

**IL 20 NOVEMBRE AL FARAGGIANA** Come acquistare i biglietti  
**I Solisti di Verona tornano in concerto per la Casa di Giorno**

La Casa di giorno per anziani "Don Aldo Mosconi" ripropone il concerto del prestigioso quartetto "I Solisti di Verona". Dopo il grande successo della prima edizione, l'appuntamento è per lunedì 20 novembre alle ore 21 al Teatro Faraggi-  
na.

Come di consueto lo scopo della serata è legato alla solidarietà: si tratta - spiegano dalla Casa di giorno - "di una raccolta fondi per sostenere le molteplici attività della Casa che riempiono di gioia chi la frequenta, rendono orgogliosa la comunità tutta e che rappresentano tali forme di quotidianità ed attiva prevenzione contro le patologie della terza e della quarta età".  
"I Solisti di Verona" sono un ensemble formato da quattro musicisti che da molti anni collaborano in vari progetti artistici, protagonisti nelle più grandi sale da concerto di tutto il

mondo: Günther Sutin, violino; Giampiero Sberino, clarinetto; la novarese Sara Airolli, violoncello; Roberto Corliani, pianoforte.  
Il costo del biglietto per il pubblico è di euro 20 e le modalità di acquisto sono le seguenti: online al link: <https://www.webrit.it/index.htm#/home/action=knalidocal&localid=5338>; presso la biglietteria del Faraggiama dalle ore 17 alle 19; presso la Casa di Giorno al numero 0321 391887.

• Lc

**QUARTA EDIZIONE** Il tartufo bianco d'Alba sposa gorgonzola, cipolla bionda e riso  
**"Eccellenze del Piemonte in vetrina"**

**Il 9 novembre a Novara con Marta Grassi e gli studenti dell'Istituto alberghiero "Ravizza"**

Fino a fine novembre torneremo sul territorio piemontese gli eventi di "Eccellenze del Piemonte in vetrina" con un nuovo format e un ricco calendario di esperienze gourmet e come tematiche, pensate per conquistare appassionati di cucina e buongustai.

Un progetto ideato da Vini Piemonte con la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, promosso da Regione Piemonte e realizzato in collaborazione con le Ais Alisola, Ail del Cuneese, Distretto Turistico dei Laghi, Ente Turismo Lago Maggiore, Regione Piemonte, Ail Terre dell'Alto Piemonte - Biella, Novara, Valsesia e Vercelli - e Ail Turismo Torino e Provincia. Novità dell'edizione 2023 la partnership con gli Istituti alberghieri piemontesi.

Giovedì 9 novembre la sede di eventi toccherà Novara e sarà ospitata presso l'Istituto Alberghiero "Ravizza" di Vigonza, con gli studenti e i professori che collaboreranno con la chef stellata Marta Grassi del Ristorante "Tatris" di Novara, con il bartender Nicola Mastione e il maître Daniele Giannone. Chi parteciperà alla ce-



na, aperta al pubblico, potrà viaggiare tra i sapori del territorio: il gorgonzola dolce e piccante abbinati alla Cipolla Bionda di Cuneo e Fontanafredda, il riso di Novara che ritroveranno nel dolce servito il Tartufo Bianco d'Alba; il Gambero D'oro sarà un elemento fondamentale del secondo di carne; i biscotti di Novara che ritroveranno nel dolce i suoi, offerti dal Consorzio Tutela Biscotti Alto Piemonte,

conspaglieranno tutti i piatti, in un percorso che sarà un crescendo di profumi e sapori. La casa, vini e caffè compreso, presiede un contributo di partecipazione o sostegno delle attività didattiche e culturali della scuola di 80 euro.  
Incentrato sul Tartufo Bianco d'Alba, come testimone per valorizzare numericamente tutto il territorio, promuovendo gli highlights, "Eccellenze del Piemonte in vetrina" è partito nel 2020 come progetto pilota e

oggi gli anni è diventato un evento consolidato e diffuso sul territorio piemontese.  
«La quarta edizione delle "Eccellenze del Piemonte in vetrina" inaugura il suo ricco calendario di come diffuse solo a pochi giorni dal nuovo premio come miglior meta enogastronomica italiana secondo le recensioni online, confermando una vocazione consolidata e riconosciuta a livello dell'intera regione. Questa volta alcuni tra i nomi straordinari che lavorano insieme ai ragazzi e agli insegnanti degli Istituti alberghieri delle varie province, elaborando con loro accoglienza e preparazioni per celebrare un elemento dall'insostituibile valore come il Tartufo Bianco d'Alba, accostandolo ai prodotti e ai vini locali: sarà di nuovo una grande festa della migliore enogastronomia piemontese, tassello chiave del nostro appetito turistico», dichiara Vittoria Poggio, assessore alla Cultura, Turismo e Commercio della Regione Piemonte.  
«È davvero emozionante coinvolgere gli Istituti alberghieri piemontesi in un evento come "Eccellenze del Piemonte in

vetrina"», sottolinea il presidente del Cda di Vini Piemonte, Beppe Carlesso. «Questa iniziativa permette di mettere in risalto non solo le produzioni locali e gli chef, ma anche il prezioso lavoro di formazione rivolto ai giovani che si stanno preparando per entrare nel settore della ristorazione. Rendete partecipi e coinvolgere in diretta studenti docenti in progetti di promozione legati al Tartufo Bianco d'Alba e le eccellenze regionali è un modo meraviglioso per far crescere una nuova generazione di chef e professionisti che potranno rappresentare e promuovere la cucina straordinaria del Piemonte. Quasi giusti diventassero gli artefici e gli ambasciatori di una straordinaria cultura culinaria, arricchendo e mostrando le tradizioni gastronomiche della nostra regione».  
Aggiunge la dirigente scolastica dell'Istituto IPS Ravizza, Falsia Calchi Novati: «Il progetto "Eccellenze del Piemonte in vetrina" ci ha subito entusiasmati, perché è ricerca di dialogo e di collaborazione in una prospettiva di reciproco arricchimento».

chimento locale, nonché la centralità dell'istruzione professionale nel pianificare il profilo culturale degli obiettivi e fungere da raccordo con il mondo dell'impresa con focus specifici sulla valorizzazione delle realtà produttive d'eccellenza enogastronomica locale, fra le competenze in uscita del corso di studi. Per questo, la possibilità offerta ai nostri allievi di lavorare in affiancamento a professionisti affermati, che usano la loro passione per far emergere e narrare la peculiarità del territorio, diventa un'occasione per agire direttamente la qualità della proposta didattica, grazie a un approfondimento più mirato e situato, che rafforza in competenza professionale quanto appreso nel nucleo scolastico».  
Info e prenotazioni per la cena al "Ravizza" event@ravizza.it  
A fronte della ricezione della prenotazione all'indirizzo in oggetto, verranno forniti confermi e indicazioni per il versamento del contributo tramite banca/iban.

• Lc

**Il "Fauser" alla prima assemblea delle scuole con indirizzo logistico**

Nella mattinata di giovedì 26 ottobre si è tenuta a Roma Nella Sala Aldo Moro del Ministero dell'Istruzione e del Merito, la prima assemblea della Rete Nazionale delle Scuole di Logistica (Resil). Alla cerimonia erano presenti i dirigenti scolastici di tutti gli istituti d'Italia specializzati nell'indirizzo di Logistica aderenti all'iniziativa. Si tratta di oltre quaranta scuole distribuite su 14 delle 20 regioni italiane, affiancate dai rappresentanti unitari e della stessa Ministero, dai delegati di Ais (Associazione Logistica della Mobilità Sostenibile) e dalle figure rappresentative di tale settore.

Dopo la nascita della Rete nel corso del "Let Espos" di Verona di quest'anno, alla quale l'Istituto Tecnico Tecnologico Fauser di Novara ha prontamente aderito, è stato sviluppato un protocollo che vuole promuovere la firmatura delle varie figure professionali specializzate in Logistica, con profile diversificati e di grande professionalità.  
La rete scenderà sul campo e sui giovani attraverso la condivisione di buone pratiche condivise. Il 26 ottobre ha rappresentato un momento significativo della storia



**A ROMA** il dirigente scolastico del "Fauser", Infano, ha firmato il protocollo d'intesa nazionale che istituisce la rete di queste scuole

della collaborazione e nell'impegno condiviso per la promozione e lo sviluppo dell'educazione logistica nelle scuole italiane. Ottimizzazione e potenziamento dell'insegnamento della Logistica, diffusione della cultura della Logistica a livello formativo e organizzativo, miglioramento delle condizioni dell'insegnamento della Logistica sono i primi obiettivi del collegamento tra le scuole aderenti. Grazie anche alla sperimentazione di forme di sinergia tra scuole, con laboratori, percorsi produttivi, organizzativi sociali e molti terminali, il "Fauser", con

le altre scuole firmatarie, potrà analizzare di progetti specifici mirati al miglioramento della qualità dell'offerta formativa per gli studenti. Sempre con lo sguardo rivolto alle nuove professionalità e allo sviluppo di un settore come quello della Logistica, in forte crescita, è prevista anche la formazione del personale scolastico coinvolto.  
Nel corso dell'assemblea, successivamente all'apposizione e alla firma dello Statuto, si è provveduto ad eleggere i 12 membri del consiglio direttivo e il presidente.

• Lc

**CSL Al via la seconda edizione del ciclo di incontri: venerdì il primo Confronti, un valore che non scade**

In partenza la seconda edizione di "Confronti", ciclo di incontri di approfondimento sui temi dell'attualità con un'attenzione particolare al mondo del no-profit. Come per la scorsa edizione i promotori sono: Roberto Servizi per il Territorio (Cis) Novara Vcs, Rete Nazionale Campi, Fondazione per la Sostenibilità e Innovazione nel Terzo Settore.  
«La novità di quest'anno - ha spiegato Caterina Marandini, direttore CSL - è di incentrare ancora di più il racconto dell'esperienza». Nei vari incontri gli ospiti racconteranno come nella loro esperienza hanno risposto ad un bisogno impellente che si è manifestato. Le realtà del no-profit, invece, sostengono come si sono mosse rispetto ai vari temi e bisogni dentro a una rete di rapporti tra pubblico e privato.

Come sottolineato dal presidente CSL Daniela Guirre, «"Confronti" è un'occasione importantissima per il volontariato, per le realtà locali e per le nostre comunità per avere una finestra sull'intera nazione. Abbiamo anche l'occasione di mettere a confronto punti di vista, prospettive diverse per risolvere dei problemi, per aprire e ispirare i nostri orizzonti. Questa rassegna dà la possibilità alle realtà del nostro territorio di dialogare con territori insediatori come la pubblica amministrazione, le

fondazioni e soprattutto gli organi di stampa, la cittadinanza e non ultimi, anzi forse i primi, attraverso il coinvolgimento dell'International Campi Ricercati, i giovani».  
L'assessore Gabriele Sesto, anche editorialista de "Le Sole 24 ore" e presidente della Fondazione Value si è affermato su due punti: sussidiarietà e solidarietà, «due principi importanti che interpretano non solo nella nostra carta costituzionale, ma che stanno costantemente testimoniando altre norme».  
In rappresentanza dell'Istituto Alberghiero, Giuliana Malagoli ha brevemente aggiornato riguardo la drammatica situazione di lavoro in Italia. Ha poi anticipato l'appuntamento per il 18 novembre, preziosa occasione per recuperare alcuni dati destinati a chi è in difficoltà.  
«Il Sostituto trasmetterà tutti gli incontri che saranno avviati nel ciclo di questa seconda edizione», ha ricordato Sandro Capello, coordinatore editoriale de "Bisciolano.net" - «oppure perché riteniamo che la positività che avviene a livello locale può e deve interessare anche un pubblico di livello nazionale. E solo partendo da esperienze positive che si può costruire, non è limitandosi al fatto quello che accade che si riesce a cambiare il Paese e la società».

Il Rete Nazionale Campi è parte del progetto, perché, come sostiene il direttore Carlo Torsutti «il desiderio che la vita dei nostri ragazzi possa avere uno stimolo nella misura in cui incontrano persone felici, non che vogliono cambiare il mondo, ma partono con un desiderio di felicità». Il mondo educativo è parte del progetto, per questo tutti gli appuntamenti sono accreditati alla piattaforma S.O.F.I.A. per i crediti formativi agli insegnanti. Il primo incontro dal titolo "Un valore che non scade" sarà giovedì 9 novembre alle ore 21 presso la Cappella Melloni a Domenico, e tratterà in diretta streaming su "www2.austriam.it". Tema centrale sarà l'innovazione circolare. Tra gli ospiti anche l'onorevole Gadella, da cui l'innovazione legge contro lo spreco alimentare, Giovanni Brusa, presidente di Fondazione Banco alimentare Italia, Daniele Giacco, Giorgio Vitadini, presidente Fondazione per la Sostenibilità, Gabriele Sesto, Giulia Rodas, volontaria Erpente dei Legumi di Verona, Giorgio Varini, presidente Cisa Onida, progetto "Investire a buon fine", Monica Paterlini, responsabile di zona politiche sociali Nova Coop, Fabio Spiccioli, presidente Associazione Edilizia Azia (Unico di Donatombello Madonna Cabrini Mandorini).

• Manuela Cirelli