

PROGETTO La mostra itinerante fa tappa a Vercelli

Infernot a scuola

Premio agli alunni dell'istituto Leardi



Foto di gruppo degli studenti del corso di Geometra dell'istituto Leardi che hanno lavorato al progetto infernot

Sabato presso l'aula magna dell'Istituto Leardi si è svolta la cerimonia di consegna del contributo, messo a disposizione dall'Ecomuseo della Pietra da Cantoni con sede a Cella Monte, destinato agli ex allievi del corso Geometra che hanno lavorato alla realizzazione del Progetto Infernot. Erano presenti, oltre alla preside **Paola Robotti** e al professor **Paolo Ceresa**, coordinatore del progetto, **Ettore Broveglio**, già presidente dell'IPLA, **Giuseppe Arditi**, sindaco di Cella Monte e presidente dell'Ecomuseo e **Roberto Bollo**, consigliere dell'Ente Parco di Crea e del Collegio Geometri di Casale. Dal 2001-2002 a oggi circa 80 ragazzi della classe 5^a B Geometra del Leardi hanno svolto una particolareggiata opera di mappatura e di rilievo di 22 infernot ubicati nelle colline del Monferrato Casalese ed inseriti nel volume "Infernot - Forme ed espressioni scavate nella Pietra da cantoni" pubblicato quest'anno dall'Ecomuseo di Cella Monte. Dopo aver censito altri 8 infernot, in questo anno scolastico i futuri geometri sono al lavoro su 4 nuovi ambienti. Allo studio, inoltre, il censimento di forni (costruzioni tipiche e spettacolari) e casotti, sempre realizzati con la pietra da cantoni. Autori ed editori del primo lavoro stanno acquisendo dati e mappature per poter pubblicare, nel 2007, un secondo volume. La mostra del Progetto Infernot - già presentata da diversi anni alla Festa del Vino - cresce di importanza e acquisisce ulte-

riore diffusione sul territorio. La promozione degli infernot diventa ora evento itinerante con la mostra in programma a Vercelli (portici di Piazza Cavour) venerdì 23 dicembre dalle 9 alle 19. Si tratta del terzo e conclusivo appuntamento di una serie di appuntamenti organizzati dall'Ecomuseo vercellese delle Terre d'Acqua che in questa occasione ha invitato i "collegli" monferrini. Nel corso della cerimonia di sabato scorso sono stati premiati: Giuseppe Abbiati, Mauro Angelini, Alessandra Barale, Francesco Bardella, Mattia Benci, Marco Billitteri, Umberto Bozzo, Diego Bragato, Micol Bruno, Simona Bruno, Simone Cabiale, Dario Paolo Cantone, Enrico Carelli, Julia Catali, Alessio Chinaglia, Viviana Chiorlin, Davide Conte, Eugenio Corda, Marco Corica, Alberto Corrado, Luisa Deambrosi, Marco Della Torre, Giacomo Destefanis, Alberto Ferrara, Carlo Alberto Ferrara, Elia Ferrari, Igor Gallina, Luca Gallo, Andrea Garrone, Giuseppe Gebbia, Andrea Gentile, Melissa Glionna, Marco Graziani, Alessandro Ierano, Andrea Locatelli, Alberto Lupano, Fabio Macario, Beatrice Miceli, Emanuela Parisotto, Simone Pavanello, Alberto Pisati, Marco Prete, Alessia Riccobono, Daniele Rossanigo, Riccardo Rossi, Saimon Scafù, Massimiliano Sgai, Enrico Soletto, Claudia Sorrentino, Cristian Sosso, Matteo Tasinato.

Carlo Biorci

PRESENTAZIONE

Un catalogo di 428 rose antiche e 4.885 moderne

Martedì 20 dicembre, alle ore 17, si terrà a Enosis Meraviglia, Cascina Meraviglia, via per Cuccaro, Fubine, la presentazione di «Theatrum Rosarum», volume a cura di **Elena Accati e Elena Costa**. Con le autrici intervengono Gian Pietro Cellerino e Carlo Bidone. Seguirà un festoso rinfresco.

Opera di grandissimo interesse, «Theatrum Rosarum» è frutto di uno studio della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino durato quattro anni, cui hanno collaborato ricercatori del Dipartimento di Agronomia, Selvicoltura e Gestione del territorio dell'Università di Torino, numerosi specialisti di fama internazionale.

Il volume, rivolto non solo a studiosi, ma anche ad amatori, cataloga 428 rose antiche e 4.885 rose moderne del famoso roseto botanico «Carla Fineschi» di Cavriglia (Arezzo), ed è una vera miniera di informazioni scientifiche, ma non solo, con gradevolissimi percorsi di lettura.

Nel prossimo numero di «Floralia» del 23 dicembre, la recensione dell'opera: «Theatrum Rosarum», a cura di Elena Accati e Elena Costa Casa Editrice Umberto Allemandi & C Rilegato, con cofanetto 150 euro. Per informazioni è possibile contattare il numero di tel. 0131 798399.

Silvia Biletta Rota

Vi aspettiamo
nella nuova sede
in strada Valenza 7p/7q
a Casale Monferrato

CERUTTI SPIRITO
forniture industriali s.r.l.
www.ceruttispirito.it
info@ceruttispirito.it

nella grande esposizione con reparto "fai da te" Vi attendono migliaia di idee regalo!

AGRICOLTURA Lo sviluppo della produzione e la ricerca del biologico

La giornata dell'olio a Moncalvo

Il convegno di Slow Food sulle qualità dell'extravergine

MONCALVO - L'olio è stato una scommessa ed ora con vino, tartufi e bollito fanno della città aleramica un'oasi felice. Giovedì 8 dicembre la prima giornata dell'olio extravergine di oliva si apre con un prestigioso convegno al teatro comunale, dove si è ampiamente parlato di attualità e prospettive dell'olio extravergine di oliva. L'incontro, dopo il saluto del sindaco **Roberto Mombellardo** e una breve introduzione da parte del moderatore **Paolo Girola**, è entrato nel vivo con la relazione di **Eric Vassallo**, docente master Slow Food, il quale ha chiaramente puntualizzato la tendenza del mercato dell'olio di oliva, che attualmente vede l'Italia con una crescita della produzione del 13%, mentre la Spagna in calo del 30%. Tra i paesi produttori di olio d'oliva, la nostra nazione è quella con il maggior numero di frantoi attivi, circa 6500, questo determina un effetto rilevante sulla qualità del prodotto, il cui consumo fa leva su una scelta attenta alla varietà, gusto e origine. Sempre maggiore la richiesta dell'olio extravergine



MONCALVO - A sinistra il pubblico presente al convegno; a destra l'intervento di Massei

di oliva, in crescita anche la ricerca del biologico, mentre nettamente in calo il consumo dell'olio di semi, perché, ha concluso Vassallo, mangiar bene e sano una scelta dell'individuo. Di grande interesse, per il numero pubblico presente in teatro, è stato l'intervento di **Giampiero Massei**, medico chirurgo, il quale ha illustrato gli aspetti nutrizionali dell'olio extravergine di oliva: «Mangiare è un atto di congiunzione tra impulso e ragione, istinto e conoscenza».

«non si può mangiare senza sapere cosa si mangia, non si può essere sapienti o meglio ancora saggi, mangiando cose insipide e ancor peggio che nuocciano alla nostra salute». L'olio extravergine di oliva, è un alimento naturale, sano, che oltre ad apportare ai cibi fragranza e sapore, ricco di fattori che aiutano a vivere bene, a prevenire ed a curare diverse patologie. È il più digeribile di tutti i grassi vegetali, contribuisce a tenere bassi



i livelli del colesterolo, fornisce sali minerali, ha una funzione equilibratrice, in quanto contiene gli antiossidanti di cui l'organismo ha bisogno, per cui può essere considerato un vero e proprio medicamento; per trarne benefici bisogna consumarlo con regolarità, preferibilmente crudo nella misura di 30/50 grammi al giorno. **Gian Carlo Bini**, ristoratore, giornalista e critico, si è soffermato sulla scelta dell'olio per ogni piatto, come per il vino, anche con l'olio

necessario operare una scelta. Quasi tutte le regioni d'Italia producono olio, ma con caratteristiche molto diverse per cui è necessario effettuare abbinamenti adeguati, ad esempio l'olio ligure il più adatto per l'insalata.

Nanni Ricci, responsabile settore olio di Slow Food, ha concluso l'incontro soffermandosi sulla promozione della cultura dell'olio extravergine, soprattutto nel campo della ristorazione. Numerosi gli interventi da parte del pubblico che ha seguito con grande attenzione, tra questi **Fulvio Senatore**, ha puntualizzato la necessità di rivedere la legge sulle denominazioni e la necessità di organizzazione degli olivicoltori, al fine di abbassare i costi; **Mimmo Divalsi**, ha espresso il parere di modifica dell'etichetta che deve portare l'anno di produzione, come avviene per il vino, e non solo la scadenza; **Alfredo Zavannone** ha formulato apprezzamenti ed elogi sulla produzione piemontese ricordando l'ulivo storico del castello di S. Vittoria d'Alba.

Maria Pia Rossi

BOTTEGA DI ORTOPEDIA

Via f.lli Parodi, 26/F (dietro caserma carabinieri)
Casale Monferrato
tel. 0142.455194
aperti anche sabato e domenica pomeriggio

Spalto Marengo, 15
Alessandria
0131.228000
aperti dal lunedì al sabato

Poltrone Elevabili

Regala comodità e indipendenza a chi ami.

OFFERTISSIMA
A PARTIRE
DA € 750,00

MONTBLANC

Meisterstück

N.A.V.A.

PIQUADRO

FILOFAX

A.G. SPALDING & BROS. NEW YORK

a Natale...

CARTOMODERNA

Casale Monferrato • Corso Valentino 51/A • Tel. 0142 55456 • Fax 0142 452246 • E-mail: cartomod@tiscali.it