

Progetto La storica sede si rinnova: meno auto, più sicurezza Con un porticato riflettente il Politecnico si rifà il look

Renderlo sempre più permeabile, un Politecnico aperto alla città e non più scrigno dei saperi tecnici. È l'obiettivo principale del mandato del rettore Guido Saracco. Scelta strategica che l'ateneo ha deciso di perseguire (anche) modificando il foyer della sede principale. Presto partiranno i lavori di rinnovamento del controviale di corso Duca degli Abruzzi. Saranno rifatti i marciapiedi e le sedute, spostata la stazione del To-Bike e inaugurata una zona 30. Il restyling coinvolgerà l'area di ingresso e i due cortili. Nei mesi scorsi, le corti interne dell'edificio del 1958 sono diventate più verdi.

a pagina 5 **Coccorese**

Vigna Gustava

Le botti provengono da uve di Nebbiolo da Barolo raccolte nella vendemmia del 2020

Con «Barolo en Primeur» il re dei vini si fa solidale

Al Castello di Grinzane 15 barrique battuti in un'asta di beneficenza

Donne e uomini di Langa non stanno mai fermi. La prova arriva dall'ennesima (e altrettanto geniale) trovata enogastronomica; un progetto capace di coniugare mondo del vino, solidarietà e, negli intenti degli organizzatori, attirare ulteriormente l'attenzione verso le etichette più pregiate del territorio. Si tratta della prima edizione di «Barolo en primeur», un'asta di beneficenza organizzata da fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Fondazione Crc Donare e **Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**.

Programmata per sabato prossimo (30 ottobre), la manifestazione nasce per sostenere progetti di «utilità sociale, nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cul-

tura, dell'inclusione sociale e della tutela del patrimonio culturale in Italia e all'estero». Come funziona? Quindici barrique di Barolo, ancora in affinamento, saranno battute al Castello di Grinzane in collegamento simultaneo con New York dove, a dirigere i lavori, ci sarà il critico enologico Antonio Galloni, che ha coniato un certificato di autenticità digitale per ciascuna delle botti in asta, la cui base è fissata a 30 mila euro. Dopo il periodo obbligatorio di affinamento, da ogni barrique si otterranno circa 300 bottiglie di Barolo che saranno numerate e contrassegnate da un'etichetta creata ad hoc dall'artista italiano Giuseppe Penone e saranno pronte da gennaio 2024.

Le botti inserite in asta provengono da uve di Nebbiolo da Barolo raccolte durante la vendemmia 2020 nella storica

vigna Gustava di Grinzane (di proprietà della Fondazione Crc) e prodotte e vinificate dall'enologo Donato Lanati, che si è occupato dell'intero percorso tecnico, dalla maturazione delle uve alla vinificazione e al successivo affinamento. Non solo. Per valorizzare la complessità degli elementi che compongono il vigneto storico Gustava, è stato anche istituito un comitato scientifico d'indirizzo presie-

duto da **Matteo Ascheri**, presidente del **Consorzio di tutela**



Barolo Barbaresco Alba Langhe Dogliani, con la partecipazione di Vincenzo Gerbi, professore emerito dell'Università di Torino, e di Vladimiro Rambaldi, amministratore unico dell'Agenzia di Pollenzo e la ricercatrice Anna Schneider del consiglio nazionale delle Ricerche-Istituto per la protezione sostenibile delle piante. «Parliamo di quindici barrique "Barolo en primeur" di cui ciascuna ha caratteristiche uniche e singolari — spiega **Matteo Ascheri** — perché la vigna Gustava è divisa in quattro macro particelle per cui sono stati applicati due diversi criteri nella raccolta dell'uva».

Madrina dell'asta sarà la presidente della Fondazione

Museo delle Antichità Egizie di Torino Evelina Christillin. A guidare le trattative di compravendita, invece, Cristiano De Lorenzo, direttore generale di Christie's Italia, la famosa casa d'aste. Tutte le istruzioni per partecipare si trovano sul sito www.fondazionecrcdonare.it/barolo-en-primeur.

Obiettivo degli organizzatori: ricavare 900 mila euro, da donare a progetti no profit, tra cui «l'educazione attraverso l'arte e la ricerca dell'uguaglianza di genere in Cina» del Forum filantropico Est-Ovest; il «piano di avvicinamento all'arte contemporanea e alla sostenibilità per bambini e famiglie» promosso dal Castello di Rivoli; «il restauro e la valorizzazione dell'antico Cantinone» di Villa Arconati, alle porte di Milano; la «promozione e il recupero dei saperi e del paesaggio dell'Alta Langa» del Parco Culturale Alta Langa, un ente non-profit finalizzato allo sviluppo socioeconomico, culturale, turistico del territorio.

S. D. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La scheda

● La prima edizione di «Barolo en primeur», un'asta di beneficenza organizzata da fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo, Fondazione Crc Donare e **Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**. Programmata per sabato prossimo (30 ottobre), la manifestazione nasce per sostenere progetti di «utilità sociale, nel campo della salute, della ricerca, delle arti e della cultura, dell'inclusione sociale e della tutela del patrimonio culturale in Italia e all'estero»

● Come funziona? 15 barrique di Barolo in affinamento saranno battute al Castello di Grinzane in collegamento simultaneo con New York dove, a dirigere i lavori, ci sarà il critico enologico Antonio Galloni