Copia gratuita

n°1 - Dicembre 2017 - Gennaio 2018

Allianz
CATULI ARA S.A.S.
CONSULENZA ASSICURATIVA
Agenti Procuratori A. Fontana - A. Lucca
C.so Garibaldi, 18 - GATTINARA (VC)
Tel. 0163 833604 - 835421 Fax 0163 826197
e-mail: ras_gattinara@virgilio.it

L'OpinionistA

MENSILE DISTRIBUITO GRATUITAMENTE
NEL NOVARESE E IN VALSESIA

Distribuito porta a porta, nei locali pubblici e nelle edicole di: Novara Centro, Oleggio, Cameri, Bellinzago, Ghemme, Romagnano, Gattinara, Borgomanero, Arona, Borgosesia e Varallo

WWW.LOPINIONISTANEWS.IT - FACEBOOK.COM/LOPINIONISTANEWS

Allianz
CATULI ARA S.A.S.
CONSULENZA ASSICURATIVA
Agenti Procuratori A. Fontana - A. Lucca

VALSESIA-NOVARESE
Feste natalizie. Gli eventi top
Pagine 2, 3, 5, 7, 11, 14

VALSESIA-NOVARESE
Le rubriche dei Sindaci
Pagine 3, 6, 9 , 11, 14

INTERVISTA
Ci sono 500 massoni in zona
A pagina 15

CUCINA
Le Ricette della tradizione
A pagina 17

SALUTE
Salva il tuo collo dallo smartphone
A pagina 18

La bufala dell'Italia che riparte

Il debito pubblico non si è arrestato, ma continua a salire pericolosamente, per non parlare di lavoro ed occupazione...

Come possiamo parlare di un Italia che riparte, quando tutti gli indicatori economici e sociali dicono il contrario. Si è intervenuto sulle Province che forse erano le più adatte a risolvere le problematiche del proprio territorio, essendo le istituzioni che ne avevano la conoscenza migliore. Però teniamo le Regioni che si occupano quasi esclusivamente di Sanità ed hanno dimostrato in questi ultimi anni di essere state il centro delle più clamorose indagini da parte della magistratura. Nella Sanità i tagli e gli sprechi sono all'ordine del giorno. La mancanza di assunzioni nel settore medico ed infermieristico porta a turni sempre più pesanti, servizi sempre più scadenti e costi sempre più elevati e differenti da Regione a Regione. Un risultato indubbiamente deludente, quello della gestione della Sanità a livello regionale. Ora si stanno accorgendo tutti che è stata una follia perseguire una politica destabilizzante in Paesi come la Libia, l'Egitto, l'Iraq e la Siria. È ormai evidente a chiunque che l'accordo stipulato dal Governo Berlusconi con Gheddafi era l'unico metodo percorribile per gestire in maniera controllata un esodo biblico dall'Africa. Adesso, siamo soli in Europa ad affrontare questo enorme problema. Siamo passati negli ultimi 5 anni da 2,5 milioni di poveri a 6 mil di poveri. Il debito pubblico non si è arrestato, ma continua a salire pericolosamente. Per non parlare di lavoro ed occupazione. Centinaia di migliaia di aziende chiuse o trasferite all'estero, dove trovano migliori e più semplici condizioni fiscali e burocratiche. Una disoccupazione generale, passata dal 9% del 2011 all'attuale 13%. Una giovanile quasi raddoppiata che si aggira vicino al 50%, senza contare un 10% parcheggiato nelle Università, in attesa di diventare disoccupati dopo la laurea. Si è voluto togliere l'art. 18, logicamente sono aumentate le trasformazioni dei contratti a tempo determinato in tempo indeterminato. Ma è un tempo indeterminato che non da garanzie di un posto sicuro per il futuro e lo dimostrano le banche che non concedono ancora mutui a queste categorie di lavoratori. Sicurezza, mai come in questo periodo i cittadini si sentono insicuri e poco protetti. Nemmeno a casa propria si sentono più sicuri. Forze dell'ordine, sottodimensionate rispetto alle necessitá e con carenza di mezzi e tutele. Non è facile cambiare questa Nazione, sicuramente bisogna inculcare ottimismo, ma questo ottimismo deve essere supportato da provvedimenti concreti e precisi e non da slogan. Gli slogan vanno bene solo se detti al Carosello e non da chi governa.

La Redazione

PRO LOCO BORGOSESIA

CITTÀ DI BORGOSESIA

Il Natale del Borgo

Dal 2 Dicembre 2017 Al 7 Gennaio 2018

02 DICEMBRE — MAXI Focaccia multigusto gratuita

Mercatini di stile
Artigianato e prodotti locali

Balli folkloristici natalizi
a cura del Gruppo Folkloristico di Borgosesia

Trenino itinerante
Gratis

...e tanto altro!

03 DICEMBRE — BISCOTTI di Natale e vin brulè gratuiti

Mercatini di stile
Artigianato e prodotti locali

"Anime oltre la corteccia"
L'arte di scolpire con scalpelli e motosega

Trenino itinerante
Gratis

...e tanto altro!

08 DICEMBRE — ARRIVA Babbo Natale e giro in carrozza gratis

"Guinness World Smarties"
100.000 confetti di cioccolato in omaggio

Gadgetland gratuita
Giochi interattivi, hoverboard, droni...

Circus Led Show
e baby dance per bambini

...e tanto altro!

09 DICEMBRE — FAMILY Circus animazione e divertimento

Giro sul pony
Gratis

Zucchero filato
Gratis

ESCAPE ROOM (8/9/10 Dicembre)
Sfida te stesso e risolvi la missione

...e tanto altro!

DAL 2 DICEMBRE AL 7 GENNAIO

Pista di Pattinaggio su ghiaccio

Ingresso € 1 pista

Noleggio € 2 pattini

Inaugurazione il 2 Dicembre alle ore 15:30
Spettacolo su ghiaccio
in collaborazione con
A.S.D. IGOR ICE TIME

10 DICEMBRE — SHOW La Fabiola "Attenti a quei due!"

Giro sul pony
Gratis

Impariamo a scolpire
Laboratorio per bambini gratuito

Zucchero filato
Gratis

...e tanto altro!

16 DICEMBRE — L'ARTE DELLE Decorazioni

Farcitura e riutilizzo dei dolci natalizi

Wildcats Cheerteam show
Esibizioni acrobatiche natalizie

Winter light projection
Proiezione di video reattivi al suono

L'arte della marmorizzazione
Laboratorio per bambini gratuito

...e tanto altro!

17 DICEMBRE — PANETTONE e Pandoro

distribuzione di assaggi gratis

Area gonfiabili gratuita
con animazione e balli itineranti

I Mercati della Terra di Slow Food
in collaborazione con SlowFood Valsesia

Giro in carrozza
gratuito per le vie del Borgo

...e tanto altro!

06 GENNAIO — LA BEFANA del Borgo

arriva in Piazza Mazzini

L'arte incontra la Befana
Laboratori creativi e di danza e tanto altro

Parata della Befana
in compagnia della "Dirty Dixie Jazz Band"

I "Giochi di una volta"
e distribuzione di cioccolata e torrone

tutto gratis!

Scoprite il programma completo su www.comune.borgosesia.vc.it

Seguite la pagina Facebook Città di Borgosesia

Scaricate la Web App sui vostri cellulari apps.one2app.com/ComuneBorgosesia

Assessore alle manifestazioni Emanuela Buonanno

Vi aspettiamo! a Borgosesia

Il Sindaco Paolo Tiramani

BORGOSESIA

Il Natale e la Befana del Borgo. Emanuela Buonanno tira le redini

"La magia delle festività natalizie coinvolgerà i bambini e non solo"

L'Amministrazione comunale in collaborazione con l'Associazione Pro Loco è lieta di presentarvi il programma natalizio che intratterrà i Week End nel mese di Dicembre e nel giorno dell'Epifania.

Emanuela Buonanno

Il Natale pian piano si avvicina e con esso anche le emozioni dei bambini che rincorrono momenti magici da vivere insieme a Borgosesia, per questo abbiamo pensato manifestazioni dove i piccoli ospiti potranno immergersi in un piccolo regno incantato, pieno di momenti indimenticabili fatto di luci e colori, a far calare l'atmosfera natalizia contribuirà anche la filodiffusione per le vie del centro.

Apriremo il lungo periodo delle festività natalizie con l'inaugurazione della pista di pattinaggio con uno spettacolo sul ghiaccio con diversi artisti, la pista di pattinaggio sarà disponibile gratuitamente per gli Istituti scolastici di Borgosesia durante le ore di attività motoria, a continuare i mercatini in Stile e i Mercati della Terra allieteranno grandi e piccini.

L'arrivo di Babbo Natale in carrozza è previsto per l'8 Dicembre pronto ad accogliere i bambini per portarli per le vie del Borgo, e ovviamente farsi fotografare sulle ginocchia di Babbo Natale.

Anche quest'anno l'iniziativa "Addobbiamo insieme l'albero di Natale" con la collaborazione delle Scuole di Borgosesia.

Non mancheranno giochi, trenino, laboratori con diverse attività, marionette, spettacoli, acrobati, balli, trucca bimbi, sculture di palloncini, giro per la città in pony e non poteva mancare lo zucchero filato, cioccolata calda, focaccia, vin brulè, panettone e pandoro.

Il tutto finirà con "L'arte incontra la Befana", con musica, artisti, decorazioni su bimbi, laboratori creativi, performance live e percussioni, spettacoli di danza, giochi di una volta e distribuzione di torrone e cioccolata calda.

L'Assessore alle Manifestazioni
Emanuela Buonanno

LA RUBRICA DEL SINDACO

"Borgosesia diventerà il fulcro della Valsesia"

Il 2017 ha segnato per me un vero punto di svolta, dal momento che ho deciso di scendere in campo in prima persona candidandomi a Sindaco, per proseguire il lavoro iniziato dall'amico **Gianluca Buonanno** che ci ha lasciato troppo presto. Grazie alla fiducia concessami dai miei concittadini ho assunto la guida di Borgosesia, città in cui sono nato, vivo da sempre, che amo profondamente e per la quale prometto di dedicare il massimo impegno per continuare sulla via indicata da Gianluca, per migliorarla ulteriormente in ogni suo aspetto e per risolvere i problemi che si presenteranno ogni giorno, poichè **un buon amministratore deve essere sempre a disposizione della gente**.. In questi primi mesi di amministrazione, insieme alla mia squadra che ringrazio per l'apporto e il contributo che garantiscono quotidianamente, molte cose sono già state fatte. Innanzitutto la **ristrutturata Piazza Mazzini**, che pareva essere ancora un cantiere a causa della presenza di transenne e segnaletica verticale posizionata in maniera disordinata, è stata sistemata assumendo un aspetto più decoroso. Abbiamo preso inoltre la decisione di chiuderla al traffico rendendola in buona parte pedonale, con l'intenzione di trasformare il centro cittadino in un salotto all'aperto in quanto ci sembrava inutile avere rimodernato la piazza per utilizzarla solamente come un parcheggio. Recentemente abbiamo inaugurato la **nuova bretella di Aranco**, un tratto di strada che consente una migliore viabilità nella zona, sanando così una situazione problematica che da anni i residenti del quartiere segnalavano. E' stata completata la **riqualificazione di via della Bianca** con la modifica della viabilità in maniera tale da agevolare la svolta dei veicoli in entrambi i sensi di marcia. Durante i mesi estivi sono state organizzate **due manifestazioni** ricche di eventi, spettacoli, musica e animazione dedicate a tutte le fasce di età, che hanno portato in città migliaia di persone. Il nostro obiettivo è quello di **incentivare l'arrivo a Borgosesia di tanti visitatori** per favorire il commercio e le attività locali. Il **2018** sarà il primo anno in cui la nostra amministrazione potrà operare con un bilancio proprio, dopo avere ereditato quello del 2017 in cui il Comune era commissariato, e abbiamo grandi idee da realizzare. Il progetto principale, in cui sarà destinato un milione di euro, è la **riqualificazione del vecchio ospedale**.

Paolo Tiramani

Come promesso in campagna elettorale vogliamo che l'immobile di Piazzale Lora torni a rivestire un polo centrale nella quotidianità dei borgosesiani e più in generale della Valsesia. All'interno dello stabile troveranno collocazione alcuni uffici pubblici quali l'Agenzia delle Entrate, l'INPS, la Camera di Commercio che garantiscono i servizi essenziali per la vita della città. Un altro grande progetto da realizzare, su cui saranno investite importanti risorse, sarà quello del nuovo **arredo urbano destinato alla piazza**, per darle una nuova veste e renderla esteticamente più bella ed attrattiva. Per quanto concerne gli impianti sportivi destineremo una somma rilevante per il **rifacimento della pista di atletica situata nell'area di San Secondo**, che da anni versa in cattive condizioni e necessita quindi di un intervento rigenerante. Vogliamo fare in modo che possa tornare ad ospitare gare importanti, di elevato livello agonistico, e per ottenere l'omologazione è necessario realizzare una serie di migliorie anche sulla struttura che ospita gli spogliatoi, che in parte è già stata sistemata, e sulle varie attrezzature sportive presenti deteriorate e usurate dal tempo. Abbiamo grandi progetti per la nostra città e siamo convinti e determinati per fare in modo che **Borgosesia torni ad essere il fulcro centrale della Valsesia**, per permettere il rilancio delle attività industriali e commerciali ed invertendo il trend negativo che negli ultimi anni ha visto un lento ma graduale decremento della popolazione. W BORGOSESIA W LA VALSESIA!

Il Sindaco Paolo Tiramani

Residenza “Il Teatro”.
A Borgosesia l’innovazione di costruire in classe A4

Il risparmio energetico e la qualità della vita viaggiano di pari passo cosicché nel settore edilizio, si è sempre più attenti ad offrire soluzioni che coniugano l’esigenza di risparmio al desiderio di benessere. Un occhio di riguardo viene riservato all’abbattimento dei consumi energetici e contemporaneamente alle soluzioni termiche ed igienico-sanitarie perfettamente confortevoli.

Soluzione del tutto innovativa nel campo delle costruzioni è la progettazione di edifici in “classe A4”. Ne è un esempio la residenza “Il Teatro”, studiata dalla Borgo immobiliare srl: l’operazione edilizia è volta a riqualificare l’area inutilizzata dello storico Teatro Sociale a Borgosesia, accanto al Parco Magni; qui al posto dell’immobile ottocentesco e dei vicini capannoni fattiscienti, sorgerà “Il Teatro”, ovvero un complesso edilizio all’avanguardia, alimentato da fonti rinnovabili e capace di garantire numerosi benefici: sia economici che di salute, benessere e qualità di vita. L’edificio, infatti, assicura a chi vi abiterà: zero consumo di gas; zero emissioni di CO_2; zero spese per il costante ricambio dell’aria; zero spese per luci comuni, servizi e ascensore; ed ancora la riduzione fino al 75% del costo di riscaldamento e del 60% sul costo dell’acqua sanitaria.

Gianni Barberis

«Noi realizziamo e vendiamo case “nuove”, nel vero senso della parola - illustra con soddisfazione il socio **Gianni Barberis** - Qui si parla oltre che di un risparmio che si farà sempre più consistente col passare degli anni, anche di un investimento che nel tempo manterrà il suo valore. Infatti, costruire in classe A4 significa superare il modo tradizionale di costruire; per fare questo abbiamo compiuto un vero e proprio balzo avanti con la ricerca di nuove tecnologie, nuovi materiali e nuovi prodotti. Il nostro immobile in classe A4 è già pronto ad affrontare le future normative relative alle energie rinnovabili, al risparmio energetico e ad essere in linea con le future norme antinquinamento. Oggi, chi costruisce nel vecchio modo tradizionale, sa che nel 2020 l’edificio avrà perso metà del suo valore perché sarà superato tecnologicamente, in quanto incapace di stare al passo con il tempo. Ma chi acquista una casa costruita in classe A4 ha la garanzia che il suo valore resterà immutato perché è una casa progettata per il futuro. Ecco perché abbiamo deciso di anticipare i tempi, costruendo case che sempre meno pesino economicamente su chi le compra. Nel 2020 entreranno in vigore delle norme europee che impegneranno tutte le nuove abitazioni a riscaldarsi traendo almeno il 50% dell’energia da fonti rinnovabili. Noi, nelle nostre costruzioni in classe A4 siamo un passo avanti: non impieghiamo gas, non emettiamo CO_2, ci avvaliamo dell’energia messa a disposizione dal sole e dall’aria, nel rispetto quindi della natura ma anche, perché no, del risparmio».

Il socio **Luca Barbaglia** continua: «Ridurre i costi di riscaldamento significa che rispetto ad un’abitazione di 100 mq costruita in modo tradizionale, adottando invece le innovazioni previste per la classe A4, giungiamo a risparmiare 1.200-1.300 euro all’anno – prosegue Luca Barbaglia - Ed a questo beneficio economico si aggiunge un beneficio in termini di salute, perché si riducono sostanzialmente le emissioni di anidride carbonica nell’aria. Puntare sul comfort e sul benessere vuol dire che nelle nostre case è sempre garantito il giusto grado di temperatura e un costante ricambio dell’aria: grazie ai sistemi di riscaldamento a pavimento di ultima generazione, assicuriamo una temperatura sempre stabile in ogni punto della casa.

Luca Barbaglia

L’aria dei locali viene sempre rinnovata e purificata attraverso un sistema di filtraggio, che evita l’insorgere di allergie e delle tante difficoltà respiratorie causate sia dalla scarsa qualità dell’aria di casa sia dall’inquinamento atmosferico esterno. Niente più muffe e condense.

Inoltre, il benessere è favorito anche dalla zona centrale, tranquilla , rilassante, dall’ottima esposizione al sole, dalla luminosità dei locali, dal contatto con l’esterno attraverso terrazzi vivibili, e dall’indiscusso isolamento acustico. Noi curiamo con molta attenzione anche l’isolamento termico; con particolare attenzione alla tenuta perfetta dei serramenti, all’isolamento delle parti che sono esposte al freddo e che possono essere degli insidiosi punti termici come i poggioli o le cornici del tetto - sottolinea Luca Barbaglia - Sarebbe assurdo realizzare una parete perfettamente coibentata per poi dimenticare di isolare, sotto e sopra, il pavimento dei terrazzi o le spallette dei serramenti».

Gianni Barberis conclude: «Il nostro obiettivo è costruire in modo assolutamente innovativo e praticare un prezzo di vendita quasi eguale a quello di una casa tradizionale; il prezzo deve essere necessariamente un” prezzo giusto” rispetto al prodotto ed al valore dei soldi».

Borgo immobiliare srl
Tel. 347-2105655 / 333-5396441
Mail: info@ilteatroborgosesia.it
Residenza IL TEATRO
Piazza Moscatelli, 10
Borgosesia - Vc
www.ilteatroborgosesia.it

CHRISTMAS VARALLO

DAL **2** DICEMBRE

IN PIAZZA VITTORIO
TUTTI I GIORNI
ORARIO: 15.00 - 19.00 - 20.30 - 22.00

AL **9** GENNAIO

PATTINAGGIO su GHIACCIO

BABBO NATALE

VENERDÌ **8** DICEMBRE

dalle ore 15.00
arriva in Città con la sua carrozza accompagnato dagli ***Elfi, Mamma Natalina*** *e i famosi personaggi dei cartoni animati* ***Masha e Orso, Topolino, Peppa Pig, i Minions, Spongebob, Hello Kitty i Pokemon e molti molti altri!***

DOMENICA **10** DICEMBRE

dalle ore 9.00
in tutto il Centro Storico

MERCATINI NATALIZI

...e tante altre novità per tutto il mese di dicembre!!!

DOMENICA **31** DICEMBRE

in Piazza Vittorio dalle 22.30 all'1.00

CAPODANNO IN PIAZZA

LIVE MUSIC
CON LA BAND 8 NOTE

PISTA DI PATTINAGGIO APERTA

FUOCHI D'ARTIFICIO

REGIONE PIEMONTE

IL SINDACO
ERALDO BOTTA

VARALLO

La città è stata scelta tra le 100 mete d'Italia

Varallo è una delle 100 mete d'Italia, selezionate dall'Osservatorio delle Eccellenze Italiane con la sovrintendenza del Comitato d'Onore appositamente istituito, in cui figurano studiosi e personalità di spicco delle istituzioni e della cultura italiana, tra questi anche Vittorio Sgarbi.

Varallo ha partecipato nella sezione che premia quelle città che hanno saputo valorizzare il proprio patrimonio culturale, incrementando l'appeal estetico dei propri centri abitati: dalla cura delle aree verdi alla conservazione delle strutture nei centri storici, con particolare attenzione a bellezza, pulizia e decoro. Il Premio Mete d'Italia si propone di rendere merito alle migliori esperienze finalizzate allo sviluppo, alla crescita, al potenziamento realizzate per il miglioramento concreto della qualità della vita dei cittadini, in un'ottica di sostenibilità e di promozione della cultura; un premio a quelle comunità che hanno saputo sviluppare un'idea di futuro originale e autentica, senza mai perdere il contatto con le origini legate alle radici del luogo. La "mission" del premio è quella di unire le forze con gli Enti territoriali e locali, per creare insieme nuove sinergie e opportunità: lo scambio di esperienze, competenze, modelli virtuosi. L'altro comune della provincia di Vercelli ad essere premiato è stato Gattinara. Il Sindaco di Gattinara, Daniele Baglione e il Sindaco di Varallo, Eraldo Botta hanno presenziato alla consegna del riconoscimento "100 mete d'Italia" che si è tenuta lo scorso novembre all'interno del Senato della Repubblica, nella prestigiosa Sala Koch.Gattinara e Varallo, inoltre, avranno due pagine dedicate nel prestigioso volume "100 Mete d'Italia" edito da Riccardo Dell'Anna. Un volume che promuove i valori dell'italianità, guidando il lettore in un cammino tra località sorprendenti, raccontandone la storia; le meraviglie dell'arte; l'originalità dello stile; la qualità dei prodotti, alimentari e non solo; il gusto per l'ospitalità, la bellezza dei luoghi e il coraggio di fare fronte alle difficoltà.

Daniele Baglione ed Eraldo Botta

TRATTORIA
BELVEDERE
Via Belvedere, 2 - 13019 Varallo (VC)
Aperti dal Martedì alla Domenica
dalle ore 10:00 alle ore 23:30
Chiuso il Lunedì
cell. 340 171 3524
Pranzo e Cena
Menù Fisso
€ 12,00

VARALLO

Un calendario ricco di eventi

Dall'arrivo di Babbo Natale in carrozza alla pista di pattinaggio sul ghiaccio, passando per il mercatino dell'antiquariato e dell'artigianato: divertimento, convivialità, arte e cultura-

Si parte l'8 dicembre, con l'ingresso a Varallo di Babbo Natale, accompagnato dai trampolieri, dagli elfi, da "Natalina" e dai personaggi dei cartoni animati. Poi, domenica 10, il centro storico viene animato dai mercatini natalizi che propongono antiquariato, artigianato e prodotti per collezionisti, con particolare attenzione all'enogastronomia.

Eraldo Botta

Nella stessa giornata, a Palazzo dei Musei, c'è il laboratorio creativo per bambini "La bottega di Gaudenzio".

Dall'8 al 10 dicembre gli Alpini servono le castagne in piazza Vittorio Emanuele, mentre in biblioteca, dal 7 dicembre al 6 gennaio si tiene "Libri in libertà" con le mostre di Elisa Cortis e le legature di Antonio Teruzzi.

Nel segno dell'arte, inoltre, dal 16 al 24 dicembre, a Palazzo d'Adda sono visitabili le esposizioni di Cesare Roberto e Dino Damiani. I canti natalizi risuonano in tutta la città il 17 dicembre, in compagnia dei bambini dell'Istituto comprensivo di Varallo. Poi lunedì 18 al Teatro Civico, è di scena lo spettacolo teatrale "Il berretto a sonagli" di Pirandello. E sabato 30 sull'Allea di corso Roma c'è il Mercatino dell'antiquariato e dell'artigianato. Varallo propone inoltre il Capodanno in piazza Vittorio.

Ed ancora, dal 2 dicembre al 9 gennaio, è presente la pista di pattinaggio sul ghiaccio.

Un occhio di riguardo è stato posto per la cultura, con la possibilità di effettuare visite guidate. Deus ex machina di tutte queste iniziative è l'Amministrazione comunale -guidata da Eraldo Botta- che augura a tutti Buone Feste!

Greta Spose di Rosalba Girgenti. «L'abito perfetto rispecchia lo stile di chi lo indossa»

La personalizzazione in ogni minimo dettaglio dell'abito da sposa è la chiave di volta per soddisfare sempre le diverse esigenze della Cliente: parola di Rosalba Girgenti, anima di Greta Spose.

L'attività, che ha la sua nuova sede nel cuore della Valsesia - in Regione Giare, a Varallo - si distingue per la straordinaria cura che pone in ogni aspetto della realizzazione dell'abito da sposa, all'insegna della caratterizzazione di quest'ultimo, a seconda delle necessità e dello stile della futura sposa e sempre con un occhio di riguardo per la selezione di tessuti di alta qualità, capaci di assicurare, oltre ad una resa estetica impeccabile, il più completo comfort in uno dei giorni più importanti della vita. **Rosalba Girgenti** riesce a garantire tale risultato grazie alla consolidata esperienza nel settore, che la vede costantemente impegnata, da oltre trentasette anni, nella continua ricerca di soluzioni innovative e di tendenza. «Nel corso di questi anni vi è stato un cambiamento notevole nell'ambito dei modelli maggiormente richiesti dal pubblico -evidenzia la professionista- Dagli abiti pomposi ed ampi degli anni '80 si è progressivamente passati alle linee asciutte, che mettono maggiormente in risalto la silhouette femminile. Anche il bianco è cambiato e adesso si preferisce il bianco latte al bianco ottico. Inoltre, per quanto riguarda le altre nuance, il loro inserimento è meno frequente rispetto al passato ed a volte il colore viene solo accennato attraverso gli accessori». Rosalba Girgenti ha un'ampia gamma di abiti del prestigioso brand Pronovias, espressione di differenti stili e tendenze; la futura sposa dunque sceglie l'abito desiderato e definisce, con la consulenza della professionista, le modifiche che vanno apportate. Le misure, i dettagli, gli inserti: ogni caratteristica dell'abito viene studiata sulla donna che lo indosserà, con l'intento di valorizzarne la bellezza, la grazia e l'eleganza. Inoltre, per le spose più esigenti, è attivo il laboratorio artigianale, dove Rosalba Girgenti, partendo dal disegno creativo dell'abito e dalla realizzazione del cartamodello con le misure della futura sposa, confeziona il prodotto, rifinendolo nei minimi dettagli. Oltre agli abiti da sposa, la sartoria ha cura inoltre di realizzare gli abiti femminili da cerimonia. «Nei mesi di confezionamento dell'abito opero in contatto ed in armonia con la futura sposa, accompagnandola inoltre nella selezione degli accessori da abbinare -conclude Rosalba Girgenti- E quando finalmente arriva all'altare per me è un'emozione immensa».

Rosalba Girgenti con una delle "sue" spose

Greta Spose di Rosalba Girgenti - Regione Giare, Varallo (Vc) Tel. 0163-22162; Mail: gretaspose@gmail.com Fb: Greta Spose di Rosalba Girgenti

GATTINARA

Per le Feste: Red friday, pattinaggio sul ghiaccio e camminata dei Babbi Natale

Gattinara si sta preparando al Natale; infatti Comune di Gattinara e l'associazione dei commercianti del centro O.a.d.i. "Gattinara in…" hanno in programma diverse iniziative per il periodo natalizio per animare così la città.

L'evento principale si terrà domenica **17 dicembre**, mentre per animare il borgo anche in altri momenti si è pensato di organizzare un'iniziativa anche per venerdì 8 dicembre.

Sin da inizio dicembre il Comune allestirà le luminarie per creare l'atmosfera natalizia e, anche per quest'anno, in Piazza Paolotti, sarà allestita la **pista di pattinaggio su ghiaccio** un'attrattività importante che rimarrà attiva fino a dopo l'Epifania.

Venerdì **8 dicembre**, in Piazza Italia, ci sarà la premiazione degli addobbi realizzati dai bambini delle scuole materne ed elementari. In tale contesto, si è pensato di organizzare il "**Red Friday**", con proposte e occasioni d'acquisto, scontistiche e promozioni sulla falsariga del rinomato "Black Friday", un'opportunità in più per attirare nuovi clienti nei negozi.

Domenica 17 dicembre sarà la giornata fulcro delle iniziative natalizie: sin dal mattino il centro storico sarà animato dai mercatini in cui saranno esposti manufatti artigianali, prodotti tipici e stand di enogastronomia.

In Corso Vercelli sarà invece allestita un'area Bimbi con giochi gonfiabili gratuiti per tutti.

Novità di quest'anno "**la Camminata dei Babbi Natale**" una passeggiata benefica non competitiva a favore delle scuole gattinaresi.

Il pomeriggio sarà dedicato in modo particolare ai bambini: in Corso Cavour ci sarà il lancio delle letterine per Babbo Natale, oltre a giochi e laboratori pensati per i più piccoli e non solo e i canti di Natale presentati dall'inedito coro gospel delle scuole di Gattinara.

«Anche quest'anno – spiega il **Sindaco Daniele Baglione** – abbiamo voluto organizzare una serie di iniziative durante tutto il periodo natalizio che coinvolgano tutte le fasce di età. La giornata di domenica 17 dicembre, in cui si concentrerà l'animazione natalizia sarà come sempre, ricca di eventi e dedicata, in particolare, alle famiglie».

Durante il periodo natalizio, **dall'8 dicembre 2017 all'6 gennaio 2018**, chi effettuerà acquisti a Gattinara, riceverà in omaggio un ticket per il parcheggio gratuito della propria auto nelle aree a pagamento valido un'ora, grazie all'iniziativa "**A Gattinara… compra e parcheggia gratis**", promossa dall'Amministrazione comunale per incentivare il commercio locale.

GATTINARA

In arrivo, lezioni pratiche di Giornalismo e di Ufficio stampa

Le lezioni di lingue e di fumetto; i corsi pratici di giornalismo ed ufficio stampa; gli appuntamenti di cucito e gli incontri per imparare a gestire le situazioni comunicative critiche: sono le nuove attività di Unipop e Comune

Tutte le iniziative si terranno a Gattinara nell'annualità 2017 – 2018 e prenderanno il via al raggiungimento di un numero minimo di 8 partecipanti. Nel settore della comunicazione, Sabrina Marrano si occuperà di due cicli di lezioni; innanzitutto del **Corso pratico di Giornalismo**, al mercoledì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, che sarà sviluppato attraverso 5 lezioni da 2 ore ciascuna, per insegnare agli aspiranti giornalisti come si realizza un articolo giornalistico, partendo dal lavoro sul campo: dove si cercano e come si trovano le notizie; l'importanza della rete di contatti; l'accreditamento negli uffici stampa degli enti per la ricezione dei comunicati stampa; ed ancora, come si realizzano le interviste, e le inchieste. E poi come si scrive per un giornale cartaceo e per il web, sia dal punto di vista della struttura del testo, che dell'organizzazione delle informazioni. La seconda proposta a cura di Sabrina Marrano è il **Corso pratico di Ufficio stampa**, sempre il mercoledì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, mirato a coloro che vogliono avvicinarsi al mondo della comunicazione giornalistica: a chi opera in associazioni di tipo pubblico e privato e ha interesse ad acquisire e/o approfondire le tecniche e gli strumenti necessari per una comunicazione efficace. A proposito delle lezioni di lingue, sarà possibile approfondire lo studio dell'**inglese**, 1° – 2° – 3° livello, insieme alla docente Sara Roncarolo, il lunedì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, per un totale di 10 appuntamenti, da due ore ciascuno; in base al livello, saranno studiate le basi grammaticali più semplici, le strutture linguistiche fondamentali per apprendere ed usare espressioni quotidiane e colloquiali ed il vocabolario, fino ad arrivare alla conversazione vera e propria, con attenzione alla pronuncia. Si terranno anche 10 lezioni di **spagnolo**, 1° – 2° livello, a cura di Margarita Hernández, il martedì, dalle ore 20.30 alle 22.30, con l'obiettivo di dare una preparazione generale per interagire e affrontare semplici scambi comunicativi. Il corso di **tedesco** 1° – 2° livello, sempre curato da Sara Roncarolo e proposto il giovedì dalle ore 20.30 alle ore 22.30, sarà anch'esso strutturato su 10 lezioni di due ore ciascuna: il primo livello è destinato a coloro che non hanno mai incontrato questa lingua ma desiderano averne una conoscenza di base; mentre il secondo livello è destinato a coloro i quali hanno già studiato, anche solo in modo superficiale, questa lingua, per affrontare semplici scambi comunicativi. Invece, Carla Lorizzo, il venerdì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, sarà la docente di "**Parlami ti ascolto**": il corso che intende offrire, nell'arco dei 4 incontri, gli strumenti per imparare a gestire in modo più efficace e benefico le situazioni comunicative critiche; in particolare, la capacità di ascoltare gli altri e se stessi, sia in ambito familiare che professionale, con equilibrio e armonia. Vi sarà anche un **Corso di fumetto**, con il fumettista Daniele Statella, il venerdì, dalle ore 18.30 alle ore 20.30, per un totale di cinque lezioni di due ore ciascuna, dedicate a coloro che sono già in possesso degli elementi di base del disegno grafico ed artistico, ma anche semplicemente a chi ama disegnare nel tempo libero e agli appassionati di comics e cartoons. Infine, anche quest'anno sarà offerto un Corso di Cucito **riparazioni e tecniche di base** 1°-2°-3° modulo, il giovedì, dalle ore 20.30 alle ore 22.30, a partire dalla primavera del 2018, per tutti coloro che vogliono imparare le basi del cucito e i fondamentali delle piccole riparazioni di capi di abbigliamento. I differenti corsi si terranno nel centro incontri, in corso Cavour 1, tranne le lezioni di cucito, che avranno luogo in villa Paolotti. **Per ulteriori informazioni e per iscriversi**, è possibile rivolgersi all'ufficio Informagiovani, in piazza Italia, a Gattinara, durante gli orari di apertura al pubblico (martedì e sabato dalle ore 9.30 alle ore 12.30 e giovedì dalle ore 15.30 alle ore 18.30). Inoltre, sono a disposizione il numero di telefono 0163-833 420 e la mail: informagiovani@comune.gattinara.vc.it

L'assessore alla cultura Luisa Cerri

Ristorante Villa Paolotti. «Raccontiamo il Bel Paese attraverso la sua cucina»

Eccellenze enogastronomiche delle diverse regioni italiane, ambiente accogliente ed informale e location storica: è questa la ricetta di qualità del Ristorante Villa Paolotti.

I ristoratori **Maurizio Ferraris e Consuelo Cerri**, marito e moglie, nella scelta del menù - sempre in armonia con la stagione e le sue feste - prediligono gli ingredienti della tradizione per la realizzazione dei diversi piatti, all'insegna dell'eccellenza e con un occhio di riguardo per i **"Presidi regionali Slow-food"** della penisola: «La selezione dei diversi prodotti alimentari da inserire nelle numerose ricette è un momento molto importante -illustra Ferraris- Vi poniamo particolare cura perché l'alta qualità degli ingredienti è basilare per offrire proposte culinarie che coniughino gusto ed attenzione alla salute -continua il ristoratore- Inoltre, studiamo attentamente la carta dei vini e per decidere quale bottiglia inserirvi, ci preoccupiamo di fare visita alle differenti cantine, in modo tale da capire i pregi di ogni prodotto enologico, con l'intento di poterlo così spiegare al Cliente che si appresta a degustarlo, sapendolo inoltre consigliare a riguardo dell'abbinamento enogastronomico che maggiormente valorizza la pietanza in tavola -continua Ferraris- Proponendo nuovi e sempre differenti piatti a base degli eccellenti prodotti locali, vogliamo offrire a tutti l'occasione uno spunto per acquisire sempre maggiore consapevolezza al riguardo di ciò che caratterizza l'Italia e la sua cucina». Un esempio di quest'attenzione nel proporre sempre una cucina prelibata è il menù che il ristorante propone in occasione del giorno di Natale, il **25 dicembre**: stuzzichino di benvenuto, ovvero il baccalà mantecato; strudel di pasta fillo con cardi,biete e crema di Montasio; Mariola con mostarda di mele Cotogne e purè di lenticchie, un insaccato di suino con cotenna di origini emiliane; il risotto con carciofi, maggiorana e gamberi; il cappone farcito con verze, castagne e patate al forno; Pre-dessert a base di sorbetto al Karkadè; torta la Gianduja con crema al caffè e dulcis in fundo, caffè e piccola pasticceria (45 Euro, vino escluso). Un altro tratto fondamentale del ristorante è l'accoglienza: l'ambiente famigliare ed informale mette a proprio agio i commensali, nella suggestiva cornice di villa Paolotti, un gioiellino dell'architettura ottocentesca.

Consuelo Cerri e Maurizio Ferraris

Ristorante Villa Paolotti; Corso Valsesia 112, Gattinara (VC); Tel. 0163-833234, info@villapaolotti.it;
Orario: 19.30 - 22; Chiuso il lunedì sera ed il martedì

GATTINARA

Al Lux le risate sono le protagoniste assolute

"Puntiamo sulla comicità perchè attira maggiormente il pubblico"

La Compagnia teatro Gattinara presenta la rassegna di spettacoli che animeranno le serate all'Auditorium Lux e che avranno come filo conduttore le risate.

«Abbiamo deciso di puntare sulla comicità perché ci siamo accorti che si tratta della tipologia di show che va maggiormente -spiega **Marta Paoletti** di **Compagnia Teatro Gattinara** - Infatti, nelle due passate annualità, le commedie comiche hanno ricevuto il plauso del pubblico, che ha dimostrato di apprezzarne la programmazione, partecipando numeroso alle diverse date fissate nel calendario -prosegue Paoletti- Inoltre, abbiamo deciso, a grande richiesta, di proporre uno spettacolo dialettale, affidandoci ad un gruppo biellese, che si cimenterà in un'esilarante esibizione in dialetto piemontese, ed ad una compagnia di Lecco, improntata sul repertorio classico, e che ci delizierà con le commedie divertenti di Goldoni».

La stagione è stata aperta dalla compagnia gattinarese lo scorso 28 novembre, con la commedia in due atti, dal titolo "**Perché capitano tutte a me**".

Poi, il 20 gennaio 2018, ancora nell'ambito del teatro dialettale, sul palco di via Lanino, vi sarà: "**Na fomna an poc… ondriaca**", proposta in piemontese dai "Nuovi camminanti"; la presentazione la illustra così:

"È una bella lotta vivere con una moglie ipocondriaca; ne sa qualcosa il povero Efisio che sopporta la moglie Ada con infinita pazienza, ma il pover'uomo ha imparato a prendere la vita con filosofia". Il 10 febbraio, invece, arriveranno le "**Ricette d'amore**", dirette dalla regia di Diego Ruiz. Beppe Convertini proporrà uno spaccato sul mondo femminile. Diego Ruiz firmerà la regia anche dello spettacolo di sabato 17 marzo, "**Cuori scatenati**", con Sergio Muniz, lo stesso Ruiz, Francesca Nunzi e Maria Lauria. Una coppia, scoppiata da anni, si incontra clandestinamente per un pericoloso ritorno di fiamma, che rischia di bruciarli sul serio. Doveva essere una notte di passione peccaminosa, ma l'arrivo di un maldestro ladro trasforma tutto in una serata esilarante.

A chiudere la stagione, sabato 14 aprile, sarà la Compagnia Teatro Gattinara, con "**La Famiglia Gambarotta**"; così descritta: "La pensione finalmente è alle porte del capofamiglia Gambarotta. Dovrebbe essere contento, ma per molti motivi la felicità di non dover più lavorare mette in crisi la vita famigliare".

LA RUBRICA DEL SINDACO

"Siamo veramente fuori dalla crisi? Tutto fumo e niente..."

Da mesi ormai giornali e televisioni rappresentano il nostro Paese come una nazione fuori dalla crisi. Anzi, se ci fate caso, di crisi non parla più nessuno. Pare che il termine sia stato abolito. Oggi l'ordine, dato poi da chi non si sa (anche se qualche dubbio l'abbiamo), è quello di parlare sempre e comunque di ripresa, di PIL in aumento, di nuovi occupati, di tasse che scendono, di investimenti di ogni tipo pronti ad essere realizzati (ormai sembra si arrivi perfino a pensare di posare la prima pietra del ponte sullo Stretto). Non so voi, ma io tutta questa espansione non la percepisco. Pare che il nostro Pil crescerà quest'anno dello 0,7 %, ottimo risultato per carità, peccato che quello della Spagna pare stia veleggiando verso un più 3,4%. **Come possiamo pensare di crescere di uno zero virgola ed essere entusiasti di questo risultato?** Non è mia abitudine pensare in maniera pessimistica ma, certo, realisticamente sembra proprio che i mezzi di informazione e la politica nazionale ci stiano riempiendo la testa di dati e analisi eccessivamente ottimistici per nasconderci un'amara realtà: l'Italia non è più quella del miracolo economico e non lo è più da un bel pezzo. **Tutto il fumo che ci stanno buttando addosso serve per nascondere un arrosto che non c'è più** e che, in assenza di obiettivi seri e concreti legati a politiche serie e concrete, difficilmente rivedremo. Parlando con qualche osservatore più vicino alla realtà dei fatti ci è sorto un dubbio: non è che la ripresa di cui tanto si parla sia in realtà un semplice riposizionamento dei nostri bisogni?

Daniele Baglione

Il Sindaco di Gattinara
Daniele Baglione

GATTINARA

Da oltre settant'anni esportano il "made in Gattinara" nel mondo

I prodotti in legno realizzati a Gattinara sono apprezzati in tutta l'Europa e, sempre di più, anche oltre i confini europei, grazie alla Sais compensati, storica azienda gattinarese che ha da poco festeggiato il suo 70esimo anniversario di fondazione.

Nemmeno il grande incendio che nel 1963 distrusse buona parte dello stabilimento riuscì a scalfire la volontà dei titolari di portare avanti l'attività e quest'ultima, da Benedetto passò al figlio Piero, che a sua volta, poi trasmise la passione ai figli **Andrea e Paolo Vegis**. «Mio fratello ed io siamo alla terza generazione; ma anche tra i nostri dipendenti c'è stata una continuità generazionale: dal padre al figlio -illustra Andrea Vegis- Inoltre, ci sono dei casi in cui entrambi ifratelli, oppure marito e moglie lavorano da noi. All'epoca vendevamo principalmente a Torino; ora invece commerciamo in tutta Europa, con un occhio di riguardo per la Germania; il 97% delle nostre vendite deriva dall'export. Mio fratello ed io ci rechiamo personalmente nei diversi luoghi di approvvigionamento, in tutto il mondo, per verificare, toccando con mano, la realtà con cui ci troviamo a collaborare -prosegue Vegis- La nostra filiera dunque è controllata e questo garantisce di operare sempre nel rispetto dell'ambiente».

Andrea e Piero Vegis

L'O

www.lopinionistanews.it

Hai una storia da raccontare? L'Opinionista ti ascolta!

Puoi chiamarci al numero 333.4280649 oppure inviarci una mail a direttore@lopinionistanews.it

Scrivici! La tua lettera sarà pubblicata sul prossimo numero del giornale e/o sul sito www.lopinionistanews.it

Officina Creativa
INSIEME SI REALIZZA
Lavorazioni e pose per conto Terzi
seguici anche su FB e Instagram

Siamo qui per mettere a tua disposizione la nostra abilità nel campo della comunicazione visiva. Soddisferemo tutte le tue richieste e sapremo esprimere al meglio i tuoi progetti trasformandoli in realtà.

Per farlo possiamo proporti alcune semplici soluzioni:
– Stampa su tutti i supporti
– Allestimento di vetrine, negozi e fiere
– Rivestimento con grafiche personalizzate di veicoli commerciali
– Stampa 3D
– Realizzazione e manutenzione di Insegne luminose
– Segnaletica pubblicitaria

E molto altro ancora!

contatto: 348.5940103
email: officina_creativa@yahoo.com
sito: www.officina-creativa.cloud
sede: Cavallirio - Via Martiri Scolari 54

LA RUBRICA DEL SINDACO

Emergenza sociale: Invecchiare diventa un "lusso" per pochi

Chiunque di noi abbia avuto nella sua vita un famigliare non autosufficiente, ha vissuto sulla propria pelle la fatica del farsi carico del "problema " in totale solitudine, sentendosi spesso abbandonato.
Si stia parlando di bambini o anziani, di malattie invalidanti o disabilità, la sostanza non cambia: le famiglie hanno sulle spalle il carico della gestione e dell'organizzazione della vita quotidiana con un sostegno insufficiente da parte delle istituzioni.
Nonostante nel giugno 2016 sia stata approvata (ahimè non all'unanimità) la legge "Dopo di noi " che introduce il sostegno e l'assistenza alle persone con disabilità grave dopo la morte dei parenti che li accudiscono, ancora lunga è la strada da percorrere per aiutare concretamente le famiglie che si trovano ad avere a che fare con il "prendersi cura".
Scendiamo nello specifico della questione anziani nel nostro Paese. Se da un lato assistiamo ad un invecchiamento sempre più accentuato della popolazione, d'altro canto lo spostamento sempre più in avanti dell'età pensionabile, ha creato una "generazione-cuscinetto" che di fatto ha a che fare con una serie di problemi che impattano in modo negativo sulla propria vita quotidiana: non troppo vecchi per andare in pensione ma con genitori anziani non più autosufficienti e figli che non lo sono ancora, o perché stanno studiando o perché faticano a trovare un lavoro stabile.
Dal punto di vista economico poi, invecchiare sta diventando un "lusso" che in pochi possono permettersi. La retta medio mensile di una casa di riposo o lo stipendio di una badante sono di gran lunga superiori ad una pensione media mensile. Va da se' che sostenere questi costi diventa, per gran parte degli over 80 e delle loro famiglie, impossibile.

Cristina Baraggioni

Dal mio punto di vista questa è un'emergenza sociale che dovrebbe essere posta al primo posto dell'agenda di qualsiasi forza politica abbia la responsabilità di governare questo nostro Paese. Trovare le coperture finanziarie e le strategie per risolvere questi problemi è un dovere cui non si può più sottrarre.

Il Sindaco Cristina Baraggioni

"Slow christmas" e "Assaggia l'Italia". Cultura, cucina e divertimento: la ricetta del successo

Continua a crescere il numero di visitatori delle due manifestazioni organizzate dal Comune in collaborazione con un nutrito gruppo di volontari e nate dal desiderio di proporre sul territorio degli eventi di forte attrazione.

Moltissime persone hanno sfidato il gran freddo, confermando così il successo di Slow Christmas e Assaggia l'Italia. Romagnano Sesia in questi anni è riuscito a ritagliarsi il suo evento proponendo cultura, cucina e divertimento. "La manifestazione, che viene riproposta anche in estate con lo Street food e la Festa delle scuole, è nata -spiega il sindaco **Cristina Baraggioni** - quasi come una scommessa all'interno dell'Amministrazione per dimostrare che anche il nostro paese poteva avere un suo evento di successo senza fare concorrenza o mettersi sullo stesso piano di altre proposte più grandi della zona. In questo modo siamo riusciti ad inserirci nel calendario delle manifestazioni arricchendolo". L'appuntamento è organizzato dal Comune in collaborazione con altre associazioni e con i volontari. Prosegue Baraggioni: "Gli assessori competenti **Carini Alessandro e Felappi Monica** iniziano a lavorare e a pensare da un'edizione all'altra, cercando di proporre eventi e spettacoli diversi. Poi c'è la parte burocratica e dei permessi che sta diventando sempre più complicata". Le nuove norme sulla sicurezza, dopo gli attentati e alcuni fatti di cronaca, quest'estate hanno costretto a rivedere in gran parte le modalità di organizzazione di eventi e manifestazioni: "Su questo punto penso che occorra fare una riflessione affinché non si pensi che si faccia di tutto per scoraggiare l'organizzazione di eventi e manifestazioni -conclude il Sindaco- Spero che la politica a livelli più alti si renda conto che bisogna snellire la burocrazia pur garantendo in primis la sicurezza e ordine.

ROMAGNANO S.

"Storia di Natale". Un bel premio che aiuta e stimola la creatività

C'è grande entusiasmo per il progetto che raccolta fondi a favore dell'infanzia, che premia piccoli e grandi autori che si sono impegnati nella realizzazione di racconti natalizi accattivanti ed originali.

Il premio "Storia di Natale" dal 1995 raccoglie i migliori racconti natalizi non solo dei grandi autori ma anche degli alunni delle scuole primarie di tutta Italia e quest'anno lancia una campagna di raccolta fondi per sostenere il progetto **Unicef "Acqua e igiene nelle scuole"** in Tanzania e realizzare l'antologia dei racconti dei giovani scrittori selezionati dalla giuria. Fino al 4 dicembre sul portale di crowdfunding Eppela si potranno donare dai 5 euro in su scegliendo, a seconda dell'importo destinato al progetto, fino a 9 ricompense fra le quali una donazione di libri per una classe di una scuola italiana di propria scelta. L'obiettivo del premio "Storia di Natale" è quello di far sì che i bambini, dando fondo alla propria fantasia e attraverso l'importantissimo mezzo della scrittura, diano vita a dei racconti che li aiutino a prendere coscienza – e tramite le loro parole anche gli adulti – di importanti valori umani che spesso si legano all'immaginario del Natale ma che sono importanti sempre, tutti i giorni, e che non vanno dimenticati ma anzi coltivati: il valore dell'amicizia, della solidarietà, dell'attenzione agli altri. Il premio "Storia di Natale" è nato – per primo in Italia – dall'idea che il Natale sia nel cuore di tutti, al di là dell'età, delle convinzioni religiose e della nazionalità. Il premio ha due sezioni: una aperta a tutti (in cui sono stati premiati autori del calibro di Roberto Piumini, Vivian Lamarque, Guido Quarzo, Anna Lavatelli, ecc, poi pubblicati nella collana **"Le rane piccole" di Interlinea)** e una riservata alla scuola primaria, a cui partecipano ogni anno centinaia di classi da tutta l'Italia. I migliori racconti dei bambini vengono poi raccolti in un'antologia che viene distribuita gratuitamente nelle scuole d'Italia e durante la cerimonia di premiazione finale (sabato 16 dicembre) che avviene a dicembre nel Comune di Romagnano Sesia. "Siamo contenti di poter ospitare ancora questo importante premio - commenta l'assessore all'Istruzione **Alessandro Carini** - Un evento al quale teniamo molto e ci permette di far conoscere il nostro paese in tutta Italia. Il progetto, oltre ad aver avuto il sostegno della Fondazione CRT, è sostenuto anche dall'azienda Cavanna, azienda che è sempre vicina al suo territorio".I protagonisti del progetto sono il Comune di Romagnano Sesia, la casa editrice Interlinea con la collana per bambini Le rane, la Regione Piemonte, la rivista di letteratura per l'infanzia "Andersen", ATL di Novara, le biblioteche dei Comuni coinvolti (Novara, Romagnano Sesia, Ghemme, Sizzano, Prato Sesia), l'Istituto Comprensivo Curioni di Romagnano Sesia, il portale Juniorlibri.it, Unicef.

Alessandro Carini

Roberto Marcon Hair Boutique. A Romagnano Sesia la bellezza sposa la salute dei capelli

Si muove tra Milano, Londra e Parigi, è il vincitore di importanti concorsi tra cui "Visionary Haward Italy" e due volte finalista all' "Italian Best Hair Dresser of the year" ed a breve sarà presentata la sua collezione che verrà distribuita dal prestigioso brand "Alterna Haircare" in 80 Paesi.

Roberto Marcon è già notevolmente apprezzato nel mondo dell' hairstyle, eppure la lunga lista di esperienze continua ad arricchirsi di nuove collaborazioni. Il risultato di questa intesa attività è il Salone che ha realizzato recentemente a Romagnano Sesia: un luogo informale in cui il Cliente si rilassa ed all'interno del quale vedrà soddisfatte le sue esigenze di taglio e di colore nell'immediato ed lungo termine. Infatti, la "**Roberto Marcon Hair Boutique**" si distingue per l'attenzione che pone all'utilizzo di prodotti di alta qualità, capaci di assicurare una resa estetica ottimale e contemporaneamente di garantire la salute dei capelli, che crescono più velocemente e risultano maggiormente corposi. Ad esempio, il Salone si avvale delle soluzioni di **Alterna Haircare**, brand americano specializzato nella cura dello stelo e della crescita dei capelli; ed inoltre collabora con Adua Lab Wellness, azienda italiana nata dall'esperienza di persone associate alla S.i.t.r.i. ovvero l'Associazione tricologica italiana. «Le colorazioni per capelli che utilizziamo sono rigorosamente senza ammoniaca o low-ammoniaca -evidenzia Roberto Marcon- Poniamo un occhio di riguardo alle persone particolarmente sensibili, a causa di intolleranze o allergie, avvalendoci di innovativi henné, capaci di riprodurre tutte le tipologie di colore naturale e addirittura tonalità fredde». Accanto alla continua ricerca di soluzioni e tecniche di colorazioni all'avanguardia, che offrano differenti riflessature di forte appeal ed assicurino contemporaneamente la rigenerazione del capello, l'Hair Boutique guidata da Roberto Marcon è in prima linea nel settore della formazione: il negozio si fregia di un'equipe di cinque professionisti: Cristina, Stefano, Ghigo, Martina ed Anastasia, periodicamente impegnati in cicli di lezioni che approfondiscono le diverse tecniche e le ultime frontiere nel settore dell'hairstyle. Inoltre, l'impegno di Roberto Marcon a livello internazionale attualmente si sta strutturando attraverso nuove iniziative: il parrucchiere, che vanta già il titolo di "**European brand ambassador**" di Alterna Haircare, lancerà a breve la sua collezione ispirazionale che verrà diffusa dal marchio sul globo intero Infine, prosegue il suo sodalizio con una nota agenzia milanese, attraverso cui sarà nuovamente impegnato a servizio delle passerelle di brand importanti –tra cui Gucci, Dolce e Gabbana, Fendi, Trussardi, Westwood, Prada e Luis Vuitton- ed in contesti di spettacolo prestigiosi, quali il Festival di Sanremo, dove cura anche l'hair look delle celebrità.

Roberto Marcon Hair Boutique
Via Novara 349, Romagnano Sesia (No)
Tel. 388-0557195
http://www.robertomarcon.itFacebook: Roberto Marcon Hair Boutique/

Roberto Marcon durante una sfilata

Roberto Marcon e lo Staffdell'Hair Boutique

Il salone di Romagnano Sesia

Ferro e Metalli

Commercio Rottami - Servizio Recupero Rifiuti

di Roberto Traldi & C

Consorziato con:

rilegno

Servizio recupero rifiuti dell'attività di costruzione e demolizione.

Aperto da lunedì a venerdì: h 8.00 - 12.00 / 13.00 - 17.00; sabato: h 8.00 - 12.00

Via Ticino, 223 - 28066 Galliate (NO) - Tel. e fax: 0321.807955

e-mail: ferro_e_metalli@teletu.it - visitate il nostro sito: www.ferroemetalli.it

"Natale di stelle" con la Pro loco Arona. Installazioni, luminarie e appuntamenti super magici

Anche per questo Natale, Arona si è organizzata al meglio grazie al grande impegno di Pro Loco Arona che, con le sue risorse, il contributo del Comune e dei Commercianti, ha organizzato le luminarie e gli arredi natalizi che valorizzano il centro della città.

La magia del Natale illumina Arona dallo 26 novembre, giornata in cui si è tenuta la coinvolgente cerimonia di accensione di tutte le luci e degli allestimenti natalizi che, insieme allei ambientazioni a tema ed alle luminarie, caratterizzano la calda atmosfera che avvolgerà tutti i visitatori fino al 7 gennaio.

Camilla Botteselle
Pro loco Arona

«Invitiamo tutti a venire a visitare Arona –dice **Camilla Botteselle** Vice Presidente di Pro Loco Arona– Vi sono sfere e stelle luccicanti nelle principali vie del centro. Viale Baracca segna l'accesso alla città con le pioggie luminose; in corso Repubblica ci sono grandi sfere con le stelle ed un'aiuola di sculture di stelle all'Hotel Giardino; Piazza San Graziano è illuminata dalla magica Sfera e c'è il suggestivo Presepe addobbato per l'occasione, nella cornice di uno scintillante lungolago, tra sfere blu e piogge. Piazza del Popolo, quest'anno per la prima volta, ospiterà tre acccattivanti installazioni, tradesign e classica tradizione natalizia. Infatti abbiamo una scultura luminosa; la grande stella di luce calda di fronte alla Chiesa di Santa Marta; il magico Bosco di Natale nel centro della piazza - creato per l'occasione da Tullio Zenone - che al suo interno nasconde una bella sorpresa ed è tutto da attraversare; e le fredde ed eleganti betulle bianche incorniciano la consueta pista di Pattinaggio. Anche la comunicazione è molto suggestiva grazie all'opera del Maestro Nicola Pancoff. Per i bambini l'appuntamento è in piazza Del Popolo il 3 dicembre ed il 6 gennaio (dalle ore 14 alle 17) con gli spettacoli interattivi.Immancabile l'appuntamento della seconda domenica di dicembre con "**Aronatale**" che trasformerà Arona in una location ancora più accattivante in cui immergersi per far vivere a grandi e piccini il tipico clima di festa che avvolge e riscalda. Il **10 dicembre**, infatti, per tutta la giornata, **più di 130 bancarelle** in piazza del Popolo ed in piazza san Graziano, proporranno curiosità, sapori e profumi della tradizione ed oggetti regalo natalizi. Un piccolo gioco accompagnerà chi vorrà "guadagnarsi" un regalo natalizio, con una sorpresa per chi parteciperà- prosegue Camilla Botteselle- Inoltre, per la prima volta ad Arona nostri graditissimi ospiti d'onore saranno il futuro del **pattinaggio artistico su ghiaccio**: Chiara Claderone e Pietro Papetti, entrambi classe 1999, la prima coppia di danza italiana che rappresenta l'Italia nella Coppa del Mondo per la categoria JUNIOR e si esibirà in evoluzioni con la divisa della Nazionale dalle ore 14.45 alle 17.00 in piazza del Popolo. La **terza domenica di dicembre**, invece l'appuntamento è con il **Natale dei Bimbi** con un gradito pomeriggio dedicato al divertimento dei bambini ai quali vengono regalati biglietti omaggio per la Pista di Pattinaggio, distribuiti cioccolatini e dolcetti e lo zucchero filato di Barbapapà; inoltre vi saranno i Pony e, per merenda, la cioccolata calda offerta da Lion's Club Arona Stresa in collaborazione con Ist.Maggia e Strobino. E soprattutto appuntamento con lo **spettacolo interattivo Frozen** che, dalle 15 alle 17, intratterrà con musica e divertimento il pubblico di bambini festaioli - conclude Camilla Botteselle- Sarà un grande Natale con una Arona tutta di stelle e tutta da visitare. Vi aspettiamo!».

Tutte le info su: www.prolocarona.it e sulla pagina Fb Pro Loco Arona

LA RUBRICA DEL SINDACO

"Arona è meravigliosa"

Alberto Gusmeroli

Amministro la città di Arona, un gioiellino di città, all'inizio del Lago Maggiore. Una città turistica che ogni giorno offre motivi per essere visitata. Eventi internazionali ci aspettano per il 2018 come le **Frecce Tricolori e l'Aronairshow** del lago Maggiore, la settimana dedicata al teatro sull'acqua diretto da Dacia Maraini e l'Aronamen thriatlon. Eventi che si aggiungono a quelli tradizionali organizzati dalla Proloco come la **Traversata da Angera ad Arona** o la lunga notte e i **fuochi d'artificio piro-musicali**. Ad Arona vi sono luoghi unici da visitare come la **Rocca** riaperta dalla nostra Amministrazione nel 2011 e riportata all'antico fulgore, le **antiche mura Borromee e la zona del lido** recuperata alla balneazione che rappresenta una delle zone più belle dal punto di vista paesaggistico con la possibilità di effettuare ogni tipo di sport con il percorso vita, l'area pedonale e quella ciclabile.In particolare dalla Rocca di Arona è possibile ammirare un panorama unico di tutto il lago, godere del parco, del percorso botanico e del punto di ristoro ove è possibile assaggiare ogni tipo di prelibatezza nella quiete più assoluta. Arona in questi ultimi anni ha visto **crescere i propri flussi turistici** di pari passo con il miglioramento della città e l'aumento dell'offerta di eventi di rilievo. I negozi di Arona ed in particolare del Corso Cavour non sono secondi ai migliori negozi di Milano e i locali pubblici offrono servizi per ogni età e necessità. Durante il periodo Natalizio la città diventa una meraviglia di **luci con eventi per tutto il mese di Dicembre** che iniziano con l'Accensione del grande Albero di Natale, i mercatini natalizi e il Natale Bimbi. Tanti motivi per venirci a trovare ad Arona. Buone feste!

Il Sindaco Alberto Gusmeroli

A NOVARA dal 1980
NUOVA SEDE
ISTITUTO
GALILEO GALILEI
obiettivo DIPLOMA
per tutti gli indirizzi di Studio
RECUPERO anni scolastici
Corsi DIURNI e SERALI
REGALATI IL FUTURO !!
OBIETTIVO DIPLOMA
1-2-3 ANNI
PERITO TECNICO - RAGIONIERE AFM
GEOMETRA CAT - LICEO
SERVIZI SOCIOSANITARI - ODONTOTECNICO
TEL. 0321 611070
NUOVA SEDE
Via PASSALACQUA, 28
(angolo Baluardo La Marmora)
NOVARA
www.scuolagalileogalilei.it

L'INTERVISTA

Massoneria. Cinquecento massoni tra Novara, Vc e Biella

«A Vercelli con circa 200 soci, a Novara con altrettanti, a Casale Monferrato con 70 associati ed a Biella con una cinquantina di soci –documenta Brugo– Invece la Valsesia non conta più logge a seguito del divieto istituito durante il periodo fascista».

Gianni Brugo

«Mi sono appassionato all'argomento mediante una serie di ricerche storiche da me compiute sul territorio per indagare meglio gli anni successivi al secondo conflitto mondiale -spiega l'ingegnere gattinarese **Gianni Brugo** esperto di massoneria- Sul tema vi sono numerose convinzioni errate, dovute anche alla mancanza di "copyright" sul nome, che quindi può essere utilizzato anche da gruppi che nulla hanno a che fare con l'oggetto.

A tutt'oggi, in molti sono convinti si tratti di una società segreta che governa il mondo, ed invece ha forma giuridica riconosciuta e le diverse compagini massoniche del mondo sono autonome una dall'altra e possono semplicemente riconoscersi a vicenda mediante dei trattati; è vero però che la massoneria è stata ispiratrice di eventi, tra cui la Rivoluzione francese, e di atti di assoluta importanza, quale la Costituzione degli Stati Uniti».

Brugo sciorina una serie di dati: «Gli Usa annoverano 2 milioni e mezzo di massoni, l'Inghilterra ne ha 250 mila, la Francia 178 mila ed in Italia ve ne sono 35 mila –prosegue- La massoneria si divide in "obbedienze", ovvero associazioni senza scopo di lucro, con elenchi degli iscritti a disposizione delle Istituzioni, sebbene comunque si garantisca la privacy ai tesserati.

Ogni " obbedienza " è diretta da un "gran maestro", eletto in modo democratico. Inoltre, le "obbedienze" si dividono a loro volta in "logge": termine utilizzato in architettura, all'epoca della costruzione delle cattedrali, per indicare il luogo in cui i muratori si riunivano per discutere ad esempio delle tecniche costruttive.

Antonio Binni, Gran Maestro della Gran Loggia d'Italia

A capo di ogni "loggia " vi è un "maestro venerabile". In Italia le due "Obbedienze" che annoverano più associati sono il "**Grande oriente d'Italia**", aperto solo agli uomini; e la "**Gran loggia d'Italia degli antichi liberi accettati muratori**", composta per circa il 40% da donne.

Stefano Bisi, Gran Maestro del Grande Oriente d'Italia

A Vercelli con circa 200 soci, a Novara con altrettanti, a Casale Monferrato con 70 associati ed a Biella con una cinquantina di soci –documenta Brugo– Invece la Valsesia non conta più logge a seguito del divieto istituito durante il periodo fascista».

Quali sono le attività delle logge?

«I massoni hanno terminologia, simbologia e ritualità ben precise ed hanno due date all'anno di notevole importanza, che coincidono con i due solstizi –risponde Brugo– Nelle logge si fanno delle "tornate" ovvero degli incontri, in cui gli associati presentano dei lavori su un argomento; si può trattare qualunque tema, tranne la politica e la religione.

Inoltre si parla uno alla volta e chi non rispetta questa regola viene accompagnato fuori dal tempio –in conclusione Brugo- La massoneria si pone l'obbiettivo di essere un percorso iniziatico di crescita individuale, che si esplicita nella crescita della società».

MERCATO

Estero. A go-go le piccole imprese

Gli acquisti esteri di prodotti da forno e carni lavorate, verdura e frutta conservata, abbigliamento, scarpe, di mobili e materiale metallifero sono cresciuti del 10% rispetto al 2016, per un controvalore di 5.548 milioni.

A certificare questi risultati è la rilevazione di uno studio di Confartigianato su fonte Istat. A livello provinciale capolista Alessandria con 1.301milioni e +30,8% rispetto al primo semestre 2016. Segue Biella con 783milioni e +9,3%, Cuneo con 880milioni (+6,9%), Vercelli con 493milioni (+4,3%), Verbano – Cusio Ossola con 74milioni (+4,3%), Torino con 1.341milioni (+3,6%), Asti con 110milioni (+ 3,3%), e infine Novara con 563milioni (+0,9%). Il grado di esposizione, dato dal rapporto tra le esportazioni nei settori di MPI e il valore aggiunto territoriale, si riscontra nel Veneto con il 19,17; seguono Toscana con il 15,38%, Marche con l'11,97%, Emilia Romagna con l'11,24%, Friuli Venezia Giulia con l'11,23%, Lombardia con il 9,90% e Piemonte con il 9,85%. La provincia con il maggior grado di esposizione è Belluno (57,3%), seguono Biella con 38,97%, Arezzo (35,98%), Prato (34,22%), Vicenza (33,18%), Fermo (27,39%), Treviso (25,57%) e Alessandria con 25,39%. "Questi dati confermano che il rilancio dell'economia italiana comincia dalle piccole imprese -commenta il Presidente di Confartigianato Imprese Piemonte, Giorgio Felici- la vocazione all'export è uno dei tanti punti di forza dell'artigianato e delle piccole imprese che, nonostante la crisi, sanno conquistare i mercati esteri con l'alta qualità dei prodotti made in Italy e costituiscono una componente fondamentale dell'economia italiana. In particolare rappresenta un dato molto significativo per il nostro territorio il fatto che la dinamica dell'export in Piemonte risulta superiore alla media nazionale, una grande vitalità che ci rende più ottimisti. L'impegno dei nostri artigiani sull'internazionalizzazione -continua Felici- per il miglioramento della qualità dei prodotti, e per l'apprendimento di nuove tecniche di vendita e di conoscenza dei mercati esteri, stanno dando buoni risultati. Crescono sempre più le imprese che partecipano alle iniziative sull'export e quindi è da apprezzare lo sforzo che si sta facendo anche sul fronte della formazione. Per affacciarsi sui mercati esteri infatti occorrono competenze che non tutte le realtà hanno".

Confartigianato Imprese Piemonte

NOVITÀ

Dalla lavorazione della vinaccia novarese arriva il nuovo tessuto per borse e accessori

Wineleather è una fibra vegetale realizzata utilizzando gli scarti della vinificazione: non ha bisogno di petrolio nel processo di trasformazione, non usa sostanze inquinanti e non necessita di grandi consumi di acqua.

Sono sempre più diffusi i tessuti di origine vegetale: la manoure couture, tessuto derivato dalla cellulosa del letame bovino ed il solar textiles, un nylon biodegradabile prodotto solo con acqua, rifiuti vegetali e energia solare. Wineleather è una fibra vegetale realizzata utilizzando gli scarti della vinificazione: non ha bisogno di petrolio nel processo di trasformazione, non usa sostanze inquinanti e non necessita di grandi consumi di acqua. È la rivoluzionaria idea di due imprenditori italiani. La nuova fibra vegetale ricavata dagli scarti della vinaccia è ideale per la creazione di borse e altri accessori. L'idea viene dall'azienda Vegea e ha vinto il primo premio da 300 mila euro conferito dalla seconda edizione del Global Change Award, un contest finanziato dalla H&M Foundation.

Il team che ha ideato il nuovo tessuto ecologico, che garantisce il benessere degli animali ed elimina la necessità di petrolio usato per produrre la pelle sintetica, è composto da Giampiero Tessitore, Francesco Merlino, Valentina Longobardo e Rossella Longobardo.

L'azienda è nata a Milano nel 2016 e produce biomateriali per i settori fashion e design con l'obiettivo di attingere esclusivamente da fonti vegetali rinnovabili e utilizzando processi che rientrino all'interno di un sistema basato sui principi dell'economia circolare, valorizzando qualcosa che altrimenti diventerebbe rifiuto.

ECONOMIA

Fondi europei. Le opportunità a disposizione

Buone notizie giungono dalla Commissione europea che nel periodo 2018-2020 spenderà trenta miliardi di euro per il finanziamento della ricerca e dell'innovazione.

Nei prossimi tre anni, la Commissione intende aumentare l'impatto del suo finanziamento all'interno del piano denominato Orizzonte 2020: per la promozione dell'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente ai cambiamenti climatici destina 3,3 miliardi di euro; per l'economia circolare 1 miliardo; per la digitalizzazione e trasformazione dell'industria e dei servizi europei 1,7 miliardi. Inoltre 2,2 miliardi di euro saranno destinati a progetti per la produzione di energia pulita in quattro settori correlati: energie rinnovabili, edifici ad alta efficienza energetica, mobilità elettrica e soluzioni di stoccaggio, compresi 200 milioni di euro destinati a sostenere lo sviluppo e la produzione in Europa della prossima generazione di batterie elettriche. Tra il 2018 e il 2020 saranno stanziati 460 milioni di euro per sostenere gli Stati membri e i paesi associati che ancora non partecipano pienamente al programma. L'obiettivo è sfruttare le sacche di eccellenza in Europa e nel mondo. Di seguito alcuni dati che rendono l'idea dell'importanza del progetto Orizzonte 2020: Lo scorso ottobre ha finanziato complessivamente oltre 15 mila sovvenzioni per un importo di 26,65 miliardi di euro; quasi 3,79 miliardi dei quali sono stati destinati alle PMI. Il programma ha anche offerto alle società, in particolare alle PMI, accesso al capitale di rischio per un valore superiore a 17 milioni di euro nel quadro di "InnovFin - Finanziamento Ue per l'innovazione". Inoltre, 3.143 ricercatori principali del Cer operanti in organizzazioni ospitanti e 10.176 borsisti nel quadro delle azioni Marie - curie hanno beneficiato di sovvenzioni del valore, rispettivamente, di quasi 4,87 miliardi euro e 2,89 miliardi di euro. A fronte di detti dati e vista l'importanza dei finanziamenti europei, si auspica che la regione Piemonte, con il suo ufficio di rappresentanza presso Bruxelles, sappia far tesoro di tali finanziamenti in modo tale che si possano mettere in pratica reali interventi strutturali nei diversi campi ambientali, affrontando lo sviluppo eco sostenibile della regione. Per accedere fondi europei, stanziati attraverso il programma Horizon2020 bisogna partecipare ai bandi; quelli già attivi sono consultabili sul sito www.horizon2020news.it

G.C. Locarni

Centro Revisioni

Il nostro centro possiede 3 linee avanzate per le revisioni. Possiamo effettuare revisioni AUTO, AUTOCARRI, CICLOMOTORI, MOTO, QUAD, MOTOCARRI e CAMPER. Potete affidarvi al nostro personale qualificato per qualsiasi dubbio in merito alla revisione.

Viale dell'Industria, 45 - 28060
S. Pietro Mosezzo (NO)
Telefono 0321.540016
www.auto-rally.it

AUTOMOBILE CLUB NOVARA
Delegazione Auto Rally s.r.l.

- Pagamento tassa automobilistica
- Rinnovo patenti
- Trapassi
- Visure
- Cancellazioni fermi amministrativi
- Prenotazioni collaudi
- Tesseramenti e rinnovi tessere ACI
- Licenze rally

tutta la consulenza che vi può servire sul mondo dell'automobile

RICETTA

La polenta concia. Un must della tradizione, per ogni occasione

Dalla tradizione alla padella. Preparazione per quattro persone

Amo l'inverno perché finalmente posso cucinare la polenta ogni volta che mi va, senza dover patire le pene dell'inferno per il troppo caldo. Diciamoci la verità, la polenta è buona in qualsiasi modo: normale, con il tapulone, di accompagnamento con il pesce, con il latte e fritta.. Ma la polenta concia è praticamente una religione...

Ingredienti:

- 350 gr di farina di mai
- 1 lt di latte
- 1,5 lt di acqua
- Alcune fette di lardo e sale q.b
- Formaggi a piacere (per restare nel nostro territorio, toma e gorgonzola)

Portate a ebollizione l'acqua e il latte con un pugno di farina. Aggiungete il sale e poi, a pioggia, la farina mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Fate bollire per 45/50 minuti circa mescolando in continuazione, per far addensare la polenta e non farla attaccare alla vostra pentola. Tagliate a fettine il formaggio; in un pentolino fate sciogliere il burro. A cottura quasi ultimata aggiungere il formaggio alla polenta e, sempre mescolando, fatelo sciogliere perfettamente. Servite nel piatto e aggiungete la quantità desiderata di burro fuso.

E buon appetito!

Gaia Ferrari

PRODOTTI

Sempre più riso asiatico ma può contenere pesticidi

La risicoltura italiana rischia il ridimensionamento

Il settore risicolo nazionale sta vivendo una crisi assai seria, una crisi certificata anche dalla Commissione europea che ha preventivato un prodotto non collocato sul mercato pari a 585mila tonnellate, circa un terzo dell'intera produzione comunitaria.

La risicoltura italiana rischia, dunque, di essere fortemente ridimensionata, con gravi ripercussioni non solo economiche e occupazionali ma anche ambientali e sanitarie. Una delle cause di questa crisi è l'aumento anomalo delle importazioni di riso a basso prezzo dai Paesi asiatici, coadiuvato dal nuovo Sistema di preferenze generalizzate. Ricordiamo che in tantissimi prodotti di origine asiatica è stata più volte rilevata la presenza di pesticidi non autorizzati. Il che espone i consumatori a inevitabili rischi che pregiudicano la sicurezza alimentare.

Onorevole Mirko Busto

RICETTA

Preparare le meringhe è ancora più semplice con questi consigli

Per cucinare in modo rapido delle deliziose meringhe la ricetta ideale arriva dalla tradizione casereccia

Ingredienti:
250 gr. di albume
500 gr. di zucchero

Preparazione:
Mettere i due ingredienti in una pentola a fuoco medio, raggiunta la temperature di 65 gradi circa, togliere dal fuoco e montare a neve.

Questa operazione va fatta subito, prima che il composto raffreddi e vedrete che la montatura risulterà densa e consistente.
Accendete il forno a 100 gradi, preparate le meringhe sulla carta forno ed infornate.
Per i primi 10 minuti il forno sarà chiuso ma poi lo terrete leggermente aperto fino a cottura ultimata.

Io solitamente utilizzo un cucchiaio di legno. La cottura durerà per circa 3 ore, attenzione a non fare cuocere troppo quindi controllate spesso!

Consiglia (Mita) Sicco

Riso Goio 1929

Dal 1929 l'azienda coltiva i terreni in Rovasenda con amore e rispetto per la natura, ma senza tralasciare nuove tecniche colturali e le più avanzate tecnologie agronomiche.

La famiglia Goio ha iniziato la sua attività nel campo del riso grazie al fondatore Ernesto. Nel corso degli anni, prima Pietro e poi Emanuele, aderirono con entusiasmo alla valorizzazione della "Dop riso di Baraggia Biellese e Vercellese", riconoscimento Europeo ottenuto nel 2007. Emanuele con i figli Edoardo e Edilberto, continua la tradizione di famiglia con grande passione, quella passione che rende il riso Goio unico nel suo genere. Infatti si differenzia dagli altri per quattro motivi: è D.O.P (Unica DOP sul riso al mondo), viene seminato in asciutta, è caratterizzato dalla rotazione delle colture ed ha una lavorazione artigianale extra. Il Riso Goio si distingue per la sua elevata capacità di eccellere al confezionamento di ogni tipo di piatto: dai più raffinati risotti, alle minestre, dolci o semplicemente lessato come contorno. È apprezzato da illustri Chef per la sua tenuta alla cottura e la sua naturale cremosità. Da poco più di un anno l' azienda ha avviato un progetto di street food. Lo Chef Stefano Minervino, che con Edilberto Goio ha avviato il tutto, ora affiancato da Melissa così ce ne parla: «Si basa sull'eccellenza del prodotto di base, il nostro riso, ma cerca di portare avanti la conoscenza del Territorio del Piemonte e le sue eccellenze nella tradizione culinaria, anche con lezioni didattiche presso le scuole. Sul nostro Truck serviamo piatti molto differenti tra loro, non solo il classico risotto, ma anche alcuni piatti della tradizione piemontese e lombarda in chiave Street Food. La nostra Cucina usa esclusivamente Riso Goio DOP , prodotto dall'azienda agricola Goio Pietro e Goio Emanuele, che si presta a svariate forme di cottura, e ad abbinamenti con prodotti ricercati e soprattutto di qualità. In questo modo vogliamo servire sia piatti tradizionali che piatti innovativi per cercare di attirare un target di clientela differente, per accontentare da una parte chi vuole trovare i gusti della tradizione e dall'altra chi si aspetta un sapore nuovo e soprattutto qualcosa di diverso dalla quotidianità in questi eventi. Siamo disponibili anche per Catering ed eventi privati con la nostra organizzazione e il nostro truck».

La famiglia Goio

LA RUBRICA DI FISIOTERAPIA

Salva il tuo collo dal tuo smartphone

Gli smartphone sono sempre più presenti nelle nostre vite, nonostante siano sempre più chiari i danni che possono causare.

Dott. Edoardo Squintone

Gli smartphone sono sempre più presenti nelle nostre vite, nonostante siano sempre più chiari i danni che possono causare. E' stimato che il: 63% degli adulti possiede uno smartphone. 73% dei ragazzi possiede uno smartphone. 24% dei ragazzi lo utilizza quasi sempre! Cosa vogliono dire questi numeri? Stare molte ore in quella che gli esperti chiamano "postura a capo anteposto" porta ad una condizione denominata "Text Neck", una situazione di dolore costante al collo, al dorso e alle spalle. In 1 anno, i ragazzi passano 5000 ore piegati su uno smartphone, mentre gli adulti circa 1400 ore. Questo porta un enorme stress sul collo: infatti più guardiamo verso il basso, più peso il nostro collo dovrà sopportare. Una testa adulta in posizione neutra pesa 4-5 Kg, che diventano 27 Kg se flessa a 60 gradi! Ecco 4 trucchi per evitare danni al tuo corpo: 1.Sforzati a stare in posizione neutra, così che le orecchie siano allineate alle spalle. 2.Tieni il telefono davanti a te mentre mantieni dritti il tuo collo, le spalle e il dorso. 3.Se guardi in basso verso il tuo smartphone fallo solo utilizzando gli occhi. 4.Evita di passare molte ore ogni giorno sul tuo smartphone e ricordati di fare pause frequenti.

Dott. Fisioterapista Edoardo Squintone; Tel. 346-6717471; dott.ft.squintone@gmail.com; Ghemme (No)

A ROMAGNANO S.

Carlo Battellino, medico dentista. «I denti naturali -se curati- sono i più duraturi»

Conservare più a lungo possibile i propri denti naturali - avendone cura e sostituendoli con gli impianti solo se strettamente necessario - è l'ideale per la propria salute: ad assicurarlo è il dentista Carlo Battellino, storico odontoiatria dell'area valsesiana e novarese.

Conservare più a lungo possibile i propri denti naturali - avendone cura e sostituendoli con gli impianti solo se strettamente necessario - è l'ideale per la propria salute: ad assicurarlo è il dentista Carlo Battellino, storico odontoiatria dell'area valsesiana e novarese. Battellino iniziò ad esercitare la professione nel **1982**, dapprima a Gattinara e poi a Romagnano Sesia, dove tutt'ora ha sede il suo accogliente studio dentistico. Il dentista romagnanese è tra i più referenziati rappresentanti dell'ultima generazione di medici dentisti. Infatti, negli anni '70 del secolo scorso, la laurea in odontoiatria non era ancora presente e chi desiderava svolgere la professione di dentista doveva iscriversi alla **Facoltà di Medicina**, conseguire la Laurea, acquisire il titolo di medico e successivamente svolgere una serie di corsi qualificati dedicati alle varie specialità dell'odontoiatria. Dunque Battellino, proseguì la sua carriera approfondendo gli studi di endodonzia, chirurgia orale, parodontologia e gnatologia. Alla sua attività professionale, lunga quasi quarant'anni, ha sempre affiancato l'attività di aggiornamento periodico riguardo alle nuove tecnologie odontoiatriche. All'interno del suo studio si sono avvicendati, nel corso degli anni, **diverse generazioni** e diversi componenti delle numerose famiglie del territorio: «Fa piacere notare che i bambini che avevo curato vent'anni fa, ora diventati adulti e padri, portano qui i loro figli» evidenzia con soddisfazione il dentista. L'ambulatorio in cui riceve è stato studiato nei minimi dettagli e rispecchia la filosofia professionale che è stata il filo conduttore della sua intera carriera:

Dott. Carlo Battellino

«L'ambiente deve essere accogliente e mettere a proprio agio il Paziente, che deve percepire di trovarsi in un luogo famigliare, quasi fosse nel salotto di casa propria -spiega Battellino- Il rapporto personale di fiducia che si crea con il Paziente è fondamentale per la buona riuscita del lavoro; infatti, il lato umano non va mai trascurato: chi si approccia al dentista è spesso teso e sofferente; pertanto bisogna favorirne il **rilassamento**, sapendolo ascoltare e trasmettendo calma e sicurezza, lavorando con calma, senza fretta di concludere presto la prestazione. Il dentista deve sempre tenere nella giusta considerazione che il proprio lavoro si svolge sulle persone, non su dei manichini. Ancora di più, quest'attenzione va riservata ai **bambini**: devono subito percepire che si possono fidare ed i loro tempi vanno rispettati; quindi, se alzano la mano in segno di "stop" ci si deve fermare subito, rassicurarli ed attendere insieme di poter riprendere l'opera, senza atteggiamenti frettolosi che creano ansia». Anche **nel settore degli impianti dentali**, una attenta valutazione fatta con calma e valutando tutto il piano di cura con il paziente si rivelano essere fattori importanti: «Gli studi dimostrano che i denti naturali, se curati bene e preservati, sono più resistenti dell'impianto -sottolinea il dentista- Dunque cerco di preservare il più a lungo possibile la dentatura naturale e di effettuarne la sostituzione solo se necessario. Mi rendo conto di essere, forse, in controtendenza, rispetto all'attualità, ma bisogna rispettare i tempi di recupero del proprio corpo: la rimozione ingiustificata dei denti e l'inserimento rapido di un impianto può portare a dei fallimenti perché non permette all'organismo di integrarli secondo i propri tempi di guarigione. Il modo migliore per conservare il proprio sorriso è dunque l'igiene quotidiana, una corretta alimentazione riducendo il consumo di cibi che contengono zucchero, ed effettuare controlli periodici annuali».

Studio dentistico Battellino Dott. Carlo. Via 1°maggio 28, Romagnano Sesia (No). Tel. 0163-835497. E-mail: studiobatt@libero.it

LA TESTIMONIANZA

«Io italiano, lei straniera. Io, se possibile, a volte più straniero di lei»

Stefano Francoli: "Un territorio non è altro che un intreccio di storie, un modo di conoscere i pregi e le difficoltà dello stare insieme e della vita".

Ancora prima di qualsiasi possibile estensione digitale, oltre la quale si trova l'illusione di territori senza confini e aperti a qualunque possibilità di relazione, la parola stessa territorio mi ricorda persone che cercano faticosamente una convivenza; mosse perlopiù da un comune intreccio di storie, disordinate e non meno immaginarie di quel digitale così impalpabile, e da un'abitudine a vedere i segni del paesaggio con la stessa inclinazione degli occhi e le medesime lenti di ingrandimento nel tentativo di riconoscere un'identità fatta, in definitiva, soltanto di parole. Le mappe delle relazioni e delle conversazioni nei territori si sono spostate verso luoghi inesistenti; voglio dire, luoghi che non sono più attraversati dalle contraddittorie versioni di un racconto collettivo, ma si uniformano a ciò che deve essere detto per non stonare rispetto a una logica di esistenza performante e vincente sotto ogni punto di vista. In questo vociare confuso l'esercizio delle storie come si usava nei

Stefano e Marissa

tempi antichi intorno a simboli e rituali sembra poter essere una via di sopravvivenza all'incessante rumore ed è per questo che dal 2009 ho iniziato a coltivare una di queste storie insieme a Marissa, che è mia compagna nella vita e sul lavoro. Io italiano lei americana, lei straniera e io, se possibile, a volte più straniero di lei, abbiamo provato a raccontare una tradizione che ci pareva rappresentare bene il problema di un'Italia fatta a macchie di territorio. Slegati, disuniti, cocciutamente indifferenti alle parole dei campanili altrui, abbiamo pensato che gli italiani del nostro territorio avrebbero apprezzato una tradizione che invece parla all'opposto di unità e di condivisione. Marissa, quand'era prossima all'uscita dall'adolescenza per affacciarsi all'età adulta, ha trascorso un programma di 12 mesi insieme a Lucilla, Andrea ed Eliana, una famiglia di Rosta vicino a Oggi molti dei ragazzi che partono per un'esperienza all'estero come Marissa, viaggiano con borse di studio e il nostro Thanksgiving è diventato appunto l'occasione per creare la Borsa di Studio collettiva Ricomunica Thanksgiving con la quale offriamo a un giovane del nostro territorio la stessa possibilità intrapresa da Marissa. Sembra strano a dirsi, ma in un territorio fisico, in cui ci si può vedere, parlare e toccare, quello che continua a contare di più sono le parole: un nulla, una chimera disegnata fra campi, strade e montagne che, per quanto ci riguarda, sono la cornice del nostro orizzonte. Un nulla che però non sarebbe niente senza la possibilità di stare insieme; fosse anche in un inusuale Cena del Thanksgiving.

Stefano Francoli - Ricomunica

Giornale L'Opinionista
Sede: via Gallarini 3, Ghemme
Registrazione Tribunale N. 639 del 20.11.2017
Partita Iva: 02534130030
Telefono: 333-4280649
Direttore Responsabile: Sabrina Marrano
Reparto grafico: Alessandro Gibellino
Edizioni Tipografia Commerciale Srl Cillavegna
Sito web: www.lopinionistanews.it
E-Mail: direttore@lopinionistanews.it
Per acquisto Spazi pubblicitari:
333-4280649 / commerciale@lopinionistanews.it

PSIC Oleggio
Studio di Psicologia e Psicoterapia
per l'individuo, la coppia e la famiglia
Via Bournè, 7 - 28047 Oleggio (NO)
Si riceve su appuntamento con i seguenti orari
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 20:30
Il sabato dalle 9:00 alle 12:00
http://www.psicologiaoleggio.it/
Dott.ssa Yara Garofletti – 333.9623020
Dott.ssa Agnese Massara – 340.9667167
Dott.ssa Anna Stroppa – 347.0758918
Dott.ssa Mara Vesco – 366.1603769

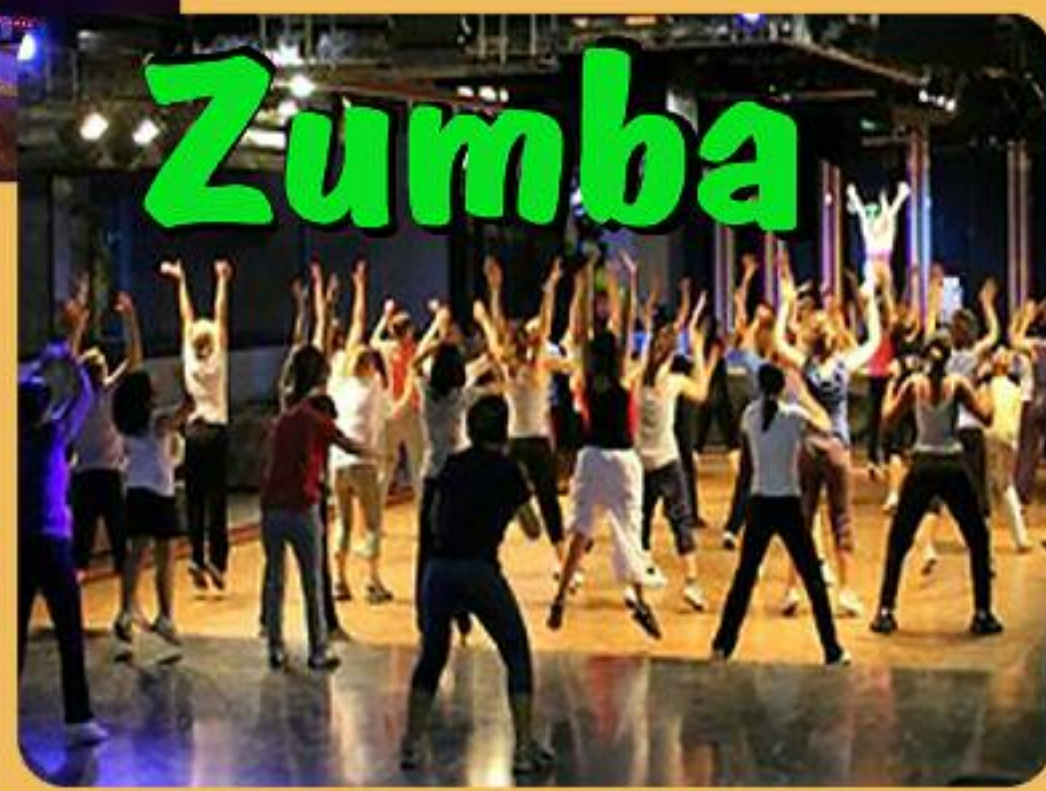
PRIVATASSISTENZA®
Visita il nostro sito
www.privatassistenza.it
ASSISTENZA DOMICILIARE
ANZIANI MALATI DISABILI
SERVIZI QUALIFICATI OCCASIONALI O CONTINUATIVI:
ASSISTENZA DOMICILIARE
SERVIZI INFERMIERISTICI
FISIOTERAPIA A DOMICILIO
ASSISTENZA OSPEDALIERA
ASSISTENZA DISABILI
SERVIZIO BADANTE
REPERIBILITÀ 24 ORE SU 24 TUTTI I GIORNI DELL'ANNO
NOVARA
Viale Dante Alighieri, 45/A
0321 399887
GALLIATE (NO)
Via A. Varzi, 19
0321 232814
BORGOSESIA (VC)
Via Vittorio Veneto, 55
0163 25631
BORGOMANERO (NO)
Corso Sempione, 123
0322 097330

Corsi Fitness: Zumba, Pound, Pilates, Reggaeton

Ogni Mercoledì Scuola di Ballo

Sala da Ballo aperta il Venerdì Sabato e Domeinica

Da luglio a settembre tutte le attività del locale si svolgano nel bellissimo giardino estivo.



Le Village
un locale a 360°

L'atmosfera accogliente de Le Village vi aspetta a Carpignano Sesia per farvi vivere delle piacevoli serate all'insegna del divertimento, del benessere e dell'amicizia

Discoteca Le Village
Via Torino 4, Carpignano Sesia (No)
Info e Prenot.: 3285855762, 3899165899
Facebook: Village Carpignano

Ogni domenica possibilità di cenare a prezzo fisso.
(10 euro bevande incluse)

Il servizio cucina si distingue per le gustose proposte enogastronomiche caserecce

Serate a tema

In collaborazione con l'asdcr "IL CENTRO" l'ingresso riservato ai soci - 5 euro.

Si organizzano feste di compleanno, matrimoni, meeting aziendali.

LA RUBRICA AMBIENTALE

"In Italia è necessaria una cultura d'ambiente realista e non fondamentalista"

"Vogliamo capire i veri limiti dello sviluppo senza isterismi e catastrofismi che di certo non aiutano la causa della tutela ambientale"

Gian Carlo Locarni

Il Nostro modo di vivere dovrebbe acquisire ancor più coscienza ambientale per contrastare una metodologia anacronistica per tutelare l'ambiente e l'ecosistema. Ogni fondamentalismo finisce per nuocere alla causa, risultando spesso irrazionale e fideistico. Come cittadini responsabili dovremmo ispirarci alla democrazia e alla libertà di mercato come valori fondanti dello sviluppo sostenibile; si vuole affermare che non è possibile negare le forme equilibrate e razionali dello sviluppo, ma questo deve essere rapportato a un processo di mutamento in cui lo sfruttamento delle risorse, l'orientamento dello sviluppo tecnologico ed il cambiamento istituzionale siano in armonia e migliorino il potenziale, sia presente che futuro, per soddisfare le esigenze e le aspirazioni umane. L'ambiente come valore generale è trasversale e deve essere considerato come parte integrante di tutte le politiche nazionali e globali. La tutela dell'ambiente e dell'ecosistema trova nello sviluppo sostenibile il proprio fondamento internazionale e comunitario a cui ogni politica e comportamento umano deve ispirarsi. Lo sviluppo sostenibile è uno dei Principi dell'Unione europea. Tutte le politiche ambientali radicate solo in una visione protezionista e negazionista, risultano demagogiche e talvolta nocive all'ambiente perché non prendono in considerazione le strategie internazionali e le logiche del mercato. Dobbiamo dare voce a quei giovani, uomini e donne che vogliono tutelare l'ambiente e la qualità della vita attraverso uno sviluppo equo e razionale contro ogni fondamentalismo ambientale. La sostenibilità è un nuovo valore che deve radicarsi nella coscienza di tutti come nuovo stile di vita per limitare le emissioni in atmosfera (cambiamento climatico), l'uso razionale dell'acqua, la gestione del territorio, la tutela del mare, la conservazione della biodiversità umana e naturale, una nuova politica sulle fonti energetiche. Senza un'adeguata protezione dell'ambiente la sostenibilità dello sviluppo è compromesso. In Italia, oggi, è necessaria una cultura d'ambiente realista e non fondamentalista. Il problema ambientale è un problema di sensibilità, solidarietà e di buon governo. Nessuno vuole tornare al mondo bucolico di Lucrezio, ma tutti vogliamo capire i veri limiti dello sviluppo senza isterismi e catastrofismi che, di certo, non aiutano la causa della tutela ambientale.

Gian Carlo Locarni
giancarlo.locarni@gmail.com

TOTAUTO dal 1968
NOVARA
Via Delleani, 16
www.totautonovara.com
CONCESSIONARIA SUZUKI

HOBBISTICA E FAI-DA-TE

Monterosa Zelandi
Full immersion nel mondo delle candele fai-da-te "ecologiche"

Il pratico kit per la realizzazione delle candele fai-da-te, le differenti tipologie di stoppini, le numerose fragranze ed i colori, le cere, gli accessori e gli stampi: il mondo dell'hobbistica è a portata di click con il sito web www.monterosawicks-store.com

L'azienda novarese, con sede a San Pietro Mosezzo, vanta una tradizione lunga quasi mezzo secolo nel settore. Infatti aprì i battenti nel **1969,** grazie alla capacità imprenditoriale di Aurelio Zelandi che propose sul mercato la produzione artigianale di "treccioline per candele" di alta qualità. Da allora, l'azienda continuò a crescere e collezionò diversi riconoscimenti che attestano la continua ricerca dell'eccellenza, nella scelta dei materiali, nella lavorazione del prodotto, nel processo di vendita e nella cura per i servizi di post vendita. A segnale di questa attenzione ai minimi dettagli, il primo brevetto per marchio d'impresa, conferitogli nel **1974,** è caratterizzato dal disegno di una montagna e di un cielo stilizzati, valorizzati dalla dicitura "ecologicamente puro". L'ecosostenibilità, infatti, è il filo conduttore dell'intera attività di Monterosa Zelandi, dagli albori fino ai tempi attuali. Ne è una dimostrazione, ad esempio, lo "stoppino tubolare ecologico" - che si distingue per la struttura realizzata in puro cotone, dunque senza anima metallica di supporto – brevettato dalla ditta novarese nel 1972; il successo di questo prodotto continua a mantenersi inalterato nel tempo, grazie alle caratteristiche di affidabilità e resistenza che assicura. Eppure la già ricca gamma di stoppini continua ad arricchirsi di nuove proposte che donano nuova linfa all'industria ceraria, conferendo proprietà eccezionali al prodotto finale, sia esso una candela di produzione industriale oppure una candela d'arte.

Donatella Zelandi, Alberto e il Presidente Associazione Cerai d'Italia

Ad ulteriore riprova dell'alta qualità che contraddistingue la produzione di Monterosa Zelandi, quest'ultima, nel 2002, è stata insignita del riconoscimento di "**Eccellenza Artigiana**" della Regione. Inoltre, è l'unica ditta italiana ad essere stata inserita, dal 2006, nel ristretto novero dei fornitori accreditati RAL, ovvero il Marchio europeo della candela di qualità.

Oggi, a guidare la Monterosa Zelandi ed a portare così avanti la tradizione di famiglia, è **Donatella Zelandi**: « L'innovazione tecnologica dei macchinari dell'industria ceraria ha visto l'introduzione di molte novità negli ultimi trenta anni e, contemporaneamente, la cooperazione con le cererie ha consentito di formulare nuovi stoppini – illustra Zelandi - Ciò ha comportato un ulteriore ampliamento delle linee di stoppino, con l'introduzione di "trecciolini" che consentono di mantenere una fiamma costante e contenuta, aumentando al massimo la durata della candela e, allo stesso tempo, minimizzando la fumosità. Inoltre, sono state introdotte nuove cere, tra cui la cera gel, la cera liquida od olio di paraffina e le cere di soia e di palma, per le quali abbiamo studiato stoppini ad hoc, che si armonizzino con le differenti proprietà di combustione di tali materiali -continua Zelandi- Dunque il nostro lavoro si sviluppa in connessione con le tendenze del mercato, nel settore della produzione industriale di candele e nell'ambito della creazione artistica in cera». A proposito di quest'ultimo, ***Monterosa Zelandi offre slancio agli hobbisti con un apposito sito web e-commerce, attraverso cui è possibile scoprire le numerose e differenti possibilità di realizzazione e di personalizzazione della propria candela; inoltre sul sito è disponibile un'ampia gamma di prodotti per ogni esigenza d'interior-design; ad esempio, si segnalano: le candele a lanterna, i moccoletti, le candele salvia e rosmarino, le candele artistiche fatte a mano, le candele alla citronella -il tutto rigorosamente Made in Italy- gli accattivanti complementi d'arredo e gli eleganti e suggestivi diffusori per ambiente.***

Monterosa Zelandi
www.monterosawicks-store.com
Tel. 0321-53282

I diffusori per ambiente

ediland impresa edile S.r.l.
SERVIZI PER L'EDILIZIA
Impresa qualificata UNI EN ISO 9001:2008
Viale Antonelli, 49/51
28078 Romagnano Sesia(NO)
Telefono e Fax 0163 833034
cell. 338.5986528
edilandsrlcostruzioni@gmail.com
P.Iva e C.F. 02175620034
Costruzioni - Ristrutturazioni - Costruzione e Rifacimento Coperture
Sistemi di Isolamento a Cappotto - Opere di Bonifica Amianto

ARREDAMENTO

Milanesi Tendaggi
La tradizione sposa l'innovazione ecosostenibile

Dai tendaggi tradizionali alle "pergole bioclimatiche" in alluminio che si termoregolano autonomamente: Riccardo Milanesi risponde alle esigenze del Cliente, individuando e fornendo ad ognuno la soluzione ideale per l'arredamento dell'ambiente, sia interno che esterno, nel segno della funzionalità, dell'estetica e sempre con un occhio di riguardo per l'ottimizzazione dei consumi energetici.

Riccardo Milanesi è l'anima di "Milanesi Tendaggi", attività specializzata nella realizzazione, fornitura e nella posa di tende e tendaggi di diversa tipologia. L'artigiano riesce a suggerire sempre il modello perfetto, a seconda delle necessità del Cliente, grazie alla lunga esperienza maturata negli anni, prima accanto al padre e tappezziere Dino, impegnato nel settore della tappezzeria **dagli anni '50** del secolo scorso e poi con il proprio negozio ed il laboratorio artigianale. «Durante i decenni il lavoro è notevolmente cambiato -illustra Milanesi- Le famiglie hanno progressivamente abbandonato il rifacimento a favore delle soluzioni "usa e getta" ma, forse complice la crisi economica, si sono poi orientate su prodotti di alta qualità, che assicurino una resa pratica ed estetica ottimale e garantiscano resistenza agli agenti atmosferici e quindi una lunga durata nel tempo. Inoltre, si pone attenzione al **risparmio** sui costi delle bollette energetiche ed è per questo che le collezioni che propongo consentono di usufruire delle detrazioni fiscali vigenti in materia -in conclusione- Il nostro mestiere è molto cambiato ma l'obbiettivo resta sempre la soddisfazione del Cliente, oltre che immediata, anche duratura nel tempo, attraverso un efficiente servizio di post vendita ed in collaborazione con fornitori di consolidata esperienza: proponiamo innovazioni e mai sperimentazioni».

Riccardo Milanesi

Milanesi Tendaggi
Via Papa Giovanni XXIII n. 33,
Ghemme (No)
Tel. per appuntamento: 349-0839759
E-mail: info@milanesitendaggi.it
www.milanesitendaggi.it

L'OpinionistA

Sul prossimo numero...

VALSESIA-NOVARESE
Interviste e indagini

LA BORSA DELLA SPESA
Prezzi a confronto

FISCO
La Finanziaria spiegata a tutti

SALUTE
Ictus: campanelli di allarme

Inoltre...

San Valentino: i tuoi auguri sul giornale. Invia il tuo messaggio di auguri, firmandoti, alla mail direttore@lopinionistanews.it. Sarà pubblicato gratis sul giornale e/o sul sito www.lopinionistanews.it

Hai una storia da raccontare o una segnalazione da fare? L'Opinionista ti ascolta! Chiamaci al numero 333-4280649 oppure inviaci una mail a direttore@lopinionistanews.it

Vuoi farti pubblicità? Ti proponiamo diverse soluzioni. Contattaci al 333-4280649 oppure invia una mail a direttore@lopinionistanews.it

Buone Feste da tutta la Redazione!

FUORI TUTTE!

CONCESSIONARIA

CLERICI

KM ZERO E AZIENDALI

VASTA DISPONIBILITÀ DI AUTO A KM ZERO E AZIENDALI A PREZZI RIBASSATI

TUTTE VISIBILI SU: WWW.CLERICINOVARA.IT

- NISSAN PULSAR 1.5 DCI VISIA € 14.900 AZIENDALE 10.800 KM
- NISSAN X-TRAIL KM 0 N. 4 DISPONIBILI SCONTO 6.500 €
- HYUNDAI IONIQ 1.6 HYBRID DCT STYLE € 22.500 AZIENDALE 4.000KM
- HYUNDAI SANTA FE 2.0 CRDI 4WD COMFORT € 29.900 KM ZERO
- NISSAN QASHQAI 1.6 DCI 4WD N-VISION € 24.900 AZIENDALE 1.000 KM
- NISSAN QUASHQAI KM ZERO N. 6 DISPONIBILI SCONTO 4.700 €
- NISSAN PULSAR 1.2 DIG-T ACENTA AZIENDALE € 13.900 AZIENDALE 13.000 KM
- HYUNDAI I30 1.6 CRDI 110 CV 5 PORTE BUSINNESS € 18.250
- HYUNDAI IX20 1.4 CRDI 90 CV COMFORT PER NEOPATENTATI € 11.300 USATO 50.000 KM
- HYUNDAI TUCSON 1.7 CRDI COMFORT € 23.900 AZIENDALE 4.300 KM
- HYUNDAI IX20 1.4 90 CV COMFORT € 16.500 KM ZERO
- HYUNDAI I30 BERLINA 1.6 CRDI 136 CV € 18.250 KM ZERO
- HYUNDAI I10 1.0 LOGIN € 9.900 KM ZERO TAN ZERO %
- HYUNDAI I30 WAGON 1.6 CRDI STYLE € 21.200 AZIENDALE 6.700 KM
- HYUNDAI I20 1.2 84 CV 5 PORTE COMFORT-LOGIN € 11.250 KM ZERO TAN ZERO %
- HYUNDAI I40 WAGON 1.7 CRDI 141 CV BUSINESS € 23.500 KM ZERO
- HYUNDAI TUCSON 1.7 CRDI XPOSSIBLE € 24.250 KM ZERO SOLO 4 DISPONIBILI

Foto di Camilla Balossini

GRAFICO ONLINE

Il SUV compatto come lo volevi.

Nuova Hyundai Kona

TUA A € 14.950

KONA

BY HYUNDAI

CONCESSIONARIA

CLERICI

Via Biandrate 63 - Novara

HYUNDAI