

Il gelatiere Alberto Marchetti si compra i Nocciolini di Fontana: una delizia chivassese guarnirà i coni alle creme

CHIVASSO – Un nuovo capitolo si aggiunge alla lunga storia dei Nocciolini. È dei giorni scorsi la notizia che Alberto Marchetti, noto e stimato maestro gelatiere torinese, ha allargato il suo interesse agli iconici dolcetti chivassesi. "I Nocciolini – ha fatto sapere Marchetti – sono il topping perfetto per il mio gelato!". Per questo l'imprenditore ha deciso di acquistare il marchio "Fontana" dei fratelli Roberto e Mariella Fontana che, a metà degli anni '60, avevano iniziato la produzione dei dolcetti nel laboratorio di via Ivrea 31, dove ancora oggi ha sede lo stabilimento.

Rigorosamente confezionati a mano, i Nocciolini nascono seguendo un vecchio procedimento: le nocciole, sguosciate e tostate al punto giusto, vengono impastate con zucchero e albume. Il tutto, portato a densità colante, è inserito in una macchina che distribuisce su fogli di carta piccoli bottoncini pronti ad essere



informati. Una volta raffreddati, i dolcetti sono raccolti nell'inconfondibile confezione rosa su cui è effigiato il Duomo.

L'invenzione dei Nocciolini di Chivasso risale al 1810, quando il mastro pasticcere Giovanni Podio unì le nocciole Piemonte agli altri due

ingredienti, ricavando l'impasto magico. Ma fu Nazzaro, il genero, che nel 1904 ne registrò il brevetto presso il Ministero del commercio del Regno d'Italia, col nome originario di "noasetti", e che nel 1900 e 1911 portò i Nocciolini alle Esposizioni Universali di Parigi, prima, e Torino poi. L'intraprendente pasticcere, che spogliò i nocciolini della loro confezione di latta per il tradizionale sacchetto rosa, fu insignito del titolo di "fornitore della Real Casa" da Vittorio Emanuele III.

"Sono sempre stato affascinato dalle cose buone – ha raccontato Marchetti –: sin da piccolo ho amato i Nocciolini di Chivasso ed entrare oggi a far parte della loro storia mi riempie di orgoglio. Tradizione, genuinità, rispetto delle cose fatte 'come una volta' sono principi che ho sempre cercato di portare in tutto ciò che faccio: nel mio gelato e ora in questa nuova avventura".

Una casa per gli stagionali agricoli: bando 2024 aperto

TORINO – È aperto il bando 2024 per la richiesta di contributi da parte di Comuni, Unioni di Comuni e Consorzi di Comuni piemontesi per finanziare progetti finalizzati alla sistemazione abitativa temporanea dei lavoratori agricoli stagionali che soggiornano e prestano la loro opera nei periodi di raccolta e di attività correlate alla coltivazione delle aziende agricole.

Il bando, che ha una dotazione finanziaria complessiva di 97mila euro, concede sia un contributo forfetario di 2.000 euro per l'acquisto (contributo che ammonta ad euro 2.500 in caso di modulo abitativo dotato di sistema di climatizzazione) e/o di 500 euro per la locazione (comprensivi di trasporto ed installazione) di strutture prefabbricate ad uso stagionale e finanzia, con un tetto massimo di 25mila euro, l'adeguamento igienico-sanitario in strutture esistenti non residenziali che siano di proprietà pubblica o nella disponibilità effettiva, in base a donazione, usufrutto o altro diritto reale di godimento, degli Enti locali richiedenti ai fini dell'accoglienza della manodopera agricola stagionale, non fissa.

Il contributo massimo che può essere assegnato ad ogni ente locale per le due tipologie di intervento è di 25mila euro e avranno priorità gli enti con minor numero di abitanti al fine di consentire una distribuzione capillare delle strutture abitative e limitare gli spostamenti degli stessi lavoratori stagionali. Il termine ultimo per presentare le domande di contributo è il 30 settembre 2024. Il bando è pubblicato sul sito della Regione (<https://bandi.regione.piemonte.it/contributi-finanziamenti>).

Nova Coop: si avviano le assemblee dei soci

TORINO – A partire da questa settimana Nova Coop, la cooperativa dei consumatori che serve Piemonte e alta Lombardia, ha avviato le assemblee dei Soci per l'approvazione del Bilancio civilistico e consolidato 2023, alle quali possono partecipare i circa 583 mila iscritti.

Quest'anno è possibile esprimere il voto scegliendo tra tre modalità differenti: votando su tablet in tutti i punti vendita Nova Coop dal 20 al 26 maggio; spedendo il modello di voto compilato, via pec o raccomandata a.r. entro i termini di voto della propria assemblea; oppure partecipando personalmente alle Assemblee separate dei Presidi Soci Coop di zona. In quest'ultimo caso le date da appuntare sul calendario sono il 28 maggio alle 20.45 presso la Sala Soci dell'Ipercoop di via Salassa 7 a Cuornè (anche per i soci dei negozi di Strambino e Calusoo); l'8 giugno alle 10.30 presso il Museo *A come Ambiente* di Corso Umbria 90 a Torino (per tutti i soci di Torino e cintura, Chivasso inclusa).

IVREA - SI È PARLATO DI PROGETTI CON L'ASSESSORE REGIONALE TRONZANO

Nuova sede per Canavese 2030

Negli spazi di via Jervis, entrando nella rete di C.Next

IVREA – Mentre infuriava un temporale epocale, giovedì 16 maggio nella sala auditorium Officine ICO, l'assessore regionale Andrea Tronzano (che vanta deleghe su Bilancio, Finanze, Programmazione economico-finanziaria, Patrimonio, Sviluppo delle attività produttive e delle piccole e medie imprese) incontrava i vertici di *Canavese 2030 Think Thank* per fare il punto dei progetti in corso di definizione e trovare le migliori strategie per attuarli.

L'evento è stato introdotto dal CEO di *C.Next Ivrea* Alberto Carpaneto, che come padrone di casa ha illustrato la mission del gruppo, cioè sostenere con l'innovazione la crescita e lo sviluppo del Canavese. Una *mission* che si articola a sua volta su tre linee: recupero di spazi fisici a disposizione per l'insediamento di altre realtà innovative nel proprio campo, creazione di una comunità di innovatori e centro di diffusione di pratiche di innovazione basandosi sulle competenze delle



150 imprese aderenti per confezionare progetti e *know-how*.

All'assessore Tronzano il presidente di *Canavese 2030*, Fabrizio Gea, ha illustrato il lavoro condotto sul digitale in collaborazione col Politecnico di Torino, relativo alla mappatura e censimento sul territorio. Seguendo il modello Südtirol si possono trovare, secondo filtri selezionati, elementi georeferenziati (cantine, locali, attività commerciali) citati da almeno una guida. Tutto questo rende più fruibile il territorio, e comprende una guida degli eventi con una ricca selezione di filtri per trovare l'evento adatto alle proprie esigenze.

Mappatura di siti prevista anche per la Film Commission di Torino, con la collaborazione di Michel Cavaliere, patron della "Direzione del Benessere" che si è occupato del catering delle riprese di Rocco Schiavone. Chiese sconosciute, ville storiche, castelli, ideali per riprese cinematografiche verranno suddivise per stile ed epoca storica ed inserite nel sito *Canavese 2030*, rendendo più agevole per Film Commission identificare location adeguate: va da sé la ricaduta economica e di immagine che il Canavese può ricavarne. L'intervento di Lamberto Vallarino Gancia ha confermato la bontà della app che contribuisce a fare business

fungendo da cassa di risonanza per il territorio.

Quali strategie coniugare tra privato, pubblico e istituzioni regionali per contribuire a fare da acceleratore per il territorio canavese? Se lo sono chiesti l'assessore Andrea Tronzano e il Sindaco di San Giorgio Andrea Zanusso. Protocolli d'intesa, finanziamenti, obiettivi essenziali su cui concentrare gli sforzi, in primis l'Ospedale. Fondamentale resta il concorso di sindaci e amministrazioni locali, evitando "guerre di poveri", dispersioni di obiettivi e campanilismi inutili che servono solo a perdere occasioni per la valorizzazione del territorio.

Restano le grosse incognite delle prossime elezioni, sia a livello regionale che comunale, che costringono a rimandare progetti ed opportunità. L'evento si è concluso con la visita della nuova sede di *Canavese 2030*, un luminoso locale con vista su via Jervis, che porta la realtà eporediese ad entrare nella comunità di *C.Next*.

paola ghigo

Residence del Frate: ampi spazi per l'assistenza riabilitativa

BAIRO – Prosegue la crescita in termini di servizi del Residence del Frate, la residenza sanitaria assistenziale di Bairo che dispone di oltre 120 posti letto per accogliere ospiti anziani, autosufficienti e non. All'ultimo piano della nuova ala del Residence, inaugurata due anni fa, è stato infatti allestito uno spazio di oltre 700 metri quadrati dedicato all'assistenza riabilitativa. L'area, oltre a garantire una consulenza osteopatica, è infatti attrezzata con tecnologie di ultima generazione che consentono, grazie all'analisi dei dati e alla presenza di collaboratori



altamente specializzati, di personalizzare il proprio percorso riabilitativo al fine di ottenere miglioramenti aggiornati in tempo reale.

"Si tratta di un progetto che abbiamo voluto fortemente per offrire una riabilitazione fisica e cognitiva: la scelta è in linea con il supporto professionale che da

oltre 40 anni viene profuso a sostegno anche di individui che, dopo una degenza ospedaliera, necessitano di un periodo di sollievo, fisico e cognitivo – commenta Ezio Ponte a nome della proprietà –. La nostra attenzione ai bisogni delle persone che assistiamo non poteva che indirizzarsi anche nell'ambito riabilitativo, aiutando le persone a superare o migliorare gap fisici e cognitivi. Abbiamo quindi voluto di creare le migliori condizioni, ambientali, professionali e tecnologiche, per garantire una riabilitazione che mettesse al centro l'individuo e il suo pieno recupero psico-motorio".

Tre posti in Comune a Ivrea

IVREA – L'Amministrazione comunale di Ivrea ha pubblicato all'Albo pretorio, sul portale unico di reclutamento "inPA" della Funzione Pubblica (www.inpa.gov.it) e sul proprio sito web istituzionale (<http://www.comune.ivrea.to.it>) il bando di concorso pubblico per esami per la copertura a tempo indeterminato e a tempo pieno per 3 posti di "Esperto" - Area degli Istruttori (categoria C1) presso i Servizi amministrativi e contabili dello stesso Comune di Ivrea.

La domanda di partecipazione al concorso potrà essere presentata esclusivamente in via telematica sul Portale unico di reclutamento "inPA" entro le ore 23.59 del 15 giugno prossimo.