

Verzuolo, 24 stranieri hanno concluso il ciclo

Il corso di italiano diventa occasione per socializzare

GIULIA SCATOLERO
VERZUOLO

La conoscenza della lingua italiana come strumento di integrazione a 360°. Testimonianza vivente sono i 24 stranieri che a Verzuolo hanno concluso la terza «edizione» dei corsi di alfabetizzazione organizzati dalla sede Cuneo-Saluzzo del Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (CPIA) insieme al Comune. Un «melting pot» di culture, tradizioni e religioni che ha dimostrato come la convivenza tra «diversi» sia possibile. Albanesi, ivoriani, maliani, egiziani, ganesi, cubani, messicani, gambiani e per la prima volta anche cinesi.

«In 19 hanno ottenuto l'attestato di competenza, in 5 quello di partecipazione - spiegano Giancarlo Panero e Gabriella Bernardi, sindaco e assessore alle Politiche sociali -. Il numero di partecipanti è sempre aumentato, incluso quello dei giovani, che quest'anno ha rappresentato circa il 35%». «Un buon risultato - aggiungono - per una cittadina che conta il 14,5% di stranieri».

Cultura occidentale

Un'occasione per avvicinarsi alla cultura occidentale: prima del corso, partito nel novembre scorso, cinque delle partecipanti conduceva una vita molto ritirata, con po-



Gruppo
L'insieme degli stranieri che hanno frequentato il corso e ottenuto l'attestato di lingua italiana. L'assessore Gabriella Bernardi

chissimi contatti all'esterno. Le mamme hanno potuto portare con sé i propri figli e svolgendosi nel tardo pomeriggio ha potuto partecipare anche chi lavora.

«È una grande soddisfazione - aggiunge Bernardi - aver dato l'opportunità di ricominciare a sperare in un futuro migliore di quello che si sono lasciati alle spalle». Più i risultati conseguiti durante i corsi sono migliori, più l'effetto è positivo sul rinnovo dei permessi di soggiorno. L'alunna più brava è stata una cittadina albanese: ha conseguito nella produzione orale il terzo livello di conoscenza, il B1; i livelli sono sei in totale.

Quota simbolica

A coordinare il corso Giacomo Cavaglià, referente saluzzese del Cpia, docente la Patrizia Gallo. Materiale di studio un libro e fotocopie di approfondimento ed esercizio.

Chi partecipa versa una quota simbolica, chiesta per far capire che il corso è un impegno serio.

«La festa finale è stato un momento di amicizia - dice Panero - erano orgogliosi di aver raggiunto l'obiettivo». «A fine estate partiremo con una nuova campagna iscrizioni - aggiunge Bernardi -. Dalle richieste dei partecipanti dipende la fattibilità del progetto».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Progetto sperimentale

Ostana coltiva e alleva per puntare all'autarchia

il caso

ANDREA GARASSINO
OSTANA

Raggiungere l'autosufficienza alimentare di Ostana. In questa prima fase, coprire il 50% del fabbisogno di cibo della comunità che vive nel borgo di fronte al Monviso. È l'obiettivo del progetto-pilota che l'Amministrazione comunale del sindaco Giacomo Lombardo ha avviato nei mesi scorsi, grazie alla collaborazione con la «Scuola Malva Arnaldi» di Bibiana (To), che si occupa di ricerca nel settore agricolo, con il consorzio locale «L'Archo», l'associazione fondaria «Ritorno ai prati» e l'Uncem.

Nelle scorse settimane ci sono stati i raccolti delle produzioni agricole «made in Ostana» e sono state trasformate le carni di animali (bovini e ovi-caprini) che hanno vissuto in alpeggio nei pascoli del paese. I risultati preliminari del progetto saranno presentati venerdì dalle 18,30 nel rifugio «Galaberna» in borgata Villa ad Ostana. A seguire ci sarà la cena-degustazione.

Le Terre alte

«Un tempo i borghi delle Terre alte erano autosufficienti dal punto di vista alimentare - spiega Lombardo -, ma oggi non è più così e per decenni sui pendii delle vallate non si è più coltivato nulla. Qui abbiamo ricominciato l'altra anno con l'azienda agricola "L'orto di Ostana" e per questa fase iniziale del progetto abbiamo macellato e trasformato animali che hanno mangiato per mesi l'erba dei nostri prati. C'è ancora spazio per e nuove iniziative imprenditoriali nel settore».

Un progetto che si basa su dati scientifici. «Il risultato che vogliamo raggiungere - specifica Lorenzo Grasso, agronomo e coordinatore del progetto per la Scuola Malva Arnaldi - è quantificare i fabbisogni alimentari di Ostana nell'arco di un anno, quindi quelli relativi alla popolazione,

Giacomo Lombardo
Il sindaco di Ostana vicino a una delle case ristrutturate e sotto insieme a due ospiti delle iniziative del paese



ma anche ai villeggianti che hanno le seconde case, ai turisti e agli escursionisti del fine settimana. Alla fine, avremo un valore per i carboidrati e uno per le proteine e li andremo a rapportare con quanto viene già prodotto. Studieremo quali aspetti si possono incrementare, con calcoli agronomici».

Marco Bussone, vicepresidente Uncem Piemonte: «Dimostra che l'agricoltura torna ad essere un pilastro fondamentale dello sviluppo montano, insieme al turismo, uniche

due fonti di reddito continuative per i residenti».

In finale al Premio

Ostana è giunta in finale del premio internazionale «Constructive Alps», indetto dalla Svizzera e dal Liechtenstein per le ristrutturazioni e le costruzioni sostenibili nelle Alpi. Il Comune ha partecipato con il centro polifunzionale «Lou Portoun». Fra 250, selezionati 30 finalisti. Ostana è l'unico cuneese e piemontese.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Elicottero del 118

Due escursionisti soccorsi nel gruppo del Monviso

Due interventi, ieri, nel gruppo del Monviso, da parte dell'elicottero del «118» con i tecnici del Soccorso alpino.

Turista scivola

Alle 10, una donna di 54 anni, originaria di Trieste, è scivolata nella parte bassa del couloir del Porco (a circa 2500 mt di altitudine), uno stretto canale sotto punta Udine, poco distante dal bivio per il Sentiero del Postino. È stata soccorsa dall'elicottero e trasportata al Pronto soccorso dell'ospedale di Savigliano. Ha riportato fratture e contusioni. Non è grave. La



Soccorso sul Monviso

donna è una delle accompagnatrici di un gruppo giovanile di alpinisti del Friuli Venezia Giulia.

Ferito alla schiena

Intorno alle 14, invece, la chiamata è giunta dalla sommità del canale, dai 2950 metri del passo del couloir del Porco. Un alpinista di 70 anni proveniente da Chieri (To) è caduto e si è ferito alla schiena. I tecnici l'hanno recuperato in quota e l'hanno poi stabilizzato non distante dal rifugio «Giacoletti», a 2770 metri, ai piedi di punta Udine, prima di trasferirlo al «Santa Croce» di Cuneo. Anche l'uomo non è in pericolo di vita.

In questo secondo caso l'allarme al «118» è stato dato da una guida alpina inglese, impegnato per alcuni giorni in escursioni in alta valle Po, che si è accorto di quanto stava avvenendo.

[A. G.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

COMUNE DI COSTIGLIOLE D'ASTI - PRO LOCO DI MOTTA VALLE TANARO - VALLE DEGLI ORTI

28-29-30-31 LUGLIO DUEMILA17

72ª SAGRA del PEPPERONE

VENERDI 28 LUGLIO

Ore 19.30: STANDO ERGASTRONOMICO GRAN PRITO MISTO ALLA PIEMONTESE
(Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 22.00: STANDO ERGASTRONOMICO RANE FRITTE ALLA MOTTESE

SABATO 29 LUGLIO

Ore 19.30: STANDO ERGASTRONOMICO RANE FRITTE ALLA MOTTESE
(Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 21.30: Serata Danzante con l'Orchestra

MOTTA IN FIERA: DALL'ALBA AL TRAMONTO + 72ª Sagra del Peperone Quadrato d'Asti
MERCATO DEL PEPPERONE QUADRATO D'ASTI (Mottese C. N. Asti)
MERCATO DELL'AGRICOLTURA DELL'ABBIAMATO E DELL'INDUSTRIA

DOMENICA 30 LUGLIO

Ore 10.00: FIANCO MOTTESI presso il Campo Sportivo
(Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 11.30: Focaccia Mottese (Mottese)
Ore 12.30: PRANZO DELLA FIERA presso la sagra della Pro Loco
(Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 16.00: WAIOLI IN FIERA "WAIOLI" a cura dello chef DIEGO BORGATTI

LUNEDI 31 LUGLIO

Ore 19.30: STANDO ERGASTRONOMICO LA KANA SPOSA IL PEPPERONE, RANE FRITTE ALLA MOTTESE
(Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 21.30: Serata Danzante con l'Orchestra Spettacolo
Durante la serata proiezione di "MOTTESI MOTTESI"

Ore 19.30: BRIGLIATA SOTTO LE STELLE (Mottese, Salsiccia, Salsiccia e Polenta, Focaccia e Peperone, in un Forno Rustico, alla Piemontese, Mottese)
Ore 21.30: Serata Danzante con l'Orchestra

Ore 21.15: GRANDE SPETTACOLO PIROTECNICO

MOTTA

dal 6 all'8 aprile 2018 FIERA
ORTOGIARDINOVIN

PER INFO: PRO LOCO MOTTA VALLE TANARO - WWW.PROLOCOMOTTA.IT
PRO LOCO MOTTA VALLE TANARO - WWW.PROLOCOMOTTA.IT
TUTTE LE SERE SI BALLA SU PISTA DA BALLO IN ACCIAIO "ANJOLI"