

**COMPRO
ORO
in contanti**

NOVARA-VCO

E PROVINCIA

QUI VERBANIA
avrà Pizza Matteotti, 41
di più Tel. 0323-403053

ORO X MONEY GRAVELLONA T.
P.zza F.lli di Dio
MASSIVE VALUTAZIONI Tel. 0323-840228

Redazione di Novara: Corso della Vittoria 7, 28100
Tel. 0321 380411
E-mail: novara@lastampa.it

Redazione di Verbania: via San Vittore 11, 28921
Tel. 0323 407024
E-mail: verbania@lastampa.it

Pubblicità: A. Manzoni & C. S.p.A.
Biella via Colombo 4 - Fax: 015 2522940
Tel. 015 2522926 - 015 8353508



Annuvolamenti estesi al mattino, in graduale diradamento. Nel pomeriggio più soleggiato a parte addensamenti a ridosso dei rilievi.

OGGI 10°|20° DOMANI 8°|23° VENERDÌ 12°|26°

IL CORPO DI MATTEO MENDOLA VENNE TROVATO AD APRILE DI UN ANNO FA

Ucciso a colpi di pistola nei boschi di Pombia L'accusa chiede 30 anni

In due a processo: il movente sarebbe un regolamento di conti

Trent'anni di carcere per chi uccise Matteo Mendola, 33 anni, residente a Busto Arsizio, trovato senza vita nei boschi di Pombia nell'aprile 2017: è questa la richiesta avanzata ieri dal pm Mario Andriago, in tribunale a Novara, per chi quel giorno avrebbe sparato all'operaio, per poi abbandonarne il corpo tra i muri di una fabbrica abbandonata. Sono a

processo Antonio Lembo, 30 anni, e Angelo Mancino, di 40, attualmente in carcere a Novara e Biella. Hanno chiesto di essere processati con rito abbreviato: sono accusati di omicidio volontario aggravato dalla premeditazione e porto illegale di pistola. Il movente sarebbe un regolamento di conti.

MARCO BENVENUTI — P. 50

NOVARA

Ricattata a 15 anni per le foto hard

Si era fatto mandare foto hard dall'amica, all'epoca minorenni, per poi ricattarla: un novarese di 27 anni è ora a processo. SERVIZIO — P. 50



ALBERTO LORENZINA

Le eccellenze della cucina ossolana salutano Domosofia

L'aperitivo all'insegna dei prodotti tipici e la cena preparata da cinque chef hanno esaltato la cultura gastronomica ossolana per salutare il successo del festival Domosofia e dare l'arrivederci al 2019.

SERVIZIO — P. 55

SPAZIO PLUS SP+

DORMELLETO

CHIARA FABRIZI

I ricordi del fantino che domò Ribot "Un cavallo unico"

P. 51



CANNOBIO

CRISTINA PASTORE

Cantieri per 4 mesi Viabilità rivoluzionata e proteste

P. 53



STRESA

SERVIZIO

Cercatore di funghi muore d'infarto nel bosco al Mottarone

P. 58

CALCIO

FILIPPO MASSARA

Ripescaggio in B Oggi il Novara in udienza al Tar

P. 58

IERI IN TANGENZIALE

Scontro frontale a Galliate Muore vercellese di 48 anni



Le auto coinvolte nello scontro

ROBERTO LODIGIANI GALLIATE

Un automobilista è morto nello schianto frontale con un'altra vettura mentre viaggiava sulla tangenziale esterna di Galliate. L'incidente è avvenuto alle 19 di ieri, sulla rampa del cavalcavia tra la rotonda di via Novara e la cascina Bozzola. Mauro Allara, 48 anni, nato a Casale Monferrato e residente a Trino Vercellese, era al volante di una Volkswagen Polo grigia e dai primi rilievi condotti dalla polizia stradale di Novara Est era diretto verso Galliate.

Per cause ancora in corso di accertamento c'è stato l'urto frontale. A bordo dell'altra vettura, una station wagon, c'erano due persone: sono state trasportate al pronto soccorso dell'ospedale Maggiore di Novara da un'ambulanza del 118 in condizioni non gravi. Un terzo veicolo è rimasto coinvolto ma l'uomo che era alla guida non ha riportato ferite.

Sul posto per mettere in sicurezza i veicoli e scongiurare l'innescio di incendi sono giunti i vigili del fuoco del comando provinciale di Novara. La circolazione è rimasta bloccata per oltre un'ora per favorire i rilievi e la rimozione delle auto danneggiate. I transiti sono poi ripresi inizialmente a senso unico alternato. —

© BY NC ND ALIUMI DIRITTI RISERVATI

Prestigio

Passione

Tradizione

NOVARA

Piazza Martiri 4
28100 Novara

Tel: (+39) 0321.36841
Fax: (+39) 0321.391267
email: info@montipo.it

www.montipo.it

MILANO

Via Agnello 2
20121 Milano

Tel: (+39) 02.8699.7068
Fax: (+39) 02.7209.4157
email: info@montipo.it

www.residenzeturreverde.it

MONTIPÒ

CONCLUSO LUNEDÌ SERA IL FESTIVAL

Domosofia, il saluto con le eccellenze della cucina ossolana "Arrivederci al 2019"

«Non potevamo concludere nel modo migliore questa edizione di Domosofia. Il nostro è di certo un arrivederci al 2019». Così lunedì sera al collegio Mellerio Rosmini il sindaco di Domodossola Lucio Pizzi ha lanciato lo sguardo al futuro, mentre calava il sipario sulla seconda edizione di un festival che in sei giorni ha animato le piazze e i teatri della città, riempiendo di fermento il borgo della cultura.

Come atto finale di Domosofia la cena dedicata alle eccellenze gastronomiche ossolane, un altro modo per declinare quel tema del sogno che è stato da filo conduttore nei giorni e negli eventi del festival. Cinque gli chef che hanno curato le portate lavorando fianco a fianco per una sera nelle cucine dell'istituto alberghiero Mellerio Rosmini di Domodossola.

Il due stelle Michelin Marco Sacco del «Piccolo lago», Andrea Ianni della «Trattoria Vigezzina», Gianni Bona delle «Colonne», Giorgio Bartolucci dell'«Atelier» e Matteo Sormani della «Walser Schtuba»

hanno catturato con i loro sapori i cento ospiti. I posti erano andati esauriti in pochi giorni, oltre il triplo le persone che avrebbero voluto esserci. A fare da cornice il collegio Mellerio Rosmini, uno dei luoghi simbolo della cultura della città. La serata si è aperta con l'aperitivo nel chiostro davanti l'antica biblioteca che conserva anche volumi del 1700. Anche questo un sogno.

La cena è stata poi una proposta che conferma lo stile di un festival che ha toccato quanti più ambiti possibili, compreso quello dei sapori. Le eccellenze della cucina ai fornelli, produttori dei vini degustati in sala e altre «chicche» apprezzate dal palato sono stati i pilastri della serata.

Al momento finale dei ringraziamenti il sindaco ha speso parole particolari per il suo vice Angelo Tandurella «che si è impegnato anima e corpo». Domosofia 2018 ha fatto registrare 6.500 presenze. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Fotogallery
www.lastampa.it/vco



1) Foto di gruppo per i cinque chef e gli organizzatori di Domosofia. 2) Il brindisi a tavola. 3) Lavoro di squadra nelle cucine del collegio Mellerio Rosmini. 4) L'aperitivo nel chiostro.

La nuova associazione "AmaRene" sarà presentata sabato sera al Majestic di Verbania

Cura e prevenzione, sfida alle malattie dei reni

LA STORIA

BEATRICE ARCHESSE
VERBANIA

L'amore è stato il motore di AmaRene, neonata associazione che si focalizza sulla cura di patologie dei reni. Da un gruppo di pazienti e persone che hanno vissuto da vicino problemi nefrologici è nata l'idea di costituire una realtà che diventasse un punto di riferimento finora mancante. Un terreno di confronto,

informazione e solidarietà che basa l'attività su 4 pilastri: conoscenza, prevenzione, cura e donazione (degli organi). Il presidente di AmaRene è Maurizio Borzumati, primario di nefrologia dell'Asl Vco.

L'associazione sarà presentata venerdì alle 19,30 al Grand hotel Majestic di Pallanza in una serata che vuole essere innanzitutto piacevole: non solo parteciperanno Ais Vco e lo chef stellato Massimiliano Celeste, ma ci saranno proiezioni affinché il debutto di AmaRene sia nel segno di

entusiasmo, esperienze e consapevolezza. «AmaRene è l'opportunità di offrire maggiore conoscenza sulle malattie renali - spiega Borzumati -, soprattutto perché si tratta di patologie che presentano una sintomatologia silente, che quando si palesa spesso è tardi. La sensibilizzazione, a cura dell'associazione, è volta ai pazienti nefropatici e a chi non lo è, tra cui i giovani, perché crescano con un'opportuna formazione».

La percentuale di persone affette da patologie renali



Il primario Maurizio Borzumati

senza saperlo non è bassa. «Bisogna essere in grado di esaminare i piccoli allarmi - dice il primario -, perché quando si colgono le prime palesi avvisaglie, che non si evincono dai soli esami del sangue come spesso si pensa, la situazione potrebbe già essere critica. E' perciò necessario parlare di stili di vita, tenendo conto ad esempio che spesso ipertensione e diabete possono portare a problemi ai reni». Informazione, prevenzione, cura e solidarietà, con la cultura della donazione.

«Il Piemonte è una regione "illuminata" - dice Borzumati - ha creduto sempre nella politica del trapianto. Soprattutto preventivo, prima che si renda necessaria la dialisi».

Testimonianze

Nel Vco ci sono storie di trapianti (anche da donatori viventi) con esiti positivi, e alcune di queste verranno raccontate venerdì. «Il comune denominatore - conclude Borzumati -, è l'emotività. Per ora AmaRene ha una forte presenza a Verbania, dove è nata, ma intendiamo mettere radici anche nel Cusio e in Ossola».

La sensibilizzazione passerà attraverso le testimonianze di pazienti e donatori, oltre che da percorsi formativi dedicati ad adulti e studenti. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

FORMAZZA

Patate walser Sabato evento alla Cascata

Sono iniziati i preparativi degli gnocchi che caratterizzeranno la festa della patata dei walser, in scena da venerdì a domenica a Formazza. Da ieri 24 donne sono al lavoro per sbucciare due quintali di patate rosse che saranno cucinate in occasione della cena di sabato. Info 338.6924418.



LUIGI FRAMARINI