PRIMO PIANO

L'Asta dei famosi

Attori e personalità da Anna Foglietta a Vittoria Belvedere e Andrea Bosca

domenica alla vendita solidale del tartufo a Grinzane che ha fruttato 480 mila euro XXIV ASTA MONDIALE I XXIV ASTA MONDIALE DEL







L'Asta a Grinzane domenica; l'investitura di Anna Foglietta e Andrea Bosca nei Cavalieri del tartufo da parte di Tomaso Zanoletti sabato a Fontanafredda: a sin. la consegna dei primi diplomi in Accademia della vigna ad Alba



IL RETROSCENA

no granata.

DANIELA SCAVINO

stata l'edizione delle

«star», del cinema e del-

la bellezza, la ventiquattresima Asta mon-

diale del tartufo bianco d'Alba

andata in scena domenica al ca-

stello di Grinzane Cavour. Ed è

stata la prima al centro di un

film, un lungometraggio che

non poteva che chiamarsi «Tri-

fole» e che in questi giorni il re-

gista Gabriele Fabbro sta giran-

do tra Alta e Bassa Langa con

un cast importante, che inclu-

de Margherita Buy, Umberto

Orsini e la sudafricana Ydalie

Turk. Proprio la giovane attrice

- che in «Trifole» interpreta l'i-

talo-inglese nipote di un trifo-

lao di Langa arrivata in Italia

per assistere il nonno - ha fatto

la sua comparsa durante la pre-

sentazione del terzo lotto dell'Asta, vestita con gli smalti

azzurri e argento del borgo al-

bese di San Lorenzo come una delle damigelle al seguito della

Bela Trifolera, Valentina Nasta-

si. Sarà questa una delle scene

del film di cui per ora sono stati resinotipochidettagli?

tro profumati lotti di tartufo

bianco d'Alba, vini del territo-

rio e panettoni piemontesi an-

nunciati dalla squadra di batti-

tori ormai consolidata formata

da Caterina Balivo, Paolo Vizza-

ri e Enzo Iacchetti, sono stati la

modella e attrice Vittoria Belve-

dere, l'attrice Anna Foglietta,

l'attore e regista Andrea Bosca

e il collega americano Daniel McVicar, volto storico della

Nel pubblico, molti ospiti no-

ti, come l'imprenditore Toma-

so Trussardi e personaggi legati al mondo dello sport e della

solidarietà come Clara Mondo-

nico, figlia di Emiliano, com-

pianto allenatore di Torino, Atalanta e Fiorentina, e Andrea

Tacconi, figlio di Stefano, por-

tiere di Juventus e Nazionale,

che in una commovente videointervista ha raccontato

dell'aneurisma che lo ha colpi-

to un anno e mezzo fa. Assente

giustificato, perché fresco di

convocazione in Nazionale,

Alessandro Buongiorno, capita-

Molti di questi ospiti speciali

sono stati accolti, in una specia-

le investitura tenutasi sabato se-

soap opera Beautiful.

Madrine e padrini dei quat-

ompie un anno la sperimentazione della prima academy ad impatto sociale sulla viticoltura. L'Accademia della Vigna ha diplomato ieri i primi quattro allievi che hanno portato a termine il percorso annuale ideato e coordinato da Weco Impresa Sociale e supportato dal Consorzio di tutela del Barolo e Barbaresco. Obiettivi principali: ispirare una corretta sostenibilità sociale per i lavoratori, formandoli e assistendoli per l'ottenimento di posizioni di lavoro regolari, ma anche fornire soluzioni alla richiesta di manodopera qualificata per l'agricoltura nelle aziende vitivini cole di Langa e Roero, integrando respon-

Alba, consegnati i primi quattro attestati dell'esperimento avviato un anno fa

I diplomati in Accademia della Vigna il progetto sociale formazione-cantina

sabilità sociale, lavoro etico e formazione

Obiettivi sostenuti anche dal-

la Camera di Commercio di Cuneo, dalla Fondazione Crc e da Banca d'Alba, nella cui sede ieri si è tenuto un momento di formazione e la consegna degli attestati a Ousmane Sidibe, Matteo Di Stadio, Amadu Mansaray e Oumar Camarache, che hanno completato il percorso iniziato a novembre 2022. «Dopo una selezione dal centinaio di perso-

ne che si sono proposte, alle quali abbiamo chiesto le precedenti esperienze in vigna e una sufficiente conoscenza dell'italiano, abbiamo iniziato – spiega Giulia Maccagno, coordinatrice del progetto per Weco -. Le aziende

hanno svolto i colloqui e assunto il personale e l'Accademia ha inserito questi nuovi operai nel percorso di 150 ore di formazione tecnica retribuita. I partecipanti alternano quindi periodi di lavoro in azienda a momenti

ra a Fontanafredda, nell'Ordine dei Cavalieri del tartufo e dei vini di Alba. Non è passato inosservato neanche lo splendido esemplare di tartufo bianco dell'ultimo lotto, 1004 grammi per l'offerta più generosa, 130 mila euro, arrivata dalla sede di Hong Kong.

L'Asta mondiale organizzata dall'Enoteca regionale piemontese Cavour si è chiusa con questa offerta finale in videocollegamento congiunto tra le cinque sedi della vendita solidale, che accanto a Grinzane prevedeva quest'anno Hong Kong, Singapore, Vienna e Francoforte. Con questa meraviglia della natura, l'imprenditore cinese dal ristorante Mandarin dell'ex colonia britannica si è aggiudicato anche un doppio magnum di Barolo Docg Riserva di Massolino e cinque litri di Barbaresco del Castello di Neive, oltre a un panettone Albertengo da 20 kg.

Ai 6 milioni 300 mila euro raccolti nelle precedenti ventitré edizioni, quella attuale aggiunge 482.786 euro tra le cinque sedi mondiali. Inoltre, nell'ambito dell'iniziativa proposta dalla Fondazione Crc Donare, è stato assegnato l'ultimo lotto dell'asta «Barolo en Primeur», una barrique aggiudicata in sala a Hong Kong per 66 mila euro, che ha portato a oltre 877 mila euro il totale raccolto.

Dal 1999 a oggi la raccolta totale supera così il tetto dei 6,8 milioni di euro, destinati a progetti solidali in Italia e nel mondo. A beneficiare della generosità dei filantropi di quest'anno saranno, in Italia, la fondazione Ospedale Alba-Bra, la Fondazione Vialli e Mauro per la Ricerca e lo Sport, la popolazione ucraina attraverso il comitato Razom e il progetto Every Child Is My Child. A Hong Kong il ricavato andrà invece a beneficio dell'Istituto Mother's Choice; Singapore ha scelto la fondazione Singapore Children's Society; Vienna, invece, l'ente di beneficenza attivo a sostegno dell'istruzione «Glückskind», mentre a Francoforte andrà a beneficio della Youth Cup, una competizione tra giovani atleti delle federazioni regionali dell'Associazione tedesca per gli sport paralimpici. —

dedicati allo studio». Gli allievi regolarmente assunti - dalle aziende Conterno-Fantino, Fontanafredda, Vietti, Ascheri, Tecnovite e Trediberri - sono finora undici. Le materie apprese, tra i vignetidelle stesse aziende e dellascuola Enologica di Alba, a cura dei docenti Daniele Eberle, Alberto Grasso, Emanuele Fenocchio e Matteo Tasca coordinati dall'agronomo Maurizio Gily, sono le tecniche di lavorazione della vigna e le norme di sicurezza. Ma gli studenti lavoratori vengono seguiti anche nell'apprendimento di nozioni di cittadinanza, come l'attivazione dello Spid o la conoscenza dei documentifiscali.

Per imprese e lavoratori interessati a candidarsi, https://accademiadellavigna.it/.p.sc.—