

PAN ED LANGA TUTTO UN ALTRO PANE

Il grano è tornato a maturare in Alta Langa, tra boschi di castagno e nocciolieti. Han dato il primo raccolto per preparare il Pane di Langa. Il primo campo di grano, seminato a fine ottobre 2010 con varietà antiche come il "Gambo di ferro" e il "Rosso gentile", è stato trebbiato in agosto nei pressi di Somano: un campo di grano coperto di steli insolitamente alti, oltre il metro e completamente libero da infestanti, nonostante non siano stati impiegati diserbanti nella coltivazione. L'idea di riprendere queste antiche colture, ma soprattutto di chiudere il cerchio dal campo alla tavola, è di un gruppo di nove panificatori, quasi tutti albesi, che si sono costituiti in Consorzio per la tutela e la promozione del "Pan ed Langa". Per le loro superiori caratteristiche organolettiche, i grani coltivati in Alta Langa in passato erano considerati "migliorati" nei confronti di tipologie più diffuse ed erano mescolati alle altre qualità per ottenere prodotti più fragranti e gustosi. Dicono: "il nostro pane è diverso". [+]



A COLAZIONE SUCCO D'UVA ZERO ALCOL, TUTTO GUSTO È SALUTE

Il progetto portato avanti dalle imprese vitivinicole del gruppo "Enoteca Fattoria Amica"-Coldiretti Cuneo, insieme alla Scuola Enologica di Alba, prevede di sottrarre un po' d'uva alla vinificazione per produrre il succo d'uva, e punta a diversificare le produzioni delle aziende, per ampliare la gamma delle offerte e quindi per apprezzare tutta la famiglia, compresi i bambini.

È anche ulteriore sbocco di mercato per l'uva che deriva dagli stessi vigneti che originano le DOC e DOCG note ed affermate. Gli agriturismi ed i ristoranti locali potranno quindi servire succo d'uva a km0, insieme o in sostituzione degli altri succhi di frutta.

Con la Scuola Enologica si stanno effettuando analisi e valutazioni finalizzate ad individuare il processo produttivo più idoneo a conservare intatte le peculiarità dell'uva ed a trasmettere al succo le sostanze che ne caratterizzano la sua qualità. Il succo d'uva in oggetto è ottenuto semplicemente spremendo i grappoli per ottenerne il mosto che poi è lasciato decantare, chiarificato e infine sottoposto a pastorizzazione e immediato imbottigliamento. Tutto il processo dalla raccolta dell'uva all'imbottigliamento è concentrato in due giorni per preservare intatti tutti gli aromi primari dell'uva. [+]



GRAN GALÀ DI DANZA AL TEATRO TOSELLI

Silenzio. Il sipario si apre. L'occhio di bue illumina il palco. Passi. Sono di danza. L'appuntamento è per il 16 dicembre. Il galà al Teatro Toselli giunge quest'anno alla ottava edizione. È organizzato dalla Maison de la Danse di Cuneo a favore della sezione LILT (Lega italiana per la lotta contro i tumori) di Cuneo, presieduta dal professor Sergio Giraud. Ospiti attesi: la Compagnia torinese Effemme della coreografa Lara Terzuolo e la ballerina Francesca Ossola della Compagnia Susanna Egri di Torino. «La danza a favore della ricerca contro i tumori - spiega Simona Rivotti, direttrice e coreografa della Maison de la Danse - affinché anche i giovani si sensibilizzino alla solidarietà e alla beneficenza». La storica scuola di danza cuneese, che è sede d'esame della Royal Academy of Dance, in questo galà fa sognare con coreografie di danza classica, moderna e contemporanea. Per molti, grazie a questo gesto, si alimenta la speranza. Lilt non smette di lottare. [+]

