



**A**ria! Che bella parola che è "aria". Piccola piccola, un buon 75 per cento di vocali, che inizia e finisce con la prima lettera dell'alfabeto, come dire che l'assoluto non sta tra l'alfa e l'omega ma che bisogna fare ancora un passo e tornare all'inizio.

C'è "l'ora d'aria", la "boccata d'aria", "l'aria fresca" (dopo la tempesta), "cambiare aria", ci sono i "castelli in aria" (che sono i più belli) e via così. Insomma, questo gas tendenzialmente incolore e inodore fatto un po' d'ossigeno, un po' d'azoto, un po' di pulviscolo e un po' di tutto quel che ci finisce dentro è una delle cose più belle del creato, che più danno senso di libertà. Quindi a lei, a questa fantastica divinità trasparente che è ben più d'un elemento, vogliamo dedicare il nostro giugno piemontese. Il sesto dei mesi è quello in cui finalmente si abbandonando le mura e i tetti, gli spazi angusti, i rifugi e le nicchie e si passa dall'aria viziata a quella aperta, ai prati, alla luce, al sole, al vento, al tripudio degli elementi. Certo, il piemontese tipo deve usar un minimo di prudenza. Il colorito è lattiginoso e la melanina dorme, in letargo dall'estate passata.

Il polpaccio di lui è segnato dall'elastico del calzino. La gamba di lei timida ad abbandonare la sicura guaina del collant. Le pupille si strizzano, abbacinate.

Ma dopo un minimo di training (magari già consumato a maggio) si è pronti per godersela. E correre. E far tardi su una terrazza o su un prato. E guardare lontano, oltre quei cinque metri cui ci hanno abituato case e uffici.

Dunque Piemonte Mese di giugno è più Beatrice che Virgilio, cioè vi condurrà per mano per valli e cieli e non per gironi sotterranei.

Ce l'abbiamo messa davvero tutta per farvi uscire allo scoperto.

In questo numero trovate agriturismi e spettacoli in collina, enogastronomia *en plein air* e notti bianche, itinerari montani e passeggiate per castelli. Scendete nei campi, conquistate i dehors, sfruttate i week end.

Questi sono i motti di PM per il mese più bello, quello che cammina in equilibrio tra la primavera e l'estate, tra le piogge di maggio e l'arsura di luglio.

A giugno l'aria profuma. Uscite a odorarla. E se già fa caldo, e avete

ormai letto tutto il numero, vi autorizziamo addirittura a usarlo come ventaglio. Per farvi aria.

Luca Iaccarino

#### In questo numero:

##### Speciale en plein air

- Tutto sugli agriturismi
- La Notte Bianca
- Il Festival delle Colline
- Il Sacro Monte di Oropa

##### Sapori

- Slow Food a Masino
- I prodotti del Paniere

##### Saperi

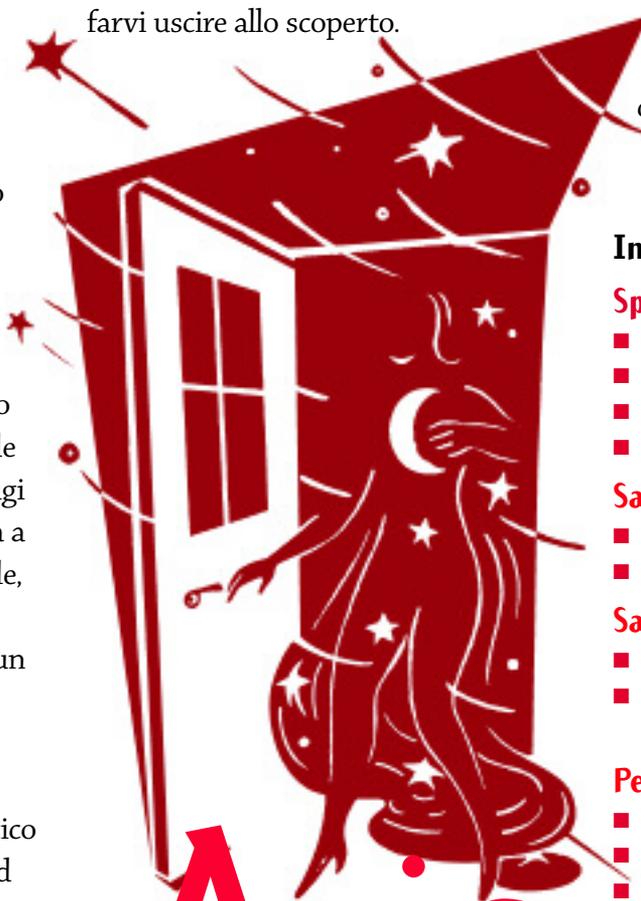
- Gli arazzi di Ugo Scassa
- Hokusai e Paolo Leonardo in mostra

##### Personaggi

- Giuseppe Culicchia
- Marco Ponti
- Walter Eynard

##### E ancora:

le ricette, l'agenda di giugno e tanto altro



# Aria di giugno

ISSN 1825-604X



9 771825 604001



CITTA' DI TORINO

www.torino.it

Se Mille e una Notte...

# BIANCA

al Balón

Venerdì

10

GIUGNO 2005

dalle ore 19,00

alle ore 07,00

INFORMACITTA'

Numero Verde

800-019531

CHIAMATA GRATUITA

Circoscrizione 7

Associazione Commercianti Antico Borgo Dora  
Associazione Commercianti Balón  
Associazione Cortile del Maglio  
Associazione Culturale Borgo Dora  
Associazione ViviBalón



# L'albero delle bistecche

come l'andar per agriturismi salva dai mali dell'inurbamento

Luca Iaccarino



Particolare da una stampa popolare del XVII secolo commentata dal testo: "Queste son selve di certi arboscelli che i frutti loro son di stame e capponi cotti inlardati tutti buoni e belli".

Agri-turismo è un po' come agrodolce: cioè una di quelle parole composte che mette assieme bastone e carota, botte piena e moglie sobria (o moglie ubriaca e botte vuota, a seconda).

Spiego: "Agri" sta per agricoltura. Ovvero l'attività più nobile, antica, terribilmente faticosa presente sulla faccia della terra.

Turismo invece sta per turismo (lo si poteva intuire). Ovvero l'attività più godereccia, moderna - fino a un secolo fa il "popolo" (cioè, noi) le vacanze se le sognava - splendidamente rilassante sulla faccia della terra.

Eppure, esattamente come l'agrodolce, insieme funzionano.

Non solo funzionano, talvolta stupiscono come sanno fare solo gli opposti che si uniscono.

Per conto mio, in anni di frequentazione, ne ho viste di tutte i colori.

Due esempi, per coprire tutto l'arco istituzionale.

Il primo: quasi quindici anni fa ho scambiato lavoro contro vitto e alloggio in una struttura nell'entroterra di Riccione.

Una soluzione che consiglierei al miglior amico come al peggior nemico: quando arrivavo a tavola (rantolante) sapevo che tutto, dico tutto quel che avevo davanti veniva dai campi fuori dalla porta. Ed erano verdure, formaggi (li facevano nella vasca da bagno), carni, salumi, pane straordinari (olio e vino li prendevano da amici-colleghi).

Il problema era che, prima che arrivasse sul mio piatto, quella dannata e ottima cipolla stava venti centimetri sotto terra (quante ne ho distrutte a colpi di zappetta), e quel succulento e ben maturo pomodoro stava, fino al mattino, su una piantina strama-

ledettamente bassa. Però, per chi - come me - è un rammollito inurbato, val davvero la pena di fare un'esperienza più agri che turistica per: a) capire il mazzo (e non d'insalata) che c'è dietro; b) essere davvero sicuri della provenienza dei prodotti; c) dare una mano (e le strutture serie ne hanno bisogno); d) fare un ripasso sui fondamenti della natura, ché poi si finisce a credere che le patate crescano a spicchi come cespugli.

L'opposto, una Pasqua di un paio d'anni fa, a un passo da San Geminiano. Posto incredibile. Cascinale riattato bellissimo. Colline. Vino. Delizie. Però dell'agriturismo aveva solo l'insegna, visto che era un alberghetto delizioso che però si limitava a mettere in menu un paio di mieli e vini del posto.

Parliamo, quindi, di ciò che sta in mezzo. E soprattutto che sta in Piemonte.

E c'è di tutto.

Dal consorzio di produttori che s'è messo assieme per tentare di fare giustamente qualche soldo più facile di quelli che arrivano dal vender zucche, al minuscolo contadino che ha portato l'orto in tavola, alle aziende di medie-piccole dimensioni che hanno deciso di diversificare.

Giusto un paio di consigli:

- 1) esiste tanto altro oltre agli inossidabili Monferrato e Langhe, e tanti posti segreti sparsi ovunque, dal Vercellese al Canavese;
- 2) non vi fate bastare la parola "agriturismo" e verificate cosa producono in casa;
- 3) tentate - quando possibile - di passarci la notte e magari di dare una mano.

Se poi trovate il cespuglio di patate o l'albero delle bistecche significa che il vino è ottimo e che è meglio far guidare qualcun altro. ■

# Agriturismo

## Istruzioni per l'uso



### Michelangelo Pellegrino

Un raccolto in più per il mondo rurale. Così venne definito l'agriturismo quando, in Piemonte, nacquero i primi progetti.

A portarli avanti erano imprese giovani, piene di voglia di fare e di idee, che offrivano un soggiorno concettualmente diverso rispetto alla vacanza tradizionale, perché basato sulla condivisione di momenti di vita agricola e sul rapporto umano fra il titolare e un ospite non più cliente ma soggetto attivo, curioso, aperto a nuove esperienze e desideroso di uscire dalla gabbia dei prodotti standardizzati e dei viaggi organizzati.

L'agriturismo propone mille volti: dalla ricerca della geografia dei sapori, di cui il territorio piemontese è particolarmente ricco, al contatto con la civiltà contadina, al piacere delle attività all'aria aperta, alla possibilità di vagabondare tra paesaggi fatti di arte e natura.

Ma se l'agriturismo è stato l'idea giusta al momento giusto, ed ha avuto rapido e meritato successo, è anche vero che si sono registrati fenomeni poco trasparenti o chiaramente speculativi. Accanto agli agriturismi veri, fatti di persone che amano la terra, il ritmo delle stagioni, il respiro profondo delle tradizioni contadine, sono nati momenti di ristorazione che, pur di buon livello, non hanno alcun legame con l'impresa agricola.

In altri casi, pochi per fortuna, la tovaglia a quadretti e la fetta di

salame hanno cercato di mascherare col fascino dei cibi scadenti e scarso rispetto degli standard igienico-sanitari e della sicurezza alimentare.

Anche per contrastare situazioni del genere è stata predisposta, sin dal 1985, una legge-quadro (la 730) che definisce la funzione e le caratteristiche degli agriturismi, che sono, principalmente: favorire l'agricoltura e la permanenza degli agricoltori sul territorio; stimolare un turismo consapevole; tutelare le tradizioni locali e l'ambiente rurale; incrementare i rapporti fra città e campagna.

Su questo quadro generale le regioni hanno lavorato approvando leggi proprie (in Piemonte opera la legge 38 del 1995) che disciplinano i caratteri essenziali dell'attività agrituristica.

Conoscerne i punti essenziali significa disporre di un vero e proprio manuale di istruzioni, sapere cosa ci dobbiamo aspettare quando andiamo in agriturismo, quali

sono i nostri diritti di consumatori.

Il concetto fondamentale da tenere ben presente è: senza attività agricola

non può esistere attività agrituristica. L'attività agrituristica è, a tutti gli effetti, un'attività agricola. Deve essere connessa e complementare a quella agricola che rimane l'attività principale.

Ne consegue che:

- La ristorazione in agriturismo deve utilizzare prevalentemente prodotti agricoli di produzione aziendale
- Le attività ricreative e culturali devono essere svolte nell'ambito del mondo rurale.
- L'agriturismo favorisce la trasformazione e la vendita diretta dei prodotti di fattoria che creano reale valore aggiunto alle imprese agricole.

In Piemonte, l'agriturismo opera secondo tre formule principali:

#### 1. Agriturismo di sola ristorazione.

Il massimo dei posti a sedere è 60 ed è in genere richiesta la prenotazione. Questo proprio perché la ristorazione rientra tra le attività collaterali dell'impresa agricola;

#### 2. Agriturismo con pernottamento e prima colazione.

Il numero massimo di posti letto, per gli agriturismi del Piemonte, non può superare i 25. In molti casi, ristorazione e pernottamento sono offerti insieme;

#### 3. Agricampeggio.

Un'apposita piazzola attrezzata può ospitare camper e roulotte. Anche in questo caso è possibile l'acquisto dei prodotti dell'azienda. ■



## Navigare per agriturismi

*Sono molti i siti che offrono elenchi di agriturismi. Vi presentiamo quelli che, a nostro avviso, sono i migliori.*

**[www.regione.piemonte.it/cgi-bin/turismo/agrituri/agt\\_elenco.cgi](http://www.regione.piemonte.it/cgi-bin/turismo/agrituri/agt_elenco.cgi)**  
Presenta un elenco completo delle strutture, con indicazioni sintetiche sui servizi offerti. Efficiente, ma un po' spartano.

Decisamente più ricchi di dettagli, e più piacevoli da consultare, i siti delle principali associazioni agrituristiche.

**[www.agriturismopiemonte.it](http://www.agriturismopiemonte.it)**  
Sito del Consorzio Regionale Agriturismo, Via Lagrange 2 - Torino  
Tel. 011 534918 / 011 8613556  
Gli agriturismi sono elencati per provincia, ma anche per servizi offerti (prezzo, accoglienza animali domestici, attività per bambini e così via) ed è possibile fare una ricerca mirata nel dettaglio.

**[www.terranostri.it](http://www.terranostri.it)**  
Il sito dell'Associazione omonima, che fa capo a Coldiretti. Le aziende sono elencate per regione e in ordine alfabetico, e per ogni azienda sono disponibili informazioni chiare e dettagliate sui servizi, la fascia di prezzo e, dove applicabile, sul tipo di menù offerto.

**[www.agriturist.it](http://www.agriturist.it)**  
L'Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio fa capo a Confagricoltura. La ricerca è per regione e per provincia, quindi secondo l'ordine alfabetico dei comuni di appartenenza. Le indicazioni sono chiare, soprattutto in riferimento alle caratteristiche della località e alla fascia di prezzo.

**[www.turismoverde.it](http://www.turismoverde.it)**  
Sito dell'Istituto per il Turismo, il Territorio e l'Ambiente promosso dalla Confederazione Italiana Agricoltori (Cia). Nella sezione "guida agli agriturismi" si procede selezionando la regione, quindi è possibile consultare l'elenco alfabetico delle aziende oppure selezionare la provincia. Le indicazioni sono chiare ed esaustive anche rispetto alla raggiungibilità dei luoghi.

# Opinioni & Posizioni

In quanto attività agricola, l'agriturismo è un settore importante per ciascuna delle principali Associazioni agricole: Coldiretti (la più grande per numero di associati), Confagricoltura e Cia (Confederazione Italiana Agricoltori). Infatti, se l'agriturismo è, dal punto di vista dell'utente, una vacanza di natura e cultura, per le aziende agricole può rappresentare un'opportunità e una significativa fonte di reddito. Per questo, ogni associazione ha creato degli organismi ad hoc: **Terranostra** per Coldiretti, **Agritourist** per Confagricoltura, **Turismo Verde** per Cia.

Mettendo la loro firma, per così dire, sugli agriturismi, le associazioni hanno inteso segnalare la loro attenzione ad una qualità che deve coinvolgere tutti gli aspetti, dai più evidenti, come la ristorazione e i prodotti alimentari, a quelli meno ovvi ma altrettanto importanti come il rispetto di norme igienico-sanitarie, ambientali e così via.

Piemonte Mese ha chiesto ai responsabili regionali del settore agriturismo delle tre organizzazioni di indicare gli aspetti e le iniziative principali da loro promossi.

## **COLDIRETTI:** agriturismo, un settore in espansione

Rossana Turina, presidente dell'Associazione Regionale Terranostra Piemonte, che rappresenta oltre il 60% delle realtà agrituristiche piemontesi, e della neocostituita Cooperativa Terre e Gusti del Piemonte, rivendica da tempo l'importanza di un comparto in grado di valorizzare il territorio e di rafforzare l'immagine del sistema agricolo. Nel 2004, in Piemonte, le potenzialità ricettive delle aziende

associate ammontavano ad oltre 1.500 posti letto, ma il settore è in espansione anche grazie agli investimenti che molti imprenditori agricoli hanno effettuato in vista del prossimo evento olimpico.

*"Un soggiorno in agriturismo", ricorda Rossana Turina, "può rappresentare un incontro con il mondo rurale che va ben oltre il buon vino ed il buon cibo; consente di apprezzare l'origine dei prodotti, la storia del territorio, le tradizioni e il folklore locale: valori culturali poco conosciuti perché non sempre citati nei libri di testo, ma che si tramandano nell'arco delle generazioni".*

## **CIA:** una nuova guida agli agriturismi

*"L'agriturismo è l'ospitalità che offre un'impresa agricola a tutti i cittadini che vogliono godere di una vacanza a contatto con la natura, con l'ambiente campestre"* spiega Guido Scaparone, responsabile del settore Agriturismo della Confederazione Italiana Agricoltori del Piemonte.

*"Le aziende agrituristiche non*

*sono assolutamente in contrapposizione con altre strutture turistiche e ricettive (alberghi, ristoranti). Sono realtà diverse.*

*La guida "Il gusto della natura", pubblicata anche in previsione di Torino 2006, rispecchia questo spirito. Attraverso una offerta chiara e particolareggiata, la guida invita a conoscere il Piemonte individuando sei territori omogenei per cultura, storia e collocazione geografica ed elenca 106 aziende agrituristiche e circa 450 aziende che producono e vendono direttamente i loro prodotti".*

La guida è reperibile presso tutte le sedi della Cia del Piemonte.

Un elenco di aziende agrituristiche

che si trova anche sul sito della Cia del Piemonte: [www.piemonte.cia.it](http://www.piemonte.cia.it).

## **CONFAGRICOLTURA:** il Marchio Agritourist Qualità

Negli ultimi tre anni la domanda si è fatta più selettiva, ricorda Rosanna Varese, presidente di Agritourist Piemonte; *"l'appassionato di agriturismo sceglie con più ocularità preferendo le aziende con accoglienza di tipo familiare e ad alto tasso di tipicità, intesa non solo come varietà di prodotti propri offerti o come ristorazione tradizionale, ma anche come servizi costruiti conservando un forte legame con la cultura, la storia e il costume del territorio.*

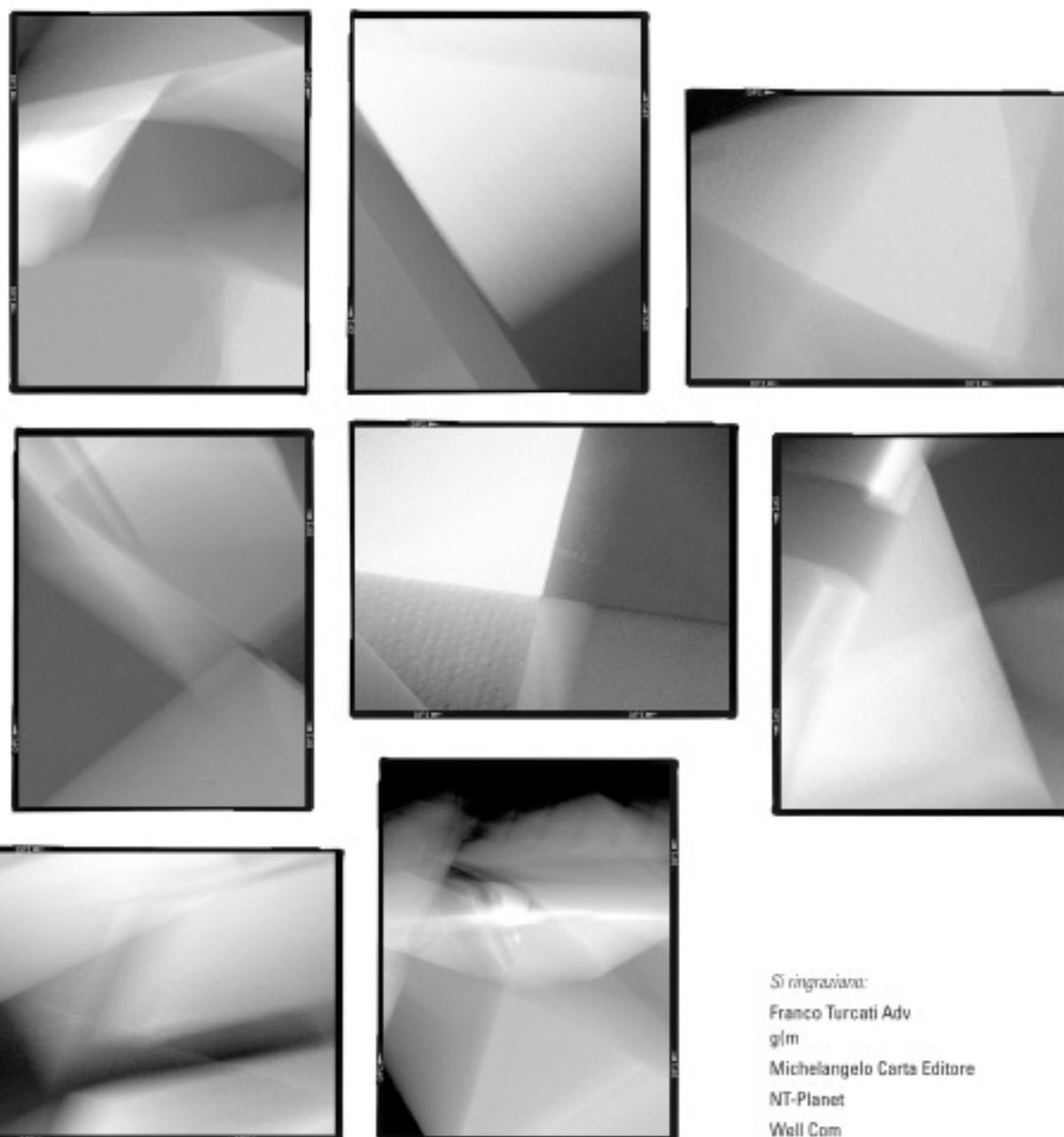
*Ed è proprio in quest'ottica che la nostra organizzazione, che nel 2005 compie 40 anni, ha realizzato un sistema di certificazione, identificato col marchio "Agritourist qualità", che intende proprio mettere in evidenza il collegamento tra produzione agricola, tradizione gastronomica del territorio e ristorazione agrituristiche, legando inoltre a questi principi anche le attività sportive, ricreative e culturali.*

*Per sviluppare i "ritorni" e i "passaparola" che per le imprese agrituristiche costituiscono la principale fonte di presenza".* ■



Club Dirigenti Vendite e Marketing  
Club Comunicazione d'Impresa

# Premio Odisseo 2005



Franco Turcati Adv © 2005

Si ringraziano:

Franco Turcati Adv  
g/m  
Michelangelo Carta Editore  
NT-Planet  
Well Com



L'associazione tra l'originale nome in greco antico e l'anno che stiamo vivendo all'inizio del terzo millennio, costituisce una

voluta provocazione tra antico e moderno, tra classico e innovativo, tra tradizione e sperimentazione, come il Premio che viene varato quest'anno per la prima volta.

Verranno selezionati e premiati i prodotti e le idee di 16 aziende con sede in Piemonte e Valle d'Aosta che nell'anno 2004 - 2005 si siano particolarmente distinte in termini di fatturato e di immagine, attraverso strategie innovative di Marketing e/o Comunicazione di successo.

Informazioni:  
[www.premiodisseo.com](http://www.premiodisseo.com)



Club  
Comunicazione  
d'Impresa

Con il patrocinio di:



Con il contributo di:



**Guido Andruetto**

Tirare tardi per le vie di Borgo Dora, facendo le ore piccole e passando una piacevolissima notte in bianco. È quello che accadrà per la terza volta il 10 giugno, in occasione dell'ormai tradizionale "Nuit Blanche" in versione subalpina.

Un cartellone fitto di appuntamenti nottambuli – promosso dal Comune in collaborazione con l'associazione commercianti - che si apre ufficialmente già alle 19, con una lunga serie di aperitivi nei bar e locali dell'area del Balòn, il mercato che ogni sabato mattina anima il reticolo di stradine in porfido e ciotolato a ridosso di Porta Palazzo.

Sono state due, entrambe affollatissime, le edizioni precedenti della "Notte Bianca" torinese: lo scorso anno migliaia di persone hanno potuto girare per ore attraverso il Borgo, godendo di spettacoli teatrali, di mostre e di concerti fino alle prime luci del mattino. Prevedibile il bis di pubblico anche per questa edizione, che s'ispira alle atmosfere magiche ed esotiche delle "Mille e una notte".

Le location, ossia Porta Palazzo e il Balòn, non potrebbero essere più azzeccate: da anni, infatti, rappresentano due dei luoghi simbolo in città della contaminazione e dell'incontro fra culture, lingue e mondi diversi.

# Bianca è la notte



Ed è proprio seguendo il leitmotiv dello scambio, e quindi del viaggio, che la kermesse nottambula consentirà al pubblico – attraverso una serie di eventi gratuiti – di scoprire paesi come l'Egitto, l'Iran, l'Iraq, la Turchia, l'India e la Cina. Una "Notte Bianca" multi-etnica insomma, aperta all'altro e ricca di stimoli. Ma anche divertente, rumorosa, tagliata ad hoc per chi si rifiuta di andare a letto presto.

A costoro, in effetti, non mancano di certo le buone ragioni: ancora una volta le vie e le piazze Borgo Dora e Lanino, il Canale Molassi, il Cortile del Maglio e i giardini Borgo Dora, ospitano eventi con

musiche e balli tradizionali dell'Oriente, dalla danza del ventre ai mistici giri dei Dervisci rotanti. Addirittura, nella piazza più grande verrà ricostruito un tipico suk mediorientale, con tanto di banchi su cui si possano trovare spezie, tè e menta. Sempre all'interno del suk, per tutta la notte si dovrebbe poter accedere a una tenda berbera, dove a disposizione del pubblico ci saranno non solo dolci e frutti canditi da degustare, ma anche un narghilè con cui fumare. Mille e più occasioni di svago che dimostrano come possa davvero accadere di tutto in una notte: anche l'arte avrà i suoi palcoscenici lungo il percorso allestito a Borgo Dora. Fra le opere in esposizione, figurano molti capolavori della pittura dell'Ottocento e del Novecento, che meglio hanno rappresentato le ambientazioni e le atmosfere della cultura araba.

Infine, spazio ai bambini, per i quali Emanuele Luzzati ha allestito un originale teatrino intitolato "Ali Babà e i quaranta ladroni".

Nel frattempo, approfittando della momentanea libertà, i più

**il 10 giugno  
Borgo Dora fa  
l'alba tra suk  
e dervisci**



grandi possono ascoltare i racconti di Salomè, oppure assistere alla proiezione di un film all'aperto (nell'Arena dedicata alla settimana arte) o ancora accomodarsi ai tavolini di un caffè turco, visitando a piedi la bellissima "Via della Seta". ■

*Le immagini di questa pagina sono state realizzate dagli allievi dell'Istituto Tecnico per le Arti Grafiche e Fotografiche "Gianbattista Bodoni"*



# il Barracuda nottambulo di Culicchia

Guido Andruetto  
intervista Giuseppe Culicchia

Prima al Barcode con la serata "Lovers", il venerdì, e adesso al "The Beach" ai Murazzi con l'evento settimanale "Barracuda", ogni mercoledì. La notte è piccola per Giuseppe Culicchia, lo scrittore che da quasi due anni coltiva un hobby speciale. Mette i dischi, li gira, li suona, in altre parole fa ballare.

O meglio, fa il dj. Per tutta l'estate è lui il *resident* del mercoledì notte nel club in riva al Po, supportato dai dj Luciano e Ale di Maggio.

**Nel suo ultimo libro *Torino è casa mia che spazio ha dedicato alla notte?***

"Visto che il libro, anziché per capitoli, è diviso per stanze, ho pensato di mettere la vita notturna nel bagno. Che poi non è altro che una rappresentazione dei Murazzi, dove soprattutto d'estate, la notte, si fa davvero tardi, sconfinando spesso nelle prime ore del mattino".

**Anche a lei fa molto tardi, in particolare il mercoledì sera, vero?**

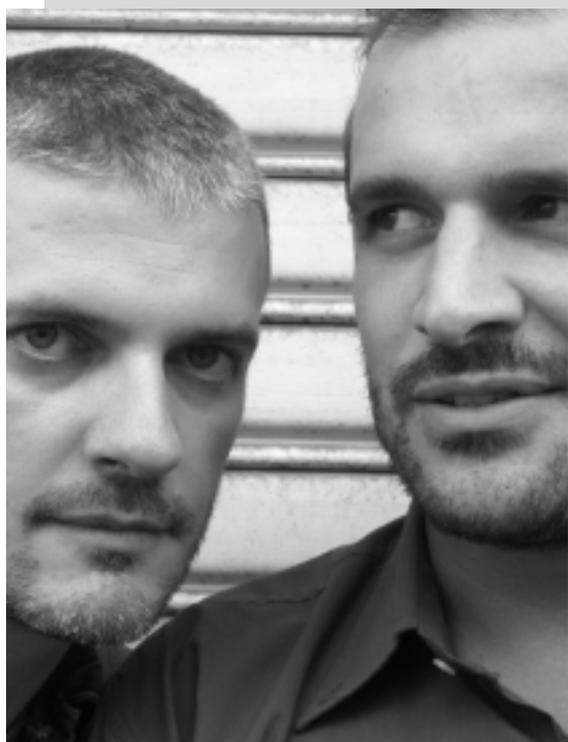
"Direi proprio di sì. Al The Beach la nostra serata *Barracuda* si conclude quasi sempre intorno alle 4 del mattino. Devo ammettere, però, che se fosse per la gente in pista bisognerebbe continuare a suonare ancora, magari chiudendo il locale addirittura alle 6".

**Il pubblico del club a che ora si presenta di solito sotto la consolle?**

"Non ci sono orari e abitudini precise, è sempre tutto molto variabile. Con la bella stagione indubbiamente la notte si allunga anche per i *clubbers*, che magari prima di scendere ai Murazzi si trattengono diverse ore per la cena e il dopocena ad esempio nel Quadrilatero Romano".

**Prendiamo il mercoledì notte al Beach. Come avete impostato la serata?**

"Intanto c'è una forte impronta black a livello musicale. Con Luciano e Ale di Maggio cerchiamo di suonare dischi e canzoni che abbiano fatto la storia del filone funk e black. Passiamo con disinvoltura dall'hip-hop al funky, dall'r'n'b al soul. E la gente sembra apprezzarlo, perché balla senza sosta".



Giuseppe Culicchia e Dj Luciano

# L'urlo

**Il festival teatrale di Sergio Ariotti scende in città per scavalcare le montagne**

Alessandra Vindrola

Sarà una strana coppia, formata da un "mattatore" elegante come Umberto Orsini, e da un piccolo uomo muto e segnato da una lunga permanenza in manicomio, a inaugurare il Festival delle Colline, uno degli appuntamenti più attesi e qualificati dell'estate teatrale torinese.

Orsini e il tenerissimo Bobò, che ha conquistato le platee di tutto il mondo, sono infatti i protagonisti di *Urlo*, nuovo spettacolo di Pippo Delbono, il regista che ha saputo parlare anche fuori dei confini italiani di marginalità, pace, sogni e guerre con un cast misto di attori "veri" e di "matti".



Già ospite delle passate edizioni del Festival delle Colline, la compagnia di Delbono apre la rassegna ideata da Sergio Ariotti il 28 maggio alla Cavallerizza Reale: ed è un segno preciso che l'avvio della manifestazione è affidato a una delle più prestigiose compagnie italiane di teatro contemporaneo.

**Pm** Piemonte  
mese

Cucina, Cultura, Artigianato  
del Piemonte

Mensile - Anno I - n° 2 - Giugno 2005

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

**Direttore responsabile**  
Luca Iaccarino  
direttore@piemontemese.it

**Direzione editoriale**  
Lucilla Cremonesi - 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'ADN.  
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, Bruno Boveri,  
Franco Caresio,  
Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia,  
Federica Cravero, Lucilla Cremonesi,  
Olga Gambari, Michelangelo Pellegrino,  
Daniele Silva, Maria Vaccari,  
Alessandra Vindrola

L'illustrazione in prima pagina  
è di Michelangelo Pace

# delle colline



italiano, dall'atmosfera ombrosa di un vecchio parco, dal bicchiere di vino in trattoria, sotto la pergola, per il dopo-teatro. Il Festival delle Colline è nato come rassegna marginale delle estati torinesi, ma con una sicura vocazione al teatro di parola, alla drammaturgia, all'attenzione mai spocchiosa verso quei movimenti teatrali degli anni Novanta - non per nulla in quegli anni si facevano chiamare "teatri invisibili" - che oggi sono l'anima più viva del teatro italiano.

Un Festival che cresce inevitabilmente cambia, e se c'è un rimpianto per i suoi esordi è che oggi solo quattro dei venti e più appuntamenti saranno davvero in collina, mentre Cavallerizza Reale, Teatro Gobetti, Teatro Carignano, Teatro Espace a Torino e Fonderie Limone a Moncalieri ospite-



ranno la maggior parte degli spettacoli.

Per il resto, lo spirito degli inizi non è stato tradito: grande spazio dunque a quegli invisibili che oggi sono fari nella notte come i Motus, il Teatrino Clandestino e gli eccentrici Fanny & Alexander, nuovamente alle prese con una per nulla scontata lettura di Nabokov (suddivisa in tre spettacoli per attori, video, pianoforte e macchine del suono).

Attenzione, come sempre, al teatro di parola, anche con esiti diversissimi, con il Teatro delle Albe, Beppe Rosso, Giuseppe Cederna, Iaia Forte (diretta da Carlo Cecchi e alle prese con Joyce), Manuela Kustermann.

Omaggio alle storiche compagnie di ricerca che non hanno smesso di cercare, come la Societas Raffaello Sanzio che rivisita la *Tragedia Endogonia* creata al Théâ-

tre du Gymnase di Marsiglia, progetto teatrale davvero sconcertante, o i Marcido Marcidoris, visionari ed energici anche quando giocano a "far canzonette".

E apertura, infine, al teatro internazionale, senza esagerare ma anche nel segno dell'originalità, con due spettacoli, *Le colonel des Zouaves* di Ludovic Lagarde e *Dance on glasses* dell'iraniano Amir Reza Koohestani e con l'adesione a una rete teatrale del sud Europa, nata nel 2004 ad Avignone, che si prefigge di avviare coproduzioni internazionali.

La decima edizione del Festival, insomma, è scesa dalle colline, ma si prepara a scavalcare le montagne. ■

*Le immagini qui riprodotte si riferiscono a spettacoli delle passate edizioni*

Per il suo decimo compleanno, il Festival delle Colline offre infatti, fino al 30 giugno, un programma che nulla ha da invidiare ai più importanti appuntamenti teatrali italiani.

Nato quasi più con l'intento di far conoscere le ville private, i piccoli castelli, le piazze della collina torinese, il Festival ha avuto, nelle prime edizioni, un sapore tutto speciale: ogni appuntamento era una scampagnata nelle profumate sere dell'estate torinese, il pubblico si sedeva per terra e gli organizzatori distribuivano ogni sera generose porzioni di Autan contro le zanzare o, in alternativa, impermeabili e ombrelli a riparo dagli improvvisi, e torrenziali, acquazzoni.

Ma il programma non si fermava mai, e gli spettatori erano rapiti da piccoli monologhi di qualità, da giovani promesse del teatro

di è che oggi solo quattro dei venti e più appuntamenti saranno davvero in collina, mentre Cavallerizza Reale, Teatro Gobetti, Teatro Carignano, Teatro Espace a Torino e Fonderie Limone a Moncalieri ospite-

## Sei giorni di "Sguardi femminili dal nord"

Vengono da Francia, Regno Unito, Irlanda, Danimarca, Paesi Bassi, Russia e Grecia, e sono donne: sono le protagoniste di **Sguardi femminili dal nord**, ovvero della V edizione della rassegna Teatro Europeo, ideata e diretta dal regista Beppe Navello, in scena dall'1 al 5 giugno.

Un altro festival teatrale, breve ma intenso, ed è un peccato che le date si sovrappongano con quelle del Festival delle Colline, lasciando gli spettatori nell'incertezza - non di cosa andare a vedere, ma di cosa si perderanno scegliendo. Si inizia il primo di giugno in piazza Palazzo di Città con **Wayout** della Compagnia Lmno, uno spettacolo francese per esterni creato da otto giovani donne che affrontano il tema del viaggio utilizzando come palcoscenico strade, muri, marciapiedi, selciati.

Se c'è un filo rosso fra questo e gli altri spettacoli del programma, è tutto in una visione "corporale", fisica, del teatro e del coinvolgimento dello spettatore: da citare fra tutti l'appuntamento nel Tribunale vecchio di Torino che inizia alle 18 del 3 giugno e prosegue non stop per 24 ore, una coproduzione Mas Juvarra, Teatro Europeo, Crut, Mkultra Performance Collective e F2 Mkultra Performance Unit per raccontare fra installazioni e improvvisazioni come si raccontano le bugie.

Il programma completo si può trovare sul sito [www.teatroeuropeo.it](http://www.teatroeuropeo.it)

# Il tuo macellaio ti dà di più!

**SOLO L'ETICHETTATURA VOLONTARIA TI GARANTISCE LA TRACCIABILITA'  
E L'ESATTA PROVENIENZA DELLA CARNE CHE ACQUISTI**



Rendizzato con il concorso finanziario della Regione Piemonte, Assessorato Ambiente, Agricoltura e Qualità

**CHIEDI L'ETICHETTATURA VOLONTARIA SECONDO IL REG. CEE 1760/00 E AVRAI:**  
tutte le informazioni sull'origine e il tipo di carne bovina che acquisti  
un controllo sulla veridicità delle informazioni che ti vengono date  
un controllo sulle quantità etichettate

**Se vuoi saperne di più controlla sempre lo scontrino**

[www.asprocarne.com](http://www.asprocarne.com)



**AGRIPIEMONTE CARNE**  
C.so Vittorio Emanuele II, 58  
10121 Torino  
Tel. 011.562.93.06

**REGIONE  
PIEMONTE**



**ASPROCARNE**  
ASPROCARNE PIEMONTE  
Via Silvio Pellico, 10  
10022 Carmagnola (To)  
Tel. 011.971.53.08

# L'etichettatura della carne bovina

Fino a qualche decennio fa, “mangiar carne” voleva dire andare dal macellaio a comprare il lesso o l'arrosto domenicale, oppure la classica fettina. Non si facevano troppe domande: avere carne in tavola significava anche potersi permettere un alimento che per tanto tempo era stato fuori dalla portata di molte tasche.

Ma la trasformazione in alimento di massa, favorita da politiche agricole miranti soprattutto alla quantità, e da controlli carenti, ha finito per compromettere la qualità generale: non a caso, negli anni Settanta e anche successivamente, la robusta bistecca che in padella si trasforma in un bruscolino era un classico delle scenette televisive. Per non parlare delle ben più tragiche vicende legate allo scandalo “mucca pazza”.

Ma anche per la carne è in atto da tempo una decisa inversione di tendenza, con una sempre maggiore attenzione alla qualità come conseguenza diretta dell'alimentazione degli animali: è assai indicativo, ad esempio, che non si parli più tanto di “carne” in modo indifferenziato, quanto di “carni”, diverse per provenienza, allevamento, macellazione. Oggi si trova normalmente in commercio carne italiana, irlandese, francese o argentina; la si compra in macelleria o al supermercato, al taglio oppure confezionata in vaschetta, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Per il consumatore, un'offerta così ampia rischia di aumentare, assieme alle possibilità di scelta, anche la confusione: per questo diventa particolarmente importante disporre di informazioni chiare e sintetiche.

Sono ormai di uso comune termini quali “filiera”, “tracciabilità”, “disciplinare di produzione”, “etichettatura”; ed è curioso che proprio da questo astratto gergo settoriale dipenda il godimento di sapori genuini, oltre che la sicurezza alimentare. In realtà questi termini non sono che la codificazione di un sano buon senso: quello che suggerisce di sapere cosa, esattamente, stiamo mangiando.

**FILIERA** è infatti tutto il complesso di aziende o singoli operatori che, in base a regole precise, concorrono alle fasi di realizzazione, distribuzione e commercializzazione dei prodotti alimentari.

**TRACCIABILITÀ** è la possibilità di capire da dove viene e come è fatto un prodotto, risalendo fino alle materie prime di origine. Nel caso della carne, ad esempio, il modo in cui è stato allevato l'animale.

**DISCIPLINARE** è l'insieme delle regole cui si devono attenere i produttori di un alimento o di un manufatto di qualità. Queste regole riguardano ogni aspetto del processo produttivo: tempi, materiali, procedure e così via.

**ETICHETTATURA.** È uno strumento fondamentale, perché è solo leggendo l'etichetta che il consumatore può conoscere il prodotto che sta acquistando.

Esistono due tipi di etichettatura: quella obbligatoria e quella volontaria, ed entrambe sono previste e riconosciute dalle leggi nazionali e comunitarie.

L'etichettatura **obbligatoria** riguarda tutti i tipi di carne bovina e deve indicare chiaramente: il numero del lotto di appartenenza o di auricolare dell'animale; il luogo (stato) di nascita e quello di allevamento; i codici comprovanti l'approvazione da parte del macello e del laboratorio di sezionamento.

A questa si aggiunge l'etichettatura **volontaria**. Fornita dall'Associazione di allevatori di riferimento o dai singoli operatori, dà informazioni aggiuntive e certifica l'ottemperanza ad un severo disciplinare, predisposto dall'Associazione stessa ed approvato dal Ministero per le Politiche Agricole. Queste informazioni, riportate sullo scontrino rilasciato dalla macelleria, o sulla vaschetta nel caso di prodotti confezionati, riguardano: la razza, l'età e il genere dell'animale; la data di macellazione; il nome e il codice dell'azienda agricola di provenienza; il tipo di alimentazione; sono inoltre presenti il logo dell'associazione di riferimento e quello dell'organismo di controllo.

Bruno Boveri

# Masino Si fa Slow

Nel parco del castello, Slow Food festeggia i prodotti piemontesi e aostani. I golosi sono avvisati



“Non è com'è cucinato che lo rende buono, è che vita ha fatto”. Parole di Alain Ducasse. Che parla del pollo. Alain Ducasse, non l'ultimo cuoco dell'ultima mensa aziendale (senza offesa). Alain Ducasse, uno che avrebbe tutti i diritti di affermare che la sua cucina rende buona qualunque cosa. E tutti gli crederemmo.

No il pollo è buono se ha mangiato bene e “ha fatto sport tutte le mattine”, dice ancora Ducasse. È stato allevato bene e non è stato rinchiuso in gabbia.

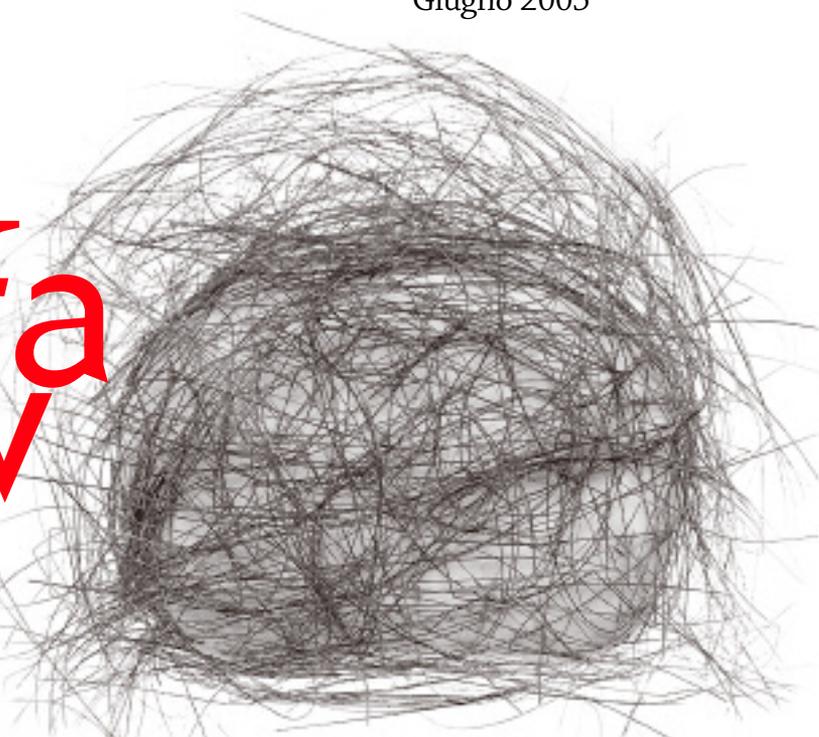
Dopo, dice, si può parlare di temperature, tecniche di cottura e tecnologia in cucina.

Sant'uomo, baciargli le mani bisognerebbe. Perché il bello è che è tutto vero. Un buon cuoco “è in grado di preparare un buon piatto da un prodotto non molto buono”, ammette il nostro, ma per fare un gran piatto ci vuole un gran prodotto. E questo vale per tutto quello che arriva in cucina, dalla pasta al pomodoro, dal burro al formaggio, dall'olio alle carni.

Qualità, qualità, qualità, è la risposta esatta, sempre.

Il problema è, o meglio, con un po' di sano ottimismo possiamo correggere: il problema era che questa qualità si stava perdendo, insieme alla varietà delle produzioni, per correre dietro a semplificazioni e soprattutto a costi sempre più bassi. Spariva la varietà della proposta a favore della quantità a prezzi sempre più bassi. È la logica del supermercato e del super discount. E così la scelta delle mele e delle pere, per dire, si riduceva a poche tipologie (sempre le stesse), così pure per peperoni, pomodori e tanti altri ortaggi che la madre terra dava e aveva sempre dato. La corsa verso il baratro, per fortuna, si è arrestata, lentamente e, negli ultimi anni, si può notare una certa inversione di tendenza. E questo grazie ad interventi intel-

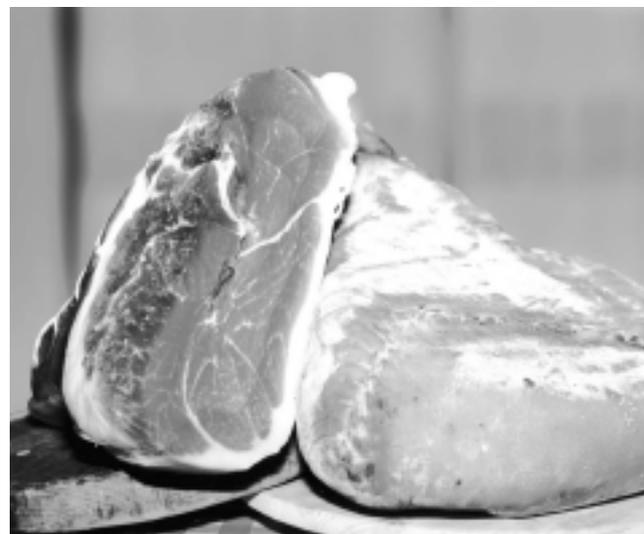
ligenti e



lungimiranti, come l'Arca e i Presidi di Slow Food, che hanno segnato questo pericolo strisciante ed hanno posto le basi per il rilancio di produzioni di qualità in via di estinzione.

La macchina ha ripreso a girare e ad oggi i prodotti “presidiati” sul suolo italiano e quindi salvati dall'estinzione, sono più di duecento, in tutti i settori, dall'ortofrutta alle sementi, dal c o m p a r t o caseario a quello degli insaccati, dalla pesca rispettosa dell'ambiente marino all'allevamento libero del bestiame. Questa iniziativa, poi, ha provocato un'ondata lunga, stimolando iniziative analoghe nella sostanza, se pur diverse nelle metodologie, come, ad esem-

pio, il Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino. Il Salone del Gusto è stato finora e sarà ancora nell'autunno 2006, il grande palcoscenico di questa nuova realtà.



Ma a giugno, e precisamente domenica 19, nel Parco del Castello di Masino, si terrà una grande festa del Regionale Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, che ospiterà e presenterà la migliore produzione tipica di qualità delle due regioni. Ci saranno, da assaggiare, degustare, comprare e portarsi a casa delizie come la Paletta di Coggiola (uno strepitoso prosciutto cotto di spalla, tipico del Biellese), il mais “ottofile” di Antignano, la tuma di Murazano, le ciliegie di Pecetto e, ovviamente, grandi vini.

Ci saranno Laboratori del Gusto per i bambini (ma anche per gli adulti) e musica itinerante nel parco.

Ci sarà da divertirsi per tutti.



**Ingresso al Parco: 4 euro**  
(soci Slow Food e FAI 1 euro) ■

# Gli avvocati del diavolo **Pane al pane** **Paniere al Paniere**

**Cavallito & Lamacchia**

Abbiamo qualche perplessità sul Paniere. Non per le finalità di valorizzazione dei prodotti della Provincia di Torino, che anzi ci sembra doveroso sottoscrivere, quanto perché contrari all'idea di un circolo Rotary per il cibo, che pretenda tessere VIP dal Ravanello Lungo di Torino o dal Cavolfiore di Moncalieri.

Che non sia un Rotary, il Paniere. Magari una Casa del Popolo, dove entrano tutti i prodotti artigianali con materie prime locali, magari un circolo aristocratico di altissimo livello, dove entrano tutti i prodotti artigianali con una tradizione di nobiltà secolare.

L'uno o l'altro possono andare, ma una via di mezzo no.



Ancora una cosa. L'appartenenza al Paniere non è una patente assoluta di qualità. Certo è una buona base di partenza, ma la qualità del salame di Turgia<sup>(1)</sup>, che ci permettiamo di prendere ad esempio per via dell'amore incondizionato che nutriamo nei suoi confronti e che incarna tutti i criteri del Paniere (quello di essere un prodotto artigianale, di appartenere alla tradizione storica locale, di essere prodotto con materie prime locali e di costituire una

stato: se incontrate un prodotto del Paniere non lasciatevi incantare dalle tessere e siate critici severi. Degustate con attenzione e rispetto i prodotti del Paniere, con quel rispetto e quell'attenzione che si devono a tutti i prodotti artigianali.

Ma senza timori reverenziali. Fate finta che il prosciuttello dell'Alta Val di Susa sia un Parmacotto; il gianduiotto, un Raffaello; la tinca gobba di Poirino, un bastoncino di pesce. Nessuna pietà, perché quei prodotti hanno tra le proprie fibre il lavoro delle mani dei vostri nonni, la piccola cultura della vostra pancia, la cifra genetica, se non di quello che siete, almeno di quello che mangiate. E ne devono essere degni. ■

(1) Il salame di Turgia è un salame a grana grossa prodotto tradizionalmente con carne e grasso di vacche di razza piemontese non più adatte alla riproduzione e poste all'ingrasso. Si può mangiare sia crudo sia cotto ed è tipico delle Valli di Lanzo e zone limitrofe. È molto simile al

Salame di Giura, che però è a grana fine ed è tipico del Piemonte meridionale, in particolare della piana fra le province di Torino e Cuneo (n.d.r.)



Non una festa con selezione all'ingresso, dove entrano i prodotti più belli o quelli più ammanicati, no seirass no party, perché spesso le iniziative di tutela gastronomica partono bene, ma con criteri rigidi che poi si slabbrano fino a far rimanere fuori dalle stanze belle della gastronomia chi dovrebbe stare dentro. E, peggio, dentro chi dovrebbe stare fuori.

potenzialità per lo sviluppo locale) potrà ben dipendere dall'abilità del produttore. O no? Allora, il nostro consiglio è que-



## L'oasi del buon gusto di Eynard

Anni Ottanta, la nouvelle cuisine impazza, la nostra ristorazione scopi piazza e attraversa uno dei periodi più bui della sua gloriosa storia.

In assoluta controtendenza, un'oasi di buon gusto per chi la rifugge si apre a Torre Pellice. Walter Eynard prepara piatti che propongono, invece della orrida triade pannarucola-gamberetti, delizie sconosciute, come le mustardele (sorta di sanguinacci profumatissimi) e il sairass del fen (ricotta stagionata nel fieno), i pesci di fiume e il timo serpillio, ricette e cotture tradizionali che più non si può. Stupisce e un po' sconcerta questo suo modo di porsi, questo suo rifiutare il salmone in bellavista e le lumache alla parigina, questo suo usare prodotti non standardizzati o modaiole, ma cercati sul territorio, appoggiandosi al lavoro di piccoli produttori e facendo "squadra" (Bruno Gonin è il suo macellaio, Bruno Catalin gli dà i formaggi d'alpeggio, Paolo Sordello il miele monoflorale d'alta montagna, e così via). A lungo andare le sue deliziose lumache della vigna, la prustinenga e il coniglio cotto nel fieno, i sorbetti di pino mugo e lavanda, insomma la sua grande cucina (mossa dalla passione vera, sua e di sua moglie Gisella, per il loro territorio e per quello che significa) vincono e convincono. Ecco allora il successo di un pubblico che diventa affezionato (e come si fa a non diventarlo) ed ecco il successo di critica con stelle e stelletta tutte meritatissime. La cosa bella è che questo non gli ha dato alla testa, è rimasto, Walter, quella persona splendida e generosa che è sempre stato, ha investito ancora passione (e soldi) per fare il suo ristorante (un bel cascinale del settecento) sempre più bello. Andare da lui è un'emozione completa. Sempre. (b.b.)

### Flipot

Corso Antonio Gramsci, 17  
Torre Pellice (TO)  
Tel. 0121 91236  
Fax 0121 953465  
e-mail [flipot@flipot.com](mailto:flipot@flipot.com)  
Chiuso lunedì e martedì

Maria Vaccari

# Il Castello

Attorno al castello fu realizzato un vastissimo parco il cui progetto sarebbe stato predisposto dal grande Le Notre. Artisti di scuola lombardo-ticinese affrescarono la grande Sala delle Armi e l'appartamento della seconda Madama Reale, assidua ospite al castello. L'appartamento si compone di anticamera, camera da letto (straordinaria la tappezzeria in cuoio bianco decorata all'orientale) e della Sala della Musica, vero trionfo della decorazione manieristica tardo seicentesca. Agli stessi artisti si devono le decorazioni nelle stanze degli Ambasciatori e della Sala degli Atlanti, e a quel periodo risale anche la Galleria Genealogica dei ritratti.



Foto: Franco Bello

Dall'alto di una collina morenica che offre panorami mozzafiato, il castello di Masino deve il suo splendore non solo a quella ventata di interventi che, tra Sei e Settecento, trasformarono antiche strutture fortificate piemontesi in splendide residenze, ma anche

all'essere stato per gran parte della sua storia proprietà di un'unica casata - i Valperga - il cui ultimo discendente lo ha ceduto, sostanzialmente integro nelle strutture e negli arredi, al FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano). Sono ancora percettibili, tuttavia,

le antiche presenze di struttura fortificata già esistente nel 1070 quando fu acquistata da Guido I, di quei conti di Pombia dai quali era discendente anche Arduino, marchese di Ivrea e incoronato primo re d'Italia nel 1002, ed i cui resti riposano oggi proprio a Masino dopo essere stati trafugati da Agliè a metà del Settecento con un colpo di mano romantico e spericolato.

La costruzione, con quattro torri angolari, fu trasformata a partire dalla seconda metà del Seicento in residenza signorile. Il torrione, vero dongione di gusto francese, divenne salone delle feste; la "torre rotonda" oggi accoglie la sala della musica; quella di impianto esagonale fu trasformata in specola e luogo di studio dei venti. La quarta torre non è più visibile perché inglobata, come l'antico mastio, nella costruzione attuale che ha un impianto a forma di L.

Altri importanti interventi furono realizzati nei secoli successivi in stile rococò e neoclassico. ■



## Come raggiungere il Castello di Masino

Il castello si trova nel territorio del comune di Caravino, a circa 47 km. da Torino. Autostrada Torino-Aosta, raccordo con la Torino-Milano (A4), uscita Albiano, quindi seguire le indicazioni.



## *Il verde mantello di Gaia*

Una mostra interamente dedicata al mondo dei vegetali,  
dal 1° maggio al 30 novembre 2005

Museo Regionale di Scienze Naturali  
Via Giolitti, 36 Torino

Tutti i giorni dalle ore 10,00 alle ore 19,00 - martedì chiuso  
[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)  
Tel. 0114326354; Info Museo 800 333 444



*Vita  
Vegetale*

...il percorso continua  
nel Giardino Botanico REA

## *Rhiza*

*...radici in terra*

*in aria*

*e in acqua*

dal 1° maggio al 2 ottobre 2005

Giardino Botanico REA  
Via Giaveno, 40 - San Bernardino di Trana (TO)

Dal lunedì al venerdì h 9-12 e 14-17  
domenica h 14-19; sabato solo su prenotazione  
[www.regione.piemonte.it](http://www.regione.piemonte.it)

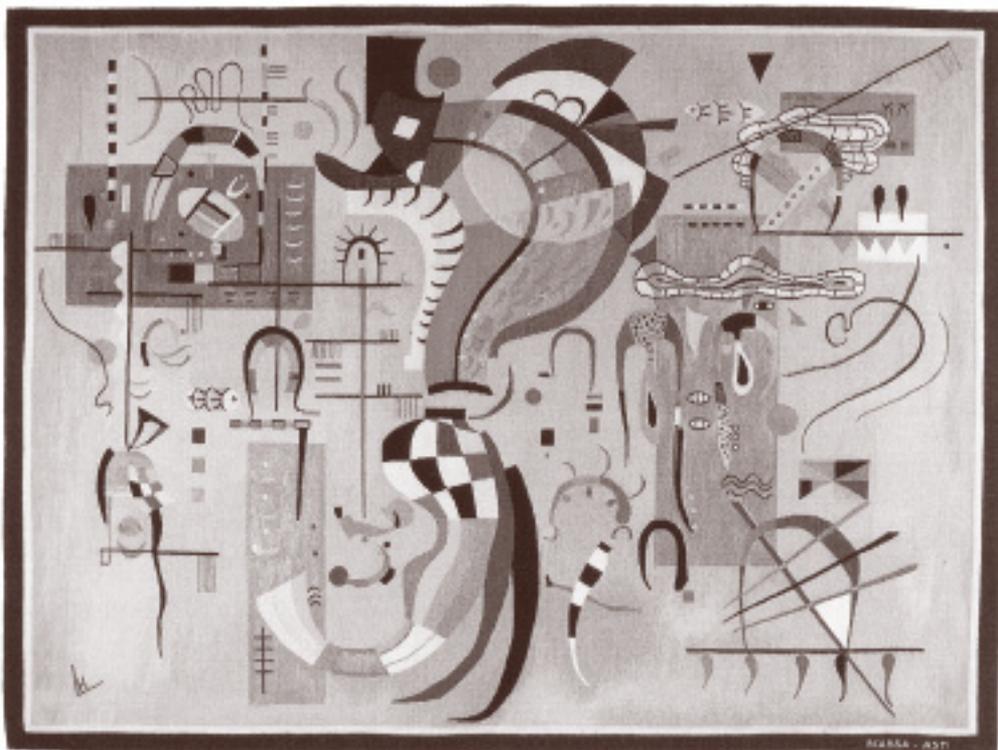
Tel. 011933150 (Giardino REA); 0114326354 (Museo Regionale di Scienze Naturali); Info Museo 800 333 444



MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

# Ugo Scassa c'era una volta un geometra di Asti

Lucilla Cremoni



Nel 1951 in Via Viotti, a Torino, aprì un negozio che vendeva arazzi e tappeti prodotti da una manifattura di Pinerolo.

Pochi anni dopo, l'ingresso di due nuovi soci, fra i quali Ugo Scassa, giovane geometra astigiano col "pallino" dell'arte, trasformò il punto vendita in una vera e propria galleria, "Il Prisma" che allestì mostre importanti dando modo a Scassa di conoscere i maggiori artisti del periodo e favorendo un'intuizione geniale: applicare all'arte contemporanea una tecnica artigianale antichissima quale, appunto, la tessitura degli arazzi, in particolare i più pregiati, quelli "ad alto laccio" (con telaio verticale).

Ma c'è anche un'altra idea nuova: Scassa non vuole "costringere gli artisti a realizzare espressamente cartoni da tessere in arazzo" con il rischio di limitarne il linguaggio pittorico, ma preferisce "scegliere tra le loro opere quelle che considero, proprio perché più aderenti al mezzo tecnico in cui saranno ripesse, le più adatte ad essere utilizzate come cartoni d'arazzo".

Nel 1957 Scassa torna ad Asti e fonda "Italia Disegno", che inizialmente realizza tappeti e nel 1960 fa il grande salto, partecipando al concorso per la decorazione del salone di prima classe della turbonave Leonardo da Vinci.

Era l'epoca di massimo fulgore della navigazione transoceanica, che di lì a pochi anni sarebbe stata soppiantata definitivamente dagli aerei. In quegli anni in Italia si costruirono navi ormai entrate nella leggenda dei viaggi di lusso, a cominciare dall'Andrea Doria dal tragico destino, alla quale seguirono la Leonardo da Vinci, la Michelangelo e la Raffaello.

La commissione artistica, presieduta da Giulio Carlo Argan, decise di commissiona-

re al laboratorio di Scassa ben 16 grandi arazzi tratti da lavori di artisti quali Vedova, Turcato, e soprattutto Corrado Cagli, con il quale Scassa inizia un sodalizio interrotto solo dalla morte dell'artista nel 1976. Con Cagli e con altri grandi artisti, il laboratorio astigiano (nel frattempo divenuto "Arazzeria Scassa", nome che tuttora porta) crea anche gli arazzi per le navi gemelle Michelangelo e Raffaello.

Finita l'era dei grandi transatlantici, l'Arazzeria Scassa ha continuato ad interpretare i lavori dei

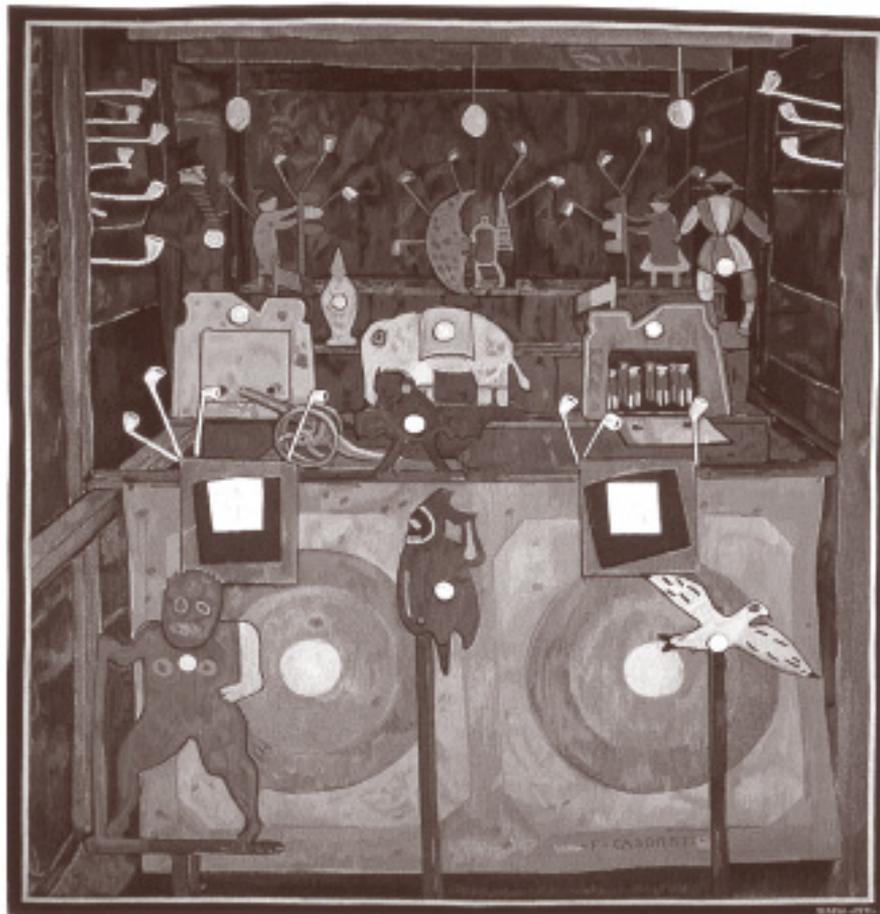
grandi artisti - da Casorati a Kandinski, da Klee a Guttuso, da Max Ernst a De Chirico.

Gli acquirenti principali di queste opere, assolutamente straordinarie per dimensioni e impegno (ci vogliono circa cinquecento ore di lavoro per realizzarne un metro quadrato), sono istituzioni, banche, grandi aziende.

Gli arazzi di Scassa, infatti, si possono trovare alla Galleria d'Arte Moderna di Roma, al Senato, nelle Gallerie Pontificie, nelle sedi di rappresentanza di banche e grandi alberghi. Da vari anni, l'Arazzeria Scassa ha sede appena fuori Asti presso la Certosa di Valmanera, un antico complesso monastico abbandonato in epoca napoleonica e recuperato a partire da una quarantina d'anni fa.

In anni recenti, col completamento dei restauri, è stato possibile realizzare anche una bella sezione museale. Inoltre, vi è stata creata una scuola, per consentire la trasmissione di questa arte antica e per dare un'opportunità ai giovani interessati a fare dell'alto artigianato una carriera.

*Gli arazzi nelle immagini: a sinistra, Kandinskij sotto, Casorati nella pagina a destra, Turcato*



## L'arazzo come Artigianato Artistico

L'Arazzeria Scassa ha ottenuto dalla Regione Piemonte il riconoscimento dell'Eccellenza, identificato da un marchio dorato, la cui forma ricorda un 'M' stilizzata ad echeggiare la figura archetipa del Mastro artigiano.

Questo marchio è un intervento conseguente alle disposizioni della Legge Regionale 21/97 che ha, tra le sue finalità, quella di regolamentare e dare il giusto riconoscimento all'artigianato artistico, tradizionale e tipico del Piemonte.

E tra i settori che compongono la galassia dell'Artigianato d'Eccellenza, non poteva certo mancare quello dedicato a Tessile e Abbigliamento.

Si tratta, come è facile immaginare, di un settore vasto e variegato, nel cui ambito sono stati individuati vari comparti, per poter dare definizione e collocazione a specialità diversissime fra loro per tecniche e applicazioni,



pur se accomunate sia dal tipo di materia prima impiegata - stoffe, tessuti, filati di ogni genere - sia dal poter vantare, ciascuna nel

proprio ambito, una storia antica e illustre. Storia che la nostra regione ha saputo esprimere, nel corso del tempo, a livelli altissimi: si pensi alla passamaneria, oppure alla sartoria, che nella prima metà del Novecento faceva di Torino una delle grandi capitali della moda; senza dimenticare, ovviamente, le lane biellesi.

I comparti che compongono il settore del Tessile sono: Tessitura, Passamaneria, Arazzi, Tappeti, Sartoria, Maglieria, Biancheria per la casa, Patchwork, Trapunto, Trine e ricami, Restauro.

A tutt'oggi, gli artigiani e le aziende che hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza Artigiana nel settore Tessile sono 140.

Per tutte le informazioni, consultare il sito:

[www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza](http://www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza)

**Arazzeria Scassa**  
Antica Certosa di Valmanera  
Via dell'Arazzeria, 60  
14100 Asti  
Tel. 0141 271164  
Tel. e Fax 0141 271352  
[www.arazzeriascassa.com](http://www.arazzeriascassa.com)

Fino al 12 giugno  
Pianezza, Villa Casalegno

## Insieme per vincere: trofei olimpici

Una quarantina di artisti fra cui Michelangelo Tallone, Silvio Vigliaturo, Vera Quaranta, Sandra Baruzzi, Susanna Snellman, Mari-lena Bergamini, Manuela Incorvaia si cimentano in un tema tanto ambizioso quanto difficile: i trofei che saranno consegnati agli atleti vincitori delle gare olimpiche di Bardonecchia.

La mostra, inaugurata il 21 maggio, è ospitata nella settecentesca Villa Casalegno, che riapre dopo un lungo restauro, e dopo Pianezza si sposterà in varie città italiane. È organizzata da Raquel Diez Barriuso e Vittorio Amedeo Sacco che con queste sculture vogliono riempirci di stupore, di curiosità, di gioco ed immaginazione: cerchi olimpici colorati, montagne incantate, atleti, discese, luoghi conosciuti ed immaginari, tutto sempre avvolto da un alone magico che corre sul filo teso e sottile fra arte e sport.

**Orario:** sabato e domenica  
ore 10.00-12.30 / 14.30-20.00



## Cos'è un arazzo?

Si definisce arazzo un drappo pesante, solitamente in lana e appeso a una parete. Si distingue dal ricamo, che è la decorazione di un tessuto, perché nell'arazzo decorazione e tessitura sono tutt'uno.

Di origini molto antiche, l'arazzo nasce con chiare finalità pratiche, oltre che decorative: appesi alle pareti di castelli freddi e pieni di spifferi, gli arazzi fungevano da isolante e da arredamento mobile, in quanto potevano essere arrotolati e trasportati. Non solo, ma le loro dimensioni solitamente ragguardevoli ne facevano un supporto ideale per opere di tipo celebrativo o cronachistico - si pensi al più famoso degli arazzi, quello duecentesco di Bayeux, che racconta episodi della conquista normanna dell'Inghilterra.

Fu anche il venir meno di queste esigenze, oltre al mutare degli stili e dei modi di rappresentare il prestigio sociale, a determinare il declino dell'arazzeria sin dalla fine del XVIII secolo. Nel 1798, dopo la fuga di Ferdinando I di Borbone, fu chiusa l'arazzeria di Napoli, la principale in Italia assieme a quella di Torino, che a sua volta cessò l'attività nel 1813, mentre la manifattura pontificia di Roma fu tenuta in vita, ma con pochi e modesti risultati, fino al 1910. La perdita di forza creativa, tuttavia, fu in parte compensata, nel medesimo periodo, da un recupero dell'antica tecnica legato alle mode medievali che sin dalla metà dell'Ottocento avevano coinvolto artisti, scrittori e studiosi producendo i risultati più disparati.

Dagli anni Trenta del Novecento, con l'affermarsi del concetto di "sintesi delle arti", e col progressivo superamento della distinzione fra arti decorative e arti applicate, anche l'arazzeria riprese un ruolo attivo e creativo, non ponendosi più come pura e semplice riproduzione di opere pittoriche o come rievocazione storica. Il Piemonte, con Ugo Scassa, ha avuto un ruolo-guida.



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 143 le imprese piemontesi del settore "tessile" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza, la creazione del pezzo unico e le lavorazioni più innovative nella tessitura, nella sartoria, nella maglieria, nella passamaneria, negli arazzi, nei tappeti, nella biancheria per la casa, nel patchwork, nel trapunto, nelle trine, nei ricami.



# Viaggio nel tempo da Hokusai a Leonardo

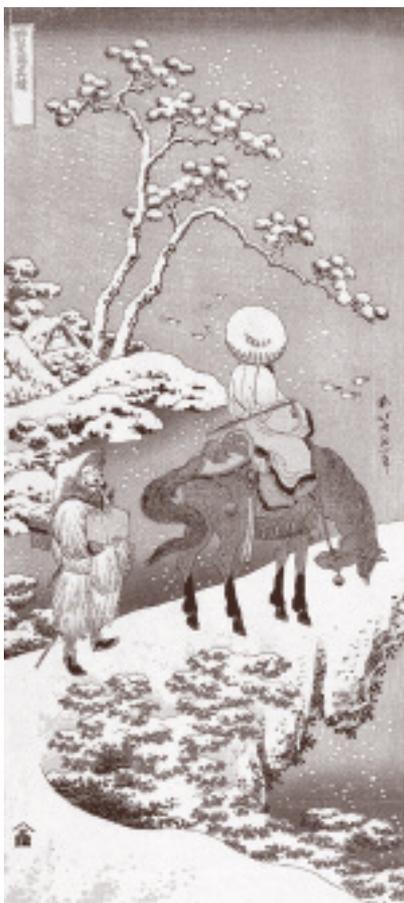
Olga Gambari

Il tempo è un tunnel, un passaggio che l'arte può percorrere con velocità e direzione libera.

In fondo passato, presente e futuro sono solo categorie di comodo per raccontare o catalogare, ma una grande opera sarà sempre capace di farci scordare la sua data di nascita e la nostra, per un contatto dove la storia si ricongiunge nello stesso punto.

È altrettanto vero che l'arte debba riferirsi al proprio tempo, essere insomma una creatura frutto del suo periodo storico, ma questo vuol solo dire parlare di uno specifico per elevarsi a un universale.

Così capita con le stampe di Hokusai, grande artista giapponese vissuto tra 1700 e 1800, che mise in circuito Oriente ed Occidente.



Un uomo poliedrico e vulcanico, che con voracità studiò tutto per rifiutarlo e rimpastarlo in una propria modalità autodidatta, e che al termine della sua vita scriveva "dall'età di sei anni ho sentito il desiderio di dipingere qualsiasi cosa vedessi attorno a me", firmandosi un vecchio pazzo per il disegno.



A Torino la galleria l'Arte Antica di Silverio Salamon presenta una bella mostra con 52 tavole originali. Il piacere parte dalla tattilità delle carte giapponesi dell'Ottocento, con incisioni vive di colori, abrasioni, pieghe, timbri e sigilli. Poi i disegni. Mari e montagne, i viaggiatori, ponti, la natura.

Un incanto che rapisce, dove torna l'eco anche delle radici della nostra arte contemporanea occidentale. Gli Impressionisti, infatti, conobbero e amarono il lavoro di Hokusai, tanto da farlo entrare in qualche modo nel loro immaginario pittorico. Decine di variazioni sul monte Fuji, la montagna sacra del Giappone, che appare innevata, rossa, con una vegetazione autunnale.

Poi la famosissima "Grande Onda", riccioli violenti di acqua marina che infuriano, in un caos che ricorda la vita umana, dietro a cui si vede la sagoma serena del Fuji, la spiritualità come un'oasi. I cieli e le acque di laghi e baie sono perfetti, siano percorsi da nubi o da sfumature, illuminati dal sole o nel blu argentato della luna. Così i verdi e i rossi delle piante e delle rocce. Albe, tramonti, la neve che copre il cammino del poeta cinese Toba a cavallo. È l'idea del paesaggio che raccoglie in sé le storie e le racconta, come un rotolo che si apre simile a un libro sacro. Ma è un inno alla vita, in un equilibrio dove c'è movimento e poesia insieme.

Un altro bel salto nel tempo, dove il presente e il passato vanno a spasso per mano è l'installazione di Paolo Leonardo a Casa Cavassa. Una dimora rinascimentale in punta a Saluzzo, dove questo giovane artista torinese ha sviluppato un discorso pittorico sulla visione di una monna/madonna contemporanea. Leonardo lavora da sempre sui manifesti pubblicitari, cioè sull'uso della figura umana nella comunicazione consumistica. Un po' alla maniera situazionista, va in giro per strade

e riviste a strappare pubblicità; poi le rielabora nel suo studio attraverso la pittura. A volte le riattacca nella pubblica via. Quello che fa è di dare nuova vita alle creature dei mass media, liberandole nella dimensione della pittura. Inondazioni di rosso su nero soprattutto.

Forme che sembrano fantasmi ma anche feti, da cui appaiono volti. In questo gioiello di storia/arte/architettura, ormai museo civico, tra decori, arredi e intagli, Leonardo ha immaginato dei ritratti di donne, che potrebbero essere

**Il maestro giapponese e il giovane torinese viaggiano nei secoli tra Torino e Saluzzo**

madonne classiche come ragazze di oggi. Grandi visioni per ritratti che sembrano essere sempre stati lì, come tessute su arazzi. Sono stampe su tele plastificate, che creano un percorso tra sacro e profano sull'icona femminile. Erotismo e santità.

*Like a virgin.*

**fino al 18 giugno  
Hokusai**

**L'Arte Antica di Silverio Salamon**

**Via A. Volta 9, Torino**

Info: 011 5625834

e-mail: salamons@tin.it

**fino al 4 settembre  
Paolo Leonardo  
Like a virgin**

*a cura di Guido Curto*

**Saluzzo, Casa Cavassa**

Info: cavassa@comune.saluzzo.cn.it



*In alto e a sinistra, due tavole di Hokusai: "La grande onda" e "Il poeta cinese Su Dongpo".  
Sopra, un'opera di Paolo Leonardo.*

# SsangYong è a Torino.



Illexion XDi 270: consumo da 8,6 a 9,4 litri/100 km ciclo medio combinato - emissioni CO<sub>2</sub> da 220 a 250 g/km

## Nuova Filiale SsangYong di Torino

Esposizione e Vendita: C.so Brunelleschi, 18 - Tel. 011 7730604

Sede ed Uffici: Via Botticelli, 36 - Tel. 011 2688411

SsangYong, leader in Corea nel 4x4, oggi vi attende nel nuovo salone espositivo.  
Un'area dedicata alla classe impeccabile di Rexton, Korando e Musso Sports.  
Rexton, linea fluida e design futuristico, con motori XDi 270 e 3.2 benzina a 6 cilindri.

Garanzia 3 anni o 100.000 km. Dettagli presso la Filiale.



Daniele Silva

Non chiedetegli come si vive a Torino, non vi risponderà. Anche se i suoi film nascono sotto la Mole, qui si svolgono e ne sono intrisi, vi dirà che casa sua è Avigliana. Perché ad Avigliana è nato Marco Ponti, e quello è il suo posto.

Eppure c'è tanta Torino nei suoi film. Santa Maradona, girato nel '99, è ormai un "cult" per più generazioni. Per i ragazzini che si immedesimano nel romano immaturo Bart-De Rienzo, per i meno ragazzini che si ritrovano nelle angosce post-laurea di Andrea-Accorsi, un po' anche per tutti gli altri, che vedono la città fotografata e ripresa nell'intimo, come forse mai era capitato. Anche A/R - Andata + Ritorno, la sua seconda pellicola, è girato a Torino. Ma in questo caso la città è sfondo, impalpabile, nascosta. Tanto che inizialmente avrebbe dovuto chiamarsi "Da nessuna parte", una storia ambientata in un luogo qualunque. Eppure la città si avverte anche in A/R, come presenza discreta e rassicurante, che non fa rumore e guarda gli eventi con serenità e distacco.

Un curioso mix tra la provincia e la città. Questo è Marco Ponti, regista emergente che emergente non è più, vista la qualità del suo cinema. Che si laurea in lettere, tenta la via del giornalismo, consegue il Master in tecniche di narrazione alla Holden, e si ritrova a scrivere sceneggiature. E le traduce in immagini. Un percorso continuo, biunivoco, tra lo scrivere e la realizzazione visiva.

# Avigliana/Los Angeles andata e ritorno



*"Le storie non nascono come storie, di solito, ma emergono come idee, come immagini, come stati d'animo. Quando lavoro con altri sceneggiatori, in particolare con Lucia Moisiso (co-sceneggiatrice, insieme a Ponti, de "L'uomo perfetto", 2005. Ndr) cominciamo a giocare con le idee come se fosse una partita a tennis; mano a mano le idee crescono, diventano storie e, alle volte, magicamente, sceneggiature, e alla fine nessuno dei due sa più se un'idea fosse sua o dell'altro. Se le cose dentro alla storia ci sono successe, o le abbiamo sognate, o le abbiamo lette da qualche parte. Se è tutto vero o no. A un certo punto, poi, lo sceneggiatore lascia spazio al regista, e agli attori. Se sei anche regista in un qualche modo continui a riscrivere il film in ogni istante.*

*Ma cerco di non rispettare la sceneggiatura solo perché è mia. Cerco di tradurla in linguaggio visivo nel migliore dei modi. Oddio, almeno ci provo".*

**Si parla spesso del fare cinema a Torino. E se ne dice un gran bene. Qualche anno fa, girare un film per strada a Torino era una specie di evento. Ora i torinesi ci hanno fatto l'abitudine: passeggiare per il centro e vedere che stanno facendo un film, o una fiction, è abbastanza normale.**

*Il che vuol dire che si lavora tanto, e questa è una bella notizia. Basta non ingannarsi e pensare che sarà sempre così. L'epicentro cinematografico d'Italia è comunque Roma, e per far cinema a Torino ci sarà sempre da lavorare sodo. In ogni modo, la Film Commission ha raggiunto risultati di quantità e qualità impressionanti. Dunque l'impegno paga, una volta tanto. Da loro ho sempre e solo avuto grandi aiuti. Sarebbe bello fare sempre film torinesi, ma evidentemente non è possibile. Per ora ne ho fatti due, e un terzo è in preparazione (ma sono "solo" sceneggiatore: si tratta di "Cardiofitness", che sarà diretto da Fabio Tagliavia a settembre). Credo che comunque sia un record, almeno recentemente. Non mi aspetto certo un monumento, ma forse se mi dedicano*

## Intervista a Marco Ponti

**Sceneggiatore e regista di Santa Maradona e A/R. Un aviglianese trapiantato in California racconta il suo cinema. A Torino, ma dall'estero**

*(da vivo) una via sarei felice. A ripensarci, anche il monumento va bene. Ma che sia equestre.*

**Santa Maradona è entrato nell'immaginario comune, è diventato rappresentativo di una città. Te lo aspettavi?**

*La vita di un film come questo è affascinante perché supera le tue intenzioni e le tue aspettative. Mi capita spesso di incontrare gente che vede il film una volta alla settimana, che ne conosce a memoria i dialoghi, che ne ha integrato alcune parti nell'immaginario privato. Proprio per questo, qualunque cosa succederà, questo è il film che amerò di più. Perché non è più mio ed è diventato di tantissime persone che lo hanno amato e continuano ad amarlo. Tanto in Italia quanto all'estero. Eppure è un film così piccolo...*

**La tua casa è Avigliana, ma vivi a Los Angeles. Non è stato traumatico lo scambio?**

*Prendi Avigliana, senza il borgo medievale, e la fai grande da Torino a Milano. Los Angeles è così. Bellissima. Enorme. Piatta. Fa sempre bello. Al bar incontri gente come Bruce Willis. Metà della gente è ispanica, il che è meraviglioso. Ci sono più armeni che in Armenia. Italiani, pochi, devo dire. Ma casa comunque resta là, in mezzo ai laghi, sotto le montagne. È il posto dove si torna, è necessario per sopravvivere, un'idea del genere. Sennò non siamo viaggiatori, ma esuli.*



# Il Sacro Monte di Oropa

Franco Caresio

In provincia di Biella, una conca montana a quasi 1200 metri di altitudine fa da scenario a un complesso monumentale che è uno dei più antichi centri di culto mariano ed una delle più celebri mete di pellegrinaggio in Italia. Parliamo del Santuario di Oropa, con la sua celebre Madonna Nera, e del Sacro Monte che attorno al santuario si è sviluppato tra Sei e Settecento. Santuario e Sacro Monte sono due realtà distinte per collocazione temporale e realizzazione, ma strettamente collegate nell'ambito del culto mariano e di un sistema unitario di straordinario valore storico, culturale, religioso e ambientale.

Nel 1620, quando iniziò la costruzione del "percorso sacro" delle cappelle, il Santuario da oltre quattro secoli era meta di pellegrinaggio, e la tradizione parlava di un edificio ancor più antico, risalente addirittura al IV secolo e a Sant'Eusebio, considerato il fondatore del culto mariano in Piemonte.



I primi dati certi sulla presenza a Oropa di una chiesa di una certa importanza risalgono al XIII secolo, e attorno al 1600, in ottemperanza al voto fatto durante l'epidemia di peste del 1599, la città di Biella avviò la costruzione di un nuovo maestoso santuario che inglobò la parte più sacra del precedente.

Di poco successiva l'edificazione, proseguita per circa un secolo, del Sacro Monte, articolato in 17 cappelle che si snodano lungo la dorsale del Monte Mucrone.

La costruzione iniziò quindi in piena Controriforma e, nel contesto del grande riflusso di religiosità popolare che ne seguì, il Santuario e il Sacro Monte attrassero un gran numero di pellegrini e fedeli, e contestualmente la costruzione e l'abbellimento delle strutture ebbe

grande impulso grazie a lasciti e donazioni da parte delle famiglie aristocratiche del territorio e anche dei Savoia.

Nel Settecento vi lavorarono grandi architetti quali Francesco Gallo e Pietro Giuseppe Beltramo, che nella seconda metà del secolo realizzò lo splendido scalone in pietra grigia che porta al "piazzale sacro" o Prato della Madonna e il cui progetto originale è probabilmente attribuibile a Juvarra.

Diversamente dagli altri Sacri Monti piemontesi, che si sviluppano in ambienti boschivi, quello di Oropa è costruito per buona parte seguendo la pendenza di un grande

prato, in modo che le cappelle siano ben visibili fra loro, e solo nella parte sommitale la radura cede il passo ai boschi. In comune con gli altri Sacri Monti, invece, questo complesso ha la caratteristica di esser stato costruito impiegando materiali locali, come l'argilla del Biellese per i gruppi scultorei, e maestranze del territorio, che misero in pratica l'esperienza già acquisita a Varallo e a Crea.

Splendide cappelle furono realizzate dai fratelli Giovanni e Melchiorre d'Errico: quella dedicata all'Incoronazione della Vergine, o Cappella del Paradiso, conta ben 156 personaggi a grandezza naturale, molti dei quali hanno barba e capelli in fibre vegetali.

Un particolare curioso: la cappella dedicata alle Nozze di Cana fu finanziata dalla città di Lessona, già all'epoca celebre per i suoi vini, che proprio in nome di questo prodotto volle porsi in relazione con un luogo santo.

## Info:

**Santuario di Oropa**  
Tel. 015 25551200  
[www.santuariodioropa.it](http://www.santuariodioropa.it)

## I Sacri Monti

*I Sacri Monti, i più antichi ed importanti dei quali si trovano proprio in Piemonte, e proclamati Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco, hanno origini affascinanti.*

*Di concezione diversa e più articolata rispetto ai santuari della tradizione, questi complessi monumentali, costruiti fra il XV e il XVIII secolo, si snodano lungo le pendici di alture naturali per offrire ai fedeli una progressione sapienziale ed espiatoria scandita dalla preghiera in una serie di cappelle. Costituiscono un'alternativa più accessibile e sicura rispetto ai pericolosi viaggi in Terrasanta, riproducevano in modo più o meno fedele i santuari di Palestina e gli episodi principali delle Scritture e soprattutto, nel clima della Controriforma, permisero alle autorità ecclesiastiche di convogliare e controllare il movimento dei pellegrini e di creare baluardi del cattolicesimo contro la diffusione del protestantesimo.*

*Sono ben tredici i Sacri Monti piemontesi, per la maggior parte localizzati nella parte settentrionale della regione. Il più antico in assoluto è quello di Varallo, nato alla fine del XV secolo per iniziativa del francescano milanese Bernardino Caimi, che dopo un soggiorno a Gerusalemme volle fare una "Terrasanta in miniatura" e ne individuò il sito ideale nell'altura che sovrasta l'abitato di Varallo Sesia. Il contesto devozionale, tuttavia, non esaurisce il significato di questi complessi, che sono anche un'importante testimonianza culturale ed artistica: alla loro progettazione e decorazione collaborarono, infatti, molti protagonisti delle arti plastiche e figurative del tempo.*

## Come arrivare ad Oropa

Oropa è a circa 12 km. a nord di Biella.

*In auto:* Autostrada A4, uscita Santhià o Carisio, poi Strada Statale 144 direzione Biella.

*Treno:* Linea ferroviaria Santhià-Biella: stazione di Biella, poi autobus linea 2 (capolinea stazione di Biella).



## L'anima dei Luoghi, l'Anima nei luoghi

È il titolo della Borsa dei Percorsi Devozionali e Culturali che si svolgerà proprio a Oropa **da giovedì 23 a domenica 26 giugno 2005**, in contemporanea con la Passione di Sordevolo.

Un appuntamento importante per tutti i professionisti del settore del turismo culturale e devozionale, che ogni anno porta milioni di persone a visitare i "luoghi santi" più o meno celebri sparsi in tutto il mondo: dal Vaticano a Lourdes, da Santiago de Compostela a Betlemme, da Fatima a Medjugorje.

Le motivazioni vanno dalla devozione più semplice e popolare - ma non certo trascurabile né, tantomeno, "minore" - alla ricerca etica e spirituale.

Un appuntamento che potrà fare del Santuario e Sacro Monte di Oropa la sede stabile di questo appuntamento biennale per gli operatori del settore, oltre che un punto di riferimento per l'informazione sul tema del turismo religioso.

La novità di questa edizione è la sperimentazione di una formula nuova e più dinamica, che vuole togliere al turismo devozionale l'identificazione con un pubblico di età matura e aprirsi ai giovani e alle scuole.

### Info:

**Regione Piemonte**

**Settore**

**Pianificazione**

**Aree Protette**

Tel. 011 4325985 / 5977 / 2821

borsaoropa2005@

regione.piemonte.it

www.atl.biella.it/

borsaoropa2005

**ATL Biella**

Piazza Vittorio Veneto 3  
13900 Biella

Tel. 015 351128

www.atl.biella.it

info@atl.biella.it

## La Passione di Sordevolo

Questa sacra rappresentazione ha quasi duecento anni - fu infatti eseguita per la prima volta nel 1816 - ma le sue origini sono assai più antiche, se è vero che il testo sul quale si basa la rappresentazione è quello di Giuliano Dati, realizzato alla fine del Quattrocento per l'Arciconfraternita della Beata Vergine, la più celebre fra le compagnie romane che ogni anno, al Colosseo, mettevano in scena una grandiosa rievocazione della Passione di Cristo.

Quel copione, giunto chissà come a Sordevolo all'inizio del XIX secolo (forse grazie ai pii rapporti tra arciconfraternite, forse le per meno pie relazioni d'affari tra i tessitori/mercanti locali e i loro illustri clienti romani) è la base per gli spettacoli oggi organizzati dall'Associazione Teatro Popolare di Sordevolo, che da vari anni, in estate, richiamano migliaia di pellegrini e spettatori, tanto che le prenotazioni si aprono l'anno precedente.

Per informazioni su prenotazioni e costo biglietti:

[www.passionedicristo.org](http://www.passionedicristo.org)

## La Madonna Nera: un culto antico

Secondo l'agiografia, la venerazione della "Madonna Nera" fu introdotta nel IV secolo da Sant'Eusebio il quale sarebbe tornato dalla Terra Santa portando con sé due statue lignee e un ritratto della Vergine eseguiti dall'evangelista Luca. Per proteggerle dagli eretici, ma soprattutto per debellare il paganesimo ancora ben radicato, Eusebio avrebbe collocato le statue all'interno di grotte naturali, una a Oropa, l'altra a Crea. La statua si trova oggi in una nicchia del "sacello eusebiano", unica parte superstite della "basilica vecchia" demolita nel Seicento quando fu costruita l'attuale struttura.



Il culto della Madonna Nera, diffuso anche in molte aree dell'Europa centro-settentrionale, si collega a culti molto più antichi. La sua origine è assai dibattuta: alcune tesi sostengono che il colorito scuro del volto della Madonna sia semplicemente il risultato del tipo di legno impiegato e dell'azione del tempo. Più convincente è la spiegazione che fa riferimento al "riciclo", da parte delle prime comunità cristiane, di statue di antiche divinità egizie in ebano (ed è evidente anche la parentela fra la tipologia artistica della Madonna col Bambino e quella di Iside col piccolo Horus sulle ginocchia). Anche suggestiva l'ipotesi secondo la quale Eusebio avrebbe collocato l'immagine della Vergine nella grotta per sconfiggere i culti pagani legati alle "dee matrone", presenti nelle cavità naturali, ed il cui volto era scuro perché vivevano al buio ed erano venerate come dee della fertilità e intermediarie tra il mondo delle tenebre e quello della luce. ■



**Il 16 febbraio 2005 il Consiglio Regionale del Piemonte ha approvato la legge istitutiva della Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte di Oropa.**

**In questo modo, l'intera conca di Oropa si congiunge quindi alla confinante Riserva Naturale valdostana del Monte Mars creando così un unico comprensorio interregionale di tutela ambientale.**

SERVIZI ONLINE... FRESCHI DI GIORNATA



ALESSANDRIA

[www.al.camcom.it](http://www.al.camcom.it)

ASTI

[www.at.camcom.it](http://www.at.camcom.it)

BIELLA

[www.bi.camcom.it](http://www.bi.camcom.it)

CUNEO

[www.cn.camcom.it](http://www.cn.camcom.it)

NOVARA

[www.no.camcom.it](http://www.no.camcom.it)

TORINO

[www.to.camcom.it](http://www.to.camcom.it)

VERBANO CUSIO OSSOLA

[www.vb.camcom.it](http://www.vb.camcom.it)

VERCELLI

[www.vc.camcom.it](http://www.vc.camcom.it)

[www.pie.camcom.it](http://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"**.



PROMUOVIAMO LO SVILUPPO. VALORIZZIAMO LE IMPRESE

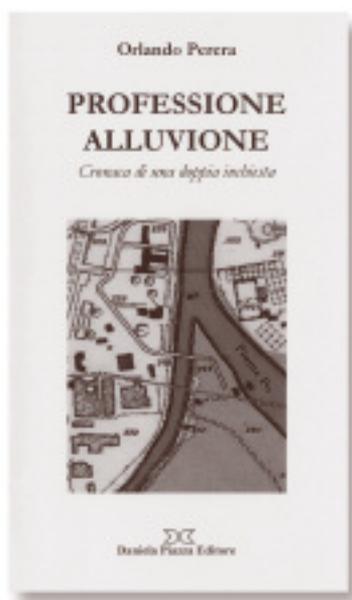
UNIONE CAMERE COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA DEL PIEMONTE  
Via Cavour 17 - 10123 Torino - Tel. 011 5669201 - Fax 011 5119144 - [www.pie.camcom.it](http://www.pie.camcom.it)  
Bruxelles: Rue de l'Industrie 22/24 - 1040 Bruxelles - Tel. 0032 2 5500250 - Fax 0032 2 5500259

# In libreria

Orlando Perera

## Professione Alluvione Cronaca di una doppia inchiesta

Daniela Piazza Editore 2004  
156 pagine - 12 euro  
I diritti d'autore sono interamente devoluti alla Fondazione per la Ricerca sul Cancro di Candiolo.



Ha senso leggere un *instant book* un anno dopo la sua pubblicazione? Quando, cioè, gli echi dell'evento clamoroso che l'ha fatto nascere così rapidamente, altrettanto rapidamente si sono spenti, e con loro anche l'interesse del pubblico?

La risposta è ovvia. Ha senso se quel libro, oltre che del fatto (o, più sovente, fattaccio) da cui ha avuto origine, si occupa di temi d'interesse più generale.

Tutto ruota attorno allo scandalo dell'alluvione, cioè il tentativo di truffa ai danni della Regione Piemonte per i risarcimenti alle aziende danneggiate, anzi no, dalle alluvioni del 1994 e del 2000. Una truffa da oltre due milioni di euro che ha portato agli arresti domiciliari un assessore regionale e ha fatto vacillare la giunta, una vicenda giudiziaria tuttora in corso e di cui il libro non può, per ovvi motivi, dare ragguagli aggiornati. Né è questo il suo scopo. Ciò che rende questo libro ancora attuale sono due tipi di riflessione.

La prima è ben descritta dal titolo. Il "mestiere" dell'alluvionato o addirittura, come nel caso in studio, del bi-alluvionato, è una specializzazione tutta italiana che nasce dalla mancanza di una legge-quadro sulle calamità naturali e dall'applicazione ormai abituale della logica dell'emergenza, del metterci una pezza.

Anziché affrontare il problema alla radice, ad esempio allontanando laboratori e capannoni dalle aree a rischio, di fatto si premia chi ricostruisce in quelle stesse aree, e non si contrastano la speculazione e la furbizia: con consumata destrezza, i professionisti dell'indennizzo si muovono fra le pieghe e le ambiguità della legge traendone profitti anche ingenti. Non sempre.

Perché la vera novità di questo libro non è raccontare uno scandalo (uno dei tanti, e nemmeno il più clamoroso) ma, attraverso un caso rappresentativo, dimostrare come la pubblica amministrazione possa trovare al proprio interno, e nelle proprie procedure, gli anticorpi per contrastare e prevenire il malaffare.

Lo dobbiamo infatti allo scrupolo di un dirigente regionale se questa truffa non ha avuto successo. Un funzionario che ha usato gli strumenti in suo possesso nonostante le forti pressioni cui è stato sottoposto.

Anziché seguire la facile via dell'evitarsi complicazioni avallando un risarcimento non suffragato da una documentazione adeguata, ha avviato un'indagine amministrativa che, e questa è un'altra novità, si è svolta parallelamente a quella giudiziaria, senza che l'una fosse nota all'altra fino all'incrocio, del tutto casuale, fra le due inchieste.

Un libro che dimostra che la buona burocrazia è possibile, e lo fa con un ritmo incalzante, uno stile avvincente che, come un buon *legal thriller*, ci fa entrare nelle ramificazioni delle storie e della legge senza le farraginosità della cronaca giudiziaria e senza mai farci perdere il filo. (L.c.) ■

## 30 anni di parchi

**I parchi piemontesi festeggiano il 30° compleanno della legge regionale che ha avviato l'istituzione delle aree protette. Da maggio ad ottobre 2005**



**domenica 5**

Parco Naturale delle  
Lame del Sesia,  
Albano  
Vercellese (VC)  
**Biciclettata  
Aido / Avis  
sugli argini del  
Parco**  
Tel. 0161 73112

**Questi gli appuntamenti di giugno**

**giovedì 2**

Parco Naturale Alta Valsesia  
**Giro dei Parchi d'Italia**  
Gara professionale e amatoriale di mountain fitness  
Info: 0163 54680

**sabato 4**

Riserve Naturali del Sacro Monte di Orta (NO) e del Sacro Monte di Varallo (VC)  
**Peregrinatio - VII edizione**  
A piedi dal Sacro monte di Orta al Sacro Monte di Varallo sulle orme degli antichi pellegrini  
Info: 0322 911960

**sabato 4 e domenica 5**

Parco fluviale del Po Cuneese, Villafranca Piemonte (CN)  
**Un Po per tutti - manifestazioni lungo tutto il bacino del Po**  
Info: 0175 46505

**domenica 5**

Parco fluviale del Po Alessandrino Vercellese, Casale Monferrato (AL)

**Un Po per tutti - manifestazioni lungo tutto il bacino del Po**  
Info: 0384 84676

**domenica 5**

Parco fluviale del Po Torinese (Carignano, Chivasso, Moncalieri, S. Mauro Torinese, Saluggia, Torino)

**Un Po per tutti - manifestazioni lungo tutto il bacino del Po**  
Info: 011 64880

**domenica 5**

Parco Regionale della Mandria  
**Viaggio nel tempo - vol. 2**  
Attività guidate per bambini, proiezioni di documentari, visite e concerti  
Info: 011 499311

**domenica 5, ore 16**

Parco Naturale delle Lame del Sesia  
Fraz. Campesio  
Carisio (VC)  
**L'ultima giornata del Biundin - Rievocazione storica**  
Tel. 0161 73112

**domenica 12, ore 18**

Parco Naturale della Collina Torinese, Castagneto Po  
**Armonie in collina - Orchestra Filarmonica Bosconerese**  
Tel. 011 912462

**domenica 19**

Riserva Naturale del Sacro Monte di Ghiffa (VB)  
**Fiera della SS. Trinità**  
Tel. 0323 59870

**domenica 19, ore 20**

Parco fluviale del Po Torinese, Monteu da Po  
**Teatri di confine - Progetto Teatro Natura - Paesaggi**  
Info: 011 9137192  
www.faberteater.com

**giovedì 23, ore 21**

Parco Naturale della Collina Torinese, Castagneto Po  
**Armonie in collina Manomanouche Quartet**  
Concerto a Villa Cimena  
Info: 011 912462

**domenica 26**

Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand,  
Salbertrand (TO)  
**San Giovanni, festa patronale**  
Tel. 0122 854720/854595

**domenica 26, ore 10-18**

Parco fluviale del Po Torinese, Cascina Vallere (TO)  
**La stagione della rondine**  
Tel. 011 64880

# L'Agenda

a cura di **Federica Cravero**

## Eventi

3 giugno, Torino  
Cortile del Maglio

**Notte bianca**  
"Le mille e una notte..."

Via Andreis, 18  
Info: 011 544132  
www.turismotorino.org

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 (nome, cognome, data di nascita, indirizzo, e-mail e numero di telefono), devono pervenire in forma elettronica entro il 10 agosto 2005 all'indirizzo e-mail [webmania@grinzane.it](mailto:webmania@grinzane.it), oppure tramite supporto elettronico presso: **Premio Grinzane Cavour - ConCorso Scrivere Web: Webmania** - Via Montebello, 21 - 10124, Torino.

## Mostre

Fino al 5 giugno, Santhià (VC)  
Auditorium San Francesco  
**42ª Mostra Nazionale di Pittura Contemporanea**  
Via dell'Ospedale, 11  
Info: 0161 94200  
**Il 5 giugno alle 15:45**  
premiazione dei vincitori



Fino al 5 giugno, Collegno  
Certosa Reale  
**Schiavi di Hitler. Racconti, disegni, documenti dei deportati italiani, 1943-1945**  
Piazza Cavalieri della Santissima Annunziata  
Info: 011 4015223/4

Fino al 5 giugno, Torino  
Museo Nazionale della Montagna  
**Montagne in copertina - Dalla realtà all'illustrazione**  
Via Giardino, 39  
Monte dei Cappuccini  
Info: 011 6604104  
www.museomontagna.org

Fino al 12 giugno, Arona  
Villa Ponti  
Fondazione Art Museum  
**Mario Schifano. I colori della Beat Generation, con un omaggio a Franco Angeli e Tano Festa**  
Via San Carlo, 63  
Info: 0322 44629  
www.comune.arona.no.it

Fino al 12 giugno, Chieri  
Imbiancheria del Vajro  
**Il ritorno inesistente**  
Via Imbiancheria, 12  
Info: 347 4280926 - 393 2126674  
www.comune.chieri.to.it  
Mostra di arte contemporanea

Fino al 15 giugno, Torino  
Palazzo Barolo  
**Le immagini del sacro e I colori del sacro. La creazione**  
Via delle Orfane, 7  
Info: 011 4369565  
www.palazzobarolo.it

Dal 17 giugno, Torino  
Museo Nazionale della Montagna  
**Julian Cooper. Ghiacci e precipizi**  
Via Giardino, 39  
Monte dei Cappuccini  
Info: 011 6604104  
www.museomontagna.org

19 giugno, Torino  
Castello di Rivoli  
Museo d'Arte Contemporanea  
**POP & pop - Arte Insieme**  
Piazza Mafalda di Savoia  
Info: 011 9565213  
www.castellodirivoli.org

Fino al 19 giugno, Alessandria  
Palazzo Cuttica - Via Parma, 1  
**Mostra dedicata a Gaetano Pesce**  
Info: 0131 40035  
www.comune.alessandria.it  
/eventi/eventi\_culturali/g\_pesce\_mostra.asp

Fino al 3 luglio, Torino  
Gam - Galleria Civica di Arte Moderna e Contemporanea  
**Filippo De Pisis**  
Via Magenta, 31  
Info: 011 4429518  
www.gamtorino.it

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

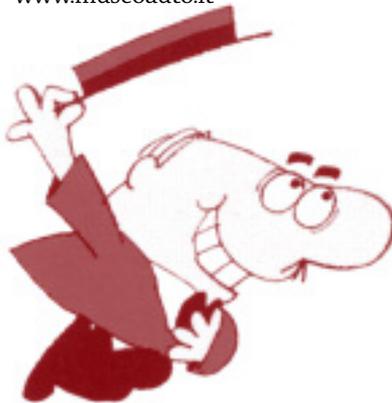
Fino al 26 giugno, Torino  
Palazzo Cavour  
**Crearteatro. Eugenio Guglielminetti, scenografie e costumi d'artista**  
Via Cavour, 8  
Orario: martedì-domenica ore 10-19  
Giovedì ore 10-22.  
Lunedì chiuso - Info: 011 530690  
www.palazzocavour.it

Fino al 26 giugno, Torino  
Castello di Rivoli  
Museo d'Arte Contemporanea  
**Arte Insieme - Week-end d'arte per bambini e adulti**  
Piazza Mafalda di Savoia  
ore 15.30.  
Info: 011 9565213  
www.castellodirivoli.org  
Prenotazione obbligatoria

Fino al 26 giugno, Vercelli  
Museo del Tesoro del Duomo  
**Il misero cibo. Vescovi e carità a Vercelli tra Medioevo e Rinascimento**  
Piazza D'Angennes, 5  
Info: 0161 51650  
www.arcidiocesi.vc.it

Fino al 26 giugno, Ovada (AL)  
Loggia di San Sebastiano  
**Han tutta l'aria di Paradiso**  
Gruppi processionali di Anton Maria Maragliano, fra Genova ed Ovada  
Vicolo San Sebastiano  
Info: 0143 81774, 0143 8361,  
www.comune.ovada.al.it  
Fino al 26 giugno, Verbania  
Museo del Paesaggio - Palazzo Biumi-Innocenti  
**Vittore Grubicy apostolo del Divisionismo**  
Via Salita Biumi, 6  
Info: 0323 556621

Fino al 26 giugno, Torino  
Museo dell'Automobile  
**Bruno Bozzetto. Cinquant'anni di cartoni animati**  
Corso Unità d'Italia, 40  
Info: 011 677666,  
www.museoauto.it



Fino 29 giugno, Torino  
Biblioteca Reale  
• **Lo sguardo e il racconto. Michelangelo a Torino**  
• **La rappresentazione della Passione di Cristo tra il XV e il XVIII secolo**  
Piazza Castello, 191  
Info: 011 543855 - 800 329329

Fino al 30 giugno, Pettenasco (NO)  
Comune, Sala mostre, Casa Medievale  
**Adesso ti racconto di un lago**  
Progetto scolastico Ecomuseo del Lago d'Orta  
Info: 0323 89622  
www.lagodorta.net

Fino al 3 luglio, Torino  
Gam - Galleria Civica di Arte Moderna e Contemporanea  
**Jessica Stockholder**  
Via Magenta, 31  
Info: 011 4429518  
www.gamtorino.it

Fino al 3 luglio, Torino  
Museo di Arti Decorative  
Fondazione Pietro Accorsi  
**"... Il fin la meraviglia" - Splendori di corte e scena urbana tra Sei e Settecento dalle collezioni del Museo di Roma**

Via Po, 55  
Info: 011 8129116  
www.fondazioneaccorsi.it

Fino al 10 luglio, Torino  
Castello di Rivoli  
Museo d'Arte Contemporanea  
**Volte nella folla. Immagini della vita moderna da Manet ad oggi Piazza Mafalda di Savoia**

Info: 011 9565222 (Castello di Rivoli), 011 4429518 (Gam),  
www.castellodirivoli.org

Fino al 24 luglio, Biella  
Museo del Territorio  
**Sul filo della lana Biella The Art of Excellence**

Via Quintino Sella  
Info: 015 2529345  
www.sulfilodellalana.it

Fino al 31 agosto, Varallo (VC)  
Palazzo dei Musei  
**Esposizione temporanea delle opere restaurate**

Via Pio Franzani, 2  
Info: 0163 51424

Fino al 4 settembre, Saluzzo  
Casa Cavassa  
**Like a Virgin. Installazioni di Paolo Leonardo**

Via San Giovanni, 5  
Info: 0175 41455

*Nell'ambito del progetto RiciclarTE*

Fino al 4 settembre, Torino  
Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli  
**Ferrari By Mailander, 1950 - 1955. Le origini di un successo**

Via Nizza, 230  
Info: 011 0062713  
www.pinacoteca-agnelli.it

Fino al 30 settembre, Torino  
Divisione Servizi Culturali della Città di Torino  
**Farsi Spazio 2005**

Via San Francesco da Paola, 3  
Info: 011 4430045 / 011 4430032  
www.comune.torino.it  
/gioart/insede

Fino al 2 ottobre, Racconigi  
Castello di Racconigi  
**Genius Loci 2005**

Via Morosini, 1  
Info: 0172 84005

Fino al 2 ottobre, Torino  
**Bidibidobidiboo Opere dalla Collezione Sandretto Re Rebaudengo**

Fondazione Sandretto Re Rebaudengo (Via Modane, 16),  
Cavallerizza Chiabrese e Salone delle Guardie (Via Verdi, 9)  
Info: 011 19831600 / 19831616  
www.fondsrr.org

Fino al 19 marzo 2006, Torino  
Museo dell'Automobile  
**Una stagione Romantica, Marche automobilistiche torinesi (1900-1939)**

Corso Unità d'Italia, 40  
Info: 011 677666  
www.museoauto.it

## Incontri, conferenze

1° giugno, Torino  
Teatro Regio, Sala del Caminetto  
**Anniversari. Vittorio Baravalle e l'Andrea del Sarto, un compositore in cerca d'identità**

Piazza Castello  
Info: 011 8815557  
www.teatroregio.torino.it  
Nel 150° della nascita (1855-1942)  
Per le Conferenze del Regio 2004-2005.  
A cura di Igor Bergese.

2-5 giugno, La Morra (CN)  
**Libri da Gustare©. Salone del libro enogastronomico e di territorio - IX edizione**

Associazione Culturale Cà dj'Amis  
Info: 335 643833  
tavolozza@cadjamis.com

5, 19 e 25 giugno, Vercelli  
Seminario arcivescovile  
**Cibi e sapori nell'Italia antica**

Piazza Sant'Eusebio 10  
Info: 0161 51650  
www.arcidiocesi.vc.it  
Conferenza e degustazione

8 giugno, Torino  
Teatro Regio, Foyer del Toro  
**Incontro con l'Opera. Werther di Jules Massenet**

Piazza Castello

Info: 011 8815557  
www.teatroregio.torino.it  
Per le Conferenze del Regio 2004-2005.  
A cura di Susanna Franchi.

9 giugno, Biella  
Fondazione Pistoletto  
**Unidee donna. Presenze femminili nel cinema attorno al Mediterraneo**

Via Serralunga, 27  
Info: 015 28400  
www.cittadellarte.it  
Con Tahar Chikhaoui,  
dell'Università di Tunisi e direttore di Cinécrits

17 giugno, Torino  
Politecnico, Aula Magna  
Giovanni Agnelli  
**Viaggiando in poltrona La celata eredità dell'Egitto**

Corso Duca degli Abruzzi, 24  
Info: 347 9445090  
www.seshat.it/aboutme.htm

## Teatro e cinema

dal 1° giugno, Vignale Monferrato  
**Vignale Danza Festival di Danza e arti integrate XXVII edizione**

Info: 011 6500211  
www.teatronuovo.torino.it



dal 1° giugno, Grugliasco  
Parco Le Serre  
**Filo del Circo contemporaneo IV edizione**

Info: 011 4013322/26  
www.comune.grugliasco.to.it

dal 1° giugno, Sordevolo (BI)  
**Effetoserra Rassegna di teatro nelle dimore storiche - VII edizione**

Info: 015 2562174

dal 1° giugno, Asti  
Teatro Alfieri  
**Asti Teatro 27**

Via Leon Grandi angolo Ptta Italia  
Info: 0141 399111-3990501

8-10 giugno, Torino  
Alfa Teatro  
**La locandiera**

di Carlo Goldoni, regia di Cesare Goffi, compagnia Alfa Prosa  
Via Casalborgone, 16/i  
Info: 011 8193529  
www.alfateatro.com

10-18 giugno, Pinerolo  
**Immagini dell'Interno Festival internazionale Teatro di Figura XI edizione**

Info: 0121 77893  
www.festivalimmagini.it

10-19 giugno, Alba  
**Burattinate Rassegna internazionale Teatro di Figura XI edizione**

Info: 0173 509345  
www.burattinate.it

21-23 giugno, Torino  
Alfa Teatro  
**Don Giovanni**

di Molière, regia di Marco e Augusto Grilli, compagnia Alfa Prosa  
Via Casalborgone, 16/i  
Info: 011 8193529  
www.alfateatro.com

Dal 21 giugno, Torino  
**Punti Verdi**

Info: 800 015475  
www.torinocultura.it

22 giugno, Cossato (BI)  
Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge  
**Surplus**

di Erik Gandini. Documentario  
Frazione Castellengo  
Info: 015 9893261  
www.docume.org

26 giugno, Caraglio  
**Di filo in filo Caravancaraglio: teatro di strada, musica, danza**

Info: Santibriganti Teatro  
011 643038



Dal 26 giugno, Province di Asti, Alessandria, Torino e Vercelli  
**Teatri di Confine - VII edizione**  
Info: 011 9137192  
www.fabertheater.com

Dal 30 giugno, Chieri  
**In strada - festival internazionale Teatro e arti di strada - VI edizione**  
Info: 011 8124835  
www.festivalinstrada.org

Fino al 30 giugno, varie città  
**Festival delle colline torinesi X edizione**  
Info: 011 4360895  
www.festivaldellecolline.it

Fino al 30 giugno, Torino  
Cinema Massimo - Via Verdi 18  
**Teatro & Cinema**  
**Rassegna di film e video delle compagnie del Festival delle colline torinesi**

## Musica

1° giugno, Torino  
Auditorium Giovanni Agnelli  
**I concerti dell'Unione Musicale**  
Pianoforte, Grigory Sokolov.  
Musiche di Bach e Beethoven  
Via Nizza, 280  
Info: 011 6677415  
www.unionemusicale.it

Dal 1° giugno, Cuneo  
**Culture del Mondo**  
**Isoladimondo - IX edizione**  
Info: 0171 698388

3 giugno, Torino  
Lingotto, Sala dei Cinquecento  
**Il-lustro, cinque anni di vita corale**  
Torino Vocalensamble.  
Musiche di Mahler, Margotti,

Part, Sandstrom, Scalero  
Via Nizza, 280 - Info: 011.5214266  
www.stefanotempia.it

4 giugno, Sant'Ambrogio di Torino  
Sacra di San Michele  
**Celtic Harp Ensemble**  
concerto di musica tradizionale irlandese  
Info: 011 939 130  
www.sacradisanmichele.com

4-25 giugno, Pinerolo, Giaveno, Avigliana, Rivoli  
**Organalia 2005**  
• 4 giugno ore 21, Pinerolo, Basilica di San Maurizio: Guido Donati  
• 11 giugno ore 21, Giaveno, Chiesa dei Batù: Gianluca Cagnani  
• 18 giugno ore 21, Avigliana, Chiesa di San Giovanni Battista: Marco Duella e Fabrizio Patrucco  
• 25 giugno ore 21, Rivoli, Collegiata Alta: Chiara Cassin  
Info: 800 300360  
www.provincia.torino.it/cultura/organalia2005

Fino al 5 giugno, Alba  
**Italy & USA Alba Music Festival**  
18 concerti pubblici e gratuiti, seminari, workshop dedicati al jazz, prove aperte, incontri  
Info: 0171 412732  
albamusicalfestival@tiscali.it

7 giugno, Torino  
Conservatorio G. Verdi  
**Orchestra Filarmonica di Torino**  
Piazza Bodoni  
Info: 011 5669811 - www.ofit.it  
Direttore, Giancarlo De Lorenzo.  
Musiche di Mozart, Haydn.

Dal 9 giugno, Cuneo  
**Nuvolari Libera Tribù XIII edizione**  
Info: 0171 699190  
www.nuvolariweb.com

10-12 giugno, Novara  
**Novara Street Festival**  
Info: 0321 393120  
www.officinaidee.it/streetfestival

11 giugno, Sant'Ambrogio di Torino  
Sacra di San Michele  
**Paolo Buconi e Vladah Ensemble**  
**concerto di musica sacra ebraica**  
Info: 011 939130  
www.sacradisanmichele.com

Fino all'11 giugno - Torino, Avigliana, Collegno, Giaveno  
**Tastar de corda - XIX edizione**  
Info: 011 3160803  
www.contrattempo.it

13 giugno, Torino  
Auditorium Giovanni Agnelli  
**I concerti del Lingotto**  
Orchestra del Teatro Mariinskij di San Pietroburgo  
Direttore Valery Gergiev, musiche di Shostakovich e Rachmaninov  
Via Nizza, 280 - Info: 011.6677415

15 giugno, Torino  
Auditorium Giovanni Agnelli  
**Orchestra Sinfonica della Rai**  
Direttore Robert King. Musiche di Bach e Mozart  
Via Nizza, 280  
Info: 011 8104653, 011 8104961  
www.orchestrasinfonica.rai.it

15-29 giugno, Torino,  
Teatro Regio  
**Werther** di Jules Massenet

Piazza Castello, 215  
Info: 011 8815557  
www.teatroregione.torino.it

17-19 giugno, Pino Torinese  
**New Orleans Classic Festival Jazz - VII edizione**  
Info: 011.840762 - www.pinojazz.it

18-19 giugno, Torino  
Alfa Teatro  
**L'acqua cheta**  
di Giuseppe Petri, regia di Cesare Goffi, compagnia Alfa Folies  
Via Casalborgone, 16/i  
Info: 011 8193529  
www.alfateatro.com

18-26 giugno, Orta San Giulio (NO)  
**Festival Cusiano di Musica Antica - XXII edizione**  
Info: 0321 626344

21-26 giugno, Varallo Sesia (VC)  
**Concorso Internazionale Valsesia Musica** - Sezione canto lirico  
Info: 0163 560020  
www.valsesiamusica.com

22-23 giugno, Torino  
Auditorium Giovanni Agnelli  
**Orchestra Sinfonica della Rai**  
Direttore, Robert King. Musiche di Bach e Mozart.  
Via Nizza, 280  
Info: 011 8104653, 011 8104961  
www.orchestrasinfonica.rai.it

23 giugno, Torino  
Teatro Nuovo  
**Una serata con Carl Orff**  
Coro e percussionisti dell'Accademia Stefano Tempia.  
Corale Universitaria di Torino  
Corso Massimo D'Azeglio, 17  
Info: 011 5214266  
www.stefanotempia.it



23 giugno, Torino  
Museo di Arti Decorative  
Fondazione Pietro Accorsi  
**Concerto in onore di Pietro Accorsi**  
Ottetti d'Archi di Mendelssohn-Bartholdy e Respighi. Con il Quartetto d'Archi Arion e i musicisti dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai  
Via Po, 55 - Info: 011 8129196  
www.fondazioneaccorsi.it

25 giugno, Sant'Ambrogio di Torino - Sacra di San Michele  
**Schweitzer - Romanoff Chor**  
concerto di musica ortodossa  
Info: 011 939130  
www.sacradisanmichele.com

29-30 giugno, Torino  
Auditorium Giovanni Agnelli  
**Orchestra Sinfonica della Rai**  
Direttore Juanjo Mena. Musiche di De Arriaga, De Pablo, Brahms  
Via Nizza, 280  
Info: 011 8104653, 011 8104961  
www.orchestrasinfonica.rai.it

29 giugno - 2 luglio, Torino  
**Traffic - Torino Free Festival II edizione**  
Info: 800 015475  
www.trafficfestival.com

Fino al 30 giugno, Torino, Manta, Pinerolo, Staffarda  
**Festival Internazionale di Musica Antica e Contemporanea XXVIII edizione**  
Info: 011 542936  
www.antidogma.it

## Fiere, sagre ed eventi enogastronomici

1-26 giugno, varie località  
**Sentiero di vino 2005**  
Info: 011 9692809  
www.sentierodivino.it

4 giugno, Fenestrelle  
Forte di Fenestrelle  
**Il racconto delle antiche mura Rievocazione storica**  
Info: 0121 83600  
Prenotazione obbligatoria

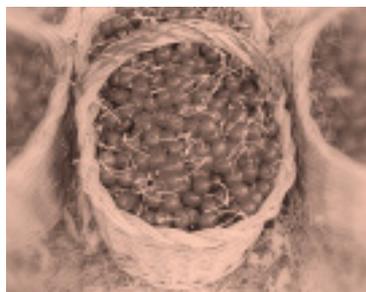
4-5 giugno, Gurro (VB)  
**3ª Fiera Attrezzarsi per la montagna**  
Info: 0323 557676

4-5 giugno, Lanzo Torinese  
Ala mercatale  
**Mostra dei minerali**  
Info: 0123 300409

5 giugno, La Loggia  
**Fera del Cossot**  
Info: 011 9629082

5 giugno, Gabiano  
Piagera di Gabiano  
**Mak Bosk - fiera del legno**  
Info: 0142 945001

5 giugno, Pecetto Torinese  
Piazza Roma e Piazza Mercato  
**Festa delle ciliegie**  
Info: 011 8609218



5 giugno, Asti  
Piazza Cattedrale  
**Mercà dij Busiard**  
Info: 0141 399868

Fino al 7 giugno, Arona  
**43ª Fiera del Lago Maggiore**  
Info: 0322 240132  
www.fierarona.it

11-12 giugno, Vinadio  
**Sagra del Crouzet**  
Info: 0171 959143

12 giugno, Avigliana  
Piazza del Popolo  
**Cose Bischin Biscose**  
Info: 011 9769012

12 giugno, Carmagnola  
**Fiera del Riuso e Mercantico**  
Info: 011 9724111

12 giugno, Peveragno  
Piazza Toselli  
**Sagra della fragola e dei piccoli frutti**  
Info: 0171 337711-383051

12 giugno, Garbagna  
Piazza Doria  
**Sagra delle Ciliegie**  
Info: 0131 877645

17-19 giugno, Carpignano Sesia (NO) - Castello  
**Alla corte del Salam d'la Duja 2005**  
Info: 347 2533518 - 348 9505670

18-19, Canelli  
**L'assedio di Canelli 1613**  
Info: 0141 820231  
www.assediocanelli.info  
www.assediocanelli.it

19 giugno, Nizza Monferrato  
Piazza Garibaldi  
**Mercatino dell'antiquariato e delle opere della creatività**  
Info: 0141 720507

19 giugno, Varallo Sesia  
**Fiera del Pinocchio valesiano**  
Info: 0163 53193

19 giugno, Cherasco  
**Mercato della ceramica e del vetro - VII edizione**  
Info: 0172 489382

24-26 giugno, Sizzano (NO)  
**Promoterr 2005**  
**7ª Fiera dei Comuni**  
Info: 0321 820214  
www.sizzano.no.it

25-26 giugno,  
Sale San Giovanni (CN)  
**Fiera delle erbe officinali e aromatiche**  
**VIII edizione**  
Info: 0174 75000



26 giugno,  
Alice Bel Colle (AL)  
**Antica fiera di San Giovanni**  
Info: 0144 74104

26 giugno,  
Piobesi d'Alba  
**Raviora comoda**  
Info: 0173 610128

26 giugno, Pavarolo  
Piazza San Defendente  
**Fiera della Brigna Purina**  
Info: 011 9408001

26 giugno, Roccaverano  
Piazza Barbero  
**Fiera carrettesca ai sapori di Robiola di Roccaverano D.O.P.**  
Info: 0144 93244

4 - 11 - 19 giugno  
Avigliana

## Palio storico alla corte del Conte Rosso XXIV edizione



Nel 1360 nacque ad Avigliana Amedeo VII, detto il Conte Rosso, figura amata e celebrata ogni anno dalla cittadina con un grandioso Palio storico che ricorda quello guidato dal Conte stesso nel 1389, in occasione dei festeggiamenti in onore del passaggio di Valentina Visconti che andava in sposa a Luigi, fratello del Re di Francia. Le manifestazioni includono cortei storici, cene medievali, mercatini lungo le antiche vie del borgo antico, combattimenti con spade e bastoni e danze d'epoca, celebrazioni, fiaccolate in costume e culmineranno domenica 19 giugno con la corsa del Palio.

Info: Comune di Avigliana Pro Loco: Piazza del Popolo 2 tel. 011 9328725 cell. 333 1001854 e-mail: freelife.avigliana@libero.it

Ufficio Cultura, Turismo Servizi alla Persona Tel. 011 9769117 / 011 9769101 Fax 011 9769108 e-mail: cultura.avigliana@reteunitaria.piemonte.it



# Le ricette

Ogni numero di Piemonte Mese vi propone quattro ricette di stagione, per comporre un allegro menù oppure offrire

qualche spunto per una cena rilassata, un pranzo leggero o una merenda sinoira in compagnia.

Per giugno abbiamo pensato a piatti semplici ma gustosi, per-

fetti sia per una cenetta in terrazza o in giardino, sia per quel "mangiar bene tutti i giorni" che è un po' il nostro motto.

La nostra filosofia, come ripetiamo, è che "l'arte di mangiar bene" non consiste tanto 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!

## Giugno

### Antipasto alle verdure

#### Ingredienti

Verdure assortite: peperoni, zucchine, melanzane, carote, patate, cipolle, pomodori, alcuni spicchi d'aglio. Un cucchiaino di aceto, un bicchiere di vino, olio d'oliva, poco sale, un cucchiaino di zucchero.

La quantità di verdure varia a seconda della necessità e del tipo di sapore che si vuole dominante. Le patate sono facoltative.

Pulire le verdure (i pomodori vanno sbollentati e privati della pelle e dei semi) e ridurle in dadolata, poi gettare il tutto un soffritto di aglio, olio e cipolla. Quando avrà preso sapore aggiungere lo zucchero (elimina la componente di acidità), mescolare il tutto, abbassare la fiamma, aggiungere il vino unito all'aceto e terminare la cottura.

Questo antipasto si serve freddo o tiepido, con la possibile aggiunta di tonno o acciughe.

Proponiamo una variante, che farà rabbrivire i più strenui difensori della tradizione, pazienza.

Reso più o meno piccante con la semplice aggiunta di peperoncino

in polvere, insaporito con una punta di curry, e servito caldo con riso lessato all'orientale o cous cous, questo rassicurante antipasto piemontese diventa un saporito piatto unico con suggestioni etniche, ottimo per le sere d'estate in compagnia.

### Tajarìn estivi

#### Ingredienti

Tagliatelle, anche confezionate, 2 etti di seiràss o di ricotta, un trito di salvia, rosmarino, prezzemolo ed erba cipollina, due pomodori maturi ma sodi.

Immergere per un istante i pomodori in acqua molto calda per poterli pelare facilmente, liberarli dai semi e lasciarli asciugare su un canovaccio. Mentre cuoce la pasta, amalgamare il seiràss con il trito aromatico. Scolare la pasta, condirla con il composto di ricotta e servire decorando con il pomodoro tagliato in dadolata.

Una ricetta veloce e fresca

### Frittatine di sambuco

#### Ingredienti

Fiori di sambuco, uova, sale, pepe, olio d'oliva, latte se necessario.

Scegliere i fiori migliori, pulirli

bene (non dovrebbero essere lavati, quindi è meglio raccogliarli lontano dalla strada) e tritarli non troppo finemente.

Sbattere bene le uova (le dosi sono due uova e due manciate di fiori per commensale, circa), unirlle ai fiori, aggiustare di sale e pepe e cuocere in una padella antiaderente appena unta. Le frittatine si possono anche tagliare a losanghe e servire con gli aperitivi.

Oppure, facendo le frittatine molto sottili, simili a crêpes, si possono usare per avvolgere delle verdure tagliate a julienne e leggermente condite con una salsina ottenuta frullando assieme un po' d'olio extravergine, un goccio di aceto balsamico, 2-3 capperi e un pezzetto di pomodoro.

### Crostata al limone e frutti di bosco

#### Ingredienti

Per la pasta frolla: 2 etti di farina, 1 tuorlo d'uovo, 150 grammi di burro, 2 cucchiaini di cacao, 1 etto di zucchero, un pizzico di sale, scorza grattugiata di limone

Per il ripieno: 2 uova, 5 cucchiaini di zucchero, il succo di 2 limoni, un bicchiere d'acqua, un cucchiaino di

farina o fecola.

Per la decorazione: frutti di bosco (ribes, lamponi, fragoline, mirtilli, more ecc.)

Preparare una crema battendo bene in un pentolino le uova con lo zucchero e la farina. Unire il succo di limone e l'acqua e scaldare a bagnomaria (o direttamente sulla fiamma, se si è proprio abilissimi) continuando a mescolare fino a che la crema si addensa e "scrive" - attenzione a non far bollire! Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.

Preparare una pasta frolla unendo la farina con lo zucchero, il burro ben freddo a pezzetti e il tuorlo d'uovo. Impastare velocemente per non sciogliere il burro, aggiungendo un goccio d'acqua fredda se dovesse risultare troppo asciutta. Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per una mezz'ora, quindi stendere la pasta e foderarvi una tortiera, riempire con la crema e cuocere in forno a 180°C per 40 minuti circa.

Una volta fredda, decorare con i frutti di bosco, una spolveratina di zucchero a velo e servire. Conservare in frigorifero.

# www.piemonte-magazine.it

## Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta  
EDITORE



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.

**CeSAC**

Centro Sperimentale per le Arti Contemporanee

# Il Filatoio

CARAGLIO (Cuneo)

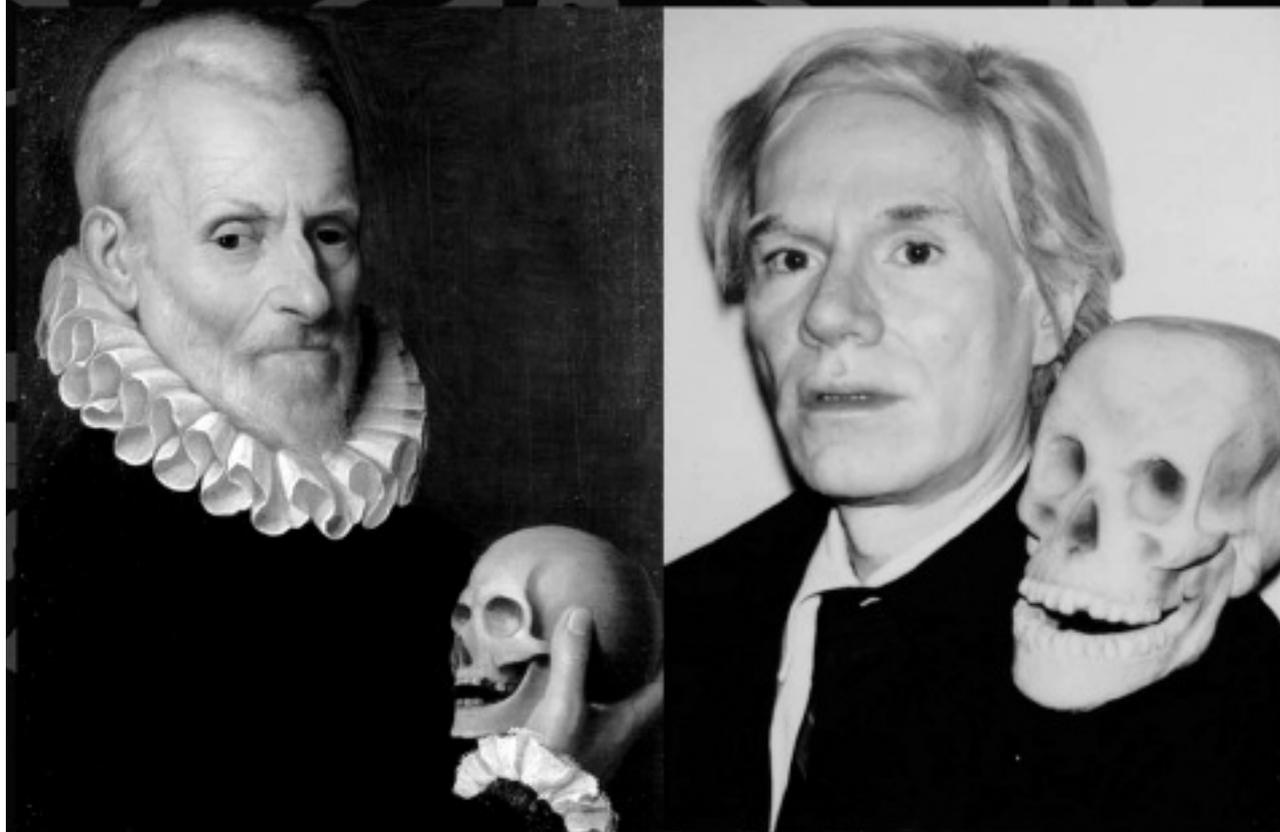
28 maggio - 9 ottobre

venerdì e sabato: ore 15 - 19.30 - domenica: ore 10 - 19.30

**Marcovaldo**

Associazione culturale

# Solo Filatoio



## *Il tempo nell'arte dall'epoca barocca all'età contemporanea*

Anselmo, Araky, Arman, Baschenis, Bassano, Bellotti, Ben, Bettera, Bistolli, Boetti, Boltansky, Brueghel, Burri, Cagnacci, Calle, Capa, Caretto/Spagna, Carneo, Caroselli, Chien-Jen Chen, Closky, de Chirico, Dion, Dix, Dominici, Dreyfus, Ensor, Ferrer, Filomeno, Fries, Galizia, Genovesino, Giliberti, Gijsbrechts, Goldin, Gonzales-Torres, Hayez, Hajdinaj, Jaar, Jodice, Karasumaru, Kato, Kawara, Kiefer, Kosuth, Land, Lavier, Ligozzi, Locatelli, Lopez, Lucà, Mapplethorpe, Marini, Marisaldi, McClure, McDermott & McGough, Michals, Mei, Merz, Messenger, Molinier, Monk, Mulas, Muzzolini, Opalka, Pannini, Paolini, Parmiggiani, Penone, Petrini, Piranesi, Porpora, Procaccini, Rembrandt, Reni, Rento, Richter, Ritts, Rosso, Serrano, Steinbach, Teniers, Taylor-Wood, Tiepolo, Traversi, Vallance, Vedovamazzei, Vezzoli, Viola, Wallinger, Warhol, Witkin, Wurm, Zogmayer, ...

*a cura di Andrea Busto, Alberto Cottino, Francesco Poli*

info: Associazione Marcovaldo - tel. 340 49 62 384 - francesco.marini@marcovaldo.it - www.cesac-caraglio.com



Unione Europea



Programma Interreg IBERA  
Alto Adige - Valle d'Aosta - Piemonte



Ministero per i Beni  
e le Attività Culturali



REGIONE  
PIEMONTE



Comune di Caraglio



Artesa



Il Filatoio



Comune di Caraglio



Comune di Caraglio



Comune di Caraglio