



INCONTRO DI AUTUNNO 2023
35[^] anniversario della A.I.C.C.
03-04-05 novembre 2023

LURISIA TERME

AICC

**Associazione
Italiana
Collezionisti
Cavatappi**

www.associazionecavatappi.it
associazionecavatappi@gmail.com

PRESIDENTE

Armando Cecconi
corso Francia 212
10146 Torino
tel. 349.3469733
e-mail
armando.cecconi.mm@gmail.com

TESORIERE

Davide Chionna
via G. Donizetti 16
20145 Fara Gera d'Adda
(BG)
tel. 335.416680
e-mail d.chionna@libero.it

SEGRETARI

Damiano Benini
via Andreini 67
51100 Pistoia
tel. 338.8816722
e-mail damianobenini@yahoo.it

Fernando Giuggia
Via Europa 60
07045 Ossi (SS)
Tel. 347.2205593
e-mail fernandogiuggiaaicc@gmail.com

EDITOR

Maurizio Fantoni
piazza Libia 7
20135 Milano
tel. 339.2780609
e-mail maufantoni@alice.it



castagne



funghi



prosciutti

LE LANGHE



colori



vini



tartufo bianco

con reminiscenze storiche



Madame Curie



Luigi Einaudi



il Museo di Barolo

il nostro anniversario: 35 !



*35[^] anniversario
A.I.C.C.*

PROGRAMMA definitivo

Il programma definitivo dell'incontro di autunno 2023 è completato; esso è invariato rispetto al programma provvisorio inviato tempo fa; esso è stato completato con l'esposizione del costo proposto ai Soci e Amici.

Anche in relazione all'importanza dell'evento vi aspettiamo numerosissimi.

La sede dell'incontro è Lurisia terme, villaggio alle falde delle Alpi marittime.



Lurisia è un importante centro termale.

La sua fama deriva dalle acque radioattive scoperte a inizio del secolo scorso e studiate dalla scienziata Madame Curie.



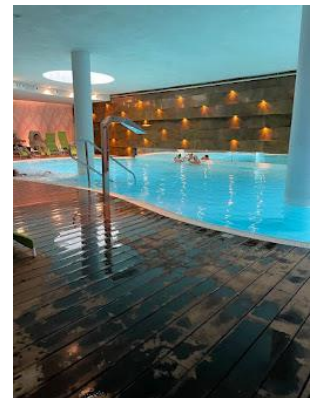
Lurisia è legata alla scienziata Marie Curie; ella aveva già vinto due premi Nobel quando nell'estate del 1918 arrivò a Lurisia, con l'obiettivo di indagare le proprietà curative di una fonte locale. Infatti nei primi anni del XX secolo i minatori al lavoro per staccare le *lòse* (lastre di pietra piane e sottili) utilizzate per l'edilizia locale si accorsero che le loro ferite vengono in breve tempo rimarginate grazie all'acqua che sgorgava da quelle rocce. Si scoprì così che l'elemento portentoso era l'autunite, un minerale dalle proprietà radioattive, scoperto da poco tempo nel luogo. Il Governo Italiano chiamò a indagare la più stimata scienziata dell'epoca, premio Nobel per la fisica e la chimica grazie ai suoi studi sulla radioattività: Marie Curie.



L'albergo sede dell'incontro è l'Hotel Reale, via delle Terme, 13, telefono 0174 583005; esso è accogliente, confinante con



i boschi ed è dotato di un giardino, di un ampio parcheggio e di un



moderno centro benessere al suo interno.

L'hotel sarà sede degli eventi istituzionali, incontro dei Soci, Assemblea e mercatino dei cavatappi, dei pernottamenti e delle cene.

Venerdì 3 novembre.

Nel pomeriggio arrivo dei Soci e sistemazione in camera.

I Soci che hanno la possibilità di arrivare per tempo, avranno l'opportunità nel tardo pomeriggio di incontrarsi e di scambiare pensieri societari e "cavatappistici".

Ore 19.00 accoglienza ufficiale dei Soci nella hall dell'albergo.

Aperitivo di benvenuto.

Cena.

Dopo cena, tempo permettendo, caldarroste dal vivo.

Sabato 4 novembre.

Ore 09.00 Partenza in pullman riservato per il giro delle Langhe

Ore 10.30 Visita alle cantine Einaudi di Dogliani.

Le cantine dei Poderi Einaudi sono un'Azienda attiva dal 1897; sempre gestita dalla famiglia Einaudi attraverso quattro generazioni; il capostipite è stato il nostro Presidente della Repubblica Italiana, Luigi Einaudi eletto l'11 maggio 1948.



Al termine della visita il pranzo in un ristorante caratteristico di Dogliani.



Pranzo leggero perché la giornata è piena; però se la stagione ci assisterà gusteremo il tartufo bianco di Langa; ambiente antico e tradizionale rivissuto in caldo e accogliente.

Prosecuzione in pullman per Barolo.

Qui avremo due opportunità.

A Barolo come noto in A.I.C.C. è aperto da anni un bel Museo dei cavatappi, creato e gestito dal nostro Socio Paolo Annoni.



Siamo già stati in passato ospiti di Paolo nel suo Museo; tuttavia i Soci i quali non lo avessero ancora visitato o anche quelli che desiderassero rivisitarlo (ne vale sempre la pena !) si avvieranno al Museo dove Paolo ci attenderà con la consueta gentilezza.



I soci invece che lo avessero ben presente ovvero lo avessero visitato di recente proseguiranno in pullman per un delizioso paesino, La Morra, dal cui belvedere si gode un bel panorama sui vigneti della Langa.

Al termine i due gruppi si ricongiungeranno e proseguiremo con il ritorno a Lurisia.

Prima di cena: mercatino – scambio di cavatappi.

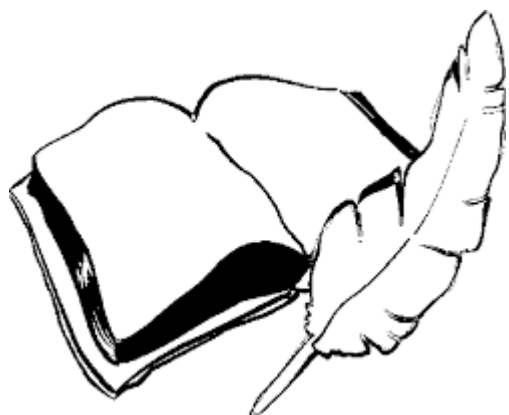
Portiamo molti esemplari in modo da renderlo vivace e attraente !

Cena di gala nel ristorante dell'hotel. Tra gli altri piatti, se la stagione sarà propizia, assaggeremo i funghi della Alpi marittime, deliziosi e profumati.

Domenica 5 novembre.

Ore 09.00: Incontro dei Soci e Assemblea nella sala riunioni dell'hotel.

L'incontro dei Soci avrà come focus la Festa del 35[^] anniversario della A.I.C.C.



35 anni di vita associativa; tanti anni; tanti Soci; qualcuno ci ha lasciato ma essi sono presenti ancora con il loro bel ricordo.

La nostra associazione ha tanti anni ! ma non li dimostra; è vivace e pronta a continuare verso ancora tanti traguardi futuri !

Sono stati realizzati importanti e simpatici “regali” per i Soci; verranno consegnati in occasione dell'incontro Soci.

L'Assemblea sarà particolarmente importante perché nel corso di essa il Consiglio direttivo in carica si presenterà dimissionario e verrà eletto il Consiglio direttivo del prossimo triennio. I Soci impossibilitati a intervenire sono caldamente invitati a inviare la delega ad un Socio di loro fiducia; con documento a parte si fornisce l'Ordine del giorno e il modulo per la delega.

Ore 11.00 Trasferimento con le nostre auto nella zona delle Terme (poco più di un kilometro).

Visiteremo un'azienda storica del territorio che opera nel campo dei prosciutti; la passione per la produzione dei salumi nasce dall'intuizione del Cav. Giuseppe Marchisio oltre 60 anni fa a Mondovì; si tramanda attraverso le generazioni, e adesso, con la signora Nadia Marchisio si ravviva inserendo due nuove produzioni: il Prosciutto di Montagna di Lurisia e il Prosciutto di Cuneo per i quali è stato ottenuto il marchio D.O.P.



Per la stagionatura, dopo un primo periodo di avviamento, la scelta è stata fatta su Lurisia; in questo

luogo le correnti del vento marino si incontrano con la brezza alpina creando uno speciale microclima, ideale e perfetto per la stagionatura del prosciutto crudo.

Faremo una visita guidata con la proiezione di filmine su storia e ambiente e visita ai locali.



Al termine simpatico pranzo leggero con piatti del territorio, tra i quali l'antipasto con affettati dell'azienda.

Qui l'incontro si conclude con i consueti cordialissimi arrivederci al prossimo incontro.

Costo dell'incontro.

Il costo prevede tutti gli eventi, pernottamenti, pasti e visite a partire dalla cena del venerdì sera fino al pranzo di domenica compresi.

Il Consiglio direttivo ha deciso di offrire un significativo ritocco rispetto al costo degli eventi organizzati.

Costo ai Soci, parenti e amici dei Soci:

- 650,00 € per la coppia
- 350,00 € per i singoli

Inoltre il Consiglio direttivo ha anche pensato un ulteriore sconto per i Soci che arrivano da particolarmente lontano.

Il pagamento della quota viene richiesto contestualmente alla iscrizione sul consueto conto dell'associazione:

IBAN : IT94Q 05034 32881 0000 00002792

Intestato a Chionna Davide

Preghiamo i Soci che dovessero versare la quota associativa di provvedere contestualmente con la quota di iscrizione all'incontro.

L'iscrizione.

Le iscrizioni devono pervenire entro lunedì 2 ottobre a:

Armando Cecconi

tel. +39 349 346 9733

e-mail: armando.cecconi.mm@gmail.com

Si prega di segnalare insieme all'iscrizione eventuali intolleranze alimentari.

Come arrivare.

- Con mezzi propri:
Autostrada Torino – Savona, uscita Mondovì, poi 20 Km di statale e provinciale
- Con mezzi pubblici:
Linea ferroviaria Torino – Savona, stazione di Mondovì, contattarmi per soluzioni

Allegati:

- Ordine del giorno dell'Assemblea e delega

Torino, 11.09.2023

Armando Cecconi