

Con l'incontro acquese del 24 febbraio

Chiusi gli incontri zionali della Coldiretti



Acqui Terme. «Siamo soddisfatti. È un ottimo bilancio quello degli incontri zionali organizzati da Coldiretti che si sono conclusi il 24 febbraio nella sala della ex Kaimano ad Acqui Terme, dopo aver "toccato" tutte le macro aree della provincia. Numerosi i soci che hanno preso parte alle riunioni e molte le domande che ne sono scaturite al termine dei vari approfondimenti sulle tematiche di attualità agricola: era il nostro obiettivo e pensiamo di averlo raggiunto».

Con queste parole il presidente e il direttore della Coldiretti di Alessandria Roberto Paravidino e Simone Moroni hanno tracciato un primo bilancio delle riunioni tecniche che sono servite ad analizzare le novità che vedono protagonista il settore primario: dalla Riforma della nuova Politica Agricola Comune 2014-2020, alla gestione corretta del fascicolo del produttore, dalle novità fiscali per l'anno 2014 agli aspetti operativi della sicurezza sul lavoro. Incontri mirati, zona per zona, organizzati per far conoscere in modo più approfondito e con caratterizzazione prettamente territoriale ciò che la federazione provinciale sta facendo per difendere il reddito delle imprese agricole e, soprattutto, far capire che

si può e si deve avere fiducia nel futuro.

«Per la Coldiretti, gli incontri zionali rappresentano un momento molto importante - hanno continuato Roberto Paravidino e Simone Moroni - testimonianze di una "filiera tutta italiana e tutta agricola", impegnata nel portare avanti battaglie fondamentali per disegnare la "nuova agricoltura". Per gli agricoltori abbiamo organizzato questi percorsi informativi e formativi perché siano consapevoli dei maggiori oneri a carico delle aziende, ma anche delle nuove opportunità che non mancano».

Gli appuntamenti, organizzati nell'ambito del progetto di informazione per il settore agricolo attivato sulla Misura 111 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, sono serviti a presentare agli associati, ai tecnici e ai dirigenti, argomenti di attualità tecnica: ogni riunione si è conclusa lasciando ampio spazio al coinvolgimento da parte del pubblico per eventuali domande e discussioni dove i responsabili di settori hanno risposto a numerose domande e illustrato i "percorsi burocratici" da seguire per non commettere errori che potrebbero pregiudicare eventuali richieste di finanziamento.

Alla manifestazione di Roma

Delegazione acquese di Confartigianato



Acqui Terme. In 60.000 il 18 febbraio in Piazza del Popolo alla manifestazione indetta da Rete Imprese Italia: «Senza impresa non c'è Italia, riprendiamoci il futuro» questo lo slogan che riassume in maniera chiara il pensiero delle imprese artigiane del nostro Paese. La delegazione della Confartigianato di Acqui Terme era capitanata dal vice presidente Vezzoso Franco e dal segretario Carlo Perletto. «Occorre una svolta di politica economica - dichiara il vice presidente di zona - Ora è il momento di far pesare la nostra forza per salvare le nostre aziende. Sono sotto gli occhi di tutti i risultati di una politica dissenata, diciamo basta ad un fisco ed ad una burocrazia che soffocano le attività artigiane e commerciali». Nella foto gli artigiani della Confartigianato di Acqui Terme presenti alla manifestazione.

Dal 3 aprile a Spinetta Marengo

Corso di primo livello per aspiranti sommelier



Acqui Terme. Il prossimo 3 aprile inizierà il corso di primo livello per aspiranti sommelier. Un'opportunità riservata a tutti coloro che amano il mondo del vino. Un mondo fatto di colori, profumi, sapori e abbinamenti con il cibo. Una vera e propria arte che può essere appresa grazie all'Associazione Italiana Sommelier. Ancora una volta infatti, L'AIS si pone come polo di studio dell'eccellenza enogastronomica, e lo fa attraverso il delegato dell'Associazione per Alessandria e Acqui Terme Giuseppina Raineri. «Diventare sommelier è sempre più affascinante e avvincente - ha detto - partecipare al corso significherà avere l'opportunità di avvicinarsi a moltissime attività enogastronomiche che vengono organizzate in tutta Italia» e non da ultimo, avere la possibilità di avviarsi ad una carriera, quella di sommelier, che sta guadagnando sempre più punti nel mercato lavorativo.

Naturalmente si tratta di un obiettivo che potrà essere raggiunto solo dopo aver effettuato il corso nella sua interezza. Un corso suddiviso in tre livelli in modo da affrontare il mondo del vino a 360 gradi: dalle tecniche di coltivazione delle uve, dalla conoscenza dei terreni più adatti, passando poi alla conoscenza dei profumi e sapori fino ad arrivare all'enografia nazionale ed internazionale. Attraverso il primo livello del corso, che si svolgerà presso l'Hotel Marengo a Spinetta, si approfondiranno gli argomenti di viticoltura, enologia, tecnica della degustazione e del servizio, che rappresentano le basi del-

la professionalità del sommelier, a partire dalla corretta temperatura di servizio dei vini fino all'organizzazione e alla gestione della cantina.

Partecipando al 2° Livello si avrà la possibilità di esplorare il mondo del vino e di conoscere la produzione italiana e straniera, con particolare attenzione al legame indissolubile con il territorio. Con il 2° livello si perfezionerà anche la tecnica della degustazione del vino, determinante per poter apprezzare ogni sfumatura sensoriale e, in particolare, per esprimere un giudizio sulla sua qualità.

Infine, grazie al 3° ed ultimo livello, si affronterà la tecnica della degustazione del cibo e, soprattutto, l'abbinamento cibo-vino, attraverso l'utilizzo di una scheda grafica e di prove pratiche di assaggio di cibi con vini di diverse tipologie. Al termine dell'intero percorso formativo è previsto un esame di abilitazione, superando il quale si consegue il titolo di Sommelier AIS.

Il corso che partirà il prossimo 3 aprile sarà suddiviso in 15 lezioni che avranno cadenza bisettimanale. Ad ogni partecipante verrà fornito tutto il supporto didattico. Il materiale didattico fornito è di grande pregio: libri di testo, valigetta con i bicchieri e gli attrezzi da degustazione, quaderni per le prove pratiche di degustazione e di abbinamento. Per iscriversi al corso sarà sufficiente telefonare alla delegata AIS Giuseppina Raineri (328 1065876), disponibile a fornire informazioni anche sugli altri eventi organizzati dall'Associazione Italiana Sommelier.

G. Gal.

Domenica 9 marzo

Mercatini di carnevale

Acqui Terme. Sono aperte le iscrizioni per partecipare al mercatino di carnevale. Un appuntamento che farà da cornice alla grande manifestazione, organizzata per il 9 marzo, dagli Amici del Carnevale e dalla Soms di Acqui Terme, e che sarà un indubbio richiamo per turisti e appassionati di maschere e coriandoli da tutta la provincia di Alessandria. Il mercatino si svolgerà in piazza Italia e potrà riguardare dolciumi di ogni genere, giocattoli, focaccia, pizza, prodotti tipici e molto altro ancora. Per poter prenotare una postazione sarà sufficiente telefonare al numero 349.2160276 già quest'oggi.

Un ricco programma prevede sfilate, esibizioni di danza e spettacoli di magia e fra le novità spicca il ricordo di Beppe Dominici, artista e scenografo conosciuto in mezzo mondo grazie alle sue opere. Il 9 marzo, proprio a Beppe Dominici, artefice di tanti carnevali a Viareggio, verrà dedicato un premio che sarà assegnato al carro più artistico. Il programma della manifestazione, poi, prevede la sfilata dei carri, provenienti anche dai paesi circostanti, che si snoderà per le vie del centro a partire dal primo pomeriggio.

Un assaggio di quanto accadrà nel pomeriggio si potrà però avere anche al mattino.

G. Gal.

Terme Folk alla 16ª edizione

Ballo e benessere tutto in un week end



Acqui Terme. È terminato domenica 23 febbraio il week end dedicato a benessere e danza folk, organizzato dall'associazione culturale torinese Artefolk, grazie all'opera degli instancabili Massimo Ceruti e Alessandra Zampelli: i partecipanti hanno potuto volteggiare fino alle 19 nella Sala Belle Epoque del Grand Hotel Nuove Terme.

Terme folk è giunto quest'anno alla sua 16ª edizione, riuscendo a radunare ad Acqui ben 260 appassionati di balli provenienti da tutte le regioni d'Italia, dalla Campania alla Sardegna, alle più vicine - e ormai abituate - Lombardia, Liguria e, ovviamente, Piemonte. La formula vincente ideata dall'associazione è quella di offrire ai partecipanti iniziative diversificate, in modo da soddisfare le esigenze di tutti.

Chi voleva approfondire la conoscenza del territorio acquese ha potuto dedicare un'ora del sabato pomeriggio alla visita dei principali monumenti della cittadina termale, in compagnia di una guida professionale (nelle passate edizioni erano state organizzate anche degustazioni di prodotti eno-gastronomici locali). Gli irriducibili delle terme hanno potuto godersi un percorso kneipp e un idromassaggio oppure un suggestivo bagno di mezzanotte in piscina. Chi invece desiderava tuffarsi a capofitto, in questo caso nel vortice delle danze, ha potuto partecipare agli stage che ogni ora Massimo ha dedicato ai balli del repertorio oceanico e francese, studiati per tutti i livelli,

cosicché il classico "pezzo di legno" imparato anche solo dal nome danza poteva senza timore seguire le sue indicazioni e muovere i primi passi di un *Circolo Circa* o di un divertente (e faticoso!) *Pour passé le Rhône* fino ad arrivare ai complicati volteggi della *Marchine* e del *Mardi Gras*. Quest'ultima è una danza creata appositamente nel 1976 per festeggiare il periodo di Carnevale (e quindi attualissima!).

Il sabato sera è stato, come da tradizione, interamente dedicato al *Bal Folk*, con musica dal vivo, affidata al gruppo milanese di Andrea Capezzuoli e Compagnia, che, al ritmo di violino, organetto e chitarra, hanno spaziato dai balli francesi come mazurche, rondeaux, scottish, chappelloses, endro al folk celtico-irlandese, spingendosi fino al lontano Québec francofono.

La formula terme-danze è un binomio ormai consolidato ideato da Artefolk e viene riproposta ad agosto nel sud Italia, precisamente ad Ischia, per ricreare il magico abbinamento benessere-ballo.

Domenica 23, accanto alla manifestazione *Terme Folk*, si è svolto anche il tradizionale mercatino degli *sgaio* (scottati), con riferimento alle caratteristiche caldissime acque sulfuree della Bollette. I danzatori hanno così potuto fare anche due passi (e molti acquisti!) tra le bancarelle, approfittando di una bellissima giornata quasi primaverile.

Tutte le informazioni sull'associazione *Artefolk* si possono trovare sul sito www.artefolk.it.

ORSARA BORMIDA

SABATO 1 MARZO

APRE

LA

MARCHICCIA

CASHMERE

VENDITA STRAORDINARIA

50% 70%

STRADA STATALE VISONE - RIVALTA

DA LUNEDÌ A SABATO
DALLE 09,00 ALLE 12,00
DALLE 15,00 ALLE 19,00
DOMENICA
Dalle 16,00 Alle 19,00