

CENTO ANNI DI ATTIVITÀ PER LA DITTA CHE HA SAPUTO ESPANDERSI IN TUTTO IL MONDO

Una "Granfondo" per la Noberasco

Sabato 4 e domenica 5 una gara ciclistica di 100km lungo il tragitto degli operai

ALBENGA - Un percorso di 100 km, con partenza ed arrivo davanti allo stabilimento Noberasco, nello splendido entroterra ligure, sulle strade che percorrevano, 100 anni fa, i primi operai che si recavano in azienda a lavorare. Un percorso suggestivo per tutti i cicloamatori ma anche per coloro che non hanno legami particolari al territorio. Un percorso tutto da godere anche per coloro che arriveranno dalle altre parti d'Italia.

Per due giorni, la sede di Albenga della Noberasco aprirà le porte a tutti coloro che vorranno festeggiare con l'azienda lo storico traguardo dei 100 anni di attività.

Saranno due giorni di sport ma soprattutto di festa: l'interno dello stabilimento, infatti, si trasformerà in un Open Village pronto ad accogliere gli ospiti, offrendo intrattenimenti di ogni genere.

Ci sarà una grande mostra dedicata al mondo della bicicletta, con stand di importanti aziende del settore, e un vero e proprio mercato di prodotti tipici italiani, con degustazione e vendita di prelibatezze da gourmet.

Il sabato è previsto un aperitivo a cui interverranno ospiti di riguardo: alcuni grandi campioni del pedale, del passato e del presente come Guido Trentin, Franco Balmamion, Gianni Motta, Evgueni Berzin. Seguirà la Cena del Ci-



La prima produzione della ditta Noberasco di Albenga è stata quella dei datteri che venivano esportati nelle caratteristiche scatole tuttora in commercio

clista offerta a tutti i partecipanti alla gara del giorno seguente.

E poi, ancora, è previsto un Pasta Party dopo gara e la cerimonia di premiazione a chiusura delle due giornate.

Tutti gli iscritti riceveranno un pacco che comprende un borzone, dei prodotti Noberasco e una bottiglia di vino da collezione, numerata con logo della manifestazione.

Oltre alla granfondo di domenica, è prevista nel pomeriggio di sabato una gara per bambini, al di sotto dei 12 anni.

Questo, a grandi linee, è ciò che succederà nelle due giornate del 4 e 5 ottobre prossimi: un evento che la Noberasco ha scelto in quanto simbolo di una filosofia che, da sempre, la caratterizza: particolare attenzione per l'am-

biente e per la più sana competizione.

Inoltre, la Granfondo esprime il forte legame al territorio e al mondo sportivo che, negli anni, ha contraddistinto l'azienda ligure. Un evento, infine, ideale per coinvolgere anche il resto dell'Italia in una sana sfida nell'ambito di un percorso "verde".

Da 100 anni, infatti, Noberasco lancia la sua sfida personale per la salvaguardia di un mondo più verde, un mondo di bontà, di salute e benessere.

La Ditta Noberasco nacque infatti nel 1908 da Benedetto Noberasco che con duemila lire di capitale avviò un'impresa destinata alla confezione e allo smistamento dei prodotti ortogrutticoli tipici della Piana di Albenga: pesche, albicocche, asparagi, pomodori e car-

ciofi. Il giovane Benedetto aveva ben chiaro i vantaggi del progresso, dell'industrializzazione, delle nuove frontiere dei mezzi di trasporto che avrebbero potuto aprire le porte anche all'estero. E così incominciò anche ad improprietare la frutta secca, iniziando con uva passa e datteri che confeziona nella classica scatola ovale, ancora oggi caratteristica dei datteri.

Finita la Prima Guerra Mondiale si unisce al padre anche il figlio Pier Luigi. Tra il 1950 e il 1960 la frutta secca prende il sopravvento su quella fresca e così vengono aperti ben 48 magazzini in tutta Italia e viene costruito un nuovo grande stabilimento ad Albenga di oltre 15.000 mq che diverrà la nuova sede della Noberasco di Gian Benedetto Noberasco e F.lli, ossi i

quattro figli di Pier Luigi. E' con questo ampliamento che la Noberasco si specializza nella commercializzazione di frutta secca diventando una ditta leader nel settore in tutta Italia ma anche nel mondo. Negli anni Novanta, per restare ai passi coi tempi, la Noberasco si apre alle nuove esigenze di mercato. Vengono così lanciate nuove linee quali "Ora Puoi", per i condimenti, "Più Su" monodosi per frutta secca e snack e "Nuove Millennio", una nuova linea di frutta "Viva". All'inizio del Nuovo Millennio nasce "Soleluna" una linea biologica che si fa particolarmente apprezzare nel campo dei prodotti di questo tipo.

Con l'apertura del nuovo sito produttivo di Vado Ligure la "Agro Food srl" la Noberasco riesce a evolversi tecnologicamente e diventare l'unica stabilimento al mondo che produce frutta essiccata morbida senza conservanti.

Tre anni fa viene inaugurata ad Albenga, in un antico Palazzo Liberty la "boutique della frutta secca", ossia il primo negozio di tale prodotti in Italia che diventa un punto di successo non solo per la Liguria.

Ed è per questi grandi successi che hanno riempito i 100 anni di storia della Noberasco e che siamo sicuri continueranno anche nel futuro che auguriamo alla ditta un Buon Compleanno.

Simona Maccaferri

IN BREVE

VIABILITA'

Redatta una mappa degli incidenti

ALBENGA - Zone rosse in regione Bagnoli e al bivio tra viale Otto marzo e via Monsignor Cambiaso; incrocio "nero" tra via Patrioti e via Dalmazia. La polizia municipale prepara la mappa degli incidenti stradali per ottimizzare gli interventi sulla sicurezza stradale ed emergono subito tre punti ad alto rischio. "Stiamo analizzando i dati dei sinistri nel 2007, riportandoli sulla cartina della città per individuare le arterie più pericolose per i viaggiatori", dichiara Gaetano Noè, comandante della polizia municipale. I dipendenti comunali hanno installato nei giorni scorsi i cartelli segnaletici per indicare i nuovi sensi unici in viale Martiri della foce (da monte verso mare) e via al Piemonte (in senso contrario). La nuova viabilità entrerà in funzione con l'apertura del nosocomio, prevista per la seconda metà di ottobre. Il senso unico consentirà al Comune di realizzare una pista ciclabile in via al Piemonte, da affiancare a quella costruita nel 2000 dalla giunta Viverrì sulla strada d'argine.

S.M.

ARRESTATO CORRADO GIORGI Era l'ex amministratore della clinica S. Michele

ALBENGA - Il medico Corrado Giorgi, originario di Genova, di 53 anni ed ex amministratore della clinica di san Michele di Albenga, è stato arrestato dalla polizia tributaria della Guardia di Finanza savonese. Motivo dell'arresto eseguito in seguito ad un'ordinanza disposta da Donatella Aschero, giudice del Tribunale di Savona, l'accusa di bancarotta fraudolenta.

Le indagini sono state avviate dopo che la clinica, nell'ottobre dello scorso anno, è fallita; le stesse hanno rivelato copiose sottrazioni alle casse sociali della clinica da parte del proprio amministratore e costosi acquisti di apparecchiature sanitarie dall'estero, indicate come nuove, ma in realtà in uso da diversi anni.

Motivo delle sottrazioni illecite, l'agevolazione finanziaria di un'altra clinica, la "Villasalus" di Albenga, anch'essa, però, dichiarata in fallimento questo marzo.

Le indagini hanno rive-



la clinica San Michele

lato pesanti violazioni di carattere tributario, con l'omissione del versamento all'erario di ritenute fiscali per più di mezzo milione di euro, operate negli ultimi tre anni a scapito degli 85 dipendenti della clinica.

Selene Coccato

LA ROTTA ROMA - ALBENGA RIBATTEZZATA IL VOLO SCAJOLA - ALBENGA Esplode il caso "Panero" ad AnnoZero

E intanto la Provincia di Imperia approva in Consiglio la ricapitalizzazione

ALBENGA - Mai come in questi giorni l'aeroporto Panero di Villanova è al centro delle polemiche. Tutto è nato dalla trasmissione di Santoro "Anno Zero" andata in onda giovedì 25 settembre. Durante la diretta è stato infatti trasmesso un servizio del giornalista Corrado Formigli che metteva in luce come il volo Roma - Albenga, polemicamente rinominato "Scajola - Albenga" fosse stato reintrodotta per soddisfare le esigenze personali del Ministro per lo Sviluppo Economico.

Le smentite sono prontamente arrivate da più parti ossia dal Tour Operator Explora Italia e dai Presidenti della Provincia di Imperia Gianni Giuliano e della Provincia di Savona Marco Bertolotto. Per Explora Italia, che ha annunciato azioni legali contro chi ha pesantemente infangato l'attività dell'azienda, "si tratta di affermazioni offensive e gratuite, di chiara faziosità politica di alcune trasmissioni che



Da sinistra Michele Santoro e il Ministro Claudio Scajola

con le loro parole rischiano di danneggiare seriamente le attività imprenditoriali fatte da italiani che cercano di contribuire con grande sforzo alla buona gestione dell'Azienda Italia".

Altrettanto dure sono state le parole dell'Avv. Giuliano e del Dott. Bertolotto, che hanno invitato a leggere una loro lettera durante la diretta di ieri (giovedì 2 ottobre) in modo da dare una visione oggettiva ai telespettatori. "L'obiettivo di una inchiesta giornali-

stica" si legge nella nota "è quello di rappresentare la realtà ricorrendo alle fonti primarie e in questo caso ai rappresentanti delle istituzioni azioniste dell'aeroporto. Il servizio non ha sottolineato il fatto che il volo Albenga-Roma ha visto incrementare costantemente la sua utenza nel triennio 2005/2007 e soprattutto l'Explora Italia lavora in piena autonomia affittando gli aerei "inutilizzati" di Alitalia a proprio rischio economico.

E mentre la polemica rimbalza su tutti i giornali di queste ore un'altra notizia che riguarda l'Aeroporto, ossia la sua ricapitalizzazione che è stata approvata in consiglio e che per l'Amministrazione provinciale comporta una spesa di quasi 96 mila euro.

Il Presidente Gianni Giuliano ha sottolineato come sia necessario sottoscrivere l'ennesima ricapitalizzazione, visto che ci sono i presupposti per credere che l'andamento economico dello scalo possa avere un rilancio. E ciò grazie all'interessamento di un imprenditore privato all'acquisto del pacchetto di maggioranza delle azioni della società, e alla possibilità delle vendite di terreni prospicienti l'aeroporto, tale da garantire milioni di euro nelle casse della società e l'ampliamento della pista di atterraggio, permettendo l'arrivo di aerei assai più capienti di quelli che attualmente frequentano lo scalo.

S.M.