

Il castello di Morozzo è ormai pronto a riaprire i battenti

MOROZZO - (m.ber) - Si avvicina la riapertura del castello di Morozzo. L'edificio, di proprietà della famiglia Sicurtà, venne eretto dai Marchesi Cordero di Pamparato (lo stemma con la M e la P campeggia in diverse parti del castello) probabilmente nel XVII secolo, anche se i lavori stratigrafici all'interno delle sale hanno permesso di rinvenire affreschi anche di epoca anteriore. Era la reggia di caccia della famiglia Cordero, legata da un rapporto di amicizia e fedele collaborazione con i Savoia (all'interno del castello si trovava fino a pochi anni fa un grosso quadro dorato, con lo stemma sabauda e la firma dell'ultimo re, Vittorio Emanuele III, ndr). La famiglia Sicurtà acquistò l'edificio nel 1962: si narra che l'imprenditore Natale convinse il capitano Liboà a cederglielo durante una serata a Torino, e che la scrittura privata venne firmata sul tovagliolo di un locale. Il figlio di Natale, Guido, lo ereditò, e dopo la sua morte, avvenuta nel 2010, il castello passò alla figlia Claudia, che ne ha avviato, assieme al marito Pietro, la ristrutturazione. Il Comune di Morozzo, con il sindaco Rosario e il suo vice Bongiovanni, ha incoraggiato i Sicurtà nel recupero di questo edificio così importante, ma il difficile è stato ottenere i permessi da parte della Soprintendenza. Il progetto redatto dall'architetto Cerato di Torino ha ottenuto il "placet" nel 2011. Da allora sono iniziati i lavori di restauro: prima alla facciata esterna e poi ai serramenti, terminati nell'estate scorsa. Ora solo



stati ultimati gli interventi anche al magnifico scalone e al "piano nobile". Ogni stanza ha una sua particolarità: dal pavimento ligneo ai motivi sulle pareti, dai lampadari all'arredamento, tutto studiato

nei minimi particolari.

La sistemazione ha riguardato anche l'area esterna: dal vasto parco, che si estende per 26 ettari, arrivando fino alle sponde del torrente Brobbio, dove proprio in questi

giorni sono comparse due cicogne, al laghetto, fino alla zona cosiddetta "delle grotte", con magnifiche volte con mattoni a vista, che verrà risistemata e dotata di un pergolato in grado di ospitare eventi all'aperto. «Non però eventi di qualsiasi tipo, ma solo occasioni di un certo interesse culturale» ci tiene a specificare la proprietaria Claudia Sicurtà.

Il castello è pronto per riaprire i battenti, al numero 5 di Via Galimberti, davanti alla Casa di Riposo. L'occasione sarà la presentazione del libro "Amarli non basta", scritto dalla psicoterapeuta ed esperta in psicologia infantile Maria Rita Parsi, fissata per domenica 6 aprile alle ore 20.30. Evento promosso dalla Polisportiva Libertas e dalla Biblioteca "Bruno Bramardo".

Studenti dell'Istituto di Arte Bianca di Neive in visita alla Maina di Fossano

FOSSANO - (a.p.) La collaborazione tra Maina, industria dolciaria di Fossano leader nel settore dei dolci da ricorrenza, e l'istituto di Arte Bianca di Neive prosegue: martedì 18 marzo, una quarantina di studenti delle classi quinte ha visitato lo stabilimento per capire come nascono le colombe pasquali secondo la classica tradizione pasticceria. I ragazzi hanno compiuto un viaggio lungo le varie fasi della produzione.

Gli studenti hanno anche potuto degustare i prodotti Maina, tra questi anche le novità per la Pasqua 2014: dalla colomba Aranciotta, con impasto arricchito di profumati canditi e pezzi di puro cioccolato fondente, alle Golosone LimonCrema, farcita con crema al Limoncello, e Stracciatella, con crema al fior di latte e gocce di cioccolato fondente. «Con l'avvicinarsi del periodo pasquale, si è rinnovato per noi un appuntamento nel quale crediamo molto - ha detto Marco Brandani, amministratore delegato di Maina -, perché permette alla nostra azienda di coltivare sinergie importanti con il mondo formativo del territorio e con i suoi studenti, futuri pasticceri o operatori dolciari. Alcuni di loro forse neppure si sarebbero aspettati di vedere una realtà industriale così familiare, ma trovandosi di fronte ai nostri sistemi di lavorazione, del tutto fedeli ai dettami della tradizione, hanno potuto sperimentare di persona come gli insegnamenti appresi in aula e sui libri siano rigorosamente rispettati anche nei nostri processi di produzione». Maurizio Trincherò, direttore dell'istituto di Arte Bianca: «La visita alla Maina rappresenta per i nostri allievi un'occasione privilegiata per approfondire le conoscenze acquisite in aula in merito agli impianti industriali nel campo alimentare, alla loro automazione, nonché alle tematiche di controllo della qualità».