



Michelangelo Carta Editore

www.piemontemese.it

redazione@piemontemese.it

€ 1.50

Piemonte Mese, più facile di così...

Un mensile che parla del Piemonte. Della sua cucina, tradizioni, luoghi, cultura, ambiente, arte, qualità della vita. Parleremo degli appuntamenti, dai grandi eventi culturali alle sagre paesane, dalle mostre più in al teatro più off, dall'artigianato d'arte alle ricette di tradizione.

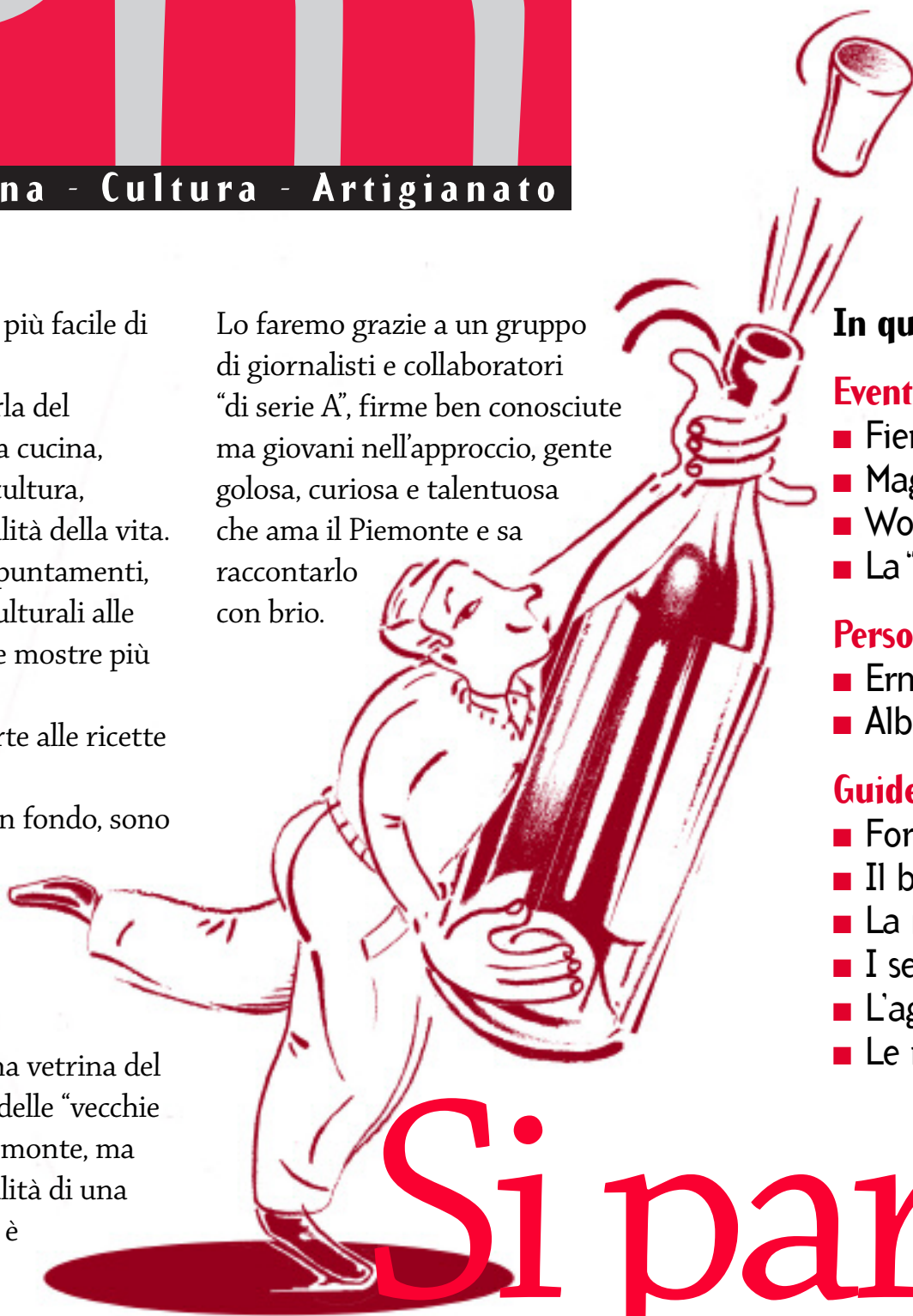
Che c'è di nuovo? In fondo, sono in tanti a parlare di Piemonte.

Di nuovo c'è il modo, il come ne parleremo.

Noi non saremo una vetrina del folklore polveroso, delle "vecchie buone cose" del Piemonte, ma mostreremo la vitalità di una tradizione che non è una rassegna nostalgica di "antichi mestieri", ma una risorsa culturale ed anche economica di altissimo rilievo.

Una cultura dinamica, in movimento, che rispetta il passato ma vuole costruire il futuro.

Lo faremo grazie a un gruppo di giornalisti e collaboratori "di serie A", firme ben conosciute ma giovani nell'approccio, gente golosa, curiosa e talentuosa che ama il Piemonte e sa raccontarlo con brio.



In questo numero:

Eventi

- Fiera del Libro
- Maggio Formaggio
- World Expo di Aichi
- La "Folla" a Rivoli

Personaggi

- Ernesto Ferrero
- Alberto Barbera

Guide

- Formaggi e vini
- Il biologico
- La nuova ceramica
- I segreti di Candelo
- L'agenda
- Le ricette

Si parte!

Il profilo è alto, ma non pretenzioso: vogliamo offrire informazione e divulgazione a tutti, e in particolar modo a chi - e sono ancora molti - ignora quanto il Piemonte sia ricco di meraviglie, e quanto queste meraviglie siano vicine ed accessibili.

Vi racconteremo la provincia senza essere provinciali,

i campanili senza essere campanilisti.

Vi promettiamo pagine leggere ma non frivole, facili da leggere ma non banali, serie ma non seriose. Una bella sfida, ma il Piemonte la merita.

Questo è il nostro viaggio. Benvenuti a bordo.

Si parte.

ISSN 1825-604X



9 771825 604001



Centro Studi per l'Artigianato Piemontese



***RICERCHE - STUDI - SONDAGGI - DOCUMENTAZIONI
DA E PER IL MONDO DELL'ARTIGIANATO E DELLE P.M.I.***

Dal 1999 il **Centro Studi per l'Artigianato** mette sotto osservazione il mondo dell'artigianato e della piccola impresa. Nel corso di questi anni, sempre nell'ambito del quadro generale che caratterizza la società e l'economia della nostra regione, l'attività del Centro Studi ha messo l'accento ed approfondito una pluralità di temi che caratterizzano l'operare della piccola impresa artigiana, i suoi mercati, i territori, sondando anche le aspettative e le richieste di questo non secondario segmento dell'economia e della società piemontese.

Sono state così realizzate, ad oggi, **quindici ricerche** di carattere socio economico, **quattro sondaggi**, periodici momenti di discussione e approfondimento "a più voci" su temi di politica economica e industriale, **due progetti di fattibilità** che hanno portato all'istituzione del marchio "**Eccellenza Artigiana**" e alla costituzione di **AG.I.RE.**, Agenzia per lo sviluppo commerciale dell'Artigianato d'eccellenza. Tutte le iniziative sono raccolte e pubblicate nella collana "**Qui NordOvest – Quaderni di indagine per l'artigianato e per le P.M.I.**".

Il Centro Studi ha sviluppato proficui rapporti di collaborazione con la Direzione Commercio e Artigianato della Regione Piemonte, il Comune di Torino, la Provincia di Torino, l'Università di Torino, Unioncamere Piemonte, la Camera di Commercio di Torino, la Camera di Commercio di Verbania, Comunità Montane, Gruppi di Azione Locale, oltre che con numerosi Centri di ricerca pubblici e privati.

il dirigibile

Signore, signori, il direttore vi dà il benvenuto. A dirla così, sembra più l'annuncio d'un comandante d'aereo prima del decollo o del manager d'un albergo all'inizio d'una vacanza. E sia. In fin dei conti queste pagine

sono un aeroplano di carta che vi porterà a sorvolare le nostre colline e anche un agriturismo in cui assaggiare i sapori del territorio.

Per conto mio, sono arrivato in Piemonte una ventina d'anni fa. Ed ero pure in dubbio se rimanerci. Poi, a colpi di tartufi, saloni del gusto, baroli, fiere del libro, finesettimana langaroli, cinemagiovani, concerti, spettacoli, lavori e amori mi son convinto.

Ma convinto convinto. Tanto che – dopo anni tra giornali e tv – quando l'encomiabile editore di queste pagine m'ha convocato, sono accorso. E mi son portato dietro amici cari da fior di testate. Gente per cui metterei la mano sul fuoco (accanto alle bracioline). Per questo sono sicuro che in questo, e nei prossimi numeri, vi offriremo un giornale che sarà viaggio e vacanza, leggero e saporito, curioso e allegro.

Dunque: grazie di essere qui. Divertitevi.

Luca Iaccarino

Luca Iaccarino
direttore@piemontemese.it

Ricordi d'osteria

Bruno Boveri

Tante ne abbiamo passate e tante ne abbiamo viste passare in questi anni. A tavola, dico. In osteria, trattoria o ristorante che fosse, in un crescendo (forse) di qualità e (certo) di spesa. Permettetemi un inciso: io adoro George Perce, soprattutto quel libro che si intitola *Mi ricordo* (Bollati Boringhieri, Torino, 1988). E quindi passo a parafrasarlo, adattandolo alla bisogna.

Mi ricordo l'oste dei Combattenti, in Corso Casale in fondo, prima del curvone, un omone grande e grosso, si metteva in cima al tavolo, tagliava a mano il salame cotto e ti tirava le fette dritte nel piatto. Mi ricordo, poco più in giù, l'Osteria dell'Amicizia, con la padrona che parlava solo in piemontese e io non capivo nulla, ma si mangiava bene.

Mi ricordo il Barbaresco 1964 di Gaia, il padre di Angelo, fantastico. Mi ricordo che si andava da Pianta, via Palazzo di Città, appena dopo il Sollazzo Gastrico, a mangiare i tomini elettrici.

Mi ricordo quando in pizzeria trovavi la napoletana, la margherita, la romana, la 4 stagioni, la capricciosa, il calzone e basta.

Mi ricordo gli agnolotti, quelli veri, quadrati e cicciosi.

Mi ricordo le sere da Betti, in via Bogino, a bere Chablis.

Mi ricordo i tortellini con la panna.

Mi ricordo le pennette alla vodka.

Mi ricordo i gamberetti con la rucola. E mi vengono i brividi.

Mi ricordo il Chianti nei fiaschetti da un quarto, imbottigliato in via Cecchi. Mi ricordo che il vino costava poco, nei pintoni.

Mi ricordo anche il metanolo.

Mi ricordo troppe cose...

Basta così, anche se potrei andare avanti *ad libitum*.

Volendo si può intravedere un percorso, una traiettoria che va da tempi "felici", improntati dalla semplicità dei gusti e dalla facilità con cui si trovavano "cose buone", ai periodi "bui" del finto gusto moderno e internazionale, con la panna che si sprecava, fino alla scopiazza-

tura infame della "nouvelle cuisine".

I posti citati, poi, o non esistono più o hanno cambiato connotati, naso e bocca, è il caso di dirlo.

Al di là delle infiorescienze della memoria, che più va indietro e meno è critica od obiettiva, comunque è un percorso che a partire dalla fine degli anni Sessanta, ha visto snaturarsi l'offerta gastronomica (penso soprattutto a Torino città) passando da una cucina ancora legata alle vecchie tradizioni, a un rifiuto netto di questi legami per avventure falsamente chic, grossolane, da nuovi ricchi. Ed è tutto un fiorire di panna, caviale, salmone e vodka, cioè lusso da crociera di massa.

La deriva continua per tutti gli anni Ottanta e per vedere cenni di risveglio bisogna arrivare agli sgoccioli del secolo. Sull'onda di Slow Food, del Gambero Rosso, del Salone del Gusto, di una riscoperta dei valori legati al territorio, al qui e ora, rispet-

to alla globalizzazione dei gusti e dei consumi, ritornano prepotentemente alla ribalta i prodotti tipici e il loro uso nella cucina, a tutti i livelli. Su questa tendenza, ormai affermata, riconosciuta, divenuta "di moda", si innestano correnti di pensiero culinario che fanno ricorso alle nuove tecnologie applicabili in cucina, che consentono modi di cottura impensabili fino a ieri. Facendo sempre la tara sui cultori delle innovazioni di seconda mano, cioè gli epigoni che sono capaci di rovinare quanto di buono hanno fatto i maestri (un esempio per tutti, gli indegni sifonatori nostrani che dovrebbero essere perseguiti penalmente o perseguitati fisicamente dal buon Adrià), anche questo è servito a dare una scossa benefica all'ambiente.

Personalmente, essendo legato alla sostanza e poco propenso ai barocchismi dell'invenzione per il gusto di stupire, preferisco chi mette mano a ricette tradizionalissime, per dire, la "lingua al verde" o la mia adorata "finanziera", intervenendo sulla cottura o

Trent'anni di appetiti (buoni e cattivi) tra stalle sul Po e stelle Michelin

sulla selezione delle materie prime, a chi fa interventi spettacolari sull'esteriorità del piatto, sull'aspetto che non fa presagire il contenuto, sulla presentazione basata su scatoline, cucchiari, palloncini e così via. Ripeto e ribadisco, sono gusti personali, vivaddio in questo campo non esiste regola scientifica.



E allora il mio gusto predilige la cucina di Walter Eynard (*Flipot* a Torre Pellice) e Alfredo Russo (*Dolce Stil Novo* a Cirié), di Angelo Piras (*San Domenico* a Chieri) e Maurizio Garola (*Ciau del Tornavento* a Treiso), e in città, occhio a due giovani che promettono molto, Marcello Trentini (*Magorabin*, Corso San Maurizio 61) e Max Ronco (*Ristorante Torino*, via San Domenico 33/B). Rispetto, ovviamente, gli estri geniali di un artista come Davide Scabin, che danno risultati sorprendenti e spesso entusiasmanti, ma che mi pare non possano divenire scuola, e che in mano ad altri, anzi, possono creare veri disastri. "È del poeta il fin la meraviglia" cantava il Marino Giobattista qualche secolo fa. Io al cuoco poeta barocco preferisco il cuoco prosatore verista. Anzi, per dirla tutta, preferisco la grinta di Gattuso alla leggiadria da fighetto di Kakà. Per di più, poi, i cuochi indicati sopra mi sembrano unire la sostanza del primo e la fantasia del secondo. Quindi... ■

Un maggio a tutto formaggio

Dal 27 al 29 Moretta, nel Cuneese, ospita "Maggioformaggio", kermesse dedicata agli appassionati di tome e robiole. Ma anche chi preferisca erbe e salumi troverà pane (e companatico) per i propri denti



**Stefano Cavallito
& Alessandro Lamacchia**

Maggioformaggio. Non si sa se la manifestazione appassioni più gli amanti dell'enigmistica per via di quel nome che evoca chiavi, zeppe e allitterazioni, o gli amanti del formaggio che non rimangono un anno senza godersi un evento caseario di rilievo: il mastodontico Cheese di Bra si fa solo negli anni dispari, il più contenuto Maggioformaggio tutti gli anni.

Noi, che non metteremmo mai sullo stesso piatto una fetta di cacio e un gioco di parole, riteniamo che a Moretta, in quell'ultimo, goloso, fine settimana di maggio, possano godere certamente più i golosi che gli enigmisti.

Intanto il luogo. Orgogliosa della sua manifestazione, Moretta ha deciso di offrire un luogo-simbolo del paese, la piazza del castello, per ospitare le migliaia di pellegrini del gusto che, nelle scorse edizioni, hanno affollato il parco dell'Istituto Lattiero Caseario, ambiente suggestivo, ma limitato come spazi. D'altra parte, nel corso della scorsa edizione, Maggioformaggio è stato visitato, assaggiato e annusato da circa 25.000 persone: non sono numeri

di poco conto. Oltretutto, nella piazza del paese, oltre ai golosi, dovrà esserci posto anche per i circa 60 stand degli espositori che promuoveranno e venderanno i loro prodotti caseari. Saranno presenti, per quanto riguarda il Piemonte, i produttori delle nostre eccellenze e, cioè, dei sei (più tre) formaggi a Denominazione di Origine Protetta, oltre a una rappresentanza di ospiti di altre regioni. A mente segnaliamo produttori provenienti dal Veneto, dal Trentino, dalla Sardegna e dalla Valle d'Aosta. E non ci si venga a dire di campanilismi, perché, in nome del formaggio, saranno presenti anche i produttori di comuni francesi gemellati con Moretta.

Ma qual è il formaggio DOP preferito dai visitatori di Maggioformaggio? Non ha proprio il valore scientifico di una statistica ma, ogni anno, i visitatori sono chiamati ad esprimersi nel concorso "Assaggia e vota": si siedono al tavolo, con una piccola selezione di formaggi e un bicchiere di vino in abbinamento e, come suggerisce il nome del concorso, assaggiano e votano. La sorpresa è che nessun vincitore si è ripetuto per due edizioni successive.

Manca il dominatore della scena, il gusto che sbaraglia la concorrenza e, anzi, i prodotti che avremmo detto superfavoriti, come il Castelmagno o la Robiola di Roccaverano, spesso faticano a imporsi nei confronti di formaggi più consueti come la Toma.

Si deve mettere in conto il clima piacevole e godereccio da fiera di paese: un po' di crapula, un po' di vino, un po' di musica, ma si devono anche trovare ingredienti per la parte culturale della pancia, per ricordarsi di non rosciare solo formaggio come topini stupidi.

Maggioformaggio mette in piazza tutta la filiera dei prodotti

caseari: porta i turisti gastronomici a visitare le stalle delle aziende agricole del territorio, mette in mostra il lavoro sapiente delle mani di vecchi casari, favorisce argomenti di dibattito colto, suggerisce abbinamenti di vini e di pani (meno di marmellate), pre-dispone, insomma, tutti gli strumenti necessari per assaporare con una certa consapevolezza ogni boccone.

Resta da dire che Maggioformaggio, a onta del nome di battesimo, si occupa, sin dalla scorsa edizione, anche di salumi e che Moretta vanta un certo prestigio anche nel campo delle erbe officinali, cosicché non sarà peregrino un viaggio tra foglie di menta e profumi di timo. Ma, per non incrinare la rotondità di quel nome da enigmisti, ci limitiamo a dire che questa è un'altra storia. ■

Il programma

La manifestazione si svolgerà in Piazza Castello e si snoderà lungo le vie del centro storico. L'ingresso è gratuito.

Maggioformaggio offre, tra le molte attrattive:

- **Assaggia e vota:** degustazione guidata di formaggi DOP
- **Visite guidate alle aziende agricole di Moretta.** I temi sono il latte, gli ortaggi e le erbe officinali
- **Mostra fotografica "Alpeggi in foto"**
- **Dimostrazione di preparazione di formaggi e salumi con gli allievi dell'Istituto Lattiero-Caseario e dei salumai morettesi**
- **Mostra e laboratori di ricamo, pittura, découpage, a cura dell'Unitre**
- **Passaggio, sabato 28, della 19ª Tappa (Savigliano-Sestriere) del Giro d'Italia**
- **Convegno "Dal campo alla tavola":** partecipano Slow Food, Coldiretti, Associazione delle Casare e dei Casari, Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) e personalità del mondo agricolo e imprenditoriale.

E poi giochi a tema e didattici per i bambini, momenti di intrattenimento musicale, gara di mongolfiere, animazioni e tanto, tanto altro. Ospite d'onore il comune francese di Vouneuil-sous-Biard, gemellato con Moretta, che presenterà i prodotti del suo territorio.

Per informazioni:

Comune di Moretta, tel. 0172.911035 - info@comune.moretta.cn.it

Il segreto dei grandi formaggi piemontesi? La qualità del latte, le tecniche di ieri, l'igiene di oggi

A cura dell'Assopiemonte Doc e Igp

La tradizione casearia piemontese fu codificata per la prima volta nel 1470 da Pantaleone da Confienza nella *Summa Laticiniorum*, in cui si descrivevano i caci i cui discendenti arricchiscono ancor oggi le nostre tavole.

Sei sono i formaggi DOP interamente piemontesi: **Bra, Castelmagno, Murazzano, Robiola di Roccaverano, Raschera e Toma Piemontese**. A questi si aggiungono **Gorgonzola, Grana Padano e Taleggio**, la cui produzione coinvolge anche il Piemonte, seppur talvolta in modo marginale.

Per proteggere e valorizzare questo patrimonio gastronomico, ma anche culturale, esistono i Consorzi di Tutela di ciascun formaggio, che fanno capo all'Assopiemonte DOC e IGP, a sua volta parte di un'organizzazione più vasta, l'Associazione Regionale Produttori Latte del Piemonte.

La produzione complessiva è di circa trentamila quintali di formaggio l'anno di cui 12.000 di Toma piemontese, 8.000 di Bra, 7.000 di Raschera, 1.800 di Castelmagno, 130 di Murazzano e 600 di Robiola di Roccaverano.

Ogni formaggio DOP è identificato da un marchio, riportato in etichetta assieme ai riferimenti di legge e all'indicazione del caseificio o del distributore. In aggiunta, i formaggi con crosta (Bra, Castelmagno, Raschera e Toma Piemontese) sono marchiati anche sulla faccia o sullo scalzo.

Le aziende socie dei Consorzi devono attenersi a un disciplinare di produzione che prescrive l'uso esclusivo di latte locale, il rispetto delle lavorazioni tradizionali e il

Sei DOP (più tre) per il Piemonte

mantenimento di alti standard igienico-sanitari.

A questo proposito, ricordiamo che fin dal 1988 il latte prodotto in Piemonte viene sistematicamente analizzato, e da molti anni

è pagato al produttore in base non solo alla quantità, ma anche alla qualità.

I formaggi piemontesi trionfano in tutte le grandi manifestazioni e rassegne enogastronomiche

nazionali e internazionali, da Cibus a Cheese al Salone del Gusto. E naturalmente anche a Maggioformaggio, a Moretta, dove "Assaggia e vota" è diventato un appuntamento classico. ■

I grandi formaggi piemontesi

Bra

Formaggio di latte vaccino prodotto nel Cuneese



nelle varianti Tene-ro e Duro: il primo richiede una stagionatura minima di 45 giorni, il secondo di almeno 180 giorni, ed è ottimo come formaggio da grattugia (è il tipico formaggio per il pesto alla genovese).

Castelmagno

Il re dei formaggi è prodotto con latte vaccino esclusivamente in tre comuni della Valle Grana: Castelmagno, Pradlevés e Monterosso Grana. Stagionatura minima 2 mesi. Ha pasta friabile e nella variante più stagionata presenta la caratteristica erborinata.



Murazzano

Prodotto in Langa, deve contenere almeno il 60% di latte di pecora. Le forme sono piccole (circa 300-400 g) e la stagionatura media è di circa una settimana.



Raschera

Formaggio prodotto con latte vaccino, crudo, pressato, a pasta morbida, con stagionatura non inferiore ai 30 giorni. Nel periodo

estivo, in un limitato numero di comuni dell'alto Monregalese è prodotta anche la variante d'Alpeggio, nelle varianti a forma rotonda e quadrata.



Robiola di Roccaverano

Prodotta in territorio astigiano e alessandrino, è un formaggio a base di latte ovi-caprino con eventuale aggiunta di latte vaccino, con la possibilità di una produzione "pura capra". Si consuma nel giro di qualche giorno dalla produzione, ma può prestarsi anche a una moderata stagionatura.



Toma Piemontese

Prodotto su gran parte del territorio regionale, è un formaggio vaccino semicotto a pasta morbida che si presenta nelle due varianti semigrasso e grasso. La stagionatura minima è di circa 60 giorni.



Gorgonzola

In Piemonte questo formaggio, sulla cui origine si narrano storie e leggende curiose, è prodotto nelle varietà "dolce" e "piccante"

con latte selezionato proveniente dalle province di Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Verbania e nel territorio di casale Monferrato.



Grana Padano

Il *Caseus Vetus*, dalla tipica pasta granulosa, nacque attorno all'anno Mille ed è attualmente prodotto in un comprensorio di ventisette province, principalmente in Lombardia ed Emilia-Romagna, ma se ne fanno modeste quantità anche nelle province piemontesi.



Taleggio

Di questo formaggio dolce, burroso e aromatico, ottimo al naturale e come ingrediente di piatti golosi, solo l'1,2% dell'intera produzione è realizzata in Piemonte, nell'intero territorio della provincia di Novara.





MORETTA

provincia di Cuneo

27 - 28 - 29 MAGGIO

MAGGIOFORMAGGIO

8^a EDIZIONE



*una festa
tutta
da gustare!*



Giancarlo Lercara

Provate a sgranocchiare del Grana stagionato bevendoci su un bel bicchierone d'acqua: difficile anche solo pensarci.

Vino e formaggio sono fatti l'uno per l'altro, non ci sono dubbi.

Ma quale vino per quale formaggio?

Il Piemonte offre una gamma di possibilità amplissima, tenendo sempre presente che vini e formaggi piemontesi hanno un carattere piuttosto deciso; che gli errori di scelta possono compromettere il giusto apprezzamento dell'uno o dell'altro; e che tanto il vino quanto il formaggio sono elementi "vivi", in continua evoluzione, dunque gli abbinamenti pre-confezionati fanno poca strada e le indicazioni non possono essere considerate tassative. Vediamo allora qualche possibile abbinamento, considerando i formaggi in ordine approssimativamente crescente per intensità organolettica.

Robiola di Roccaverano

Per la versione più fresca (7-10 giorni di stagionatura), interessante un bianco morbido e corposo, come il **Piemonte Chardonnay** "Monteriole" di Coppo (Canelli). Per la versione più stagionata (25-30 giorni e oltre), **Monferrato Rosso** "Le Grive" del Forteto della Luja (Loazzolo). Due proposte con un rapporto qualità/prezzo particolarmente vantaggioso sono il **Monferrato Bianco** "Ferro di Cavallo" della Giribaldina (Calamandrana), e la **Barbera d'Asti Superiore** "Vigneto Casot" di Carlo Benotto (Costigliole d'Asti).

Murazzano

Per la versione fresca possiamo provare un **Langhe Bianco** "Graffagno" di Paolo Saracco (Castiglione Tinella), interessante anche per qualità/prezzo, oppure un **Dolcetto di Dogliani** "San Luigi" di Quinto Chionetti (Dogliani). Per la versione stagionata è necessaria l'eleganza

Il formaggio è il miglior amico... del vino?

olfattiva di un **Nebbiolo**, come ad esempio "Arte" di Domenico Clerico (Monforte d'Alba).

Bra

Tenero: vini rossi giovani e vinosi come **Dolcetto d'Alba** "Madonna di Como" della famiglia Boroli (Madonna di Como), con buon rapporto qualità/prezzo, o **Barbera d'Alba** "Piani", di Giorgio Pelissero (Treiso).

Duro: opportuni i rossi nobili del Piemonte, quindi **Barolo** e **Barbaresco**; buono il rapporto qualità/prezzo sia per il Barolo "base" di Mauro Molino (La Morra), sia per il Barbaresco "base" di Albino Rocca (Barbaresco).

Raschera

Per la versione più delicata si può scegliere un **Dolcetto di Diano d'Alba** di Claudio Alario (Diano d'Alba). Per quello più stagionato ottimo un **Langhe Nebbiolo** dei Viticoltori Associati di Rodello.

Toma Piemontese

La produzione è molto variegata, e così la gamma di abbinamenti. Ad esempio, la Toma di Lanzo nella versione meno stagionata richiede vini rossi giovani come la **Barbera d'Asti** "Vespa" della Cascina Castlèt (Costigliole d'Asti). Versioni più stagionate, come il Maccaigno biellese, si accompagnano coi migliori **Gattinara**, come quello di Giancarlo Travaglini (Gattinara).

Castelmagno

Da giovane vuole vini morbidi dai profumi maturi e persistenti, come **Barolo** e **Barbaresco**, ma anche una buona **Barbera di Langa**, come il "Vigna Larigi" di Elio Altare (La Morra). Quando assume la caratteristica

erborinata l'abbinamento coi rossi nobili piemontesi non è più consigliabile ed è opportuno rivolgersi ai **Passiti**, ad esempio il Caluso passito "Alladium" dell'azienda Cieck (Aglie), oppure uno dei tanti e ottimi passiti di Moscato di Langa e Monferrato, fra cui quello di Franco Mondo (San Marzano Oliveto).

Taleggio

Quello prodotto in Piemonte richiede vini rossi giovani, fruttati e floreali con buona acidità: ottimi i **DOC Colline Novaresi** ottenuti dal vitigno Vespolina dagli Arlunno a Ghemme.

Gorgonzola

Nessun dubbio: per la varietà piccante solo **Passiti**. Per il Gorgonzola dolce si possono proporre anche rossi morbidi e ricchi olfattivamente come la **Barbera d'Asti Superiore** "Passum" della Cascina Castlèt (Costigliole d'Asti), oppure ancora Passiti come quelli "La Spinetta" (Castagnole Lanze).

Grana Padano

Per stagionature di 30 mesi e oltre, tornano i grandi rossi di Langa: **Barolo**, **Barbaresco** e **Barbera d'Alba**, o anche **Langhe Rosso** "Sassisto" di Valter Bera (Neviglie), gran carattere e buon rapporto qualità/prezzo. Per un 18 mesi, ottimo il **Langhe Nebbiolo** "Ginestrino" dell'azienda Conterno Fantino (Monforte d'Alba). ■



Agricoltura biologica: tanti ne parlano, pochi la conoscono

Michelangelo Pellegrino
e Marco Benzo

Quello sul "biologico" è un dibattito che scatena vere e proprie tifoserie: i sostenitori più accaniti vedono i prodotti dell'agricoltura convenzionale come ricettacoli di pesticidi e, di converso, sono a volte considerati ingenui compratori di mele bacate.

Tradizionale, integrato, biologico, biodinamico...

Abbiamo provato a capirci qualcosa di più, e abbiamo anche chiesto il parere delle principali organizzazioni del settore.

L'agricoltura biologica nasce come movimento in Svizzera, negli anni Quaranta, ma in quel periodo e per tutto il decennio successivo la sua diffusione si scontra con l'esigenza di produrre il più possibile per sfamare l'Europa del dopoguerra.

Nei decenni successivi nascono varie organizzazioni e iniziative, che rimangono per lo più confinate all'Europa centro-settentrionale, e solo negli anni Ottanta l'agricoltura biologica si afferma in tutta Europa e negli Stati Uniti, accompagnandosi alla crescente domanda di prodotti di qualità.

E anche se nel 2000 rappresentava solo il 3% circa dell'intera superficie agricola dell'Unione Europea, l'agricoltura biologica è diventata uno dei settori più dinamici: in Italia, dall'entrata in vigore della normativa comunitaria in merito (nel 1992) circa sessantamila aziende si sono convertite a questo sistema.

Parte integrante di un modello di sviluppo sostenibile, il biologico vuole conciliare produzione alimentare, conservazione delle risorse non rinnovabili e tutela dell'ambiente: la soddisfazione dei bisogni attuali deve tener conto dell'impatto dei sistemi utilizzati e dei loro effetti futuri.



La lotta a parassiti, infestanti e malattie è condotta, ove possibile, con la prevenzione: scelta di varietà più rustiche e idonee al territorio; rotazione delle colture; sarchiatura; piantumazione di siepi ed alberi che ospitano i predatori naturali dei parassiti, ricreano il paesaggio e fungono da barriera fisica a possibili inquinamenti esterni; coltivazione in parallelo di piante sgradite l'una ai parassiti dell'altra; e così via.

I fertilizzanti sono naturali: letame e compost, sovesci (prati coltivati e poi interrati) e, al caso, uso di sostanze di origine naturale espressamente autorizzate dal Regolamento europeo. È vietato l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM).

Se il biologico può essere una valida alternativa ai metodi di coltivazione tradizionali, molti sono ancora gli ostacoli. Parecchi ad esempio ritengono che un'agricoltura che non ricorra alle sostanze sintetiche non sia praticabile su larga scala.

In effetti, l'agricoltura biologica ha costi di produzione alti e tempi lunghi: l'azienda che intende passare dall'agricoltura tradizionale a quella biologica deve praticare un periodo di conversione della durata di 2-3 anni, e la resa non è alta, soprattutto

in fase iniziale.

Ma, di converso, il vero interrogativo è: per quanto tempo gli agricoltori potranno ancora dipendere dalla chimica?

I parassiti hanno dimostrato una straordinaria resistenza e adattabilità, al punto che oggi causano perdite superiori rispetto a cinquant'anni fa. E colpiscono anche le colture geneticamente modificate, che secondo molti avrebbero dato soluzione definitiva al problema.

Resta aperta la questione della qualità dei prodotti dell'agricoltura biologica. Sebbene il regolamento comunitario stabilisca che l'etichetta o la pubblicità dei prodotti biologici non possa suggerire una qualità superiore, da varie ricerche ed esperimenti è emerso che frutta e ortaggi biologici avrebbero un contenuto nutrizionale più alto rispetto a quelli da agricoltura tradizionale.

Dal punto di vista strettamente scientifico, tuttavia, quelle emerse sono tendenze ancora tutte da stabilire e da dimostrare, anche se è evidente il valore aggiunto in termini di rassicurazione del consumatore. ■

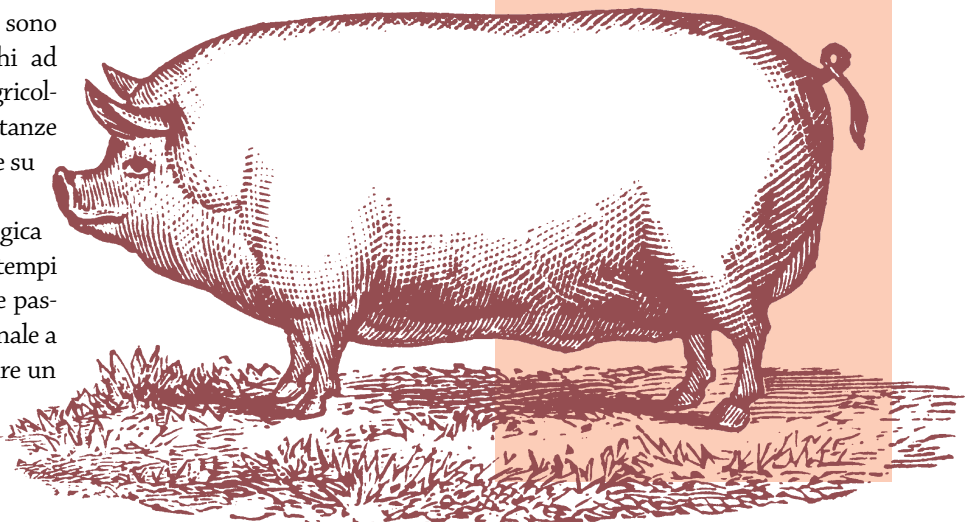
Convenzionale, biologico, integrato

*Si definisce **biologico** un metodo di coltivazione e di allevamento (riconosciuto e disciplinato dalla legislazione comunitaria e da quella nazionale) finalizzato alla salvaguardia dell'ambiente, che ammette solo l'impiego di sostanze presenti in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica come concimi e pesticidi.*

Nell'allevamento, si pone la massima attenzione al benessere e all'alimentazione degli animali.

*Al contrario, l'**agricoltura convenzionale** è orientata alla massima resa produttiva, e quindi allo sfruttamento intensivo dei terreni. Nel corso del tempo, questo si è tradotto nell'impiego sistematico di fertilizzanti, anticrittogamici eccetera, anche ad alto impatto ambientale.*

*A metà strada, per così dire, fra questi due estremi si pone l'**agricoltura integrata**, che incoraggia l'utilizzo di tecniche e di prodotti naturali o ecologicamente sicuri per ridurre al minimo l'impiego di prodotti di sintesi. Non esiste una legislazione specifica su questo tipo di agricoltura, ma una serie di disciplinari di produzione.*



L'agricoltura biodinamica

L'agricoltura biologica quale oggi la conosciamo è il risultato di una serie di metodi ed esperienze avviati nel secolo scorso. Tra questi l'agricoltura biodinamica, sviluppata in Germania nei primi decenni del Novecento: l'azienda agricola è concepita come un organismo vivente a ciclo chiuso, in cui gli animali sono nutriti col foraggio prodotto in azienda e concimato col letame prodotto dagli stessi animali.



Particolare importanza viene anche attribuita alle fasi lunari e astrali sulle colture, e si elaborano una serie di sistemi per massimizzarne gli influssi positivi. Attualmente, i prodotti dell'agricoltura biodinamica sono equiparati, dal punto di vista legislativo, a quelli biologici, e sono contraddistinti dal marchio Demeter, riconosciuto in tutto il mondo nelle sue varie configurazioni grafiche.

L'allevamento

Anche l'allevamento biologico segue criteri, definiti dalla legislazione comunitaria e da quella nazionale, volti ad assicurare il benessere ed evitare ogni crudeltà agli animali. Si dà priorità alle razze autoctone, ben adat-

tate al clima locale; si rispetta il comportamento innato degli animali, allevando solo il numero di capi ai quali è possibile assicurare spazio sufficiente; gli animali devono essere alimentati con prodotti biologici coltivati nella stessa azienda o nel comprensorio; trasporto e macellazione devono evitare inutili stress.

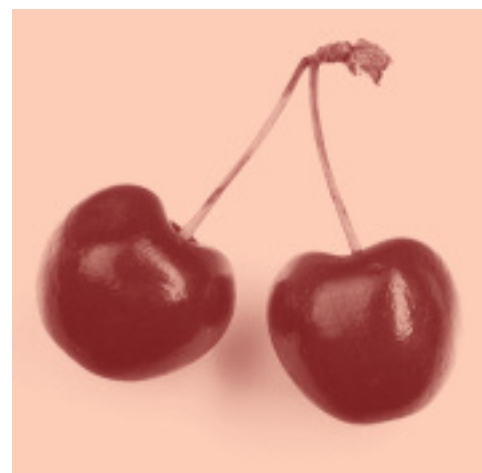
Sono vietati la manipolazione genetica, il trapianto degli embrioni e l'uso di ormoni promotori della fertilità e della crescita.

Leggere l'etichetta

I prodotti biologici debbono riportare in etichetta, oltre alle consuete informazioni commerciali, una serie di

dati aggiuntivi: il nome dell'organismo di controllo e gli estremi dell'autorizzazione ministeriale; il codice del prodotto, del produttore, la sigla dell'organismo di controllo e dello stato.

Alla normale etichettatura commerciale, i prodotti biologici possono aggiungere un'etichettatura volontaria, il bollino comunitario del biologico.



Biologico, opinioni a confronto

COLDIRETTI: SERVE UN MARCHIO PER IL BIOLOGICO ITALIANO

“L'Italia conquista il podio nella classifica mondiale del biologico davanti a Stati Uniti e Brasile ed è preceduta soltanto da Australia e Argentina, tutti Paesi che hanno la disponibilità di terreni coltivati enormemente più grande di quella nazionale”.

È quanto ha affermato la Coldiretti nel commentare le statistiche internazionali, divulgate dall'Ifoam (*International Federation of Organic Agriculture Movements*, Federazione Internazionale dei Movimenti dell'Agricoltura Organica, n.d.r.), dalle quali emer-

ge peraltro che sul numero totale delle imprese biologiche presenti a livello internazionale una su dieci si trova proprio nel Bel Paese.

Nel mondo sono infatti quasi 560.000 le imprese che utilizzano il metodo biologico rispetto alle quasi 4.000 presenti in Piemonte, mentre la superficie coltivata a livello nazionale è pari ad oltre un milione di ettari rispetto al totale planetario di 26,5 milioni di ettari.

L'agricoltura biologica è praticata da 110 Paesi ed evidenzia, secondo il rapporto Ifoam, una progressiva crescita in termini di superficie coltivata e di numero di imprese interessate, con paesi particolarmente dinamici nel continente asiatico (Cina, India, Indonesia e Giappone) e in quello africano.

Dal punto di vista dei consumi, si stima siano cresciuti del 7-9% per raggiungere i 25 miliardi di dollari a livello mondiale, con Europa e Stati Uniti che rappresentano il principale mercato di sbocco.

Sul piano della produzione, l'Italia è leader assoluta nell'Europa allargata con oltre un terzo delle imprese e oltre un quinto della superficie. Il primato italiano nei campi deve essere difeso con scelte di trasparenza per evitare che venga spacciato come nazionale prodotto estero e consentire scelte consapevoli ai consumatori. Ed è per questo necessario rendere operativo il marchio del biologico italiano sul quale si è arenata l'intera riforma del settore.



Una necessità per identificare

la produzione biologica nazionale e colmare il ritardo del nostro Paese nei confronti di Francia, Germania, Austria, Belgio, Svizzera, Olanda, Svezia e Danimarca che hanno da tempo fatto questa scelta.

Si tratta di un'esigenza reale, come dimostra l'aumento delle importazioni di prodotti che, in assenza di un'adeguata etichettatura, sono destinati a confondersi con le tipicità nostrane: dalle lenticchie al farro, dal grano al riso: un fenomeno riscontrabile nell'aumento del 13% nel numero di importatori nell'ultimo anno.

Giorgio Ferrero
Presidente
Coldiretti Piemonte

CONFAGRICOLTURA: NON CONFONDIAMO RIGORE E BUROCRAZIA

Con oltre settecento milioni di euro di prodotti acquistati al consumo, il biologico non può più essere considerato un settore di nicchia.

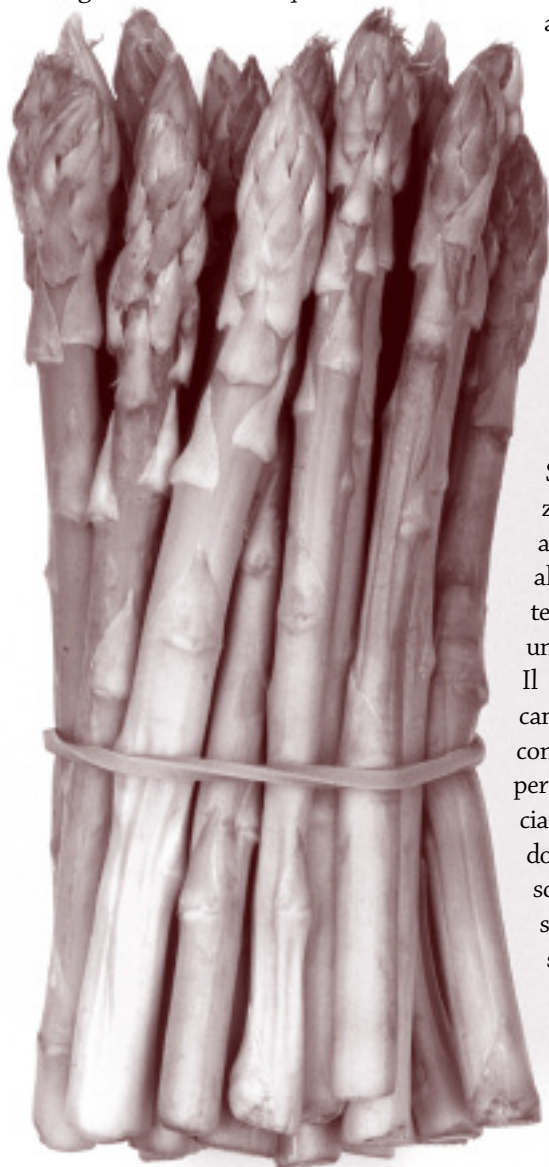
Malgrado ciò, l'agricoltura biologica resta penalizzata da una serie di fattori, a cominciare dalla confusione che, anche per l'esistenza di diverse terminologie, si ingenera tra i consumatori sul concetto stesso di "naturalità", e sulla

distinzione tra prodotti biologici, prodotti

di qualità e prodotti naturali.

La prima esigenza è dare un'identità al prodotto con controlli rigorosi sulla veridicità di quanto dichiarato in etichetta. Su questo discorso si innestano quelli relativi alla certificazione e alla tracciabilità, nell'ottica di garantire la sicurezza alimentare e di valorizzare le produzioni, siano esse di qualità, tipiche (cioè legate a territori e tradizioni) o biologiche. E nonostante le disposizioni comunitarie e l'impegno dei certificatori stiano operando per impedire l'uso fraudolento delle indicazioni sul metodo di produzione biologico, occorre fare di più, ad esempio promuovendo meglio il "bollino comunitario" che al momento pare scarsamente efficace.

Un punto critico per il settore è poi il problema della collocazione sul mercato del prodotto biologico, in genere di scarsa soddisfazione economica per l'agricoltore ma venduto al dettaglio a prezzi decisamente elevati. Purtroppo, al moltiplicarsi delle aziende biologiche non è corrisposta la crescita di associazioni di produttori in grado di gestire direttamente anche la commercializzazione e il raggiungimento dei punti vendita, dai negozi specializzati alla grande distribuzione. Proprio quest'ultima, visto il successo di vendita delle produzioni biologiche, vi dedica sempre più spazio e crea marchi propri, che però



vanno sovente a sovrapporsi a quelli delle singole aziende produttrici, a scapito sia della valorizzazione della tipicità del prodotto, sia della completezza di informazione. Cioè proprio quelle particolarità che i consumatori di biologico ricercano e per le quali sono disposti a pagare di più.

Un altro problema è quello della burocrazia che, specie nei processi di certificazione, non di rado è confusa col rigore. Le attuali strutture di certificazione, pur nel rispetto delle normative nazionali e comunitarie, sono organismi di diritto privato che, in forza di un riconoscimento pubblico, svolgono un'attività di controllo obbligatorio sull'azienda agricola che ne deve acquistare i servizi.

promozione può aiutare un settore che, dopo la forte espansione degli ultimi anni, al momento registra qualche segnale di rallentamento, se non una vera e propria inversione di tendenza.

Giovanni Demichelis
Direttore
Confagricoltura Piemonte

**CIA: AGRICOLTURA
CONVENZIONALE
E BIOLOGICA, UNA
CONVIVENZA POSSIBILE**

Nel dopoguerra, l'agricoltura convenzionale ha avuto come obiettivo primario nutrire tutti a prezzi accessibili, ma questo ha determinato il massimo sfruttamento della terra e non ha saputo cogliere la svolta maturata quando, risolto il problema della fame, i consumatori hanno iniziato ad esigere sostenibilità ambientale, tutela della biodiversità e della tipicità, qualità e sicurezza alimentare, benessere animale e "naturalità".

Senza mettere in dubbio la serietà del lavoro svolto, sarebbe opportuno, da un lato, definire meglio la "terzietà" dell'organismo di controllo; dall'altro, affrontare la questione dell'omogeneità delle tariffe e della qualità dei servizi, che talvolta presentano differenze significative anche sul medesimo territorio. Questo finisce per mettere fuori gioco proprio gli operatori più seri, sia agricoltori sia certificatori.

Infine, anche l'avviamento di programmi innovativi di ricerca e di

L'agricoltura biologica ha saputo cogliere tutto questo, ma gradualmente anche l'equazione naturale=buono si è rivelata un mito. Anche la natura talvolta è matrigna: i funghi e micotossine che si sviluppano sulle colture, pur se "naturali", sono più dannosi di alcuni fitofarmaci, il letame usato come concime dissemina nitrati, e così via.

Nel frattempo, anche l'agricoltura convenzionale ha fatto passi da gigante adottando metodiche sempre più compatibili con l'am-

biente, si è sviluppata l'agricoltura integrata che ha ridotto l'uso dei prodotti chimici e si sono evolute le tecniche di allevamento, migliorando le condizioni di vita degli animali.

Oggi l'agricoltura convenzionale e quella biologica non hanno più ragione di contrapporsi: entrambe possono garantire alti livelli di qualità, sicurezza e rispetto dell'ambiente. La tracciabilità, che riguarda sia l'agricoltura convenzionale sia quella biologica, è un'ulteriore assunzione di impegno da parte dei produttori. La contrapposizione è un lusso che il settore non può permettersi in questo periodo di crisi, in cui la priorità è fare fronte comune a sostegno dei prezzi all'origine, e la forza del sistema agricolo sta nella pluralità dei metodi produttivi e nell'ampiezza dell'offerta. Tutte le forme di agricoltura hanno un loro mercato e svolgono una funzione precisa rispetto alle richieste e alle disponibilità dei consumatori.

Personalmente, io scelgo in base al rapporto diretto con i produttori, che è per me più importante di qualsiasi certificazione e prescinde dal fatto che siano convenzionali o biologici.

Trovo impropria qualsiasi scelta fondata su motivazioni "ideologiche", che vorrebbero il biologico sempre e comunque più bello e più sano. Non condivido ad esempio che nelle mense scolastiche si privilegi "Il Biologico", indipendentemente dai fornitori o dalla provenienza degli alimenti. Le mense scolastiche dovrebbero essere il momento in cui i bambini entrano in rapporto col territorio, non solo il momento in cui si alimentano con del cibo certificato non si sa da chi come biologico



perché così vuole l'ideologia dominante o il *politically correct*: le ideologie danno una falsa rappresentazione delle cose, e il *politically correct* può celare il più becero conformismo.

Se mi si consente il paragone, diffido allo stesso modo delle scelte ideologiche a favore della medicina "naturale" rispetto alla tradizionale. Nel suo ultimo libro *Un altro giro di giostra*, Tiziano Terzani ricorda che il Dalai Lama non disdegnava di prendere qualche antibiotico quando la medicina "naturale" tibetana si dimostrava inefficace, alla faccia di tutti gli ultras occidentali che preferiscono morire di polmonite piuttosto che assumere un antibiotico.

Un atteggiamento di sano pragmatismo, come quello dello spiritualmente autorevole Dalai Lama, va conservato anche nei confronti dei prodotti dell'agricoltura.

Attilio Borroni
Presidente
Cia Piemonte



Diego Longhin

Il matrimonio è atteso da tempo e sarà ricordato come l'evento clou della spedizione piemontese al "World Expo 2005" di Aichi

Nozze che nascono nel segno delle quattro ruote e nel nome di Umberto Agnelli, che come presidente dell'Associazione Italia-Giappone fu uno dei principali promotori del gemellaggio tra Torino, la città della Fiat, e Nagoya, il regno della Toyota.

Fra pochi giorni, il 27 maggio, la firma definitiva tra il sindaco Sergio Chiamparino e il collega nipponico Takehisa Matsubara durante l'esposizione universale di Aichi. Sebbene tra il Lingotto e la Casa automobilistica giapponese non esista alcun rapporto, le due città hanno in comune una forte tradizione industriale e automobilistica.



Lo stesso Umberto Agnelli, nel gennaio dello scorso anno, aveva caldeggiato l'iniziativa: "Sarebbe un gran vantaggio per entrambe le città intensificare le collaborazioni".

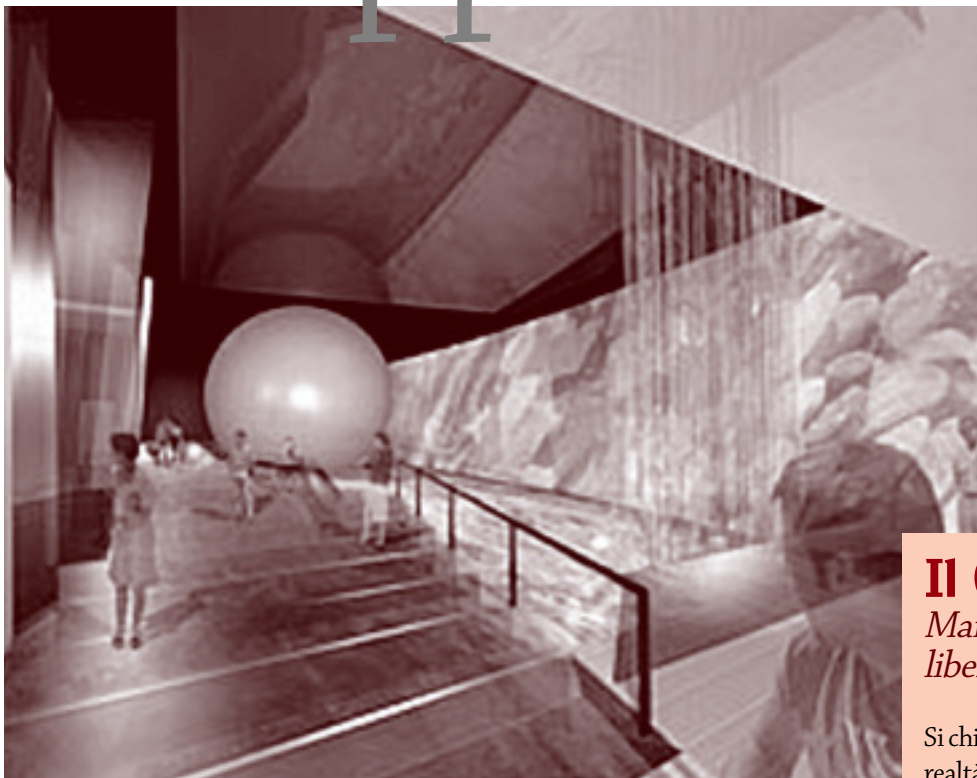
Sopra, la mappa della zona in cui si trova Aichi.

Al centro, il progetto del Padiglione Italia.

A lato, le mascotte del World Expo 2005:

Kiccoro, figlio della foresta e **Morizo**, nonno della foresta.

Il Piemonte sposa il Giappone



Torino, fra l'altro, ha un importante indotto automobilistico che fornisce componenti all'industria nipponica".

Ora l'auspicio si trasforma in realtà con la volontà di investire sulla promozione dei settori innovativi e sul rilancio dell'immagine.

All'inizio, il gemellaggio si concretizzerà con presentazioni di aziende, sia dell'auto sia dell'Ict, con scambi di studenti di design, e con iniziative culturali e turistiche in vista della Olimpiadi del 2006. Tutto questo durante la settimana di festa all'Expo dedicata al matrimonio, fino al 3 giugno.

A Palazzo Civico c'è grande attesa per i possibili sbocchi che l'intesa con il terzo distretto industriale del Giappone, che affonda le radici in una collaborazione fra i due Politecnici, potrà produrre.

Ma all'Esposizione universale, che ha aperto i battenti il 25 marzo, non si parla solo di Torino.

L'intero Piemonte è uno dei principali protagonisti del Padiglione Italia, visitato da circa ottomila persone ogni giorno.

Attraverso il corner allestito dalla Regione il pubblico può conoscere il sistema produttivo, economico, culturale, le aree di eccellenza

nella ricerca, nel design, nella moda e soprattutto l'arte di vivere dei piemontesi.

Numerose imprese locali sono appena rientrate dal Mazuzakaya Italian Fair: la settimana italiana di presentazione dei prodotti agroalimentari, dell'abbigliamento, dei pro-

dotti tipici e artigianali Made in Italy. Il Piemonte è rappresentato anche dall'Accademia Montis Regalis di Mondovì - quattro concerti di musica barocca in programma tra Tokyo e Nagoya - e dagli chef dell'ICIF di Costigliole d'Asti, che nella *golden week* dedicata all'Italia nel ristorante "Dolce Italia" serviranno piatti e vini della tradizione regionale. Questo per far conoscere al pubblico, ai giapponesi, il gusto di vivere in Piemonte. Piacere sintetizzato con una Fiat 500 in una versione alquanto insolita. L'auto è ricoperta interamente di cioccolato "made in Piemonte". Una vera leccornia. ■

Il Caffè Torino Marmi e specchi liberty all'Expo 2005

Si chiama "Caffè Torino" ma in realtà è una fedele riproduzione del Caffè Mulassano di Piazza Castello, abituale ritrovo un tempo dei notabili di Casa Savoia e degli artisti del Teatro Regio.

Allestito nel Padiglione Italia, è diventato uno delle mete più ambite dei visitatori dell'Expo 2005 di Aichi.

Non solo per il fascino delle decorazioni e degli specchi, che sotto la Mole hanno fatto da scenografia a film come "Piccolo Mondo Antico" e "Addio Giovinezza", ma per gustare il caffè, le cioccolate, i dolci ed i gelati o per assaggiare un buon calice di vino piemontese.

Al "Caffè Torino" di Aichi, gestito dal personale dell'ICIF di Costigliole d'Asti, oltre ai prodotti tipici, si trovano tutte le informazioni sulle prossime Olimpiadi invernali. Una vetrina del Piemonte nel cuore del megastand, a due passi dal Satiro Danzante, simbolo dell'Italia in Giappone durante i sei mesi di fiera.

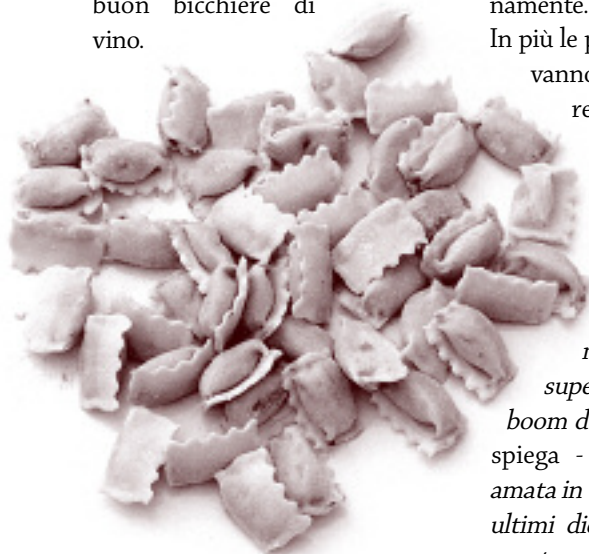




Il Plin invade il Japan

Parla Bruno Libralon, direttore dell'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) e responsabile del ristorante "Dolce Italia" all'Expo

Tutti in fila per ore per assaporare un piatto italiano e un buon bicchiere di vino.



Il ristorante "Dolce Italia", sponsorizzato dalle Regioni Piemonte e Lombardia, si è trasformato in una delle attrazioni principali dell'esposizione universale di Aichi. Successo targato Icif, l'Italian Culinary Institute for Foreigners di Costigliole d'Asti.

"Non ci aspettavamo un risultato del genere - racconta Bruno Libralon, direttore dell'istituto, che supervisiona il ristorante nipponico - la gente sta in fila per più di due ore pur di mangiare da noi.

Nel primo giorno di apertura abbiamo servito oltre 450 persone". Nei sei mesi di apertura verranno proposti al pubblico tutti i principali piatti della cucina nostrana divisi in sette diversi menù che si alternano quotidianamente.

In più le pizze, di cui i giapponesi vanno pazzi, e i menù fissi regionali che cambiano

ogni quindici giorni. Ora tocca al Piemonte, e Libralon non ha dubbi: "Faremo il pienone, supereremo anche il boom dei primi giorni - spiega - è una cucina amata in Giappone. Negli ultimi dieci anni hanno aperto molti ristoranti che propongono solo portate piemontesi".

Merito anche dei corsi dell'Icif seguiti da centinaia di cuochi di tutto il mondo. "I trentacinque ragazzi giapponesi impegnati in sala - racconta

Libralon - sono nostri ex allievi di Costigliole.

Hanno lasciato i loro locali in Giappone pur di lavorare per il ristorante italiano dell'expo universale. Dall'Italia, invece, sono arrivati quattro chef, più due che gestiscono il servizio in sala e altri due per il "Caffè Torino", dove si sta registrando un altro grande successo".

File di ore per gustare un semplice caffè all'italiana "made in Piemonte", visto che a fornire le miscele è la Lavazza di Torino, un buon bicchiere di vino (oltre 200 le etichette italiane presenti ad Aichi,

gran parte dei quali doc e docg del Piemonte), o una calda cioccolata. Ma con quali piatti gli chef dell'Icif stanno conquistando la platea dei circa duemila visitatori al giorno del padiglione Italia? "Quello piemontese è un menù tradizionale - spiega Libralon - con vitello tonnato, guarnito con verdure, e Bagna Cauda come antipasto, mentre per i primi si può scegliere tra ravioli del plin e tajarin. Come secondi ci sono un sottopaletto al barolo o un filetto di trota salmoneata al bagnetto verde". Dolce? "Due tipicità: il bunet e il semifreddo al torroncino". ■



Il Libro dei Sogni



Guido Andruetto

L'universo onirico è il tema della nuova edizione della Fiera del Libro, al Lingotto dal 5 al 9 maggio. Tra le novità, l'iniziativa "Lingua Madre" e il focus sul Portogallo.

È il sogno, il *leitmotiv* della nuova edizione della Fiera Internazionale del Libro di Torino, in calendario dal 5 al 9 maggio nei padiglioni del Lingotto. Sogno inteso non soltanto freudianamente, come attività psichica legata all'inconscio, ma anche come sfida, fantasia, speranza.



Per scoprirne le innumerevoli declinazioni e interpretazioni, sono attesi nel corso della kermesse personaggi di spicco del mondo della cultura e della letteratura internazionale. Dai registi Ermanno Olmi, Gabriele Salvatores, Paolo Virzi e Davide Ferrario, ai biologi e matematici Edoardo

Boncinelli e Piergiorgio Odifreddi, fino all'astronauta Franco Malerba e al fisico Tullio Regge. Fra i temi di più stretta attualità, in programma vi è anche un incontro dedicato al sogno dell'energia pulita. Uno fra i tanti, cruciali nodi della contemporaneità. E del futuro prossimo.

Dopo aver scherzato e sorriso, nella scorsa edizione, con e sul tema della comicità, quest'anno si cambia registro: basta vedere alla voce "sogno", "utopia", per capire che si tratta di una "Fiera dell'impegno", meno nazional-popolare e più attenta ai problemi del mondo e di chi lo abita. "Un'edizione non facilissima", come ci tiene a sottolineare il direttore della Fiera del Libro, Ernesto Ferrero. Anche la nuova iniziativa di "Lingua Madre" lo dimostra: assieme alla Regione Piemonte, infatti, la Fiera del

Libro porta in città sessanta scrittori extraeuropei, fortemente legati alle tradizioni dei loro Paesi. Sulla falsa riga di "Terra Madre" - il grande raduno di contadini proveniente da ogni angolo del mondo, organizzato per la prima volta l'anno scorso da Slow Food (come apertu-

ra del Salone del Gusto) - questa inedita sezione della Fiera punta i riflettori sul lavoro di alcuni scrittori, soprattutto asiatici e latino-americani, che utilizzano la lingua, in particolare l'inglese e il francese, per raccontare e approfondire l'identità del proprio Paese e le contaminazioni con altre culture.

Sul palco della Regione, allestito appositamente all'interno del Lingotto da venerdì 6 a domenica 8 maggio, saliranno Tahar Ben Jelloun, i caraibici Patrick Chamoiseau, Madison Smartt Bell, Raphael Confiant, Edouard Glissant, Dionne Brand, gli indiani Nadeem Aslam, Anita Rau Badami e Wikas Swarup, il keniota Shafique Keshavjee, il libanese Selim Nessim, il cubano Daniel Chavarria, la turca Yadé Kara, l'afghana Saira Shah, il somalo Nuruddin Farah, i sudafricani Achmat Dangor e Kakes Mda. Fra gli italiani, è prevista la partecipazione di Franco Loi, grande poeta che usa però il dialetto in chiave sperimentale, decisamente non conservativa.

Infine, il Paese ospite di questa nuova edizione è il Portogallo, che in Fiera sarà rappresentato da una folta schiera di scrittori portoghesi - da Mia Couto a Mario de Carvalho, da Almeida Faria a José R. Direitinho - e da uno stand "nazionale" curato dall'Istituto Camoes e dell'Istituto Português do Livro e das Bibliotecas.

Prezzi, orari e informazioni aggiuntive si possono reperire sul sito www.fieralibro.it ■

Torino: guida alle guide

Tra gli stand della Fiera, tanti nuovi vademecum per scoprire il capoluogo. Il regalo giusto per gli amici stranieri.

Piemonte, Lonely Planet/Edt

Prima edizione per questa guida sul Piemonte, a cura di Nicola Williams e Charlotte Beech, pubblicata nel gennaio 2005. Il volume è diviso in cinque sezioni: itinerari classici, escursioni insolite, Giochi Olimpici Invernali, sci e snowboard, piatti tipici, vini e ristoranti.

Torino e le sue valli, Mondadori Electa

Guida turistica in tedesco ed inglese, destinata a Germania, Austria e Svizzera.

Torino, Touring Editore

Nella collana *Live*, guida turistica in cinese e russo, per la diffusione in Cina e Russia, ma anche in italiano. Quest'ultima versione è stata pubblicata nel 2004: al suo interno, una ricca selezione di locali consigliati per l'aperitivo e per la cena.

Torino e Provincia, Touring Editore

Nella collana *Guia Total Anaya*, guida turistica in spagnolo, destinata unicamente alla Spagna.

Time Out-Guide to Turin, Time Out-Guide

Nella prestigiosa collana *Time Out City Guides*, pubblicazione in inglese, con diffusione nei Paesi anglofoni. Taglio giovanile, con ampia selezione di bar, locali notturni e gallerie d'arte contemporanea.

Parla il direttore della kermesse, che traccia un sentiero di crescita e qualità

Ferrero: la mia Fiera tra visioni, Slow Food e Giochi

Ernesto Ferrero, l'edizione passata ha riscosso un successo sorprendente, soprattutto in termini di pubblico. Anche lei non se l'aspettava?

Se devo essere sincero, no. Non mi sarei mai aspettato un afflusso così massiccio di pubblico. I dati parlano chiaro: nell'edizione scorsa abbiamo registrato trentamila presenze in più rispetto alla Fiera dell'anno precedente, nel 2003. Considerate però che i picchi di ingressi non si sono raggiunti nel week-end, bensì di giovedì,

venerdì e lunedì. Vuol dire che il pubblico "importante" della Fiera è fatto di operatori del settore, librai, lettori. Non c'è solo la massa dei curiosi.

Anche per la nuova edizione prevede il tutto esaurito?

Beh, il tema centrale della kermesse - il sogno - ha certo meno appeal, almeno sul grande pubblico, rispetto alla comicità e alla risata, che erano i piatti forti della passata edizione. Credo che però la direzione di marcia della Fiera

sia quella di una crescita continua, nei numeri e nei contenuti. Quest'anno affrontiamo il tema del sogno, soprattutto inteso come utopia realizzabile. E chiediamo a letterati, fisici e artisti di rifletterci sopra, di dire la loro, di raccontare la propria utopia concreta.

C'è anche Lingua Madre, e il progetto speciale "Ti leggerò i giochi"?

Sì, certamente. Sono altre due sezioni su cui si fonda questa nuova edizione. Nel primo caso, si tratta di una sorta di continuazione ideale di Terra Madre, ma incentrata sulla lingua come segno distintivo delle identità. Abbiamo invitato oltre sessanta scrittori extraeuropei, per discuterne. Nel secondo caso, in vista delle



Olimpiadi Invernali del 2006, Ti leggerò i giochi è una sezione in cui verranno proposti convegni, readings e momenti di spettacolo ispirati al tema della competizione sportiva, non soltanto legata ai Giochi Olimpici. (G.A.) ■

Nel 2006 Torino sarà capitale mondiale del libro

Sarà Torino, fra l'aprile del 2006 e l'aprile del 2007, la nuova "capitale mondiale del libro", designata dall'Unesco dopo Alessandria d'Egitto, Madrid, Nuova Delhi, Anversa e Montreal.

Il merito è anche della Fiera Internazionale del Libro, che nel giro di quasi vent'anni è

diventato uno degli eventi di settore più accreditati a livello europeo, ma soprattutto della prodigiosa concentrazione in città di case editrici storiche, biblioteche, fondazioni, archivi e premi come il prestigioso Grinzane Cavour.

Grazie poi ad un accordo con la città di Roma, si è già allestito un

ricchissimo cartellone di appuntamenti culturali e letterari, che coinvolgeranno editori, librerie, biblioteche e centinaia di protagonisti della cultura mondiale. Il filo conduttore, per l'intero anno, sarà rappresentato dal titolo "I segni della scrittura" e includerà linguaggi ed esperienze diverse, dalla musica alla let-

teratura, dalla scienza all'arte. Tra i progetti in corso d'opera, c'è anche la costruzione di una rete internazionale di città del libro, che da Buenos Aires a Parigi fino a Nuova Delhi, stabiliranno con Torino e Roma numerose iniziative di collaborazione. (G.A.) ■

www.piemonte-magazine.it

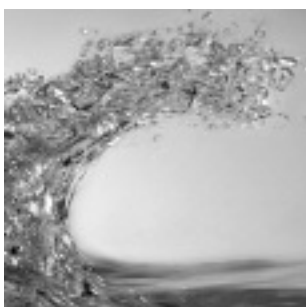
Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

Master 2005/2006

Borse
di Studio



Progettazione Editoriale RSP **Marketing e Comunicazione** **Comunicazione Ambientale**

IED vi dà appuntamento alla

Fiera del Libro

padiglione 2 - stand J 138

Presentazione Nuovo Master in **Progettazione Editoriale**

venerdì 6 maggio, ore 11.30

spazio autori B - padiglione 2

info:

011.541111 - master@torino.ied.it

www.ied.it

Con la terra e con il fuoco

I grandi ceramisti piemontesi guardano al futuro riscoprendo antiche tradizioni, sensualità, sapori

Lucilla Cremoni

A molti, pensare a un ceramista fa venire in mente il gesto millenario del vasaio chino sul suo tornio, oppure immagini di talentuose mani femminili che dipingono splendidi motivi floreali su tazzine delicate e sommessamente kitch. Altri pensano alle stufe di Castellamonte, o ai piatti di Mondovì coi loro galletti. Tutte reminiscenze e immagini più che pertinenti, ma comunque legate al passato e a una tipicità percepita, a torto o a ragione, sempre uguale a se stessa. In realtà, negli ultimi decenni la ceramica piemontese ha prodotto risultati eccelsi proprio nell'innovazione, nella ricerca di forme espressive in cui la manualità e la

perfetta conoscenza dei materiali tipica dell'artigiano ha sposato la creatività dell'artista, e in cui tecniche talvolta antichissime e pressoché scomparse sono state applicate alla più ardita arte contemporanea. La figura più nota di questa scuola è certamente quella di **Renzo Igne**, prematuramente scomparso all'inizio del 2001; era di origine veneta, ma si era formato all'Istituto Faccio di Castellamonte. I suoi lavori avevano un'impronta fiabesca, potevano ricordare l'arte medievale ma la reinterpretavano con colorata levità e ironia.

Altri artisti hanno lavorato al recupero di lavorazioni locali spazzate via dall'industrializzazione, ma vi hanno aggiunto le consapevolezze acquisite con la specializzazione in Italia - a Faenza e Albisola, per esempio - oppure all'estero, dal Giappone all'India alla Nuova Zelanda. I nomi sono quelli dei fratelli **Balmas di Castellamonte**, di **Elio Garis**, **Cristiana Ferrari**, **Adriano Antoniacomi**, **Walter Dell'Anese**, **Andrea Contri**; e di **Piero Della**

Betta, pesarese trapiantato ad Avigliana, artefice di un importante lavoro di recupero e valorizzazione del patrimonio artistico locale e che fra i suoi lavori include riproduzioni in ceramica, realizzate con varie tecniche, di opere d'arte longobarde e delle formelle della celebre Porta dello Zodiaco della Sacra di San Michele.

Infine, due artisti, attivi nel Cuneese, nelle cui mani tecniche antichissime diventano forme del tutto originali. Il primo è **Guido Vigna**, nato a Cuneo nel 1955, che dopo inizi classici da vasaio si è appassionato alla tecnica giapponese del Raku, che pratica nel suo laboratorio di San Bernardo di Cervasca. La sua produzione si articola principal-



Le linee sono armoniose, i colori regalano le mille sfumature del Raku: un po' di carta, una manciata di trucioli, un mazzetto di erba o di ortiche e il tempo di raffreddamento cambia, e allora "una vetrina azzurra diventa rosata, un verde vira in giallo, in bruno, in un rosso dai riflessi ramati".

A Paesana, non lontano da Vigna di cui è grande amico, lavora **Michelangelo Tallone**, nato a Saluzzo nel 1964. Dopo un apprendistato nel più antico laboratorio di Cuneo, nel 1986 Tallone ha iniziato un percorso originale che è approdato al Bùcchero, una tecnica etrusca risalente al VII secolo a.C. con la quale crea forme in movimento e arditi giochi di equilibrio.

La lavorazione inizia con la foggatura di un impasto di argilla ricca di ossido di ferro; una volta essiccato, l'oggetto è cotto a una temperatura di circa 800-900 gradi assieme a pezzetti di legno e materiale refrattario, e l'ossido ferroso nero prodotto dalla combustione colora i manufatti in

gradazioni diverse a seconda del tipo e quantità della legna impiegata.

Il risultato sono intrecci sensuali e avvolgenti che vanno dal nero opaco all'argentato, e

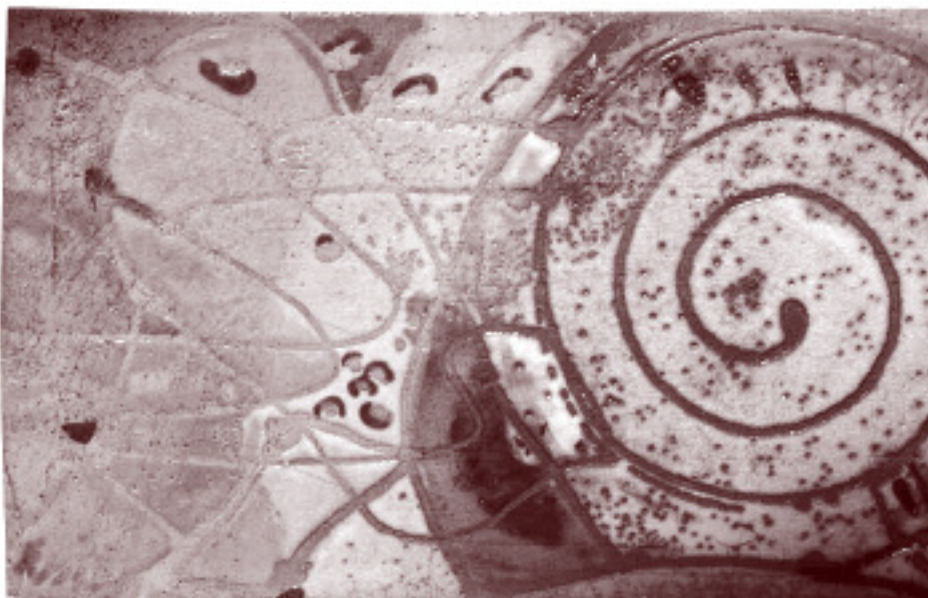
per le quali Tallone ha ottenuto una serie di riconoscimenti in Italia e all'estero.

Tutti questi artisti affiancano alla loro attività quella di formazione, tenendo corsi e workshop destinati ai semplici appassionati, ai giovani diplomati degli istituti d'arte, ma anche realizzati ad hoc per le strutture socio-assistenziali che li impiegano come supporto didattico o terapeutico. ■

in alto: Michelangelo Tallone: Collisione, bucchero, 2003

sopra: Piero Della Betta, riproduzione di fibula longobarda

a sinistra: Guido Vigna, pannello Raku, 2003





Ad oggi in Piemonte sono oltre 1500 i riconoscimenti d'impresa nei settori ceramica, gioielleria, legno, restauro ligneo, stampa d'arte, strumenti musicali, tessile e abbigliamento, vetro, alimentari, che hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza Artigiana, il marchio identificativo che comunica la qualità delle lavorazioni e rende riconoscibili i prodotti.

Sono 42 le imprese piemontesi del settore "ceramica" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza, la creazione del pezzo unico, le stufe, l'oggettistica, la stoviglieria, fregi e complementi d'arredo, la decorazione su ceramica e le lavorazioni più innovative.

Assessorato Artigianato
Direzione Artigianato e Commercio
Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato
piazza Nizza, 44
10126 Torino
tel 011 4322452
fax 011 4323419
www.regione.piemonte.it/artg/eccellenza/index.htm
artigianato.artistico@regione.piemonte.it

Dal 1997 l'artigianato piemontese è tutelato da una legge regionale che ha anche istituito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Il marchio, una 'M' dorata che vuole evocare la figura del Mastro artigiano, viene attribuito solo alle aziende che dimostrano di attenersi ad un severo disciplinare di produzione i cui punti-cardine sono la manualità delle produzioni, la conoscenza delle lavorazioni tradizionali e la capacità di coniugare creatività e innovazione. A questi requisiti di carattere generale se ne aggiungono altri, legati alle peculiarità dei vari settori produttivi a suo tempo identificati, e precisamente: **ceramica, gioielleria, legno, restauro ligneo, stampa d'arte, strumenti musicali, tessile e abbigliamento, vetro, decorazione e restauro edile, lavorazione dei metalli, lavorazione di pelli e cuoio**. Senza dimenticare il vasto settore dell'**artigianato alimentare**, cioè tutte quelle produzioni, dal cioccolato al pane, dai salumi alla birra, dalla pasticceria ai liquori, che non sono "cucina" e neppure "prodotti tipici", ma lavorazioni in cui l'abilità, l'esperienza e i segreti del mestiere dell'artigiano fanno tutta la differenza. Tanto per dare un po' di cifre, a tutt'oggi sono oltre 1.500 le aziende riconosciute come Eccellenti. Nel settore della Ceramica sono 42, con diverse specializzazioni (o Comparti, secondo la definizione tecnica): dalla stoviglieria all'oggettistica, dalla realizzazione di fregi e complementi d'arredo alla produzione di stufe e camini - le celeberrime stufe di Castellamonte, ad esempio. Questi sono i ceramisti d'Eccellenza della nostra regione (i dati sono aggiornati al 30 marzo 2005), suddivisi per provincia.



in alto, a destra:
Michelangelo Tallone, *Incontro, bucchero, 2003*

sopra:
Piero Della Betta, *raku*

Dove trovare 'la ceramica d'autore in Piemonte



Alessandria

CRETA

di Cusanno Leonardo

Via Rivalta, 8 - 15035 Frassinello Monferrato

Tel. 0142 451237,

e-mail: dino.cusanno@libero.it

LENTI GIANNI

Strada Citerna, 1/D

15048 Valenza Po - Tel. 0131 924016

Biella

TERRA TERRA

di Chiaberge Giulia

Via Mazzini, 31/A - 13900 Biella

Tel. 0161 852376, e-mail: terra.terra@awn.it

Cuneo

BARATTERO GIULIANA

Via Vico, 48 - 12084 Mondovì

Tel. 0174 554222

www.studioceramicheomonregalesi.com

e-mail: scmgiulianab@libero.it

BESIO 1842 s.a.s.

di Rovea Giovanni & C.

Strada Comini, 13 - 12084 Mondovì

Tel. 0174 45321,

e-mail: besio1842@virgilio.it

CERAMICHE VIGNA

di Vigna Guido

Via Passatore, 83

Frazione San Bernardo

12010 Cervasca

Tel. e fax 0171 611388

www.ghironda.com/guivigna/index.htm

e-mail: guidovigna@virgilio.it

ERRE CERAMICHE

di Garelli Renata

Via Vico, 15 - 12084 Mondovì

Tel. 0174 551380, fax 0174 558183

www.erreceramiche.it

e-mail: info@erreceramiche.it

FERRARI CRISTIANA

Piazza Montebello, 2/B - 12037 Saluzzo

Tel. 0175 44692

www.cristianaferrari.it

e-mail: ferrari.cri@libero.it

FORNACE

S. QUIRICO

di Gaiero Carlo & C. s.a.s.

Via Martinengo, 36 - 12063 Dogliani

tel. e fax 0173 70121

LA BUTEIO

di Toselli Michele

Borgata Borgo, 31 - 12020 Sampeyre

Tel. e fax 0175 979907

LE CERAMICHE DEL SOLE - PAF

di Parasole Filippina

Via Sant'Iffredo, 2 - 12062 Cherasco

Tel. 338 1480077

LE TERRECOTTE

di Maccagno Ada

Strada San Michele, 107 - 12042 Bra

Tel. e fax 0172 422219

SMOTLAK VILJEM

Via Martina, 3 - 12063 Dogliani

Tel. e fax 0173 721508

STUDIO POTTER

di Antoniacomi Adriano

Via Ceresa, 55 - Fraz. San Lorenzo

12016 Peveragno - Tel. 0171 339656

e-mail: potters@libero.it

TALLONE MICHELANGELO

Via Barge, 22 - 12034 Paesana

Tel. 0175 987137

www.ghironda.com/guivigna/tallone.htm

e-mail: michelangelo.tallone@virgilio.it

TESSA PORCELLANE

di Bernocco Teresita

Via Saluzzo, 40 - 12100 Cuneo

Tel. 0171.692998, fax 0171.694347

www.studiotessa.it, e-mail: info@studiotessa.it

Novara

BOTTEGA D'ARTE

di Michela Giuliani

Via Mazzucchelli, 33/35 - 28062 Cameri

Tel. 0321 519831

CERAMICA CALCATERRA

di Calcaterra Giuseppe
Via Diaz, 35/A - 28062 Cameri
Tel. e fax 0321 518416
www.ceramicacalcaterra.it
e-mail: info@ceramicacalcaterra.it

CERAMICA VECCHIO CORTILE s.n.c.

di Martinello Renato e Paolo
Via dell'Artigianato, 5 - 28062 Cameri
Tel. e fax 0321 517461
e-mail: cer.vecchiocortile@virgilio.it

COTTI & DECORI

di Sbravati Mariateresa
Via Pietro Micca, 6 - 28064 Carpignano Sesia
Tel. e fax 0321 824054
www.cottiedecori.com
e-mail: info@cottiedecori.com

IL CIELO LABORATORIO ARTISTICO

di Aguglia Maria Pia
Via Casatello, 2 - Frazione Cameriano
28060 Casalino - Tel. e fax 0321 877525
e-mail: ilcielo.aguglia@libero.it

RES

di Righetto Enrico
Via Tornielli, 17 - 28072 Briona
Tel. e fax 0321 826451
www.res-artigianato.com, e-mail: enrsab@iol.it

SACCHETTINI FRANCO

Via Mazzini, 17 - 28021 Borgomanero
Tel. e fax 0322 835034

Torino**ALFA DESIGN**

di Franco Domenico
Via IV Martiri, 15 - 10015 Ivrea
Tel. e fax 0125 49731
www.alfa-design.it, e-mail: info@alfa-design.it

ATELIER DELLA CERAMICA

di Boggio Marina
Corso Bramante, 14/A - 10134 Torino
Tel. e fax 011 3196782

B & D CERAMICHE D'ARTE

di Carraro Bruno
Via Abegg, 43 - 10050 Borgone di Susa
Tel. 340 0858803, 338 3022544
e-mail: bruno.carraro@libero.it

CAMERLO CORRADO

Fraz. Spineto, 308 - 10081 Castellamonte
Tel. 0124.581206

CERAMICHE CASTELLAMONTE

di Giampietro Elisa Maria
Via Mariano Ghione, 11
10081 Castellamonte
Tel. 0124 581560, fax 0124 517757
www.ceramichecastellamonte.it
e-mail: info@ceramichecastellamonte.it

**CERAMICHE CIELLE
CASTELLAMONTE**

di Chechi Daniele
Via Educ, 40 - 10081 Castellamonte
Tel. 0124 582642, fax 0124 650676
www.ceramichecielle.it
e-mail: ceramichecielle@libero.it

CERAMICHE SAVIO

di Savio Elio & C. s.n.c.
Strada Preie, 35/A - 10010 Torre Canavese
Tel. 0124 513788, fax 0124 581155
www.ceramiche savio.it
e-mail: info@ceramiche savio.it

CLAMAR

di Giorio Marina
Via Garibaldi, 16 - 10023 Chieri
Tel. 011 9424795

DELLA BETTA PIERO

Via Porta Ferrata, 9/11/13 - 10051 Avigliana
Tel. 011.9311782,
e-mail: p.dellabetta@libero.it

MASTRO ANDREA

di Concu Andrea
V. Monte Grappa, 43/b - 10098 Rivoli
Tel. e fax 011 9536357

OFFICINA D'ARTE TORRE s.a.s.

di Torre Davide & C.
Via Ascoli, 9 - 10144 Torino
Tel. 011 285558
fax 011 2407277
www.officinadartetorre.com
e-mail: info@officinadartetorre.com

R.P. CASTELLAMONTE s.n.c.

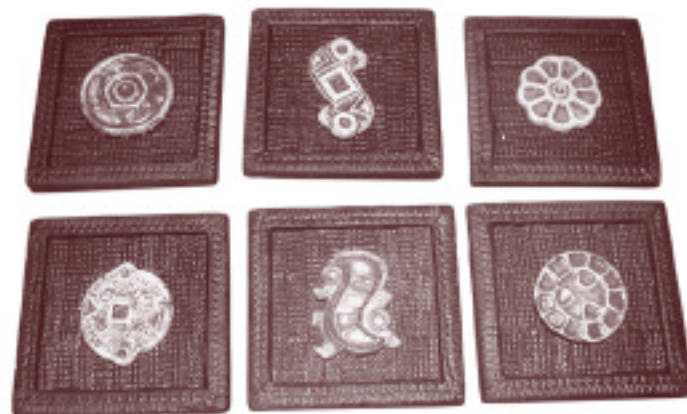
di Roberto Perino & C.
Via Casari, s.n.
10081 Castellamonte
Tel. e fax 0124 581690 - www.lacastellamonte.it
e-mail: info@lacastellamonte.it

ROSA MARIA TERESA s.n.c.

Via Romana, 38/2 - 10015 Castellamonte
Tel. e fax 0124 582583
e-mail: rosaceramiche@yahoo.it

RUSSO ANTONIO

Via Regione Faule, 7 - 10060 Macello
Tel. e fax 0121 340928
e-mail: el-but.area@libero.it

**Verbania****BINGI s.n.c.**

di Bianco Rinetti Ambrogina & C.
Via Leonardo da Vinci, 4 - 28859 Trontano
Tel. 0324 243628, fax 0324 248732
www.bingi.it, e-mail: bingi@bingi.it

CEART

di Ventura Giovannino & C. s.n.c.
Via Muller, 63 - 28921 Verbania Intra
Tel. e fax 0323 405394, e-mail: diventura@libero.it

CERAMICA GIRASOLE

di Della Vedova Mario
Via Selviana, 31 - Fraz. Agrano
28887 Omegna - Tel. 0323 81227

CERAMICA KAMARES

di Gallotti Paolo
Via Garibaldi, 43 - 28865 Crevoladossola
Tel. 0324 338639, fax 0324 237191
www.kamares.it, e-mail: info@kamares.it

PIODELLA PATRIZIA

Via del Torchio, 6 - 28925 Verbania
Tel. e fax 0323 557882, e-mail: piocol@libero.it

Per tutte le informazioni,
consultare il sito:
www.regione.piemonte.it
/artig/eccellenza

in alto:

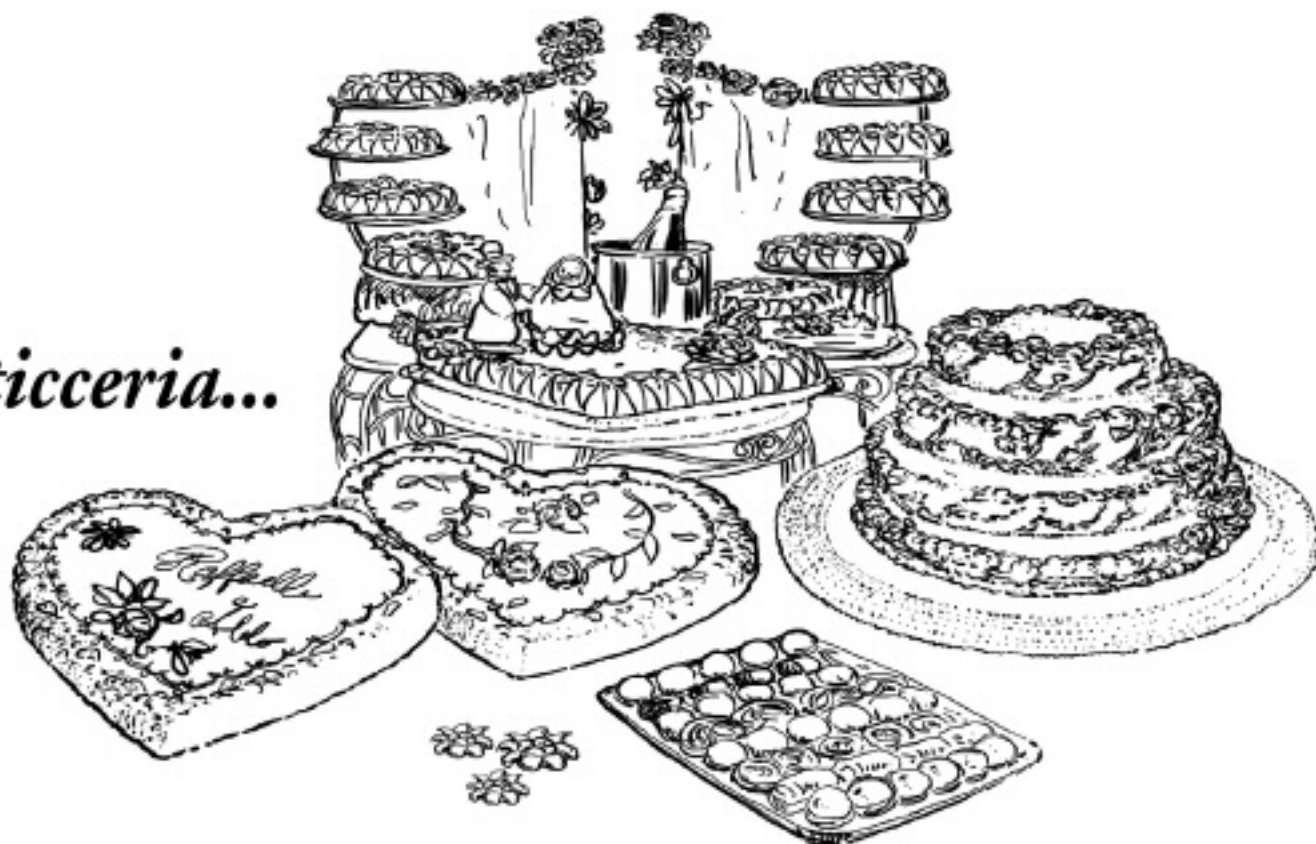
Piero Della Betta, riproduzione
di fibule longobarde

a sinistra: Guido Vigna, India, formella, 2001



Dove "l'ottimo" non basta... è indispensabile "l'eccellenza"

Pasticceria...



Produzione artigianale di cioccolato...



Piemonte
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

Corso Traiano, 158 Torino
Tel. 011.619.06.38



Corso Traiano, 154 Torino
Tel. 011.619.28.18

I segreti del Ricetto



Franco Caresio

Lo dobbiamo all'esterofilia di un sindaco di fine Ottocento se le vie del medievale Ricetto di Candelo (l'unico dei Ricetti piemontesi ad essere giunto ai nostri tempi pressoché intatto) sono chiamate "rue" alla francese, ma il gallicismo fu subito piegato alla pronuncia dialettale piemontese.

Cos'è, esattamente, un Ricetto? In latino, *receptum* significa rifugio, e indica genericamente un luogo fortificato: il Ricetto serviva infatti come ricovero per le derrate e la popolazione - in quest'ordine.

Le origini di Candelo sono antichissime: il nome pare risalire a tempi pre-celtici, quando il Piemonte era abitato da popolazioni liguri, e compare per la prima volta in documenti ufficiali nel 988.

La costruzione del Ricetto iniziò fra Tre e Quattrocento, e nel Cinquecento Candelo fu più volte occupata dai francesi, in guerra con gli spagnoli, di cui Emanuele Filiberto era alleato: e proprio nel Ricetto i francesi si trincerarono, per essere poi sconfitti nel 1558; il Ricetto, gravemente danneggiato, fu riparato e ricostruito. Innumerevoli traversie colpirono la zona nel secolo successivo: da un'epidemia di peste che decimò la popolazione a varie e devastanti incursioni spagnole.

Con l'occupazione napoleonica, Candelo entrò nella sua fase moderna, e nel 1819, sul lato meridionale nel quale si apriva l'unico ingresso al Ricetto, fu costruito il municipio della cittadina, seguendo lo stile neoclassico allora in voga.

Il Ricetto, va sottolineato, non è un "borgo medievale", vale a dire un centro abitato cresciuto attorno al castello o alla chiesa. Il Ricetto, oggi museo di se stesso e luogo di cultura e arte, era rifugio e magazzino, e la sua conservazione si deve all'aver mantenuto nel tempo la sua funzione: per buona parte del Novecento i contadini della zona hanno continuato a tenere i raccolti e a fare il vino nelle circa duecento "celle" che lo costituiscono.

Il complesso si estende su circa tredicimila metri quadri, ha un perimetro di 467 metri e una pianta grossomodo pentagonale. È cinto da una cortina di mura con quattro torri angolari a pianta circolare aperte verso l'interno, alle quali si aggiunge, al centro del lato nord, una torre di cortina a pianta quadrata con aperture a livello terra utilizzate per lo scarico dei rifiuti e per il deflusso dell'acqua piovana. Un camminamento, di cui

rimangono poche tracce, correva lungo il perimetro interno delle mura.

L'ingresso, protetto da un torrione, si apre su una piazza lastricata con pietre locali e dominata dal Palazzo del Principe, eretto alla fine del Quattrocento su una struttura precedente e ampliato inglobandovi altre costruzioni.

Dalla piazza si diparte la struttura viaria del Ricetto, costituita da cinque rue costruite in direzione est-ovest e intersecate da altre due in senso ortogonale. Le cinque rue, di cui la centrale è più larga e carrabile, sono inclinate in direzione della Torre di Cortina per far defluire l'acqua piovana.

Sulle rue si affacciano le cellule edilizie, separate le une dalle altre da un ristretto spazio chiamato

Visita a Candelo, per riscoprire l'unico "rifugio" trecentesco sopravvissuto al passare dei secoli e degli uomini

riana (o anche *rittana* o *chintana*), che favoriva l'aerazione e isolava le celle in caso di incendio.

Sono costruzioni curiose, prive di fondamenta e costruite a vani sovrapposti non comunicanti fra loro.

Al piano terra presentano un vano detto *caneva*, una cantina con pavimento in terra battuta destinato alla preparazione e conservazione del vino: un ambiente ottimale con una temperatura costante di 12-15°C.

Il piano superiore era occupato dal *solarium*, un vano asciutto, aerato da finestrelle, in cui si conservavano granaglie e varie derrate. Vi si accedeva direttamente dalla rua tramite una scaletta che portava a una *lobbia* (balconata) sulla quale si apriva la porta.

Pochi di questi ambienti sono rimasti nello stato originale: la maggior parte delle celle di Candelo è proprietà privata, dunque le ristrutturazioni non sono state sempre filologicamente corrette. Tuttavia, l'impianto urbanistico generale è intatto, e il restauro delle parti comuni è stato effettuato nel rispetto della struttura originaria, con particolare attenzione alla cortina di mura e all'area verde circostante. ■



Forse non tutti lo sanno, ma Candelo è stato inserito nel novero dei Borghi più Belli d'Italia, in compagnia di "colleghi" quali Anghiari, Montefalco, Civita di Bagnoregio, e unico rappresentante del Piemonte assieme a Orta San Giulio.

Il suo nome ha origini molto antiche, che risalgono a quando la zona era abitata da popolazioni di ceppo ligure, pre-celtiche, ed è formato da *candt*, "pietra" ed *elu*, un suffisso indicante "località presso alture o acque".

Uno dei borghi più belli d'Italia

ricavato da un taglio pregiato della spalla del suino.

Non mancano poi centri di incontro, sale da concerto e spazi espositivi.

Ma non è tutto.

Perché Candelo si trova al centro della riserva naturale della Baraggia.

Le Baragge sono altipiani erbosi, una sorta di savana piemontese, la più grande delle quali è il Baraggione di Candelo-Cossato.

Proprio qui si snoda un percorso dal nome affascinante, "Dal Ricetto alla Baraggia: lungo la strada della dama Ysangarda", che conduce al "luogo sacro" (questo il significato del termine, al contempo toponimo e nome di una dama medievale) ove si ergeva una rocca distrutta nel XV secolo.



Le cellule abitative, pur avendo perso la funzione originale, sono diventate, singolarmente o collettivamente, luoghi d'arte, cultura e svago: vi si trovano atelier di artisti del legno, della ceramica, del ferro battuto, della pittura su stoffa e del vetro. Due ristoranti, più un terzo fuori le mura, che propongono piatti tradizionali del luogo, come il *salam 'd l'ula*, cioè conservato sotto grasso, o la *paletta candelese*, un insaccato

Come si arriva a Candelo

Candelo dista circa 80 chilometri da Torino.

In treno, si trova sulla linea Torino-Milano-Vercelli-Santhià, stazione di Candelo.

In auto, si raggiunge percorrendo l'autostrada A4 Torino-Milano, uscita Carisio, proseguendo poi sulla SS 230. ■



Maggio al Ricetto e dintorni

Nel corso degli anni, il Ricetto di Candelo è diventato attivo centro di cultura, arte ed aggregazione

Il 5, 8, 15, 22, 29 maggio, "Maggio Musicale al Ricetto" proporrà concerti, visite guidate, itinerari dentro e fuori le mura.

Un'assoluta novità è il **concorso fotografico** legato alla manifestazione "Una stazione da salvare", che si svolgerà il 28 e 29 maggio.

Il concorso è aperto a tutti e ogni autore può parteciparvi con un massimo di quattro

fotografie per sezione.

Sono previste due sezioni: una riservata alle immagini a colori, una alle immagini in bianco e nero.

Il tema è "Il treno e l'ambiente ferroviario".

La premiazione avrà luogo il 28 e 29 maggio e il termine di presentazione delle immagini è fissato al 20 maggio.

Per informazioni sulle modalità di partecipazione, per scaricare la modulistica, e per ogni informazione su eventi e manifestazioni:

www.comune.candelo.bi.it
www.stazionedicandelo.it

Le splendide moltitudini di Rivoli

Olga Gambari

C'è così poco tempo libero che non va sprecato. Vedere e sentire qualcosa è un impegno con se stessi, di cui prendersi tutta la responsabilità, perché gli altri non se ne curano, anzi. Scegliere cosa andare a vedere nella grande offerta delle mostre d'arte torinese, e aggiungiamo regionale, non è facile, soprattutto districarsi dai prodotti venduti con grancassa.



Ci sono mostre mostruose e piccole realtà da scoprire, eventi con la voce grossa e il corpo labile, e altri dal suono più esile ma di materia corposa. Così a volte il passa-parola e il raccontare cose che semplicemente sono piaciute è la miglior guida da seguire.

Si può andare a vedere "Il Male. Esercizi di pittura crudele" alla Palazzina di Caccia di Stupinigi, percorso pieno di nomi roboanti, oppure i famosi impressionisti alle prese con la neve, di cui tutti hanno già detto tutto il male possibile. E poi c'è un'altra mostra, anche questa di grandi nomi e d'alto pedigree, al Castello di Rivoli: "Volti nella folla. Immagini della vita moderna da Manet a oggi", un ricco percorso di opere dall'arte moderna a quella contempora-

nea, con singoli lavori che regalano piacere ad ogni sosta. Il progetto espositivo si presenta come un viaggio lungo il Novecento, alla scoperta di come sia cambiata la percezione della società nel corso dei decenni. L'umanità fatta di individui e di masse, di classi e generi, di eventi storici e geografie, insomma l'altro nell'accezione più vasta del termine, "un altro" che è uomo ma anche tempo e spazio. Una sorta di storia sociale vista attraverso gli occhi e la forma degli artisti, che forse è più chiara e diretta di molte parole. Alla fine della visita, al di là di quanto sia riuscito l'intento concettuale della mostra, rimane il regalo di aver visto tante opere dal vivo, lavori che fuori dalle pagine dei libri prendono vita. Un po' come i film visti al cinema o in tv. Un gran bel vedere davvero. Per esempio la partenza, il prezioso dipinto di Manet "Le Bal masqué à l'Opéra" del 1873, con un gruppo di signori e madame in maschera, rarissima presenza per l'Europa, in quanto proprietà americana. E poi via verso la contemporaneità con fotografi storici (Cartier-Bresson, Rodchenko, Sanders, Capa); Magritte, Munch, Hopper, Man Ray.

Colpiscono al cuore due splendidi dipinti di Francis Bacon, che inizia a squartare l'uomo contempora-



aneo. Poi un "Incidente" di Warhol, riproduzione di una foto di cronaca su fondo arancione acido, che anticipa la spettacolarizzazione mediatica globale. C'è il racconto di un pedinamento di Sophie Calle, un'artista sulle tracce di uno sconosciuto incontrato per strada, che la porta fino a Venezia, tra parole scritte in un diario e foto scattate.

Ed ecco il video che mostra come Josep Beuys cercò di addomesticare un coyote in settimane di convivenza in una gabbia, o una cappella di memoria laica di Boltanski, con un elenco fotografico di morti svizzeri, volti e nessun nome. Un'immagine di guerriglia femminista doc di Valie Export, sesso al vento e fucile imbracciato,



Fino al 10 luglio il Castello ospita "Volti nella folla.

Immagini della vita moderna da Manet a oggi". Finalmente una mostra bella, importante e intelligente

e Paul Pfeiffer, con un video di un incontro di boxe dove è stata cancellata la sagoma dei pugilatori, per sottolineare come al centro degli sport ci sia il bisogno insieme di rivincita e catarsi della gente. Seguono Cindy Sherman, Pistoletto, Bruce Naumann, Paul McCarthy, Vito Acconci, Di Corcia, Gilbert & George. Tante opere, per avvicinarsi all'arte contemporanea, vedendoci riflessa dentro la nostra storia comune.

6 aprile - 10 luglio
Volti nella folla.
Immagini della vita moderna da Manet a oggi
Castello di Rivoli

Museo d'Arte Contemporanea
Piazza Mafalda di Savoia, Rivoli
A cura di Iwona Blazwick e Carolyn Christov-Bakargiev.
Mostra organizzata in collaborazione con la Whitechapel Gallery di Londra

Orario:

martedì-giovedì ore 10-17
venerdì-domenica ore 10-21
lunedì chiuso

Info: 011 9565222

www.castellodirivoli.org

a lato: Edouard Manet,
"Le Bal masqué à l'Opéra"

a sinistra, in alto:
Marcel Broodthaers,
La Tour Visuelle, 1966

in alto: Stephan Balkenhol,
Homme qui port sa tête dans ses bras, 1994

Luca Iaccarino

Alberto Barbera è forse l'unico torinese che immagina di essere a suo agio sul palco degli Oscar. Oppure ai Golden Globe. O magari a una festa a casa di Harvey Weinstein (e forse c'è pure stato davvero).

È uno di quelli eleganti di suo, nature, che sembrano nati per lo smoking, con il sorriso pacato, l'ironia sorniona, lo sguardo luminoso. Un outsider per una città in cui se cucissi assieme tutti gli abiti da sera non riusciresti a fare nemmeno una tenda per la doccia. Insomma: colto, cool, tattico ed elegante.

Quindi è l'uomo giusto al posto giusto, visto che dirige la più colta-cool-tattica-elegante delle istituzioni torinesi: il Museo Nazionale del Cinema.



sale, uffici, studi, la Rai, produttori, distributori, laboratori...

Come dice Marco Boglione, presidente di ITP e di Film Commission, dobbiamo realizzare un polo unico al mondo.

La Mole fino a qualche anno fa era un simbolo, ma un simbolo vuoto. Farlo rivivere è stato il punto di partenza.

Ora stiamo cercando di ripensare questa zona che è centrale, splendida e - curiosamente - una delle pochissime che ha ancora dei palazzi bombardati durante la guerra. Abbiamo la Rai di fronte, l'Università a cento metri, un complesso straordinario come la Cavallerizza. Insomma, gli ingredienti ci sono tutti."

Quindi cosa manca?

Non manca niente. Gli enti non solo sono favorevoli ma addirittura determinati. L'Innesco - cioè, ciò che già esiste - è potente. Ma è un'operazione complessa. Dobbiamo ottenere dalla Rai il Teatro Scribe e il Palazzo della Radio, coinvolgere gli investitori... Ci vorranno anni, ma è naturale per un progetto di così largo respiro.

E nessuno lo merita più di lui, che ha un percorso d'un rigore inattaccabile: penna della Gazzetta del Popolo, padre dell'Aiace e del Cinemagiovani, poi direttore a Venezia, poi di nuovo a casa, sulla poltrona di via Montebello, fronte Mole. Di lì, guardando dalla finestra, racconta quel che succederà, o che potrebbe succedere, nel cuore di Torino.

"L'idea è di creare un quartiere del cinema. Cioè: il Museo, ma anche

Le tre C di Barbera: Cinema, Centro, Capitali

Parla il direttore del Museo Nazionale del Cinema di Torino. Racconta come cambierà la zona della Mole, i fantastici anni Settanta e quel che ci manca per fare boom

Torino sempre più città del cinema?

Sì. E già lo è. È un luogo in cui si è sempre respirata la passione per la settimana arte. Ricordo gli anni Sessanta, Settanta. Già allora c'era un gran fermento, associazioni, festival, riviste, cineclub e tanto pubblico, compresi gli intellettuali che qui sono sempre stati amanti dei film. E oggi si aggiungono la

Film Commission, il Museo...

Solo in un posto così avrei potuto fare della mia passione il mio lavoro. Torino nello specifico ama il cinema e in generale ha una grandissima dote: è un posto dove la qualità premia.

Avremo pur bisogno di qualcosa...

Un grande produttore "residente". Abbiamo già gli uffici di diverse case, ad esempio al Cineporto, ma ci vorrebbe un capitalista che metta qui la propria casa madre, la propria sede principale.

Le infrastrutture, i servizi, l'humus ci sono. Aspettiamo solo lui. ■



Fotografie di Giovanni Fontana

In libreria

a cura di Piera Genta



Enza Cavallero

I Malnutri

Storia del cibo e della povertà in Piemonte attraverso 180 ricette dimenticate della cucina popolare.

Daniela Piazza Editore,
228 pagine

Come sottolinea Carlo Petrini nella prefazione, "I Malnutri è un grande atto d'amore per la terra piemontese e per quelle classi subalterne che nei secoli passati hanno plasmato caratteri e identità di questo popolo subalpino".

Ma chi sono i *malnutri* (malnutriti) che Enza Cavallero ritrae nei tre secoli di storia e cultura alimentare del Piemonte a cui il libro è dedicato?

Sono persone nutrite in modo inadeguato, che hanno vissuto di una economia di sussistenza in un Piemonte povero.

Oggi, nota l'autrice, se volessimo identificare una nuova classe di malnutriti dovremmo cercarla fra quelli che mangiano poco e male per pigrizia, o per non ingrassare, oppure tra quei ragazzi ormai abituati a consumare patatine fritte, hamburger e colorate salse industriali.

Lo scopo del libro è anche recupe-

rare le memorie della nostra storia attraverso 180 ricette, succulente, magiche e profumate: piatti creativi nati dalla voglia e dalla necessità di non sprecare nulla e trasformati in originali prelibatezze per palati sopraffini.

La guida ai ristoranti del Buon Gusto

Alzani Editore 2005
3ª edizione aggiornata
204 pagine

Mangiare e vivere bene nelle valli olimpiche.

Maneggevole grazie al formato tascabile, il vademecum è utile per tutti coloro che vorranno visitare e conoscere le valli Chisone, Germanasca, Pellice, Sangone e Susa orientandosi anche con le pratiche e chiare cartine.

L'approfondimento offerto dalla sezione dedicata alle Comunità Montane e la collaborazione con la Provincia di Torino e con l'Associazione del Tipico Pinerolese trasmettono il calore e l'ospitalità

che attendono il turista.

La Guida vuole essere qualcosa di più di una semplice raccolta di schede: la presentazione di ogni esercizio commerciale, ricettivo o di ristorazione è corredata da una ricetta che racchiude negli ingredienti o nel tipo di cucina la storia di queste valli.

La Guida del Buon Gusto è reperibile sul territorio, distribuita tramite organi istituzionali, quali IATL Montagnedoc e tramite la vendita nelle edicole e librerie.



Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato
del Piemonte

Mensile - Anno I - n° 1 - Maggio 2005

Registrazione del Tribunale di Torino
n. 5827 del 21/12/2004

Direttore responsabile
Luca Iaccarino
direttore@piemontemese.it

Direzione editoriale
Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

Grafica
Lldesign, Torino

Stampa
Edicta, Torino

Pubblicità
Rosi Marrazza
Tel. 011 4346027
marketing@piemontemese.it

Distribuzione per l'Italia:
Eurostampa s.r.l. - aderente all'AD.N.
Corso Vittorio Emanuele II, 111
10128 TORINO
Tel. 011 538166, fax 011 5176647

MICHELANGELO CARTA EDITORE
Via Cialdini, 6 - 10138 Torino
Tel./fax 011 4346027
www.piemontemese.it
e-mail: info@piemontemese.it
segreteria@piemontemese.it
redazione@piemontemese.it

Tutti i diritti riservati.
Testi e immagini non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, senza il consenso scritto dell'Editore.

Hanno collaborato a questo numero:
Guido Andruetto, Marco Benzo,
Bruno Boveri, Franco Caresio,
Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia,
Lucilla Cremoni, Olga Gambari, Piera Genta,
Giancarlo Lercara, Diego Longhin,
Michelangelo Pellegrino.

L'illustrazione in prima pagina
è di Michelangelo Pace

Si ringraziano:
Assopiemonte Doc e Igp, Confartigianato,
CNA, CASA, Centro Studi per l'Artigianato
Piemontese, Coldiretti, Confagricoltura, Cia.



L'Agenda

Eventi

5-9 maggio, Torino
Fiera Internazionale del Libro 2005

Torino, Lingotto Fiere
Via Nizza 294
Info: 011 6644111
www.lingottofiere.it

16-22 maggio, Racconigi
Castello di Racconigi
Settimana della Cultura 2005 - Acqua '05

Info: 0172 84005
comunica.racconigi@libero.it

18-22 maggio, Bra (CN)
Salone del libro per ragazzi
Mercato coperto
Piazza XX Settembre
Info: 0172 430185
www.comune.bra.cn.it

20-22 maggio
Festa del Piemonte - Liveday 2005
Info: www.regione.piemonte.it -
numero verde 800 329329

28-29 maggio
Candelo: una stazione da salvare
Info: www.stazionecandelo.it
www.comune.candelo.bi.it

Fino al 10 agosto
Concorso Internazionale (3ª edizione) Scrivere Web: Webmania
I partecipanti, di età compresa tra i 15 e i 25 anni, dovranno scrivere un breve racconto - massimo 3 cartelle di 60 righe di 60 battute - sfruttando le modalità di scrittura offerte dalle nuove tecnologie e utilizzando i più diffusi programmi di editing. Il concorso è aperto anche a giovani stranieri che scrivano in lingua italiana, spagnola, inglese e francese. Gli elaborati, con in allegato i dati dei concorrenti devono pervenire in forma elettronica entro il 10 agosto 2005 all'indirizzo e-mail webmania@grinzane.it, oppure tramite supporto elettronico presso: **Premio Grinzane Cavour - Concorso Scrivere Web: Webmania** - via Montebello, 21 - 10124, Torino.

Mostre

Fino al 15 maggio
Dinosaurios Argentinos, i giganti della Patagonia

Torino, Museo Regionale di Scienze Naturali - Via Giolitti, 36
Orario: 10-19. Chiuso il martedì
Info: 011 43207332

Fino al 26 giugno
Il Male. Esercizi di pittura crudele
Palazzina di Caccia di Stupinigi
Orario: ore 9-19, giovedì 9-22, domenica 9-20. Chiuso il lunedì.
Info: 02 33020066

Fino al 26 giugno
Crearteatro Eugenio Guglielminetti, scenografie e costumi d'artista
Via Cavour, 8, Torino
Orario: martedì-domenica ore 10-19, giovedì ore 10-22. Lunedì chiuso. Info: 011.530690
www.palazzocavour.it

Fino al 29 giugno
La rappresentazione della Passione di Cristo tra il XV e il XVIII secolo
Torino, Biblioteca Reale
Piazza Castello, 191
Info: 800 329329

Incontri, conferenze

6 maggio ore 16-19, Torino
Istituto "Giorgio Agosti"
Il sistema dei media.
Via del Carmine, 13
Info: 011 4380090

8 maggio, Moncrivello
Olivetti, fabbrica e anima socio-culturale del Canavese
Info: 0161 401175
www.canavese-vallilanzo.it

13 maggio, ore 18, Torino
Politecnico di Torino, Aula Magna "Giovanni Agnelli"
Viaggiando in poltrona. Tesori nascosti della terra dei faraoni: alla scoperta dell'arte antica
Corso Duca degli Abruzzi, 21,
Info: 347 9445090

Teatro e cinema

3-6 maggio, Torino
Cineteatro Baretto
Who the fuck started all this? Ovvero l'immobilità fulminante
Via Baretto, 4 - Info: 011 655187
www.cineteatrobaretto.it

3-8 maggio 2005, Torino
Teatro Alfieri
A time for a Dirty Dancing (Il tempo dei balli proibiti)
Piazza Solferino, 4
Info: 011 5623800
www.torinospettacoli.it

5, 8, 15, 22, 29 maggio, Candelo
Maggio Musicale al Ricetto
Info: www.comune.candelo.bi.it

6-18 maggio, Torino
Focus 8 - Il rumore della danza
Info: 011 8815557
www.comune.torino.it/torinodanza

9-15 maggio ore 21, Torino
Teatro Gobetti e Cavallerizza Reale
La Divina Commedia
Info: 011 338698

10-15 maggio, Torino
Teatro Alfieri
African Footprint
Info: 011 5623800
www.torinospettacoli.it

11-12 maggio, Ivrea
Il malato immaginario
Info: 0125 641161
www.canavese-vallilanzo.it

13-15 maggio ore 20.45, Torino
Alfateatro
L'Uomo dal Fiore in Bocca - Cecè - La Patente
Via Casalborgone, 16/I
Info: 011 8193529
www.alfateatro.com

18 maggio, Cossato (BI),
Loc. Castellengo
Tra Genova e Fez. Una famiglia in viaggio
Info: 015 9893261
www.docume.org

19 maggio ore 21, Torino
Mazda Palace
Beppe Grillo
C.so Grande Torino
Info: 011.4559090 (prevendita)
www.mazdapalace.it

21 maggio, Ivrea
La Buona Novella di Fabrizio De André
Info: 0125 641161
www.canavese-vallilanzo.it

21 maggio, S.Ambrogio di Torino
Valsusa Filmfest
Info: 011 9644707 -
www.toth.it/filmfest

24-26 maggio, Torino
Alfateatro
La Mandragola
Via Casalborgone, 16/I
Info: 011.8193529
www.alfateatro.com

26 maggio, Biella
Fondazione Pistoletto
Unidee donna - Robot, pentole e mutandine. Immagini femminili dal Sol Levante, fra anime e cinema dal vero
Info: 015.28400
www.cittadellarte.it

28-30 maggio, Ivrea
Patria potestà
di Eduardo Pavlovsky
Info: 0125641161
www.canavese-vallilanzo.it

Musica

3 maggio ore 21.30, Asti
Teatro Alfieri
Davide van De Sfroos
Info: 0141 399482/486/479
www.comune.asti.it

7-8 maggio, Torino
Alfateatro
La Perla del Gange
Via Casalborgone, 16/I
Info: 011 8193529
www.alfateatro.com

9 maggio ore 21, Torino
Lingotto, Sala dei Cinquecento
"È questo l'odontalgico, mirabile liquore...". Il vero farmaco e il fasullo elisir nel melodramma.
Orchestra "Stefano Tempia"
Info: www.stefanotempia.it

10 maggio ore 21, Torino
Aula Magna Politecnico di Torino
Orchestra Filarmonica di Torino. Musiche di Mozart e Colla
Corso Duca degli Abruzzi, 21,
Info: 011 533387 - www.oft.it

10-12, 14, 15, 18, 21, 22 maggio
Teatro Regio, Torino
Anna Bolena
Info: 011.8815557
www.teatroregio.torino.it

16 maggio ore 20:30, Torino
Auditorium Giovanni Agnelli
Orchestra Filarmonica di San Pietroburgo
Yuri Temirkanov, direttore
Musiche di Igor Stravinskij e Sergej Rachmaninov

22 maggio ore 11, Torino
Sermig - Arsenale della Pace
Complessi da Camera dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai
Musiche di N. Rota e W. A. Mozart
Piazza Borgo Dora, 61
Info: 011 8104996
www.orchestrasinfonicarai.it

25 maggio, Torino
Teatro Regio
Anniversari. Pierre Boulez
Info: 011 8815557
www.teatroregio.torino.it

29 maggio ore 20.30, Torino
Auditorium Giovanni Agnelli
Orchestra dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia
Myung-Whun Chung, direttore
Gil Shaham, violino
Musiche di Beethoven e Brahms

30 maggio ore 21, Torino
Teatro Regio
The Swingle Singers:
Music Hall Hits
Info: www.stefanotempia.it

Fiere, sagre ed eventi enogastronomici

24 aprile - 9 maggio, Ghemme
Mostra mercato del vino Ghemme DOCG
Piazza Castello
Info: 0163.830314
www.comune.ghemme.novara.it

1-8 maggio, Oglianico
Calendimaggio e Idi di Maggio
Info: 0124.349480
www.canavese-vallilanzo.it

6 maggio, Vernante (CN)
Fiera di Maggio
Concentrico
Info: 0171 920404

7 maggio, Vercelli
Campagna amica - Il tipico delle terre d'acqua
V.le Garibaldi - Info: 0161.261600
Naturalvercelli - Fiera dei prodotti biologici ed ecocompatibili
P. Cavour - Info: 0161 501595

7-8 maggio, Montegrosso d'Asti
Fiera della Barbera
Piazza del Castello
Info: 0141 953052

8 maggio, Canale
Optima Roero
I fiori, le fragole, il vino
Centro storico
Info: 0173 979129
www.roeroturismo.it

8 maggio, Cherasco
Mercato del Mobile Antico e del Grande Vintage
Centro Storico
Info: 0172 489382

8 maggio, Corio
Sagra del Formaggio
Borgata San Rocco
Info: 011 9282429

8 maggio, Poirino (To)
Fiera dell'asparago e della tinca
Piazza Italia
Info: 011 9450114
www.comune.poirino.to.it

8 maggio, Torino
Gran Balòn
Borgo Dora e vie limitrofe
Info: 011 4369741

8 maggio, Viverone (Bi)
Aria di Lago - profumo di fiori
Parco comunale di Villa Lucca
Info: 0161 987021

10 maggio, Vaie
Sagra del canestrello
Centro storico
Info: 011 9649020

14 maggio, Torino
Extravaganza
Piazza Carlo Alberto
Info: 0121 354442
335 6696605

14-15 maggio, Revigliasco
Revigliasco Fiori in festa
Piazza Spagna - Revigliasco
Info: 011 8131241
www.prolocorevigliasco.it

15 maggio, Cossato (BI)
Mostra minerali e fossili
Mercato Coperto - P. Croce Rossa
Info: 015 980681

15 maggio, Albiano d'Ivrea
Fera d'la Caplin-a
Corso V. Emanuele
Info: 0125 59603

15 maggio, Venaria
"Belle Epoque". Mercatino di antiquariato minore e collezionismo
V.le Buridani - Info: 011 4520835

21 maggio, Grugliasco
Biologico e Naturale.
Concentrico - Info: 011 4013951

21 maggio, Serravalle Sesia (Vc)
Mercato dell'antiquariato Valsesiano
Piazza Libertà e Via Roma
Info: 0163 459300

21-22 maggio, Venaria
Festa delle Rose
vie cittadine - Info: 011 495850

22 maggio, Torino
Prodotti delle Valli Alpine e del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino
Area Mercatale di C.so Cincinnato
Info: 0121 902764

21-22 maggio, Nizza Monferrato
Monferrato intavola
Foro Boario e Piazza Garibaldi
Info: 0141 720507
www.comune.nizza.asti.it

21-29 maggio, Saluzzo (CN)
28ª Mostra Mercato di antiquariato di Saluzzo
ex Caserma Musso
Info: 0175 43527

21-22 maggio, Verrua Savoia
Sagra della fragola
Piazza Municipio - Loc. Valentino
Info: 0161 849204/849112

21-29 maggio, Pinerolo
Itinerari alla scoperta del gusto
Piazza Terzo Alpini
Info: 0121 374322

21 maggio - 12 giugno, Boca
Mostra del vino Boca Doc
Cantina comunale
Viale Partigiani, 7
Info: 0322 87129

22 maggio, Castelletto d'Erro
Sagra delle fragole e dei fiori
Concentrico
Info: 338 3527695, 0144 342002

22 maggio, Asti
Mostra Mercato Oggetti Antichi e Usati
Piazza San Secondo
Info: 0141 399868

22 maggio, Biella
Noibio
Mercato del Cibo Biologico
Giardini Zumaglino
Info: 011 4501250

22 maggio, Cremonino
Camminata Gastronomica
Antico Borgo Medievale
Info: 0143 879037/879328

25 maggio, Pavone Canavese
In viaggio con Alfredo d'Andrade
Info: 0125 516564
www.fondazioneandrade.it

26 maggio - 7 giugno, Arona
43ª Fiera del Lago Maggiore
Arona, Complesso Fieristico
Piazzale Aldo Moro ed ex Campeggio Lido
Info: 322 240132
www.fieraronait

27 maggio - 6 giugno, Trofarello
Fiera dell'amarena
Piazzale Europa
Info: 011 6499882

27 maggio, Canale d'Alba
Gran Mercà delle Pulci
Centro Storico
Info: 0173.979179

27-29 maggio, Moretta
Maggioformaggio 2005
Piazza Castello, Moretta
Info: 0172 911035
www.comune.moretta.cn.it

28 maggio, Bergolo
Canté Magg
Rassegna internazionale di canti e balli della primavera
Concentrico e Villaggio Erica
Info: 0173 87016

28 maggio, Domodossola
Mercatino dell'antiquariato e dell'Usato
Centro Storico
Info: 0324.492206

28 maggio, Sestriere
Giro d'Italia 2005
Info: 0122 755444, 0122 750211
www.montagnedoc.it

28 maggio, Trivero
Transumando
V Edizione della Festa della Transumanza
Info: 015 756129
www.oasizegna.com

29 maggio, Dogliani
Antica fiera della ciliegia
Borgo Dogliani Castello
Info: 0173 721728
www.comune.dogliani.cn.it

29 maggio, Chiaverano
Sagra del tomino
Piazza Ombre
Info: 0125 54805
www.comune.chiaverano.to.it

28-29 maggio, Sommariva Bosco
Rassegna dello zucchini "grisin"
Seducente Roero: Frangranze e

sapori nel territorio del gusto
Info: 0172 566209

28-29 maggio, Vespolate (No)
Sulle strade delle risaie
Centro storico
Info: 0321 882131
www.comune.vespolate.no.it

29 maggio, Chivasso
Mercà d'la Tola - Tola Dublè.
Mercato dell'Antiquariato e robi-vecchi
Piazza del Foro Boario
Info: 011 9115331

29 maggio, Dogliani (CN)
L'Antica Fiera della Ciliegia
Dogliani Borgo - Dogliani Castello
Info: 0173 721728

29-30 maggio, Vercelli
Fiera di maggio
Viale Rimembranza, Piazza Mazzini e zone limitrofe
Info: 0161 501595

20 - 22 maggio 2005
PIEMONTE DAL VIVO
LIVEDAY 2005

Un'iniziativa della Regione Piemonte in collaborazione con la Fondazione CRT

55 festival di danza, musica, cinema, teatro
40 luoghi tra castelli, piazze, musei, ex fabbriche, parchi e sacri monti

"Piemonte dal Vivo" è nato nel 1996 come iniziativa di promozione culturale e turistica della regione a livello internazionale, ed ha coinvolto un numero sempre più alto di soggetti e di luoghi. Quest'anno il "Liveday" verrà realizzato in concomitanza con la Festa del Piemonte nel finesettimana del 20, 21 e 22 maggio, e tutti gli spettacoli saranno ad ingresso gratuito.

L'inaugurazione, a Torino la sera del 20, si trasformerà ne "La nuit des Musées", evento unico inserito nel cartellone dell'iniziativa europea "Printemps des Musées": cinque tra i più famosi musei della città - il Museo Regionale di Scienze Naturali, la Mole Antonelliana/Museo Nazionale del Cinema, la Fondazione Merz, il Borgo Medievale, Palazzo Reale - ospiteranno, fino all'una di notte, spettacoli e produzioni ad hoc.

Il Liveday è anche un evento di notevole valenza turistica e culturale, perché tra sabato e domenica permetterà a piemontesi e turisti di scoprire un patrimonio d'arte e di paesaggio.

"Piemonte dal Vivo - Liveday 2005" toccherà tutte le province piemontesi proponendo oltre sessanta spettacoli che rappresenteranno tutte le discipline del circuito "Piemonte dal Vivo": musica, danza, teatro, cinema.

Gli spettacoli si terranno in una quarantina di sedi che rappresentano i differenti volti del nostro patrimonio culturale: musei, fortezze, abbazie, parchi, ex fabbriche, residenze reali, piazze storiche, sacri monti e castelli.

AZIENDA AGRICOLA
CASCINA RURIS
COLOMBARO LORENZO E LIVIO

CINQUE GENERAZIONI DI VIGNAIOLI IN CASTAGNOLE LANZE



PRODUZIONE E VENDITA
VINI PIEMONTESI:

MOSCATI D'ASTI DOCG
BARBERA D'ASTI DOC
BARBERA D'ASTI DOC SUP.
PIEMONTE CORTESE DOC
PIEMONTE CHARDONNAY DOC

www.ruris.com

SONO GRADITE VISITE IN AZIENDA

IN BOTTIGLIA E SFUSI

VIA RORISSO, 25 - FRAZ. S. GRATO - 14054 CASTAGNOLE LANZE (AT) - PIEMONTE - ITALY
TEL. E FAX 0141.87.85.39 - CELL. 3332176032 - E-MAIL: RURIS@LIBERO.IT

Le ricette

Ogni numero di Piemonte Mese vi proporrà quattro ricette, adatte alla stagione, che possono diventare un menù o dare semplicemente qualche idea. Ma non saranno necessariamente o principalmente ricette tipiche, filologiche, "piemontesi al cento per cento".

I grandi piatti di tradizione ci saranno certamente, e verranno trattati con la dovuta venerazione. Ma non si può mica mangiare tutti i giorni brasato, fritto misto, agnolotti o bagna cauda!

Le nostre ricette sono piemontesi in quanto ispirate al territorio e realizzate con i suoi tesori alimen-

tari - carni, prodotti della terra, formaggi, vini - che sono tantissimi, e dunque offrono un mare di possibilità.

Allo stesso modo, le nostre non sono le ricette dei grandi chef, ma preparazioni che può realizzare chiunque abbia un po' di passione e di maniacatura in cucina. Come noterete, infatti, le dosi sono indicative, non sono quelle precise al

microgrammo, più da chimico che da cuoco, che si trovano in molti ricettari.

L'idea è che "l'arte di mangiare bene" non consista solo nel preparare piatti grandiosi una volta ogni tanto, ma nel cucinare ogni giorno con quel po' di fantasia e di amore in più che non portano via tempo prezioso ma fanno tutta la differenza!

Maggio

Bignole con crema di prosciutto

Ingredienti

Per la crema di prosciutto: eguali quantità di burro (oppure metà burro metà ricotta) e prosciutto, qualche goccia di salsa Worcester e di tabasco, sale e pepe.

Per le bignole: 5 cucchiaini colmi di farina, 250 ml. di acqua, 60 g. di burro, 3 uova, sale.

Preparare la crema di prosciutto frullando assieme gli ingredienti e modificandone eventualmente le proporzioni secondo il gusto. Coprire e porre in frigorifero. Può essere preparato in anticipo e addirittura congelato per un utilizzo successivo.

Preparare le bignole: portare a bollire l'acqua col sale, quindi versarvi tutta in una volta la farina, continuando a mescolare finché il composto si stacca dalle pareti della pentola sfrigolando leggermente. Lasciarlo intiepidire quindi unirvi le uova, non unendo l'uovo successivo finché il precedente non sarà stato ben amalgamato e mescolando vigorosamente fino a ottenere un composto liscio e lucido. Servendosi di una tasca da pasticciere formare delle palline grandi quanto una ciliegia e disporle sulla placca del forno imburrata. Se l'operazione riuscisse difficoltosa si possono usare due cucchiaini da tè.

Cuocere a circa 200 °C per 20-25 minuti o finché non saranno ben gonfi e dorati.

Poco prima di servire, tagliare la parte superiore dei *beignets*, farcirli con la crema ammorbidita e ricoprirli con la calotta.

Sono ottimi con gli aperitivi o come antipasto.

I bignè confezionati sono troppo

grandi per questa preparazione che deve essere "bite-size", e in ogni caso la preparazione dei gusci è un po' lunga, ma per niente difficile: la ricetta è quella classica della pasta da choux, ed è la stessa tanto per i ripieni salati quanto per quelli dolci. Quindi i gusci eventualmente avanzati si possono utilizzare per fare dei profiteroles, o farcire con zabaione o altre creme.

Risotto coi luvertin

Ingredienti

(per 6 persone, circa)

Riso Carnaroli (due pugnetti a testa più uno per la pentola), due etti di luvertin ben mondati, uno scalogno o un pezzo di porro tritato, una noce di burro, due-tre cucchiaini di olio d'oliva, brodo q.b. (anche di dado), sale e pepe, qualche cucchiaino di Bra Duro grattugiato.

Far appassire nell'olio e burro il porro o scalogno, aggiungere i luvertin e, dopo qualche minuto, il riso, lasciandolo tostare leggermente. Aggiungere brodo e procedere come per un normale risotto, rimstando ogni tanto (non troppo frequentemente) e aggiustando di sale. Lasciar cuocere per una quindicina di minuti, quindi mantenerli il formaggio grattugiato, spegnere e lasciar riposare, coperto, per un paio di minuti. Servire ben caldo.

I *luvertin* sono le cime di luppulo selvatico (dette anche *bruscàndoli*). Crude, sono ottime in insalata; cotte, possono rivaleggiare con gli asparagi più pregiati: ci si fanno ottimi risotti e frittate, oppure le si gusta appena sbollentate e poi saltate nel burro.

Nei secoli, al luppulo sono state attribuite le più svariate proprietà: antidolorifico, antiacido,

antidepressivo eccetera. È stato consigliato per curare di tutto, dalle impurità della pelle all'eccesso di esuberanza sessuale. Addirittura, pare che un cuscino imbottito di luppulo abbia reso il senno a Giorgio III, il "re pazzo" d'Inghilterra.

Coniglio arrosto alla grappa

Ingredienti

Un coniglio non troppo magro, a pezzi, un bicchiere di grappa possibilmente di Arneis, una cucchiainata di gras pistà, una cipolla, erbe aromatiche (salvia, alloro, rosmarino), olio d'oliva, sale e pepe.

Passare brevemente al mixer le erbe aromatiche, la cipolla, la grappa e qualche cucchiaino d'olio, ottenendo un composto profumato col quale si cospargeranno i pezzi di coniglio, mettendoli poi a marinare per una notte (meglio per 24 ore) in frigorifero.

In un tegame sciogliere il gras pistà, aggiungendo eventualmente un po' d'olio e rosolare a fuoco vivo i pezzi di coniglio in modo da sigillarli per bene, quindi abbassare la fiamma e portare a cottura, voltando i pezzi un paio di volte per garantire una cottura uniforme. È una preparazione asciutta, quindi aggiungere un po' di brodo solo nel caso in cui fosse veramente necessario. A cottura ultimata, versarvi un altro po' di grappa e fiammeggiare. Servire subito.

Dolce di fragole profumato al ratafià

Ingredienti

Pan di Spagna o savoiardi morbidi, 3 etti di fragole nostrane belle sode, 3 dl. di latte, 3 tuorli d'uovo, 5 cucchiaini di zucchero, la scorza di un limone grattugiata, un pizzico di sale, 2-3 bicchierini di Ratafià di

fragole, 2 cucchiaini di farina o fecola, una tazza di fragoline di bosco per decorare.

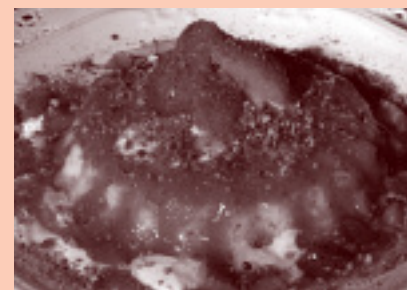
Per completare: una confezione di gelatina per dolci.

Preparare una crema pasticcera: montare bene i tuorli con lo zucchero, la scorzetta di limone, la farina o fecola e il pizzico di sale, quindi aggiungere a filo il latte e mettere su fuoco bassissimo (chi non è esperto farà meglio a usare un bagnomaria), continuando a mescolare finché la crema sarà ben densa (attenzione a non lasciarla bollire, o saprà di uova strapazzate). Assemblare il dolce alternando uno strato di Pan di Spagna o biscotti bagnati con Ratafià di fragole, uno strato di fragole tagliate a pezzetti e uno di crema, fino a esaurimento degli ingredienti.

Ricoprire il tutto con la crema e decorare con le fragoline.

Preparare la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e ricoprirne bene il dolce. Far riposare in frigorifero almeno due ore prima di servire. La gelatina serve anche a non far appassire le fragole durante la permanenza in frigorifero.

Veloce, ottimo, e di grande effetto, questo dolce può essere presentato come torta oppure in coppette singole, e in questo caso è perfetto per riciclare avanzi di torta o biscotti. Va servita fredda e si può preparare il giorno prima.



UNIONCAMERE



PIEMONTE

CREATIVE

SERVIZI ONLINE... FRESCHI DI GIORNATA



ALESSANDRIA

www.al.camcom.it

ASTI

www.at.camcom.it

BIELLA

www.bi.camcom.it

CUNEO

www.cn.camcom.it

NOVARA

www.no.camcom.it

TORINO

www.to.camcom.it

VERBANO CUSIO OSSOLA

www.vb.camcom.it

VERCELLI

www.vc.camcom.it

www.pie.camcom.it



Scopri i servizi online del sistema camerale piemontese per imprese, istituzioni e consumatori. Accedi al sito della tua Camera di commercio digitando l'indirizzo corrispondente indicato in questo annuncio, oppure collegandoti a www.pie.camcom.it, il sito di Unioncamere Piemonte che ti aiuta a navigare nell'intero sistema camerale della regione. **Aggiungilo ai tuoi "preferiti".**

60
ANNI
dal 1945

PROMUOVIAMO LO SVILUPPO. VALORIZZIAMO LE IMPRESE

UNIONE CAMERE COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA DEL PIEMONTE

Via Cavour 17 - 10123 Torino - Tel. 011 5669201 - Fax 011 5119144 - www.pie.camcom.it

Bruxelles: Rue de l'Industrie 22/24 - 1040 Bruxelles - Tel. 0032 2 5500250 - Fax 0032 2 5500259

MUSICA

TEATRO

CINEMA

DANZA

ATTIVITÀ VARIE



2005PIEMONTE DALVIVO

IN VIAGGIO
NEGLI SPETTACOLI
FRA CULTURA
E TURISMO

78 rassegne e festival di musica, teatro, cinema, danza e attività varie di richiamo internazionale, nei quali convivono la ricerca artistica contemporanea e il fascino discreto della tradizione.

Un modo per svelare "dal vivo" il volto di una terra che offre al visitatore innumerevoli bellezze artistiche e paesaggistiche e un ricco patrimonio storico, culturale e di ospitalità.

www.regione.piemonte.it

Numero Verde
800-329329