

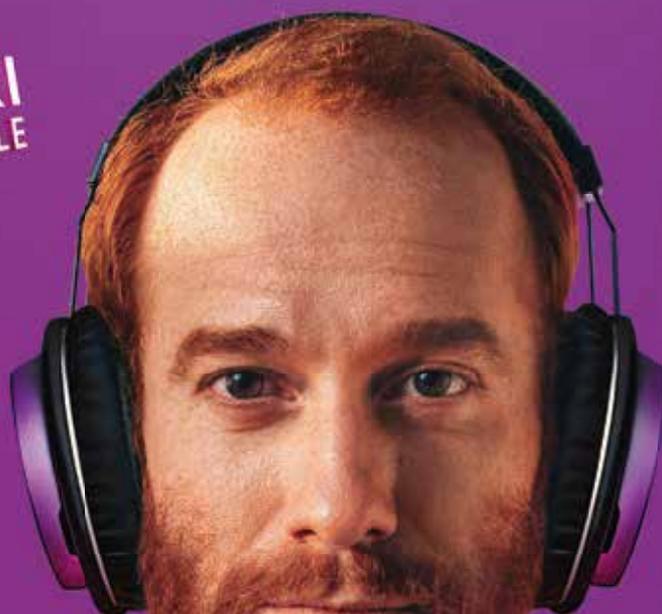
“PUNTO D’INCONTRO”

BTM
Young Edition

Poste italiane s.p.a. • Spedizione in Abbonamento Postale • 70% CNS/CBPA-NO/CUNEO • n. 1/2024 • Anno XXIV
In caso di mancato recapito restituire al C/P di Cuneo CFO per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa. CONTIENE I.R. e GADGET.



- 10 **BTM • ASSEMBLEA DEI SOCI**
- 18 **GIOVANI • PREMI STUDIO 2024**
- 27 **SOLIDARIETÀ • EQUILIBERI**
- 32  **PRIMO PIANO • L'ASPARAGO**



LA RISPOSTA GIUSTA ALLA SICUREZZA DELLA TUA IMPRESA È L'INFORMAZIONE.

Investi nella consapevolezza dei tuoi dipendenti e nelle soluzioni di sicurezza informatica.



Con il patrocinio di



GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI





4 IL PRESIDENTE

5 IL DIRETTORE

7 DATI DI BILANCIO 2023

10 ASSEMBLEA 2024

12 AZIENDE

- MINTRIGA, MENTA PIEMONTESE FINO ALL'ULTIMA GOCCIA
- AMEDEI: UNA FAMIGLIA, UNA FARMACIA
- PERSONALITÀ E BELLEZZA INSIEME DA MODA E STILE
- I PROGETTI DI GEOMETRICAMENTE ATTENTI ALL'AMBIENTE
- A TRINITÀ C'È IL GIARDINO DELLA PIZZA

17 PROGETTO GIOVANI

- PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL BALDESSANO ROCCATI
- PREMI STUDIO 2024
- DA SALSASIO A LISBONA PER INCONTRARE PAPA FRANCESCO
- NUOVE DIVISE PER LA PALLAVOLO DELL'I.C. 1 DI CARMAGNOLA

- PIANISTA E BARITONO A 22 ANNI: DENIS BONGIOVANNI
- NUOVE DIVISE PER GLI AGONISTI DELLA POLYDRA A CARIGNANO

24 TERRITORIO

- L'UNITRE È DIVENTATA L'UNIVERSITÀ DELLE TRE ETÀ
- SPORT E SOCIALITÀ AL GPADL DI VINOVO

25 SOLIDARIETÀ

- DONARE IL 5X1000 ALL'ANDOS
- CANDIOLO 5X1000
- ACQUA, CIBO E LAVORO NEI PROGETTI DI EQUILIBRI

28 PRIMO PIANO

- IL DOLCE GUSTO DELL'ASPARAGO DI SANTENA

30 APPUNTAMENTI

- ORTOFLORA: 6-7 APRILE A CARMAGNOLA
- LEGO: 25-26 MAGGIO A CARMAGNOLA

31 VIAGGI

PRESIDENTE

Alberto Osenda

DIRETTORE

Luca Murazzano

DIRETTORE RESPONSABILE

Alberto Prieri

COMITATO EDITORIALE

Alberto Prieri
 Enrico Sampò
 Benedetta Rey

PROGETTO E IMPAGINAZIONE

TUGHRA srl · Grafica e Comunicazione
 Corso Chieffi 32 - 10153 Torino - Tel. 011 8138331
 info.tughra@gmail.com

EDITORE E STAMPA

Tec Artigrafiche srl · Via dei Fontanili 12
 12045 Fossano (CN) - Tel. 0172 695897
 info@tec-artigrafiche.it



PUBBLICITÀ E ABBONAMENTI

BTM Banca Territori del Monviso
 Ufficio Relazioni Esterne - marketing@bancabtm.it

Quadrimestrale d'informazione Finanziaria
 e Associativa della Banca Territori del Monviso
 Credito Cooperativo di Casalgrasso
 e Sant'Albano Stura S.C.

Autorizzazione Tribunale Cuneo
 n. 541 dell'11-05-2001

Chiuso in tipografia il 20 Marzo 2024

Il Presidente
ALBERTO OSEDA



RITORNO AL FUTURO

Care Socie e Cari Soci,

nella lingua italiana, e non solo in quella italiana, molte parole racchiudono diversi significati. In questo periodo, quella che più spesso mi torna in mente è crescere.

Un verbo dal senso apparentemente molto semplice, ma ricco di sfumature. Tre le più importanti, nella mia visione di amministratore di banca, di semplice socio e di padre, quella economica, quella sostenibile e quella umana.

L'assemblea annuale di metà maggio vi vedrà convocati per esaminare e approvare un bilancio che, ancora una volta, presenta una notevole crescita. In questo caso, a essere cresciuti sono i valori del patrimonio, dell'utile, dei depositi e di tutti gli altri indicatori, a conferma della solidità e della corretta gestione delle risorse che famiglie e imprese ci hanno affidato. Ho parlato di valori non a caso: i numeri attraverso i quali definiamo le somme, le cifre dell'intera attività portata avanti dalla Banca Territori del Monviso per tutto il 2023 sono, infatti, espressione dei valori del credito cooperativo, sono la prova concreta di quanto l'ascolto, la mutualità e l'impegno abbiano generato (lo ribadisco con orgoglio) valore per le comunità.

In altre parole, il miglioramento dei conti della banca e l'ampliamento territoriale con l'apertura di una nuova filiale sono stati possibili perché proprio Banca Territori del Monviso ha lavorato al servizio di famiglie e imprese e queste, a loro volta, sono cresciute e hanno contribuito a rafforzare la banca.

Questa crescita è basata su un circolo virtuoso che si autoalimenta e che, all'attenzione verso le esigenze di imprenditori, di mamme e papà, affianca il rispetto per l'ambiente, l'uso razionale dell'energia, l'impiego di materiali riciclabili e altre iniziative per la salvaguardia del pianeta.

Tutte azioni rivolte a un obiettivo ambizioso, ma irrinunciabile: il sostegno al futuro, inteso anche, e soprattutto, come sostegno ai giovani: ecco la terza declinazione del significato di crescere. I nostri ragazzi stanno crescendo in un mondo difficile da affrontare e da capire. Il nostro compito non deve essere tanto quello di cercare di eliminare gli ostacoli che troveranno sul loro cammino, ma fornire loro gli strumenti affinché li sappiano affrontare e superare. Da soli. Perché questo è il modo migliore per crescere.

Il supporto alle scuole, alle associazioni culturali e sportive, gli interventi di educazione finanziaria nei diversi istituti sono parte di questa strategia. È un progetto a lunga scadenza, anzi, senza scadenza, che come soci, come amministratori, come genitori, portiamo avanti tutti i giorni, insieme.

Buona Assemblea a tutti

Il Presidente
Alberto Osenda

COME AGISCONO I CYBER CRIMINALI E COME DIFENDERSI

Phishing, spoofing, ransomware sono alcune tecniche per colpire privati e aziende.



Mail truffaldine, finti messaggi informativi, telefonate fraudolente da falsi operatori finanziari: si stanno moltiplicando i metodi attraverso i quali i **criminali informatici** cercano di carpire password e codici per accedere a conti correnti, depositi e carte di pagamento, così da poterli poi svuotare. Di fatto sono “furti di

dati” che, a loro volta, rendono possibili appropriazioni indebite di denaro.

Ecco perché ormai tutte le aziende, e soprattutto le banche, stanno adottando particolari strumenti di **cyber security** per proteggere se stesse e la propria clientela, informando al contempo soci e clienti affinché a loro volta si tutelino da questi rischi.

La regola fondamentale è sempre la stessa: **massima prudenza nel rivelare informazioni personali**. Quando si riceve una telefonata da chi si spaccia per un operatore della banca, quando si visualizza una mail che invita a cliccare su un link particolare o quando si visualizza sul cellulare un messaggio che chiede di fare altrettanto, è fondamentale sempre verificare prima se quella richiesta arrivi effettivamente dalla banca (o da quell'azienda) che si presenta come tale. Non a caso, sui servizi ufficiali di home banking, nelle informative via mail e via posta che BTM o Cassa Centrale inviano, sono sempre presenti avvisi che richiedono ai clienti di prestare la massima attenzione alle comunicazioni che ricevono.

Intanto va sottolineato che **mai nessun funzionario bancario richiederà via telefono o via mail password personali di accesso ai conti correnti o codici di utilizzo per bancomat, carte di credito o digital wallet**. Quindi, qualora tali richieste arrivassero, si dovrà interrompere la telefonata e segnalare tempestivamente la cosa al proprio operatore bancario. Nel nostro caso va detto che molto spesso soci e clienti conoscono personalmente gli impiegati di Banca Territori del Monviso con cui hanno a che fare nell'operatività corrente, quindi risulta più facile quest'operazione di riconoscimento dei tentativi truffaldini. Tuttavia occasionalmente può capitare che un nuovo dipendente, o un collega addetto agli uffici di sede centrale, contatti un socio o un cliente: in quell'occasione, meglio tutelarsi comunque se non si

conosce l'interlocutore: chiudere la comunicazione educatamente e richiamare la banca per accertarsi che tale chiamata arrivi effettivamente dall'istituto.

SMS o messaggi WhatsApp sul proprio cellulare vanno considerati con la stessa **diffidenza e prudenza**, non si deve **mai cliccare sui link** che vengono proposti, magari simulando offerte vantaggiose, spesso troppo vantaggiose, relative a condizioni contrattuali, guadagni, premi o regali. Lo stesso vale per le mail. Anzi, le lettere in arrivo via posta elettronica permettono anche un controllo in più: basta selezionare col mouse il nome che appare nella casella del mittente per visualizzare l'indirizzo effettivo. I moderni sistemi mostrano spesso un'etichetta diversa da quest'ultimo, semplicemente per rendere più accattivante o più chiaro il nome del mittente stesso rispetto all'account internet esteso.

Facciamo un esempio: ipotizziamo di essere clienti di una banca inventata, Banca Bianca. Potremmo ricevere un messaggio email da “Ufficio Titoli Banca Bianca” il cui indirizzo di posta elettronica effettivo è “ufficio.titoli.centrale@bancabianca.it”.

Capite che la visualizzazione della sola denominazione (Ufficio Titoli Banca Bianca) è più gradevole rispetto a quella dell'intero indirizzo comprensivo di dominio (la parte di indirizzo dopo la “@”). Passando il puntatore del mouse sul nominativo, potremmo vedere l'indirizzo reale e capire che il messaggio arriva in effetti da Banca Bianca. Potremmo, però, ricevere un messaggio da un utente che presenta la stessa denominazione sintetica, vale a dire “Ufficio Titoli Banca Bianca”, e un'impostazione grafica uguale a quella di altri messaggi nel tempo trasmessi dal medesimo istituto di credito, ma questa volta con una strana richiesta di informazioni (oppure con errori grammaticali, visto che spesso questi messaggi arrivano dall'estero). Puntando il mouse sul nome del mittente potrebbe apparirci qualcosa del tipo “ware54x.gate@starefive.com”: in questo caso, avremmo immediatamente la certezza di trovarci di fronte a una mail truffaldina, che non proviene da Banca Bianca ma, nell'esempio, da “starefive.com”.

Che fare, allora? Cancellarla immediatamente senza rispondere e, ovviamente, senza inviare alcun dato personale e senza cliccare su alcun link presente nel corpo del messaggio di posta elettronica. Anche qui, la regola è sempre la stessa: **prima di intraprendere qualsiasi azione, fare una telefonata alla banca per chiarire se sia una comunicazione ufficiale o si tratti, ahinoi, di un tentativo di raggio**.

L'APPROFONDIMENTO

del Direttore Generale

• PHISHING

Per Phishing si intende quel tipo di attacco che consiste nell'inviare email malevole, con il logo o l'indirizzo contraffatto, scritte appositamente con lo scopo di spingere le vittime a cadere nella trappola.

• SMISHING

Lo Smishing (ovvero, Phishing tramite SMS) consiste nell'invio al telefono, da parte di un malintenzionato, di un messaggio falso per indurre il destinatario a scaricare malware.

• VISHING

Truffa, sempre più diffusa, che viene effettuata attraverso una telefonata fraudolenta con lo scopo di ottenere e appropriarsi di dati personali.

• SPOOFING

Con il termine Spoofing si fa riferimento ad un malware che consente ai criminali informatici di fingersi qualcos'altro e sembrare una fonte affidabile, per rubare dati, informazioni, denaro o diffondere altri malware tramite link sul dispositivo colpito.

• RANSOMWARE

Con Ransomware si intende una tipologia di malware che blocca l'accesso a un computer cifrando i dati in esso contenuti, con l'obiettivo di ottenere un riscatto dalla vittima, per poter accedere nuovamente ai propri dati.

• MALWARE

Malware è un termine generico che indica software dannosi progettati per compromettere o sfruttare qualsiasi tipo di dispositivo o servizio.

Potrebbe infatti trattarsi di **phishing**. Viene definita così la modalità di truffa più diffusa: i criminali informatici inviano migliaia di mail come se buttassero in acqua altrettante lenze in attesa che qualcuno abocchi nel mare di internet (da qui il nome phishing, letteralmente "pescare" in inglese).

La stessa tecnica può essere attuata con l'invio di messaggi SMS o WhatsApp che arrivano sul cellulare (in questo caso il raggio prende il nome di **smishing**, cioè phishing attraverso SMS) o telefonate (**vishing**, dalla combinazione delle parole voice e phishing).

Esiste poi lo **spoofing**, molto simile al phishing. Spoofing significa parodiare, una sorta di imitazione per deridere la vittima: ma qui non si tratta di una semplice presa in giro. Sempre via mail, SMS, WhatsApp o con siti internet che replicano grafica e contenuti di quelli ufficiali, i criminali informatici si spacciano per enti reali (es. Posta, Banche e intermediari finanziari, siti di e-commerce, etc.) e mettono paura e fretta al destinatario, avvisandolo del blocco del loro conto corrente o della carta di credito per uso improprio. Chiedono, così, di inviare con urgenza i propri codici personali, un codice OTP arrivato via SMS oppure di cliccare su qualche link. In questi casi è importante **non farsi mai prendere dal panico** ma, ancora una volta, verificare di persona in banca o chiamare la propria filiale di riferimento.

Da tempo Banca Territori del Monviso, in collaborazione con la capogruppo Cassa Centrale e l'ABI, ha avviato una campagna di sensibilizzazione sul tema della cyber sicurezza, con informazioni che compaiono sul proprio sito web istituzionale www.bancabtm.it, sul portale di internet banking "Inbank", all'interno delle comunicazioni digitali e cartacee periodicamente trasmesse ai clienti. Inoltre, **in occasione delle lezioni di educazione finanziaria che BTM tiene nelle scuole, la tematica della cybersicurezza è oggetto di specifica trattazione ed approfondimento.**

Rivolgo a tutti i lettori un invito alla massima attenzione nel valutare ogni messaggio ricevuto, perché se da un lato BTM e gli istituti di credito in generale offrono sempre migliori e più sicuri servizi digitali a distanza, dall'altro i pirati informatici mettono in atto strategie sempre più sofisticate ed aggiornate: secondo l'Agenzia dell'Unione europea per la cybersicurezza (ENISA), ogni mese vengono rubati più di 10 Terabyte (ovvero ben 10.000 Gigabyte!) di dati. Non solo a privati cittadini, ma anche a enti pubblici, aziende, associazioni.

Tra le pratiche illegali più diffuse c'è l'utilizzo di **ransomware**, un'attività volta a ricavare denaro attraverso il ricatto. In pratica, utilizzando uno dei metodi già indicati precedentemente, gli hacker riescono ad avere accesso al computer del destinatario ed installano, a sua insaputa, un **malware**, ossia un software malevolo, che può procedere in due modi: rubare direttamente dati (non solo codici di accesso a siti o strumenti di pagamento, ma anche documenti, fotografie, testi, etc.) oppure criptarli, così da renderli illeggibili. Successivamente, il criminale informatico contatta il proprietario di quel device (computer, tablet, smartphone) per chiedergli una sorta di riscatto, una certa somma per restituirgli i dati (che altrimenti potrebbero essere distrutti o pubblicati su internet) o per renderli di nuovo disponibili senza crittazione. Secondo lo studio dell'ENISA, nel 2022 il 60% di coloro che sono stati colpiti da questo fenomeno ha pagato e ceduto all'estorsione. Il recente rapporto CLUSIT (associazione italiana per la sicurezza informatica) ha rivelato che le azioni cybercriminali ai danni di imprese, enti e organizzazioni sono aumentate del 65% nel 2023 a livello globale, con 310 attacchi gravi in Italia.

Quanto al phishing nelle sue varie forme, stando al sondaggio di CINT (società globale di ricerca digitale), metà degli italiani maggiorenni ha subito un attacco di questo tipo, nel 72% dei casi attraverso mail. Il 10% degli intervistati ha ammesso di aver perso denaro dopo essere caduto nella trappola, acquistando prodotti o servizi mai ricevuti ovvero subendo il furto della propria identità digitale, con conseguente impossibilità di accedere a mail, social network, conti bancari e carte di credito. **In totale si stima che le vittime di cybercrimini siano state 7 milioni in Italia solo nello scorso anno.**

Pertanto: attenzione, attenzione e ancora attenzione!

Per un piacevole approfondimento su come proteggersi dalle minacce informatiche, vi consiglio la visione della webserie "Casa Navigati" sul sito (ufficiale 🤖) www.inavigati.certfin.it.

Il Direttore Generale

Luca Murazzano



VI PRESENTIAMO I DATI DEL BILANCIO 2023

**Incremento dell'utile di esercizio (al netto delle imposte),
che raggiunge quasi 11 milioni di euro
e il CET 1 che si attesta a 96 milioni di euro,
in aumento rispetto agli 84,25 del 2022.**

GLI AGGREGATI PATRIMONIALI

LA RACCOLTA COMPLESSIVA DELLA CLIENTELA

Voci (Importi in migliaia di Euro)	31-12-2023	31-12-2022	Variazione	Variazione %
Raccolta diretta	839.905	852.371	(12.466)	(1,46%)
Raccolta indiretta	559.524	428.558	130.966	30,56%
di cui:				
Risparmio gestito	302.834	287.600	15.234	5,30%
Totale raccolta	1.399.429	1.280.929	118.501	9,25%

RACCOLTA • Nel 2023 la raccolta complessiva ha registrato un incremento del 9,25%, con un notevole incremento del risparmio amministrato (+82,10%).

Complessivamente le masse amministrate per conto della clientela – costituite dalla raccolta diretta, amministrata e dal risparmio gestito – ammontano a 1.399 migliaia di Euro, evidenziando un aumento di 118.501 migliaia di Euro su base annua.

IMPIEGHI VERSO LA CLIENTELA

Voci (Importi in migliaia di euro)	31-12-2023	31-12-2022	Variazione	Variazione %
Impieghi al costo ammortizzato	555.715	537.288	18.427	3,4%
Conti correnti	45.146	44.451	695	1,6%
Mutui	462.425	455.638	6.787	1,5%
Altri finanziamenti	46.330	35.987	10.343	28,7%
Attività deteriorate	1.814	1.212	602	49,6%
Impieghi al fair value	81	119	(38)	(31,6%)
Totale impieghi verso la clientela	555.796	537.407	18.389	3,4%

GLI IMPIEGHI • I crediti verso la clientela si sono attestati a 556 milioni di euro, in aumento rispetto al 2022.

Si riscontra un incremento su tutti i comparti, in particolare sugli altri finanziamenti (prestiti personali, credito agricolo...) del 28,7%.



VI PRESENTIAMO I DATI

IL NOSTRO PUNTO DI FORZA LA QUALITÀ DEL CREDITO

Voci (Importi in migliaia di euro)	31-12-2023			
	Esposizione Lorda	Rettifiche di valore complessive	Esposizione netta	Coverage
Esposizioni deteriorate al costo ammortizzato	16.472	(14.658)	1.814	88,99%
• Sofferenze	8.767	(8.242)	525	94,01%
• Inadempienze probabili	7.698	(6.414)	1.285	83,31%
• Sconfinanti/scadute deteriorate	7	(3)	4	42,35%
Esposizioni non deteriorate al costo ammortizzato	559.724	(4.048)	555.676	0,72%
Totale attività nette per cassa verso la clientela al costo ammortizzato	576.196	(18.705)	557.490	3,25%
Esposizioni deteriorate al FV	-	-	-	-
Esposizioni non deteriorate al FV	81	-	81	0,00%
Totale attività nette per cassa verso la clientela al FV	81	-	81	0,00%
Totale attività nette per cassa verso la clientela	576.277	(18.705)	557.572	

LA QUALITÀ DEL CREDITO • L'incidenza dei crediti deteriorati lordi sul totale dei crediti si attesta al 2,86% in aumento rispetto a dicembre 2022. Con riferimento all'andamento dei crediti deteriorati netti, si evidenzia un incremento di 1.813 migliaia di Euro rispetto a 1.212 migliaia di Euro del 2022. La percentuale di copertura delle sofferenze si è attestata a 94%, in leggera diminuzione rispetto ai livelli di fine 2022 (96,6%).

La coverage delle inadempienze probabili è pari all'83,3%, rispetto ad un dato al 31 dicembre 2022 pari al 86,7%.

GLI INDICATORI DI SOLIDITÀ - CET1 RATIO

Fondi propri e coefficienti patrimoniali	31-12-2023	31-12-2022
Capitale primario di classe 1 - CET 1	96.043	84.249
Capitale di classe 1 - TIER 1	96.043	84.249
Capitale di classe 2 - TIER 2	-	-
Totale attività ponderate per il rischio	373.020	355.187
CET1 Capital Ratio (Capitale primario di classe 1 / Totale attività di rischio ponderate)	25,75%	23,72%
Tier 1 Capital Ratio (Capitale di classe 1 / Totale attività di rischio ponderate)	25,75%	23,72%
Total Capital Ratio (Totale Fondi propri / Totale attività di rischio ponderate)	25,75%	23,72%

Adeguatezza Patrimoniale	31-12-2023	31-12-2022
CET1 RATIO	25,75%	23,72%
TOTAL CAPITAL RATIO	25,75%	23,72%
TEXAS RATIO (*)	14,90%	16,14%

(*) Rapporto fra crediti deteriorati sul Patrimonio e fondi rettificativi.

GLI INDICATORI DI SOLIDITÀ - CET 1 RATIO • Anche quest'anno, la crescita del patrimonio di BTM ha consentito di migliorare ulteriormente gli indicatori di patrimonializzazione e solidità. Il CET1 Ratio è il parametro per valutare la solidità di una Banca. Rappresenta il rapporto tra il capitale ordinario versato e le sue attività (impieghi ed investimenti) ponderate per il rischio. La Banca presenta un rapporto tra capitale primario di classe 1 ed attività di rischio ponderate (CET1 Capital Ratio) pari al 25,75% che la collocano tra i migliori livelli del sistema bancario.

DEL BILANCIO 2023

I RISULTATI ECONOMICI

UTILE

Voci (Importi in migliaia di Euro)	31-12-2023	31-12-2022	Variazione	Variazione %
Utile/perdita dell'operatività corrente al lordo delle imposte	12.931	9.754	3.177	32,57%
Imposte sul reddito dell'esercizio dell'operatività corrente	(2.019)	(1.285)	(734)	57,15%
Utile/perdita dell'operatività corrente al netto delle imposte	10.912	8.470	2.443	28,84%
Utile/perdita delle attività operative cessate al netto delle imposte	-	-	-	-
Utile/perdita dell'esercizio	10.912	8.470	2.443	28,84%

UTILE • L'utile è in crescita del 29% rispetto all'esercizio precedente; al raggiungimento di tale risultato; tra i fattori che hanno permesso il raggiungimento di tale risultato si è registrato un buon margine commissionale e il rialzo generale dei tassi di interesse.

I SOCI

Il Socio rappresenta la figura centrale su cui si basa lo sviluppo e la mission della Banca e, proprio per questo, il Consiglio di Amministrazione anche nel corso del 2023 ha privilegiato iniziative finalizzate all'incremento della Compagine sociale. Il numero di Soci è aumentato rispetto allo scorso anno, a conferma dell'ormai consueto trend di crescita degli ultimi anni, passando dalle 9.111 unità al 31-12-2022 alle 9.576 unità al 31-12-2023.

ANDAMENTO DELLA COMPAGINE SOCIALE



I NUMERI DEL BILANCIO 2023



UTILE D'ESERCIZIO	10.91 mln/€
MEZZI PROPRI	96 mln/€
CET1 e Total Capital Ratio	25,75 %
SOCI	9.576

ASSEMBLEA 2024

ANNOTATE IN AGENDA

17 MAGGIO 2024 • ore 17:30

AVVISO DI CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA

L'assemblea ordinaria dei Soci è convocata per il giorno 29/04/2024, alle ore 10:30, presso la sede amministrativa della Banca in Carmagnola (TO) - Via Chieri, 31, in prima convocazione,

e per il giorno Venerdì 17 maggio 2024, alle ore 17:30, in seconda convocazione, presso il Ristorante Lago dei Salici in Caramagna Piemonte (CN) - Strada Reale c.n. 12

per discutere e deliberare sul seguente ordine del giorno:

1. Presentazione e approvazione del bilancio al 31 dicembre 2023: destinazione del risultato di esercizio.
2. Costituzione in sede di approvazione del bilancio d'esercizio di un vincolo di non distribuibilità su una quota della Riserva costituita con l'utile 2023 per un importo di 2.308.715,90 Euro, ai sensi dall'articolo 26, comma 5-bis, del decreto-legge 10 agosto 2023, n. 104 convertito con modificazioni dalla L. 9 ottobre 2023, n. 136.
3. Governo societario: informativa all'assemblea degli esiti dell'autovalutazione degli organi sociali.
4. Elezione dei componenti il Consiglio di Amministrazione previa determinazione del loro numero.
5. Elezione del Presidente e degli altri componenti, effettivi e supplenti, il Collegio Sindacale.
6. Elezione dei componenti il Collegio dei Provisori.
7. Determinazione dei compensi e dei rimborsi spese agli Amministratori ed al Collegio Sindacale.
8. Stipula di polizze assicurative a favore degli Amministratori e dei Sindaci.
9. Approvazione delle politiche di remunerazione e incentivazione, comprensive dei criteri per la determinazione dei compensi in caso di conclusione anticipata del rapporto di lavoro o cessazione anticipata della carica. Informativa all'assemblea sull'attuazione delle politiche 2023.

Secondo quanto stabilito dall'articolo 27.1 dello Statuto tipo, possono intervenire all'Assemblea e hanno diritto di voto i Soci cooperatori iscritti nel libro dei Soci da almeno 90 (novanta) giorni, ed i Soci finanziatori dalla data di acquisto della qualità di socio. Ogni socio ha diritto ad un voto, qualunque sia il numero delle azioni ad egli intestate. Il socio impossibilitato a partecipare all'Assemblea può farsi rappresentare da un altro socio persona fisica mediante delega scritta compilata a norma di legge e Statuto. In linea con quanto stabilito dall'articolo 27.3 dello Statuto tipo, il socio può farsi rappresentare da altro socio persona fisica che non sia Amministratore, Sindaco o dipendente della Società mediante delega scritta, contenente il nome del rappresentante e nella quale la firma del delegante sia autenticata dal Presidente della Società o da un notaio. La firma dei deleganti potrà altresì essere autenticata da Amministratori o dipendenti della Società a ciò espressamente autorizzati dal Consiglio di Amministrazione. Ogni socio può ricevere una delega. La documentazione prevista dalla vigente normativa sarà depositata presso la sede legale della Banca nei quindici giorni antecedenti l'assemblea.

per il Consiglio di Amministrazione
Il Presidente
Alberto Osenda



PROMEMORIA PER I NOSTRI SOCI

Nella previsione che, in prima convocazione, non si raggiunga il numero di Soci richiesto per la valida costituzione dell'Assemblea (Art. 29 Statuto) si ritiene che la stessa avrà luogo in seconda convocazione il giorno:

VENERDÌ 17 MAGGIO 2024 - ore 17:30

- Per consentire la rilevazione delle presenze in Assemblea si raccomanda di presentarsi muniti di documento di identità e della TESSERA SOCIO 2024 ricordando che è strettamente personale e non può essere ceduta a terzi.
- I Soci impossibilitati a partecipare personalmente possono farsi rappresentare da altro Socio, che non sia amministratore, sindaco dipendente della società, mediante delega scritta con firma del delegante autenticata a norma di Statuto.
- Il Socio che intenda delegare altro Socio dovrà presentarsi presso gli sportelli della banca per l'autentica della firma apposta sulla delega, ai sensi dell'Art. 27.3 dello Statuto.
- Ogni Socio può ricevere non più di una delega in caso di assemblea ordinaria e non più di tre deleghe in caso di assemblea straordinaria ai sensi dell'Art. 27.4 dello Statuto.
- Si rende noto che la bozza del bilancio, le relazioni ad esso riferite e la documentazione inerente ai punti elencati nell'ordine del giorno sono disponibili nell'area riservata ai Soci del sito internet, presso le sedi e le filiali della Banca.
- Dovendo garantire la regolarità dello svolgimento dei lavori, si invita alla puntualità.
- I Tagliandi per l'eventuale conferimento di delega e per la partecipazione in Assemblea in rappresentanza delle ditte sono a disposizione in filiale.

• ASSEMBLEA 2024 •

ANNOTATE IN AGENDA

Venerdì 17 Maggio 2024 • ore 17:30

Ristorante Lago dei Salici in Caramagna Piemonte (CN) - Strada Reale c.n. 12

ASSEMBLEA SOCIALE E A SEGUIRE CENA PER TUTTI I SOCI

Il Consiglio di Amministrazione insieme alla Direzione e ai dipendenti accoglierà i Soci in Assemblea per condividere il Bilancio di esercizio dell'anno 2023. I Soci saranno chiamati ad approvare il bilancio, l'operato della gestione e ad eleggere i componenti degli organi sociali. L'Assemblea infatti costituisce il momento comunitario della partecipazione sociale. Durante l'Assemblea verranno premiati alcuni ragazzi che hanno conseguito risultati scolastici meritevoli di lode. Terminata l'Assemblea, le ampie sale del ristorante Lago dei Salici di Caramagna Piemonte ospiteranno la tradizionale cena riservata a tutti i Soci.

TERMINE PRENOTAZIONE PER LA CENA: Venerdì 10 maggio 2024

Come di consueto, l'adesione alla cena dovrà essere comunicata in filiale ove potrete ritirare il **BUONO DI INGRESSO NOMINATIVO**, non cedibile ad altra persona. La mancata consegna di tale buono comporterà l'esclusione dalla serata. Vista la previsione di una partecipazione significativa, per ragioni organizzative vi raccomandiamo la prenotazione in tempo utile. Infine, siete pregati di informare il personale di filiale dell'eventuale impossibilità a presenziare.

NOVITÀ

**QUEST'ANNO DOPO LA CENA TUTTI I SOCI SONO INVITATI
ALLO SPETTACOLO DEI GIOVANI ARTISTI DEL GERMANA ERBA'S TALENTS,
CHE SI TERRÀ DALLE 23:00 NELLA TENSOSTRUTTURA.**

A SEGUIRE DJ SET APERTO A TUTTI, CON LA PRIMA CONSUMAZIONE OFFERTA DA BTM

PROGRAMMA

ore 17:30 **Assemblea Sociale**

ore 20:00 **Cena del Socio**

ore 23:00 **Spettacolo Galà GET**

ore 00:00 **Dj set con la prima consumazione omaggio**



MINTRIGA, MENTA PIEMONTESE FINO ALL'ULTIMA GOCCIA

Liquore prodotto a Osasio dall'azienda agricola di Alberto Ferrero insieme a Loris Bergese

OSASIO ■ La freschezza e l'energia della menta in un liquore dal gusto pieno e delicato insieme: ecco che cosa è Mintriga, anche se è difficile descriverlo. «Per capire quale sia il suo vero sapore, bisogna assaggiarlo – dice Alberto Ferrero, titolare dell'omonima azienda agricola che produce Mintriga –.

È piemontese fino all'ultima goccia, nasce dall'olio essenziale grezzo della menta piperita del Piemonte che coltiviamo sui nostri terreni a Osasio. Tre anni per affinare la lavorazione e iniziare la commercializzazione di un prodotto assolutamente locale, ma sviluppato per guardare ai mercati globali. «Quella "glocal" è la nostra filosofia aziendale – riprende Ferrero –: la valorizzazione dell'eccellenza della menta del nostro territorio è la chiave per promuovere ovunque questo liquore di altissima qualità». E il marchio stesso, ideato insieme al socio Loris Bergese, unisce la tradizione delle erbe aromatiche piemontesi alla vocazione internazionale: "mint" è il vocabolo inglese che significa menta ed è conosciuto a livello mondiale, insieme a "riga" genera quel Mintriga che richiama un'espressione tipica dialettale con la quale si intende "mi incuriosisce", "mi prende", "mi appassiona".

E la passione è alla base di tutto il percorso di Ferrero e Bergese. «A pochi mesi dall'inizio della



commercializzazione, siamo già al 70% dei volumi che avremmo voluto raggiungere tra tre anni – dicono –. Merito delle vendite attraverso l'e-commerce diretto, oltre a quelle dei primi punti vendita che iniziano a distribuirlo, facendone apprezzare la qualità a chi lo gusta». La bottiglia in stile liberty si ispira a questa corrente artistica dei primi del '900, momento d'oro della produzione di menta in Piemonte, e riporta l'annata relativa al periodo di coltivazione. Non a caso, l'azienda di Alberto Ferrero fa parte della Cooperativa erbe aromatiche di Pancalieri. Livello alcolico di 24 gradi, Mintriga viene utilizzato nei bar per preparare cocktail, in pasticcerie e ristoranti come ingrediente per dolci, sorbetti, gelati e altre prelibatezze. E può essere bevuto liscio, a temperatura ambiente o freddo, come ottimo digestivo a fine pasto.



MINTRIGA

📍 Via Airale 2, Osasio (Torino)

📞 339 5914464

✉ info@mintriga.it

🌐 www.mintriga.it

📘 mintriga

📷 mintriga_liquore

AMEDEI: UNA FAMIGLIA, UNA FARMACIA

A Carmagnola dal 1905, innovazione continua
e costante attenzione alla persona



CARMAGNOLA ■ Sono passati quasi 120 anni da quando, nel 1905, aprì la Farmacia Amedei a Carmagnola. La sua storia è quella della famiglia Amedei, visto che i titolari di oggi, i fratelli Fabio e Chiara Amedei insieme al cugino Alberto Amedei, rappresentano la quarta generazione. «Fin da piccoli abbiamo girato tra scaffali e scatole di medicinali – rivelano –, e così è stato naturale appassionarci e scegliere questo lavoro».

Lavoro che, intanto, è cambiato molto. «La semplice vendita non basta più, la concorrenza di centri commerciali, supermercati e internet si sente, ma la conoscenza diretta delle persone e dei loro problemi fa la differenza perché crea un rapporto di fiducia unico – spiega Fabio –. Il farmacista è un professionista che ascolta le esigenze dei clienti, consiglia dosi e metodi di somministrazione, propone soluzioni». «Portiamo anche i medicinali a casa dei pazienti che non possono venire a ritirarli – interviene Alberto –, e offriamo un’ampia serie di servizi di valore, come quelli di telemedicina». Tra questi si possono fare elettrocardiogrammi, misurazioni continuative dell’attività cardiaca fino a 72 ore e altri esami poi inviati per via telematica al cardiologo che, sempre in forma digitale,

invia il referto alla farmacia. E ancora vaccinazioni antinfluenzali, esami per creatinina, colesterolo, trigliceridi, glicemia. «In più, collaboriamo con residenze per anziani per la fornitura di farmaci e altre realtà locali per fare sinergia e venire incontro a tutte le esigenze – dice Chiara –. Senza dimenticare la parte digitale: siamo presenti su tutti i social e abbiamo una nostra app attraverso la quale comunichiamo i turni delle farmacie dell’ASL TO5 e invitiamo a partecipare alle giornate di promozione con consulenti specializzati». Sì, perché in farmacia si fa anche prevenzione, con incontri sulla salute dei capelli e della pelle, check up nutrizionale e consigli sull’uso di integratori, di cui è presente anche una linea personalizzata.

La Farmacia Amedei da quest’anno offre l’orario continuato 8:30-19:30 dal lunedì al venerdì, una comodità in più per i clienti.

FARMACIA AMEDEI

📍 Via XX Settembre 1 - Carmagnola (Torino)

☎ 011 9723196

✉ info@farmaciaamedei.it

🌐 www.farmaciaamedei.it

📘 FarmaciaAmedeiSnc

📷 farmacia_amedei

PERSONALITÀ E BELLEZZA INSIEME DA MODA E STILE

Tagli e colori che valorizzano il proprio look
nel salone di parrucchieri a Sant'Albano Stura

SANT'ALBANO STURA ■ Garantire il look migliore in sintonia con ogni personalità e sempre in linea con le ultime tendenze: ecco il punto di forza del salone Moda e Stile a Sant'Albano Stura.

Attivo dal 1987, dall'ottobre scorso è gestito da Marco Paschiero e Chiara Ghiglione, subentrati alla precedente proprietaria. «Abbiamo voluto proseguire la nostra esperienza, continuando a offrire questo importante servizio al paese – spiega Marco –. Nostro obiettivo non è solo quello di migliorare l'immagine delle nostre clienti, ma di valorizzare la loro bellezza».

«Per farlo – interviene Chiara –, studiamo quali siano le colorazioni migliori in abbinamento alla tonalità degli occhi e della pelle in base ai principi dell'armocromia, che abbiamo appreso in corsi specifici di consulenza cromatica frequentati a partire dal 2015 e che continuiamo a perfezionare».

Chiara e Marco, infatti, da sempre portano avanti un'attività di formazione continua, ad esempio con la partecipazione alle lezioni della Vidal Sassoon Academy di Londra nel 2013 e quella, ogni anno, all'accademia di Aldo Coppola a Milano sulle innovazioni del settore. «Il nostro lavoro si evolve costantemente secondo nuove mode e gusti – aggiungono i titolari –. A breve faremo un seminario sulle nuove colorazioni a base di Hennè per chi non si accontenta di quelle tradizionali, e già da tempo utilizziamo i cosmetici professionali l'Anza, azienda americana i cui prodotti basati sulla nanoscienza ci permettono di rinforzare e dare nuova luce ai capelli».

Marco e Chiara sono i capitani di una squadra molto affiatata di cui fanno parte anche Carla, Federica e Rebecca. Il salone offre dieci postazioni per le clienti, più uno spazio riservato per chi abbia esigenze particolari di privacy (è il caso delle spose che non vogliono rivelare la propria acconciatura prima della cerimonia).



Sempre all'interno del salone Antonella Armando, la ex titolare, ha il suo studio da tecnico tricologo. «Analizzo i capelli e individuo eventuali anomalie cutanee – dice –, intervenendo con prodotti naturali e olii essenziali che tolgono infiammazioni, stimolano la crescita e risolvono problemi di psoriasi o dermatiti».

MODA E STILE È APERTO:

Martedì, Giovedì (dalle 9.00) e Venerdì dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00, Mercoledì dalle 14.00 alle 22.00, Sabato dalle 7.00 alle 16.00.

MODA E STILE

- 📍 Piazza Donatori del Sangue 3, Sant'Albano Stura (Cuneo)
- ☎ 0172 67614
- ✉ modaestile2018@gmail.com
- 📷 modaestileparrucchieri



I PROGETTI DI GEOMETRICAMENTE ATTENTI ALL'AMBIENTE

Tra i lavori in corso, anche il recupero dell'ex Sitca di Poirino dove la Stat Spa aprirà una nuova sede produttiva

POIRINO ■ Dal piccolo pollaio al grande stabilimento: non è una contraddizione, e nemmeno uno scherzo, piuttosto la conferma di come lo studio tecnico Geometricamente di Poirino sia in grado di progettare soluzioni adatte a tutti gli spazi e a tutte le necessità.

I geometri Diego Canalis ed Enrico Trincherò hanno deciso di unire la loro esperienza più che trentennale e di offrire le loro competenze professionali a privati e imprese che abbiano necessità di realizzare edifici civili, stabilimenti industriali o insediamenti agricoli. «Lavoriamo prevalentemente tra Piemonte e Liguria – spiegano –. Per entrambi, l'attività è nata per passione: abbiamo iniziato a occuparci di interni e di costruzioni residenziali, poi abbiamo ampliato i nostri interessi, approfondendo preparazione e formazione anche in ambito manifatturiero».

Due le sedi, la principale a Poirino, l'altra a Pralormo. Tra i punti di forza di Geometricamente, l'utilizzo di strumenti all'avanguardia, ad esempio per rilievi e rendering in 3D, e la particolare sensibilità nella progettazione di edifici da realizzare con materiali ecocompatibili e ad alta efficienza energetica. «Sono sempre di più i clienti che richiedono questo tipo di soluzione – confermano Canalis e Trincherò –, non sono per la loro particolare attenzione alle tematiche ambientali, ma anche perché, seguendo queste strategie costrut-



tive, si riducono i costi di gestione di abitazioni e capannoni».

Numerose anche le richieste allo studio Geometricamente per attività di direzione cantiere o per importanti ristrutturazioni. È quanto avvenuto, ad esempio, a Poirino dove la Stat Spa di Beinasco (fornitore di Fiat, Bmw e Volkswagen) ha scelto di aprire una nuova sede produttiva recuperando l'ex stabilimento Sitca.

Un investimento da 15 milioni di Euro che dovrebbe portare duecento persone a lavorare, con una cinquantina di nuove assunzioni nel territorio, nei 14 mila metri quadri coperti dismessi di via Cristoforo Colombo.

Le operazioni per il loro recupero e ammodernamento sono state affidate proprio a Geometricamente: qui troveranno posto nuovi impianti ad alta tecnologia e nuovi uffici, sarà anche rinnovato l'impianto elettrico e di riscaldamento e verrà sistemato il tetto, sul quale saranno poi installati pannelli fotovoltaici. Infine lo Studio Tecnico Geometricamente segue diverse aziende multinazionali legate all'ambito dell'automotive.



GEOMETRICAMENTE

📍 **Sede 1:** Piazza Italia 3, Poirino (Torino) - 011 9452147

📍 **Sede 2:** Via Umberto I 4, Pralormo (Torino) - 011 9481051

✉ diego.poirino@virgilio.it

✉ trincheroenrico@gmail.com

A TRINITÀ C'È IL GIARDINO DELLA PIZZA

Forno a legna e ingredienti italiani per garantire gusto e qualità



TRINITÀ ■ Una passione mai sopita e un giardino ampio da sfruttare per riaccendere quella fiamma: ecco com'è nato "Il Giardino della Pizza", la nuova pizzeria da asporto che ha aperto i battenti a inizio gennaio in via Circonvallazione a Trinità.

«Avevo un'attività analoga 18 anni fa, poi ho cambiato lavoro per esigenze di famiglia, però il forno mi è rimasto nel cuore – spiega Giuseppe Fruttero, che tutti conoscono come Beppe –. Ecco perché, avendo spazi adatti sotto casa, io e mia moglie abbiamo pensato di ripartire». «Io sono la titolare, ma chi fa il grosso del lavoro è lui – scherza proprio la moglie, Cristiana Affelli –. Bisogna davvero essere appassionati per portare avanti un'attività come questa, in cui la fatica è una compagnia costante».

Anche perché il risultato richiede un procedimento piuttosto lungo: Beppe prepara l'impasto 48 ore prima di utilizzarlo, così lo lascia riposare e crescere con calma, visto che mette poco lievito, per renderlo più leggero e facilmente digeribile. Poi arriva il momento della preparazione vera e propria e della cottura nel tradizionale forno a legna. «Con prodotti esclusivamente italiani, anche la mozzarella – precisano Beppe e Cristiana –. Per noi la qualità è fondamentale e, per fortuna, i clienti lo stanno apprezzando: addirittura, a volte non riusciamo a soddisfare tutte le richieste».



Ecco perché, per affiancare l'asporto e i circa venti posti a sedere attuali, c'è in progetto l'apertura di un ampio dehor. «Del resto, il locale ha questo nome proprio perché è stato aperto nell'ampio giardino di casa nostra – continuano Cristiana e Beppe –. Offriamo oltre una ventina di pizze diverse, poi focacce, focacce farcite, anche dolci con Nutella e varianti arricchite da pasta di meliga, amaretti o torroncino». Altra ipotesi di sviluppo futuro è quella della consegna a domicilio, visto che molti già oggi la richiedono.

Il Giardino della Pizza è aperto il venerdì e sabato dalle 18.00 alle 23.00 e la domenica dalle 18.00 alle 22.00.

IL GIARDINO DELLA PIZZA

📍 Via Circonvallazione 1A, Trinità (Cuneo)

☎ 340 7355954

📘 Il giardino della pizza

📷 _ilgiardinodellapizza_

PERCORSO DI ORIENTAMENTO CON IL BALDESSANO ROCCATI

Banca Territori del Monviso apre le porte ai giovani studenti: saranno i creatori della nuova campagna di comunicazione BTM

CARMAGNOLA ■ Al via il PCTO, percorso formativo per ragazze e ragazzi all'ultimo anno di Superiori sviluppato nell'ambito del progetto EdufinBTM.

Orientare al mondo del lavoro, sviluppando capacità e abilità che possano poi essere spese concretamente nelle aziende: ecco l'obiettivo del "Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento" (PCTO), parte del progetto EdufinBTM di educazione finanziaria promosso e attuato da **Banca Territori del Monviso**. A ottobre scorso l'avvio dell'iniziativa, che aveva coinvolto duemila studenti tra scuole medie e superiori. Oggi entra nel vivo la seconda fase, con la partecipazione attiva di ragazze e ragazzi delle classi V dell'**indirizzo Finanza e Marketing** dell'**Istituto Superiore Baldessano Roccati di Carmagnola**.

Nel primo incontro, tenutosi nel pomeriggio di mercoledì 7 febbraio, la sede centrale di Banca Territori del Monviso (BTM) ha aperto le sue porte agli studenti per un primo approccio al mondo del lavoro, mostrando loro il lato pratico di quanto studiato sui libri. Durante la sessione info-formativa, il Direttore Operations BTM, Mauro Manasero, ha illustrato l'assetto organizzativo della Banca e le diverse funzioni degli uffici di sede; mentre la Responsabile CRM, Prodotti e Controllo di Gestione, Roberta Piccinini, ha approfondito le tipologie di conto corrente, le funzioni ed i prodotti ad esso collegati, la normativa di trasparenza bancaria che ne regola le modalità di promozione e pubblicità.

Nel secondo incontro, sono state spiegate nel dettaglio le caratteristiche del "**Conto Evo giovani Soci BTM**", approfondendo come si struttura, lato marketing, un layout grafico che sia coerente e impattante, fino alla definizione di una vera e propria campagna di comunicazione per la sua promozione. **Saranno infatti proprio gli studenti a dover ideare la nuova campagna di prodotto** e per farlo si divideranno in gruppi, ognuno dei quali dovrà strutturare un proprio



progetto nell'ambito di un vero e proprio contest. I vari progetti verranno presentati nel terzo incontro del percorso, quando la giuria interna di BTM li esaminerà uno a uno e decreterà il gruppo vincitore, che verrà premiato con un riconoscimento economico. Tutti i partecipanti verranno omaggiati con bellissimi gadget.

Il team vincente sarà inoltre ospite sul palco dell'Assemblea della Banca previsto il 17 maggio, dove avrà modo di illustrare ai soci quale sia stata la strategia comunicativa alla base del proprio lavoro. **La campagna marketing ideata dagli studenti verrà effettivamente adottata dalla Banca.** «In questo modo, i ragazzi saranno stimolati a dare il meglio di se stessi – osserva Luca Murazzano, Direttore Generale di BTM –. Inoltre avranno modo di comprendere quali possano essere le competenze e le skills necessarie per essere apprezzati dalle imprese e, di conseguenza, per avere maggiori opportunità di lavoro. A conferma della forte collaborazione tra i nostri uffici e le scuole, il percorso di educazione finanziaria prosegue in ottica di formazione continua per dare agli studenti strumenti concreti di crescita personale e professionale: **Banca Territori del Monviso crede nei giovani e nell'importanza di una loro formazione innovativa ed arricchente**».





PREMI STUDIO 2024

Vi presentiamo i 31 giovani Soci e Socie che, nel corso del 2023, hanno conseguito risultati scolastici meritevoli.



ELISA BOSIO

Liceo Scientifico
Ist. G. Peano - Cuneo

• Filiale di Castelletto Stura



Alcuni ragazzi premiati hanno partecipato allo shooting fotografico organizzato per la campagna di comunicazione Premi Studio 2024.



CHIARA FELISSO

Laurea Triennale
in Fisioterapia

• Filiale Torino Due



CLOE PIOVANO

Scuola Media
Ist. Comprensivo 2 - Carmagnola

• Filiale San Bernardo
di Carmagnola



CHIARA FENOGLIO

Laurea Triennale
in Economia Aziendale

• Filiale Carmagnola



ALESSANDRO MULASSANO

Laurea Triennale
in Ingegneria Informatica

• Filiale San Bernardo
di Carmagnola



BEATRICE ERCOLI

Laurea Triennale
in Lingue e Letterature Moderne

• Filiale Fossano



GAIA VANZETTI

Laurea Magistrale
in Chimica
e Tecnologia Farmaceutica

• Filiale Casalgrasso



DAVIDE ALBERTINO

Liceo Scientifico
Ist. Baldessano Roccati - Carmagnola

- Filiale Salsasio di Carmagnola



VERONICA COSTA

Liceo Scientifico
Ist. Carlo Cattaneo - Torino

- Filiale Torino Uno



GIULIA MARCON

Scuola Media
Ist. Comprensivo 2 - Carmagnola

- Filiale Carmagnola



LORENZO PANERO

Laurea Magistrale
in Biotecnologie Vegetali

- Filiale Fossano



ERIKA GALLO

Laurea Triennale
in Scienze Biologiche

- Filiale Salsasio di Carmagnola



MILENA BOASSO

Scuola Media
Ist. Comprensivo 1 - Carmagnola

- Filiale Carmagnola



FRANCESCA MIGLIACCIO

Scuola Media
Ist. Sacco - Fossano

- Filiale Fossano



SILVIA IGNACCOLO

Laurea Magistrale
in Medicina e Chirurgia

- Filiale Torino Tre



DIEGO COLUMBRO

Scuola Media
Ist. Comprensivo - Moretta

- Filiale Casalgrasso



VALENTINA MERLONE

Diploma di maturità - Ist. Tecnico
Settore Economico Amm. Finanza e Marketing
Ist. Baldessano Roccati - Carmagnola

- Filiale Carmagnola



VIOLA REBECCA

Laurea Triennale
in Infermieristica

- Filiale Poirino



LORIS TERRULI

Diploma di maturità
Meccanica, Meccatronica ed Energia
Ist. J.C. Maxwell - Nichelino

- Filiale Nichelino



ANTONIO BOSIO
Laurea Magistrale
in Chimica
• Filiale Fossano



LETIZIA ANTONIETTA
Laurea Triennale
in Management dell'Informazione
e della Comunicazione Aziendale
• Filiale Poirino



GIADA VAIRA
Laurea Magistrale
in Traduzione
• Filiale Trinità



ALESSIA PARRINO
Liceo Linguistico
Ist. Maria Ausiliatrice - Torino
• Filiale Torino Uno



CARLOTTA PAPANTUONO
Laurea Triennale
in Scienze Internazionali
• Filiale Camagnola



MARTINA PILONE
Laurea Magistrale
in Storia dell'Arte
• Filiale Camagnola



DAVIDE PORELLO
Laurea Magistrale
in Ingegneria Informatica
• Filiale Camagnola



SARA SETZU
Diploma Accademico
di secondo livello in Violino
• Filiale Torino Uno



SARA CAMPANELLI
Laurea Triennale
in Comunicazione Visiva
indirizzo Grafic Design
• Filiale Torino Due



SARA CALVARUSO
Laurea Specialistica
in Filologia, Letterature
e Storia dell'Antichità
• Filiale Poirino



MARIA COSTA
Diploma di maturità
Scuola Alberghiera
Ist. Giolitti Bellisario - Mondovì
• Filiale Salsasio di Camagnola



ASIA TEALDI
Laurea Triennale
in Tecniche di Radiologia Medica
• Filiale Fossano

DA SALSASIO A LISBONA PER INCONTRARE PAPA FRANCESCO

Il racconto di ragazze e ragazzi della parrocchia
che hanno partecipato alla Giornata Mondiale della Gioventù

CARMAGNOLA ■ Nell'estate dello scorso anno, un gruppo di ragazzi della Parrocchia di Salsasio ha preso parte a Lisbona alla Giornata Mondiale della Gioventù (GMG). È un particolare pellegrinaggio al quale partecipano giovani da tutto il mondo che, oltre a confrontarsi su temi di attualità e di spiritualità, incontrano e dialogano con il Papa. Le ragazze e i ragazzi di Salsasio hanno voluto scrivere una breve lettera a Punto d'Incontro per parlare di questo viaggio: ecco le loro parole.

«Ciao! Siamo qui per raccontarvi la nostra esperienza e ringraziarvi per averci sostenuto e supportato. Abbiamo trascorso due settimane intense e piene di esperienze: la prima abbiamo vissuto un gemellaggio con la città di Lousã, un piccolo centro vicino a Coimbra, dove siamo stati ospitati presso una scuola e siamo entrati in contatto con la comunità locale. Per noi, i volontari portoghesi hanno organizzato diverse attività come uscite al fiume, all'oceano, giochi tradizionali e concerti. Ci siamo sentiti accolti e con noi sono stati sempre molto gentili e disponibili. Durante la seconda settimana, quella della GMG ufficiale, abbiamo vissuto momenti davvero intensi insieme a tutti i giovani che erano lì come noi, abbiamo partecipato a catechesi e celebrazioni che hanno contribuito a farci crescere e a farci riflettere. La sensazione di unione e fratellanza che abbiamo provato durante queste settimane ci ha colpito molto, mai avremmo immaginato di riuscire a comunicare così facilmente con persone che non parlano la nostra stessa lingua e di culture diverse. Inoltre si respirava sempre un'atmosfera gioiosa, di accoglienza e disponibilità: la gentilezza, il rispetto e l'amore sono stati i valori che più di tutti caratterizzavano

i partecipanti. Abbiamo fatto tesoro di tutto ciò che abbiamo imparato e vissuto, e siamo qui anche per testimoniare e trasmettere l'amore che è alla base della nostra fede, poiché «esso è gratis», come dice Papa Francesco. Ringraziamo quindi la Banca BTM e chi, nelle varie iniziative che abbiamo organizzato, ci ha aiutato a vivere questa esperienza che sicuramente noi giovani dell'oratorio di Salsasio porteremo sempre nel cuore».



NUOVE DIVISE PER LA PALLAVOLO DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO I DI CARMAGNOLA

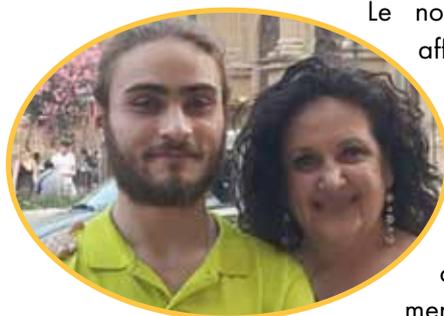




PIANISTA E BARITONO A 22 ANNI: DENIS BONGIOVANNI

Le dita sui tasti a 7 anni,
poi la scoperta della sua particolare voce al liceo

MONTANERA ■ Pianista e cantante lirico. Denis Bongiovanni vive da sempre a Montanera, quest'anno compirà 22 anni, ma suona il pianoforte da quando ne aveva 7.



Le note lo hanno sempre affascinato così, dopo le Medie, decise di frequentare il liceo musicale "Ego Bianchi" a Cuneo.

Qui scelse il violino come secondo strumento e, per caso, la sua insegnante, Vera Anfossi, notò il suo particolare timbro vocale. «Avevo dovuto intonare una breve frase musicale – racconta Denis –. "Che bella voce" fu il commento della professoressa, che volle farmi ascoltare da una collega interessata alla scoperta di nuovi cantanti. Si trattava di Mirella Caponetti, la mia attuale insegnante di canto. Ci furono da subito grande intesa e fiducia reciproca dettate anche, dal mio punto di vista, dalla grande professionalità e competenza che vidi in lei, da cui derivarono poi un profondo rispetto e una grande ammirazione». Il "provino" ebbe successo, così come ebbero subito effetto i primi consigli della nuova insegnante attraverso i quali Denis capì di poter

migliorare in fretta e puntare a una carriera artistica. Solo che non poté impegnarsi quanto avrebbe voluto, perché le lezioni di canto furono presto sospese a causa del Covid.

Per riguadagnare il tempo perduto, il Dirigente del liceo permise a Denis di "saltare" un anno: lui poté dedicarsi prevalentemente alla musica per sviluppare il suo talento di baritono, studiando le altre materie in autonomia. «Rientrai in quinta il settembre successivo dopo aver sostenuto una specie di maturità anticipata – scherza Denis –. È stato impegnativo, ho dovuto rinunciare spesso a uscire con gli amici, ma non mi è pesato più di tanto perché ho sempre amato quello che facevo. Ora frequento il conservatorio a Torino, vorrei conseguire la Laurea in Direzione d'Orchestra». «Nel frattempo, ho già avuto qualche esperienza di canto professionale in opere e concerti, piccole partecipazioni per ora, che tuttavia mi hanno regalato belle soddisfazioni, in quanto ho avuto la fortuna di debuttare accanto ad alcuni grandi artisti lirici – conclude –. A questo proposito vorrei fare un ringraziamento al signor Davide Bosi che collabora con la mia insegnante Mirella Caponetti nell'organizzazione delle opere liriche al Teatro alla Confraternita di Limone Piemonte, grazie anche al Sindaco Massimo Riberi che ha dato spazio alla lirica».

NUOVE DIVISE PER GLI AGONISTI DELLA POLYDRA A CARIGNANO

Sono una quarantina i giovani che gareggiano nei campionati di nuoto pinnato

CARIGNANO ■ Gli atleti della squadra agonistica di nuoto pinnato di Carignano, oltre alla loro grande tecnica e capacità, ora hanno un elemento in più per distinguersi: le nuove divise con il sostegno di BTM.

Sono una quarantina e rappresentano la punta di diamante di tutti gli iscritti di Polydra, l'Associazione sportiva che gestisce attività e corsi alla piscina di Carignano. Andrea Mangherini è il direttore: «Con gli agonisti si parte dai più giovani Esordienti dell'anno 2016, per arrivare alla categoria Assoluti della quale fanno parte ragazze e ragazzi nati a partire dal 2006. Si allenano tutti i giorni, spesso anche nella vasca da 50 metri dell'impianto Trecate a Torino, perché questa disciplina richiede esercizio costante. Il tanto impegno sta portando ottimi risultati, come il terzo posto a squadre conquistato ai campionati italiani di febbraio a Lignano Sabbiadoro».

«L'attività agonistica è solo una parte di tutte quelle che ospitiamo in piscina – dice Giovanni Genero, presidente di Polydra –. In mattinata, la vasca è prevalentemente dedicata alle lezioni per le scuole della città, cui seguono attività diverse, ad esempio acquafitness, nuoto libero e corsi a livelli per offrire a tutti la possibilità di praticare questo salutare sport».



POLYDRA

- 📍 Via Molinetta 1, Carignano (Torino)
- ☎ 011 9690665
- 🌐 www.polydra.it
- 📘 polydra
- 📷 asd_polydra_torino



L'UNITRE È DIVENTATA L'UNIVERSITÀ DELLE TRE ETÀ

Anche giovani iscritti alle attività
dell'Associazione culturale di Carmagnola

CARMAGNOLA ■ Non più "università della Terza Età", ma "università delle tre età": negli ultimi anni, l'Unitre di Carmagnola ha cambiato pelle e, mantenendo fede alla sua missione di promozione della cultura e della conoscenza, ha visto un forte ricambio generazionale all'interno degli iscritti.

«Intanto siamo cresciuti anche come numero totale di associati, che ha quasi raggiunto quota 700 – dice Emilio Gamna, da due anni alla guida dell'Unitre carmagnolese –, ed è molto positivo che, tra questi, ci siano anche parecchi giovani: questo parziale ricambio generazionale sta portando nuove idee e nuovi stimoli all'interno del nostro gruppo, i cui incontri sono occasioni per condividere sapere e socialità».

Storia, ambiente, economia, educazione sanitaria, incontri con viaggiatori che raccontano le loro esperienze in giro per il mondo sono solo alcune delle discipline che vengono proposte dal ricco programma dei corsi per il 2024. Ci sono anche uscite sul territorio, come la visita alla Sacra di San Michele, la gita a Serralunga con visita e degustazione in una cantina, la mostra di Ayez alla Gam, la visita ai parchi di Torino, l'escursione in alta valle Tanaro e gite più lunghe a Firenze e Praga. Ed ancora adesioni molto alte ai laboratori di ballo, yoga, educazione motoria, lingue straniere, canto corale, corsi di computer e attività artistiche. «Vengono valorizzate le competenze culturali locali – spiega Gamna –, con tanti insegnanti ed ex docenti, esperti di varie materie, esponenti di associazioni come Pro Natura e Legambiente. E tutti collaborano a titolo volontario, perché condividono valori e obiettivi dell'Unitre». Lo stesso presidente Gamna è stato prima professore e poi per 30 anni Dirigente



scolastico all'Istituto Comprensivo 3 di Carmagnola. Lui stesso ha contribuito a fondare l'Unitre utilizzando alcuni locali delle scuole, per poi realizzare la nuova sede all'ultimo piano del Sant'Anna, dove ora c'è anche una LIM (lavagna interattiva multimediale) che si rivela molto utile per arricchire le lezioni e rendere alcuni argomenti più facilmente comprensibili. Il volontariato non caratterizza solo l'attività di chi mette a disposizione le proprie conoscenze per insegnarle agli altri nei corsi culturali, ma anche il lavoro di tutto il Direttivo, i cui componenti impegnano ore del loro tempo libero per organizzare le diverse attività: c'è chi si occupa della segreteria, chi allestisce i corsi, chi prepara le gite, chi cura la parte finanziaria; anche qui, sono arrivate forze giovani ad unire il loro entusiasmo a quello sempre attivo di chi ha più esperienza.

UNITRE CARMAGNOLA

📍 Via Spanzotti 25, Carmagnola (Torino)

📞 011 204463

✉ universitadellaterzaeta@virgilio.it

🌐 www.unitrecarmagnola.it

📘 Unitre Carmagnola



SPORT E SOCIALITÀ AL GPADEL DI VINOVO

Partite singole, tornei e corsi per tutti sui nuovi campi all'interno di MondoJuve

VINOVO ■ Quattro campi da gioco, un'ampia tensostruttura a proteggerli, spogliatoi e docce accoglienti: ecco che cosa offre il nuovo centro GPadel a Vinovo.

Aperto a ottobre 2023, è già diventato punto di riferimento per gli appassionati di questo sport nell'area sud del Torinese. «Anche perché, oltre alle partite classiche in doppio, abbiamo il campo da singolo su cui disputare incontri uno contro uno, modalità che permette di avvicinarsi con più facilità alla disciplina – spiega Donato Migliori, presidente della società Sport&Friends che gestisce la struttura –. Il nostro centro vanta anche altre particolarità: la tensostruttura protegge dal maltempo in inverno e garantisce ombra in estate, quando viene aperta su tutti i lati: così si apprezzano ancora di più i nostri campi panoramici, nei quali la preponderanza di pareti vetrate permette di sfidarsi godendo del verde circostante». Spogliatoi accoglienti e ampie docce completano il quadro. L'integrazione nel complesso commerciale MondoJuve favorisce l'arrivo di appassionati, che si danno appuntamento per una partita prima o dopo lo shopping. Molti, poi, si sono iscritti approfittando dei corsi della G-Academy. «Ci sono lezioni per bambini e adulti a tutti i livelli – aggiunge Migliori –. Chi voglia provare anche solo una volta, può affittare qui le racchette e gli orari sono studiati per venire incontro alle esigenze

di tutti, con tornei anche al mattino e in tarda serata. In più, proponiamo iniziative particolari per favorire la socializzazione: tornei classici a coppie fisse e altri in cui, ogni venti minuti, si cambia compagno di squadra, in modo da conoscere persone nuove e stringere nuove amicizie». Tra i progetti in cantiere, quello di mettere in piedi una squadra agonistica. «Stiamo già investendo molto nell'academy, con istruttori classificati nelle graduatorie nazionali – conclude Migliori –, il passo successivo sarà quello di creare una formazione di agonisti che possa competere al meglio nei campionati della federazione a cui siamo affiliati».

Gpadel Vinovo è aperto tutti i giorni fino a venerdì dalle 9:00 alle 24:00, e dalle 9:00 alle 22:30 nei fine settimana.

GPADEL

- 📍 Strada Debouchè, Vinovo (Torino) - Presso centro commerciale MondoJuve
- ☎ 328 2404333
- ✉ vinovo@gpadel.it
- 🌐 www.gpadel.it/gpadel-vinovo
- 📘 gpadel.official
- 📷 gpadel.official



CINQUE PER MILLE = SOLIDARIETÀ
PUOI DESTINARE IL 5 PER MILLE DELLE IMPOSTE, CHE COMUNQUE DOVRESTI VERSARE, ALL'ASSOCIAZIONE ANDOS

L'ANDOS è un'Associazione onlus che opera a Carmagnola dal 2001. I suoi obiettivi principali sono quelli di fornire un sostegno alla donna operata o in attesa di un intervento chirurgico alla mammella; aiutare le donne operate a recuperare e facilitare un loro inserimento familiare e sociale, oltre che sensibilizzare gli operatori socio-sanitari, le autorità e l'opinione pubblica.

Per conoscerci e saperne di più:
ANDOS onlus
 Via Cavassa, 42 - Carmagnola
 Cell. 333.6367020
 388.3510292
 E-mail: andoscarmagnola@gmail.com

Staccami e conservami!

CINQUE PER MILLE = SOLIDARIETÀ
DESTINARE IL 5 PER MILLE ALL'ASSOCIAZIONE ANDOS È FACILISSIMO
 Vale per tutti i modelli:
CUD - 730 - UNICO PERSONE FISICHE
 NELLA SEZIONE RELATIVA ALLA DESTINAZIONE DEL CINQUE PER MILLE BASTA:

- mettere la propria firma nel primo riquadro, corrispondente al "sostegno delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale, delle associazioni di promozione sociale e delle associazioni riconosciute che operano nei settori di cui all'art.10, c.1 lettera a) del dl.460/97" e delle associazioni sportive dilettantistiche in possesso del riconoscimento a fini sportivi
- inserire il codice fiscale dell'Associazione

A.N.D.O.S.
 Associazione Nazionale Donne Operate al Seno ONLUS
C.F. 94043890014

La scelta di destinazione del 5 per mille e quella del 8 per mille (Legge 222/1985) non sono in alcun modo alternative tra loro.



Punta alla ricerca. Contro il cancro sostieni Candiolo.

5 X 1000 FIRMA PER LA RICERCA SANITARIA.
C.F. **97519070011**

Per saperne di più



ISTITUTO DI CANDIOLO - IRCCS

Seguici anche su:     

#sostienicandiolo

C/C Postale 410100 - Codice Fiscale: 97519070011

Bonifico Bancario Intesa Sanpaolo IBAN:

IT 75 D 03069 09606 100000117256

Unicredit IBAN: IT 64 T 02008 01154 000008780163

dona su www.fprconlus.it



Fondazione Piemontese
per la Ricerca sul Cancro

ACQUA, CIBO E LAVORO NEI PROGETTI DI EQUILIBERI

In Burkina Faso e Congo,
rendono le comunità locali indipendenti, una alla volta

TORINO ■ Insegnare a fare l'orto, garantire acqua potabile nelle scuole, far dialogare istituzioni e associazioni locali in modo che le ridotte risorse disponibili siano spese per il bene di tutti.

Sono solo alcuni dei progetti che Equiliberi realizza in Burkina Faso e Repubblica Democratica del Congo con una strategia precisa: garantire la vera sostenibilità in ogni intervento. «Quando i nostri progetti finiscono, i benefici continuano per anni – dice Davide Lamberti, presidente – perché sono interventi utili, compatibili con l'ambiente ed economicamente autosufficienti».

Nata nel 2007 come Associazione di giovani, Equiliberi è diventata onlus due anni dopo, adottando una propria strategia. «Insieme alle associazioni africane, individuiamo le cause dei problemi da risolvere e interveniamo su quelle per generare benefici duraturi – spiega Stefania Marabotto, vicepresidente – soprattutto in Burkina e in Congo, due degli ultimi Paesi del mondo per reddito, diritti e istruzione».

«In Burkina, la priorità è bloccare la desertificazione – interviene Alessandro Sivieri, segretario di Equiliberi – quindi recuperiamo i suoli aridi per permetterne la coltivazione e piantiamo alberi. Inoltre, insegniamo alle donne come sfruttare le piante in modo ecologico per creare impiego rispettando la natura. In Congo, il problema maggiore è la corruzione: per ridurla, favoriamo il dialogo tra associazioni e autorità locali, assicurando che i pochi fondi pubblici disponibili



siano spesi davvero e bene». Insieme al Comune di Ruashi, Equiliberi ha creato la prima shule safi 'scuola sana', costruendo un pozzo per l'acqua potabile e nuovi bagni in un centro di formazione professionale femminile, dove gli operatori torinesi hanno tenuto corsi su 'salute riproduttiva' e 'produzione artigianale di sapone', aspetti fondamentali per l'igiene delle 200 adolescenti che lo frequentano.

EQUILIBERI si sostiene grazie ai bandi, alle donazioni e al 5x1000. Sì, in occasione della dichiarazione dei redditi, senza spendere, si può contribuire a queste iniziative, basta una firma nel riquadro 'Sostegno degli Enti del Terzo Settore' e il codice fiscale di EQUILIBERI: 94556910019.

Il 90% dei fondi è impiegato nei progetti, il resto copre i costi vivi dell'Associazione. «Offriamo anche assistenza tecnica gratuita a scuole e Comuni che vogliono collaborare a iniziative sostenibili con enti africani – conclude Davide – perché in un mondo sempre più orientato al business, è fondamentale che le istituzioni continuino a diffondere la pace e la solidarietà fra i popoli».



EQUILIBERI ONLUS

✉ segreteria@equiliberi.org

🌐 www.equiliberi.org

f [equilibering](https://www.facebook.com/equilibering)



IL DOLCE GUSTO DELL'ASPARAGO DI SANTENA E DELLE TERRE DEL PIANALTO

L'ORTAGGIO CHE ANNUNCIA L'INIZIO DELLA PRIMAVERA SI COLTIVA ANCHE A POIRINO E CARMAGNOLA.

POIRINO - Nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino, la denominazione ufficiale è "Asparago di Santena e delle Terre del Pinalto".



Nella stessa descrizione del Paniere, si legge che «l'asparago è uno degli ortaggi più classici della pianura torinese, in particolare della zona di Santena e Poirino, dalla terra permeabile, sabbiosa e poco calcarea».

Si tratta di un "Pat", prodotto agroalimentare tradizionale, custode di una cultura contadina e culinaria che, ancora oggi, tramanda la sapienza delle cose semplici, prodotte con sudore e passione.

Dell'asparago di Santena e delle terre del Pinalto si mangiano i germogli che emergono dal terreno tra fine marzo e inizio aprile. Presentano un colore verde intenso con sfumature violacee e hanno un caratteristico sapore dolce.

Vanno consumati freschi: minore è il tempo che trascorre tra la raccolta e la preparazione in cucina, migliore sarà il sapore.

Facendo riferimento alla memoria storica, risale al 1920 il primo campo di asparagi a

Poirino, presso la Cascina Tetti Elia di proprietà della famiglia Quattrocchio. Subito seguita dalla famiglia Brossa e via via da tante altre. Negli anni '50 la coltura raggiunge la massima espansione e, nel 1957, viene organizzata la prima Sagra dell'asparago, che poi verrà replicata ogni anno a inizio maggio.

La raccolta inizia di solito tra fine marzo e i primi giorni di aprile per terminare, tenuto conto dell'innalzamento delle temperature negli ultimi anni, intorno a metà giugno.

L'asparago ha anche un valore storico e culturale. Santena, infatti, è la città della tenuta di campagna di Camillo Benso Conte di Cavour, che proprio su quei terreni coltivava questo e altri ortaggi.

Non è un caso, quindi, che spesso i mazzi di asparagi siano avvolti da un nastro tricolore, a ricordare colui che fu tra i principali artefici dell'Unità d'Italia.



AZIENDE AGRICOLE UNITE PER VALORIZZARE I LORO PRODOTTI

UN PARTICOLARE BOLLINO RENDE RICONOSCIBILI GLI ASPARAGI DI SANTENA E DEL PIANALTO.



Sono venticinque i produttori che hanno costituito un'Associazione per valorizzare l'asparago e far conoscere le zone in cui viene coltivato e le cascine presso le quali lo si può comprare. «Il disciplinare indica con chiarezza quali siano le aree in cui può essere prodotto – spiega Agostina Genero, presidente dell'Associazione –. Oltre a Santena,

sono compresi i territori di Poirino, Isolabella, Cambiano, Pralormo, Trofarello, Villastellone e Carmagnola, limitatamente alle frazioni Casanova e Vallongo, e Chieri, ma solo nelle località Fontaneto, Mosi e Mosetti». In pratica, si tratta del bacino idrografico del torrente Banna, intorno al quale questi particolari terreni sabbiosi e poco calcarei favoriscono la coltivazione del nostro asparago. Per renderlo riconoscibile e inimitabile, l'Associazione dei produttori ha creato uno specifico marchio. «Così, per i consumatori è facile riconoscere gli asparagi originali – spiega Agostina –. Devono comunque verificare che sul bollino compaia, oltre al nome dell'Associazione, l'anno relativo alla campagna in corso, quindi 2024 per quest'anno, e il timbro dell'azienda sul retro». Ogni produttore, entrando a far parte dell'Associazione, si impegna a rispettare il disciplinare di produzione secondo il quale, durante la raccolta,

gli asparagi vanno tagliati sotto terra, in modo da lasciare a ogni germoglio una porzione di bianco. Questa, seppure non vada consumata, non rappresenta uno spreco, ma piuttosto una naturale riserva idrica per lo stesso germoglio, che permette alla parte verde di restare tenera e delicata. È possibile acquistare gli asparagi anche presso negozi qualificati e bancarelle, oppure gustarli in ristoranti e trattorie che espongono il marchio dell'Associazione produttori.



A MAGGIO LE FIERE DI POIRINO E SANTENA

OCCASIONI PER GUSTARE RICETTE TIPICHE, CHE SI POSSONO PREPARARE ANCHE A CASA.

L'asparago di Santena e delle terre del Pianalto sarà protagonista della "Fiera dell'asparago e della finca" in programma dal 10 al 13 maggio a Poirino e della "Sagra dell'Asparago" a Santena che inizia la settimana successiva, dal 17 al 26 maggio.

In entrambe le occasioni, sarà possibile acquistare asparagi e provarli in diversi piatti tipici.

Chi, invece, preferirà prepararli a casa, ha a disposizione diverse ricette tradizionali. Ad esempio, potrà cucinare gli asparagi alla piemontese con questi ingredienti: 1 kg di asparagi, un pizzico di zucchero, sale secondo necessità e, per la crema al vino, 3 tuorli d'uovo, un quarto di vino bianco aromatico, un cucchiaino di succo di limone, un pizzico di sale e 40 grammi di burro. Per prima cosa, vanno puliti bene gli asparagi e sistemati in acqua leggermente salata e con un pizzico

di zucchero, avendo cura di eliminare la parte bianca. Dopo venti minuti di cottura, vanno disposti ancora al dente su un piatto caldo. Nel frattempo si prepara la crema sbattendo sul fuoco (a bagnomaria) i tuorli d'uovo con lo zucchero, utilizzando una frusta o un frullatore. Vanno aggiunti sale fino, succo di limone, sempre mescolando, e il burro a pezzetti, finché non si otterrà una salsa cremosa, che andrà servita in un recipiente a parte, così che a tavola si potrà cospargere a piacere sugli asparagi.

Altra ghiottoneria è il risotto con asparagi e pancetta. Volendo preparare due porzioni, servono 300 grammi di asparagi di Santena e delle terre del Pianalto, 80 grammi di pancetta tesa a cubetti, 150 grammi di riso, 500 ml di brodo vegetale, due dita di vino bianco, cipolla e burro. Lavati gli asparagi e asportata la parte bianca, vanno tagliati a pezzetti, poi cotti a vapore per una quindicina di minuti, aggiungendo le punte solo a

metà cottura. Intanto bisogna scaldare a fiamma minima il brodo vegetale in un'altra pentola e, in un altro tegame antiaderente, far sfriggere la pancetta, cui aggiungere poi il trito di cipolla. Qui va aggiunto il riso, fatto tostare leggermente e poi sfumarlo con il vino bianco. Quando quest'ultimo sarà evaporato completamente, si aggiungono gli asparagi, si mescola e si copre con il brodo. Si porta a cottura completa il riso poi, fuori dal fuoco, si unisce una noce di burro per mantecare, lasciando riposare qualche minuto prima di servire.



I COLORI DELL'ASPARAGO

NON SOLO VERDE. L'ASPARAGO È, IN REALTÀ, UNA SPECIE DI "ARCOBALENO DEL BENESSERE", VISTO CHE PRESENTA QUATTRO DEI CINQUE COLORI CHE CARATTERIZZANO ORTAGGI E VERDURE DA CONSUMARE PER GARANTIRSI LA SALUTE A TAVOLA.

La scienza dell'alimentazione, oggi, suggerisce di mangiare cercando di combinare cinque tonalità, per unire ai vegetali freschi anche carboidrati, proteine e zuccheri, così da favorire il metabolismo. «Una dieta equilibrata dovrebbe tingersi di giallo-arancio, verde, rosso, viola-blu e bianco – spiega la dottoressa Aurora Grassi, endocrinologa –. Di queste tonalità, le ultime quattro si trovano tutte nell'asparago di Santena e del Pianalto».

Per mantenere l'integrità dei suoi fitonutrienti, l'ortaggio va mangiato "a tempo zero", cioè lasciando trascorrere pochissimo tempo dalla raccolta, fatta rigorosamente a mano, e la preparazione.



TANTISSIMI APPUNTAMENTI SOSTENUTI DA BTM!

Pro Loco
Città di Carmagnola
Carmagnola APS

CON IL PATROCINIO DI

PARTNER

34° MOSTRA MERCATO REGIONALE

Ortoflora & Natura
6-7 APRILE 2024

Carmagnola

GIARDINI DEL CASTELLO
GIARDINI UNITÀ D'ITALIA
CENTRO CITTADINO

ore 9.00
19.30

INGRESSO GRATUITO

Luna Park
dal 29 MARZO
al 7 APRILE

www.comune.carmagnola.to.it - INFO: 334.3040338 - 333.6164755

BANCA TERRITORI DEL MONVISIO
PASTA BERRUTO
TEDESCO
Ecolav
Edil87



ORTOFLORA 6-7 APRILE 2024!

Manca poco alla 34ª edizione di Ortoflora & Natura, una tra le rassegne più importanti in Piemonte per ciò che riguarda le produzioni del settore florovivaistico ed orticolo con attrezzature ed arredi da orto e da giardino.

La rassegna si svolgerà nei Giardini del Castello, nei Giardini Unità d'Italia e in altri luoghi del centro della nostra città, sabato 6 e domenica 7 aprile 2024, dalle ore 9:00 alle ore 19:30.

L'ingresso è gratuito! Scoprirete stand e spazi espositivi con produttori provenienti da tutto il Piemonte, dalla Lombardia e dalla Sicilia, e potrete degustare i nostri ravanin e porro, oltre ad altre eccellenze del territorio. Inoltre, potrete conoscere bellissimi animali e conoscere il contest "Peperone Urbano".

Ci saranno laboratori e intrattenimenti vari per grandi e piccini, sbandieratori, balli country e bolle di sapone, una bellissima mostra d'arte di Cristiano Scano, esposizione di trattori d'epoca, mercatino degli hobbisti, la mostra-mercato di piccoli animali.

SAVE THE DATE!

25-26 MAGGIO 2024

"BRICKS & FRIENDS" a Carmagnola

Il Festival di mattoncini LEGO® della @cittadicarmagnola torna con tante novità

ANCORA PIÙ LOCATION! ANCORA PIÙ MATTONCINI! ANCORA PIÙ DIVERTIMENTO! ANCORA PIÙ BRICKS & FRIENDS!



25-26 MAGGIO 2024
CARMAGNOLA BRICKS & FRIENDS
2ª Edizione

ANCORA PIÙ LOCATION
ANCORA PIÙ MATTONCINI
ANCORA PIÙ DIVERTIMENTO
ANCORA PIÙ BRICKS & FRIENDS!

Save the Date!

L'evento è completamente gratuito!

PROGRAMMAZIONE 2024

CRACOVIA LE MINIERE DI SALE ED AUSCHWITZ

6 - 9 giugno 2024

Considerata dall'Unesco come uno dei dodici complessi architettonici più belli del mondo, Cracovia è il piccolo cuore della Polonia. Alle porte di tanta bellezza si apre quell'ombra che ancora aleggia su questo paese: è la memoria dello sterminio, di cui Auschwitz e Birkenau sono le vestigia del ricordo.

Quindi le splendide miniere di sale che con i suoi 327 metri di profondità nascondono chiese e cappelle nonché una splendida collezione di strumenti minerari.



TREKKING ALLE ISOLE EGADI

22 - 26 maggio 2024

Cinque giorni dedicati alla scoperta di Trapani, dei suoi dintorni e delle isole Egadi, incastonate in un mare di cristallo.

Conosceremo Erice e i suoi numerosi monumenti, la Riserva dello Zingaro e i suoi paesaggi mediterranei, Trapani e la sua lunga storia. E poi cammineremo sulle pendici di Marettimo, Levanzo e Favignana su percorsi storici e ricchi di fascino. Non mancherà l'occasione per fare il bagno nelle acque di Favignana e Marettimo.



BRETAGNA E NORMANDIA

luglio 2024

Un viaggio ad alto tasso di emozioni in una terra magica, romantica ed austera: la Bretagna e la Normandia punteggiate da fari, borghi pittoreschi e baie scolpite dall'oceano.



LONDRA

settembre 2024

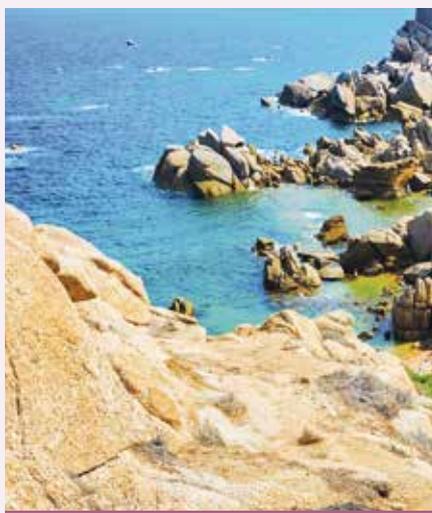
Perfetto connubio tra passato e presente, Londra è davvero la capitale della modernità con un tocco gotico, irriverente ma elegante, dove tutto sembra diverso: dalle metro più innovative alla moda sempre all'avanguardia, dai negozi caratteristici ai bus a due piani. Tornati a casa si ha davvero la percezione di aver vissuto in una dimensione diversa, a cavallo tra l'eleganza della monarchia, la libertà del punk e la modernità di una metropoli dal respiro internazionale.



TREKKING ALLE ISOLE EOLIE

ottobre 2024

Un viaggio alle Eolie è un'esperienza che ti porta alle origini del nostro mondo, alle profondità incandescenti della terra, allo splendore del Mar Mediterraneo e delle isole che sbucano con il loro pennacchi di fumo dai suoi abissi, alla volubilità della storia umana, che qui si è dipanata nel corso dei millenni.



GIAPPONE

4 - 16 novembre 2024

Fare un viaggio in Giappone significa venire a contatto con una cultura antica, mistica, ricca di tradizioni e di usanze particolari. Il fascino del Sol Levante attira turisti da ogni parte del mondo: sono da vedere i suggestivi templi di Kyoto, i moderni edifici di Tokyo, i tesori naturali di Osaka. Un tour in Giappone deve necessariamente fare tappa anche nella sconfinata campagna che circonda i grandi centri, luogo autentico e genuino, dominato da colori vivaci.



Per informazioni e prenotazioni rivolgiti alla filiale BTM di riferimento.



PREMI STUDIO 2024

PER I NOSTRI SOCI DIPLOMATI O LAUREATI

PER TUTTI I GIOVANI DEL TERRITORIO, SOCI O FIGLI DI SOCI DELLA BANCA, CHE RAGGIUNGONO OTTIMI RISULTATI SCOLASTICI, BTM OFFRE UN PREMIO STUDIO.



DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (MEDIE)

- **Senza adesione al Fondo Pensione: 150 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente;
- **Con adesione al Fondo Pensione: 250 Euro**, di cui **150 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente e **100 Euro** versati su una posizione di Fondo Pensione intestata allo studente, presso la Banca.



DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO (MATURITÀ)

- **Senza adesione al Fondo Pensione: 200 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente;
- **Con adesione al Fondo Pensione: 300 Euro**, di cui **200 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente e **100 Euro** versati su una posizione di Fondo Pensione intestata allo studente, presso la Banca.



LAUREA TRIENNALE E SPECIALISTICA

- **Senza adesione al Fondo Pensione: 250 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente;
- **Con adesione al Fondo Pensione: 350 Euro**, di cui **250 Euro** accreditati sul conto corrente intestato allo studente e **100 Euro** versati su una posizione di Fondo Pensione intestata allo studente, presso la Banca.



**BT
M**

**BANCA
TERRITORI
DEL MONVISO**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



www.bancabtm.it



LEGGI IL REGOLAMENTO SU:
www.bancabtm.it/soci