

On the road negli USA?
 Sparanzati a Sharm?
 In crociera ai Caraibi?
 A far tardi a Panarea?
 A bighellonare in Sud America?
 Puah, dilettanti. Vigliacchi.
 Facile mollarci qui nei sessanta giorni
 più caldi dell'anno e andar a spedire
 cartoline da mezzo mondo.
 I veri eroi, coloro che meritano tutto il
 nostro rispetto, la nostra stima e la
 nostra attenzione son quelli che
 restano. Che restano qui, in Piemonte,
 a luglio e agosto. Bene. Bravi.
 A voi e solo a voi è dedicato questo
 numero doppio di PM (più giusto
 sarebbe P2M, cioè Piemonte due
 Mesi). Nelle tradizionali trentadue
 paginone abbiamo tentato di
 condensare tutto il meglio che la
 nostra regione offre per l'estate.
 Ed è stato difficile strizzare sì tanta
 roba. Perché è vero – come si dice
 spesso – che la nostra morfologia
 propone di tutto: e città d'arte, e
 fresche colline, e solenni montagne, e
 calmi laghi, e parchi, e fiumi, e mare
 (no, il mare no, ci siam fatti prender la
 mano). Ed è pure vero che tanto è
 bello il contenitore, tanto son ricchi i
 contenuti: cioè fiere
 enogastronomiche, spettacoli, concerti,
 sport, tradizioni e via così.

Dietro questa pagina,
 troverete di tutto:
 preziosi consigli per
 godervi i sapori
 piemontesi
 all'aperto (cosa di
 meglio di una tavola
 imbandita sotto al cielo?),
 omaggi al gelato, alla frutta di
 stagione e alla birra (tre compagni
 inseparabili del merigiare pallido e
 assorto), una guida alla frescura e alla
 cultura del lago Maggiore, di tutto sui
 giardini, sul teatro, sull'arte, sulle
 rassegne, sulle fiere e
 tant'altro ancora.
 In più – a pagina 3 – un
 botta risposta intriso
 di sapori, amori e
 umori che ci par
 giusto per essere letto sotto
 l'ombrellone, bicchiere alla mano.
 Ecco qua, lo spettacolo inizia.
 Ed è tutto per voi, fedelissimi golosi di
 Piemonte. Permetteteci solo di lasciare
 alcuni posti ai non piemontesi, a
 coloro che hanno deciso di passare
 qualche giorno delle proprie vacanze
 chez nous. Benvenuti e grazie: siamo
 convinti che non rimarrete delusi.
 Con tutti – autoctoni e non – ci si
 rivede a settembre, dopo aver
 cambiato tre strati di pelle e aver preso
 cinque chili.
 E settembre vuol dir vendemmia.
 E Cheese, a Bra. E altro ancora.
 Ma quelle sono altre storie.
 Ve le racconteremo tra due mesi.
 Buona estate.



Ode a chi resta

In questo numero:

Il racconto

- La stagione dell'amore

Sapori sotto il sole

- Il gelato
- La birra
- I dehors
- Le ricette

Itinerari

- Il Lago Maggiore
- Di fiore in fiore

Cultura

- Arte fuori porta
- Teatro all'aperto
- Musica a Stresa

Speciale estate

- L'agenda enogastronomica
- L'agenda manifestazioni

ISSN 1825-604X



9 771825 604001

URP

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO

**l'Ufficio Relazioni con il Pubblico
del Consiglio regionale del Piemonte
è uno sportello al servizio dei Cittadini**

via Arsenale 14/G - 10121 Torino
tel. 011. 57.57.444 - fax 011.57.57.445
E-mail: urp@consiglioregionale.piemonte.it

Numero Verde

800-10 10 11



Bruno Boveri - Luca Iaccarino

La stagione dell'amore

Dialogo tra un gastronomo e un non so sui mesi più caldi dell'anno

BB. "Al mio paese / quando il sole / picchia sulle case / tutta la gente chiude le finestre e chiude le persiane", così gorgheggiava Bobby Solo un secolo fa. Al mio paese, infame località della bassa Alessandrina, all'incrocio tra tre fiumi, famosa per l'afa torrida e per i nugoli di zanzare che, in formazione tipo Stukas tedeschi, vengono a dissanguarti giorno e notte, si faceva lo stesso. Ricordo mio nonno, nella casa buia, coi piedi a bagno nell'acqua fresca del pozzo messa in apposito mastello, che sorseggiava una granita (fatta con ghiaccio tritato) al vino rosso. Ricordo anche che si beveva il vino rosso nei bicchieri grandi (tipo birra, per capirci) coi cubetti di ghiaccio. Da far inorridire, però... Confesso: a volte, di nascosto pure da me stesso, lo faccio ancora. Tu, invece?

LL. "Sud, fuga dell'anima...", questo invece è Capossela, e sarà passato giusto un decennio. Ti rispondo col Vinicio perché il mio di paesello natio è giù (ma manco tanto), alla fine dei tornanti nauseanti che portano in Riviera. Lì l'estate era campetto sterrato, e cinquanta lire di focaccia, e spuma, e sanguinella, e bagni e baci rubati, e battaglie a colpi di miccette sulle colline, e cerbottana da 50cm di alluminio e mezzochilo di stucco, e angherie su lucertole di cui mi pento e mi dolgo e tramontana la sera col mare piatto come un testo di farinata. Dell'estati torinesi ho ricordi che sono lampi, raggi di sole: l'afa del Valentino un tre luglio, a ubriacarci sotto il solleone prima della maturità, un ferragosto in centro che pareva d'essere nella Roma de "Il sorpasso", l'incredibile anno del Pellerossa con Jamiroquai, Jovanotti, gli US3, David Byrne. Tu che mi dici dell'agosto metropolitano?

Roba da duri. Capaci tutti di andare a fare i fighetti in Riviera. Ricordo un agosto terrificante, senza una lira e abbandonato dalla moglie, a sbronzarmi di Pernod con bottiglie avute a credito, a scrivere lettere deliranti ad un'amica in vacanza in Inghilterra, citando

Deleuze e Guattari (amore è figlio di pena e parusia...) per conquistarla (ovviamente al ritorno mi ha evitato come un appestato, salvo confessarmi, commossa, dieci anni dopo che le mie lettere erano bellissime, chissà se facevano schifo...), ricordo anche i mitici Punti Verdi, le cene nelle bocciofile, il tirar tardi senza motivo e senza passione. Forse bisognerebbe smetterla con queste nostalgie, intanto Torino non era la Parigi di Maupassant e noi non eravamo belli e maledetti come ci sarebbe piaciuto. In fondo, se non potevi andare a "cantare in altri cortili", restare



quì "anche" ad agosto era una bella pena. "Odio l'estate" cantava languido Bruno Martino, ma soprattutto (mi) ricordava impietoso "e la chiamano estate / questa estate senza te...". Per fortuna c'erano le piole, il vino e gli amici. Ora, forse, è più semplice, c'è più offerta (Murazzi, Quadrilatero) e sicuramente si beve meglio. Dovessi rifare adesso quell'esperienza, non mi butterei sul Pernod (che pure aveva un suo fascino maudit, in mancanza dell'assenzio) ma su nobili bollicine (i.e. spumante metodo tradizionale o champagne), se no, che si invecchia a fare. Tu come le combatti le delusioni amorose (se ne hai)?

Sai, noi giovani abbiamo rimedi moderni per combattere il maldicuore. I dolori li affoghiamo non nel torbido torpore del pernod ma in più esotici mojito o caipirinha, che in mancanza di soldi in tasca ci fan sognare spiagge tropicali, donne generose e feste in riva al mare. Attraversiamo le notti così, di bar in bar al quadrilatero facendo finta d'esser a Barcellona, di disco in disco ai Muri, facendo finta d'esser a Berlino, di spettacolo in spettacolo fuori porta, facendo finta d'esser intellettuali. All'amica in Inghilterra mandiamo mail o

sms (citando Fossati e i Depeche Mode) invece che la buona, vecchia carta, ma non cambia l'imbarazzo, né la goffaggine, né il marchio della peste quando ci si rincontra. "Estate" la sentiamo rifatta da Capossela, "Un'estate fa" dai Delta V. Poi ti rincuorerà che l'assenzio sia tornato sugli scaffali - tipo la Fata Verde della Leone - e che i Punti Verdi siano risorti, ché dopo anni il Comune ha deciso che tanto valeva chiamarli di nuovo così, visto che tutti li hanno sempre chiamati così. Come dire: passano gli anni, ma il mal d'amore è sempre uguale, e sempre uguali sono le cure. Ma finiamo ottimisti. Il più bel ricordo soleggiato delle tue (tante, hehehe) estati...

Tante sì, e me le ricordo quasi tutte. Posso dire, sempre citando, che ho visto cose che voi mortali... Ad esempio il Gargano prima dell'invasione della massa e del cemento, ricordo spiagge enormi in cui giocavamo a pallone indisturbati e senza disturbare alcuno. Tornato in tempi recenti e avuto difficoltà perfino a localizzarla, sta spiaggia. Ricordo una scorribanda tra Germania e Francia, in quattro amici (rigorosamente maschi), uno dei quali in età da (e quindi con) patente (e auto, Fiat 1100, del babbo), gli altri (quorum ego) sedicenni, la scusa era stato il Gran Premio automobilistico al Nurburgrrrrr (mi ricordassi mai una volta come si scrive) e il tifo sfegatato per il grande Jim Clark (che manco finì la corsa e vinse non-ricordo-chi), da lì in Francia a scrivere pagine di gloria nella valle dello Champagne e nei locali osé a Parigi. Ma forse il ricordo più assolato e soddisfatto va ad una delle prime estati a Filicudi (isolano d'adozione sugno), quando ancora non c'era la corrente elettrica e tutto era bello e silente (a parte i generatori autonomi degli indigeni che spaccavano i timpani, soprattutto di sera), ricordo la bellissima spiaggia di grandi rocce in fondo a Pecorini, dove mi rosolavo solo di sole e di brezza vestito, con l'occhio (miope) perso nell'infinito del bellissimo mare da "cui vergine nacque Venere", a leggere Omero in greco (vabbé, col testo a fronte, consultando qua e là la bella traduzione della Calzecchi Onesti), fumando lennesima Gitanes. Dio, che bello. "Forse non lo sai ma pure questo è amore...". Gran paraculo Vecchioni. ■

Contro le scottature? Tanta crema. E gianduja

Estate vuol dire gelato. E gelato - in Piemonte - vuol dire cioccolato, nocciola, zabajone...

Cavallito & Lamacchia

Le scelte dal gelataio sono sempre difficili: hai tre gusti da impilare sul cono e venti che occhieggiano seducenti dal banco frigo.

L'esperienza ci ha insegnato a scegliere senza rimorsi e, così, in ossequio alla geografia che ci vuole irrimediabilmente subalpini, parleremo solo di creme. Altri luoghi, molto più assolati, vantano gelati alla frutta per cui valga la pena scrivere romanzi.

Quello che ci colpisce, del gelato, è la sua natura meccanica, da tempi moderni. E non per le origini - che sembra si scioglano sui piattini delle tavole orientali dei sumeri o, più verosimilmente, di quelle ben imbandite dei patrizi romani - ma perché il freddo che resiste all'afa è roba futurista, da inventori.



Altro che la scoperta del fuoco, sfregamento di pietre focaie o bastoncini: qui si parla delle prime ghiacciaie e di rudimentali gelatiere, fatte di alluminio e iuta, ghiaccio e motore, con almeno la forza di due braccia a scombinare i cristalli della massa dolce.

Spalmi gelato e mangi tecnologia applicata ma se qualcuno pensa che il freddo meccanico sia giunto a

Torino con gli squilli di tromba del fenomeno magico o della curiosità da baraccone, ghiaccio come donne barbute, si sbaglia di grosso.

Il gelato lo aspettavano tutti come un destino naturale e, soprattutto, lo aspettavano le storiche cremerie di Torino.

Proprio così, le cremerie esistevano in città prima che esistesse il gelato e preparavano creme di cioccolato e di nocciola e zabaioni da sorbire caldi o a temperatura ambiente. In estate, ci si guardava attorno come se mancasse qualcosa.

Quelle creme erano, in nuce, le basi dei gelati di oggi ed è per questo che, negli amori ghiacciati dei tori-

nesi, pensiamo non ci sia spazio per i gelati di frutta.

Così, il gelato è nato senza che nessuno se ne accorgesse, nei primi decenni del secolo, quando un anonimo Leonardo gastronomo inventò una gelateria manuale, circondata da salamoia e ghiaccio, coperta da teli di iuta e lasciò che al suo interno la crema divenisse lentamente qualco-

sa di nuovo e gelato.

È per questo che amiamo le gelaterie che sono cremerie, oppure le gelaterie che erano, nei ricordi di un'altra generazione, latterie, ambienti saturi di latte, uova e panna. Ambienti pronti ad esplodere con la scintilla del freddo.

È per questo che disdegniamo quei laboratori "artigianali" del gelato che di artigianale hanno solo il nome e che sono locali in quasi franchising, luoghi in cui gli unici a fare affari sono le industrie delle macchine da gelato.

Vendono il pacchetto completo: macchine, ricettari e basi già pronte su cui aggiungere le creme che daranno gusto al gelato.

Nell'anno zero del gelato, le cremerie erano cinque. Ora le gelaterie sono oltre cinquecento. Di queste, ci sembra solo una decina possano essere degne nipotine di quel mondo da belle époque.



Lasciamo al vostro palato il compito di disegnarne la mappa perché a Torino, in tema di gelato, ognuno è gourmet e critico di eccezione: ci si allena fin da bambini. ■



A luglio torna in piazza ad Avigliana la manifestazione più golosa

Maria Vaccari

L'8, 9 e 10 luglio torna in Piazza Conte Rosso la manifestazione che unisce artigiani e commercianti di vari settori nella promozione del gelato artigianale e nella richiesta di un riconoscimento per il gelato di qualità. Infatti, come ricordano gli organizzatori, "non esiste una regolamentazione che consenta di distinguere il vero gelato artigianale, realizzato con ingredienti naturali e tecniche tradizionali..

Il consumatore non sempre ha un'educazione alimentare sufficiente per distinguere i prodotti di qualità da quelli elaborati con semilavorati e materie prime scadenti, additivi, coloranti. Per questi motivi fervono le iniziative per l'applicazione volontaria di Disciplinari di Produzione, da quello della Regione Piemonte per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana a quello nazionale per l'introduzione della denominazio-

Gelato nel Borgo Medievale

ne "Gelato Tradizionale Italiano". Il marchio corrispondente a questi disciplinari dovrebbe connotare un prodotto ottenuto con l'impiego di materie prime fresche e di qualità con percentuali minime di frutta, tuorlo d'uovo, panna, ingredienti caratterizzanti.

Nei disciplinari più selettivi sono vietati l'impiego di semilavorati, l'uso di additivi e aromatizzanti chimici. Inoltre, è vietato l'impiego di materie prime contenenti organismi geneticamente modificati.

Infine, il processo di lavorazione, dalla preparazione delle miscele alla mantecazione, deve prevedere la prevalenza della manualità rispetto all'intervento tecnologico".

La manifestazione, sponsorizzata quest'anno da CNA Torino, fa parte della rassegna "Gusto Valsusa".

Per questo la manifestazione sarà



preceduta dal convegno "La valorizzazione del gelato artigianale", che si terrà il 30 giugno alle 21 presso l'auditorium della scuola media D. Ferrari (Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 3 ex Piazza del Popolo).

Fra i partecipanti Sandro Moscardi, Presidente nazionale CNA Alimen-

tare; Angela Bracco, assessore alla Cultura della città di Avigliana; Tiziana Bernengo, responsabile del Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato della Regione Piemonte; Ezio Gaj, Atl 2 Montagnedoc; Marco Cicerone, Slow Food.

A questa importante e doverosa parte "seria" dedicata allo studio e all'analisi del settore, segue quella golosa. Perché il gelato è un alimento, la sua tutela è fondamentale, ma il gelato è soprattutto buono e piace a tutti.

E "Gelato nel Borgo" è un vero florilegio di godurie: ci sarà una mostra sul gelato, cene interamente a base di gelato (presso il ristorante Corona Grossa, info e prenotazioni 011 9328371), concorsi, intrattenimen-

ti e cacce al tesoro per i bambini, canti, musiche, danze. E gelato, tantissimo gelato, gelato dappertutto e per tutti. Da solo o in abbinamento col cioccolato, con degustazioni curate dai Maestri gelatieri e pasticceri. ■



Gelati di stagione

Siamo onesti: chi può dire sinceramente che il suo gusto di gelato preferito è un bel sorbetto alla frutta, che fa un gran bene con tutti quei sali minerali, vitamine, antiossidanti, niente grassi eccetera? Un gelato deve essere gratificante, avere quella cremosità che è un insieme di sapore, colore e consistenza: il che fa pensare soprattutto a torroncino, zabaione, nocciola, fiordilatte, cioccolato...

Ma avete mai assaggiato un gelato alla frutta fatto con frutta "vera" - cioè, per dire, non con pesche qualsiasi, ma con pesche roerine o di vigna coltivate con tutti i crismi e mature al punto giusto? L'aspetto forse non sarà spettacolare: i gelati davvero artigianali raramente hanno quei colori sgargianti che ci hanno portato a identificare il pistacchio col verde bandiera e la fragola con una tinta purpurea, per non parlare del tremendo blu del "gusto Puffo" che si spera consegnato per sempre all'oblio. Ma col gelato naturale non capiterà mai che a distinguere i gusti sia soprattutto il colore, oltre a un vago "aroma di" che si innesta su un'identica base dolciastra e un po' stucchevole. È evidente che questi gelati si possono fare solo con frutta di stagione, e del resto quello del rispetto dei tempi della natura è uno degli argomenti-cardine delle associazioni per la tutela dei prodotti e delle produzioni di qualità.

Giusto per dare un'idea l'estate piemontese offre parecchie varietà di fragoloni e fragoline (fragole del Cuneese, di Tortona, di San Mauro); albicocche, come la tonda di Costigliole Saluzzo, per la quale è stata richiesta l'Igp.

E pesche per tutti i gusti: a pasta gialla, a pasta bianca, nettarine, di vigna (rarissime quelle autentiche); precoci o tardive, dai "fiori di maggio" ai San Giovanni alle pesche di San Rocco che si raccolgono in agosto (il santo si festeggia appunto il 16 agosto). E poi le mitiche pesche di Canale, la cui coltivazione iniziò in modo quasi sperimentale a fine Ottocento e che è ora uno dei prodotti-simbolo del Roero.

Quindi approfittiamone: mangeremo gelati sublimi (e frutta buonissima), scoppieremo di salute e, finita la stagione della frutta, avremo un'ottima scusa per "recuperare" su tutti gli altri gusti! (l.c.)

Per informazioni:
Comune di Avigliana,
011 9769117.

Avigliana

8-9-10 Luglio 2005

Piazza
Conte Rosso



Le montagne olimpiche



Città di Avigliana



GELATO
nel
BORGO MEDIOEVALE

In libreria

a cura di Irene Sibona

Roberto Cavallo
E.R.I.C.A. Comunicazione

**Prodotti di nicchia
di Langhe e Roero**

L'Artistica Editrice 2004
168 pagine,
25 euro
Prefazione di Bruno
Gambarotta

Fino a una trentina d'anni fa o poco più le Langhe - o meglio, "La Langa", che fa più chic - e il Roero erano ancora territori noti soprattutto a chi amava la prosa scabra e potente di Pavese e Fenoglio.

Erano una zona agricola, anzi, erano ufficialmente un' "area depressa", da cui si emigrava: gli uomini erano partiti sin dagli anni Cinquanta per andare a fare i muratori in Riviera o gli operai alla Fiat, le donne mandavano avanti la campagna e facevano le stagionali alla Ferrero.

Lo sviluppo, quando iniziò ad arrivare all'inizio degli anni Settanta, prese la forma della devastazione dei paesini arroccati sui bricchi, a cominciare da quelli più vicini ai centri maggiori.

Coi soldi risparmiati lavorando fuori, chi tornava si affrettava ad abbattere i ciabòt di pietra e le case di paese, memoria tangibile degli

anni della fame, e a sostituirli con confortevoli ma mostruose villette (o villone) costruite senza criterio, tutte diverse fra loro ma tutte uguali per bruttezza e violenza paesaggistica, che deturpavano le colline come nella piana stavano facendo capannoni e silos.

Una colata di pratico asfalto copriva l'acciottolato, l'antica rampa di mattoni della chiesa era amputata e sostituita da un parcheggio e da orrende scalette in granito e lose (sic!) con ringhiera metallica in tinta; un terreno nudo, edificabile, occupava lo spazio che per migliaia di anni, e fino al mese prima, era stato di un bosco fittissimo, e poco dopo un muraglione di cemento armato teneva su la collina che senz'alberi

franava miserevolmente.

Per anni, i danni che non aveva fatto la guerra li fecero l'ignoranza degli arricchiti e la speculazione edilizia.

Per fortuna, prima che i geometri di paese potessero completare il massacro, la Langa fu "scoperta" dai turisti tedeschi e svizzeri, che fecero in scala ridotta ciò che gli inglesi avevano fatto in Toscana nell'Ottocento: comprarono ciabòt e cascine in disarmo e li ristrutturarono senza trasformarli in baite alpine o garage postmoderni ma cercando di mantenere le strutture, la pietra, e l'atmosfera - forse un po' finta, ma mille volte meglio dell'alternativa.

Alcuni di loro avviarono attività commerciali basate su vini, prodotti, ristorazione, accoglienza eccetera, cioè proprio su quel territorio che gli abitanti (non tutti, ovviamente) sembravano voler cancellare nel più provinciale dei tentativi di de-provincializzazione. Per fortuna, cambiarono le mode.

Arrivarono "l'ecologia" e la riscoperta dei sapori genuini, che - per fortuna - non si rivelarono solo fisime di stagione. Le villette continuarono a venir su, ma non più così tante e così brutte, e finalmente anche chi quel territorio lo gestiva capì che la tipicità, i prodotti locali e le loro peculiarità - la biodiversità, come si dice adesso - poteva essere una risorsa.

Di qui prese avvio, a poco a poco, il rinascimento di Langhe e Roero: da area depressa a sinonimo del buon vivere, con vini e tartufi ad aprire la strada a formaggi, prodotti della terra e turismo.

E quindi alla consapevolezza di quanto sia fondamentale la preservazione del territorio e delle sue tradizioni: musei, enoteche, iniziative enogastronomiche, un'a-

gricoltura di qualità che è al tempo stesso produzione e cultura.

Tutto questo per dire che di Langhe qualcosa sappiamo, e che per questo ci sentiamo di affermare che il libro di cui ci occupiamo non è il solito volume di folclore, racconti-ricette-nonni, né uno di quei bei libroni-strenna pieni di foto di tramonti infuocati, vigne brumose, ribollir di tini, tanto belle quanto superficiali perché la Langa è prima di tutto un luogo dell'anima e nessun fotografo o pittore ne catturerà mai l'essenza.

Questo libro non fa parte della schiera di cui sopra, anche se contiene belle foto, ricette e racconti, ma è principalmente il resoconto di uno studio, condotto nell'ambito del progetto europeo Leader +, il cui scopo era censire i prodotti agroalimentari del territorio con particolare attenzione a quelli in via di estinzione oppure (come conserve, composte ecc.) ormai appannaggio di generazioni anziane, e plausibilmente destinate all'oblio.

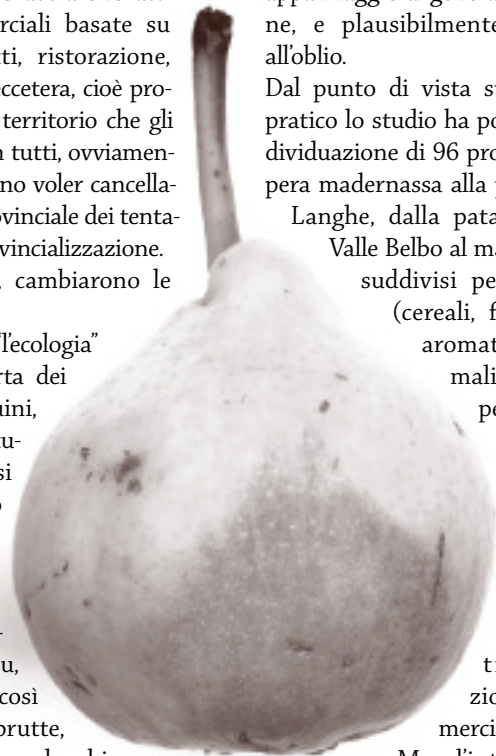
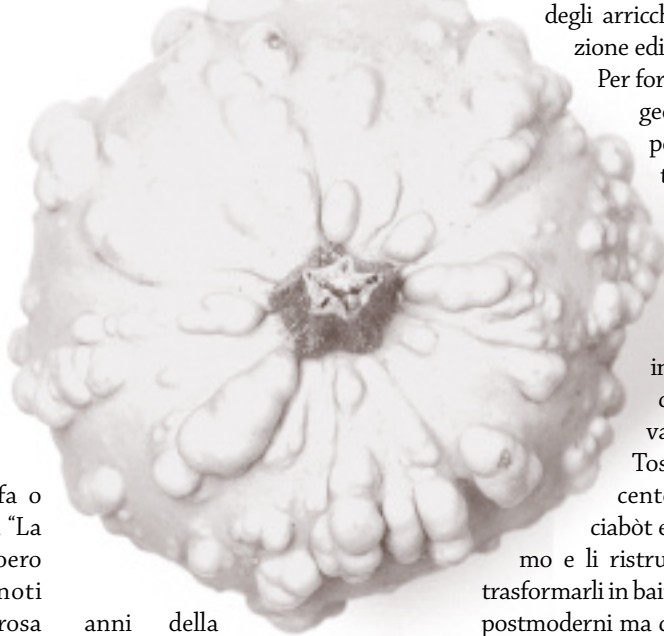
Dal punto di vista strettamente pratico lo studio ha portato all'individuazione di 96 prodotti (dalla pera madernassa alla pecora delle Langhe, dalla patata dell'Alta Valle Belbo al mais ottofile),

suddivisi per categorie (cereali, frutta, erbe aromatiche, animali eccetera) per alcuni dei quali sono stati avviati progetti di sostegno alla produzione, trasformazione e commercializzazione.

Ma l'interesse del libro risiede soprattutto nel saper conciliare i dati e la vita reale, per così dire.

Perché ogni prodotto, o categoria, viene contestualizzato attraverso racconti di protagonisti - racconti che, va sottolineato, non cadono mai nella retorica nostalgica - schede informative, immagini e ricette che pur non essendo inedite acquistano significato proprio perché completano un quadro storico e culturale di tutto rispetto.

Quindi non vi diciamo cosa sono i pùciu, compratevi il libro! ■



Roberto Cavallo - E.R.I.C.A. Comunicazione



*prodotti
di nicchia*
di Langhe e Roero

L'ARTISTICA EDITRICE

A tutta birra

Lucilla Cremoni



Cicci Coco

Dice, ma basta con la storia birra d'estate-vino d'inverno! Già, ma la birra d'inverno si può bere tranquillamente, mentre riesce difficile mangiare brasato e bere barolo sotto il solleone - e sopravvivere per raccontarlo. Quindi, parliamo di birra in estate.

Quello che possiamo fare è cercare di smetterla con lo stereotipo birra-pizza, birra-panino, insomma birra bevuta per mandar giù un boccone veloce. Anche quella va bene, e ci mancherebbe: ma solo se parliamo di birra in senso generale e generalista, cioè della "bionda" in offerta speciale al supermercato.

Ma se ci guardiamo un po' attorno, magari non proprio al supermercato, vediamo che di birra non ce n'è una, e nemmeno due. A pensarci bene, la birra è un po' come il formaggio: gli ingredienti sono gli stessi da qualche migliaio di anni, ma i risultati sono diver-

sissimi, dalla più leggera delle lager a sapori e aromi impegnativi da abbinare magari proprio ai formaggi o addirittura ai piatti della tradizione, come propone da anni Teo Matterino, il più noto tra gli alfieri della rinascita della birra in Italia e il cui marchio "Le Baladin" ha

ormai varcato definitivamente i confini nazionali.

Parliamo di rinascita perché solo da una trentina d'anni la birra è tornata in auge dopo decenni di assenza pressoché totale dalle tavole e dal gusto degli italiani.

Una ripresa che si col-

lega direttamente, fra gli anni Sessanta e Settanta, a campagne magari non proprio perfette nell'informazione (una pubblicità anni Sessanta diceva che bere birra prima di mettersi al volante "facilita la concentrazione e la prontezza di riflessi"), ma in alcuni casi ormai leggendarie, come quella con la bellissima che prometteva di essere "la tua birra".

Senza dimenticare l'eterno bicchiere di birra che, assieme alla pipa e al panino al prosciutto, identificava il mitico Maigret di Gino Cervi.

Negli anni Ottanta si moltiplicano i locali di aperta imitazione dei pub urbani britannici, di cui gli omologhi e omonimi nostrani ripropongono lo stile, l'illuminazione, gli arredi incluso, talvolta, il finto caminetto.

Più interessante è l'affermarsi, in quegli stessi anni, dei cosiddetti microbirrifici, cioè piccole aziende, solitamente annesse a birrerie-ristoranti, che servono

la birra prodotta in proprio e magari, se il volume produttivo lo consente, la mettono in vendita in negozi selezionati. Ed è proprio in seno a queste imprese artigiane che si trova quanto di meglio il mondo della birra abbia da offrire attualmente.

Innanzitutto perché si tratta di aziende che, non avendo una produzione quantitativamente rilevante, hanno fatto della qualità il loro punto di forza. Inoltre, e parallelamente, perché sono queste imprese a portare avanti un lavoro di ricerca e sperimentazione che impiegando o reinterpretando tecniche antiche ad alta manualità ottiene risultati decisamente innovativi, come le cosiddette birre da meditazione, birre da abbinare a dolci e formaggi, o, più semplicemente, versioni di gran pregio dei tipi di birra più diffusi. ■

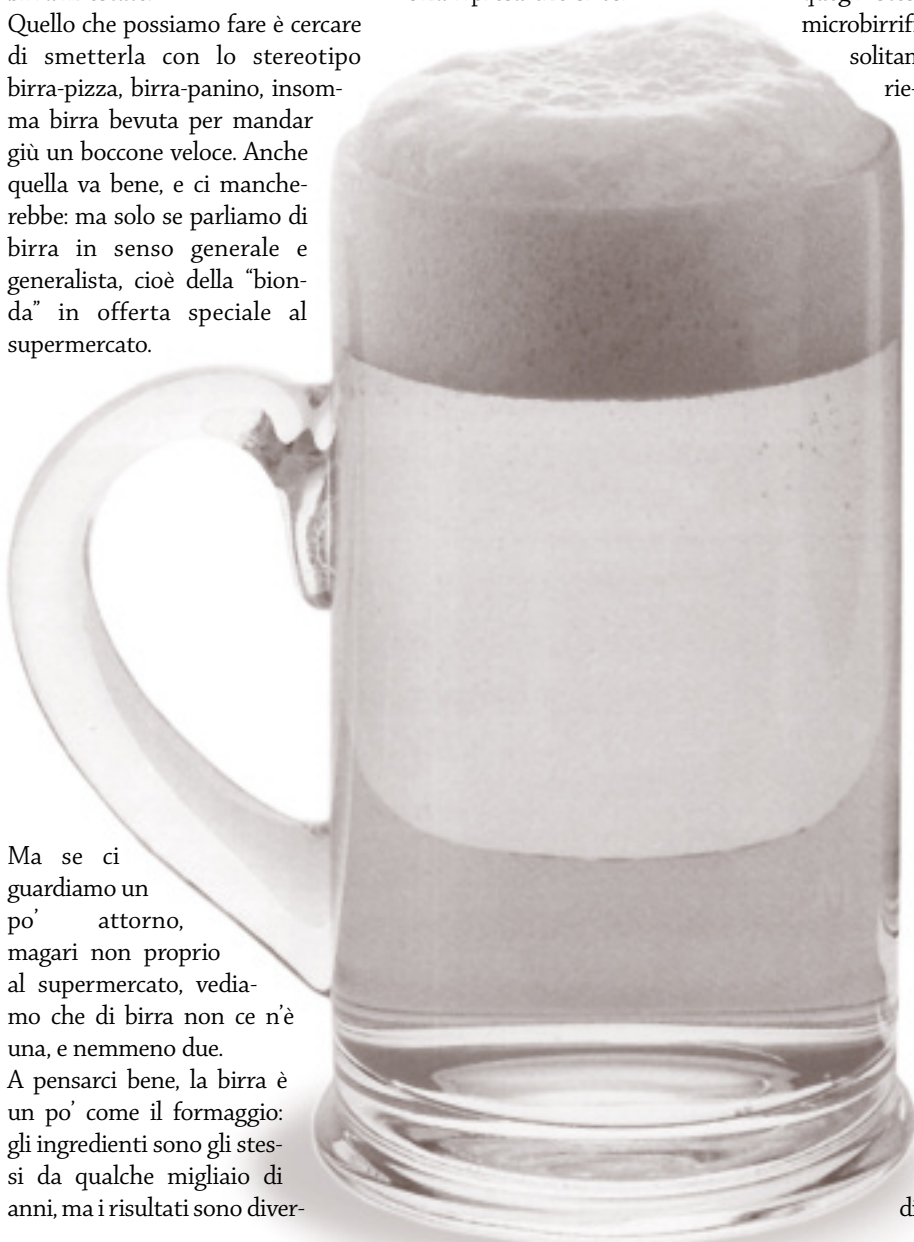


La birra nel paese del vino

Ha una storia singolare la birra da noi. Non solo perché apparteniamo alla civiltà del vino, al quale la nostra cucina è naturalmente destinata ad accoppiarsi, ma anche perché l'atteggiamento nei confronti della birra è stato per secoli viziato da pregiudizi, in primis quello che la identificava con le popolazioni del nord, i "barbari invasori"; anche per questo la birra rimase a lungo un prodotto d'importazione, decisamente più costoso del vino.

Nell'Ottocento, la svolta. Si perfezionano i metodi di fabbricazione, conservazione e trasporto, e produttori d'oltralpe impiantano stabilimenti in Italia, presto imitati da imprenditori italiani che creano marchi prestigiosi, alcuni dei quali ancora attivi. In Piemonte, è doveroso citare la biellese Menabrea, marchio illustrissimo e onusto di meritata gloria.

Gli anni del primo dopoguerra vedono un vero e proprio boom della birra, particolarmente popolare tra gli operai delle fabbriche allora in grande espansione: a Torino, i birrifici erano concentrati in zona



San Donato, percorsa dal Canale di Torino le cui acque pare fossero eccezionalmente pure. Il consumo medio pro capite raggiunge i tre litri l'anno, nulla se paragonato ai 150 del vino (che per molti era anche una componente importante dell'alimentazione), comunque un dato non trascurabile.

E decisamente allarmante per i produttori e commercianti di vino i quali riuscirono, nel 1926, a far approvare leggi che, in nome del "miglioramento dell'agricoltura", mentre prescrivevano modifiche produttive devastanti per la qualità della birra nazionale, imponevano pesanti dazi e vincoli di ogni genere sulle licenze e la vendita.

Con le tipiche conseguenze: crollo dei consumi, chiusura delle aziende piccole, concentrazione a cartello di quelle grandi.



Bisognerà aspettare fino al 1950 perché i consumi tornino ai livelli del 1925, ma per un altro decennio gli italiani continuano a non mostrare grande entusiasmo: non perché ancora identifichino la birra con l'invasore, ma perché la vedono come una bibita qualunque, una specie di Coca Cola, qualcosa da bere esclusivamente in estate e in modica quantità per evitare l'ulcera, la "dilatazione di stomaco", la carie, le congestioni quant'altro. (Lc.)

Dove trovare la birra di qualità in Piemonte

Senza classifiche né pretese di completezza, alcuni birrifici piemontesi.

Beba

Viale Italia, 11 - 10069 Villar Perosa (TO) - Tel. e fax 0121 315755
www.birrabeba.it
e-mail: staff@birrabeba.it

Grado Plato

Viale Fasano, 36bis - Chieri (TO)
Tel. 011 9473236
www.gradoplato.it
e-mail: birrificio@gradoplato.it

Le Baladin

P.za 5 luglio n°15 - 12060 Piozzo (CN) - Tel. 0173 795431
www.birreria.com

50 per 100

Via Domodossola, 7
Orta San Giulio (NO)
Tel. 0322 90255
www.birrificioprinz.it

B&B La Birra della Valvaracho

Località Borgata Centrale
12020 Frassinò (CN)
Tel. 340 8204639
utenti.lycos.it/birrabologica
e-mail: birrabologica@virgilio.it

BEFeD Pub n.4

Via Ariosto 36bis - Ecomuseo del Freidano - Settimo Torinese (TO)
Tel. 011 8015392,
www.befed.it - e-mail: info@befed.it

Birrificio Casa del Popolo

Via F.lli Borghini 34 - 28877 Anzola d'Ossola (VB) - Tel. 0323 83031
e-mail: birrpop@tin.it

Birrificio Pettenaschese

Via Roma - 28028 Pettenasco (NO)
Tel. 0323 89666

Birrificio Torino

Via Parma, 30 - Torino
www.birrificiotorino.com
e-mail: info@birrificiotorino.com

Birrificio Troll

Strada Valle Grande, 15/A - 12019 Vernante (CN) - Tel. 0171 920397

Cicci Coco

Via Milanese 13 - Castelceriolo (AL)
Tel. 0131585312
www.birreriaciccicoco.it

Cuore Produzione Mescita Birra

Via G. Matteotti, 7
13864 Crevacuore (BI)
Tel. 015 768544

Bella e incompresa

Cavallito & Lamacchia

La birra solletica un angolo poco frequentato della nostra pancia, qualcosa di segreto e intimo. Diremmo qualcosa di inconscio.

Sarà psicologia gastronomica da un tanto alla pinta, ma la birra colpisce in profondità e il suo destino non è solo scivolare, bionda leggera, sulle quattro stagioni.

La birra è più incompresa della barbera, addirittura più incompresa del moscato, e nessuno si scandalizza se viene costretta in lattina, come se il suo censo fosse il medesimo censo della Seven-up. Eppure, anche se il colore delle buone birre è ambrato come le atmosfere delle abbazie trappiste o nero come il fumo di Londra o biondo come il grano di certi campi del nord, non crediamo sia l'amore del viaggio o il desiderio di fuga a filtrare tra la schiuma e colpire quell'angolo di pancia. Non è quello, ma qualcosa che ci appartiene, come un ricordo di famiglia, e che sovviene quando si beve una delle birre dei nostri cortili, magari una Baladin, che qualche integralista del luppolo pensa sia ormai troppo "industriale", o una Beba, non pastorizzata né filtrata, che rifermenta in bottiglia, o infine una sorprendente Sorà Lamà, che lascia trasparire orgogliosa grinta valsusina. Queste birre, che sono prodotte a Piozzo, a Villar



Perosa e a Vaie, hanno un fondo che svela altri nomi, come Boringhieri, Bosio & Caratsch, Metzger (che, con sapiente scelta di marketing da belle epoche, coniò lo slogan "chi beve birra, campa cent'anni"), cioè i nomi dei primi birrifici italiani, nati a Torino, sulle sponde di un canale che dalla Pellerina portava alla Dora, sul finire dell'ottocento.

E, insieme a loro, locali di legni lucidi e velluti rossi dove sorseggiare bionde come a Londra o a Berlino. Torino capitale della birra fine e, attorno, un mondo di vino aspro. Torino tra la mitteleuropa e le colline.

La birra, in fondo, è questo, una strada diversa, un prozio rivoluzionario: quello che potevamo essere e non siamo stati. ■



“GARANTIRE LO SVILUPPO”

Strumenti di finanza innovativa per l'internazionalizzazione delle PMI piemontesi

Un progetto, **cofinanziato dalla Comunità Europea e dalla Regione Piemonte**, promosso da **Artigianato Torino C.A.S.A.** in collaborazione con lo **Sportello Unico per le Attività Produttive del Comune di Torino ed i Consorzi Eurofidi** (garanzia fidi) ed **Eurocons** (consulenza alle imprese)

Destinatarie dell'intervento sono le Piccole e medie imprese situate nelle **aree Obiettivo 2** della Provincia di Torino.

L'obiettivo del progetto è quello di mettere in relazione con potenziali partner della Provincia di Santa Fé (Argentina) le PMI piemontesi, situate in aree Obiettivo 2, che vogliono vendere tecnologia, acquistare semilavorati o creare joint venture all'estero, seguirle in tutto il percorso fino alla stipula dei contratti, supportarle nel processo di internazionalizzazione attraverso strumenti di finanza innovativa, funzionali ad agevolare gli interscambi commerciali tramite l'offerta di garanzie al credito, che tutelino reciprocamente i partner.

Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso

- la creazione di un desk a Santa Fé in costante relazione con i partner italiani;
- l'organizzazione di workshop e seminari;
- l'organizzazione di missioni commerciali;
- lo sviluppo di una campagna promozionale in entrambi i Paesi;
- la realizzazione di una ricerca di mercato per la creazione e la **sperimentazione di servizi di finanza innovativa.**

Per informazioni:



ufficio relazioni esterne

responsabile: Piergiorgio Scoffone
organizzazione: Aldo Suppo
credito e finanza: Giuliano Franzini

Bruno Boveri

Sto benedetto 2005 sembra ben avviato a ripetere i nefasti calori del 2003. Tutto lascia prevedere, e i meteorologi non negano, che ci toccherà nuovamente arrostitire sulla graticola di temperature da record. Bisogna farsene una ragione e, nei limiti dell'umano possibile, correre ai ripari. I ripari che vi posso prospettare io non sono certo quelli pieni di buon senso che trovate in questi giorni, tutti i santi giorni, sulle pagine di quotidiani e settimanali.

Certo che bisognerebbe mangiare leggero, tanta frutta e tanta verdura, bere tanta acqua, rifuggire alcolici e bevande gassate.

Capaci tutti a dirlo, e molti saranno pure capaci di farlo. Ma se qualcuno, nonostante tutto, nonostante sto caldo equatoriale, volesse comunque non accantonare il gusto del buon mangiare?



E se poi questo qualcuno, tanto per complicarsi le cose, volesse restare legato alla cucina del suo territorio? Già vi vedo tutti lì a sbeffeggiare: mangiateli tu gli agnolotti al sugo d'arrosto, il brasato, i bolliti...

E no, miei cari, le estati torride non sono invenzione moderna, già si è avuto a che fare con simili tormenti in tempi in cui il dietologo non lo avevano ancora inventato e il sushi non lo avevano ancora importato.

E la gente mangiava, ve lo assicuro, mangiava con criterio e gusto. Niente brasato e gnocchi al Castelmagno, ovvio, ma certo tanti carpioni (verdure varie e uova fritte e cotolettine) freschi e rinfrescanti, e, tenetevi forte, il bollito.

Il bollito, certo, anzi il lessso, come si chiama nell'Alessandrino, mia terra natale, o meglio ancora, il "buin rôlà", che sarebbe l'equivalente dell'arrosto arrotolato e legato, che qui però viene fatto bollire.

Credo che il taglio usato sia la punta disossata, appiattita, farcita

Bolliti sotto il sole

Istruzioni per imbandire una tavola agostana e per mangiar dehors

di alloro, rosmarino e salvia, arrotolata, legata e fatta bollire lentamente, magari assieme ad un bel pezzo d'osso (vedremo dopo il perché).

Viene servito freddo, affettato il più sottile possibile e accompagnato dal sempiterno bagnetto verde, freddo pure lui. Una vera delizia.

Con eventuali avanzi si possono poi fare delle saporite polpette da

servire magari in gelatina (a questo servirà il brodo del bollito con l'osso).

Se condividete queste mire, ma non avete voglia di cimentarvi ai fornelli (e si può pure scusare con sto

caldo), eccovi qualche indirizzo fresco e gustoso.

Drubiaglio è una frazione di Avigliana, qui trovate **La Burnia**, con



una bella terrazza al fresco, dove potrete gustare giusto un bel carpione di zucchine e polpette di bollito, oltre ad un succulento prosciutto cotto nel fieno.

La Nicchia, a Cavour, ha un gradevolissimo cortiletto interno, dove potrete ritemperarvi lo spirito con una deliziosa insalatina di coniglio con salsa tonnata e un'insalata russa d'altri tempi, per toccare il cielo con un dito (anzi con tutte le dita delle mani) grazie alle entusiasmanti scaloppe di fegato grasso con fichi e pesche.

A Ciriè, al **Nuovo Carretto**, sotto al porticato, lasciatevi guidare da Francesco Eblovi attraverso i percorsi tutti ghiotti della sua buonissima cucina (non mancate, comun-

que, la carne cruda di vitello con croccante di porro).

Certo l'acqua va bevuta, magari pure naturale, ma qualche vino opportunamente scelto ci può stare certamente (io, più che sui bianchi, comunque, mi butterei su di un rosso di non grandissima struttura, servito fresco). Anche qui, fatevi consigliare, vi troverete bene. ■

La Burnia

Via Drubiaglio 18 - Avigliana (TO)
tel. 011 9342045

La Nicchia

Via Roma 9 - Cavour (TO)
tel. 0121 600821

Nuovo Carretto

Via Biaune 4 - Ciriè (TO)
tel. 011 9203206



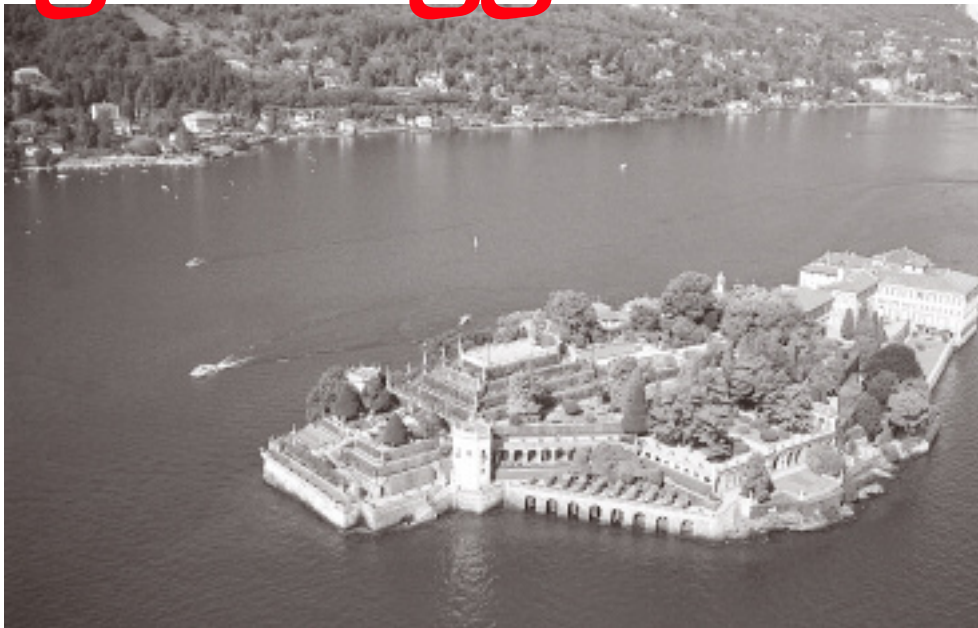
Lucilla Cremoni

Da quel ramo del Lago Maggiore...

Amato da Manzoni e Toscanini, oggi il "Giardino d'Europa" offre natura, cultura, musica, sapori e fascino d'antan

Prima che le vacanze in luoghi esotici diventassero una moda, e che le spiagge tropicali fossero alla portata di (non proprio) tutti, i laghi furono meta di lunghe villeggiature per i più abbienti, e di più semplici gite per i comuni mortali.

Il Lago Maggiore - che la consuetudine di attribuire soprannomi un po' retorici a tutto e tutti aveva ribattezzato "Giardino d'Europa" - divenne, fin dall'inizio dell'Ottocento, tappa obbligatoria del Grand Tour e una delle destinazioni preferite del bel mondo italiano e internazionale.



La lista dei villeggianti illustri include Alessandro Manzoni e la regina Vittoria, Arturo Toscanini e i re sauditi, divi del cinema, banchieri, politici e sportivi.

Il lago offriva tranquillità, clima mite e, come recitavano i dépliant dell'epoca, "acque tonificanti e bagni di sole", per non parlare dei panorami: dalle vicine Alpi italiane

e svizzere alle isole con i loro borghi pittoreschi, edifici storici, e i celeberrimi giardini dell'Isola Madre e di Villa Taranto.

Posto strategicamente fra la Pianura Padana e la Svizzera, il Lago Maggiore è da sempre un crocevia di comunicazioni e scambi culturali e commerciali.

Al centro di avvenimenti storici rilevanti sin dal Medioevo, la zona fu per oltre quattro secoli dominio dei Visconti e poi dei Borromeo.

Tra la fine del Cinquecento e l'inizio del Seicento, in particolare, l'azione di due figure come San Carlo Borromeo e il cardinale Federico influenzò in modo determinante la cultura e l'arte locali. All'azione filantropica e pastorale Carlo aggiunse l'impegno per la realizzazione dei dettami del Concilio di Trento, commissionando il restauro degli edifici religiosi e la radicale trasformazione delle chiese più antiche, in genere romaniche.

In memoria del beatificato parente, il cardinale Federico fece costruire una chiesa e

varie cappelle, nonché il famoso "Sancarlone", un colossale monumento di oltre 23 metri (ancor oggi secondo per altezza solo alla Statua della Libertà).

Nello stesso periodo iniziarono a sorgere le prime ville con parco: fra il 1620 e il 1670 furono eretti i palazzi dei Borromeo sull'Isola Bella e sull'Isola Madre, con i magnifici giardini all'italiana che secondo i canoni estetici del tempo dovevano rappresentare il dominio dell'uomo sulla natura.

La strada del Sempione, la cui costruzione iniziò nel 1801 per volontà di Napoleone, e la ferrovia, realizzata a metà Ottocento, resero ancor più accessibile e appetibile il luogo. Le ville furono edificate negli stili più diversi, dal barocco al neoclassico al liberty, ma tutte con spettacolari viste sul lago e splendidi giardini e parchi.



Antiche strutture difensive come rocche, castelli e torri, che spesso sono anche esempi mirabili di inserimento di edifici nel paesaggio, aumentano l'aura pittoresca e misteriosa dell'insieme.

Anche l'entroterra è di grande interesse naturalistico, con riserve faunistiche, parchi regionali e anche la più vasta area di wilderness in Italia, vale a dire il Parco Nazionale della Val Grande.

Questo si traduce in una ricca offerta di percorsi ed escursioni in grado di soddisfare qualsiasi esigenza,





I parchi del Lago Maggiore

purché ispirata al rispetto per l'ambiente e a criteri di buon senso e sicurezza. L'estate propone inoltre manifestazioni di risonanza internazionale, dalle celeberrime Settimane Musicali di Stresa e del Lago Maggiore al Lago Maggiore Jazz Festival, dal Corso Fiorito a importanti mostre d'arte a una miriade di sagre e feste patronali.

L'enogastronomia della zona è frutto della sua lunga e variegata storia, oltre che della geografia, e risente di svariate influenze, principalmente piemontesi e lombarde, ma pure internazionali. Infatti, i cuochi al seguito delle grandi famiglie aristocratiche e borghesi d'oltralpe, avvalendosi di giovani aiutanti locali, li misero a contatto con nuove tecniche e ingredienti, che questi non mancarono di riproporre e reinterpretare successivamente. Sin da tempi remoti la cucina locale impiegò prodotti "esotici" come le spezie o il cioccolato, e non fu mai difficile ovviare alla mancanza di una produzione vinicola locale con i tesori dell'enologia piemontese. Il clima mite consente la crescita di molti prodotti ortofrutticoli, la vicinanza con il Novarese ha fatto del riso un protagonista della cucina locale e il lago è ricco di specie ittiche pronte a soddisfare cuochi e buongustai.

Per ulteriori informazioni su enogastronomia, ricettività turistica e manifestazioni del Lago Maggiore:

Agenzia di Promozione Turistica Locale

Via Principe Tommaso, 70/72
28838 Stresa (VB)
Tel. 0323 30416
fax 0323 934335
www.lagomaggiore.it
e-mail:
infoturismo@lagomaggiore.it ■

Dal punto di vista ambientale, il Lago Maggiore offre degli autentici tesori, nella forma di aree protette, parchi e riserve naturali.

Una di queste è il **Parco Naturale dei Lagoni di Mercurago**, nella parte meridionale del lago, istituito nel 1980 e di cui fanno parte i territori dei comuni di Arona, Comignago, Dormelletto e Oleggio Castello. È un'area vasta (circa 470 ettari) di origine glaciale e costellata di stagni, paludi, torbiere, boschi e pascoli con allevamenti di cavalli puro-sanguine. La zona fu abitata sin dalla preistoria, come dimostrano i ritrovamenti archeologici, con testimonianze di insediamenti palafitticoli e necropoli di un periodo che va dalla prima età del ferro all'epoca romana.

Sulla sponda occidentale del lago troviamo invece la **Riserva Naturale Speciale di Fondotoce** (365 ettari circa), che si estende alla foce del fiume omonimo nel territorio di Verbania e Baveno. L'ambiente è quello tipico della sponda lacustre com'era prima all'insediamento umano. Una vasta estensione di canneto fornisce un habitat ideale per molte specie di uccelli, che vi fanno tappa durante le migrazioni. Per questo nel parco ha sede un importante centro di inanellamento: gli uccelli sono catturati con reti che non provocano alcun danno all'animale, quindi vengono misurati e dotati di un anellino che permetterà di studiarne gli spo-

stamenti e la morfologia.

I parchi offrono un ricco menù di percorsi tematici e iniziative: dai percorsi didattici per le scuole al cicloturismo agli itinerari tematici (archeologia, boschi, zone umide, navigazione, fauna, vegetazione, attività dell'uomo eccetera).

Ma va sempre ricordato che lo scopo dei parchi naturali è la salvaguardia dell'ambiente. È quindi fondamentale che chi li visita (ma anche chi vi abita) si comporti in modo adeguato, ad esempio evitando di bivaccare fuori dalle aree attrezzate, depositando i rifiuti negli appositi contenitori e limitandosi ad ammirare fiori e piante, senza raccoglierci.

Infine, una nota importante. A differenza di altre strutture simili, i parchi del Lago Maggiore consentono l'accesso ai cani, ma solo se tenuti al guinzaglio. Questa non è affatto, come alcuni potrebbero pensare, una crudeltà verso un animale che vorrebbe scorrazzare nella natura. Un cane, anche il più pacifico, è di

fatto una minaccia per le creature selvatiche del bosco: lasciato libero, potrebbe disturbarle, causando l'abbandono di nidi e tane e quindi la morte dei piccoli; potrebbe trasmettere e ricevere parassiti e malattie, e potrebbe perdersi.

Come arrivare ai parchi

Lagoni di Mercurago

In auto:

Autostrada A26, uscita Arona, oppure SS33 fino ad Arona, poi proseguire in direzione Borgomanero fino alla deviazione per Mercurago.

In treno:

Linea Torino-Domodossola, stazione di Arona, poi proseguire in corriera (direzione Comazzi, circa 10 minuti), oppure a piedi (circa mezz'ora)

Fondotoce

In auto:

Autostrada A 26, uscita Baveno o Verbania, oppure SS 33 fino a Feriolo di Baveno, proseguire in direzione Verbania e seguire le indicazioni per Fondotoce

Fondotoce

In treno:

Linea Torino-Domodossola, stazione di Verbania, poi proseguire in corriera (5 minuti) oppure a piedi (10 minuti circa)

Navigazione lago Maggiore:

Scalo di Verbania, poi auto-corriera (20 minuti circa)

Per saperne di più:

Parco Naturale Lagoni di Mercurago:

tel. 0322 240239

Riserva Naturale Speciale di Fondotoce:

tel. 0323 496596

www.parchilagomaggiore.it

Tutte le notizie sono tratte dai materiali pubblicati dall'Ente Parchi e Riserve Naturali del Lago Maggiore - Regione Piemonte, Piemonte Parchi. ■





30 anni di parchi

Sino ad ottobre 2005 i parchi piemontesi festeggiano il 30° compleanno della legge regionale che ha avviato l'istituzione delle aree protette. Il programma delle manifestazioni di luglio e agosto.



Riserva Naturale del Sacro Monte di Crea (AL)
Folkermesse "A fil de ciel"
Tel. 0142 782182
www.parcocrea.it

Agosto

martedì 2

Riserva Naturale del Sacro Monte di Orta (NO)
Assapora il parco
Tel. 0322 911960

Luglio

sabato 2 ore 21.00 e domenica 3

Parco delle Alpi Marittime Vernante (CN)
Formaggi d'alpeggio
IX Festa dei Margari
Tel. 0171 97397

domenica 3

Riserva Naturale del Sacro Monte di Crea (AL)
Folkermesse "I tre martelli"
Tel. 0142 782182
www.parcocrea.it

Riserva Naturale del Sacro Monte di Orta (NO)
Altiora - Tel. 0322 911960

da giovedì 7 a domenica 10

Parco delle Alpi Marittime, Entracque e Valdieri (CN)
Natura di Celluloide - Tel. 0171 97397

venerdì 8, ore 21.00

Riserva Naturale del Sacro Monte Calvario di Domodossola (VB)
La Riserva scende in città, la città sale al monte, vol. 1
Tel. 0324 241976

sabato 9, ore 21.15

Riserva Naturale Augusta Bagien-norum (CN), Teatro Romano
Le Ferie di Augusto - Il flauto magico (W. A. Mozart)
Tel. 0172 654152

domenica 10

Parco Naturale Veglia Devero-Alpe Veglia (VB)
Festa della "Carià d'Alp"
Tel. 0324 72572

Parco Naturale della Collina Torinese, Castagneto Po (TO)
Armonie in collina - Orchestra da Camera del Teatro Regio di Torino
Tel. 011 912462

Parco Naturale Alta Valsesia Alagna Valsesia (VC)
Trofeo Stefano Degasparis "Monterosa Skyrace" - IV edizione
Tel. 0163 54680

Parco fluviale del Po Torinese Parco delle Vallere (TO)
Memorial Cornaglia
Tel. 011 64880

sabato 16, ore 21.15

Riserva Naturale Augusta Bagien-norum (CN)
Teatro Romano
Le Ferie di Augusto - Il Trovatore (G. Verdi)
Tel. 0172 654152

domenica 17

Riserva Naturale del Sacro Monte di Crea (AL)
Folkermesse "La sorvette"
Tel. 0142 782182
www.parcocrea.it

Riserva Naturale del Sacro Monte di Griffa (VB)

Fiera della SS. Trinità
Tel. 0323 59870

Riserva Naturale del Sacro Monte Calvario di Domodossola (VB)
La Riserva scende in città, la città sale al monte, vol. 2
Tel. 0324 241976

venerdì 22, ore 15.00

Parco Nazionale Gran Paradiso, Giardino Alpino Paradisia, Cogne (AO)

Musica da camera all'aperto
Tel. 0165 74040 / 0124 901070

sabato 23, ore 21.00

Riserva Naturale del Sacro Monte Calvario di Domodossola (VB)
La Riserva scende in città, la città sale al monte, vol. 3
Tel. 0324 241976

Riserva Naturale Augusta Bagien-norum (CN), Teatro Romano
Le Ferie di Augusto - Madama Butterfly (G. Puccini)
Tel. 0172 654152

domenica 24

Parco delle Capanne di Marcarolo Ecomuseo di Cascina Moglioni, Ovada (AL)
Antica fiera del bestiame
Tel. 0143 877825

Parco Naturale dei Laghi di Avigliana, Avigliana (TO)
Gara Internazionale di Barche Solari sul Lago Grande
Tel. 011 9313000

Parco Naturale delle Lame del Sesia, San Nazzaro Sesia (VC)
Siamo qui da voi signori
Tel. 0161 73112

sabato 30, ore 21.15

Riserva Naturale Augusta Bagien-norum (CN), Teatro Romano
Le Ferie di Augusto
Omaggio a Giuseppe Verdi
Tel. 0172 654152

sabato 30 e domenica 31

Parco Naturale Veglia-Devero Alpe Devero (VB)
Devero Mountain Contest 2005
Tel. 0323 934674
domenica 31

da sabato 13 a martedì 16

Parco Naturale delle Lame del Sesia, Albano Vercellese (VC)
Festa patronale di Albano Vercellese
Tel. 0161 73112

sabato 20

Parco delle Alpi Marittime, S. Anna di Valdieri (CN)
Folkermesse "A fil de ciel"
Tel. 0142 782182

Parco Nazionale Gran Paradiso, Rhemes Notre Dame (AO)
Giornata del Guardaparco
Tel. 0124 901070

domenica 21

Parco delle Alpi Marittime-Ecomuseo delle Segale, Valdieri (CN)
XIV Festa della Segale
Tel. 0171 97397

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

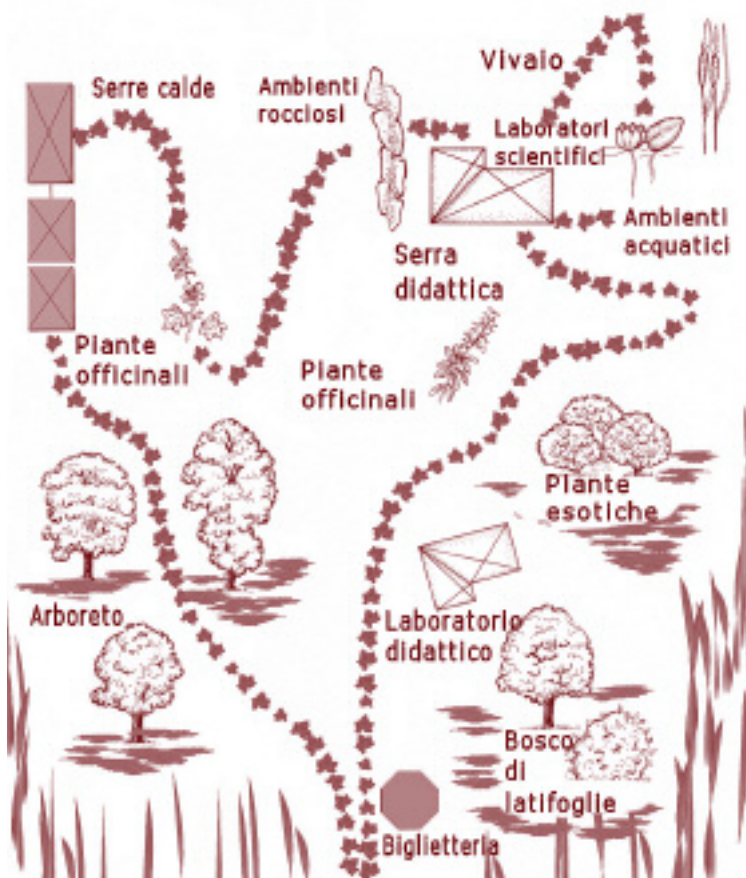
Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, Sauze d'Oulx (TO)
Sagra dei formaggi locali
Tel. 0122 858009

venerdì 26, ore 21.30

Parco Naturale della Collina Torinese, Baldissero (TO)
Teatri di confine "Secondo Pasolini" del Teatro delle Ariette
Tel. 011 8903667

domenica 28, ore 20.30

Parco Naturale della Collina Torinese, Castagneto Po (TO)
Teatri di confine "Secondo Pasolini" del Teatro delle Ariette
Tel. 011 912462



Giardino Botanico Rea

Rea si trova in Val Sangone (Alpi Cozie - Piemonte - provincia di Torino - m. 450 s.l.m.).

Il giardino è sul lato destro della strada provinciale che porta dalla frazione San Bernardino di Trana a Giaveno.

È raggiungibile anche con l'autolinea GTT Torino-Giaveno (terminal di Torino: C.so Stati Uniti ang. C.so Re Umberto); percorso 1 ora - fermata a richiesta

Giardino Botanico Rea

Via Giaveno, 40
Fraz. S. Bernardino
10090 Trana - tel. 011933150
Info Museo 800 333 444
www.regione.piemonte.it

REGIONE PIEMONTE
MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI-TORINO



REGIONE PIEMONTE



...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

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



MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI



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.

Elena Accati racconta i segreti delle rose piemontesi. Quelle che Gozzano "amò e non colse"

Di fiore in fiore

state": di certo però avendo ben presente la regina dei fiori, e forse guardando dalla finestra della sua villa di Agliè, Il meleto, la bella collezione di rose che ancora è ospitata nel giardino.

D'altronde sono sempre più numerosi, oggi, gli amanti delle rose che preferiscono di gran lunga ammirarne i cespugli piuttosto che il fiore reciso: non a caso negli ultimi decenni sono tornate sul mercato una grandissima varietà di rose botaniche e antiche, profumatissime e dai fiori stradoppi, che spesso hanno l'unico difetto di regalare una sola, magnifica fioritura.

Per questo maggio è, per antonomasia, "il mese delle rose": eppure le rose sono in grado di regalare grandi sorprese anche negli altri mesi dell'anno, in parte grazie alle varietà rifoventi, ancora in fiore in luglio e

e soprattutto di nuovo verso la fine dell'estate (anzi, in qualche caso più belle nella loro settembrina seconda fioritura che nella prima), ma anche per la delicatezza delle foglie e la colorazione delle spine, oltre che per i caratteristici cinorrodi, i frutti rosso-arancio.

Tante sono le varietà di rose oggi presenti sul mercato che riuscire a riconoscerle è un difficile rompicapo: ci si sono messe d'impegno Elena Accati, docente di Floricoltura presso la

Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, collaboratrice de La Stampa e autrice di numerosi libri di carattere divulgativo sulla rosa ed Elena Costa, che per quattro anni hanno lavorato su un progetto del Cnr nel famoso roseto aretino Carla Fineschi, classificando 5500 rose antiche e moderne: un lavoro certosino, ora pubblicato in un sontuoso volume, *Il grande libro delle rose*, da Allemandi.

Con Elena Accati abbiamo fatto un'escursione fra i giardini di rose del Piemonte alla ricerca di quelli imperdibili.

Da dove cominciare? "Dal parco del Valentino, nel cuore di Torino, dove il vecchio e sparuto roseto è stato ristrutturato, con rose moderne disposte in spicchi e fra bei pergolati di legno" spiega Elena Accati. Il viaggio prosegue fra vivai e giardini privati "perché i parchi pubblici del Piemonte sono legati alle dimore sabaude, e dunque le rose, con la loro effimera fioritura, non trovano un posto rilevante". Bisogna allora spingersi fino ad Arignano, dove Maurizio Feletig ha un vivaio specializzato in rose da bacca, capaci di rallegrare il giardino in tutte le stagioni.

"Nel Monferrato ci sono I Giardini



di Villa Genova, una casa patrizia con un giardino informale, dove le rose, in prevalenza inglesi, sono mescolate alle altre piante, mentre nel Verellese, a Pertengo, in mezzo alle risaie, c'è la Rosaiola, con un roseto formale che ospita oltre 100 varietà di rose antiche e moderne. Da non perdere infine a Serra Perno di Castell'Alfero, nell'Astigiano, il magnifico giardino della Sorpresa, realizzato da Piero Amerio, professore di psicologia all'Università e appassionato di rose, che ha dato spazio alle antiche rose europee come le damscene, le galliche, le centifoglie, le alba".



Daria de Tassis

"Non amo che le rose che non colsi", scriveva Guido Gozzano in una delle sue più celebri poesie, *Cocotte*.

Non pensava ai fiori, ma "alle cose che potevano essere e non sono

Visitar giardini

Azienda Agricola Maurizio Feletig

Cascina della Rocca - 10020 Arignano TO
Tel. 011 9462377 / 349 5630513
e-mail: info@rosebacche.it
aperta tutto l'anno, su appuntamento

Giardini di Villa Genova

San Salvatore Monferrato (AI) - Tel. 0131 233503
apre al pubblico in occasione di "Castelli aperti" e l'ultima domenica di ottobre.

La Rosaiola

Via Trieste 22, Pertengo (VC) - Tel 0142 925438
visite su appuntamento anche a gruppi da metà maggio a metà giugno e in settembre

La Sorpresa

Serra Perno di Castell'Alfero (AT)
e-mail: amerio@psych.unito.it
visitabile su appuntamento

Villa Il Meleto

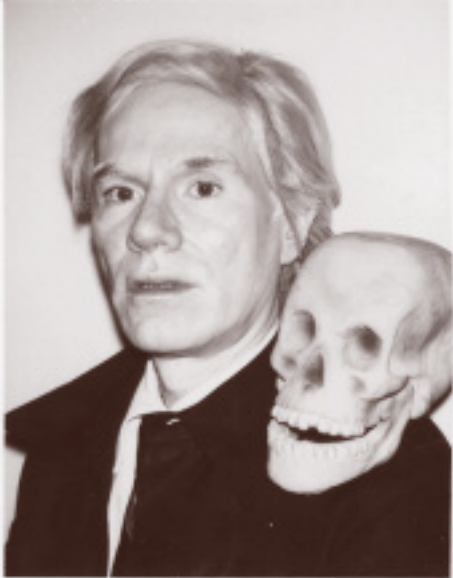
Agliè (TO) - chiuso il lunedì e il mercoledì, aperto tutti gli altri giorni, ore 10-12.30 e 15-19

Se un giorno d'estate un viaggiatore...

Olga Gambari

A spasso per il Piemonte, a caccia d'arte e d'artisti

D'estate, si sa, vien voglia di star leggeri, con il corpo e con la mente. Pelle all'aria e cervello in libertà, in una sorta di vacanza da tutto quello che può appesantire. Tessuti e doveri. Ma anche piaceri.



Andare in giro con una meta vaga e una tempistica larga è un gran regalo. Si sceglie un buon motivo per prendere quella direzione e poi si va, così, vedendo quello che si incontra per strada, o ciò che può venire al volo.

Allora una mappa di "buoni motivi" per piccoli viaggi sulla cartina del territorio piemontese, mi sembra un saluto gradito per l'estate.

Con il cuore parto da **Caraglio**, a una manciata di km da Cuneo, dove il Filatoio gestito dal Cesac (Centro Sperimentale per le Arti Contemporanee) ospita una mostra davvero splendida, "Chronos".

Già il luogo è un gioiello, un antico complesso seicentesco completamente restaurato, dove da qualche anno si organizzano mostre. Adesso sono stati anche recuperati

i macchinari originali.

Con "Chronos" si fa un excursus nella storia dell'arte, dal periodo barocco alla contemporaneità, in un percorso che mescola nomi e periodi con abbinamenti che suggeriscono stimoli e idee.

Ogni sala un progetto. Tutti i simboli della vanitas declinati dalla pittura barocca, memento mori, poi dialoghi tra autoritratti di Mapplethorpe e Warhol, orologi e clessidre insieme ai calendari di Alighiero Boetti, forse il più bel pezzo di Francesco Vezzoli sulle date di una vita. A fianco On Kawara. Quindi Sophie Calle, Boltanski, Penone - per dire alcuni dei miei preferiti -, una stanza circolare dove si rincorrono gli autoritratti di Rembrandt. Le età, il trapasso, da Robert Capa a Opalka, venute appositamente per montare il suo lavoro. E via così.

Di strada a **Guarene d'Alba** si incontra una

delle tre sedi con cui la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo presenta la collezione della signora Patrizia. Una grande mostra intitolata "Bibidibodibiboo" per festeggiare i dieci anni di raccolte contemporanee, condivise con il curatore Francesco Bonami.

(Per chi volesse completare la visita, le altre sedi sono a Torino in via Modane 16, casa ufficiale dal 2002 della Fondazione Sandretto, e alla Cavallerizza Reale in via Verdi 9, dove sono allestiti i video).

Un salto a **Barge** bisogna farlo, invece, per vedere "Saltare i Sassi", ovvero una manifestazione nata da qualche anno che invita gli artisti a progettare un'opera da collocare nello spazio verde del paese. (Per informazioni: www.sassivivaci.org).

Una mostra en plein air che collega le due parti di Barge, alta e bassa, con i vincitori di ogni edizione che diventano patrimonio pubblico permanente.

Ancora due proposte, da **Torre Pellice a Biella**. Tucci e Lisa Russo ospitano nel loro spazio a Torre Pellice, ricavato in una ex fabbrica sul fiume dei primi del Novecento, una personale dello scultore inglese **Tony Cragg**, con installazioni fatte di oggetti, in un'idea di raccolta, archivio e recupero maniacale, che a volte diventa monocromo, altre pittura o scultura.

E oltre alla mostra in sé, merita una visita lo spazio stesso, con un esempio di luogo espositivo privato che rivaleggia con una realtà museale.



A Biella, infine, si può vedere la mostra "Sul filo della lana" così come si potrebbe andare a un circo.

Philippe Daverio ha organizzato un enorme calderone plurisensoriale, come un parco giochi per le folle, dove l'arte, l'archeologia e la storia del territorio biellese legato alla lavorazione della lana e dei tessuti, con una tradizione prestigiosa, diventano un'attrattiva frullata e rimaneggiata.

Uno spottone culturale che non cela alcuna progettualità, se non quella di trasformare l'arte in una fiera dove staccare i biglietti.

Si stacca, invece, dal coro la **Fabbrica della Ruota** a Pray, gestita dal Docbi, con una vecchia fabbrica che raccoglie e racconta la vita di una volta, attraverso un archivio a cui Studio Azzurro ha dato voce e immagine. ■

Chronos Il Filatoio

via Matteotti - Caraglio (CN)
Tel. 0171.618300
ingresso 5 euro
www.cesac-caraglio.com
filatoio@libero.it

Tony Cragg

Tucci Russo
via Stamperia 9 - Torre Pellice
Tel. 0121.953357
www.tuccirusso.com

Bidibidibidiboo

Palazzo Sandretto Re Rebaudengo
Guarene d'Alba
Tel. 011.19831600
www.fondsrr.org

Sul filo della lana

Museo del Territorio Biellese
Chiostro di San Sebastiano
via Quintino Sella, Biella
ingresso a pagamento
Tel. 015.2529345
www.sulfilodellalana.it

In alto: Tony Cragg, Divide

A sinistra: Andy Warhol, Autoritratto con teschio

A lato:
P. Medail, Il Cammello Vanitoso

Alessandra Vindrola

La fine delle stagioni teatrali, neppure tanti anni fa, segnava una pausa d'arresto per gli amanti della prosa. Con i primi caldi i teatri, specie quelli storici, dalle strette poltroncine di tiepido velluto, diventano gabbie infernali per la pazienza e la resistenza dello spettatore, che si chiede perché non è andato al cinema, dove le poltrone sono oversize e l'aria condizionata funziona a tutta birra. Poi sono tornate in voga le rassegne estive, pensate per lo più per chi ama uscire la sera ma non necessariamente il teatro.



E gli spettacoli hanno preso un'altra piega: accantonati Pirandello e l'arte della recitazione, hanno cominciato a proliferare piccoli allestimenti giocosi, dal nouveau cirque alle infinite variazioni e commistioni fra danza e mimo, teatro di figura, musica e persino enogastronomia. Soprattutto lasciando le città per spargersi nelle valli, con una

concentrazione maggiore nella provincia di Torino, alla ricerca di spazi all'aperto, ville e cascine, piazze e cantine. E se a luglio non c'è che l'imbarazzo della scelta, ad agosto per chi sta in città mettersi in auto è d'obbligo. Fra gli appuntamenti più rilevanti di inizio estate, da non perdere In strada 2005, uno straordinario piccolo festival di teatro di strada che si svolge a

Chieri dal 30

giugno al 3 luglio. La sesta edizione porta con sé un po' di tristezza, per la morte prematura e improvvisa del suo energico e fantasioso ideatore, Tazio Brusa: che ha lasciato a sua memoria un bellissimo programma, con 68 performance di strada e tre "eventi urbani" realizzati da sedici compagnie nazionali e internazionali: si va dalle "danze aeree" degli australiani Strange Fruits alle acrobazie del pianista svizzero Leo (Henry Camus) ai belgi Primitives, che fanno una comica parodia del Lago dei Cigni. Ma la vera seduzione di In strada sta nell'essere un evento totale, che coinvolge la città e ne occupa strade e piazze, con spettacoli capaci di rapire adulti e piccoli senza proferire parola.

E, simile in fondo alla magia del



Circhi, scorci, burattini e primi cittadini

A luglio e agosto le colline si riempiono di attori e saltimbanchi.

E anche - a sorpresa - di Sindaci che s'improvvisano narratori

nouveau cirque, il circo senza animali e ricco di spunti teatrali, che ormai da qualche stagione è di casa a Grugliasco, al Parco culturale Le Serre e che quest'anno si protrae sino al 6 agosto.

In tutto otto compagnie, fra cui le due "scuole di circo" torinesi: si comincia il primo luglio con i francesi Meli Malo, comici-acrobati, così come francese è la compagnia Cie couleurs mecanique, in programma il 15 e il 16 luglio, abilissima nell'usare trampoli-pneumatici, mentre viene dalla Spagna il Circus Klezmer, a fine luglio, un circo un po' vecchio stile di giocolieri e acrobati.

Tocca quattro diverse province un bel festival un po' silenzioso, che più che puntare sulla ricchezza degli allestimenti in calendario si propone come viaggio nei paesi al confine - di qui appunto il

nome, Terre di confine - fra i territori di Alessandria, Asti, Torino e Vercelli: 37 i comuni coinvolti, 81 gli appuntamenti di questa rassegna organizzata dal Faber Teater, che prende il via in giugno e prosegue fino alla fine di settembre: fra le tante presenze, da sottolineare quella di Giorgio Conte nella piazza di Brandizzo il 1 luglio, i numerosi appuntamenti con i burattini e i pupi dei Figli d'arte Cuticchio, il Teatro delle Ariette a Baldissero Torinese



a fine agosto e il curioso progetto Sindaci promosso dal Faber Teater, che porta i sindaci sul palco a raccontare le storie e le memorie del loro paese. Nello stesso periodo, si snoda per la provincia di Torino Incroci, organizzata da Assemblea Teatro e Teatro delle Forme, che ripropongono molti dei loro spettacoli di repertorio spaziando fra trenta comuni, e alternandosi con compagnie ospiti come le Malecorde, Turi Grasso, il Mutamento Zona Castalia, Le Sorelle Suburbe.

L'elenco dei programmi, di valle in valle, potrebbe continuare - ma non è bello, in fondo, fermarsi un po' a caso e scoprire, oltre alle trattorie tipiche, uno spettacolo di piazza da assaporare all'improvvisa, senza programmi di sala e calendari? ■

Un luglio esplosivo

Guido Andruetto

C'è anche Piemontegroove, il progetto dell'associazione culturale Xplosiva per esportare e valorizzare la musica dance prodotta in regione, dentro il grande contenitore musicale dell'estate torinese, il festival gratuito Traffic, che fino al 2 luglio trasforma la città in un grande palcoscenico a cielo aperto. Fra gli artisti invitati ad esibirsi, molti rientrano nella lunga lista di dj e musicisti che hanno aderito al progetto Piemontegroove, un'iniziativa sostenuta tra l'altro dalla stessa Regione Piemonte: «per le prime due date di luglio, venerdì 1 e sabato 2 - spiega Giorgio Valletta dell'associazione Xplosiva - sono fissati i live di Francesco Stella, Boosta e Ninja dei Subsonica, Patrick Di Stefano dei General Elektrik, Dr. No e Lorenzo Lsp». Tutti dj e musicisti torinesi, che suoneranno in diversi locali e bar-

club del centro città, dal Lab di piazza Vittorio al The Beach sul lungofiume. Metterli insieme, coordinarli, cercando di promuoverne l'immagine collettiva, è infatti la mission di Piemontegroove: «Il nostro obiettivo - aggiunge Valletta - è quello di creare un marchio rappresentativo della musica prodotta in Piemonte, che possa essere esportato anche all'estero in occasione di festival o di altri importanti eventi musicali».

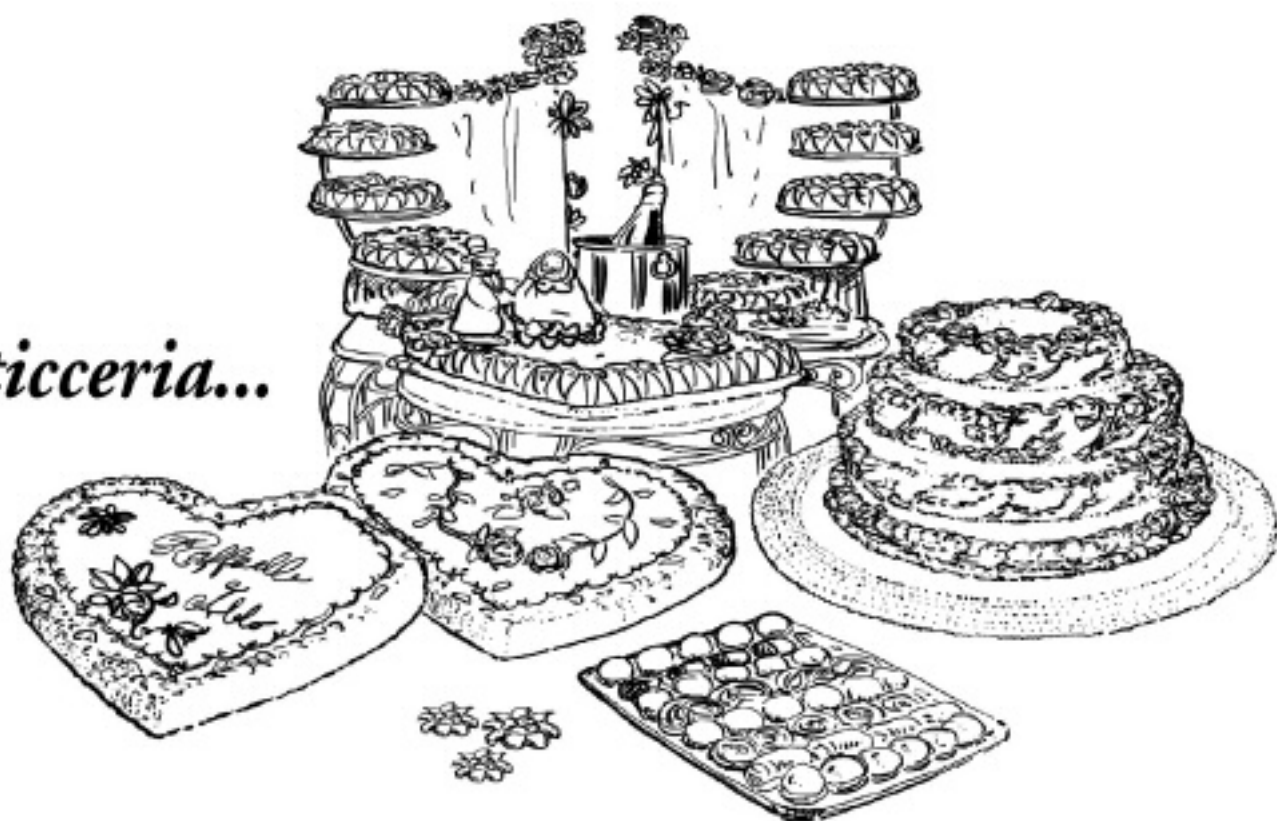
Per saperne di più:

www.piemontegroove.com



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

Pasticceria...



Produzione artigianale di cioccolato...



Piemonte
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

Corso Traiano, 158 Torino
Tel. 011.619.06.38

Pasticceria



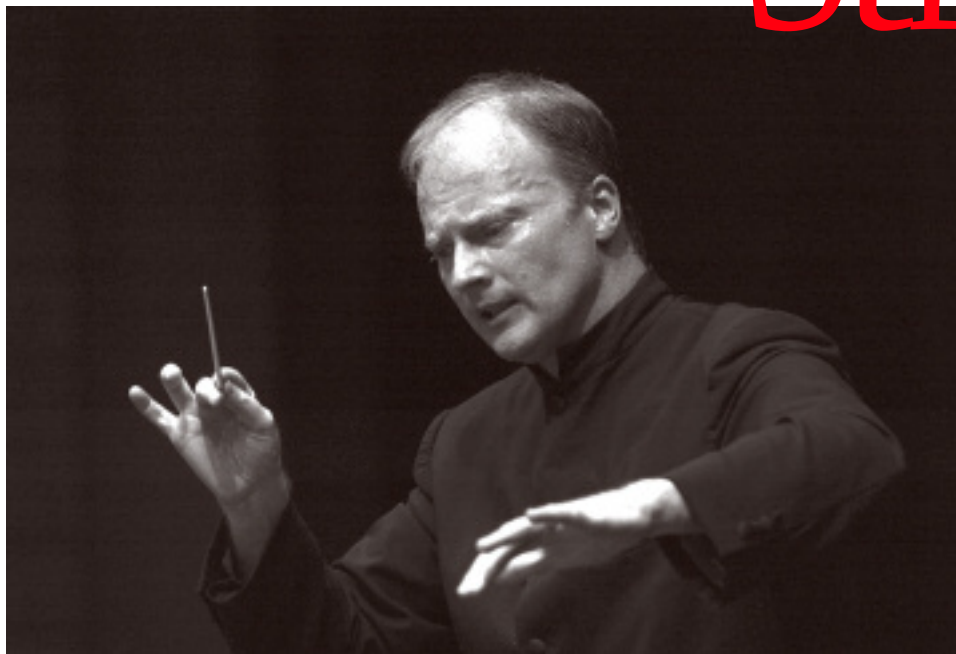
Capitano Rosso
TORINO

Corso Traiano, 154 Torino
Tel. 011.619.28.18

Giovanni Tasso

Il 27 luglio nella suggestiva cornice dell'Eremo di Santa Caterina del Sasso di Leggiuno parte la 44ª edizione delle Settimane Musicali di Stresa e del Lago Maggiore, manifestazione nata nel 1961 per iniziativa del nobile veneziano Italo Trentinaglia de Daverio, che oggi rappresenta uno dei fiori all'occhiello del panorama musicale piemontese. Questa rassegna ha infatti il grande merito di coniugare la musica - la grande musica - con le straordinarie bellezze artistiche e architettoniche della sponda piemontese del secondo lago italiano e un ambiente cosmopolita e raffinato, offrendo agli appassionati l'opportunità di vivere un'esperienza veramente indimenticabile. Infatti, oltre ai luoghi più "ovvi" e conosciuti, come il Palazzo Borromeo dell'Isola Bella, la rassegna propone al proprio pubblico alcune perle poco note che meritano di essere rivalutate, come il Castello Visconteo di Vogogna, la Loggia del Cashmere dell'Isola Madre e la Villa Rusconi-Clerici di Verbania, spingendosi sino alla meravigliosa Isola di San Giulio del

Le Settimane Musicali di Stresa



L'Inno alla gioia rappresenta l'icona musica dell'Unione europea - abbinata al *Te Deum* di Arvo Pärt, compositore di origine estone, che con le sue opere suggestive si pone come uno degli indiscutibili protagonisti del repertorio contemporaneo. Tre giorni dopo Noseda offrirà un anticipo delle celebrazioni mozartiane del prossimo anno con un'esecuzione

Lago d'Orta. Concepite con sapienza dal direttore artistico **Gianandrea Noseda** - giovane ma già affermato direttore d'orchestra milanese, che ha dimostrato concretamente il proprio amore per questa zona prendendo casa a Meina - le Setti-

mane Musicali di Stresa si compongono di due percorsi tematici a un tempo alternativi e complementari. Il primo, intitolato «**Meditazioni in musica**» e in programma dal 27 luglio al 7 agosto, è focalizzato sul repertorio antico, privilegiando una dimensione cameristica e atmosfere soffuse e dolcemente sospese tra passato e presente. Tra i protagonisti di questo ciclo di concerti figurano alcuni ensemble e solisti di grande prestigio come **I Sonatori de la Gioiosa Marca** - cui spetta l'onore di inaugurare la manifestazione, con uno stimolante programma incentrato sul tema delle Follie all'italiana - la violinista inglese **Monica Huggett**, che farà ascoltare una scelta delle celebri sonate e partite di Bach, l'Orlando Consort e - soprattutto - l'*Astrée*, complesso piemontese diretto dal cembalista **Giorgio Tabacco**, che mercoledì 3 agosto nella Chiesa Vecchia di Belgirate si esibirà in un concerto dedicato alla produzione da camera di Bach e di Vivaldi. Venerdì 19 agosto nel Palazzo dei Congressi di Stresa prende il via «**Colori nordici**», la seconda parte della rassegna che, con qualche gradevole divagazione, si propone di esplorare il repertorio della Scandinavia e della regione baltica, tuttora quasi sconosciuto alle nostre latitudini. In questa occasione si potrà ascoltare la celeberrima *Nona Sinfonia* di Beethoven - che con

zione in forma semi scenica delle *Nozze di Figaro* cui prenderà parte un cast vocale composto da alcuni dei maggiori specialisti del genere accompagnati con la consueta perizia dal Coro e dall'Orchestra delle Settimane Musicali di Stresa. Tra gli altri appuntamenti merita di essere segnalato il concerto del 27 agosto, nel corso del quale l'Orchestra Sinfonica Nazionale della RAI diretta da Vasily Petrenko eseguirà per la prima volta l'opera vincitrice del Secondo Concorso Internazionale di Composizione «Settimane Musicali di Stresa», accanto a due opere amatissime dal pubblico come la *Scena d'amore* del *Romeo e Giulietta* di Hector Berlioz e la *Quarta Sinfonia* di Piotr Ilic Chajkovskij, mentre la chiusura avrà luogo il 10 settembre nell'Auditorium La Fabbrica di Villadossola, con il pianista Roberto Cominati e l'Orchestra RAI diretta da Pietari Inkinen alle prese con l'incantevole *Primo Concerto* di Fryderyk Chopin e *l'Uccello di fuoco* di Igor Stravinskij, sancendo la statura internazionale di un festival che si pone legittimamente tra i maggiori avvenimenti musicali dell'anno.

Per ulteriori informazioni e per il programma completo:

www.settimanemusicali.net

Foto: Giorgio De Sordi



A caccia di sapori

Una guida alle migliori feste, sagre e fiere dell'estate (sconsigliata ai fanatici della "prova costume")

Federica Cravero

Pesche

Torna il 17 luglio a **Canale (Cn) Optima Roero** (info: 0173 979129), il Mercato della qualità agroalimentare. La vetrina, in colla-



borazione con Arcigola Slowfood e con il patrocinio della Regione Piemonte, promuove di

volta in volta alcune delle prelibatezze del Roero: dai vini alle fragole, dalle castagne della Madonna al miele, e poi ancora i formaggi di Bra, i salumi artigianali, la cognà, il prosciutto arrosto di Canale e molto altro. L'edizione estiva è tutta dedicata alle pesche di Canale, dalla buccia spessa e polpa bianca con striature rosse.

Pesche che torneranno protagoniste sempre a Canale (CN) dal 23 al 31 luglio per la **Fiera del pesco** (info: 0173 979129).

La **Bella di Borgo d'Ale**, invece, è la regina delle pesche a polpa bianca, particolarmente aromatiche, coltivate nelle zone della Morenica della Serra e della pianura del Canale Cavour. Da apprezzare il 30 e 31 luglio, nel centro di **Maglione (TO)**, per la **Sagra delle Pesche**, con l'esposizione dei contadini e la premiazione della pesca più bella. Per l'occasione saranno organizzate visite guidate al Museo d'arte contemporanea all'aperto e sarà aperto un padiglione enogastronomico (info: 0161 400123). Anche a **Cossano Canavese (To)** dal 6 al 9 agosto in occasione della festa del paese si terrà la **Sagra della pesca** e il 28

dello stesso mese per la **Sagra della pesca delle donne rurali**, vere protagoniste della frutticoltura piemontese (info: 0125 779947).

Peperoni

Appuntamento fisso ormai da oltre trent'anni, la **Sagra del peperone di Carmagnola (TO)**, adottato da Slow Food come uno dei presidi della provincia di Torino, è uno dei momenti in cui tutta la città viene coinvolta dall'arrivo di turisti e gastronomi.

Dal 26 agosto al 4 settembre (info: 011 9724222), sei piazze del centro storico faranno da tappeto ai seimila metri quadrati dell'esposizione. Gli stand gastronomici saranno riuniti nella grande "Sala a mangè" e nella Piazza dei Sapori. Novità dell'edizione 2005 sarà la Piazza dei Profumi, dedicata alle essenze e agli odori dell'enogastronomia, ideata per valorizzare il binomio gusto-profumo nelle forme dell'erboristeria, della fitoterapia o della cucina fusion. Molti gli appuntamenti collaterali: tra gli altri sabato 27 agosto in piazza Sant'Agostino si terrà il concerto gratuito di Enrico Ruggieri, la domenica in via Valobra ci sarà un raduno di Ferrari, mentre martedì 30 agosto si assisterà al cabaret di Marco Carena. Per la chiusura il 4 settembre spettacolo di ballerine brasiliane e fuochi d'artificio.



Il Piemonte tuttavia, oltre a quella di Carmagnola, può vantare altre eccellenti varietà di peperoni, alcune di queste, come il peperone quadrato d'Asti, ridotte fortemente a causa della costruzione dell'autostrada Asti-Cuneo e di argini massicci del Tanaro, che hanno sottratto i terreni più fertili per la coltivazione. Dal 30 luglio al 3 agosto, comunque, a **Costigliole d'Asti**, la **Mostra mercato del peperone quadrato d'Asti** (info: 0141 962211), con convegni, una mostra di pittu-

ra, esposizioni orticole e degustazioni, ne raduna i produttori, per assicurare la sopravvivenza di un prodotto tipico assolutamente da tutelare.

Nocciole

Il suo nome esatto è nocciola tonda gentile di Langa, ma per il palato quella di Cortemilia è semplicemente una delle varietà migliori al mondo, che per questo ha ottenuto la prestigiosa denominazione Igp, ovvero l'indicazione geografica protetta. Appuntamento dunque a **Cortemilia (CN)**, dove dal 20 al 28 agosto si terrà la **Sagra della nocciola** (info: 0173 81027). Anticipazione il sabato 19 con il concerto jazz di Gianni Basso, poi la domenica si inaugurerà la fiera con una passeggiata enogastronomica tra gli stand imbanditi per le vie del centro. Ma il clou della manifestazione sarà il week end successivo, 27-28 agosto, quando Cortemilia ospiterà **Profumi di nocciola**, rassegna regionale di dolci alla nocciola Igp e vino di Langa, cui partecipano i pasticceri autorizzati a lavorare questo pregiato frutto essiccato. Si potranno degustare le classiche torte di nocciole, ma anche brut e bon e baci. E per gli addetti del settore sarà possibile visitare un'interessante esposizione di mezzi per la meccanizzazione della raccolta delle nocciole. Sempre su finire d'agosto segnaliamo altri due Fiere della nocciola nell'astigiano, a **Castagnole Lanze** il 29 agosto (info: 0141 878529, 0141 875600) e a **Canelli** il giorno successivo (info: 0141 820210).

Formaggi

A luglio, dal 15 al 17, a **Usseglio (To)**, si svolgerà la nona **Mostra mercato regionale della toma e dei formaggi tipici delle Valli di Lanzo** (info: 0123 83720, 011 6273231). Il venerdì sera il gruppo Li Barmenk intratterrà i visitatori con musiche e balli franco provenzali, mentre il sabato sarà dedicato a convegni e degustazioni. Durante la fiera si potrà volare in elicottero per ammirare le bellezze delle montagne torinesi.

Il 14 agosto a **Melle (Cn)**, si festeggerà la trentesima edizione del formaggio tipico locale con la **Sagra del Toumin dal Mel** (info: 0175 978031), ma spettacoli e serate a tema sono in calendario dall'11 agosto fino al 19.

La sera del 14 agosto, invece, a **Fra-bosa Soprana (Cn)**, uno spettacolo

di cabaret di Alessandro Haber inaugurerà la **Sagra della Raschera e del Bruss** (info: 0174 244024), che durerà fino al 16 agosto. Nella tre giorni dedicata al formaggio della Valle Pesio, oltre alla mostra mercato, ci sarà anche l'investitura dei cavalieri della confraternita della sagra e, a Ferragosto, una sfilata di gruppi storici.



Dal 21 al 27 agosto, la **Mostra mercato del formaggio Murazzano Dop, ovviamente a Murazzano** (info: 0173 791201), ormai giunta alla nona edizione.

Si svolgerà invece in quota il 28 agosto la **Sagra del Tomino e della Toma di montagna di Prascorsano (To)**. Ai 1200 metri dei tre alpeggi che il comune ha ad Alpe Bellono, ad attendere i visitatori ci sarà il margaro che metterà in vendita i suoi formaggi.

Feste Patronali

D'estate molti paesi e paesini festeggiano anche i patroni dei loro abitanti, spesso con fiere, la cui tradizione risale assai lontano nel tempo, dedicate anche a prodotti tipici e accompagnate da musiche, balli e spettacoli pirotecnici. Alcuni santi, com'è noto, sono festeggiati in più comuni. Ecco alcuni appuntamenti.

San Rocco

11 agosto: Ghemme (NO)

Info: 0163 840101

16 agosto: Cossato (BI)

Info: 015 9893111

17 agosto: Sciolze (TO)

Info: 011 9603712

Santo Stefano Belbo (CN)

Info: 0141 841820

SS. Giovanni e Giacomo

18 luglio: Brandizzo (TO)

Info: 011 9170254

25 luglio: Barge (CN)

Info: 0175 346105

Rivarolo Canavese (TO)

Info: 0124 454611

Sant'Anna

24 luglio: Caravino (TO)

Info: 0125 778440

31 luglio: Mombarcaro (Cn)

Info: 0174 97155

San Bartolomeo

22 agosto: Portacomaro (AT)
Info: 0141 202627
28 agosto: Arquata Scrivia (AL)
Info: 0143 600411
29 agosto:
Vinovo (To) - Info: 011 9620425
Trino (Vc) - Info: 0161 806011
Valfenera (At) - Info: 0141 939125
Boves (Cn) - Info: 0171 391817

San Bernardo

1-3 luglio: Macugnaga (Vb)
Info: 0324 65009
20-21 agosto: Buttigliera d'Asti (At)
Info: 011 9921812/9921237

San Lorenzo

17 luglio: Collegno (To)
Info: 011 4015520
1° agosto: Ronsecco (Vc)
Info: 0161 819116
8 agosto: Cavour (To)
Info: 0121 6114
9 agosto: Lequio Berria (Cn)
Info: 0173 52402
10 agosto: Fenestrelle (To)
Info: 0121 83910
11 agosto: Vignole Borbera (AL)
Info: 0143 67301/2

San Desiderio

24 luglio: Monastero Bormida (AT)
Info: 0144 88126
28-29 agosto: Castelnuovo Scrivia (AL)
Info: 0131 856138 / 800 373973

San Donato

7 agosto: Bistagno (AL)
Info: 0144 79106/594316
22 agosto: Demonte (Cn)
Info: 0171 95122

Madonna (della Neve, della Guardia, delle Grazie)

8 agosto: Busca (Cn)
Info: 0171 948615/6
27-28 agosto: Viola (Cn)
Info: 0174 73121
28-29 agosto: Tortona (AL)
Info: 0131 821555
29 agosto: Cavallermaggiore (Cn)
Info: 0172 381055

Fiere d'estate

1-3 luglio, Montezemolo (Cn)
Fiera del miele
Info: 0174 781306

8-10 luglio, Martiniana Po (Cn)
Sagra dei piccoli frutti, buon gusto e benessere
Info: 0175 265102

10 luglio, Isola Sant'Antonio (AL)

Sagra del melone

Info: 0131 857121
10 luglio, Limone Piemonte (Cn)
Incontro di sapori delle Valli Piemontesi e Liguri con l'artigianato
Info: 0171 925280

22-25 luglio, Monteu Roero (Cn)
Sagra del Roero Arneis

25 luglio, Bianzé (Vc)
Fiera di Luglio
Info: 0161 49133/49820

28 luglio-1 agosto, Basaluzzo (AL)
Sagra della tagliatella e del cinghiale
Info: 0143 489107

1° agosto, Villar Perosa (To)
Fiera d'Estate
Info: 0121 51001

4-7 agosto, Novi Ligure (AL)
Grande Fiera di Agosto
Info: 0143 772204

7 agosto, Garessio (Cn)
Fiera d'Estate
Info: 0174 805660

7 agosto, Santhia (Vc)
Fiera di agosto
Info: 0161 94267

8 agosto, Novello (Cn)
Festa d'estate
Info: 0173 731300/731147

15 agosto, Prapelato (To)
Fiera di Ferragosto
Info: 0122 78904

20-21 agosto, Condove (To)
Sagra della patata
Info: 011 9643102

22 agosto, Vespolate (No)
Fiera Estiva
Info: 0321 882131

25 agosto, Asigliano Vercellese (Vc)
Fiera di agosto
Info: 0161 36121

Artigianato

Si apriranno al pubblico il 13 agosto i vecchi portoni di legno dei garage e delle cantine che si affacciano su via Vico, via Vasco e gli altri pittoreschi vicoli di Mondovì piazza e che fino al 22 agosto ospiteranno le opere degli "artigiani eccellenti" della trentaquattresima edizione della

Mostra dell'artigianato (info: 0174 554551, 800 280382, www.amici-di-piazza.it). Dove non potranno macare, ovviamente, i caratteristici piatti del gallo della Vedova Besio. Si tratta senza dubbio della più importante manifestazione estiva del Monregalese, che si accompagna ad altre esposizioni collaterali: sculture, antiquariato, fotografia e strumenti antichi. Durante i dieci giorni della mostra saranno organizzate anche serate culturali, di poesia e musicali.

e inoltre...

Luglio:

1 luglio, Farigliano
Artigianato artistico, Tipico e Gastronomico in Vetrine

1-3 luglio, Macugnaga
Fiera di artigianato alpino e Walser

2 luglio, Lesa
Mercatino dell'artigianato
Convegno sull'artigianato

8-10 luglio, Susa
Arte e Artigianali della Valle di Susa - III edizione

9-17 luglio, Varallo Sesia
"Villaggio valesiano degli antichi mestieri - Piemonte Eccellenza Artigiana" nell'ambito della manifestazione ALPAA

23-24 luglio, Oulx
Arti, Mestieri e Prodotti Tipici - VII edizione

23-25 luglio, Barge
Fiera Enogastronomica "Golosità del Monviso"

Agosto:

12-13 agosto, Usseglio
IX Mostra Mercato dei prodotti naturali e mestieri delle valli

31 agosto - 4 settembre, Pinerolo
"Dal ceppo che diventa oggetto d'uso alle espressioni artistiche in Piemonte. Intaglio ed artigianato in Alta Valle Susa.

Info:
Tel. 011 4233419
Regione Piemonte,
Assessorato all'Artigianato

**Stracult:
La Mangialonga
di La Morra**

Il 28 agosto non c'è santo che tenga: annullate matrimoni (anche fosse il vostro), battesimi, cresime, viaggi ai tropici, crociere del Mediterraneo e dirigete sicuri verso **La Morra**. Ora, mi rendo conto che è un inizio promozional-turistico in odore di sponsorizzazione, ma l'amore per la manifestazione gastronomica più bella dell'anno è sincero - v'assicuro - e viene dal profondo del cuore (e, soprattutto, dello stomaco). Anche quest'anno, l'ultima domenica d'agosto, si tiene la **MANGIALONGA**, la passeggiata eno-gastronomica tra le vigne organizzata dall'inaffondabile Beppe Giachino della Cantina del piccolo comune cuneese. Per chi non sapesse cosa sia (vergogna!) si tratta di una passeggiata assai poco agonistica di circa quattro chilometri tra filari, colline, chiesette, laghetti lungo i quali si snocciolano cinque punti ristoro. Detta così, sembra simile a tante altre iniziative analoghe. Invece no. Prima di tutto per la qualità di ciò che si mangia (e si beve, grazie a calice appeso al collo). Cioè: si parte con i prodotti tipici di Montalto Ligure, si segue con salumi assortiti, si prosegue con ravioli al plin, si cresce con bocconcini di vitello e polenta del mulino a pietra, si rifinisce con i formaggi (Murazzano, Nostrale di Elva, Monterobiglio) si decongestiona con dolcetti deliziosi (tra cui la torta di nocciola). Ancora meglio per quel che riguarda il bere: si comincia con una selezione di bianchi, e poi i Dolcetti di La Morra, tutti gli altri rossi del loco (Dolcetto, Barbera, Nebbiolo...), tutti i Baroli di La Morra, i Baroli "selezione Mangialonga" e l'inesorabile moscato. Poi l'atmosfera è unica. Ci sono autobus che vengono da mezzo mondo, "squadre" le cui maglie ufficiali recitano "Barcollo ma non mollo", "D&G - Dolcetto e Grignolino" o cose del genere, benessere, solidarietà cameratesca, romanticismo e felicità. Insomma, davvero imperdibile. Indispensabile iscriversi al più presto, perché tutti gli anni c'è un assalto e sopra i 2000 (già ci sono le partenze scaglionate) gli organizzatori - impeccabili - davvero non ce la fanno. Per info, telefonate direttamente a Beppe che fa tutto lui: 0173.509204 ■

Una lunga estate calda

Da Torino ad Asti a Verbania: viaggio sotto un cielo di note, parole e balli

In estate le città e i paesi si colorano di musica, danze e spettacoli.

Il nostro viaggio comincia dal capoluogo per poi percorrere le strade che tracciano la mappa del divertimento. Un unico obiettivo: tentare di darvi un assaggio delle tantissime manifestazioni dell'estate piemontese. Come vedrete, c'è di tutto, ma sicuramente non c'è tutto: non ce ne vogliono gli organizzatori, lo spazio è tiranno. Buon divertimento.

TORINO

Sotto la Mole c'è solo da scegliere. Oltre ai Puntini Verdi, il primo fine settimana di luglio torna anche l'atteso **Traffic Torino Free Festival** alla Pellerina e in altri spazi della città (Murazzi, Valentino e Spazio 211 in via Cigna). Quattro serate di musica "a gratis" nel fine settimana lungo dal 29 giugno al 2 luglio. Artisti di fama internazionale sul palco nel verde della Pellerina, ma anche allo Spazio 211 (via Cigna 211), ai Murazzi e in vari locali.



L'inaugurazione di mercoledì sera invece è alle ex Fonderie Limone di Moncalieri con l'unica data europea dei **Throbbing Gristle** affiancati da **Martin Gore** dei Depeche Mode, e preceduti dai finlandesi **Pan Sonic**; venerdì 1° luglio, sul palco della Pellerina **Carmen Consoli**, la brasiliana **Virginia Rodrigues** e **Rokia Traoré**

dal Mali. Nella no stop di "Traffic" è prevista anche l'unica esibizione italiana del tour mondiale dei **New Order** (protagonisti della musica elettronica anni Ottanta), sabato sera.

Info: Tel. 800 015475
www.trafficfestival.com



Ancora world music con il **Festival Campo Sonoro** (www.torinocultura.it) nell'ex cimitero di San Pietro in Vincoli. **Muoviti positivo** animerà invece Piazza d'Armi con concerti e spettacoli di cabaret.

A Collegno, Parco della Certosa Reale, **Colonia Sonora**. È un calendario da democrazia applicata che cerca di fare contenti tutti il cartellone 2005 della rassegna ospitata al Parco della Certosa a Collegno: dal concerto punk rock all'operetta, dai prezzi popolari (€ 5) a quelli non (si arriva fino ai 25 per l'opera). Qualche nome: reggae con i **Fratelli di Soledad** martedì 5 luglio, i **Mambassa** il 7, e ancora i **Modena City Ramblers** il 12; e poi i **Negrita**, **Elio e le Storie Tese**, e la **Banda Bardò**.

Info: Tel. 011 535529
www.coloniasonora.com

A Borgaro Torinese, Parco Chico Mendes, **Chico Bum Festival**. Rock, blues e tante risate con i comici di Zelig. Per il rock duro l'appuntamento è con l'aggressività di **Alice Cooper** sul palco insieme ai Glam Attak il 21 luglio. La voce nera di **Ricky Fanté**, lunedì 18, farà contente le anime blues.



Divertenti e fuori di testa sia Roy Gelato sia i Los Tres che lo precedono lunedì 18 luglio (per chi non lo sapesse, del simpatico trio fa parte anche un certo Vito Miccolis, fondatore dei Tribà e via etere, più noto come il personaggio radiofonico del "Dottor Losapio"). E mentre si va sul classico domenica 17 luglio con **Francesco De Gregori**, nessuna responsabilità invece per le serate con i comici che gravitano intorno a Zelig e alla trasmissione Comedy Lab su MTV, appuntamento mercoledì 6 luglio e il 20.

Info: Tel. 011 8194347
www.carrumba.com/chicobum



In Provincia

Spigolando qua e là fra gli eventi della provincia, ecco quello che ci pare interessante segnalarvi. Nel cuore del Canavese, a **Montalto Dora**, fino al 25 luglio Le reti e le macine, mostra archeologica sugli scavi del villaggio di epoca neolitica rinvenuto sulle rive del lago Pistono. Con possibilità di visite guidate al sito e attività didattiche. Info: 0124 651799

Per continuare sul tema, a Vaie prosegue la mostra **Oggetti quotidiani nell'epoca neolitica**: archeologia sperimentale per riprodurre oggetti i cui originali sono esposti al Museo d'Arte Antica di Torino. Info: 011 9649020 / 9366037 Per tutta l'estate l'apertura dell'**Abbazia di Fruttuaria**, a San Benigno

Canavese, consentirà una visita a una struttura con oltre mille anni di storia, poi quasi completamente rimaneggiata in epoca barocca ma che ancora conserva testimonianze romaniche.

Per informazioni e prenotazioni:
011 5220418 / 9880487

Mostre, incontri, itinerari, laboratori didattici nel mondo valdese nella rassegna **Una finestra su** e nelle iniziative che prendono vita nelle valli valdesi fra Torre Pellice, Rorà, Angrogna.

Info: www.fondazionevaldese.org

Klezmer e musica gitana a **Pinerolo** con la X edizione di **Vincoli Sonori - Klezmer & Gypsy Music Festival**, dal 1° al 31 luglio. Due immense tradizioni di musica di popoli erranti si incontrano, si confrontano e interagiscono in modi sorprendenti e stimolanti.

Info: 011 5217847

Chi invece non si perde un passaggio in TV dei vecchi film di guerra con John Wayne non si perderà nemmeno, il 30 e 31 luglio, il **Concerto della Big Band della Nato - IV Flotta della Marina Militare americana** a Sestriere.

Info: 0122 755444 / 750211
www.montagnedoc.it

Il 5 e 6 agosto, rispettivamente a Sparone e a Rivoli, **Musiche popolari dal Piemonte Rurale**, nell'ambito del progetto "Dalla festa alla tempesta". Paola Bertello, Gerardo Cardinale, Davide Martina, Valerio Mosso, Marco Varvello propongono una selezione di canzoni e musiche della tradizione, un patrimonio culturale che non è solo folklore ma è portatore di grandi valori musicali e culturali.

Info: 011 3042808
(Assemblea Teatro)
011 9692809
(Teatro delle Forme)
www.teatrodelleforme.it



A Sauze d'Oulx per tutto agosto la 9ª edizione del **Teatro Festival Sauze d'Oulx**. Spettacoli di ogni genere nelle fresche serate estive delle valli olimpiche.

Info: 011 338698 (Tangram Teatro)
0122 858009 / 850700
(Ufficio Turismo Sauze)
www.tangramteatro.it

A Grugliasco fino al 31 agosto **Sul Filo del Circo Contemporaneo - Rassegna Internazionale del Circo Contemporaneo** (IV edizione). Una delle forme di spettacolo più



antiche, ma anche più vitali nel suo assumere forme sempre nuove ed in continua evoluzione, nell'adottare strumenti e forme espressive di tipo sempre più teatrale che reinterpretano radicalmente i "numeri" classici e, cosa altamente commendevole, usano sempre meno gli animali. Uno spazio particolare è destinato alle Scuole di Circo, italiane e internazionali.

Info: 011 4013322/26
(Ufficio Cultura Comune di Grugliasco)
www.comune.grugliasco.to.it

Chi è in vacanza in Val Chisone per tutto luglio e agosto avrà a disposizione **Le Fenestrelle - Musiche, suoni e immagini nell'incanto della fortezza** (IX edizione). La più grande struttura difensiva d'Europa, la "grande muraglia piemontese", talmente poderosa e terribile che non fu mai attaccata, dopo anni di abbandono, grazie al lavoro instancabile dei volontari dell'Associazione Progetto San Carlo è stata finalmente restaurata e recuperata all'uso, e in estate è uno straordinario palcoscenico per spettacoli e iniziative culturali, diventando un punto di incontro e non più barriera fra popoli e culture.

Info: 011 3042808
(Assemblea Teatro)
0121 83600
(Associazione Progetto San Carlo)
www.assembleateatro.com



UNO SPETTACOLO DI CITTÀ

Parte il 1° luglio il nuovo appuntamento estivo torinese con la musica, la danza e il teatro, che quest'anno hanno tre palchi: i consueti Giardini Reali gestiti dal Teatro Regio, il Centro Interculturale di Corso Taranto 160 - la grossa novità, con la regia della Fondazione Teatro Stabile - e Atrium, che rimane la roccaforte dei tangueros al giovedì e resterà aperto anche ad agosto.

I Punti Verdi nascevano nel 1975 con l'assessore Balmas, e dall'anno scorso si è tornati a chiamarli nuovamente così. **Torino Punti Verdi - uno spettacolo di città** è infatti il titolo della manifestazione di quest'anno, che però tra i sottotitoli ha anche "Un'estate di cultura e intercultura". Un ritorno alle origini dunque, un ponte proiettato verso la Cultura con la 'C' maiuscola, che raccoglie tutte le culture in quel continuo contaminarsi che è la storia dell'umanità.

Giardini Reali

Un calendario ricchissimo di cui vi segnaliamo almeno alcuni appuntamenti: quello con il teatro-danza della compagnia americana **Bill T. Jones/Arnie Zane Dance Company** il 5 e il 6 luglio; per i nostalgici, il concerto della musa esistenzialista Juliette Gréco la sera del 1° luglio, e sempre arie francesi ma colorate dalle sfumature del jazz con la cantante **Dee Dee Bridgewater** il 27 luglio. E ancora jazz, sempre ai Reali, con l'**XI edizione del Festival Internazionale del Jazz**: tre le serate, tutte d'altissimo livello. Sicuramente imperdibili le performance del sassofonista **Joe Lovano** con l'ottantacinquenne



Hank Jones, compagno di tante battaglie di Charlie Parker, Ella Fitzgerald, e Dizzy Gillespie solo per citarne alcuni. A seguire, sempre il 12 luglio, un'altra coppia legendaria del jazz: il sax di **Benny Goldon** con il piano di **Cedar Walton**.

Centro Interculturale di Corso Taranto 160

Questo nuovo Punto Verde è la grande novità dell'edizione 2005. Su un palco nuovo di zecca si alterneranno momenti di grande prosa, con spettacoli come **Il funambolo e la luna** con Elisabetta Pozzi il 1° luglio, ad atmosfere di suggestiva poesia africana, come **Le ostie nere** - in scena sabato 2 luglio - con musicisti e attori senegalesi e italiani. Mentre per il teatro-danza sono cento i giovani tra i 10 e i 25 anni che rappresentano la tragedia dei bambini soldato nel dramma **Allah n'est pas obligé**, tratto dal famoso romanzo di Ahmadou Koruma, il 7 e l'8 luglio. Ma siccome la musica è il linguaggio più universale del mondo, è il **Torino World Music Meeting** il vero protagonista di questo nuovo spazio urbano: quattro serate indimenticabili, quattro perle di musica dal mondo organizzate da **Musica90**:

dal Mali **Fantani Touré**, martedì 5 luglio; da Bahia il ritmo, l'ironia e la denuncia sociale di **Tom Zè** il 9 luglio; ancora Brasil con **Chico Caesar** il 26 luglio. Di fortissimo impatto fisico invece, il **Circus Baobab**, tamburi, acrobazie e canti originari della Guinea. Il tutto condito dall'alchimica cucina del gastronomo **Chef Kumalé** alias Vittorio Castellani: per tutto luglio si potranno gustare piatti etnici, e chi non si accontenta potrà anche partecipare ai laboratori di cucina. E ancora commercio equo solidale con gli stand delle associazioni che partecipano al bazar, bagno turco, treccine e disegni con

l'henné, ma anche momenti di riflessione con mostre, video e dibattiti.



Atrium - Torino Ti tira in ballo

Con grande gioia dei tangueri subalpini, anche in quest'edizione viene mantenuta la serata dedicata al tango, che quest'anno cade di giovedì. Tre invece gli appuntamenti dedicati alla pizzica, al cha cha cha e ai balli occitani: il 29 luglio con i musicisti e i ballerini della compagnia di Lecce **Nidi D'Arac**; il 5 agosto con i ritmi dei **Setteto Habanero** direttamente da La Havana; mentre il 27 agosto si ballerà con i cuneesi **Lou Dalfin**, da Caraglio. Atrium resterà aperto per tutto agosto. Sempre nel "Gianduiotto" disegnato da Giugiaro si svolgeranno anche gli incontri con gli artisti ospiti degli altri Punti Verdi.

Ad Atrium l'ingresso è gratuito.

Info:

Torino Punti Verdi
Tel. 800 015475
www.torinocultura.it

Giardini Reali

Viale I Maggio
Tel. 011 4424777
www.teatroregio.torino.it/
giardinireali
posto unico: € 10
ingresso: € 5
abbonamento a 6 spettacoli a scelta: € 48

Centro Interculturale Corso Taranto 160

Tel. 011 5169420
www.teatrostabiletorino.it
www.musica90.net
ingresso spettacoli: € 3
ingresso iniziative: gratuito

Atrium

Piazza Solferino
Tel. 011 5178134 / 5162006
www.atriumtorino.it

Jazz ad Avigliana

26 agosto-3 settembre

Torna ad Avigliana la rassegna. Ormai un appuntamento classico col jazz italiano e internazionale.

I concerti inizieranno alle 21:30 e, come di consueto, si svolgeranno nella splendida cornice medievale di Piazza Conte Rosso e, in caso di pioggia, presso il nuovo Teatro Ex-Cavitor (Via IV novembre, 19). Ovviamente, come

tutti gli amanti del jazz ben conoscono, le serate non si concludono con la fine del concerto, ma proseguono con le jam session nel cortile della sala consiliare, attiguo a Piazza Conte Rosso.

Concerto inaugurale venerdì 26 al ristorante Phoenix di Condove con un recital di piano solo di **Renato Sellani** (per prenotare: 011 9643392).

Fra i partecipanti a questa edizione, il **Bud Shank Quartet**, venerdì 2 settembre, e lo **Scott Hamilton Quartet** (sabato 3)

In parallelo al festival, dal 27 al 31 agosto, si svolgerà il **Due Laghi Jazz Workshop 2005**, laboratorio di perfezionamento jazz realizzato dal-

due laghi
Jazz
festival

L'Associazione Musicale Ars. Uno dei più importanti in Italia, il workshop è giunto alla IV edizione e si svolge nei locali della Scuola Media "Defendente Ferrari" di Avigliana. Svolto in stretta collaborazione

con la prestigiosa **Swiss Jazz School**, vi partecipano insegnanti e professionisti internazionali. E il 27 agosto, ad aprire i lavori, al Green Beach sul lago grande, **The Doctors in Jazz** - concerto dei docenti.

Info: 011 655166 - www.jazzfest.it



ALESSANDRIA

C'è tempo fino a fine agosto per **Vignale Danza - Festival di Danza e Arti Integrate**, storica rassegna ormai alla 28ª edizione. Nel paese monferrino, ogni settimana lezioni di danza classica, contemporanea, hip hop e di recitazione per 300 bambini e ragazzi. Stage e masterclass per i giovani avviati al professionismo, e il Concorso Giovani Talenti per danzatori fra gli 11 e i 22 anni. E per gli appassionati un ricco cartellone di spettacoli di compagnie nazionali e internazionali, che si alternano alla Compagnia del Teatro Nuovo di Torino.

Info: **Fondazione Teatro Nuovo per la Danza**,
tel. 011 6500211

www.teatronuovo.torino.it

Fino a settembre prosegue la settima edizione di **Teatri di Confine**: teatro di strada e di narrazione, 60 spettacoli attraverso i paesi legati dalle acque condivise, quelle del Po, e le cui piazze, cortili e castelli diventano protagonisti e non solo sfondo dello spettacolo.

Info: 011 9137192

www.faberteater.com

"**Fraskettando**" offre musica altamente vitaminica in Piazza Paolo Rossi: lo ska degli Statuto il 1° luglio e il più classico rock-blues-r&b con la **Blues Brothers Band** domenica 3 luglio (ingresso € 10). Venerdì 8 luglio il pop dei Blue Banana, tributo ai Nomadi col concerto dei TNT il 9 luglio e, giovedì 11, ritmi latinoamericani.

E danza: spettacoli di **danza orientale** sabato 2 e martedì 9, rispettivamente a cura dell'Associazione "Il Melograno" e del gruppo di danza orientale **Leyla Noura**. E non mancano le opportunità di fare i classici quattro salti, con serate danzanti per tutti i gusti.

Ad Alessandria, Tortona e Volpedo proseguono gli spettacoli, mostre e visite guidate nell'ambito della rassegna **Pellizza 2005 - Biennale di arte e spettacolo**

Info: 0131 80318

www.telnetwork.it/pellizza

Visite guidate ogni domenica fino a fine settembre al **Castello dei Paleologi** di Acqui Terme

Info: 0144 770272/322142

Sempre ad Acqui, per tutto luglio e agosto la 22ª edizione di **Acqui in Palcoscenico**

Info: www.acquiterme.it

A Ricaldone, il 21 e 22 luglio la XIV edizione di **Notti di Note d'Autore - Tributo a Luigi Tenco**

Info: www.tenco-ricaldone.it



Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno I - n° 3 - Luglio-Agosto 2005

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

Direttore responsabile

Luca Iaccarino
direttore@piemontemese.it

Direzione editoriale

Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

Grafica

LL'design, 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,
Stefano Cavallito & Alessandro Lamacchia,
Federica Cravero, Lucilla Cremoni,
Daria de Tassis, Olga Gambari,
Edgardo Pocerobba, Irene Sibona,
Giovanni Tasso, Maria Vaccari,
Alessandra Vindrola

L'illustrazione in prima pagina è di Giulia Torelli

ASTI

Ancora pochi giorni per **Asti Teatro**, manifestazione di riferimento ormai alla 27ª edizione. Nato nel 1979, Asti Teatro da sempre è sinonimo di ricerca, luogo di confronto tra esperienze, sperimentazioni e linguaggi teatrali, di incontro fra forme di comunicazione e realtà culturali, e fra scritture teatrali italiane e straniere -vedansi i contatti col Festival di Avignone.

Dal 3 al 19 luglio, in Piazza Cattedrale ad Asti, la X edizione di **Asti-musica** che vanta il merito di aver scoperto talenti ora ben riconosciuti nel panorama musicale italiano e non solo: da **Max Gazzè** ai **Subsonica**, dagli **Avion Travel** a **Cammarriere**. Anche quest'anno, Quindici giorni di musica dal blues al pop, emergenti ed emersi, maestri e allievi, con un programma ancora più ricco e illuminato dalla presenza del grande **Youssou N'Dour**. Ovviamente non poteva mancare il "padrino" della manifestazione **Max Gazzè**, e poi jazz, sempre grande protagonista e sempre più apprezzato dall'universo femminile - anche se Paolo Conte ha scritto in una delle sue canzoni più belle "le donne non amano il jazz e non si capisce perché" - con **Instabile Orchestra**, e il consueto **Memorial Pilot**.



Teatro-canzone con **Giulio Casale** e **Carlo Fava**. Per la world nostrana, che mescola tradizione e modernità, **Alfio Antico** e i **Lautari**. Per il teatro, l'amara e a volte surreale ironia di **Antonio Albanese**. Per le contaminazioni, il progetto speciale di **Stewart Copeland**, con **Raiz** degli Almamegretta, **Max Gazzè** e altri.
Info: Tel. 0141 399482/479
www.comune.asti.it

C'è tutto il tempo, invece, per **Teatri di Confine**, che fino a tutto agosto coinvolge anche Asti e provincia nelle storie e negli aventi del teatro di strada, che si inventa e si costruisce con la partecipazione "attiva"

dei luoghi - castelli, piazze, luoghi della memoria - che attraversa e usa come palcoscenico.
Info: 011 9137192
(Faber Teater)
www.faberteater.com

BIELLA

Le cose da fare e da vedere a Biella e dintorni non si esauriscono di certo nella grande mostra "Sul Filo della Lana". Fino al 7 agosto l'Ecomuseo Valle Elvo e Serra, in collaborazione con la Fondazione Pistolotto, propone **MondoMappe e Mappe di comunità**
Info: www.atl.biella.it



Al Giardino Botanico, **Le salvie: storia, leggenda e virtù** ci farà scoprire tutto, ma proprio tutto, su una delle piante più note e usate in erboristeria e in cucina.
Fino al 30 settembre
Info: 015 2523058
www.atl.biella.it

A Magnano, dal 1° agosto al 9 settembre, la XX edizione del **Festival di Musica Antica**: strumenti originali e interpreti prestigiosi, da Gustav Leonhardt al soprano catalano Montserrat Figueras, che accompagnata dalla chitarra e dalla vihuela da mano inter-

preterà antiche musiche religiose spagnole.
Info: 015 679260
(associazione Festival Musica Antica a Magnano)

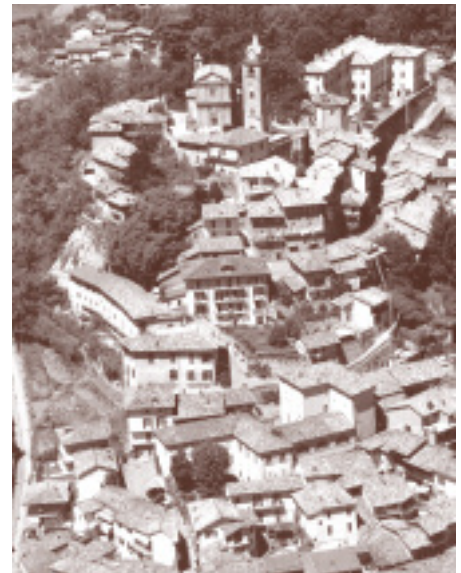
Fino al 18 settembre, proseguono le rappresentazioni della **Passione di Sordevolo**: 400 personaggi mettono in scena un testo antico, fra religiosità e teatralità popolare.
Info: 015 2562486
(associazione Teatro Popolare di Sordevolo)
Info: 015 351128 (ATL Biella)

Sempre a Sordevolo, ma solo fino al 31 luglio, **Effettoserra - Rassegna di**

teatro nelle dimore storiche, giunta alla VII edizione.
Info: 015 2562174

CUNEO

Fino al 17 luglio, al Parco della Gioventù, **Nuvolari Libera Tribù**. La tribù è quella che balla nei seimila metri quadri del parco, al ritmo di ska, reggae e dei concerti di grandi nomi internazionali, da **John Trudell** a **Carmen Consoli**. Ricco menù anche di mostre, presentazioni, danza, mercatini.
Info: www.nuvolariweb.com



Per tutto luglio, a Montà d'Alba, la 9ª edizione del **Festival delle Rocche** è, come consuetudine, uno sguardo sulla sperimentazione e la danza emergente, ospitando coreografi giovani e spettacoli innovativi, nella cornice dei vini e dell'enogastronomia del Roero, il che non guasta.

Info: 0173 977423
www.teatroterra.org/welcome.htm

A Mondovì, fino al 31 luglio, **Armoniche Fantasie - XII Festival di Musica Antica dell'Academia Montis Regalis**. Il festival, il cui titolo riprende quello di una celebre raccolta di brani vocali di fine Seicento, propone concerti dei migliori ensemble strumentali e vocali, che si esibiranno nel seicentesco Oratorio di Santa Croce, dalla prodigiosa acustica.
Info: 0174 46351 (Fondazione Academia Montis Regalis)

Dal 28 luglio al 21 agosto Sancto Lucio de Coumboscuro e le montagne di Monterosso Grana ospitano **Festenal - Popoli e Culture d'Europa**, mosaici culturali multietnici tra musica, artigianato, teatro e volumi alla scoperta della civiltà alpina e delle culture del Mediterraneo. Il tutto in preparazione del Rumiage de Settembre, l'incontro provenzale internazionale che porta in tutta Europa la cultura dei trovatori.
Info: 0171 98707

Giunta alla 19ª edizione **Langa in Musica - "Notti Di Note"**, la rassegna musicale più importante delle Langhe, nata dalla collaborazione

delle associazioni culturali con i comuni, porta anche quest'anno in provincia grande le espressioni musicali più diverse. La cornice è sempre la stessa: i quattro punticardine di Monforte, Dogliani, Roddino, Piozzo. Anche la ricetta sempre uguale nel tempo: buona musica e buon vino. Di recente però anche buona birra.

Uno degli organizzatori, Matteo di "Le Baladin" di Piozzo, produce con l'antico sistema belga una tra le migliori birre d'Europa.

Per tutto luglio, i comuni si riempiranno delle note di **Sergio Cammarriere**, **Max Manfredi**, **Massimo Ranieri**, **Arancia Balcanica**, **Stefano Bollani** e tanti altri.

Info: www.nottidinote.3000.it



Da 1° all'8 agosto a Roburent c'è il **San Giacomo Puppets Festival - Festival Internazionale dei Burattini e delle Marionette** (VII edizione), che quest'anno ha per slogan "Molto più che marionette!" 25 compagnie da tutto il mondo declineranno ogni possibile variazione del teatro di figura in 40 spettacoli, 2 stage, una mostra e un convegno.
Info: 011 8197350
(Compagnia Marionette Grilli)
www.sangiacomofestival.com



La rassegna **Castelli Aperti 2005** (X edizione), che per tutta l'estate propone visite alle più affascinanti dimore storiche del basso Piemonte ha ben 36 destinazioni nel Cuneese fra castelli, residenze sabaude, torri, palazzi, musei e cantine. Da Serralunga a Barolo, dal Castello della Manta coi suoi celeberrimi affreschi, da Govone a Grinzane Cavour.

Info: www.castelliaperti.it

NOVARA

Fino al 25 settembre sarà possibile **visitare l'intero complesso basilicale**, dai sotterranei fino in punta alla cupola, passando per l'archivio capitolare e lo scurolo (cripta).



Per evidenti motivi di sicurezza, non è consentito l'accesso ai bambini al di sotto dei 12 anni, ed i minori di 18 dovranno comunque essere accompagnati. Possibili anche visite guidate notturne alla Cupola.

Info: 0321 620632

www.turisonovara.it

prenotazioni: 320 8134110

Il Comune di Novara-Assessorato alla Cultura in collaborazione con Immagina, organizza l'edizione 2005 dell'**Estate Novarese**.

Mentre il programma completo e dettagliato degli eventi, che avranno luogo fino al 3 settembre, sta per essere ultimato, resta confermata la presenza in piazza Martiri dei big della canzone italiana: **Enrico Ruggeri** ed **Eugenio Finardi**.

Sono ancora in corso le trattative per ospitare in città il vincitore del Festival di Sanremo **Francesco Renga**. Non mancheranno le serate dedicate al cabaret organizzate presso lo Stadio Patti di Via Alcarotti, grazie alla A. S. Sparta Vespolate che ha concesso la struttura, dove si esibiranno **Stefano Chiodaroli**, **Rossana Carretto** e **Margherita Antonelli** e **Marco Milani**. Al Conservatorio Cantelli la sera di Ferragosto sarà protagonista la musica Anni '60 con il concerto di **Jimmy Fontana**, sono previsti inoltre alcune serate dedicate alla musica jazz. Gli eventi principali sono organizzati in centro città, ma anche nei quartieri periferici (Nord, S. Rita, S. Agabio e Olengo) sono in programma spettacoli teatrali ed esibizioni musicali che saranno

apprezzate certamente da chi, la sera, non ha la possibilità di spostarsi. Anche quest'anno si è cercato di offrire un programma diversificato degli eventi per soddisfare le esigenze dei giovani e dei meno giovani che desiderano vivere le sere d'estate in città all'insegna del divertimento.

Tutti gli appuntamenti dell'Estate Novarese 2005 sono ad ingresso libero e gratuito.

A Veruno, dal 3 all'8 agosto i concerti dell'**Agosto Musicale Veronese**

Info: 0322 830379

www.turisonovara.it

Ameno (nome che deriva da Locus amoenus) è un paese che si trova su una collina nel territorio compreso tra il Lago d'Orta e il Lago Maggiore. Alle bellezze artistiche e naturalistiche aggiunge una particolarità: quella di essere



anche un paese di artisti, in particolare musicisti di ogni genere e specializzazione.

Non sorprende quindi che per l'estate proponga un fittissimo calendario di concerti, mostre, spettacoli teatrali e appuntamenti enogastronomici.

Insomma, ce n'è per tutti i gusti.

Info: 0322 998103

Comune di Ameno

www.comune.ameno.novara.it

VERBANIA

A Stresa, fino al 31 agosto, **Stresa è in fiore - la strada dei fiori e dei parchi**: visite guidate ai parchi e giardini del territorio, suddivise in "Le vie delle azalee", "Le vie delle camelie", "Le vie dei rododendri", "Le vie dei parchi".



Info: 0323 30416 (distretto Turistico dei Laghi, Stresa)

www.lastradadeifiori.it

Dal 5 al 10 agosto, le **Settimane Musicali di Stresa e del Lago Maggiore**, cui abbiamo dedicato ampio spazio nelle pagine precedenti.

Vale una visita anche il **Museo dello Scalpellino**, a Madonna del Sasso, che ricostruisce attraverso manufatti, attrezzi, testimonianze e filmati la vita, durissima e pericolosa, dei celebri scalpellini cusiani.

Info: 0323 89622 / 981177

A Baveno, dal 9 al 24 luglio, l'ottava edizione del **Festival Umberto**

Giordano. Nato nel 1998, nel centenario della prima rappresentazione di Fedora, per celebrare uno dei pilastri del melodramma verista, il festival si è allargato anche al jazz, alla poesia e alla danza.

A Verbania-Pallanza, dal 1° al 18 agosto, tutti i lunedì, martedì e giovedì, **Musica a Villa Giulia**.

Il 14 agosto, sul lungolago, **Palio Remiero**.

A Verbania-Cavandone, dal 4 al 7 luglio, **Difogliedilegnodipietra - IV Incontro Musicale di Musica Antica**. Il 27 agosto **Il paese dei Narratori - Percorsi di teatro narrativo nel borgo di Cavandone**.

Info: 0323 503249

(comune di Verbania, Assessorato al Turismo)

VERCELLI

Dal 25 luglio al 10 settembre a Vercelli **Festival Internazionale Storici Organi della Valsesia** (XVIII edizione). Un percorso degliantichi organi del territorio, dalle botteghe artigiane del restauro alle chiese in cui gli organi tornano a far sentire la loro voce, tra visite guidate e convivialità.

Info: 015 767350

(Associazione Culturale Storici Organi del Piemonte)

<http://utenti.lycos.it/storiciorгани>

Proseguono nel corso dell'estate i concerti della rassegna **L'Arco Incantato**, giunta all'ottava edizione e dedicata al 250° anniversario della nascita di Giovan Battista Viotti, che questa rassegna vuole porre nella prospettiva internazionale che il grande compositore e violinista piemontese merita.



Protagonista della rassegna è da sempre l'Orchestra Camerata Ducale "Città di Vercelli".

Info: 011 755791

(Associazione Camerata Ducale)

www.camerataducale.it ■

Tuttocultura in Provincia

Una mostra itinerante di Emilio Scarsi

Prosegue fino al 17 luglio, alla Civica Galleria di Arte Contemporanea "Filippo Scroppo" di Torre Pellice, la mostra itinerante di Emilio Scarsi, dal titolo: "Luci suggestioni e natura delle Valli Olimpiche".

"Emilio Scarsi - afferma l'assessore alla cultura, Valter Giuliano - è un poeta del territorio, capace di farci vivere i paesaggi di sentimento delle nostre terre di provincia e che oggi ci aiuta a cogliere l'internazionalità di un evento come quello olimpico, attraverso l'universalità del linguaggio artistico." La mostra resterà sarà trasferita a Bardonecchia, al Palazzo delle Feste, dove resterà aperta al pubblico dal 23 luglio al 28 agosto. Quindi, le opere di Emilio Scarsi saranno esposte a Susa, Collegno, Pinerolo, Pragelato e, infine, a Palazzo Dal Pozzo della Cisterna a Torino, sede della Provincia, dal 23 febbraio al 20 marzo 2006, a conclusione dell'evento olimpico.



6 sloveni nel giardino di Palazzo Cisterna

La varietà del linguaggio scultoreo diventerà una mostra "en plein air" nel giardino di Palazzo Dal Pozzo della Cisterna dove 6 artisti sloveni esporranno le loro opere fino al 27 agosto. L'iniziativa, curata dall'Associazione Piemontese Arte di Torino, propone la scoperta di Jiri



Bezljaj, Metod Frlic, Tomaž Pipp, Primož Pugelj, Moica Smerdu e Dušan Tršar, con la collaborazione del critico Aleksander Bassin.

La mostra, ad ingresso libero e gratuito, osserverà i seguenti orari: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 18.30; il sabato, dalle 9 alle 12.

Edgardo Pocerobba

Organalia a luglio in Valsusa

Si svilupperà interamente in Valle di Susa, nel mese di luglio, l'itinerario musicale di Organalia, la nota ed apprezzata rassegna organistica della Provincia di Torino che arriverà a Novalesa, Susa, Giaglione e Salbertrand. Sabato 2 luglio alle 21 Pierangelo Gobbi ed il Collegio Musicale Italiano diretto da Adriano Gaglianello si esibiranno all'Abbazia di

Novalesa con un programma che prevede brani di Mendelssohn, Frescobaldi, Scheidt, Schutz, Merula, Froberger e Bach.

Il 9 luglio alle 21 a Susa, nella Cattedrale di San Giusto, ci sarà il concerto di Luca Scandali sul tema "Il romanticismo organistico in Germania e in Italia" con musiche di Mendelssohn, Ritter, Bossi e Respighi.



La proposta musicale che il celebre concertista italiano eseguirà sul Vegezzi Bossi seguono è di altissimo profilo per l'accostamento Mendelssohn-Ritter e Bossi-Respighi (autore, quest'ultimo, poco presente nei programmi organistici). Da questo concerto saranno registrati su cd i brani di Marco Enrico Bossi del

quale viene ricordato quest'anno l'80° della

morte. Ritornerà, dopo il successo ottenuto lo scorso anno in Canavese, l'organista statunitense Gail Archer che suonerà a Giaglione, domenica 17 luglio, alle 21.

Il programma prevede musiche di Bach, Vivaldi, Frescobaldi, Mendelssohn ed anche di un contemporaneo, Vincent Persichetti. L'ultimo concerto di luglio si svolgerà a Salbertrand sabato 23, alle 21. Sarà un appuntamento molto particolare perché abbinerà all'organo anche una parte vocale, sostenuta da Mauro Faga e dal mezzosoprano Barbara Somogyiova con un programma che prevede Handel, Bach, Zipoli, Caccini, Vivaldi, Strabella, Sweelinck, Mascagni, Verdi, Brahms e Bizet. Interverrà anche la giovane violinista Eleonora Rossi.



Le ricette

Avendo parlato di laghi, per questo numero proponiamo un menù a tema. Come è naturale, il pesce e i crostacei sono protagonisti della

cucina di lago. Pesce persico, coregone, luccio, ma anche trote, gamberi di fiume e anguille. Alcune specie sono, come il luccio, endemiche; altre sono state immesse in anni più o meno recen-

ti nell'ambito di politiche di ripopolamento anche finalizzato alla pesca. Fra queste, alcune varietà di persico, introdotte agli inizi del Novecento come pure il coregone. Esotici sono anche pesci quali la carpa e il carassio (introdotti, pare,

già dai Romani), il salmerino, il siluro e persino, ma con successo limitato, lo storione.

Le ricette che seguono sono state tratte dalle pubblicazioni dall'APT Lago Maggiore.

Luglio-Agosto

Alborelle fritte e salvia impanata

Ingredienti

Alborelle, foglie di salvia pulite e ben asciutte, due uova, farina, pangrattato, sale q.b., olio, burro.

Preparare una pastella con le uova, farina bianca e pangrattato. Passarvi le foglie di salvia e friggerle in olio e burro. Passare nella farina le alborelle eviscerate, ben lavate e asciutte, e friggerle in abbondante olio bollente. Passare su carta assorbente, salare e servire ben calde.

Ottime come antipasto, possono essere anche un originale accompagnamento all'aperitivo.

Risotto al ragout di lago

Ingredienti

400 grammi di riso Carnaroli, cipolla, olio d'oliva, un bicchiere di vino bianco, poca farina bianca, prezzemolo, basilico, pomodoro a tocchetti, circa mezzo chilo fra trota, persico, e luccio, 100 grammi di anguilla, quattro gamberi d'acqua dolce (per guarnizione). Il peso si intende in polpa pulita; con gli scarti preparare un fumetto di pesce.

Tagliare il pesce a tocchetti, salarli e infarinarli. Lessare i gamberi. Far imbiondire leggermente la cipolla e aggiungervi il pesce, rosolare, sfumare col vino e aggiungere le erbe e il pomodoro. Ultimare la cottura con un cucchiaino di fumetto. A parte, preparare il risotto, bagnandolo col fumetto; a tre quarti di cottura, aggiungere il ragout. Servire guarnito coi gamberi di fiume.

Trota fario del Toce alla vespolina

Ingredienti (per 4 persone)

4 trote da 250 g. circa, 4 dl. di Vespolina (vino delle colline novaresi), scalogno, olio, burro, alloro.

Rosolare bene le trote nel burro e olio

con lo scalogno e l'alloro, quindi innaffiare col vino e completare la cottura.

Mettere le trote nel piatto da portata e tirare la salsa con una noce di burro. Versare il sughetto sul pesce e servire.

Torta di carote e mandorle

Ingredienti

400 grammi ciascuno di carote grattugiate e mandorle tritate a farina, 125 grammi di fecola, 375 grammi di zucchero, 10 uova succo e buccia grattugiata di 2 limoni.

Montare i tuorli con metà zucchero, unire mandorle e carote ben mischiate, succo e scorza dei limoni, la fecola, infine gli albumi montati a neve fermissima con l'altra metà dello zucchero.

Versare in una tortiera imburrata e granellata con un po' di mandorle o nocciole tritate. Informare a 180°C per una mezz'ora, controllando la cottura con uno stecchino.

N.B.: Siccome le quantità sono elevate, è consigliabile dimezzarle oppure dividere in composto in due tortiere, oppure metterlo in stampini monoporzione.



www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

Dal 1946 la CNA è al fianco degli imprenditori per rappresentarli nei rapporti con le istituzioni, pubbliche amministrazioni e parti sociali.

Lavorare in proprio senza essere soli.

Con la CNA gli imprenditori trovano tutte le risposte per la gestione della propria impresa. CNA è il punto di incontro e di confronto con i colleghi del proprio settore: un riferimento che prosegue anche per gli imprenditori pensionati. Per questo 330 mila imprenditori in Italia, più di 30 mila in Piemonte scelgono ogni anno di associarsi alla CNA.



Piemonte

Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa
Via Roma 366 - 10121 Torino
tel. 554.18.11 - telefax 554.18.26-554.18.25
e mail info@cnapiemonte.it

Chi aspetta un organo, non aspetta altro.




Con la donazione degli organi dai un futuro a chi non lo ha.

Oggi più di ieri il trapianto di organi è uno strumento efficace per donare o migliorare la vita degli altri. Il sistema Donazione e Trapianti della Regione Piemonte ha fatto passi da gigante raggiungendo una credibilità riconosciuta ovunque. Ma l'impegno e l'efficienza delle strutture mediche non bastano.

Numero Verde
800-3330-33

www.donalavita.net

È necessario il contributo dei donatori. Ciò che ti chiediamo è di riflettere, ma soprattutto di farlo con consapevolezza. Prima di fare una scelta, qualunque essa sia, informati: in ospedale, dal tuo medico di famiglia, presso le associazioni. Oppure chiama il numero verde o visita il sito www.donalavita.net. Donare gli organi è un gesto di grande umanità, il gesto più bello che si possa fare.

Donazione e Trapianto  REGIONE
PIEMONTE