

VIGLIANO CANDELO

CANDELO Lutto in paese

E' mancata Ires Falla

CANDELO Ires Falla è morta all'età di 83 anni. Il funerale si è svolto martedì nella chiesa di San Lorenzo. Lascia il marito Paolo Li Volsi; il figlio Stefano con la moglie Mara e i figli Andrea e Luca; la figlia Simona con il marito Giovanni e il figlio Lorenzo; il fratello Franco. I familiari ringraziano il per-

sonale della casa di riposo Belletti Bona.

CANDELO Emergenza idrica

Dal Comune 7 consigli per ottimizzare l'acqua

CANDELO Per contrastare l'emergenza idrica, il Comune di Candelo consiglia una serie di comportamenti da seguire per ridurre

il più possibile lo spreco di acqua, una grande e preziosa risorsa. Sette consigli per ottimizzare l'uso dell'acqua. Utilizzare elettrodomestici a pieno carico. Innaffiare le piante con l'acqua utilizzata per lavare le verdure. Preferire la doccia al bagno. Usare il frangirubinetto. Lavare i pavimenti riciclando l'acqua del condizionatore. Bagnare giardini e orti solo negli orari più freschi. Limitare il riempimento delle piscine.

CANDELO L'azienda è sempre più leader del settore. Anche grazie ad una super paletta

«Con le feste lavoriamo moltissimo»

Parla la titolare di Gabba Salumi: «C'è tanta richiesta dei nostri prodotti per le sagre»

CANDELO Sagre e feste di paese sono riprese in tutto il Biellese dopo due anni di stop. Per le aziende che riforniscono le cucine è tempo gran lavoro.

Bruna Gabba è la titolare della Gabba Salumi: «Noi lavoriamo solo carne suina, feste e sagre prima funzionavano alla grande, adesso si stanno riprendendo. Adesso vedremo se il trend verrà confermato per quelle di agosto. Noi forniamo i classici prodotti: braciola, costina e salsicciata cuocere alla griglia, ma si è aggiunto e va molto di moda il tagliere di salumi e formaggi, con la porchetta, il salame, la mortadella e soprattutto la paletta oltre ai formaggi locali. Anche se i consumi per quanto riguarda le feste non sono aumentati, a mio avviso la gente ha ancora un po' di paura».

Situazione. La peste suina ha condizionato le vendite: «Sul mercato piemontese si trova meno carne suina. A causa della peste ma anche del forte aumento del costo dei mangimi, hanno ridotto la macel-



LA TITOLARE Bruna Gabba dell'omonimo salumificio

lazione degli animali. Per noi che puntiamo sulla carne piemontese spesso abbiamo qualche difficoltà. I prezzi sono leggermente aumentati, ma c'è da considerare che il maiale è sottovalutato rispetto alle altre carni, tipo il manzo. I prezzi vengono stabiliti dall'associazione suinicola che ha sede di Parma, una borsa dove

si stabiliscono i prezzi settimanalmente, tutti i venerdì pomeriggio.

Qualità. La carne piemontese è competitiva sul mercato: «C'è differenza in termini di qualità, dovuta all'alimentazione. Ad esempio una lonza di maiale piemontese pesa sui cinque chili e mezzo ed è bella

anche da vedere, quella dell'Emilia Romagna pesa circa quattro chili, con una fetta più piccola, meno consistente più acquosa con una differenza di prezzo minima intorno ai 20 centesimi».

La paletta. Il fiore all'occhiello della Gabba Salumi è la paletta biellese che va davvero forte: «Ci siamo specializzati nel produrre la paletta, cotta, precotta e cruda, produciamo d'inverno. E' un prodotto di nicchia che anche se al di fuori del Biellese la gente non sa cosa sia la paletta, ma è apprezzata anche dalla grande distribuzione. La paletta è la parte della scapola del suino, del peso di circa 2 chilogrammi lunghezza in media di 20 centimetri. Il pezzo di carne viene aromatizzato con spezie ed aromi, e tenuta in salamoia per circa un mese, viene poi insaccata nella vescica naturale, poi c'è l'asciugatura in un ambiente che riproduce le condizioni della classica cantina, il tutto secondo una ricetta originale chemio fratelloavearicevuto dai vecchi contadini candele-

si. Di palette ne produciamo qualche migliaio per stagione. Le forniamo alla Coop ed Esselunga, oltre ai privati ovviamente».

L'azienda. La Gabba Salumi è nata a Biella, in via Delle Rose intorno al 1960: «Mio papà commerciava salumi e formaggi all'ingrosso, avevamo tre furgoncini, e tre dipendenti, dopo una decina di anni ci siamo trasferiti in via IV Novembre a Candelo, è qui che abbiamo iniziato a produrre gli insaccati, ed abbiamo tolto la linea di formaggi. Dopo una dozzina di anni, con mio fratello abbiamo acquistato il capannone di una filatura in via Sandigliano 43, la "Barbierato e Prina", lo abbiamo sistemato e adattato al salumificio. Oggi contiamo una ventina di dipendenti». Oggi i contratti fanno con la grande distribuzione, noi da circa sei anni lavoriamo con Conad, Coop, Carrefour, Unes, Esselunga. Una scelta obbligata perché i negozi di paese a Candelo erano pochi (macellerie), oggi una sola».

• Sante Tregnago

FESTA Causa Covid. Intanto eventi in piazza Martiri con molto pubblico e oltre 300 persone hanno visitato la Pettina

L'ultimo atto di ViviVigliano non ci sarà

VIGLIANO Domenica 24 luglio ci sarebbe dovuto essere il gran finale per "ViviVigliano 2022" con il raduno delle auto d'epoca organizzato in collaborazione con l'Amsap (Auto e Moto Storiche Alto Piemonte) Biella, Associazione, la Scuderia Bracco e il Club Alfa Romeo Biella. Ma alcuni casi di Covid hanno fatto saltare l'appuntamento il cui ritrovo era previsto presso l'area mercatale, in corso Avilianum, con inizio alle 15.30.

A seguire, nella biblioteca comunale, è stato confermato l'evento in cui verrà ricordato Aldo Brovarone, noto designer d'auto di origine viglianesa, con la proiezione di un filmato che riassume i momenti salienti della sua vita professionale ed illustra i suoi più importanti progetti.

Con gli alpini. Luca D'Andrea è l'assessore alle manifestazioni, e per conto del Comune ha curato l'edizione di "ViviVigliano 2022". Il suo commento è positivo: «Dal 5 giugno sino all'evento delle auto storiche con il ricordo di Aldo Brovarone di domenica prossima è stata una manifestazione ricca di eventi, comprese le settimane degli alpini dove abbiamo cercato

di dare un contributo come ragazzi e loro ci hanno accolto molto bene. Solo le manifestazioni sportive di inizio giugno hanno risentito della pioggia».

Visita alla Pettina. Grande apprezzamento hanno ottenuto le visite alla Pettina e non solo: «Il 12 giugno le visite alla Pettina e agli altri posti è stata una bellissima giornata, con oltre trecento persone che hanno partecipato - racconta l'assessore -. Abbiamo visitato l'interno



ASSESSORE Luca D'Andrea

della Pettina e gli archivi, poi il teatro Erios, il Villaggio Rivetti, il lanificio Mosca. I ragazzi delle scuole medie hanno fatto un grande lavoro agli organizzatori del Viaggio con Gabry e Cuori sorridenti».

In piazza. Gli eventi in piazza Martiri sono andati molto bene. «Devo ringraziare la Pro Loco, che è sempre in prima linea, e i tanti ragazzi che hanno partecipato, oltre a quelli dell'oratorio dell'Assunta e San

Giuseppe e quelli che si sono aggregati.

Il torneo delle frazioni è andato bene e verrà senz'altro ripetuto. Come amministratore comunale sono davvero soddisfatto. Un grazie anche al Castello di Montecavallo per i premi, il Reload Sound Festival per la parte del service per le musiche, la Fondazione Cassa di Risparmio di Biella per il contributo e le parrocchie che sono sempre disponibili».

• S.T.

CANDELO Sabato c'è stato il ritorno alle vecchie tradizioni organizzato dalla parrocchia di San Lorenzo

Processione della Madonna con il Vescovo di Asti

CANDELO Sabato scorso la parrocchia di San Lorenzo ha riproposto un ritorno alle vecchie tradizioni, organizzando la processione della "Beata Vergine Maria del Monte Carmelo".

Alle ore 20.30, accompagnati dalla banda musicale di Candelo San Giacomo, con la statua della Madonna e i sacerdoti, i partecipanti sono partiti dalla chiesa di San Lorenzo, hanno percorso corso San Lorenzo, via IV Novembre, per ritornare poi alla chiesa. Lungo il percorso la famiglie hanno esposto ceri, fiori e quadri della Madonna.

La domenica si è svolta la messa celebrata dal Vescovo di Asti Monsignor Francesco Ravinale (nella foto)



IN BREVE

VIGLIANO

Serve collaborazione contro le zanzare

VIGLIANO Il Comune di Vigliano Biellese aderisce da anni al Progetto regionale di lotta alle zanzare (Progetto Biellese ed Alto Vercellese) con un duplice obiettivo: miglioramento della qualità della vita perché le zanzare rappresentano una significativa fonte di molestia; e la prevenzione sanitaria per le reazioni allergiche.

L'appello del Comune: «Le larve per sopravvivere hanno bisogno di muoversi liberamente nell'acqua dove trovano nutrimento. Non è sufficiente la rugiada o l'umidità delle piante. La quantità di acqua necessaria alla vita delle larve è molto modesta; basta un posacenere abbandonato per consentire lo sviluppo di migliaia di zanzare nel corso di una sola stagione. Le uova, a seconda delle specie, possono essere deposte sulla superficie dell'acqua o in prossimità di essa in attesa di essere sommerse per liberare le larve. Solo le femmine pungono. Le due specie di zanzara più diffuse in ambito urbano sono la "zanzara comune" e la "zanzara tigre", potenziali vettori di importanti malattie di origine tropicale come la West Nile, Virus, Dengue, Cikungunia, Malaria. Ma anche la diffusione di malattie a carico degli animali domestici come la Filaria. Nel nostro territorio, è accertata la presenza consistente della zanzara tigre anche nel periodo fine agosto/metà ottobre. Ecco perché è preziosa la collaborazione di tutti i cittadini».

CANDELO

Sabato la giornata del riuso

CANDELO Sabato prossimo si svolgerà in piazza Marinai d'Italia, dove si svolgeva una volta il mercato settimanale, la giornata del riuso nel "Al di drumenta", con lo scopo di ridurre i rifiuti ed incentivare lo smaltimento degli ingombranti in una giornata ecologica anti crisi. Organizzata dal Comune in collaborazione con Seab, il programma della giornata prevede: dalle ore 8 alle 10 la consegna del materiale. Dalla ore 10 alle 12 l'apertura della giornata del riuso. Alle ore 12 lo sgombero dei materiali rimasti a cura di Seab. L'invito a partecipare al baratto del riuso è rivolto a tutti anche ai non residenti. Ma solo i residenti possono portare il materiale al mercatino del riuso.