

L'efficienza energetica del Municipio

# A Monaco un riconoscimento al comune di Buttigliera

BUTTIGLIERA ALTA - È stata consegnata la scorsa settimana a Monaco la riconoscenza per le migliori di risparmio energetico del progetto europeo "Cep-Rec, Regional Energy Concepts", che ha come tema l'approvvigionamento e l'utilizzo energetico sicuro e sostenibile. La Provincia di Torino, partner del progetto, era presente con una sua delegazione e nell'occasione è stato premiato il comune di Buttigliera Alta, vincitore del Premio per l'energia sostenibile 2013. «L'intervento del comune di Buttigliera Alta - spiega il sindaco Alfredo Cimarella - è relativo alla riqualificazione del palazzo comunale.

È stato rifatto il cappotto di tutto l'esterno del municipio con l'isolamento del tetto, l'utilizzo di illuminazione a led, un nuovo impianto fotovoltaico



di produzione di energia elettrica di 30 kw, per un importo di circa 450mila euro finanzia-

ti per il 70% con fondi europei attraverso la Provincia di Torino che ha svolto un importan-

tissimo ruolo di coordinamento».

FABRIZIO PASQUINO

## Caselette. Il 16 novembre La Virgo Fidelis

CASELETTE - L'amministrazione comunale di Caselette e la sezione alpina dell'associazione nazionale Carabinieri, con il patrocinio dei comuni di Alpignano e Valdellatorre, organizzano per domenica 16 novembre, in occasione della ricorrenza della Virgo Fidelis, la posa della corona in onore ai Carabinieri caduti in ogni tempo. Il ritrovo è alle 10 presso il piazzale degli Alpini al cippo dei caduti, con il corteo e il corpo musicale che si sposterà dal piazzale degli alpini fino al cippo monumentale. Seguiranno i discorsi delle autorità, la Santa Messa nella chiesa di San Giorgio in onore della patrona Virgo Fidelis e il pranzo sociale presso il ristorante Vald Hotel di via Lanzo 35, a Valdellatorre.

## Buttigliera. Dall'8 novembre, aperto dal lunedì al sabato Un nuovo panificio: è "Pane Madre"

BUTTIGLIERA ALTA - Ben 10 varietà di pane preparato con farine biologiche selezionate, grissini all'acqua e all'olio, focacce dolci e salate, pasticceria da forno e grandi lieviti come panettoni e colombe. Tutto fatto in casa e lievitato in modo naturale. Così Marco Giaccone spiega con orgoglio come nasce il pane che dallo scorso sabato

è in vendita nel suo nuovo panificio Pane Madre® di Buttigliera Alta. Noto in Italia come divulgatore dell'arte bianca, Marco Giaccone, dopo un lungo periodo di insegnamento dell'arte del buon pane, ha deciso di dedicarsi alla produzione di prodotti da forno di qualità. «Il nostro intento, con il progetto PaneMadre - spiega Marco Giaccone - è quello di realizzare solo prodotti di alta qualità, creando profumi e gusti capaci di emozionare e che sono sconosciuti oggi alla maggior parte delle persone, soprattutto ai giovani».

Bandito qualsiasi prodotto chimico, il pane realizzato da Giaccone e dal suo staff segue solo le regole di una panificazione naturale che vuole "lasciar lavorare la natura". Ma l'obiettivo di Pane Madre® è anche quello di diffondere la cultura delle buone farine. Per questo le materie prime utilizzate provengono da grani selezionati: si tratta di farine spesso integrali, biologiche ed artigianali, e non chimicamente trattate. Con una formazione tecnico-scientifica di base e un passato legato al mondo eno-



Marco Giaccone proprietario del nuovo panificio

logico, Giaccone deve la sua passione per la panificazione, non solo ai ricordi di famiglia legati all'attività che il padre svolgeva, come panettiere, sulle montagne della Val Sangone nel periodo della guerra, ma anche agli studi effettuati, oltre che dai maestri italiani, anche in California e in Francia. Proprio in California, alla Banca del Lievito, Giaccone ha acquistato molti anni fa i due ceppi di lievito che usa per panificare: il ceppo di Ischia e il

ceppo di San Francisco (usato da lui esclusivamente per la produzione di pane di Segale). Dopo una fermentazione di almeno 24 ore della pasta madre, occorrono a Giaccone altre 5-6 ore per la produzione del suo pane che "con 30 ore di lavorazione per noi rappresenta una vera sfida", commenta.

Aperto dal lunedì al sabato Pane Madre® si trova in via Reano 16. T 011 9338872 - www.panemadre.it.

FABRIZIO PASQUINO

**le Papillon**

**CHIUSURA DEFINITIVA IL 29 NOVEMBRE**

**ULTERIORI SCONTI 20% E 30%**

**SUI PREZZI SCONTATI**

**OTTIME OPPORTUNITA' PER I VOSTRI REGALI DI NATALE**

EMPORIO ARMANI SUNFAIR Chantelle

BACIRUBATI OROBLU FILA PUCCI ALBA STEFANY

**FERRIERA DI BUTTIGLIERA ALTA**  
C.so Torino, 10 (statale 25)  
Tel. 011.954.00.10

## Buttigliera. Grazie a Terra Madre Una cena per conoscere l'Uganda

BUTTIGLIERA ALTA - Il comune di Buttigliera Alta ha ospitato nell'edizione di Terra Madre 2014, cinque delegati provenienti dall'Uganda ospitati in 3 famiglie residenti in paese. I delegati si chiamano Noel, Abu, Solaine, Paul e William. Sono tutte persone coinvolte nel progetto di slow food di 10mila orti in Africa. Alcuni di loro sono docenti che con i corsi di formazione di Terra Madre lavorano per istruire la popolazione africana all'agricoltura e all'allevamento di bestiame. «Il nostro comune, con quello di Rosta e Villarbasce, ha spiegato l'assessore alla cultura Laura Saccenti - ha organizzato una serata di condivisione con i nostri prodotti locali



e con i loro. Il risultato è stato una mescolanza di culture del cibo, ma non solo, che ha esaltato i prodotti, gli usi e i costumi dei nostri ospiti, in una se-

rata molto piacevole». La cena si è svolta al Centro Famiglia di via Rosta e ha coinvolto oltre 150.

FABRIZIO PASQUINO

## Buttigliera. Lunedì 17 Con l'Unitre "Via dall'Etiopia"

BUTTIGLIERA ALTA - Continuano le attività per i soci dell'Unitre con il Salotto del dire e del fare a Capoluogo lunedì 17 novembre alle 21 con la presentazione del libro "Via dall'Etiopia: diario a due voci" di Luisella Carosio - Neos Edizioni. L

a signora Luisella Carosio descriverà la sua giovinezza prendendo come riferimento il diario della mamma internata con i figli in un campo profughi in Etiopia durante la seconda Guerra Mondiale e il ricongiungimento della fami-

glia con il papà tenente colonnello Virginio Carosio a guerra finita. E poi i attività fisica con Camminare Insieme ogni giovedì e Pedalare Insieme con partenza da piazza Jougne lunedì alle 9,30 e mercoledì alle 14. Lunedì 17 si farà un giro da Almese a Torre del colle, su asfalto, per 20 chilometri, variante da Villardora su sterrato, mentre mercoledì 19 si andrà da Rosta, Rivoli, fino a Rivalta, su percorso misto di 20 chilometri. Per info: Pier 347 7698254.

FABRIZIO PASQUINO

## Rosta, dal 18 al 21 novembre Chiusura del cimitero

ROSTA - L'Amministrazione comunale avvisa tutti i cittadini che per consentire le operazioni di esumazione ordinaria delle salme, il cimitero comunale di via Stazione, rimarrà chiuso dal 18 al 21 novembre. Il cimitero riaprirà regolarmente da sabato 22, tutti i giorni, dalle 8 alle 17.