SOPRALLUOGO DELL'ANA NAZIONALE PER L'ADUNATA 2024

Biella ha le carte in regola

La Commissione è stata due giorni nel Biellese per valutare il dossier di candidatura presentato dal presidente Marco Fulcheri

www.ilbiellese.it

Inquadrare il QR con lo smartphone per la FOTOGALLERY dell'EVENTO

«Biella ha le carte in regola per poter ospitare l'adunata nazionale degli alpini nel 2024. Ora valuteremo anche le altre città candidate — Vicenza, Modena e Viareggio — poi faremo le nostre considerazioni finali al Consiglio nazionale». Carlo Macalli, responsabile della Commissione Sopralluoghi delle penne nere ha risposto così al "pressing" che il Biellese unito ha fatto in Comune venerdì mattina al termine della due giorni che ha visto la Commissione girare per le vie della città. Il sopralluogo si è infatti concluso nella sala consiliare dove tutte le autorità biellesi hanno accolto gli alpini. C'erano il sindaco Claudio Corradino e il presidente della Provincia Emanuele Ramella Pralungo, il vescovo mons. Roberto Farinella, il prefetto Franca Tancredi e il questore Claudio Ciccimarra. Oltre ai rappresentanti delle forze politiche. Tutti, in una sola voce, hanno chiesto che Biella possa ospitare l'importante evento. «Mai come in questa occasione» ha sottolineato il sindaco Corradino «ho visto un territorio unito, senza distinguo di sorta. Perché quando si parla di Alpini tutti sono pronti e sono riconoscenti per il grande contributo che dalle penne nere viene alla società».

Presenti all'evento pure il comandante della Guardia di Finanza di Biella Cesare Maragoni e il vice comandante dei carabinieri Fabio Longhi.

La Commissione era composta da Carlo Macalli (responsabile, Bergamo), Gian Mario Gervasoni (vice presidente nazionale, Savona), Antonio Tonino Di Carlo (Abruzzo), Stefano Boemo (Palmanova), Paolo Saviolo (Gattinara) e Enzo Paolo Simonelli (consigliere nazionale).

Ai delegati il presidente della sezione biellese dell'Ana Marco Fulcheri ha consegnato il corposo dossier con tutte le indicazioni legate all'accoglienza e all'organizzazione dell'adunata. Fulcheri ha quindi preso la parola e spiegato: siamo impegnati in una sana competizione. Lo spirito alpino deve superare quelle che sono le ovvie rivalità perché l'adunata non avrà vincitori o vinti, l'adunata verrà semplicemente assegnata ad una città e a una sezione. Il nostro territorio ha una gran voglia di ospitare l'adunata del 2024: non c'è alpino che non sogni di organizzare a casa propria questo evento. Fin dal primo momento sosteniamo come l'adunata nazionale a Biella sarà un segnale forte di voglia di futuro per il nostro territorio. Dal 1943 a Trento è scolpita sulla pietra la scritta "Per gli Alpini non esiste l'impossibile". Io credo che sia ora che noi biellesi, sotto il Mucrone, scriviamo la stessa frase, perché abbiamo la voglia di realizzare tante cose e l'auspicata adunata nazionale sarebbe il giusto coronamento». La decisione del Direttivo nazionale degli Alpini che stabilirà la sede dell'adunata del 2024 è attesa per il 12 novembre.

Intanto, domenica a Ivrea si è tenuto il 24° Raduno annuale del 1° Raggruppamento dell'Associazione Nazionale Alpini, che comprende le sezioni di Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta e Francia. Ventiduemila gli alpini che hanno sfilato lungo un percorso di due chilometri. Molti i gruppi biellesi che hanno partecipato.

M. C.

LA SFILATA A IVREA

Biella [Fotoservizio GIULIANO FIGHERA]

Benna

Informazione Pubblicitaria

IL MELETO DI GIFFLENGA: GUSTO, QUALITÀ E CORTESIA

Il Meleto di Cascina Imperolo nel comune di Gifflenga è un luogo magico, dove la mela viene trattata e coltivata con amore, pere farne un prodotto di primissima qualità.

Il sogno del Meleto biellese è nato con la messa a dimora delle prime piante a inizio 2013: negli anni successivi Cascina Imperolo ha continuato a credere nel progetto, incrementando ogni anno la propria produzione e le varietà di mele coltivate, fino ad arrivare ad avere oltre 10mila piante e cinque varietà, diventando così un punto di riferimento importante per la meticoltura nel territorio biellese, con oltre cinque ettari coltivati.

Le varietà di mele presenti sono; Gala, Crimson Crisp, Golden Fuji, Granny Smith.

Lo staff di Cascina Imperolo è guidato dal giovane imprenditore Davide Pichetto, che ha deciso di trasformare una passione in un lavoro.

«L'obiettivo è selezionare il meglio del prodotto» spiega il titolare «in modo che arrivi sulle tavole dei biellesi e non solo. È stato un anno complicato, tra le difficoltà legate alla pandemia e quelle relative a siccità e insetti, ma la produzione è comunque buona e di qualità. Non contando solo le dimensioni della mela, ma anche la croccantezza, il gusto e il rosso della buccia».

Non solo mele: sono disponibili infatti anche composte, confetture di vari gusti, mela con menta, cannella, zenzero oppure amaretti, nettari alla mela o mela e zenzero e confezioni regalo, per un'offerta a base di mela a 360 gradi.

Lo staff inoltre cura particolarmente il rapporto con il cliente: «È un must della nostra azienda» aggiunge con orgoglio Pichetto. Il rapporto diretto con il cliente è fondamentale per valorizzare ancora di più il nostro lavoro e renderlo ancora più bello».

Il meleto si trova in località Cascina Imperolo a Gifflenga ed è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 17, sabato dalle 8 alle 12. Informazioni al numero 347.244.49.02