quella prevista per il reddito di cittadinanza.

L'importo che viene corrisposto come pensione di cittadinanza non deve essere inteso come aumento del trattamento minimo di pensione.

Quanto viene corrisposto è esente da Irpef ed è un'integrazione del reddito del pensionato o del suo nucleo familiare.

Vediamo i requisiti richiesti:

Soggetti che ne hanno diritto:

- chi ha almeno 67 anni di età ed è titolare di una qualsiasi pensione pubblica il cui importo sia inferiore a quanto avrà diritto a percepire come pensione di cittadinanza;
- i nuclei familiari destinatari del beneficio devono essere composti esclusivamente da pensionati con almeno 67 anni di età;
- i richiedente devono essere in possesso della cittadinanza italiana o della Ue ovvero cittadino di Paesi terzi in possesso del soggiorno Eu. È necessaria la residenza in Italia da almeno 10 anni di cui gli ultimi due in modo continuativo;

Importo che viene corrisposto:

- per chi è solo l'importo massimo che percepisce, pensione compresa, è di 630 euro al mese, elevabile a 780 euro se il pensionato paga un affitto;
- un nucleo di pensionati percepisce un totale di 882 euro al mese, elevabile a 1.032 euro al mese se si paga l'affitto;
- Limiti di reddito:**
- per chi è solo il reddito Isee non deve essere superiore a 7.560 euro annui (630x12), se si paga l'affitto il limite reddituale sale a 9.360 (780x12) euro annui;
- un nucleo di pensionati non deve avere un reddito Isee superiore a

10.584 euro annui (882x12), il limite sale a 12.384 euro annui con l'affitto (1032x12);

- il patrimonio immobiliare (case, alloggi), non deve essere superiore a 30.000 euro, prima casa esclusa;
- se si è soli il reddito o patrimonio finanziario di liquidità (denaro) posseduto deve essere inferiore a 6.000 euro;
- per un nucleo il reddito o patrimonio finanziario di liquidità posseduto deve essere inferiore a 8.000 euro, più 2.000 euro per ogni componente del nucleo;
- nessun componente del nucleo deve essere intestatario di autoveicoli

immatricolati nei 6 mesi antecedenti la domanda, oppure proprietario di autoveicoli di cilindrata superiore a 1.600 cc, o motoveicoli di cilindrata superiore a 250 cc, immatricolati nei 2 anni antecedenti la domanda;

L'importo spettante viene erogato attraverso una carta elettronica. Le somme accreditate dovranno essere fruito entro il mese successivo a quello di erogazione. L'ammontare non spesso o non prelevato verrà sottratto. Ci sarà una verifica semestrale.

Questi dati si rifanno al decreto legge n. 4/2019 attualmente in Parlamento in attesa di essere convertito in legge.

Angelo Vivenza



ACLI INFORMA ACLI INFORMA ACLI INFORMA ACLI INFORMA ACLI INFORMA

Al Caf delle Acli per il reddito di cittadinanza

Cuneo - Le Acli provinciali di Cuneo offrono, con professionalità e competenza, il servizio relativo al reddito di cittadinanza. Paolo Giordano, vice presidente delle Acli provinciali, responsabile degli 8 centri Caf delle Acli e rappresentante del Piemonte a livello nazionale del sistema Caf dell'associazione, ha assicurato che le Acli hanno messo in campo la massima disponibilità. Chi deve presentare la domanda può rivolgersi con fiducia agli uffici dell'associazione. La responsabile tecnica degli 8 Caf delle Acli in provincia è Carla Musso.



VIAGGI DEL CTAcli

Piazza Virginio 13, Cuneo - tel. 0171-452611 - email: info@ctacuneo.it

A Bologna per Fico

Interessante la proposta del Cta di Cuneo per i soci a Fico Eatly World (Fabbrica italiana contadina), domenica 24 marzo. Si trascorrerà la giornata nel parco tematico e centro commerciale dedicato al settore agroalimentare ed alla gastronomia, uno dei più grandi al mondo nel suo genere, situato negli ex spazi del Centro agroalimentare di Bologna. Inaugurato il 15 novembre 2017, il parco occupa una superficie di 10 ettari, di cui otto coperti, in cui ci sono negozi e ristoranti di 150 aziende e due ettari esterni dedicati alla fattoria didattica, dove si possono osservare le attività agricole di coltivazione e allevamento. In mattinata si effettuerà la visita guidata dell'esposizione con guide qualificate, che renderanno l'esperienza entusiasmante e coinvolgente. La quota di partecipazione è di 56 euro.

Per non dimenticare: Milano-binario 21 e centro storico. Il Cta di Cuneo in collaborazione con l'Aned, i Comuni di Cuneo e Borgo San Dalmazzo, l'Istituto storico, l'Anpi ed il Centro culturale "Don Aldo Benvenuti" organizza una giornata "Per non dimenticare" domenica 7 aprile a Milano. La mattinata sarà dedicata alla visita del memoriale della Shoah, anche conosciuto come Binario 21, dal quale partirono tra il 1943 ed il 1945 treni colmi di deportati ebrei e oppositori politici diretti ai campi di sterminio nazisti. Ci si sposterà poi nel cuore di Milano per il pranzo libero e il pomeriggio sarà dedicato alla visita del centro storico della città o ad attività individuali. La quota di partecipazione è di 55 euro. Per informazioni e iscrizioni, rivolgersi al Cta Cuneo, in piazza Virginio, 13 a Cuneo, tel. 0171-452611, email: info@ctacuneo.it

MERCATI

I prezzi indicati sono forniti dal Comune di Cuneo - Ufficio agricoltura

Rilevazione "ufficiale" prezzi del 12 marzo 2019

BESTIAME DA MACELLO (al Mg.) - Sanati non quotato; **Conigli:** da allevamento: 2,70-3,40; da macello: 2,20 - 2,30; **Farone:** adulte: 24,50 - 57,50; **Sanati forestieri:** normale: 24,50 - 44,50; della coscia: 43,50 - 56,00; **Sanati Blu Belga:** 37,00 - 56,00; **Viteltoni piemontesi:** normale: 20,50 - 22,50; tendenti alla coscia: 22,50 - 28,50; della coscia maschi: 28,50 - 37,50; della coscia femmine: 30,50 - 39,00; **Viteltoni forestieri:** normale: 16,50 - 22,50; tendenti alla coscia: 22,00 - 26,00; della coscia maschi: 26,00 - 31,50; della coscia femmine: 25,50 - 32,50; **Viteltoni Blu Belga:** maschi: 22,00 - 34,50; femmine: 24,00 - 36,50; **Vacche:** grasse da 2 fino a 6 denti: 13,50 - 29,50; grasse oltre i 6 denti: 13,50 - 29,50; ad uso industriale: 5,00 - 14,00; **Tori:** della coscia da 2 a 6 denti: 21,00 - 27,00; oltre i 6 denti: 17,50 - 25,50. **OVINI (al Kg.) - Pecore:** 25,00 - 60,00 (caduna); **Agnelloni:** 1,90 - 2,50; **Agnelli:** 2,65 - 2,90; **Capretti:** non quotato. **MERCATO AVICUNICOLO MERCATO AVICUNICOLO (al Kg.) Anatre:** femmine: non quotato; maschi: non quotato; fino a 30 gg.: non quotato; **Capponi:** nostrani: non quotato; seminostrani: non quotato; **Conigli:** da allevamento: 2,70-3,40; da macello: 2,20 - 2,30; **Farone:** adulte: non quotato; **Conigli:** fino a gg 30: non quotato; **Galline:** nostrane: non quotato; seminostrane: non quotato; **Oche:** adulte: non quotato; fino a gg. 30: non quotato; **Piccioni:** da carne: non quotato; nostrani: non quotato; **Polli:** nostrani: non quotato; seminostrani: non quotato; **Pulcini:** fino a gg. 30 (m - f): non quotato; **Tacchini:** femmine: non quotato; non quotato; maschi: non quotato; **Uova:** produzione nazionale (a dozzina): non quotato. **FORAGGI (al Mg.) - Fieno:** nostrano: 1,00 - 2,00; **Paglia:** balle rotonde: 0,90 - 1,10; balle grandi: 0,90 - 1,10; balle piccole: 1,10 - 1,50. **CEREALI (Ton.) - Crusca:** 188,00 - 198,00; **Grano tenero, buco, merc. naz.:** P.S. 65/70: 165,00 - 186,00; P.S. 71/73: non quotato; P.S. 73/75: 195,00 - 200,00; P.S. 76/78: 203,00 - 212,00. **Granoturco comune, ibrido, nazionale:** 178,00 - 179,00; **Orzo nazionale:** P.S. 55/60: non quotato; P.S. 61/64: 208,00 - 215,00. **N.B. - I prezzi sono al netto di tara e di Iva.**

La Guida email: info@laguida.it
settimanale cattolico cuneese

Direttore responsabile: Ezio Bernardi



Il settimanale La Guida è associato a:



Redattori: Massimiliano Cavallo (capo servizio), Carlo Vallati, Franco Vaccaro, Fabrizio Brignone, Enrico Giaccone, Elisabetta Lerda, Giulia Gambaro. **Segreteria e grafica:** Sabina Sordello, Marielena Rosa, Giulia Blangero, Giovanni Conte. **Editorie:** L'Editoriale srl - Cuneo **ABBONAMENTI:** Annuale Italia € 50 - Estero € 100. Semestrale Italia € 25. **Ufficio Abbonamenti:** via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo. Orario: 8,30-12,30 e 15-18. Sabato chiuso. **Tel. 0171/447120 - Fax 0171/447133 - C.C.P. 14479125** **SEDE:** Direzione, Redazione, Amministrazione Via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo. Segreteria di redazione: 0171/447111 - Fax: 0171/447125 - Email: info@laguida.it. Amministrazione: 0171/447107 - Fax 0171/447133

GRAFICA PUBBLICITARIA: Edify - Via Rosa, 12 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/65623 **STAMPA:** Gedi Printing S.p.A. - Via Giordano Bruno 84 - Torino **CONCESSIONARIA PER LA PUBBLICITÀ:** Media L.G. srl - Via A. Bono, 5 - 12100 Cuneo - Tel. 0171/602722 (r.a.) - Fax 0171/631313. E-mail: sportello@medialg.it. Orario: 9-12/15-18. Sabato chiuso. **Per la pubblicità nazionale:** O.P.G. srl - Via G.B. Pirelli, 30 - 20124 MILANO - Tel. 02/66992511 - TORINO Tel. 011/5683687. Tariffe commerciali per modulo (base mm. 42,5 x altezza mm. 21,5) € 21,00. Occasionale, ricerca di personale per modulo € 42,00. Necrologie, anniversari per modulo € 19,00. Partecipazioni a lutto per modulo € 42,00. Aut. Tribunale di Cuneo del 31-05-1948 n. 12. licenzia ROC n. 23765 del 26-08-2013.

GARANZIA DI RISERVATEZZA: ai sensi della D.L.g. S. 196 del 2003 e successive integrazioni si garantisce la massima riservatezza dei dati personali forniti dai lettori di La Guida e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione, o di opporsi al trattamento dei dati che li riguardano, scrivendo a La Guida - via Bono, 5 - 12100 Cuneo. La Guida percepisce i contributi pubblici di cui all'art. 3 comma 3 della legge 250 del 07/08/90 e di cui alla legge regionale 18/2018. La Guida, tramite la Fisc (Federazione italiana settimanali cattolici), ha aderito allo IAP (Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria) accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.