

# LANGHE & ROERO

Locali sensibili alle tematiche dell'ambiente e della riduzione degli sprechi in cucina

## Nasce ad Alba il Tripadvisor della sostenibilità a tavola

IL CASO

ROBERTO FIORI  
ALBA

È nato il Tripadvisor della sostenibilità a tavola, il Booking del cibo fuori casa buono, pulito e giusto. Si chiama Ecoristoranti ed è la prima rete nazionale di locali sensibili alle tematiche dell'ambiente e della riduzione degli sprechi in cucina. Ideato e promosso dall'albese Cooperativa Erica, il progetto si è sviluppato già tempo fa nell'ambito della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti e ora approda anche in una città come Alba, dove in fatto di enogastronomia si è piuttosto esigente. Sono 21 i bar e ristoranti cittadini che hanno aderito al network sostenuto da Coabser e Stirano, decidendo di valorizzare la propria attività con un impegno concreto nei confronti dell'ambiente e una



In Comune la consegna degli attestati e dei kit di family bag

maggiore attenzione a ciò che finisce nella pattumiera.

Ieri pomeriggio in Comune la consegna, alla presenza dell'assessore all'Ambiente, Massimo Scavino, degli attestati e di un simbolico kit di family bag, ovvero i contenitori per l'aspor-

to a casa delle pietanze non consumate dal cliente. L'impegno comune è nel mettere in pratica gesti semplici, ma concreti, di attenzione all'ambiente: raccolta differenziata, scelta di fornitori con certificazione ambientale e utilizzo di tova-

glioli in stoffa, ma anche servire l'acqua in brocca, prediligere i prodotti con meno imballaggi ed effettuare il compostaggio.

### La rete

«In cambio - hanno spiegato i promotori - il ristorante gode del prestigio di far parte di una rete nazionale, testimoniata da una vetrofania che potrà esporre all'ingresso del suo locale». La rete degli ecoristoranti (consultabile sul sito [www.ecoristoranti.it](http://www.ecoristoranti.it)) oggi conta più di 250 locali in Piemonte, Sicilia, Lombardia, Lazio, Sardegna ed è in continua espansione.

«In viaggio o sotto casa, scegliere un ecoristorante significa contribuire a custodire la bellezza - ha commentato l'assessore Scavino -. La nostra città ha avviato da alcuni anni un percorso verso la sostenibilità e credo che i ristoranti possano essere davvero degli ambasciatori e degli esempi virtuosi anche in questo campo». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CORTEMILIA, TORNA IL BIKE FESTIVAL

## In bici per colline Così si degustano nocciole e formaggi

Sport e turismo per valorizzare le colline dell'Alta Langa con le sue eccellenze. Torna sabato e domenica il Bike festival della nocciola, che proporrà una formula di alternanza tra salite cronometrate e tratti cicloturistici, offrendo contemporaneamente l'opportunità di degustare prodotti tipici come la torta di nocciole e il formaggio dell'Alta Langa, ravioli al plin e varietà di robiole.

La manifestazione si aprirà sabato, alle 9,30 all'ex convento francescano di Cortemilia, con il convegno sul «Turismo lento come fattore di sviluppo delle Aree interne». All'incontro, presentato dallo speaker Fabio Gallina, parteciperanno: Roberto Bodrito (sindaco di Cortemilia e presidente dell'Unione Montana Alta Langa), Andrea Marino dello Studio Tautemi, Mauro Carbone (direttore dell'Atl Langhe, Monferrato e Roero), Roberta Milano (direttore

scientifico di Food & Wine tourism forum 2019), Giovanni Neyrone del Consorzio turistico valle Maira ed Ermanno Bressy della Compagnia del buon cammino. Si parlerà di attività outdoor a piedi, in bicicletta, a cavallo, con le ciaspole ai piedi se c'è la neve: purché sia un tipo di turismo green, a contatto con la natura, per valorizzare territori meno conosciuti e rilanciarli in chiave sostenibile.

Dalle 16, si correrà la cronoscalata da Sinio ad Albarretto della Torre, mentre nella mattinata di domenica, si darà spazio alla Granfondo Alta Langa con partenza e arrivo a Santo Stefano Belbo. Nel corso dell'evento saranno attivi punti ristoro. Il Bike festival della nocciola è promosso dall'Unione montana Alta Langa, Team ciclismo divino, Atl, l'Ente fiera della nocciola, Fondazione Crc e Siscom di Cervere. M. A. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

STASERA IL ROSARIO E DOMANI FUNERALE IN FORMA PRIVATA

## “Il dottor Gabetti ha fatto tanto” L'ultimo saluto di Murazzano

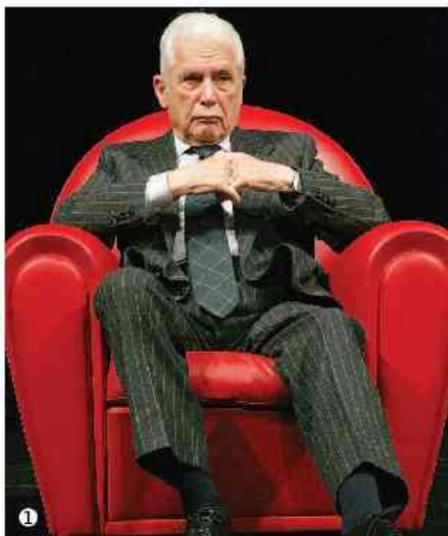
Abitava a Milano ma aveva mantenuto un legame profondo con il paese

MANUELA ARAMI  
MURAZZANO

Murazzano dà l'addio a Gianluigi Gabetti, manager e consigliere della famiglia Agnelli morto a Milano a 94 anni. Stasera, alle 20,30, il rosario in forma privata nella sua abitazione in frazione Mellea e domani alle 11, sempre in forma privata, avranno luogo i funerali al santuario della Madonna di Hal, come già era avvenuto nel 2008 per la moglie Bettina Sichel, mamma di Ann, Cristina ed Alessandro. La salma sarà tumulata nella tomba di famiglia nel cimitero cittadino. Gabetti è sempre rimasto legato alla Langa, terra dei suoi avi, soprattutto a Murazzano, dove si trasferì da Dogliani il suo trisnonno dopo la caduta di Napoleone e vi acquistò una casina di caccia che nel tempo si trasformò nel buen retiro della famiglia sua e di suo fratello Roberto.

### Un antenato sindaco

Un amore incondizionato verso il paese aveva portato un antenato ad amministrarlo come sindaco nel 1900 e lui ad impegnarsi per il recupero del santuario per quanto riguarda il selciato, il ciclo di affreschi e il tetto. Senza dimenticare il



1 - Gianluigi Gabetti al Sociale di Alba alla cerimonia durante la quale gli venne consegnato nel 2008 il «Tartufo dell'anno». 2 - Insieme al sindaco di Murazzano, Giorgio Manfredi

contributo per permettere la realizzazione della nuova scuola antisismica tra la piazza e il mulino a vento. L'istituto, che ospita l'asilo e le medie, grazie a lui oggi è frequentato da un numero considerevole di alunni (soprattutto delle medie) provenienti dai paesi del circondario, proprio perché aveva fatto in modo che il servizio di scuolabus

si potenziasse. Così come il sistema multimediale.

«Ci sarebbe talmente tanto da dire su cosa ha fatto il dottor Gabetti per il bene del paese - spiega il sindaco di Murazzano Giorgio Manfredi -. Ci sentivamo ogni settimana per telefono, l'ultima volta è stata la vigilia di Pasqua quando mi ha comunicato che non poteva raggiungere Murazzano perché i

medici glielo sconsigliavano. Mi chiedeva sempre le ultime novità a livello amministrativo e notizie sui conoscenti». Conclude: «Il figlio mi ha fatto sapere che, proprio per l'attenzione e l'affetto manifestato da sempre verso la comunità, al padre non sarebbe dispiaciuta la partecipazione della cittadinanza al suo funerale». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



SILVIA MURATORE

## Spazio d'arte tra licei

Era un semplice corridoio di collegamento tra due scuole, è diventato un vivace spazio espositivo che ospita la creatività degli studenti dei licei artistico Gallizio e scientifico Cocito, nell'ex caserma Govone. La galleria è stata inaugurata ieri, con una mostra fotografica dal titolo «La porta come concetto nell'arte», l'installazione «Volo di mille gru» e un annullo filatelico per il 50° anniversario della fondazione del liceo intitolato a Leonardo Cocito. Tra gli ospiti, per parlare di «Parole di libertà e arte origami», il procuratore capo della Procura di Asti, Alberto Perdurca, Roberta Vergagni del Mao di Torino, l'artista di origami Roberto Vigorelli e l'attivista di Amnesty International Emanuele Russo. R. F.