

OGGI ALLE 12,25 IL SERVIZIO REGISTRATO NEL CASEIFICIO DI GENOLA, COLLEGATO ALL'AZIENDA

La ditta Alberti di Pontedassio su Raiuno protagonista della puntata di Linea verde

ANDREA POMATI
PONTEDESSIO

La storica ditta Alberti di Pontedassio sarà protagonista oggi su Raiuno, nella puntata di «Linea verde», longevo programma televisivo dedicato alla natura e alle produzioni tipiche delle diverse regioni italiane, che, in questa edizione estiva, sta registrando ascolti che superano i due milioni di spettatori, con uno share del 16%.

La puntata odierna è stata registrata nei giorni scorsi all'interno del caseificio piemontese di Genola, collegato all'industria di famiglia, dove la ditta imperiese produce il Grana Padano Dop.

A raccontare al conduttore Federico Quaranta la storia del caseificio, illustrando le caratteristiche peculiari legate alla lavorazione artigianale del Grana Padano, sono stati Alberto e Matteo Alberti, seconda e terza generazione dell'azienda,



Federico Quaranta e Alberto Alberti nel caseificio di Genola (Cuneo)

che è stata fondata a Imperia nel 1948 dall'indimenticabile cavaliere del lavoro Giacomo Alberti. A concludere il servizio televisivo, in onda oggi su Raiuno intorno alle 12.25, la marchiatura

ra a fuoco di una forma di Grana Padano, all'interno del magazzino di stagionatura, alla presenza di Roberto Fochi, funzionario del Consorzio di tutela. Sottolinea il titolare Al-

berto Alberti: «È stata davvero una bella soddisfazione poter illustrare il nostro caseificio ad un pubblico così grande. È la prima volta che abbiamo avuto l'onore di ospitare Raiuno in azienda e lo staff è stato professionale e molto gentile. Preziosa è stata inoltre la collaborazione del Consorzio di tutela Grana Padano, che ci ha offerto una grande opportunità».

Il Grana Padano prodotto dalla Alberti a Genola, nella vicina provincia di Cuneo, è stato recensito a marzo 2020 dalla Guida «I Formaggi d'Italia» de L'Espresso e ha ottenuto il massimo del punteggio, venendo giudicato «prodotto eccellente sotto tutti i profili».

Nel 2019, il caseificio ha prodotto circa 25 mila forme e il prossimo anno la sede piemontese della ditta imperiese Alberti festeggerà i «primi» cinquant'anni di attività. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La commissione giudicatrice dei vini con Paolo Massobrio

A **Diano Castello** oggi la giornata decisiva dell'evento che celebra vino e prodotti tipici

Premio Vermentino con stand e assaggi Il verdetto dopo le 18

TRADIZIONI

È la passerella nazionale del vino **Vermentino**, delizia di Bacco «regina» da queste parti, ma è anche l'occasione per conoscere da vicino la tipicità di alcuni prodotti locali e in genere di quelli liguri. Si chiude oggi nel borgo medievale di **Diano Castello**, con un ricco programma di appuntamenti, la ventisettesima edizione del **Premio Vermentino**, kermesse all'insegna dell'enologia che mette a confronto — e in gara — una sessantina di produttori e quasi 80 etichette provenienti da Liguria, Toscana, Sardegna, Lazio, Puglia, Sicilia e Umbria.

Per conoscere i nomi dei vincitori occorrerà attendere il tardo pomeriggio, dopo le 18, al Teatro Concordia, quando avrà luogo anche la consegna delle bandiere dei Borghi più belli d'Italia e delle Città dell'Olio al Comune di **Diano Castello** ed inoltre sarà coinvolta la delegazione di Neive (Cn), una delle località-simbolo del vino delle Langhe, ospite d'onore di questa edizione. La cerimonia sarà preceduta dalla proiezione del nuovo spot dei prodotti li-

guri a denominazione di origine (Olio Dop Riviera Ligure e Basilico Genovese Dop), di cui è protagonista il comico genovese **Andrea Di Marco**. A giudicare il **Vermentino** migliore sarà una qualificatissima giuria di esperti presieduta da Paolo Massobrio, e una giuria popolare. Da mezzogiorno alle 23 l'animazione e le attrazioni non mancheranno con l'esposizione e le degustazioni al teatro Concordia e in piazza Giudice, il mercato di prodotti tipici nei carrugi del borgo, i punti ristoro in piazza Matteotti, l'esposizione delle Fiat 500 in via Meloria e la mostra di pittura di Aldo Mapelli, curata da Gioia Lolli. Al mattino spazio alla passeggiata escursionistica guidata (alle 8,30) e alla visita guidata al centro storico (alle 11), con ritrovo al loggato in via Meloria. Il clou pomeridiano della giornata inizia alle 16 al Teatro Concordia con «Assaggi la Liguria Show» con protagonisti il basilico genovese Dop, l'olio Dop Riviera Ligure e i vini liguri Dop in scena. Alle 21,15 spettacolo «Raccontiamoci delle frottole» nella chiesa di S. Nicola (posti limitati, prenotazioni allo Iat). Informazioni sul sito www.premiovermentino.it. M. T. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INAUGURAZIONE DEL PUNTO VENDITA OGGI IN VIA S. LORENZO

Fratelli Carli abbraccia la Liguria e apre un emporio a Genova

Da oggi anche il capoluogo ligure vanterà un Emporio Fratelli Carli: l'inaugurazione sarà nel cuore di Genova, in via San Lorenzo 48/50 R.

Per la storica azienda olearia ligure, che dal 1911 vende per corrispondenza e consegna a domicilio i propri prodotti in Italia e all'estero, si tratta del 17° punto vendita in Italia, il secondo in Liguria, dopo quello nella sede dello stabilimento in via Garessio a Imperia, il primo della catena. Questi gli orari del nuovo polo della più importante azienda di famiglia imperiese: lunedì dalle 15 alle 19.30, dal martedì al sabato dalle 10 alle 19.30; recapito telefonico 010-2091826, email emporio.genova@oliorcarli.it.

Nell'Emporio si trovano la confezioni Olio Carli di oliva e extra Vergine, oltre ai prodotti e le conserve alimentari della tradizione gastronomica mediterranea come tonno, verdure sott'olio, olive, pesto e sughi pronti, torte salate con la verdura di stagione, salse, pasta fresca e secca, un'intera gamma Bio, vini, aceti, dolci.

E ancora cosmetici e saponi a base di olio di oliva legati alla Linea Mediterranea, che sta collaborando con le Velerie Zaoli di Santo Stefano al Mare nella preparazione di kit sanitari per la sanificazione legati alla prevenzione del Covid-19. All'ingresso dell'emporio di Genova saranno collocati una colonnina con il gel sanificante per le mani della linea

cosmetica Mediterranea e quanti monouso per tutti.

Commenta Claudia Carli, brand marketing manager di Fratelli Carli: «Genova per noi era un importante traguardo e averlo raggiunto quest'anno, potendo aprire in questa estate così particolare, ci rende orgogliosi oltre che felici. Durante il periodo del lockdown non ci siamo mai fermati e, anzi, siamo stati più che mai vicini ai nostri clienti; la nuova quotidianità non ci ha impedito però di continuare a pensare al futuro e a portare avanti gli impegni aziendali, gli investimenti, i progetti. Oggi è un gran bel giorno per noi e confidiamo che lo sia anche per la città».

L'azienda olearia Carli di Im-



L'emblema della ditta Carli

peria conta 300 ben dipendenti, 140 automezzi per le consegne e oltre un milione di clienti nel mondo. Sui empori si trovano anche in Piemonte, a Torino, Cuneo, Alessandria e Novara. E. F. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un lettore scrive:

«Tramite la vostra rubrica vorrei porre una domanda alle FF.SS. Venerdì, Stazione Porta Susa. Mi avvio ai binari trovo due addetti i quali mi domandano: «Freccia Rossa o Regionali?». Rispondo «Regionali?». Replano «Regionali?». Replano dei due addetti: «Vada pure». «Dunque, a coloro che viaggiano in Freccia Rossa viene controllata la temperatura, agli altri no. Questa disparità è causata dal prezzo del biglietto? Non penso che il Covid se deve colpire guarda il prezzo del biglietto... Sperando in una cortese risposta».

VALLELORENZO

Specchio dei tempi

«Temperatura solo su Freccia Rossa» - «Rsa, la reclusione continua»

«Rom, sbagliato pagarli per farli spostare» - «Insediamenti abusivi: non si rispetta la legge»

Una lettrice scrive:

«Ancora una volta denuncia e sollecito la nostra Giunta Regionale, i mass media, la sensibilità collettiva per richiamare l'attenzione sulla reclusione degli anziani. Anche le persone ospiti delle strutture carcerarie hanno quotidianamente l'ora d'aria, anche il 41 bis. I nostri anziani non escono dal 23

febbraio scorso, almeno secondo le diverse direttive dei direttori sanitari cui la Regione ha scaricato la responsabilità. Sono spiacente per i proprietari delle discoteche che raccolgono servizi televisivi e comprensione anche politica, ma chi difende, chi cambia la quotidianità di chi per una vita ci è stato accanto? È una vergogna collettiva cui non mi so

proprio rassegnare. Non moriranno di Covid ma sicuramente di depressione!»

CLARARAVIZZA

Un lettore scrive:

«Il problema dei nomadi è un problema serio. Lo sanno persino in Romania dove in molte città ci sono rioni a loro vietati. Ma la soluzione del pagarli per farli spostare

mi sembra davvero infelice. Di spostamento in spostamento potrebbero persino diventare ricchi».

PC

Un lettore scrive:

«Leggo oggi sulla stampa dello stupore per i camper e le tende Rom apparse in piazza d'Armi. Che dire del campo abusivo di Lungo

Stura Lazio (di fronte allo stabilimento Iveco) sgomberato mi pare un paio di anni fa ed oggi nuovamente «abitato» senza che nessuno muova un dito. Possibile che il Comune, la Prefettura o chi se ne deve occupare non sia in grado di far rispettare la legge?».

BRUNO COERO BORGA

Un lettore scrive

«Teleriscaldamento, fibra ottica e poi chissà quanti altri lavori: certo è che nella via Rosmini da anni bucano, tappano e poi bucano ancora e poi ritappano. Non è possibile programmare i lavori?».

F. G. C.

UN LASCITO A SPECCHIO E' CONTINUARE A VIVERE - www.specchiodeitempi.org/eredita-specchiotempi@lastampa.it - Info: 011.6568376