

GIORNATA-INCONTRO HANNO PARTECIPATO I RAGAZZI DELLE SCUOLE ED ASSOCIAZIONI DELLA VALLATA

# Garessio, workshop sul turismo alpino

## Influenzato dai cambiamenti climatici: quali strategie adottare?

**GARESSIO** - Il cambiamento climatico e i suoi impatti sul turismo alpino sono ormai un problema internazionale al centro di numerosi studi per la conoscenza del problema e l'elaborazione delle soluzioni. Della valutazione degli effetti ambientali, economici e sociali, dell'elaborazione di strategie volte a garantire uno sviluppo equilibrato del turismo alpino e delle problematiche attuali si è parlato sabato scorso nel corso di un workshop organizzato a Garessio da ClimAlp-Tour e da Ancem Piemonte. La giornata-incontro si è aperta con la proiezione del film-documentario "The Age of Stupid", cui è seguita una discussione con i ragazzi delle scuole medie sul tema del cambiamento climatico a cura dell'architetto Massimo An-



Un momento del Workshop svoltosi in Valle Tanaro, a Garessio

dreis Allamandola, referente locale del Progetto ClimAlpTour e dell'assessore all'Ambiente Fau-

sto Sciandra. Nel pomeriggio l'incontro è proseguito a Villa Gobbi con rappresentanti di as-

sociazioni della vallata, assessori comunali di Ormea, Garessio Viola, Priola, Nucetto e Ceva. Dopo i saluti del vice-presidente della Comunità montana Alta Valle Tanaro, Valli Mongia e Cevetta, Langa Cebana e Valli Monregalesi è intervenuta la dott.ssa Nuria Mignone, che ha coinvolto i partecipanti in un dibattito volto a far emergere i fattori positivi e negativi che caratterizzano il territorio dell'Alta Valle Tanaro, con l'obiettivo di individuare le criticità ed i punti di forza potenziali. Al termine sono stati raccolti i fattori del territorio percepiti come positivi e negativi, che saranno ulteriormente trattati durante gli incontri pubblici programmati per i mesi estivi.

Ede Crivella

# Il progetto ha coinvolto la scuola d'infanzia Mostra di pittura: i bambini... ne han fatte "Di tutti i colori"



**GARESSIO** - Sono partiti nel mese di novembre con il Progetto "Di tutti i colori", hanno imparato ad usare materiali grafici e pittorici e messo a punto le varie tecniche durante gli incontri settimanali con l'insegnante esperta Orietta Romano, affiancata dall'insegnante Wirma Garzo e, per la fine dell'anno scolastico, hanno realizzato dei bei quadri per la grande mostra collettiva che si è tenuta venerdì 21 maggio. Gli artisti sono i 26 bambini dei 5 anni della scuola dell'infanzia Statale di Garessio e le loro opere sono andate "a ruba". Il ricavato dalla vendita sarà devoluto dalla Cooperativa scolastica, in parte in beneficenza per la piccola Vanessa ed in parte servirà per l'acquisto di materiale didattico (foto)

GARESSINO D'ADOZIONE E' COMPOSITORE E DIRETTORE D'ORCHESTRA

# Servizio televisivo su Gianmaria Griglio

**GARESSIO** - Venerdì 14 maggio, il programma "Tgr Montagne", in onda su Rai 2, ha dedicato un servizio ad un illustre garessino d'adozione, intitolandolo: "Gianmaria Griglio, giovane e promettente direttore d'orchestra, da Garessio guida la American Symphony Orchestra di Philadelphia". Promettente anche come compositore, il maestro Griglio, 34 anni, nativo di Costigliole Saluzzo, ha raccontato la sua storia: «Ho vissuto per anni negli Stati Uniti dove ho studiato e lavorato nelle grandi città. New York è bellissima, offre tutto quello che si vuole a qualunque ora. E' stimolante ma caotica, così ho scelto di vivere a Garessio, per la qualità della vita. La montagna rappresenta la pace più totale rispetto alla frenesia della città: qui con la mia famiglia ho trovato il giusto equilibrio». Il maestro Griglio si è esibito in prestigiosi teatri in Italia ed all'estero, riscuotendo strepitosi successi ed importanti rico-



Il Maestro Gianmaria Griglio

noscimenti di pubblico e di critica ed attualmente collabora con l'Orchestra di Genova e la Filarmonica veneta. Nella Granda ha preso parte al Festival Italia&Usa dell'Alba Music Festival ed è direttore artistico del "Festival delle Colline Saluzzesi" e del "Concorso Internazionale di Canto Lirico".

A VIOZENE ESERCITAZIONE DELLE SQUADRE AIB



Domenica 16 maggio si è svolta in località Pian Lairdo di Viozene l'esercitazione congiunta delle squadre Aib che operano sul territorio dell'Alta Valle Tanaro. L'esercitazione simulava un incendio in ambiente ostile al fine di utilizzare tutte le tecniche a disposizione per fronteggiare l'evento. Sono stati coinvolti: le squadre antincendio di Ormea, Garessio, Briga Alta, Alto, Canale e Mombasiglio, il Corpo Forestale dello Stato con il Comando Stazione di Ormea ed il Nucleo Operativo Speciale di Ceva, nonché due squadre della vicina Valle Arroscia. I volontari hanno utilizzato le attrezzature normalmente impiegate nella lotta agli incendi boschivi: sono state montate alcune vasche trasportabili, riempite tramite sistemi di pompe e condutture che attingevano acqua dal torrente Neurone. Durante tutto lo svolgimento dell'esercitazione i volontari ed il Corpo Forestale hanno verificato anche le comunicazioni radio, fondamentali durante le operazioni di spegnimento degli incendi. Al termine, nell'area pic-nic è stato preparato il pranzo sociale per tutti i partecipanti (foto)

# Pista ciclabile

## Buone notizie: si farà

**BAGNASCO** - Bella notizia per gli appassionati di bici. Nel Consiglio comunale che si è svolto lunedì scorso a Bagnasco si è discusso del progetto di una nuova pista ciclabile che, costeggiando la ferrovia ed attraverso fondi agricoli, arriverà fino a Nucetto. Il nuovo tratto andrà a completare il collegamento fra tutti i Comuni dell'Alta Valle Tanaro (a Priola, Garessio e Ormea la pista è già a disposizione dei fruitori). L'opera, che costerà 300 mila euro (finanziati per il 50% dalla Regione Piemonte e per l'altra metà a carico della Comunità montana Alta Valle Tanaro) era stata approvata dall'ente montano e dalle Amministrazioni comunali con delibera di giunta nell'ottobre 2008, con l'obiettivo di creare un percorso ciclabile alternativo alla statale 28. Ultimata la pista, spetterà al Comune effettuare controlli per regolamentare con apposita segnaletica il transito dei trattori e delle biciclette verso i fondi agricoli coltivati.

ENOLOGIA

ARCHIVIATA LA RASSEGNA DEDICATA A GIORNALISTI E BUYER. E PER 2011 SI PENSA GIÀ A UN PROGRAMMA ALLUNGATO

# "Nebbiolo Prima": quattro intensi giorni

## Presentati in anteprima Barolo 2006 e i Barbaresco e Roero 2007

**ALBA** - Settanta giornalisti, 40 buyer e 190 aziende partecipanti: sono alcuni numeri della prima edizione di "Nebbiolo Prima", grande kermesse vinicola nata con l'obiettivo di presentare in anteprima i Docg albesi prodotti con uve nebbiolo e che nella scorsa settimana ha portato ad Alba addetti ai lavori da tutto il mondo. Ad accogliere tale selezionata platea di ospiti Enzo Brezza, presidente di Albeisa, cui è toccato l'onore di presentare le anate in degustazione: «Sono due grandi annate, molto diverse tra

loro, ma di grande livello. Entrambe relativamente siccitose, ma con germogliamento e maturazione delle uve avvenute in tempi diversi e che hanno donato vendemmie di grande livello». Brezza ha poi ricordato il programma delle giornate, preannunciando per la prossima edizione la probabile estensione della manifestazione: un giorno in più per fare meglio fronte alla massiccia adesione delle aziende, che quest'anno ha portato a circa un'ottantina il numero dei campioni da degustare ogni giorno. Una vera maratona per i

degustatori. Altro intervento centrale, quello di Pietro Ratti, presidente del Consorzio Tutela Barolo, Barbaresco e Vini d'Alba, che ha tratteggiato brevemente la storia dell'ente di tutela: nato nel 1934 per volontà di un gruppo di produttori intenzionati a delineare le zone di produzione, conta ora 333 aziende, l'80% delle quali produce meno di 60.000 bottiglie all'anno. Ratti ha poi sottolineato che la realtà delle Langhe e del Roero conta 10.000 ettari di superficie vitata, sui 45.000 dell'intero Piemonte.

Un'estensione piuttosto limitata, ma di grande prestigio, all'interno della quale ben il 35% è occupato proprio dal nebbiolo. 1.800 sono gli ettari riservati alla Docg Barolo, ma la frammentazione è talmente alta che i produttori sono proprietari in media di circa 2 ettari a testa. Una situazione che si ripete in modo pressoché uguale per le altre due denominazioni. Il presidente infine ha presentato gli ultimi aggiornamenti in tema di modifiche dei disciplinari delle tre Docg, recepite in base all'uscita di scena della legge



Nebbiolo Prima. Nell'immagine i giornalisti impegnati nelle degustazioni presso il Palazzo Mostre e Congressi di Alba.

164. In particolare, il Barolo ha delimitato 166 menzioni geografiche aggiuntive, ma il disciplinare è ancora in fase di aggiornamento. Già ufficiali, inve-

ce, le 65 menzioni del Barbaresco, mentre per il Roero si è stabilita come facoltativa (e non più obbligatoria) l'aggiunta del 5% di uve arneis. (K.N.)

LA NOMINA SULLA CONFERMA CONVERGENZA TRA INDUSTRIALI E AGRICOLTORI

# Brachetto: Paolo Ricagno confermato presidente

**ISOLA D'ASTI** - Paolo Ricagno è il settimo presidente del Consorzio per la Tutela Vini d'Acqui (Brachetto d'Acqui Docg e Dolcetto d'Acqui Doc) quale rappresentante della parte agricola. Per Ricagno si tratta di una conferma, visto che aveva già ricoperto la stessa carica nell'ultimo triennio, 2007 - 2009. L'elezione è arrivata con piena intesa tra parte industriale e parte agricola, decisa all'unanimità dall'assemblea dei soci, riunitasi lo scorso 14 maggio presso la sede operativa di Isola d'Acqui. 62 anni, protagonista nel mondo del vino sin dal 1966 e affermato

imprenditore, Paolo Ricagno si è sempre posto in modo propositivo e innovativo nel panorama delle tematiche del settore vitivinicolo. Sotto il suo impulso sono nati importanti progetti sia nazionali che internazionali a favore della denominazione e del territorio, come anche la campagna pubblicitaria che ha fatto conoscere il Brachetto al grande pubblico della televisione e della radio. Insieme al presidente, è stato rinnovato anche il consiglio di amministrazione che guiderà l'ente nel prossimo triennio. I consiglieri neo eletti sono 18. Per l'in-

dustria: Alberto Lazzarino (vice-presidente), Massimo Marasso, Daniele Saracco, Fabrizio Mobrioni, Germano Bosio, Piergiorgio Cane, Gianfranco Toso, Mauro Arione, Alberto Canino. Per la parte agricola: Elio Pescarmona (vice-presidente), Gianfranco Menotti, Evasio Polidoro Marabese, Michela Marengo, Andrea Maccario, Giovanni Frola, Giovanni Chiarle, Claudio Negrino, Silvano Marchetti. Il collegio sindacale è invece composto da Lorenzo Ottria, Gianfranco Santero, Stefano Ricagno, Enzo Gerbi, Antonio Sperrone.



Assaggiati per voi  
Barolo Cannubi 2005  
Az. Ag. Pira di Barolo

Il Barolo è protagonista di questa settimana con il cru Cannubi prodotto dall'azienda agricola Pira di Barolo. Le uve Nebbiolo (nelle sottovarietà Michet e Lampi), interamente provenienti dai vigneti di proprietà siti nel territorio di Barolo, in località Cannubi, Cannubi San Lorenzo e Via Nuova) sono state vinificate nelle cantine aziendali, anch'esse in Barolo. La fermentazione alcolica è avvenuta a cappello emerso in vasche di acciaio attrezzate per il controllo della temperatura, con frequenti rimontaggi e follature. La maturazione è avvenuta in legni nuovi di rovere francese a leggerissima tostatura. L'affinamento è stato di un anno in bottiglia (imbottigliamento 13 e 14 giugno 2008). La produzione di quest'annata è stata di 9.550 bottiglie da 750 ml e 340 magnum da 1.500 ml. Queste le caratteristiche organolettiche: colore rosso granato limpido e vivace; profumo etereo, persistente, con note floreali e fruttate; sapore asciutto, sapido e armonico, morbido ma austero, pieno e di durevole persistenza dovuta al tannino. Lo consigliamo in abbinamento a selvaggina, brasati e formaggi grana. (Vincenzo Nicoletto, vincenzo@ilcorriere.net).

A CURA DI VINCENZO NICOLELLO

### LA CARTA D'IDENTITA'

Nome: Barolo Cannubi  
Vendemmia: 2005  
Azienda: Azienda Agricola Pira di Barolo  
Vitigno: Nebbiolo  
Lavorazione in legno: Sì  
Gradazione alcolica: 14,5% vol  
Accompagna: Selvaggina e brasati  
Bicchiere consigliato: Albeisa  
Prezzo indicativo azienda: 34,50 €

