



Michelangelo Carta Editore

www.piemontemese.it

redazione@piemontemese.it

€ 1.50

D' improvviso, settembre. Per iniziare vi offriamo un regalo, evitandovi la solita citazione dannunziana. E poi - nella migliore tradizione regionale - facciamo le cose all'incontrario, come Bastiano. Spieghiamo. L'inizio dell'autunno di solito è un po' ritorno alla normalità, un po' (tanto) buone intenzioni. Ovvero: di nuovo a scuola, di nuovo al lavoro, di nuovo i negozi aperti, di nuovo i soliti amici, di nuovo i calzini, di nuovo, di nuovo, di nuovo.

Ma anche: da oggi sono a dieta, da oggi giuro che non farò più tardi e non berrò più nemmeno mezzo bicchiere di vino, da domani con lei/lui metto le cose in chiaro, da fine mese cerco un lavoro più gratificante, dal 2006 cambio città, giusto in tempo per non prendermi il traffico delle Olimpiadi, è giunta l'ora di comprare casa, di sposarsi, di fare figli e via così. Bene. Prendete tutto questo - il ritorno al tran tran e i fioretti da educanda - e dategli fuoco.

Piemonte Mese di settembre è assolutamente, completamente, strenuamente intenzionato a:

1) offrirvi in omaggio altri trenta giorni al di fuori dell'ordinario, un *extended play* per far finta d'essere in vacanza ancora un po';
2) disintegrare i vostri migliori propositi e convincervi a viziare smodatamente in barba a tutti i progetti da Grillo Parlante. Noi siamo Lucignolo (ma meno stucchevoli), Lady Macbeth (ma meno spietati), la strega di Hansel & Gretel (ma meno diabetici).

Ovvero: a settembre vogliamo che vi riempiate di grassi, proteine, calorie a Cheese, il paese dei balocchi casari di Bra. Desideriamo che spendiate tutti i vostri averi per una bottiglia di Barolo da comprare all'asta mondiale di La Morra. Speriamo che perdiate il lume della ragione con quei pazzi della Banda Osiris, che festeggiano i primi

venticinque anni di deliquio. Così - e con tanto altro - ci piace paganamente festeggiare la transizione tra l'estate e l'autunno.

C'è chi resta lì seduto, a guardar gli alberi che si spogliano e le foglie che si fanno rosse per la vergogna, i fiori che chinano il capo, i capi che infieriscono al rientro in ufficio, l'abbronzatura che da bronzo diventa rame, da rame diventa peltro, da peltro quel meste bianco lattiginoso stile ventre di pescegatto. Noi no. Siamo stati in vacanza e ora siamo freschi, forti, riposati. Pronti per accendere un settembre straordinario.

V'aspettiamo tra le fiamme e non temiamo condanne, ché, come diceva Wilde, in paradiso sarà salubre il clima, ma per essere in buona compagnia niente è meglio dell'inferno.



In questo numero:

Speciale formaggio

- Sulle orme della transumanza
- Bra dice Cheese
- Affinatori: parola di Tom

Sapori

- La Douja invade Asti
- La Morra: il Barolo conquista il mondo

Itinerari

- Sulle Alpi che san di Mediterraneo
- Ad Avigliana, tra laghi, ceramiche e fantasmi
- A caccia d'arte in giro per il Piemonte

Musica

- Nozze d'argento per la Banda Osiris
- L'Olimpiade di Vivaldi
- Magnano festeggia il clavicordo

E ancora

- L'agenda del meglio di settembre
- Le ricette

Sarabanda settembrina

ISSN 1825-604X



9 771825 604001

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

I segreti d'un gran formaggio? Quota alta, pascolo libero, pastore rumeno

Federica Cravero

Grazie al lavoro degli extracomunitari sopravvive il rito transumanza. E d'estate le malghe alpine si riempiono di sapori antichi

Una quarantina d'anni e un passato da pastore e agricoltore in Romania. Stefano, così lo chiamano i colleghi e il suo datore di lavoro, è uno dei tanti manovali extracomunitari che d'estate lavorano nelle malghe alpine. Sei mesi in Italia e gli altri in patria, con la moglie e le figlie. Da quattro anni.

I ritmi della transumanza - monticare nel rispetto della tradizione a San Giovanni, il 24 giugno, e non scendere a valle fino al 29 settembre, San Michele - non attirano più le giovani generazioni di italiani. Vivere per tre mesi isolati, privi di comfort che la gente a fondovalle considera indispensabili, e lavorare da mattina a sera senza sabati e domeniche libere, è una scelta che non si improvvisa e che fa solo chi ha vissuto in alpeggio già da picco-

lo e segue una tradizione di famiglia. Ma sono molti, ovviamente, quelli che decidono di cambiare strada. Così i margari si trovano ad insegnare il mestiere agli stranieri, disposti a sacrifici anche pesanti pur di vivere in Italia. Marocchini, albanesi, rumeni, indiani, slavi...

I più si fermano solo una, massimo due stagioni, poi cercano lavori che durino tutto l'anno, magari in città, dove le opportunità sono maggiori. Sono pochi quelli che si affeziona-no alle vette alpine e faranno i margari per tutta la vita. Impossibile avere dati certi sull'entità della loro presenza. Molti non riescono a mettersi in regola con il permesso di soggiorno, anche se il loro contributo è indispensabile. "La verità è che se non ci fossero loro non potrei più lavorare, dovrei chiudere", sentenza Silvio, che gestisce una malga in Val di Susa.

Sui margari circolano storie di pura fantasia, che rasentano i racconti del terrore, per quel vivere isolati per tre mesi a ridosso delle cime. Ma la realtà di chi gestisce gli alpeggi è fatta di persone che salgono all'alpe, spesso insieme a tutta la famiglia, e d'inverno abitano a fondovalle come tutti gli altri.

È una realtà di imprenditori che sanno sfruttare abilmente la montagna e le mandrie, nel rispetto dei ritmi e della bellezza della natura.

Perché chiunque è pronto a scommettere che il latte e il formaggio ricavati dagli animali lasciati a pascolare in alpeggio hanno un sapore che nessun allevamento può dare.

E in ogni caso, che la montagna sia abitata è una sicurezza. Anche per l'ambiente, dato il controllo che la presenza umana può avere sulla diffusione di incendi, frane o altri fenomeni naturali.

Legata alla presenza dei margari in alcuni casi c'è anche la produzione di formaggi. "Sono circa 200 gli alpeggi autorizzati a lavorare il latte, spiega Guido Tallone, responsabile dell'Istituto Lattiero Caseario di Moretta. Il tipo di formaggi che si confezionano è legato princi-

palmente al territorio, ogni valle ha il suo. Oltre ai due Dop (Raschera e Castelmagno), il cui legame con la regione è certificato, ci sono il Saras del fen nel Torinese, il Nostrale a Cuneo, il Maccagno a Biella e Vercelli, l'Ossolano in Val d'Ossola, il Bettelmatt in Val Formazza, tanto per citarne alcuni.

Per valorizzarli ci sono stati anche dei concorsi dedicati al formaggio d'alpeggio".

Anche se con l'arrivo delle regolamentazioni europee, molti margari hanno dovuto chiudere bottega: "Le norme imposte erano troppo rigide, afferma Vittorino Cerutti, responsabile del Settore Economia Montana della Regione Piemonte. Si pretendeva che i margari facesse-ro il formaggio in un ambiente pressoché sterile. Certo l'igiene è importante e non sempre negli alpeggi era garantita, ma le malghe non sono ospedali e per fortuna si è arrivati a una regolamentazione un po' più moderata, altrimenti avremmo rischiato di perdere molte produzioni tradizionali".

Secondo i dati più recenti comunicati dalla Regione, gli alpeggi presenti in Piemonte nel 2003 erano

circa 1.900 - contro i 3.000 di una volta - distribuiti principalmente nelle province di Torino (38%) e Cuneo (25%). Molti sono pubblici ed è stata proprio la presa di coscienza da parte degli enti locali, e in particolare dei Comuni, a fare in modo che non si perdesse la tradizione della transumanza delle mandrie, che in Piemonte ammontano a diverse decine di migliaia. Nel 2003, anno record, nei pascoli d'altura c'erano circa 87.000 capi bovini, poco più di 100.000 ovicaprini su una popolazione animale rispettivamente di quasi 900.000 bovini e 170.000 ovicaprini.

"La riscoperta della monticazione è legata anche a ragioni economiche, conferma Cerutti. I Comuni hanno capito che dare nuovo slancio ai pascoli in alta montagna poteva essere un business, sia per l'assegnazione dei fondi tramite i bandi di concorso, sia perché da un alpeggio rimesso a nuovo si traggono affitti di gestione più alti".



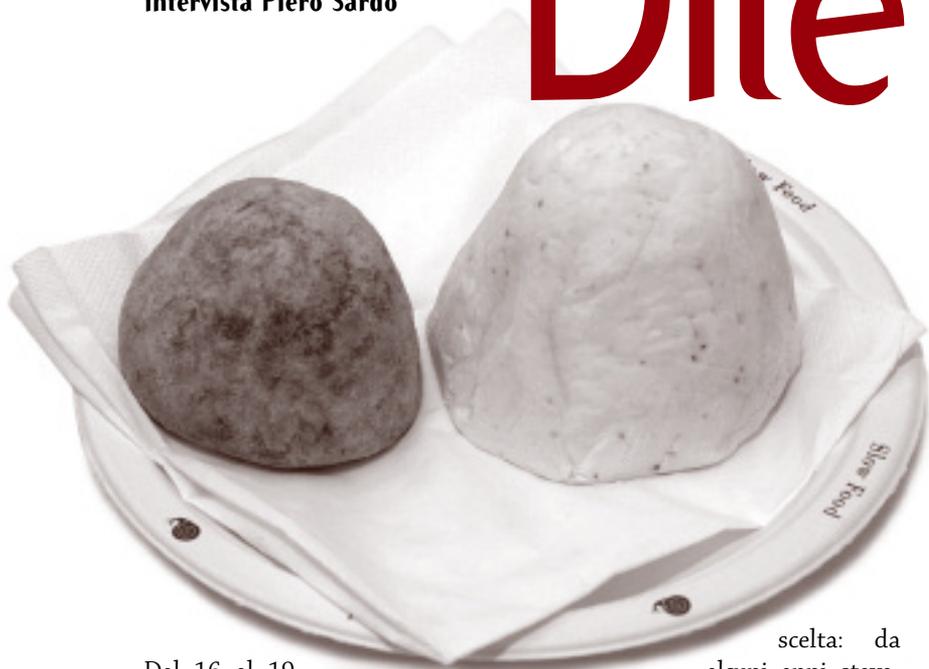
Oggi la tradizione degli alpeggi gestiti da margari sta cambiando nella forma, ma non nella sostanza. I sentieri appena tracciati dai muli, unici mezzi di trasporto in grado di raggiungere le mete impervie dei bivacchi, in molte valli hanno lasciato il posto a rotte percorribili dai fuoristrada. Le lampade a olio, a cherosene o a gas, hanno lasciato il posto a impianti elettrici alimentati da pannelli fotovoltaici. I muretti di pietra tirati su a secco e ricoperti da un telo di nylon dove dormivano i pastori sono crollati e al loro posto sono sorti edifici, se non signorili, comunque dignitosi, con camera, cucina e servizi igienici. A trasportare a valle i capi di bestiame feriti o morti ora arrivano gli elicotteri. Ma il mestiere resta faticoso e affascinante allo stesso tempo. Come una volta. ■



Bruno Boveri
intervista Piero Sardo

Dite Cheese!

A Bra prende il via la kermesse di Slow Food tutta dedicata alle "forme del latte". La racconta Piero Sardo, presidente della Fondazione per la Biodiversità



Dal 16 al 19 torna la grande kermesse **"Cheese, le forme del latte"** e Bra torna ad essere l'ombelico del mondo caseario internazionale. Tutta la ridente cittadina diventa un unico grande banco d'assaggio della migliore produzione di formaggi dell'intero orbe terracqueo a cui chiunque potrà accedere, magari passando per la Strada dei Pastori e la Piazza della Birra, girando dietro la Casa dei Caprini, di fronte al Mercato dei Presidi Slow Food. Parliamo diffusamente di questa edizione 2005 (ma anche di ciò che ha significato "Cheese") con Piero Sardo, storico dirigente di Arcigola e poi di Slow Food, Presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.

Siamo alla quinta edizione di "Cheese, le forme del latte", ma prima di parlare dell'oggi andiamo agli inizi della manifestazione. Come mai si scelse di dedicarla al formaggio e non, per dire, al salame ("Crin, le forme del maiale") e quale era allora la situazione del settore?

Il nostro punto di riferimento era il vino: lì abbiamo maturato le prime fondamentali esperienze di degustazione, di analisi, di catalogazione. A partire dai tempi in cui ancora non esisteva Slow Food, ma soltanto la Libera e benemerita Associazione Amici del Barolo. Il prodotto che di più si avvicina al vino per ricchezza di offerta, per varietà, per complessità è certamente il formaggio. Eppure ci pareva che in Italia non si prestasse la dovuta attenzione a questo grande e affascinante prodotto. La scelta non fu una

scelta: da alcuni anni stavamo meditando di organizzare un evento sul formaggio, ci mancava soltanto il co-organizzatore. Così, grazie alla sollecitazione di Giacomo Oddero, che allora tra le altre cose era Presidente e fondatore dell'Onaf, il comune di Bra e l'Ente Turismo Langhe e Roero si fecero avanti e il primo Cheese prese vita. Fu un'edizione travolgente, che andò molto al di là delle nostre aspettative: un successo sotto tutti i punti di vista. E quel successo denunciò come il comparto avesse assoluto bisogno di una manifestazione di riferimento, di un Vinitaly del formaggio, per capirci. L'interesse c'era, i produttori erano pronti, ma tutto questo movimento si muoveva sottoterra, coperto. Cheese ebbe il merito di portarlo alla luce. E nello stesso tempo Slow Food con Cheese dette corpo ed anima ad alcuni temi che per quei tempi erano decisamente innovativi: la battaglia per il latte crudo, la

difesa degli alpeggi, la tutela delle piccole produzioni marginali, soprattutto nel Sud Italia. Queste ora paiono ovvietà, punti saldi del settore. Quando organizzammo il primo Cheese erano vissuti come battaglie contro i mulini a vento, pie illusioni. Ma avevamo ragione noi.

Da questa edizione "Cheese" si può fregiare del riconoscimento di "manifestazione internazionale", ma la vocazione internazionalista c'era da tempo. Il confronto con altre realtà provoca più scontri o alleanze, invidie o stimoli? Si notano delle nuove tendenze, esistono delle avanguardie o realtà trainanti? Dove portano?

Senza il confronto con altre realtà le produzioni rischiano l'asfissia, l'autoreferenzialità: e questo vale per tutte le produzioni, evidentemente. Noi ci sforzammo sin dall'inizio di raccogliere adesioni da altri paesi, in primis dalla Francia, trattandosi del prodotto che con il vino, rappresenta il blasone gastronomico dei nostri cugini. Ma come convincere gli spocchiosissimi francesi a partecipare ad un evento in



Italia, in un piccolo paese di provincia, un evento senza storia e senza testimonial autorevoli? Così ricordo che Gigi Piumatti ed io partimmo per un tour de France dei formaggi: visitammo tutte - e dico proprio tutte e 32 - le DOP francesi spiegando loro cosa volevamo fare, chi eravamo e chiedendo di darci una mano. Ebbene a Cheese furono tutte presenti nel salone delle DOP europee e molti ci regalarono il formaggio. Da quel tour imparammo che probabilmente anche in Francia mancava una manifestazione di livello e forse noi andavamo ad occupare uno spazio internazionale che incredibilmente era ancora scoperto. Il riconoscimento di quest'anno ci dice che era proprio così, ma non fu facile trasmettere questa idea. Oggi si sono consolidate alleanze tra produttori, esiste una rete dell'eccellenza casearia che attraversa i continenti. Forse la resistenza maggiore arriva ancora dai consumatori: gli italiani, ma diciamo in genere i consumatori di formaggio nei paesi produttori, sono testardamente sciovini-



sti, forse più dei francesi. E quando tornano a casa da Cheese, dove hanno assaggiato e comprato di tutto, tornano al loro formaggio locale o al prodotto che offre il supermercato. Questa è la strozzatura del comparto: manca un'offerta adeguatamente internazionale e la grande distribuzione è piuttosto restia ad aprire gli assortimenti per un prodotto deperibile e difficile come il formaggio. E le case del formaggio di buon livello sono pochissime. Così i testimonial più efficaci restano ancora i ristoranti, che hanno saputo redimersi da troppi anni di buio completo e hanno iniziato ad offrire assortimenti variegati e personali: Slow Food con il premio "Locali del Buon Formaggio", ha voluto proprio sottolineare questo ruolo didattico imprescindibile. Noi ed Onaf organizziamo corsi di conoscenza e degustazione, ma senza l'opera quotidiana dei professionisti l'area di interesse e di consapevolezza non si allargherà più di tanto. Anche i Presidi hanno contribuito ad approfondire la conoscenza delle realtà casearie minori, ma non dimentichiamo che è difficile riuscire a trovare sul mercato i Presidi, come è difficile trovare le piccole produzioni artigianali. Eppure secondo me la tendenza va in questa direzione: si acquisterà meno in quantità, ma sempre più acquisti edonistici, dettati da una suggestione più che da un bisogno.



Ma a questa tendenza non corrisponde ancora un'offerta adeguata. Così ci si spaventa per il calo numerico dei consumi pro capite: a questo calo non si risponde con un invito al mangiate di più, all'ottuso consumate di più, ma raffinando l'offerta, intuendo le tendenze, pun-

tando sulla varietà e sulla qualità. Facile a dirsi, difficile da realizzare in tempi brevi.

Terra Madre, all'ultimo Salone del Gusto, ha marcato una linea di non ritorno: d'ora in poi non si può più prescindere da chi coltiva la terra, da chi è il primo motore mobile di tutta la baracca. A Cheese quindi ci sarà un'invasione di pastori?

I pastori li abbiamo convocati già nella precedente edizione, furono il tema principale di Cheese 2003. Ma è vero che Terra Madre ha imposto una presa d'atto potente: gli artefici primi del cibo sono proprio i produttori di materie prime, e nel nostro caso del latte. Questa che sembra una banalità, è invece una conoscenza che manca nel consumatore soprattutto nei più giovani. L'alimento buono non è solo figlio del trasformatore, ma della qualità della materia prima. Di qui l'importanza dell'uomo, dell'uomo artigiano, pastore, pescatore, allevatore, contadino, a tutti i livelli della filiera. Insomma sta tramontando il tempo delle icone gastronomiche, dei signori del buon gusto che con la loro firma avallavano qualunque tipo di prodotto. Il ritorno alla terra



buona, giusta, sostenibile farà giustizia di un mondo superficiale ed affarista. Largo dunque ai pastori.

Ultima domanda, più personale. Indicaci una cosa da non mancare assolutamente a Cheese e svela qual è il tuo formaggio preferito.

Non perderei per nulla al mondo una visita alla casa dei caprini, la novità di quest'anno. Abbiamo pensato di concentrare in un unico punto vendita-degustazione oltre 130 caprini di tutto il mondo, un evento nell'evento. Chi ama questa tipologia, sa dove andare. Io sarò là sovente, proprio perché amo moltissimo i caprini e parecchi di quelli esposti non li ho mai assaggiati. E dovessi indicare una tipologia di

formaggi preferita, più che un formaggio, direi proprio i caprini: il Roccaverano, i Saint-Maure, il Casieddu di Moliterno, l'Hallumi di Cipro... Sono tanti quelli che mi piacciono.

In fondo amo tutti i formaggi mediterranei e i caprini ne sono l'emblema. È il formaggio più antico al mondo: probabilmente la capra fu il primo animale addomesticato dall'uomo. Vive di poco, sopporta canicole feroci e geli glaciali, si arrampica agile, è curiosissima. Come si fa a non amarla? Anche Tabucchi si esalta per un formaggio caprino greco fatto da una vecchia su di un'isola, lo definisce un buco nella rete del cibo globale. Sottoscrivo. ■

Tom Parola, professione affinatore

Il suo negozio, a Saluzzo, si chiamava "La Casa del Parmigiano", ora si chiama "I Formaggi di Franco Parola". Lui si chiama Franco, ma tutti lo conoscono come Tom, Tom Parola. Ed è il numero uno. Se si parla di formaggi. Ma non solo. Da Tom trovate solo cose buone, anzi, buonissime. Segnatevi l'indirizzo. E adesso facciamo due parole con Tom (giuro, mi è venuta da sola...)

Tu sei un ricercatore e affinatore di formaggi (ma non solo), che poi ovviamente vendi ai tuoi clienti. Ci spieghi in cosa consiste il tuo lavoro?

Il mio lavoro consiste nello stare sempre attento a varie fiere-degustazioni-al sentito dire-alle collaborazioni con tecnici lattiero-caseari e con colleghi situati in altre zone d'Italia o all'estero, come primo tassello per poter scoprire le varie chicche casearie. In seguito la canonica visita in azienda per poter verificare la validità e la veridicità della stessa. Poi stabilire se effettuare l'affinamento in loco (con le poche aziende disponibili) per poi ultimarlo nei nostri locali, oppure ritirare il prodotto e portarlo ad affinamento ideale interamente da noi. A questo punto il formaggio viene commercializzato.

Ci consigli due o tre squisitezze, magari poco note al grande pubblico, da non perdere assolutamente a Cheese?

Molte squisitezze sono note al pubblico, ma bisogna saper scegliere! Ritengo per esempio che nei formaggi caprini la Roccaverano (se si sceglie un cru 100% latte crudo caprino) nel suo genere sia veramente insuperabile. Meno noti ma unici sono i caprini di Aldo del Boscasso, per me il numero uno nella produzione di caprini artigianali. Il Bitto è molto noto, ma pochi hanno l'occasione ed il piacere di gustare un Bitto prodotto esclusivamente a latte crudo in alpeggio estivo (luglio/settembre), magari in Val Gerola o Val Albaredo, e stagionato anche 7-8-10 anni; secondo il mio modesto parere è il massimo tra le caseificazioni a livello mondiale. (b.b.)

Piazza XX Settembre, 6, Saluzzo (CN) - Tel. 0175 248262, e-mail: parolaformaggi@libero.it

Frutti d'alpeggio

Questi sono i principali tipi di prodotti che si fanno negli alpeggi piemontesi.

Burro di montagna

È prodotto nell'intero arco alpino piemontese, e si fa sia da crema di latte sia da crema di siero (quel che resta dopo la produzione del formaggio).

Raschera d'alpeggio

Uno dei sei formaggi DOP interamente piemontesi, si produce in tutta la provincia di Cuneo, specialmente sulle montagne del Monregalese.

Castelmagno

Il re dei formaggi è prodotto, come è noto, nei comuni dell'Alta Valle Grana: Castelmagno, Pradleves, Monterosso Grana.

Nostrale d'alpeggio

Formaggio di latte vaccino crudo, a pasta semidura, compatta, con piccole occhiature diffuse, di colore bianco o giallo paglierino. Si produce nel Cuneese.

Toma d'alpeggio

Ci sono produzioni provenienti da tutto l'arco alpino, con netta prevalenza degli alpeggi della provincia di Torino.

Maccagno

Formaggio di latte vaccino crudo intero, di pasta morbida e compatta, con pezzatura media di 2 kg, si produce sulle montagne del Biellese, Alta Val Sesia, Vercellese.

Ossolano

Formaggio di latte vaccino prodotto nel Verbano-Cusio-Ossola. Si fa con latte intero o parzialmente scremato per affioramento, e in questo caso si definisce "mezzapasta".

Bettelmatt

È un Ossolano a pasta più morbida, prodotto con latte vaccino di una sola mungitura, tipico dell'Alta Val Formazza.

Caprino presamico di montagna

Formaggio di solo latte di capra prodotto in tutto l'arco alpino piemontese, si presenta in pezzature variabili tra 500 grammi e i 3 chili.

Ricotte stagionate d'alpeggio

In questa categoria rientrano ad esempio Mascarpa, Saras del Fen, Sei-

rass di siero di pecora, Seirass stagionato. Si tratta di ricotta prodotta a partire da siero di vacca, capra e pecora, soli o in miscela. La particolarità di queste ricotte è avere una maturazione anche breve, a partire dai 15 giorni. I sapori sono più intensi della ricotta fresca e rappresentano veramente una tradizione ancora molto radicata nelle montagne piemontesi.

Plaisentif

Detto il "formaggio delle viole", è una toma di latte crudo prodotta in Val Chisone nel mese di giugno, quando i fiori nei prati rendono il latte particolarmente profumato, e lasciata stagionare per 90 giorni.

Dove trovare i prodotti d'alpeggio

Ecco alcuni riferimenti, indicati dall'Istituto Lattiero Caseario di Moretta. (f.c.)

Azienda Agricola Chiaffredo Agù

Alpe Selleries, Fenestrelle (TO)

tel. 349 6661754

Inverno: V. Roma 1, Garziliana (TO)

Toma, Plaisentif, Ricotta

Azienda Agricola Massimo Bernardini

Alpe Kastel a Formazza (VB)

tel. 328 2276490

Inverno: Fraz. Viceno, Crodo (VB)

Bettelmatt

Azienda Agricola Silvio Berton

Alpe Brusà del Plan, Sauze di Cesana (TO), tel. 338 8958452

Inverno: Via Conte Verulfo 10,

Verolengo (TO)

Toma

Azienda Agricola Carla Bozzo

Alpe Lavazei a Rima

S. Giuseppe (VC), tel. 0163 850495

Inverno: Fraz. Baragiotta,

Prato Sesia (VC)

Maccagno

Azienda Agricola Quirico Bozzo

Alpe Montora, Rima S. Giuseppe

(VC) tel. 330 600849

Inverno: Fraz. Brarola, Vercelli

Maccagno

Azienda Agricola Bruno Catalin

Alpe Conca del Pra, Bobbio Pellice

(TO) tel. 339 5073544, 0121 91904

Inverno: Via Beisilia 11, Bobbio

Pellice (TO), tel. 0121 930107

Toma

Azienda Agricola

Mario Cipriano Moliner

Alpe Sapelle a Quincinetto (TO)

tel. 339 2285796

Inverno: Via delle Cascine 191,

Quincinetto (TO)

Toma

Azienda Agricola Giorgio Colombero

Alpe Margarina a Canosio (CN)

tel. 347 8449360

Inverno: Via del Bosco 20,

Cervignasco (CN)

Nostrale

Azienda Agricola Bruno Coppa

Alpe Mirolo a Settimo Vittone (TO),

tel. 335 6648775

Inverno: Loc. Cazzasa, Borriana (BI)

Toma

Azienda Agricola Giovanni Dalmasso

Loc. Pietra Rossa a Crissolo (CN)

tel. 347 8851706, 339 6117065,

0175 30260

Inverno: Via Soleabò 42, Barge (CN)

Nostrale

Azienda Agricola Canton Durand

Alpe Bancet a Bobbio Pellice (TO),

tel. 339 1925231, 0121 957836

Inverno: Via Genteugna 2,

Bobbio Pellice (TO)

Toma, Sole di Capra, Erborinati,

Saras del Fen

Azienda Agricola Franco Garzini

Alpe Valletta a Canosio (CN)

tel. 0171 998167, 0172 641217

Inverno: Via Bastitta,

Fraz. Murazzo, Fossano (CN)

Nostrale

Azienda Agricola

Mario Costanzo Giletta

Alpe Tronca a Pragelato (TO)

tel. 340 5929751, 0175 273198

Inverno: Via Roncaglia 2,

Revello (CN)

Toma, Plaisentif

Azienda Agricola

Michelino Giordano

Alpe Pianard e Garbella

Vernante (CN), tel. 340 5979779

Inverno: Fraz. Palanfrè, Vernante

Nostrale, Ricotte stagionate,

erborinati

Azienda Agricola

Marino Maria Giorgio

Loc. Tetti, Cascina Briciamosca a

Traversella (TO)

tel. 338 2764607

Toma, Cevrin

Azienda Agricola

Maria Maddalena Giorgis

Alpe Valliotta a Valdieri (CN)

tel. 0171 735288, 347 1873878

Inverno: Reg. Canavero 1,

Chiusa Pesio (CN)

Formaggi puri di pecora e di capra,

ricotte stagionate

Azienda Agricola Sabina Gonnet

Alpe Pis D'la Russa, Bobbio Pellice

(TO), tel. 0121 957928

Inverno: Borgata Costa 1,

Bobbio Pellice (TO)

Toma, Saras del Fen

Azienda Agricola

Pierclaudio Michelin Salomon

Alpe La Rossa a Bobbio Pellice (TO),

0121 957795, 333 4949090

Inverno: Borgata Alloeri 6,

Bobbio Pellice (TO)

Toma, Saras del Fen

Azienda Agricola Walter Monnet

Chiot d'la Sella a Villar Pellice (TO),

tel. 368 7085672

Inverno: Via XXV Aprile 6,

Villar Pellice (TO)

Toma, Saras del Fen, caprini

Azienda Agricola Nicoletta Jari

Alpe Rovernero a Settimo Vittone

(TO), tel. 0125 658381

Inverno: Fraz. Cesnola,

Settimo Vittone

Toma, semicotti

Azienda Agricola Adolfo Olzeri

Alpe Sangiatta a Baceno (VB)

tel. 0324 62140

Inverno: Via La Torre 27, Baceno

Bettelmatt

Azienda Agricola Serafino Peretto

Alpe Valnera a Andrate (TO)

Inverno: Reg. Piadremo 14, Pollone

(BI), tel. 338 2131375, 015 610151

Toma

Azienda Agricola Lorenzo Ramella

Alpe Muanda a Sordevolo (BI)

tel. 015 2562420

Inverno: Cascina Croce 14, Sordevolo

Toma

Azienda Agricola Gianluca Raso

Alpe Meis a Pragelato (TO)

tel. 011 9866307

Inverno: Reg. Camisotto 15,

Scalenghe (TO)

Toma, Plaisentif, Ricotta stagionata

Azienda Agricola Silvano Simonetti

Alpe Deccia a Crodo (VB)

tel. 338 5345803

d'inverno: Cascina Emo 4, Crodo (VB)

Ossolano

NASCE EUROGROUP ARGENTINA

La società, a capitale misto italiano e argentino, è stata costituita a Santa Fé il 18 luglio e avrà il compito di promuovere tra le piccole e medie imprese della Provincia di Santa Fé, in collaborazione con il Ministero delle Finanze locale, la costituzione di una “società di garanzia reciproca”, ossia il corrispettivo di un consorzio di garanzia fidi italiano. Ulteriore scopo della società sarà garantire, dal punto di vista bancario, gli scambi commerciali e finanziari tra imprese argentine e italiane.

Eurogroup Argentina è promossa dall'**Associazione Artigianato CASA** (Confederazione Autonoma Sindacati Artigiani, che associa a Torino 4500 piccole imprese artigiane) e da **Eurofidi** (Società consortile di garanzia collettiva fidi per azioni del marchio **Eurogroup**), una delle più grandi realtà europee operanti nel settore della prestazioni di garanzie a favore delle Pmi: garantisce affidamenti per oltre 3,8 miliardi di euro, presta garanzie per circa 2,2 miliardi e associa oltre 25.500 imprese, per l'85% piemontesi (dati al 30 giugno 2005).

La nascita della società italo-argentina avviene in base al progetto “Garantire lo sviluppo”, finanziato dalla Regione Piemonte, Direzione Commercio e Artigianato, nell'ambito della misura europea per l'internazionalizzazione 1.1.b.



Informazioni e contatti:

Aldo Suppo
Tel. 011 7564881
fax. 011 5629054
e-mail:
aldo.suppo@artigianitorino.it

Oltre alla manifestazione enologica, il cuore del Monferrato offre mostre, sagre e panorami mozzafiato

Asti: non solo Douja

Ma poiché conosciamo i nostri polli, ci sembra doveroso segnalare (domenica 11) il **Festival delle Sagre astigiane**, summa dell'eccellenza gastronomica locale che si mette in mostra per le vie del centro storico della città.

Ma l'offerta gastronomica è spalmata su tutto l'arco della manifestazione: ogni giorno, infatti, si possono incontrare in Piazza Alfieri i sapori d'autore dei grandi chef della tradizione astigiana.

Ciascun cuoco propone un piatto classico da ac-compagnare con le

etichette di pregio del Consorzio Tutela Vini d'Asti e del Monferrato.

Asti Spumante a volontà e grappa per terminare. Il tutto a 12 euro, ma consigliamo una prenotazione per tempo (320 1527326).

Tra i ristoranti, che partecipano alla manifestazione segnaliamo il *Gener Neuv*, la *Fioraia* e la *Locanda del Sant'Uffizio*.

Ancora, da sabato 10 settembre a domenica 18 settembre consigliamo l'eb-

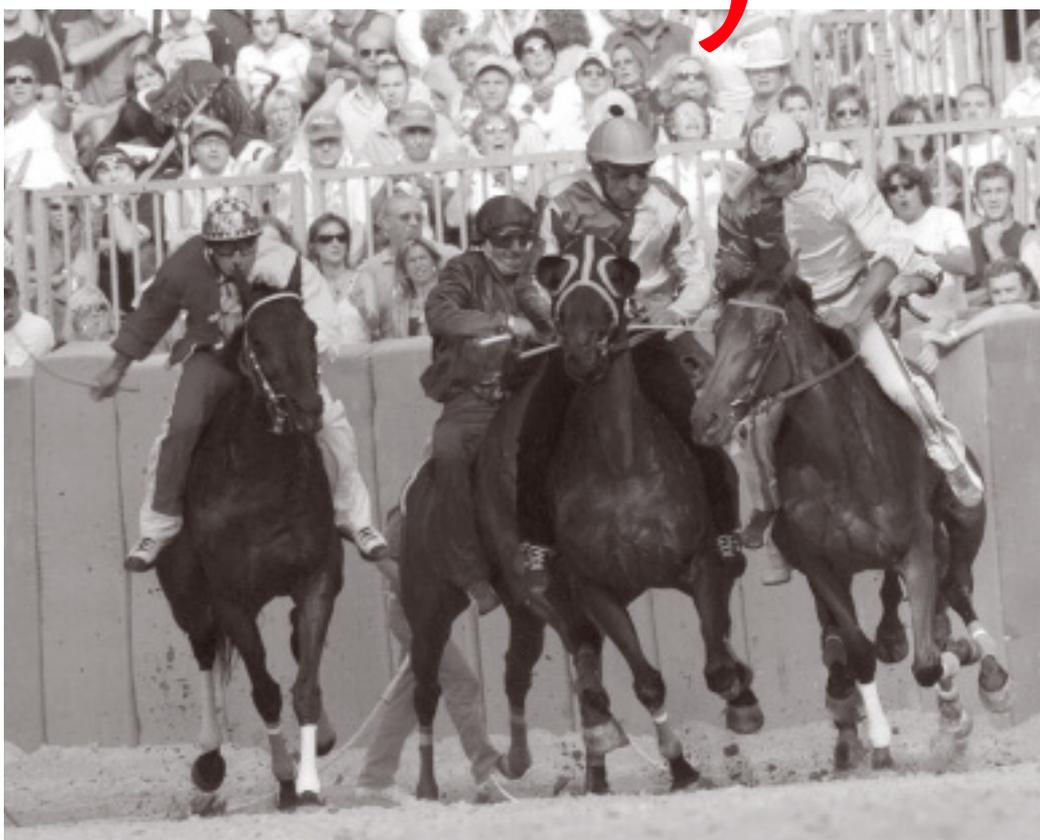
brezza un po' estrema di una degustazione panoramica di vini doc e docg ai 38 metri di altezza della **Torre Troyana** con annessa visita guidata. Il tutto a 3 euro.



Saltellando con una certa facilità dalla cultura materiale a quella accademica, segnaliamo sempre al Palazzo del Collegio la mostra **Edere et bibere magno cum gaudio**: rappresentazione di cibi e sapori di un'Italia antica in cui germogliavano le radici del nostro mangiare moderno o, ancora, alla **Biblioteca Astense**, letture delle opere di Beppe Fenoglio e degustazione dei vini della Douja.

Impossibile, però, parlare di Douja senza accostarla al **Palio** che si tiene tradizionalmente la terza settimana di settembre sin dal 1275.

Così domenica 18, quando il mosiere lascerà cadere il canapo e i fantini scioglieranno le briglie ai cavalli finalisti, la manifestazione che ha animato la vita delle contrade di Asti e dei paesi limitrofi, vivrà il suo zenit.



Cavallito & Lamacchia

È prima di tutto una funzione consolatoria, quella della Douja d'Or: quando ormai l'estate sta finendo e il vento solleva foglie e trasporta aria freschina, non resta che chiudere la stagione estiva e pensare che l'autunno porterà con sé vendemmie, tavolate dai rinvigorenti piatti fumanti e tante, tante sagre per turisti del cibo.

La Douja apre alla grande questa stagione. Ad essere precisi la Douja d'Or è un concorso nazionale di vini DOC e DOCG, per assaporare vini da premio.

Infatti, solo quelli che raggiungono, nel giudizio degli assaggiatori dell'Onav, i vertici dei punteggi si potranno fregiare della Douja d'Or. E tra tante nomination, solo quattro otterranno l'Oscar della Douja d'Or, vero e proprio titolo nobiliare nell'élite enologica: la degustazione

dei vini della Douja costa 1,5 euro a calice a parte alcuni "vini speciali" da 2,5 euro.

Ma nei giorni della Douja, tra il 9 e il 18 settembre, attorno alla gara si snoda un florilegio di manifestazioni collaterali.

Vi servono pretesti culturali per giungere sino ad Asti? Al Palazzo del Collegio potrete intrattenervi (mentre tutti gli altri degustano) con la mostra pittorica **Le colline del Freisa** proposta dalla Bottega del Vino di Moncucco Torinese. Nel Chiostro, invece, mostra delle etichette premiate al Concorso Internazionale **L'arte in bottiglia** indetto dal Comune di Agliano Terme a partire dal 2001.



ORARI ED INDIRIZZI:

39ª Douja d'Or

Via Goltieri angolo Corso Alfieri
Feriali: dalle 17 all'una di notte
Sabato e domenica dalle 11 all'una
di notte
L'entrata al Salone è libera.

Biblioteca Astense

Corso Alfieri, 375
La mostra rimarrà aperta
dal 9 settembre al 1° ottobre
stesso orario di apertura della
Douja d'Or
chiusura ore 23

Palazzo Ottolenghi

Corso Alfieri, 350
La mostra rimarrà aperta
dal 9 al 18 settembre.
stesso orario di apertura della
Douja d'Or
chiusura ore 23

Torre Troyana

Piazza Medici - Asti



Info:

www.doujador.it
www.terredasti.it
Astiturismo A.T.L.
Piazza Alfieri 29
14100 Asti
Tel. 0141 530357



Il Barolo conquista il mondo. Gagliardo!

Guido Andruetto

Si tiene l'ultima domenica di settembre, il 25, l'ottava edizione della prestigiosa **Asta del Barolo**, organizzata ogni anno nel piccolo comune di La Morra, nel cuore delle Langhe, dall'instancabile produttore vinicolo Gianni Gagliardo. Un'asta mondiale a scopo benefico, cui partecipano immancabilmente in videoconferenza i più importanti ristoranti e hotel del globo, da New York a Tokyo, da Sidney a Bangkok, fino a Hong Kong. Nella suggestiva cornice della tenuta di proprietà della famiglia Gagliardo, che ospita fra l'altro



laboratori, cantine sotterranee e una straordinaria vineria e ristorante aperta al pubblico, si ritroveranno per l'occasione giornalisti, ristoratori e volti famosi del mondo dello spettacolo e della televisione, invitati da Gagliardo sulla collina che domina la borgata "Serra dei Turchi", per prender parte ad un lodevole evento di solidarietà.

Il noto produttore di vini - sono suoi il Barolo "Preve", il Dolcetto d'Alba "Paulin", la Barbera d'Alba "La Matta" e il freschissimo Favorita "Fallegro" - ha deciso quest'anno di destinare i proventi dell'asta benefica a progetti umanitari in Africa: come da tradizione, il prossimo 25 settembre, sia in sala sia in videoconferenza, si potranno acquistare i lotti messi all'asta, bottiglie di vino pregiatissimo fra cui spiccano le produzioni di casa Gagliardo.

In particolare un doppio magnum e un magnum di Barolo Barrique, il cui ricavato Gagliardo vorrebbe poter consegnare direttamente nelle mani di Giobbe Covatta, il popolare comico che in questi anni

si è distinto come testimonial di campagne di solidarietà verso i bambini africani e a sostegno della Fondazione Africana per la Medicina e la Ricerca».

Solo un'idea per ora, una delle tante che vengono in mente a Gianni Gagliardo, un amante dei grandi vini e del gusto, ma anche un imprenditore "responsabile" che ha a cuore il rispetto della terra e più in generale le sorti di chi si trova a vivere travolto dalla povertà.

Negli anni passati ha invitato sulla sua terrazza con vista Langhe, personaggi come Carlo Ripa di Meana, Simona Izzo, Giulio Base, e tantissimi altri ospiti. Tutti chiamati a raccolta per dare ancora più lustro all'operazione di solidarietà.

L'Asta del Barolo però non è solo immagine e degustazioni, è sostanza. È un aiuto concreto all'Africa, che arriva dal Piemonte e dalle colline di Langa.

Ulteriori informazioni si possono avere sul sito internet dell'azienda vinicola, www.gagliardo.it, oppure telefonando a La Morra al numero 0173 50829.



La terra del TUOCO

Per il quarto anno consecutivo Avigliana diventa il centro del mondo della ceramica

Lucilla Cremoni

Non è una regione alle estreme propaggini del Sudamerica, ma il titolo di una manifestazione che per un mese intero (l'edizione 2005 si svolgerà fra il 24 settembre e il 23 ottobre) coinvolgerà, come ricorda il curatore Vittorio Amedeo Sacco, piazze, vie e chiese di Avigliana "in una serie di eventi che mettono in scena la posizione attuale dell'arte ceramica e dei suoi modi di esprimersi: sono opere, sculture, installazioni, ma vanno lette come progetti, appunti, ricordi, riflessioni". Il Piemonte mette in scena la sua ceramica, l'avvicina e la fa dialogare con le altre ceramiche, con l'artigianato che diventa arte.



Negli anni scorsi La Terra del Fuoco ha ospitato mostre personali di Tony Cragg, Umberto Mastroianni, Luigi Mainolfi, Luigi Stoisia, Enrico Colombotto Rosso, Riccardo Licata, e di tre grandi ceramisti scomparsi: Renzo Igne, Franco Bucci, Clizia (Mario Giani). Per questa edizione, Vittorio Amedeo Sacco propone un excursus storico nella ceramica d'arte dagli anni '30 agli anni '80 del Novecento.

La mostra intende infatti celebrare il rinnovamento novecentesco della ceramica, promosso anche da pittori e scultori di fama come **Arturo Martini**, in un movimento del cosiddetto "secondo futurismo".



Si arriva a pittori e scultori delle penultime e ultime generazioni che si sono distinte per un'altissima misura espressiva: **Wilfredo Lam**, cubano, che fu dapprima in contatto con i surrealisti, e del quale sono presentate opere che ripropongono in termini fantastici i miti e le tradizioni delle Antille. Del danese **Asger Jorn** - che, partecipe del gruppo Cobra, reagì al razionalismo del primo Bauhaus fondando un analogo istituto immaginista - la mostra documenta sia le sculture sia la figurazione antropomorfa; di **Sandro Cherchi** la plastica informale e le possibilità espressive della materia. Le ceramiche di **Agenore Fabbri** attestano l'attitudine drammaticamente narrativa e critica di una espressività evocativa di particolari situa-

zioni esistenziali e ad esse fa eco l'intenso lavoro lirico-onirico

dello svedese **Ansgar Elde**, che diede alla ceramica una impostazione di straordinaria libertà creativa. Inoltre, di **Alik Cavaliere**, **Gianni Dova** e **Keizo Morishita** si vogliono sottolineare le sottilissime percezioni formali e cromatiche.

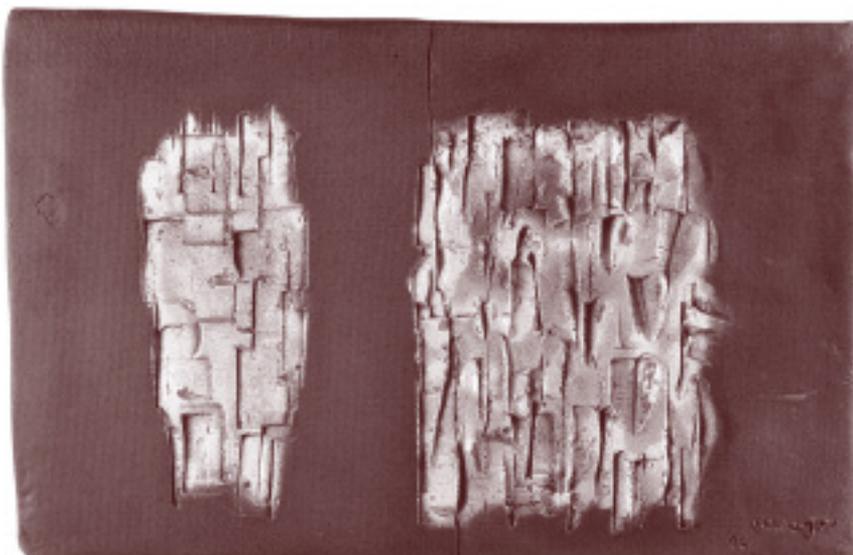
Nella suggestiva e poetica pagina di questa mostra i visitatori potranno, infine, distinguere le vitalità, la leggerezza e la luminosità di opere di **Pietro Consagra**, **Lucio Del Pezzo**, **Lele Luttazzi**, **Ugo Nespolo**, **Aligi Sassu**, **Emilio Tadini**, **Ernesto Treccani** e le opere di molti altri artisti scelti con lo stesso entusiasmo e la stessa competenza.

Quest'anno, l'ordinatore di questa mostra auspica "che i suoi visitatori possano trovarvi le stesse fondamentali ipotesi di lettura che hanno consentito di realizzarla". Pur consapevole "di come e quanto sia soggettivo l'accoglimento dell'opera d'arte", Sacco è tuttavia convinto che l'esposizione "sia signifi-



cativa del modo con cui alcuni artisti hanno trovato congeniale alla propria espressività un medium tra i più antichi, la ceramica nelle sue differenti specificità", e quindi indica "un procedimento di accostamento agli oggetti presentati basato, oltre che sul gusto e sulla intuizione sensibile, su una presunta conoscenza storica di cui si avverte, peraltro, l'inevitabile incompiutezza e la conseguente parzialità". ■

in alto, Agenore Fabbri, "Cagna partoriente"
sopra, Wilfredo Lam, Senza titolo
al centro, Emanuele Luzzati, Cavaliere a cavallo
a sinistra, Ugo Nespolo, Semantico
sotto, Pietro Consagra, Senza titolo



Franco Caresio

C'era una volta una città tanto ricca e potente quanto i suoi abitanti erano malvagi ed egoisti.

Così un giorno il Signore, in sembianza di mendicante, arrivò in città e bussò a ogni porta chiedendo un po' di carità, e tutti lo cacciarono in malo modo, ad eccezione di una vecchietta poverissima, che lo ospitò nel suo tugurio isolato e gli diede il suo ultimo pezzo di pane. Quella notte, una furiosa tempesta si abbatté sulla zona: il mattino dopo la città era scomparsa, e al suo posto si estendevano due laghi, divisi da una lingua di terra sulla quale restava solo la capanna della vecchietta, unica superstita al castigo divino. Naturalmente, nelle profondità dei laghi non mancò poi di insediarsi la regolamentare fata biancovestita con tutte le sue magie e malie. E non manca nemmeno il fantasma, cioè lo spirito irrequieto di Filippo II d'Acaja, fatto rinchiudere nel castello e poi contornato a morte per annegamento da Amedeo VI, il Conte Verde.

Avigliana laghi, fate e fantasmi

La cittadina in provincia di Torino offre laghi, santuari, castelli e storie affascinanti

Il **Lago Grande** offre più attrattive turistiche - alberghi, locali e così via - mentre il **Lago Piccolo** è decisamente preferito da chi ama immergersi nella natura dei prati e boschi circostanti, e della fauna acquatica che vi si concentra: dai germani reali ai cigni, tornati in anni recenti. L'istituzione del **Parco dei Laghi** è stata provvidenziale per il recupero di un'area che decenni di sfruttamento e incuria

avevano degradato al punto da meritare al Lago Grande un poco ambito posto fra i laghi più inquinati d'Italia; ora questo territorio fa da scenario a percorsi naturalistici e botanici, *birdwatching* e tranquille passeggiate.

A ridosso dei laghi, troviamo il **Santuario della Madonna dei Laghi**, costruito nella prima metà del XVII secolo inglobando un antico pilone votivo e la cappella trecentesca, di cui rimangono alcuni affreschi, e che conserva tra

l'altro un polittico cinquecentesco attribuito a Defendente Ferrari.

Ma il santuario è solo un assaggio di quello che ci aspetta ad Avigliana, che è un luogo pieno di storia e di arte. Le prime testimonianze risalgono al Neolitico, con ritrovamenti di insediamenti palafitticoli, e non mancano tracce di culti druidici; celtici anche i primi villaggi veri e propri nel VII secolo a.C., mentre in epoca romana Avigliana

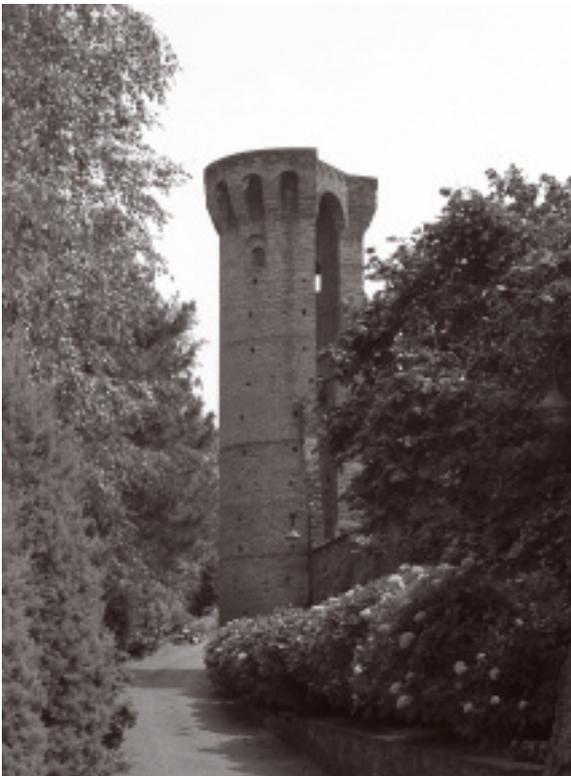
Adelaide, fu invece il personaggio le cui nozze, nel 1034, con Oddone di Moriana Savoia signore di Torino, permisero alla casata sabauda di estendere i propri domini fin oltre il Moncenisio. La città fu al centro di contese e conquiste, e visse momenti di grande splendore nel XIV secolo,

quando Amedeo VI (il Conte Verde) la nominò città franca; nel 1360 vi nacque Amedeo VII di Savoia, detto il Conte Rosso, figura amata e ancor oggi celebrata nel Palio storico che si svolge ogni anno in giugno e ricorda quello guidato dallo stesso Conte Rosso nel 1389 in onore di Valentina Visconti, di passaggio verso la Francia dove andava in sposa al fratello del re.

Nel XVI secolo iniziarono secoli di guerra contro i francesi, e la città fu spesso al centro di battaglie e assedi: particolarmente sanguinosi quelli del 1536, quando le antiche mura nulla poterono contro i primi cannoni, e del 1630, quando all'assedio si aggiunse anche la peste.

Nel Settecento la città, nonostante avesse ormai definitivamente perduto il ruolo di piazzaforte militare che l'aveva caratterizzata sin dall'epoca romana, ebbe tuttavia a subire ancora distruzioni e saccheggi, particolarmente gravi negli anni dell'assedio di Torino.

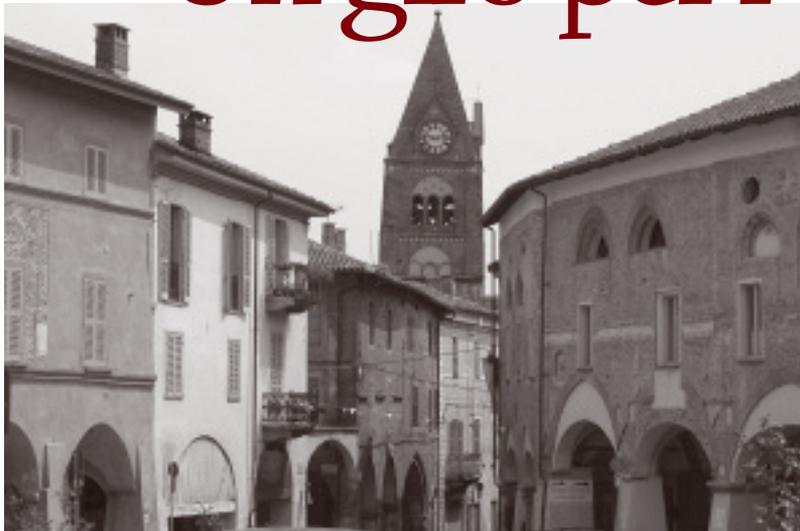
In seguito, Avigliana visse periodi decisamente meno tempestosi, e sviluppò pienamente quella vocazione produttiva e commerciale che da sempre aveva affiancato quella militare-guerresca. Ad Avigliana si svilupparono industrie importanti, dal dinamitificio, attivo fino al 1965, alla Duco-Montecatini, la fabbrica di vernici in cui nel 1946-47 lavorò Primo Levi, che proprio nelle pause del lavoro scrisse *Se questo è un uomo*. ■



In realtà, l'origine dei laghi di Avigliana è naturalissima - le ultime glaciazioni - però le belle storie piacciono a tutti, e anche i bei posti, perché il territorio, che fa parte del Parco Naturale dei Laghi di Avigliana, mantiene grandi valori paesaggistici e storico-architettonici. In effetti, in origine i laghi erano quattro, poi uno divenne la torbiera di Trana e l'altro la palude dei Mareschi.



È tutto vero! Un giro per Avigliana



Qualche torinese, girando per la parte alta di Avigliana, prova una strana sensazione di déjà vu, anche se ci sta mettendo piede per la prima volta. Sarà l'eco di una qualche vita precedente, quando si era tutti principi e gran dame? (È infatti scientificamente provato che nessuno è mai la reincarnazione di una servetta o di uno stalliere) Sarà l'influsso di tutte le fate e i fantasmi che girano fra laghi e castello?

No. Semplicemente, il nucleo medievale di Avigliana fu uno dei modelli sui quali Alfredo d'Andrade realizzò il suggestivo ma del tutto fasullo Borgo Medievale di Torino per l'Esposizione Generale del 1884. In particolare, si ispirò alla **Casa della Porta Ferrata**, una costruzione del XIII secolo, recentemente restaurata e caratterizzata appunto da una bella porta ogivale coi capitelli in pietra. Faceva parte di una porzione di città di epoca tardomedievale, il cosiddetto Borgo Nuovo o Borgo dei Nobili, sviluppata attorno a Piazza Conte Rosso. Un altro modello fu **Casa Senore** o **Casa del Vescovo**, di cui rimangono la facciata e l'ambiente attiguo, che si trova in Via Galiniè e fu restaurata dallo stesso d'Andrade all'inizio del Novecento. L'esempio più spettacolare è tuttavia la **Torre dell'Orologio**, con il sottostante cortile: è un edificio a pianta ottagonale con decorazioni in cotto, e nel 1330 vi fu installato il secondo orologio pubblico in Italia dopo quello di Sant'Eustorgio a Milano.

Oltre a divertirsi a riconoscere gli edifici "copiati", percorrere il centro antico di Avigliana significa immer-

gersi nella bellezza di un borgo davvero medievale e che ha ben poco da invidiare ai suoi più celebri omologhi in altre parti d'Italia. Il modo migliore per farlo è a piedi, lasciando l'auto nei parcheggi di Piazza del Popolo, Piazzale Don Germena o Piazzale Che Guevara. Quella che parte da Piazza del Popolo, anticamente "Pra d'la fera", con ovvio riferimento alla sua funzione, è la via più diretta: imboccando Via Cavalieri di Vittorio Veneto, si raggiunge quasi subito Piazza Santa Maria e il cuore della città.

Quasi altrettanto rapido è l'itinerario che parte da Piazzale Don Germena, all'incrocio fra Via Einaudi e Via IV Novembre, molto vicino a Largo Beato Umberto, una sorta di borgo fuori le mura con parecchi edifici seicenteschi. Limitrofi sono anche l'omonimo **Palazzo del Beato Umberto**, ampiamente modificato nel tempo ma il cui nucleo originario è una struttura trecentesca che fungeva da ospedale per i pellegrini sulla via Francigena; il Palazzo del Vescovo, o Casa Senore, di cui si è già detto, e la quattrocentesca **Porta Santa Maria**.

Via XX Settembre, che sale verso Piazza Santa Maria, è costeggiata da edifici antichi, fra i quali l'**Oratorio del Gesù**, di costruzione medievale ma completamente rimaneggiato in stile barocco nel Seicento. Proseguendo ancora troviamo la **Chiesa di Santa Maria Maggiore**, di origini paleocristiane ed il cui campanile presenta la decorazione a piatti di ceramica smaltata tipica del Trecento.

Oltre Piazza Santa Maria, inerpicandosi per la ripida e tortuosa **Via**

della Porta Ferrata, sbirciando (ma con educazione!) oltre il cancello di una proprietà privata, si può ammirare una torre splendidamente conservata, resto delle antiche mura della città.

La via, con l'omonima Casa, sfocia in **Piazza Conte Rosso**, cuore medievale di Avigliana sul quale si affacciano i palazzi nobiliari, che conservano tracce dell'antico splendore anche se in vari casi furono largamente rimaneggiati nel corso dei secoli, perché dopo il trasferimento della corte vennero trasformati in abitazioni comuni. Su due lati della piazza rimangono anche gli eleganti portici con volte a crociera e capitelli scolpiti.

All'estremità opposta della piazza, la chiesetta di Santa Croce ha facciata rinascimentale, ma la sua struttura è ovviamente molto più antica, e lì vicino si trova un pozzo profondissimo, che sin dal Trecento riforniva il borgo anche se non mancavano i pozzi privati. Imboccando Via Norberto Rosa, dedicata al poeta rinascimentale che visse nella cosiddetta Casa Cantamerlo. Da questa via, incamminandosi nella pineta, si arriva alle rovine del Castello, con una vista splendida sui laghi, l'anfiteatro morenico e sulla Sacra di San Michele, e infine si ridiscende verso Via Porta Ferrata e Piazza Santa Maria. (l.c.) ■

Fulmicotone e cordite

Grande archeologia industriale al Dinamitificio di Avigliana

Ai confini dell'abitato, fra il territorio di Avigliana e quello di Sant'Ambrogio, a est della palude dei Mareschi, troviamo importanti tracce di archeologia industriale. Parliamo del Dinamitificio Nobel, completato nel 1873, e che negli anni Quaranta fu la più importante fabbrica di esplosivi del mondo, chiudendo definitivamente solo nel 1965. La fabbrica, realizzato sulla collina nota come "Trucco di San Martino", in modo da evitare danni al centro abitato in caso di esplosioni, produceva nitroglicerina e dinamite, e dava lavoro a 80 operai, il cui numero decuplicò nel giro di due decenni: nel 1893 lo stabilimento occupava un'area vastissima, produceva materiali esplosivi dai nomi sinistramente esotici come la balistite e il fulmicotone ed era tecnologicamente all'avanguardia, disponendo fra l'altro di energia elettrica e di una linea ferroviaria interna che la collegava con la stazione di Avigliana. Il Dinamitificio Nobel raggiunse il massimo dell'espansione nel periodo della prima guerra mondiale, quando si raggiunsero i 5.000 addetti. Durante la seconda guerra mondiale lo stabilimento subì sabotaggi e attentati, e dopo l'8 settembre fu occupato dalla Wehrmacht che fece riprendere, parzialmente, la produzione, fino a quando, nell'aprile del '45, fu semidistrutto dai bombardamenti alleati.

L'attività riprese, ma a ritmo ridotto, dopo la guerra, e cessò del tutto nel 1965 quando la Montecatini, proprietaria dell'impianto sin dal 1925, spostò la produzione a Orbetello. Mentre una parte del complesso fu riconvertita ad altri usi industriali, quella più interessante dal punto di vista storico venne completamente abbandonata, e subì un lungo periodo di degrado fino alla soglia degli anni Duemila, quando ne iniziò il recupero che ha portato, nel 2002 all'inaugurazione del Museo del Dinamitificio Nobel. Il museo propone una formula espositiva interessante e interattiva, con ricostruzioni storiche, ambienti originali - fra cui quelli, inquietante e suggestivo, dei seminterrati in cui si lavorava la dinamite, e del rifugio antiaereo con ricostruzioni e simulazioni sonore.

Orari: Domenica ore 14-18, gli altri giorni solo su prenotazione e per gruppi.

Info e prenotazioni: tel. 011 9313000 / 9341405; lunedì-venerdì ore 9-12

Come raggiungere il Dinamitificio: Da Torino, SS 25, e una volta superato l'abitato di Avigliana e il cavalcaferrovia, svoltare a sinistra al semaforo, dirigendosi verso la zona industriale. Alla prima rotonda svoltare a sinistra, alla successiva svoltare a destra e quindi subito a sinistra.



L'arte da parte

Settembre è il mese giusto per recuperare tutto ciò che s'è perso d'estate. Eccovi cinque consigli, da Torino a Biella

Olga Gambari

Da metà settembre in poi riparte la stagione dell'arte contemporanea a Torino e dintorni. In giro, però, ci sono ancora tracce di mostre ed eventi nati in estate come bei fiori. Partiamo da Torino.

Sulla facciata principale di **Palazzo Bricherasio** è cresciuta una ramificazione di tubi arancione, che sale come un'edera verso i piani alti.

Un albero di **"Armilla"**, creato dall'artista Paolo Grassino, che si è ispirato all'omonima città calviniana, composto da tubature dell'acqua sonore. In questa installazione, ospite della rassegna "Outside", curata da Guido Curto, le venature dell'edificio emettono musica dalle sonorità tecnologiche ed elettroniche, composta appositamente per una sinfonia del sottosuolo, che parla di una città divenuta un cantiere negli ultimi anni.

Andando, invece, verso la Val Pellice, in una galleria nei campi attorno a **Pinerolo**, En Plein Air, Lisa Parola e Luisa Perlo, combat girls del collettivo di critiche torinesi a titolo, hanno messo in piedi la mostra **Personal Velocity**, che ragiona, e ci chiede di farlo, sulla velocità soggettiva di ciascun essere umano. La nostra e quella degli altri. Un bel pensiero trasversale a molte altre questioni, che viene declinato dalle opere presenti, disseminate per questa magica ex cascina. Alcuni nomi: Sandrine Nicoletta, Giulia Cairà, Saverio Todaro, Bernardo Giorgi e Cinzia Cozzi, Marco De Luca, la coppia australiana Riva-Lowe, la francese Julie Polidoro, il giovane cileno Felipe Aguila.



Poi, di nuovo in strada fino a Torre Pellice, dove Lisa e Tucci Russo presentano le opere del giovane artista marchigiano Francesco Gennari, sculture ironiche e concettuali che riflettono sullo scorrere del tempo e sul ruolo faber dell'artista. Per esempio un "Mausoleo per un verme" di zucchero e meringhe o una lumaca sospesa come un monumento instabile su di un ciuffo di panna montata, o ancora due coleotteri africani legati a piramidi di marmo nero marquina, per disegnare semicerchi nell'aria.

Nel Canavese, invece, il **Castello di Rivara**, centro d'arte contemporanea di Franz Paludetto, offre sempre un percorso di opere internazionali ambientato nelle sale di diverse epoche, da Aldo Mondino - ospite e amico storico del gallerista - e Luigi Ontani a tanti nomi tedeschi e a giovani italiani.



A Rivara, poi, si può anche consultare e curiosare nella biblioteca raccolta negli anni da Paludetto, tra documenti storici, rari e curiosi, cataloghi e fotografie.

Infine a **Biella**, alla fondazione cittadellarte di Michelangelo Pistoletto, si è aperta l'ottava edizione di **ArteAlCentro di una Trasformazione Sociale Responsabile**.

"Amare le differenze", una rassegna internazionale di mostre, musica, cinema, teatro e incontri da scoprire, con un calendario ricco di eventi.

Ogni anno Pistoletto - nel suo spazio dove vive e lavora, ambientato in una magnifica ex fabbrica tessile a strapiombo sul torrente Cervo - anima questa agorà di diverse prospettive legate alla società globale, dove l'arte è soprattutto lo spunto e il collante. Ai piani alti della fondazione, poi, si può visitare una collettiva permanente di opere che ripercorrono il movimento dell'Arte Povera, di cui Pistoletto è uno dei maggiori esponenti, ma anche una "personale storica" con opere fondamentali del percorso dell'artista stesso.



Le mostre:

Outside

Palazzo Bricherasio, Torino
dall'8 luglio al 2 ottobre
www.palazzobrigherasio.it
infoline 011 5711888

Personal Velocity

En Plein Air (str. Baudenasca 118, Pinerolo) - dal 9 luglio all'11 settembre
www.epa.it - infoline 0121 340253

Francesco Gennari

Tucci Russo, Studio per l'arte contemporanea
Via Stamperia, 9 - Torre Pellice
tel. 0121 953357

Centro d'arte contemporanea Castello di Rivara

Piazza Sillano 2
Tel 0124 31122
www.castellodirivara.it

ArteAlCentro di una Trasformazione Sociale Responsabile.

**Amare le differenze,
cittadellarte**
Fondazione Pistoletto
via Serralunga, 27,
Biella
dal 4 luglio al 15
novembre
www.cittadellarte.it
infoline 015 28400 ■



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

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

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

Stella Pina

Le Marittime offrono meraviglie per tutti: alpinisti, sciatori, ciclisti, vacanzieri

Le spettacolari Alpi che san di Mediterraneo

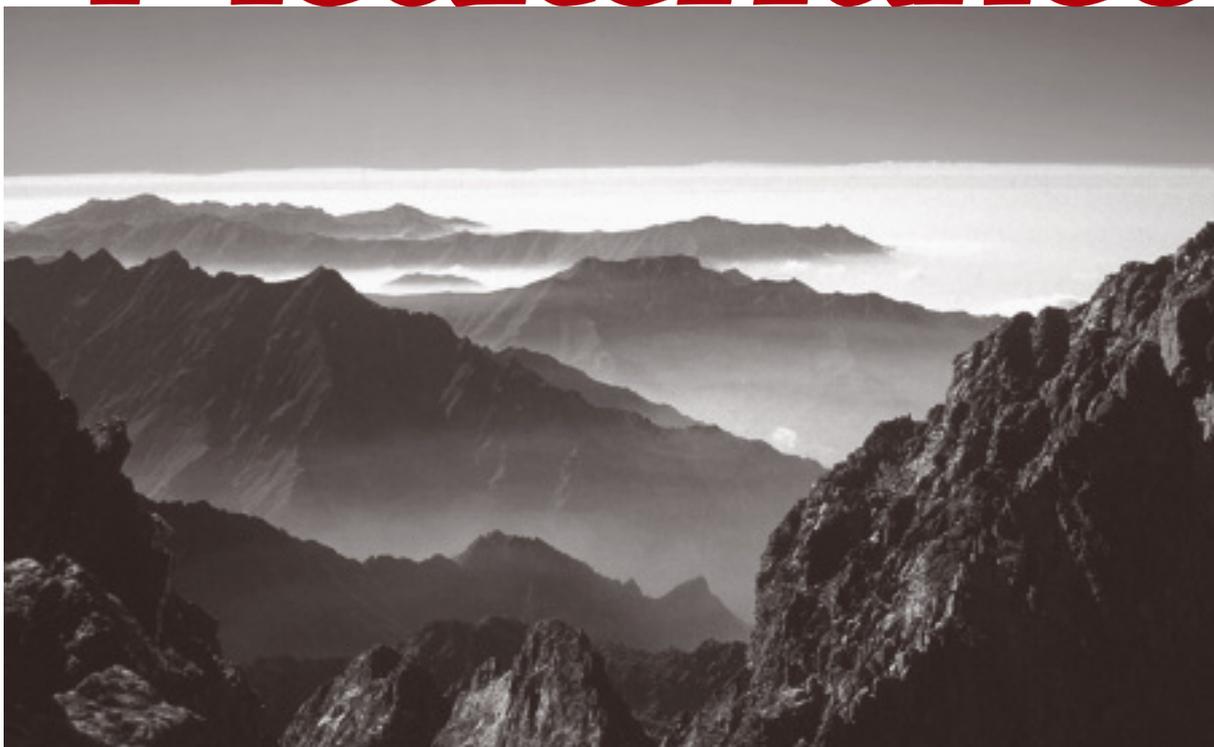
"Ma con gran pena le reca giù".

Forse adesso la didattica ha tecniche più raffinate, eppure l'italiano medio che abbia almeno 50 anni da piccolo ha certamente memorizzato questa frase dal significato oscuro, che ha aiutato anche le zucche più dure a snocciolare senza esitazione i nomi delle Alpi.

"Ma" sta per Marittime, un'ottantina di chilometri di creste e valli tra il Colle di Tenda e il Colle della Maddalena. Più a est, come una cerniera con gli Appennini, solo le Alpi Liguri, con l'altopiano carsico del Marguareis, dove osano gli speleologi.

Terra di mezzo che conduce al Mediterraneo, dalle montagne del mare, documentano gli alpinisti veri, si vede addirittura la

Corsica, quando il cielo è sereno. C'è chi le ha definite "montagne da mezza stagione", con un filo di sufficienza, forse per le quote modeste, il top lo raggiunge l'Argentera, 3.297 metri.



meta di aristocratici al seguito di Vittorio Emanuele, il re cacciatore. Idroterapia per equilibrare mente e corpo anche a Vinadio, in Valle Stura, terme d'alta quota.

Quanto a natura protetta, tra i gioielli delle Marittime c'è il più vasto parco regionale del Piemonte, gemellato con quello nazionale del Mercantour, che altro non è che la sua prosecuzione in territorio francese: racchiude

tesori come la Valle delle Meraviglie, in Val Roja, con le sue misteriose incisioni rupestri.

Come il Gran Paradiso, anche il Parco delle Marittime deve la sua sostanziale integrità a un privilegio reale: era l'agosto del 1855 quando al sovrano, in visita in Valle Gesso, i comuni di Entrac-

que e Valdieri concessero vita naturale durante il diritto di caccia e pesca sul loro territorio. Passato di re in re fino all'Italia repubblicana con lo status di riserva, nel 1980 l'area diventa Parco Naturale dell'Argentera. Nel 1995 il parco si allarga a comprendere il bosco e i laghi del Palanfrè, e ora comprende tre valli. C'è un progetto ambizioso: realizzare, con il Mercantour, il primo parco europeo. Gli ostacoli sono soprattutto burocratici, non c'è una forma giuridica che lo consenta, ma molti obiettivi sono già realizzati, come la reintroduzione del gipeto, e progetti in comune per la gestione ambientale e turistica, ma anche corsi di italiano e francese. Di fatto, insomma, nel cuore di chi lo gestisce e di chi se lo gode, il parco transalpino c'è già.

Ma la vacanza, cos'è, se non la sospensione delle solite abitudini, responsabilità dello stress quotidiano? In questo caso, vi suggeriamo di lasciare a casa l'automobile, per raggiungere la montagna in treno, meglio se con la bicicletta al seguito per rivivere, a fondo valle, emozioni da professionisti del pedale: come i ciclisti del Giro d'Italia, insomma, che tante volte è passato di qui. E non dimenticate il casco, che fa campione, una borraccia, qui l'acqua è buonissima, e il costume da bagno, vi servirà.



Lasciamoli dire: il territorio infatti offre emozioni da alta quota, centinaia di itinerari agli scialpinisti, a chi fa trekking e a chi spinge sui pedali, pareti severe ai climbers, boschi, laghi e panorami a perdita d'occhio a chi vuole semplicemente passeggiare. E anche chi cerca solo un po' di refrigerio nella natura, condita di tracce di storia e cultura, qui trova la sua soddisfazione. Relax termale compreso: in Valle Gesso infatti quelle di Valdieri, le più alte d'Italia, testimoniano antichi fasti, quando l'Hotel Royal era

In alto, un suggestivo panorama delle Alpi Marittime. Qui sopra, il Piano del Valas. A destra, stambecchi





Treno + bici - facile

Nell'ipotesi di una gita in giornata, si parte da Torino Porta Nuova alle 7: la bici paga 3 euro e 50 sui treni regionali e interregionali, il biglietto vale 24 ore. Arrivo a Roccavione alle 8.43, e poi in sella, seguendo la provinciale fino a **Terme di Valdieri**. La provinciale di domenica è piuttosto trafficata, i ciclisti sono tanti, e non vi sentirete soli!



Se la sgambata vi ha impegnati molto, tappa alle Terme di Valdieri per un tuffo ristoratore nelle piscine d'acqua calda. La gita può concludersi qui, all'insegna del relax, abbinando una visita al **Giardino Botanico Valderia** (ingresso 2,50 euro). Il sentiero naturalistico si sviluppa quasi in piano nel bosco di conifere

e latifoglie, è una comoda passeggiata di un chilometro con 24 punti sosta, per conoscere la flora e la fauna del Parco, alle pendici delle vertiginose pareti di granito della Rocca di San Giovanni. Niente cani, nemmeno al guinzaglio, con l'eccezione naturalmente di quelli che accompagnano i non vedenti. I cani al guinzaglio sono invece ammessi in certe aree del parco. Quand'è ora di tornare a casa, di nuovo in sella fino Borgo (alle 18.51 parte il treno che arriva alle 20.30 a Torino) o a Roccavione (20.46 -22.30).



Treno + mountain bike

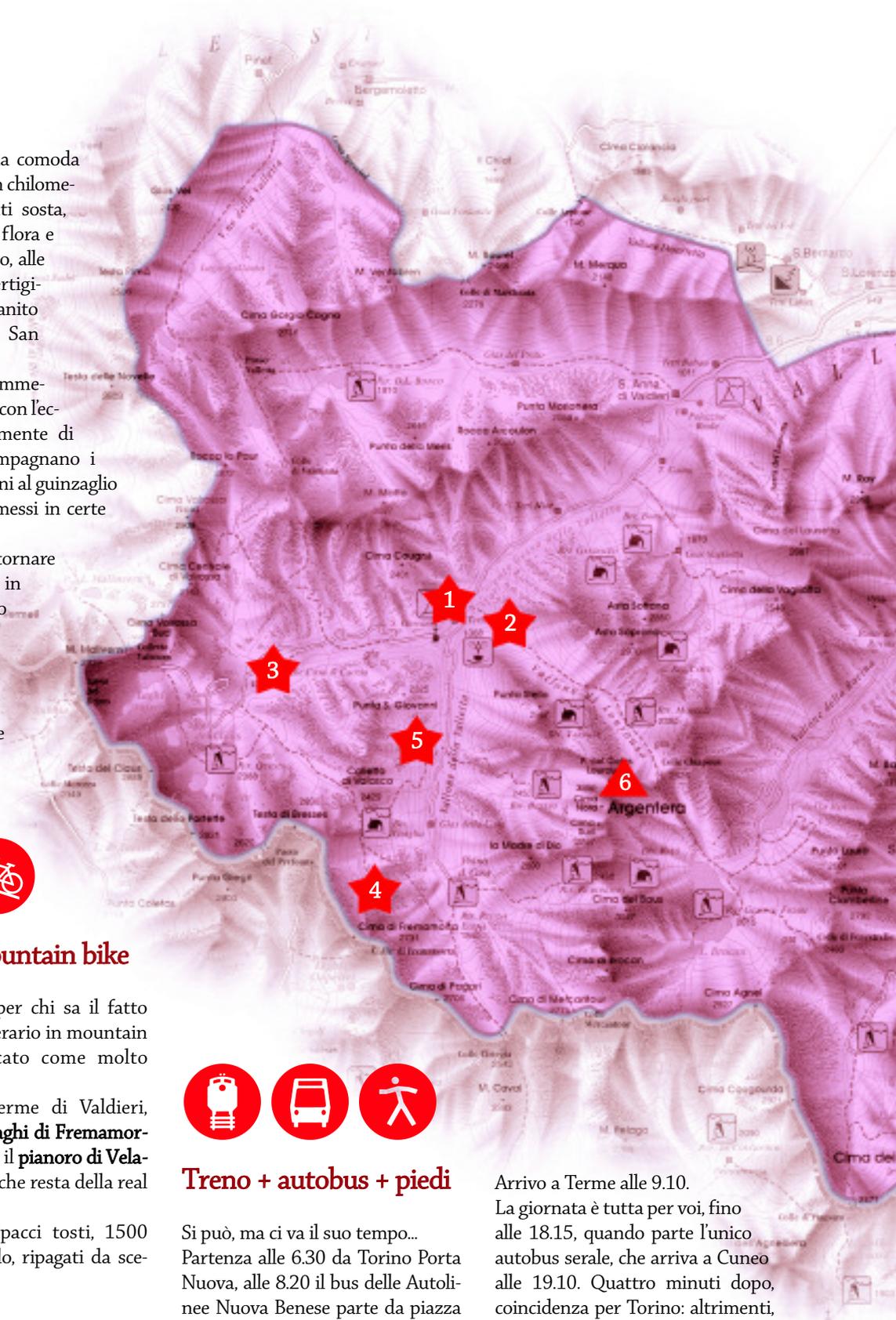
La proposta è per chi sa il fatto suo, questo itinerario in mountain bike è classificato come molto impegnativo. Partenza da Terme di Valdieri, destinazione i **laghi di Fremamorta**, passando per il **pianoro di Velasco**, dove c'è ciò che resta della real casa di caccia. 39 km per polpacci tosti, 1500 metri di dislivello, ripagati da scenari grandiosi.



Treno + autobus + piedi

Si può, ma ci va il suo tempo... Partenza alle 6.30 da Torino Porta Nuova, alle 8.20 il bus delle Autolinee Nuova Benese parte da piazza della stazione a Cuneo.

Arrivo a Terme alle 9.10. La giornata è tutta per voi, fino alle 18.15, quando parte l'unico autobus serale, che arriva a Cuneo alle 19.10. Quattro minuti dopo, coincidenza per Torino: altrimenti, aspetterete fino alle 20.03, si arriva a Torino alle 21.15.



Colle della Maddalena

Il Parco Naturale delle Alpi Marittime è compreso nel territorio della Provincia di Cuneo e confina con il parco francese del Mercantour.



Legenda:

- 1 Terme di Valdieri
- 2 Giardino botanico Valderia
- 3 Real Casa di Caccia
- 4 Laghi di Fremamorta
- 5 Gias delle mosche
- 6 Monte Argentera

Le foto di queste pagine: a destra, il Lago delle Portette; sotto, uno stambecco maschio; nell'altra pagina, a sinistra, la primula allioni; in basso, l'Argentera sullo sfondo dei laghi di Fremamorta.



me alla Carta Europea per il Turismo Sostenibile

In treno con la bici

La passione del pedale cresce, e anche in Italia è sempre più

INFORMAZIONI GENERALI

Parco Naturale delle Alpi Marittime

Il sito internet del Parco, www.parcopalmarittime.it, è una miniera di informazioni, ma per esigenze particolari si può contattare l'ente di gestione GESAM, 0171/978616.

Cani nel parco: tenuti al guinzaglio, possono raggiungere alcune zone dell'area protetta. Il Pianoro di Valasco è tra queste.

Per saperne di più, contattare l'ente gestore (0171/978616)

Terme Reali di Valdieri

Per i dettagli delle offerte il sito internet delle terme Reali di Valdieri www.termevaldieri.it, che fanno parte dell'Associazione Ecoturismo in Marittime che ha aderito con il Parco delle Alpi Marittime

facile viaggiare con la bici al seguito. Sui treni regionali e interregionali, il biglietto per la bici costa 3,50 euro, e vale 24 ore. 5 euro il costo sui treni intercitu, ed eurostar.

La bicicletta piegata e trasportata nell'apposita sacca viaggia gratis.

Attenzione: consultare l'orario prima di mettersi in viaggio. Solo se accanto al numero del treno è riportata il simbolo della due ruote il treno è abilitato al trasporto biciclette.



Treno + bici + piedi

Non è obbligatorio arrivare fino alla meta, ci sono appaganti tappe intermedie.

Ma per camminatori esperti, la gita ai laghi di Fremamorta è un'escursione di rara bellezza, che offre splendide vedute su monti e laghi, con spettacolare colpo d'occhio sui 3000 del massiccio dell'Argentera.

I 5 laghetti disposti a catena in una conca glaciale, sono contornati da graniti biancastri, tra i quali spuntano le minuscole viole argenteria, una specie endemica

che si può più comodamente osservare al giardino Valderia (vedi treno +bici light).

Con un po' di fortuna, si possono osservare branchi di mufloni che arrivano dal Mercantour. L'ambiente va dai boschi di latifoglie alla severità di un paesaggio d'alta quota. Tre ore di salita, dai 1591 metri del **Gias delle Mosche**, 800 metri di dislivello.

Duecento in più se si parte a piedi da Terme di Valdieri.

Fino ai laghi, dicevamo, è un'escursione per camminatori allenati: ma nulla vieta di fermarsi prima, già il Pianoro offre spettacoli naturali di grande suggestione, cascata compresa.

Per non rischiare, i laghi di Fremamorta sono anche una delle mete proposte dal parco per escursioni guidate (vedi box, info 0171 97397).

Settembre nel parco: appuntamenti

Escursioni guidate

Sabato 3, Pietraporzio

Sentiero della pastorizia, escursione attraverso terrazzamenti, pascoli e patrimonio architettonico rurale, da Pietraporzio a Ponte Bernardo. (300m di dislivello, tempo di salita, 2 ore)

Valdieri, Il sentiero della memoria

Sabato 10

Escursione al Colle di Ciliegia dove nel settembre del 1943, passarono centinaia di ebrei in fuga da Saint Martin Vésubie per sfuggire alle persecuzioni nazifasciste. (800 m di dislivello, tempo di salita 3 ore)

Valdieri, lago della sella e rifugio Livio Bianco

Sabato 24

Gita di fine stagione nel Vallone della Meris. Al rifugio polentata con formaggi locali (dislivello 900 metri, tempo di salita 3 ore)

Fiera della patata

Sabato 3 e domenica 4

A Entracque, Mostra mercato con degustazioni e intrattenimento.

Info e iscrizioni:

*comunità montana Valle Stura, 0171 955555
parco Alpi Marittime, 0171.97397.*



Trent'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. Questo il programma delle attività di settembre.

sabato 3 e domenica 4

Parco delle Alpi Marittime
Entracque (CN)
Fiera della Patata
Info: 0171 978108

da domenica 4 a sabato 17

Parco delle Capanne di Marcarolo
Ecomuseo di Cascina Moglioni,
Gavi (AL)
Festival Internazionale A.F. Lavagnino - Gavi Musica e Cinema
Nell'ambito del Festival si organizza anche il Concorso Video "Parchi in campo edizione 2005"
Info: 0143 877825

domenica 4

Parco Naturale Veglia-Devero
Alpe Devero, Località Ai Ponti (VB)
Festa della Val Buscagna
Info: 0324 72572

giovedì 8

Parco Naturale delle Lame del Sesia, Albano Verellese (VC)
Processione al Guado - III edizione
Rievocazione storica e religiosa dell'antico percorso di fede che attraverso il guado del Sesia unisce la popolazione delle riva destra con il Santuario della Madonna della Fontana.
Info: 0161 73112

venerdì 9 e sabato 10

Parco delle Alpi Marittime, Valdieri
La balada dal Masche - Anen a balar cun Masche e Servan
Venerdì, cena a lume di candela base di piatti e prodotti locali nei ristoranti di Valdieri. Sabato, suggestiva serata per le vie illuminate da candele e animate da fiabe e racconti che culmineranno nella cattura e messa al rogo della strega.
Info: 011 97397



sabato 10 e domenica 11

Parco Fluviale del Po Torinese,
Saluggia (VC)

Festa della Dora

Musica, padiglione gastronomico con vino e specialità tipiche della Bassa vercellese, esibizioni e gare di kayak-rodeo, possibilità di provare gratuitamente il kayak per adulti e bambini.

Info: 011 64880

domenica 11

Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, Sauze d'Oulx (TO)
Sagra della patata di montagna
Info: 0122 858009

domenica 18

Parco Naturale Veglia-Devero
Alpe Crampiole, Baceno (VB)
Festa dello "Scarghé"
Discesa del bestiame dall'alpeggio.
Info: 0324 72572

Riserva Naturale del Sacro Monte di Ghiffa (VB)

Fiera della SS. Trinità

Mercatino dell'artigianato, dell'antiquariato e di prodotti gastronomici, intrattenimento sportivo per bambini, spettacolo di danza, mostra fotografica sul triathlon.
Info: 0323 59870

sabato 24

Parco fluviale del Po Alessandrino
Vercellese, Valenza Po (AL)
Folkermesse "I tre martelli"
Concerto di musica popolare.
Info: 0142 782182

sabato 24 e domenica 25

Parco Naturale dei Lagoni di Mercurago, Arona (NO)

Festalparco - X edizione vol. 1

Ricostruzione di un accampamento del II secolo, dimostrazioni di arceria, racconti di leggende, cena "protostorica" e visite guidate.
Info: 0322 240239

venerdì 30

Parco Naturale dei Laghi di Avigliana
Folkermesse "A fil de ciel"
Concerto di musica popolare.
Info: 0142 782182

LE MOSTRE

Fino al 6 settembre

Parco Naturale della Collina Torinese

Castagneto Po:

Mostra "Sahel"

Mostra sulla cooperazione decentrata dei Parchi
Info: 011 912462

Superga:

"Kach-e". Disegni di fiori e uccelli

Esposizione di xilografie giapponesi e di due autori di metà e fine '800
Info: 011 8903667

CONVEGNI E CONFERENZE

sabato 17

Riserva Naturale del Sacro Monte Calvario di Domodossola (VB)
Con Antonio Rosmini verso una santità intelligente
Convegno Rosminiano nel 150° della morte.
Info: 0324 241976

sabato 24

Parco fluviale del Po Torinese
San Sebastiano da Po (TO)
Randevò a la Vila
Convegno di studi sul Po e sul territorio di S. Sebastiano.
Info: 011 64880

dal 29 settembre al 2 ottobre

Parco Naturale delle Lame del Sesia,
Parco Naturale Alta Valsesia,
Parco Naturale del Monte Fenera, Varallo (VC)

XIII CIO (Convegno Italiano di Ornitologia)

Importante appuntamento nazionale di ornitologia che si svolge con cadenza biennale.

Info: 0161 73112

convegno.ornitologia@gpso.it

PER GLI AMANTI DELLA NATURA:

SCELTI PER VOI

Tutti i parchi organizzano attività per illustrare le bellezze e le particolarità naturalistiche del loro territorio.

Vi segnaliamo alcuni appuntamenti, ma vi invitiamo comunque a contattare direttamente i parchi per conoscere l'ampio ventaglio delle proposte.

sabato 24

Parco Naturale Orsiera Rocciavre
Il cervo al bramito
Conferenza ed escursione in Val Chisone.
Info: 0122 47064

venerdì 30

Parco Naturale dei Lagoni di Mercurago, Arona (NO)
Un grido nella notte
Serata dedicata a gufi e civette ed escursione notturna.
Info: 0322 240239

venerdì 30

Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand (TO)
Il bosco di notte
Lezione sui censimenti, a seguire giro notturno con i guardiaparco per censimento del cervo al bramito.
Info: 0122 854720

ESCURSIONI

Tutte le aree protette piemontesi organizzano passeggiate a piedi, in bicicletta e a cavallo, escursioni tematiche e visite guidate del loro territorio per mostrarne bellezze naturalistiche e beni artistici e culturali.

Potete contattare direttamente gli Enti Parco per avere informazioni in merito. ■

Giovanni Tasso

Non tutti sanno che Torino vanta un legame privilegiato con Antonio Vivaldi, che insieme a Johann Sebastian Bach e Georg Friedrich Händel è il più importante compositore dell'epoca barocca, ed è passato alla storia per i quattro concerti per violino, archi e basso continuo il cui titolo esatto è *Cimento dell'Armonia e dell'Invenzione*, ma che sono universalmente conosciuti come "Le Quattro Stagioni".

Infatti, la Biblioteca Nazionale di Torino conserva da circa settant'anni, nei Fondi Foà-Giordano, i manoscritti di oltre 450 lavori del Prete Rosso, vera e propria calamita che attrae studiosi da ogni parte del mondo.

Per valorizzare pienamente questo straordinario patrimonio rendendolo fruibile al pubblico più ampio possibile, l'Istituto per i Beni Musicali in Piemonte diretto dal professor Alberto Basso ha varato alcuni anni fa, in collaborazione con la casa discografica francese Naïve, la registrazione integrale di tutte le opere vivaldiane conservate a Torino. Un progetto di dimensioni inaudite che vede la partecipazione di alcune tra le migliori orchestre barocche italiane e straniere e che sta conoscendo un successo sempre maggiore.

Parallelamente, alcuni dei più prestigiosi festival italiani e stranieri si sono impegnati a dare spazio alla produzione vivaldiana, cercando di privilegiare lavori inediti e poco conosciuti.

Fra tutti merita di essere citata la rassegna torinese **Settembre Musica**, che nel cartellone dell'edizione di quest'anno ha incluso "L'Olimpiade," un'opera che in epoca moderna è stata eseguita pochissime volte e che può essere considerata tra i manifesti più significativi dell'arte lirica di Vivaldi.

Composta nel 1734 per il Teatro Sant'Angelo di Venezia sui versi di Pietro Metastasio, L'Olimpiade è una gioiosa celebrazione della giovinezza e dell'amore ambientata



sullo sfondo pastorale di una mitica Età dell'Oro, tema ricorrente nel movimento dell'Arcadia, che nel XVIII secolo influenzò la letteratura di tutta Europa.

Protagonista di questa importante riproposizione è l'**Academia Montis Regalis** guidata da Alessandro De Marchi che l'anno scorso, sempre al Teatro Regio, aveva presentato un'altra rarità vivaldiana, l'"Orlando Finto Pazzo", anch'esso disponibile nel catalogo della Naïve.

Vero e proprio punto di riferimento della musica antica subalpina, l'orchestra monregalese è stata costituita nel 1994 grazie all'impegno del Maestro Giorgio Tabacco, suo attuale direttore artistico, per consentire ai giovani musicisti di farsi le ossa studiando con alcuni dei più eminenti specialisti del campo.

La formula scelta era tanto semplice quanto efficace: dopo rigorosi esami di ammissione veniva selezionata una ventina di musicisti, poi inquadrati in un'orchestra che ricalca in tutto e per tutto l'organico di un ensemble strumentale settecentesco, composto da archi, flauti, oboi, corni, fagotti e clavicembalo. Con il supporto di una borsa di studio, ogni anno l'orchestra frequentava cinque corsi di perfezionamento della durata di una settimana con direttori del calibro di Christopher Hogwood e Jordi Savall, che si concludevano

L'Olimpiade di Vivaldi

con due concerti a Torino e a Mondovì.

Complice anche la crescente attenzione degli appassionati di musica antica, l'esperimento riscosse un enorme successo di pubblico e di critica, che incoraggiò i vertici dell'orchestra a dare respiro all'iniziativa, fino a raggiungere livelli di assoluta eccellenza.

Un paio di anni più tardi, la freschezza e l'entusiasmo dei giovani orchestrali, unito ad un rigore filologico che si riflette nell'impiego di strumenti originali o copie fedeli,

e nel rispetto della prassi esecutiva sei-settecentesca, spinsero l'Unione Musicale di Torino a varare "L'Altro Suono", una rassegna interamente dedicata a Bach e Vivaldi. Con interessantissime incursioni in lavori e autori meno noti, e dando lustro a musicisti piemontesi come Gaetano Pugnani, vissuto verso la fine del XVIII secolo e di cui la Montis Regalis ha eseguito e inciso il melologo "Werther", basato sul dramma epistolare di Goethe.

Dopo una proficua collaborazione con il violinista Luigi Mangiocavallo, negli ultimi anni la Montis Regalis è passata sotto la guida del clavicembalista e direttore **Alessandro De Marchi**, che ha aperto alla for-

A Settembre Musica l'Academia Montis Regalis ripropone un'opera dimenticata

mazione monregalese nuove e interessanti prospettive puntando decisamente al campo operistico; una scelta apparsa subito evidente con l'esecuzione e l'incisione de "Lisola disabitata" di Haydn, un capolavoro virtualmente sconosciuto che ha messo in piena evidenza la propensione di De Marchi per la vocalità settecentesca.

Tuttavia, l'attività della Montis Regalis non si limita all'opera di Vivaldi ma contempla un'altra impresa titanica. Infatti, da tre anni l'orchestra, affiancata da cantanti di alto livello e dal Coro del Teatro Regio di Torino diretto da Claudio Marino Moretti, sta portando avanti l'esecuzione integrale delle duecento cantate sacre di Johann Sebastian Bach, che finora è stata portata a termine solo da pochissimi ensemble.

Oggi l'Academia Montis Regalis è un'orchestra in costante crescita e, grazie alle numerose tournée degli ultimi anni - compresa quella, recentissima, in Giappone - si propone come uno dei più accreditati ambasciatori culturali della nostra regione. ■

Settembre Musica 2005

La 28ª edizione del più grande festival italiano di musica e cultura, con la direzione artistica di Enzo Restagno e Roman Vlad, si svolgerà dal 3 al 26 settembre, e proporrà un'ottantina di appuntamenti nelle sedi più disparate: dal Teatro Regio all'Auditorium del Lingotto, dalle suggestioni barocche della chiesa di San Filippo e del Teatro Carignano al simil Medioevo del Cortile del Melograno al Valentino.

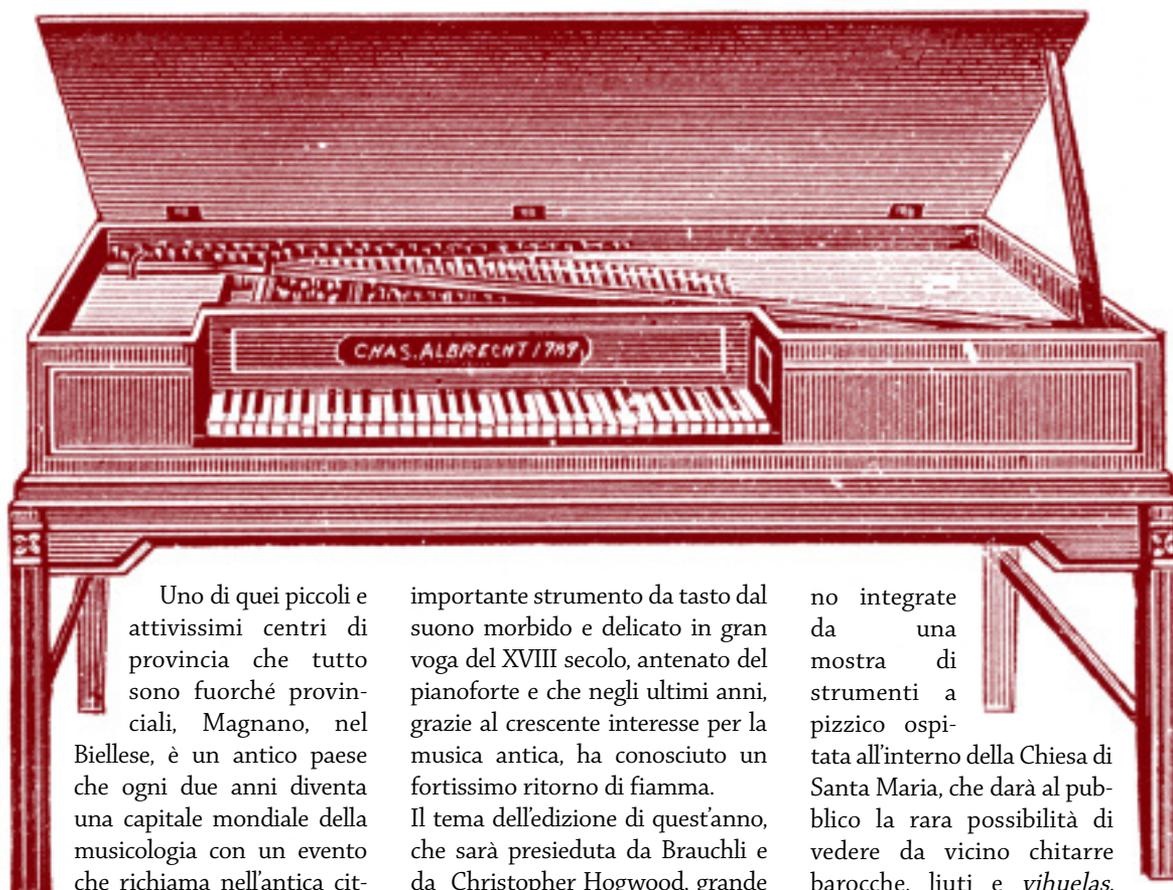
Le proposte vanno dagli ultimi cinque *quartetti di Beethoven* illustrati da **Salvatore Sciarrino** al minimalismo di **Terry Riley**, dai *Quadri di un'esposizione* diretti da **Maazel** a **Enzo Jannacci**, dalla musa del nuovo fado **Dulce Pontes** alla *Vedova allegra* della **Volksooper di Vienna**. E ancora **Uto Ughi**, **Philip Glass**, **Murray Perahia**, e **Pierre Boulez** a concludere la rassegna assieme ai **Wiener Philharmoniker**.

Info e biglietteria: 011 4424777

www.comune.torino.it/settebremusica

Giovanni Tasso

Magnano e il clavicordo



Uno di quei piccoli e attivissimi centri di provincia che tutto sono fuorché provinciali, Magnano, nel Biellese, è un antico paese che ogni due anni diventa una capitale mondiale della musicologia con un evento che richiama nell'antica cittadina biellese i più importanti musicisti e studiosi. Quest'anno, dal 7 al 10 settembre, Magnano ospiterà il **VII Congresso Internazionale sul Clavicordo**, un evento organizzato dal musicista svizzero Bernard Brauchli. Protagonista assoluto è un antico e

importante strumento da tasto dal suono morbido e delicato in gran voga del XVIII secolo, antenato del pianoforte e che negli ultimi anni, grazie al crescente interesse per la musica antica, ha conosciuto un fortissimo ritorno di fiamma. Il tema dell'edizione di quest'anno, che sarà presieduta da Brauchli e da Christopher Hogwood, grande cembalista e direttore inglese, è incentrato sul rapporto tra il clavicordo e il liuto, con particolare attenzione su come le opere scritte in origine per quest'ultimo vennero adattate alle possibilità tecnico-espressive del clavicordo. Le relazioni degli studiosi verranno

integrate da una mostra di strumenti a pizzico ospitata all'interno della Chiesa di Santa Maria, che darà al pubblico la rara possibilità di vedere da vicino chitarre barocche, liuti e *vihuelas*, strumenti utilizzati nella Spagna del XVI secolo. Il Congresso di Magnano rappresenta il fiore all'occhiello di un'attività musicale che negli ultimi anni ha conosciuto uno sviluppo straordinario, concretizzatosi in un festival dedicato alla musica antica in programma nel mese di agosto, e di cui quest'anno si è tagliato il traguardo della ventesima edizione. A questo si sono aggiunti l'organizzazione di corsi e di stage rivolti ai giovani musicisti desiderosi di perfezionarsi nella prassi esecutiva barocca; l'allestimento di una biblioteca musicale arricchitasi con il passare degli anni di due importanti fondi contenenti preziosi manoscritti d'epoca e, soprattutto, nella pubblicazione degli Atti del convegno De Clavicordio – di cui sono disponibili sei volumi – che portano il nome di Magnano in ogni parte del mondo.

Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere al numero 015.679260 oppure consultare il sito web www.musicaanticamagnano.com.

Clavicordo e dintorni

Piccolo glossario degli strumenti a tastiera del Settecento

Prima dell'avvento del pianoforte moderno - strumento a martelletti impostosi definitivamente nei primi anni del XIX secolo - la storia della musica ha conosciuto un gran numero di strumenti a tastiera dalle caratteristiche piuttosto eterogenee. Accanto all'organo, re degli strumenti musicali e protagonista assoluto della musica sacra ampiamente utilizzato ancora oggi, meritano di essere citati almeno i seguenti:

Virginale: strumento cordofono a tastiera di dimensioni molto ridotte, che conobbe la massima diffusione nell'Inghilterra elisabettiana. È lo strumento per cui scrisse William Byrd.

Spinetta: strumento a tastiera a corde pizzicate. Di forma triangolare, rettangolare o pentagonale, era lo strumento prediletto dalle fanciulle nobili del Sei-Settecento.

Clavicembalo: strumento a corde pizzicate dotato di una cassa armonica e di una o due tastiere; è lo strumento principe della musica da camera del XVIII secolo per cui scrissero autori come Johann Sebastian Bach, Georg Friedrich Händel, Domenico Scarlatti e François Couperin.

Clavicordo: strumento a tastiera a corde percosse di forma generalmente rettangolare e di dimensioni piuttosto ridotte. Le caratteristiche di questo strumento - che conobbe un'ampia diffusione in ambito domestico - consentono di ottenere un legato impossibile al clavicembalo. Era lo strumento preferito di Carl Philipp Emanuel Bach, secondogenito del sommo Cantor lipsiense e tra i maggiori esponenti della letteratura tastieristica di fine Settecento.

Fortepiano: strumento a tastiera a corde percosse antecedente al pianoforte. Rispetto a quest'ultimo possiede un'estensione e un volume minori, compensati da una maggiore delicatezza timbrica particolarmente adatta per eseguire le sonate di autori come Franz Joseph Haydn e Wolfgang Amadeus Mozart. I primi esemplari presentano la peculiarità di una pedaliera utilizzabile con le ginocchia. ■



Alla scoperta di Magnano

Firma

Il paese si sviluppò attorno alla chiesa di **San Secondo**, la cui costruzione iniziò poco dopo l'anno Mille. L'impianto a tre navate è tipicamente romanico e se, nel 1606, l'opposizione dei magnanesi ne evitò la demolizione (la struttura era divenuta ormai secondaria dopo la costruzione della chiesa di Santa Marta), non ne impedì tuttavia il rimaneggiamento in stile barocco.



Nel 1968-70 la chiesa fu riportata all'aspetto originario ed è ora aperta al pubblico ogni domenica pomeriggio nel periodo fra il lunedì di Pasqua e settembre.

Nel 1204 Magnano divenne sede di un **Ricetto**, una delle strutture che in quel periodo sorsero ai confini del Canavese per proteggere derrate e abitanti ed il cui esempio più celebre è Candelo, anch'esso nel Biellese. Del ricetto di Magnano - che aveva la particolarità di essere in collina, mentre in genere i Ricetti si trovano in aree pianeggianti - restano poche tracce: il possente torrione che ne costituiva l'unico accesso, due bei portali in mattoni con decorazioni, alcune cellule e una costruzione più grande delle altre e dotata di un porticato, nota come "Casa della Comunità". La chiesa di San Secondo e la

chiesa barocca di **San Giovanni Battista** ospitano i concerti, i corsi estivi e gli stage legati agli studi sul clavicordo e la musica antica. Nella chiesa di San Giovanni Battista, inoltre, si trova un prezioso organo di fine Settecento opera di Giovanni Bruna di Miagliano, completamente restaurato nel 1981 e ulteriormente rimesso a punto nel 1994.

Non dimentichiamo infine che vicino a Magnano si trova il **Monastero di Bose**, una comunità fondata da Enzo Bianchi nel 1965 e che ora accoglie circa ottanta religiosi provenienti da chiese cristiane diverse e da ogni parte del mondo per vivere l'antica esperienza del monachesimo inteso come regola, vita comunitaria e ospitalità. Il monastero è anche un importante

centro culturale e di confronto fra religioni e culture.

Info: www.prolocomagnano.it
www.monasterodibose.it

Come arrivare a Magnano

In auto:

• **Autostrada A5:** uscita Albiano, proseguire fino a Bollengo Po SS 338 della Serra direzione Biella

• **Autostrada A4:** uscita Santhià, proseguire per Cavaglià (oppure uscita Carisio e proseguire per Biella-Verrone), poi Vernasco-Cerrione, quindi Zubiena-Mongrando-Magnano.

In treno/bus:

Dalle stazioni di Ivrea o Biella prendere l'autopullman ATAP, linea Ivrea-Biella.



Organalia a Settembre

Edgardo Pocerobba

Dopo la pausa, meritata, per le ferie estive, Organalia ritorna, più pimpante che mai, con tre appuntamenti concertistici in settembre a Brusasco, Montanaro e Chivasso. Lasciate le fresche località valsusine, gli appuntamenti organistici si spostano nel Chivassese con tre serate che avranno luogo nelle sere di sabato 10, 17 e 24 settembre.

A Brusasco, per la prima volta, Organalia si presenta con un duo, tromba ed organo, formato da Alessandro Caruana e Giuseppe Allione. I due concertisti braidesi eseguiranno musiche di Charpentier, Stanley, Bach, Purcell, Lully, Tilde, Vivaldi, Niedermeyer, Morricone ed Elgar.

Il 17 settembre ci sarà il gradito ritorno a Montanaro dove, nella parrocchiale, alla consolle dell'or-

gano Bruna, famoso per i putti sonanti, si esibirà Roberto Bertero, organista titolare del Santuario della Consolata a Torino e già organista dell'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai. Con un programma intitolato "Bossi e dintorni", visto l'80° anniversario della morte del compositore, organista e didatta gardesano, Bertero interpreterà brani di Bach, Bossi, Mulet, Saint Saens, Fletcher, Mussorgskij, Lindberg, Reger e Messiaen.

Inserito nel cartellone di Chivasso in Musica, il concerto di sabato 24 settembre si terrà alla consolle dell'organo "Felice Bossi" del 1843 nel Duomo Collegiata di Santa Maria Assunta. Intitolato "Un assedio europeo", il concerto, abbinato alle celebrazioni del 300° dell'Assedio del 1705, sarà

tenuto da Klemens Schnorr, organista titolare della Cattedrale di Friburgo in Brisgovia, Docente alla Musikhochschule di Munchen e di Friburgo. Il programma prevede musiche di Händel, Sweelinck, Croft, Clerambault, Zipoli e Bach. ■



25 anni per tutta la Banda. Osiris



Alessandra Vindrola

È cominciato tutto in un ospedale psichiatrico. E visto che questa è la storia della Banda Osiris, non c'è poi molto da stupirsi: a vedere un loro spettacolo si pensa che sono matti da legare. Non è proprio così: chi della propria pazzia fa sistema, professione e stile di vita, impara a convivere.

E a convivere con la follia del mondo, con calvinista (nel senso di Italo Calvino) leggerezza: sorridendo e facendo sorridere. In questo modo, la Banda Osiris ha tenuto duro per venticinque anni:



Nozze d'argento per i "fanfaroni" di Vercelli che piacevano a Fellini. E che da comici sanno farsi seri, tanto da vincere il Festival di Berlino.

tanti ne festeggia il gruppo comico-musicale formato da Giancarlo Macri, Gianluigi e Roberto Carlone, Sandro Berti. Suonano le percussioni, il sassofono, il flauto, il trombone, le tastiere, la chitarra e ogni oggetto possibile e immaginabile. Ogni strumento può diventare un incredibile personaggio, e ogni suono si trasforma in citazione, in presa in giro, in ammiccante richiamo di qualcos'altro. Sono gente di teatro e musicisti, non si negano alla televisione, al cinema, alla radio, scrivono libri, colonne sonore e cd. Fanno ridere, ma non per questo il drammatico è fuori dalle loro corde: tanto che con la colonna sonora de "Il primo amore" di Matteo Garrone, trucidata storia di un uomo con l'ossessione di far dimagrire la propria donna fino all'annientamento, si sono portati a casa sette premi fra cui l'Orso d'Argento a Berlino e il David di Donatello.

Essere aperti alle collaborazioni più imprevedibili è un'altra delle loro caratteristiche:

hanno lavorato con Maurizio Nichetti e Gabriele Salvatore, con Gabriele Vacis e con Antonella Ruggiero, hanno reso omaggio a Fred Buscaglione dividendo il palco con Enrico Rava, GianMaria Testa e Stefano Bollani (con quest'ultimo di nuovo in tournée in questa stagione), hanno conquistato Serena Dandini, che anche quest'anno li avrà come ospiti fissi in "Parla con me" e li ha proposti per il Concerto di Capodanno in Rai, dove torneranno anche per l'addio al 2005.

Tutto questo, Giancarlo Macri e Gianluigi Carlone, che gentilmente per Piemonte Mese hanno fatto una piccola deviazione alla Drogheria di piazza Vittorio mentre erano diretti a Savona per uno spettacolo, lo raccontano così: "Difficile dire come ci siamo conosciuti" ricorda Giancarlo; "a Vercelli, dove siamo nati, verso la fine degli anni Settanta chi suonava si conosceva per forza. Accadde però che Roberto fece un lavoro d'animazione in un ospedale psichiatrico e ci coinvolse. Divenammo il Teatro pittoresco e portatile, poi ci chiamammo solo Teatro portatile e..." "E mettemmo su uno spettacolo" prosegue Gianluigi "che si chiamava, guarda caso, Banda Osiris. Il nome ci restò appiccicato addosso".

"Non era proprio uno spettacolo" precisa Giancarlo "nell'ambito di un festival che era stato

organizzato a Vercelli, si trattava di portare gli spettatori da un posto all'altro. Il gruppo allora era formato da dodici persone, di cui due suonavano nella Filarmonica, così ci ispirammo al loro repertorio, prendendo i pezzi che ci piacevano ma togliendo tutto quello che era tipico dell'esecuzione di una banda classica: più o meno quello che facciamo anche adesso".



"In effetti non ci è mai passato per la testa di suonare un pezzo dall'inizio alla fine" gli fa eco Gianluigi "intanto non eravamo in grado di suonare come musicisti veri e poi, sin da allora, proprio non ci interessava: in fondo veniamo dal teatro di strada, e creare aspettativa nel pubblico, coinvolgerlo, giocare con le sue reazioni è una parte fondamentale del nostro lavoro".

"Una volta Fellini venne a vederci al Sistina di Roma" ricorda Giancarlo "e poi venne a trovarci in camerino, spiegando che gli ricordavamo la grande tradizione italiana del circo di strada".

Insomma, ma davvero mai una crisi, un litigio? "Litigi, tanti" dicono all'unisono "e qualche crisi, soprattutto nei momenti più difficili dal punto di vista economico. Però siamo insieme da venticinque anni, e alla fine è una bella vittoria..."

Il trucco? Stare insieme è sempre stato un gioco, e un gioco deve restare: se non funziona, sappiamo di poter smettere in qualunque momento". ■

Sopra il box e qui a lato alcuni degli "strumenti" esposti nella mostra alla Sala Bolaffi: il "Piano diabolico" e la "Chitarra a gas".

La mostra alla Sala Bolaffi di Torino

Si chiama **Banda.25** la mostra con cui la Banda Osiris ha deciso di festeggiare i cinque lustri di vita della compagnia e che si svolge dal 6 settembre al 2 ottobre nella Sala Bolaffi, in via Cavour 17 a Torino. La mostra ripercorre la storia della Banda con fotografie, manifesti, scritti, elementi scenografici, oggetti di scena, stralci dei film e delle trasmissioni realizzate, musiche. "Ma più che mettere in mostra una sintesi di quello che abbiamo fatto" dicono i quattro musicisti "vorremmo aprire una finestra sulla musica 'vista' dalla Banda Osiris". Ecco perché la mostra ospiterà anche materiali di varia natura, come una piccola collezione di strumenti musicali "archeologici", per esempio una chitarra a gas antesignana della chitarra elettrica, recuperati negli anni fra mercatini e vecchi solai. E oggetti di pura invenzione, come le "dodici variazioni per pianoforte", una serie di piccoli pianoforti ispirati a giochi di parole: si va dal piano rialzato a renzo piano, dal piano diabolico al pian pianino... E, com'è nello stile di questo gruppo comico-musicale, tante sorprese: piccole performance che verranno organizzate per la città, concerti e improvvisazioni.



1. A caccia di sapori

a cura di Federica Cravero

Fiere e Feste Patronali

Si avvia alla conclusione la grande stagione delle sagre e delle fiere estive, non senza un gran finale dedicato all'autunno, ai suoi colori e ai suoi sapori. Tra gli appuntamenti di maggior rilievo va segnalata la **Fiera della Natività di Maria Santissima** (Info: 0174 563010/563730), che si svolge tra l'8 e il 10 settembre a **Vicoforte** (CN). Attorno al santuario centinaia di bancarelle offrono le merci più varie, dalle attrezzature per la montagna ai prodotti di artigianato locale per quella che gli abitanti chiamano "la fiera d'la Madonna". E poi cibo, danze musica e divertimento per tutti. Non molto dissimile è la trama delle altre fiere in giro per la regione, da Serravalle Scrivia a Mottalciata, da Valperga a Borgomanero, da Cigliano a Limone Piemonte.

Vendemmie e vini

Mentre il calore dell'estate cede il passo si colori dell'autunno nuove occasioni di festa vengono a crearsi con l'inizio del periodo della vendemmia. Abbiamo già parlato della **Douja d'Or** di **Asti** di cui quella che si svolgerà dal 9 al 18 settembre sarà la 39ª edizione. Si chiude domenica 18 settembre, giornata in cui Asti corre il suo celebre palio. Info: 0141 535211 www.doujador.it

Altre manifestazioni variamente collegate al vino sono:

In provincia di Alessandria, a **Castelletto d'Orba**, la **Sagra dell'Uva e del Vino**. 9-11 settembre (info: 0143 830032). Nel Biellese, domenica 4 tocca a **Roppolo** con la **Festa dell'uva** (si replica l'11, info: 0161 987520) e a **Biella**, con **Vin, Tome e Tomin** (info: 015 21524); il 18, a **Mottalciata**, **Sagra dell'Uva e del Riso** (info: 0161 857112). Nella Granda, il 4 **Verduno** celebra

Guida gustosa alle migliori feste, alle sagre e alle fiere settembrine

la **Festa del Verduno Pelaverga DOC** (Info: 0172 470121); dal 10 al 18 a **Dogliani** c'è la **Sagra del Dolcetto** (Info: 0173 70210); l'11, a **Monteu Roero**, la **Sagra della castagna e del vino** (Info: 0173 90131); e il 25, a **Costigliole Saluzzo**, la **Sagra dell'Uva Quagliano** (Info: 0175 230121).

Segnaliamo inoltre, di nuovo a **Dogliani** il 4, 11 e 18 settembre, una festa più interattiva, per così dire. Parliamo di **Vendemmia in Langa**: alcune aziende vitivinicole selezionate daranno ad enoturisti ed appassionati la possibilità di prendere parte alla vendemmia gomito a gomito con i viticoltori, vivendone da vicino l'atmosfera e la magia. Abbiamo l'impressione che dopo qualche ora di lavoro la magia calerà in modo esattamente proporzionale all'aumento del mal di schiena e delle vesciche alle mani...

Info: 0173 364030

www.turismoinlanga.it

Nel Canavese, a **Prascorsano**, dal 16 al 19 è di scena la **Festa della Vendemmia - Sagra del Cinghiale**. Info: 0124 698141

Funghi e tartufi

Nessuna sagra può sostituire la bellezza dell'andare per funghi, alla scoperta dei posti più fecondi, tanto preziosi da non essere rivelati nemmeno agli amici più cari e ai parenti stretti. Ma chi i funghi non li trova quasi neanche al mercato, e non possiede un can da trifule, può sbizzarrirsi con le feste. Eccone alcune.

Il Cuneese offre: il 3 e 4 settembre, **Sagra del fungo** a **Monteu Roero**, Frazione San Grato (info 0173 99035/90131); il 18, la gloriosa **Mostra del fungo** a **Ceva**, che dal 1961 è l'appuntamento fisso della terza domenica di settembre (info: 0174 721623, www.fungoceva.it). Il 25, a **Lequio Tanaro**, **Tartuflora** (info: 0172 696136).

In provincia di Torino, le possibilità sono: domenica 4, a **Ciriè**, **Funghi in piazza** (info: 011 9205558); il 25 e 26, a **Lauriano**, frazione Piazza, **Sagra del tartufo "La Trifulera"** (info: 011 91246149/9187801), il 28 a **Coassolo Torinese**, **Festa del boscaiolo** (info: 0123 45401, www.comune.coassolo.to.it)

Animali da carne e da lavoro

La ricchezza del patrimonio zootecnico piemontese si vede dai suoi allevamenti e dalla prelibatezza dei piatti a base di carni. Parliamo di bovini, certo, cui sono dedicate manifestazioni a **Montechiaro d'Asti** (6 settembre, info 0141 999136), ad **Armeno** nel Novarese (24 settembre info 0322 900106) e in vari altri posti. Ma parliamo anche di di rane, lumache eccetera. Ricordiamo ad esempio la **Fiera della rana**, il 3 e 4 settembre a **Vercelli** (info: 0161 250045); la **Fiera caprina espositiva**, domenica 4, a **Roccoverano** (info: 0144 93025); oppure il **34° Raduno di elicicoltura**, che si terrà il 17 e 18 settembre a **Cherasco** (info: 0172 489382/489101).

E non si parla solo di animali da carne ma anche di animali da latte o da lavoro, come l'asino, cui è dedicata la **Sagra dell'Asino** che si svolge il 3 e 4 a **Prarolo**, nel Vercellese (info: 0161 216252)

Altri prodotti della terra

Il luoghi più svariati celebrano i prodotti più svariati, ma sempre ottimi, del loro territorio.

Il 2 settembre, a **Pasturana** (AL), **Sagra del Corzetto**, che è un tipo di pasta fatta con appositi stampi, originaria della Liguria (info: 0143 58171). Dal 2 al 4 **Molino dei Torti** (AL) festeggia il suo meraviglioso prodotto nella **Sagra Mercato dell'Aglio** (info 0131 854361); negli stessi giorni si conclude la **Sagra del peperone** a **Carmagnola** (Info: 011 9724222, www.comune.carmagnola.to.it) e **Cambiano** celebra la **Sagra del pomodoro** (info: 011 9457256). Nel finesettimana tra il 10 e l'11, **Sagra del Pom Matan** a **San Sebastiano da Po** (info: 011 9191221), **Sagra della zucca** a **Isola Sant'Antonio** (AL, info 0131 857121), **Sagra del cipollino** a **Quincinetto** (info: 0125 658104). Il 13, tradizionale e profumatissimo appuntamento con **Le giornate del rosmarino** a **Chiaverano** (info: 0125 798013). **Orchidee sul Lago** a **Verbania**, Villa

Giulia, dal 16 al 18 (info: 0323 503249/557676). Dal 17 al 19, a **Desana** (VC), **Festa del Riso Italiano di Qualità - XIV edizione**. Gli 8 euro del biglietto d'ingresso includono un sacchettino di riso e la degustazione di un piatto a base di riso. Il 25, a **Marentino** (TO), **Fiera del miele** (info: 011 9435412). ■

Eccellenza Artigiana

Fino all'11 settembre a **Castellamonte** la **45° Mostra della Ceramica**, la più importante manifestazione dedicata alla ceramica artistica, che come è tradizione si svilupperà attorno alla Rotonda Antonelliana. Info: 0124 51871/5187716.

A **San Sebastiano Curone**, **Artinfiera 2005**, vedrà varie iniziative dedicate all'Artigianato Artistico, Tradizionale e Tipico, con la partecipazione di imprese dell'Eccellenza Artigiana di diversi settori. Info 0131 786205.

Artigianato alimentare a **Giaveno** dal 6 al 18 con **Giaveno città del Buon Pane**, manifestazione articolata in eventi tematici sulle diverse produzioni del pane e dei prodotti da forno. Info: www.giaveno.it
Pane anche a **Savigliano** dal 23 al 26, con la **Festa del pane 2005**: dal Piemonte all'Europa attraverso la cultura del pane. Con questo appuntamento annuale Savigliano si candida a rappresentare l'eccellenza del pane e dei grissini piemontesi. Info: 0172 710111.

Il 10 e 11, a **Bergolo**, **I Sapori della Pietra**. Mostra mercato di prodotti dell'artigianato alimentare e di manufatti collegati alla lavorazione della pietra. Info: 0173 87016.

Dal 24 settembre, a **Saluzzo**, presso la ex Caserma Mario Musso, la **67° Mostra nazionale del mobile di alto artigianato artistico e tipico di Saluzzo**. Info: 0175 43527/43375.

Ad **Asti**, il 24 e 25, **Arti e mercanti**. Giornate medievali con artigiani, cavalieri, dame e musicisti. Info: 0141 596000, www.at-cna.it
Il 25 a **Strambino**, nel cuore del Canavese, **Mostra Mercato dell'Artigianato**. Le vie del paese si trasformano in botteghe artigiane. Info: 0125 636614.

Per tutte le informazioni sull'Eccellenza Artigiana: www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza

l'Agenda di settembre

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

a cura di Maria Vaccari

TORINO

Chivasso in Musica 2005/2006

A inaugurare, l'Orchestra Nazionale della Rai diretta da **Hemuth Rilling** Lottava edizione di Chivasso in Musica è legata a una doppia ricorrenza: il 300° anniversario dell'assedio del 1705 ed il 250° della nascita di Mozart. "La nostra stagione - ricorda il sindaco Andrea Flutero - si è ormai consolidata in città e nel territorio, con attenzione a diversi aspetti musicali e un ampio ventaglio di proposte per avvicinare non soltanto gli affezionati ma anche nuove fasce di pubblico". Inaugurazione il 14: nella Chiesa di Santa Maria degli Angeli il direttore artistico Edgardo Pocerobba illustrerà i tredici concerti di cui si compone questa edizione, con gli interventi musicali del duo costituito dalla pianista Stefania Obialero e dal flautista Carlo Pellicano. L'appuntamento, intitolato "Il salotto del Novecento", proporrà brani di Chaminade, Enesco, Poulenc, Hindemith e Borne. Al termine, la **Confraternita Enogastronomica** guidata dal Gran Maestro Francesco Lacelli servirà il celebre *Sambajôn con i Nôaset*, emblema e vanto di Chivasso.



Il concerto inaugurale, compartecipato con la Pro Loco Chivasso "L'agricola", si svolgerà nel Duomo Collegiata di Santa Maria Assunta la sera di giovedì 22 settembre alle

21:15. Ne sarà protagonista l'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai diretta da **Hemuth Rilling** con la partecipazione del Coro Filarmonico "Ruggero Maghini" eseguirà il "Magnificat di Johann Sebastian Bach oltre al 1° Concerto Brandeburghese e la 4ª Suite.

A seguire, in collaborazione con "Organalia", la rassegna organistica della Provincia di Torino, la sera di sabato 24 settembre ci sarà, sempre nel Duomo Collegiata, l'organista tedesco Klemens Schnorr mentre la mattina di domenica 25 settembre, alle 10, ancora nel Duomo Collegiata, l'Insigne Prevosto Mons. Pietro Bertotti presiederà l'Eucarestia "Pro pace et justitia serranda" alla quale prenderà parte la Corale Universitaria diretta da Paolo Zaltron.



Lo stesso ensemble vocale concluderà le manifestazioni dell'Assedio con un concerto che avrà inizio alle 21:15.

Ingresso libero a tutti gli appuntamenti.

Festival Manouche

Dal 15 al 18 settembre a Torino la IV edizione del **Festival Internazionale Manouche "Django Reinhardt"**. Per quattro giorni via Borgodora e il Cortile del Maglio (ex Arsenale Militare, ingresso da via Andreis 18), si trasformeranno in un immenso palcoscenico per artisti di calibro internazionale.

Il festival è intitolato allo straordinario personaggio, Django Reinhardt appunto, che ha unito in un'alchimia travolgente la tradizione zingara Manouche, il jazz americano degli anni Trenta, il valzer Musette francese e la virtuosità tzigana del fraseggio.

Reduce dal grande successo della precedente edizione, quest'anno il Festival propone altri grandi nomi che si esibiranno in concerti e jam session. Non possono mancare i

torinesi **Mano-manouche** in una performance d'eccezione assieme al pianista Alessandro Ambrosoli e al Coro dell'Università di Torino diretto da Sergio



Pasteris. E poi i francesi **Alma Sinti** con il chitarrista Patrick Saussois, i **Montmartre**, gli **Hot Quartet** con Fiorenzo Zeni, il **Tolga Emilio Trio**, il gruppo **Dorado Schmitt Quartet** e Peter Beets con gli olandesi **Basily**, il più famoso sestetto di cugini dei Paesi Bassi che suonano insieme sin dall'infanzia proponendo originali interpretazioni di Swing Gipsy. Ai concerti e jam session per le strade torinesi, si aggiunge l'appuntamento con una **rassegna cinematografica** dedicata alla tradizione zingara. Da non perdere, infine, l'occasione di vedere all'opera alcuni maestri liutai che per tutta la durata del festival saranno presenti nel Cortile dei Ciliegi con un'interessante esposizione di chitarre manouche e laboratori a cielo aperto sulle tecniche di lavorazione dello strumento. Info: Associazione JazzManouche Torino, tel. 011 533028, www.djangoreinhardt.it

Torino Spiritualità

Dubbi bioetici, conflitti sanguinosi, sciagure naturali e "innaturali": che ruolo gioca l'Uomo in tutto questo? E soprattutto, è solo in questa partita?



Dal 20 al 25 settembre numerosi protagonisti della cultura daranno il loro contributo a questa riflessione: **Torino spiritualità - Domande a Dio. Domande agli uomini** vuole essere uno stimolo al dialogo e al confronto, una riflessione sui temi cruciali della nostra contemporaneità. Per sei giorni Torino, da sempre crocevia di culture e religioni diverse, aprirà le porte di molti dei suoi luoghi prediletti: la Cavallerizza Reale, il Teatro Carignano, la Galleria d'Arte Moderna e l'Auditorium

Giovanni Agnelli al Lingotto, le chiese cittadine e quelle in provincia tra cui la Cattedrale di San Giusto a Susa e la Chiesa del Forte di Fenestrelle, per ospitarvi i personaggi che incontreranno il pubblico nelle numerose occasioni del ricchissimo programma:

dibattiti, spettacoli, letture e soprattutto incontri con teologi, filosofi, storici delle religioni, giornalisti, scrittori, ma anche attori, scienziati, politici ed economisti. Sino in punta alla Mole Antonelliana, ogni angolo della città verrà toccato da questa manifestazione che sarà un'esperienza collettiva e allo stesso tempo intima ed individuale. Tra gli invitati figurano Amos Oz, Umberto Galimberti, Tonino Perna, Fernando Savater, Diamanda Galàs, Eugenio Scalfari, Tariq Ramadan, Serge Latouche, Gianni Vattimo, Gilles Kepel, Philippe Petit, Don Luciano Mendes de Almeida e molti altri.

Info: tel. 011 4430070

www.torinospiritualita.org

XI Biennale Internazionale di Fotografia

Il fotogiornalismo in Italia, 1945-2005.

Palazzo Bricherasio ospita, dal 2 settembre al 2 ottobre, una Biennale "made in Italy" che riflette sulla storia del fotogiornalismo italiano ed offre un viaggio nella storia italiana attraverso 350 immagini dei principali reporter, agenzie e archivi.

Si può così seguire l'evoluzione del linguaggio dell'informazione e della fotografia d'informazione in rapporto alle mutate richieste della società: dalle foto d'agenzia ai paparazzi, dai fotografi di redazione all'ingresso definitivo della fotografia nel mondo dell'arte e del collezionismo.

Non solo storia di immagini e per immagini, ma anche storia di chi quelle fotografie le ha realizzate, e di chi ha deciso se e come pubblicarle, e perché: direttori, caporedattori, giornalisti, e i loro rapporti col potere. La mostra è suddivisa in 11 sezioni ad andamento tematico e cronologico: **La scoperta del paese: l'Italia del dopoguerra e le agenzie fotografiche**; **Gli anni '50: verso il miracolo economico**; **Il trasformarsi dell'editoria: un nuovo spazio per il**

fotografo; **Gli anni '60**: il paparazzismo, il cinema; **Il '68**: gli anni dell'autunno caldo e della contestazione; **Gli anni '70**; **Gli anni '80 e '90**; **Verso il 2000**: le nuove tecnologie; **La fotografia sportiva**; **L'uso e l'evolversi del colore nel fotoreportage in Italia**.



Alla mostra si aggiungono varie manifestazioni collegate: il 15, 22 e 29 settembre, dalle 20:30 alle 22, il critico **Willy Beck** guiderà visite di approfondimento tematico.

Costo: 12 euro

Info: Palazzo Bricherasio

Via Teofilo Rossi ang. Via Lagrange

Info e prenotazioni: 011 5711807

Sono possibili percorsi didattici e visite guidate per scuole.

Gamberi di fiume

Dal 15 settembre al 1° ottobre, alla **Galleria Carlina** (Piazza Carlo Emanuele II, 17), per la prima volta la collezione fotografica privata di **Luisella D'Alessandro**, Presidente della Fondazione Italiana per la Fotografia, viene esposta al pubblico.

Tante immagini, tanti temi. Ma, a parte i ritratti storici, tutto quel che riguarda il contemporaneo e molte vedute dei primi del '900 ritraggono il vuoto, l'assenza. Nessun elemento umano; la vita pulsa nei suoni e nei movimenti della natura ma la presenza umana è negata, dissolta, inesistente. Riflesso di una società contemporanea che aliena l'essere umano fino a smaterializzarlo o riflesso di una vita vissuta testardamente in solitudine seguendo i propri sogni e i propri impulsi? Questa mostra è però, anche, lo spunto per una riflessione su cosa muove un amante e conoscitore della fotografia a scegliere un'opera piuttosto che un'altra.

Nel caso di Luisella D'Alessandro, sicuramente traspare il grande istinto che l'ha fatta scegliere sempre secondo la propria indole e mai in base al gusto del mercato. Perché se è innegabile che ora la fotografia giochi un ruolo di prim'ordine all'interno del mercato dell'arte contempo-

anea, ed è altrettanto innegabile che D'Alessandro non abbia mai prestato la minima attenzione a quest'aspetto. I pezzi fondamentali, le opere imprescindibili per la storia della fotografia fanno ora parte del patrimonio della Fondazione. I pezzi della collezione privata del presidente sono invece, letteralmente, "pezze 'e core": ci sono autori tra i più quotati del momento, autori emergenti o mai veramente emersi che però si ritrovano nella teoria di Henri Cartier-Bresson per cui "fotografare è porre nella stessa linea di mira la mente, gli occhi ed il cuore. È un modo di vivere."

Orario: dal martedì al sabato ore 10.30-12.30, 16-19.30

Cinemambiente

Dal 30 settembre al 5 ottobre, si svolgerà a Torino l'VIII edizione dell'Environmental Film Festival, cinema a tematiche ambientali che proporrà al pubblico i temi più svariati, ma sempre legati all'ambiente, visti attraverso l'obiettivo cinematografico. Tra le proposte di questa edizione, retrospettive sul documentario francese degli anni Cinquanta e Sessanta, la produzione documentaria di Lars von Trier e un ricordo dell'ambientalista trentino Alex Langer, oltre ad una mostra fotografica sul reportage sociale di Sebastiao Salgado focalizzata sui temi dello sviluppo sostenibile e dei cambiamenti climatici.

La rassegna si svolge in concomitanza con, ed è partner, del Terzo Congresso Mondiale sull'**Educazione Ambientale**, organizzato da Regione Piemonte, Provincia e Comune di Torino.

Info: Associazione Culturale Cinemambiente - tel. 011 19711943, www.cinemambiente.it

Personale di Michelangelo Tallone a Pinerolo



Alla **Galleria Losano** dal 31 agosto al 9 ottobre, Michelangelo Tallone espone sculture in ceramica búcaro, pannelli in terracotta policroma e in refrattario cotto in forno a segatura.
Via Savoia, 33
tel. e fax: 0121 74059

Fondazione Accorsi

A conclusione della rassegna "Gocce d'Arte in Piemonte", per il 24 si organizza una **visita guidata al Castello di Masino**. Questo il programma: Ritrovo alle 14:30 presso la Fondazione in Via Po 55, bus per Masino, visita al Castello, rientro e visita guidata al Museo Accorsi.

Durata: 5 ore. Costo: euro 21,50, 10,50 per i possessori della carta Musei, 14,50 per soci FAI.

Prenotazione obbligatoria: 011 8129116.

Segnaliamo anche due conferenze interessanti. Il 15, **Alberto Cottino** parlerà di Giacomo Jacquerio; il 29 **Anna Maria Cavanna** di Giovanni Bellini.

Info: www.fondazioneaccorsi.it

Ancora pochi giorni per:

C'è tempo solo fino a 4, per la mostra **Ferrari by Mailander, 1950-1955 - Le origini di un successo** alla Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli al Lingotto

Info: tel. 011 0062713

www.pinacoteca-agnelli.it

Stessa scadenza per **Natura di Carta**, l'originale mostra di figurine, biglietti, carta da lettere, menù, etichette a tema naturalistico realizzati tra Otto e Novecento, ospitata dal Giardino Botanico Rea di Trana.

Info: tel. 011 933150

www.regione.piemonte.it/museoscienze/naturali/rea

LA NOTTE BIANCA DI BORGO DORA RENDE OMAGGIO A TORINO

La protagonista della quarta edizione della Notte Bianca che si terrà **dalle 19 del 30 settembre alle 6 del 1° ottobre** sarà proprio Torino, la città che ospiterà i prossimi giochi olimpici invernali e che ha dato i natali non solo a grandi industriali, ma anche ad artisti ed a importanti movimenti culturali. Per riassumere la storia della capitale subalpina si è dovuto allargare l'area dell'antico Borgo: da Corso Giulio Cesare a San Pietro in Vincoli e da Porta Palazzo a Lungo Dora Napoli. In questo pezzo di città - primo polo industriale torinese, oggi sede di rinomati antiquari e locali per tirar tardi - dal calar del sole e fino all'alba sarà un susseguirsi di spettacoli, concerti, sfilate di moda, incontri con torinesi celebri e degustazioni, in un continuo mix tra la città di ieri, quella presente e la metropoli di domani.

Per rendere al meglio l'atmosfera torinese doc, lungo le piazze e le vie di Borgo Dora verranno allestiti in luoghi tipici quali:

- *Un dancing hall stile anni Cinquanta che riproporrà le musiche delle orchestre e dei cantanti del periodo (dall'Orchestra Angelini a Fred Buscaglione Jr, da Rita Pavone a Gipo Farassino);*
- *Un vero caffè storico torinese per degustare vermouth, piccola pasticceria e cioccolato, ascoltare "reading", jazz e classica;*
- *Una trattoria torinese dove sarà servita Bagna Cauda accompagnata da una robusta Barbera e allietata da musicisti e cabarettisti.*

Gli spettacoli includono:

- *Un concerto non-stop di gruppi e cantanti torinesi dagli anni Settanta ad oggi (Umberto Tozzi, Righeira, Africa Unite, Mau Mau...);*
- *Sfilate con creazioni di stilisti e sarti torinesi;*
- *Partite di calcetto (Juve-Toro): dai pulcini alla primavera, dagli adulti alle squadre femminili. E l'incontro "Matti per il calcio" tra disabili psichici e giocatori/personaggi famosi di Torino;*
- *Spettacoli di danza organizzati dalle grandi scuole torinesi;*
- *Proiezioni di film, spot pubblicitari, video su Torino, i suoi marchi e personaggi.*

E ancora, la prestigiosa ditta Lenci esporrà la sua collezione, non solo, ma nel suo spazio espositivo si troveranno anche un laboratorio, un punto vendita ed un teatro di burattini.

Per tutta la notte, sei grandi monitor proietteranno frasi, volti, immagini, slogan, spot pubblicitari ideati a Torino, cui verrà alternato in tempo reale il programma della lunga notte insonne.

Infine, tutti i locali ed i negozi di Borgo Dora (che resteranno aperti tutta la notte) proporranno intrattenimenti vari.

Finisce anche il **Due Laghi Jazz Festival di Avigliana**.

Il **Bud Shank Quartet** sarà di scena il 2 settembre, e per il giorno successivo gran finale con **Scott Hamilton**, il principale sassofonista mainstream del momento, con Mario Rusca e Luciano Milanese rispettivamente al piano e al contrabbasso e Sangoma Everett alla batteria

Info: tel. 011 655166
www.jazzfest.it

Dal 7 settembre
al 2 ottobre
Atrium - Torino

Insieme per vincere: trofei olimpici

Atrium, in Piazza Solferino, ospiterà dal 7 settembre al 2 ottobre la mostra che vede una quarantina di artisti - fra cui Michelangelo Tallone, Silvio Vigliaturo, Vera Quaranta, Sandra Baruzzi, Susanna Snellman, Marilena Bergamini, Manuela Incorvaia - cimentarsi in un tema tanto ambizioso quanto difficile: i trofei che saranno consegnati agli atleti vincitori delle gare olimpiche di Bardonecchia.

La mostra, inaugurata il 21 maggio nella settecentesca Villa Casalegno a Pianezza, che per l'occasione è stata inaugurata dopo un lungo restauro, si sposterà poi in varie città italiane.

È organizzata da Raquel Diez Barriuso e Vittorio Amedeo Sacco che con queste sculture vogliono riempirci di stupore, di curiosità, di gioco ed immaginazione: cerchi olimpici colorati, montagne incantate, atleti, discese, luoghi conosciuti ed immaginari, tutto sempre avvolto da un alone magico che corre sul filo teso e sottile fra arte e sport.



Qualche giorno in più per **Animali in città: storia di una difficile convivenza**. Documenti e testimonianze iconografiche sui rapporti, spesso conflittuali, tra uomo e animali.

Fino al 9

Archivio Storico della Città di Torino in Via Barbaroux 32

Orario: 8.30-16.30, lunedì chiuso.

Ingresso libero

Info: tel. 011 4431811

www.comune.torino.it

/archivistorico

e inoltre...

Dal 2 all'8 settembre il Cortile del Melograno al **Borgo Medievale** di Torino ospita la quinta edizione di **Gong**, la rassegna che presenta, e non di rado svela, gli universi musicali che ci circondano, da quelli a due passi da casa nostra, alle suggestioni della musica indiana sulla quale si incentra la collaborazione di quest'anno con Settembre Musica.

I concerti inizieranno alle 21.30, l'ingresso è libero.

Info: tel.

011

4431701

www.borgo-medievale-torino.it

Dall'8 al 17, l'VIII edizione di **Cortili Musicali a Ciriè**. Classica e jazz nei cortili storici della cittadina

Info: tel. 011 9218155

www.turismotorino.org

Il 3-4 e 10-11 settembre **Rivoli** propone **C'era una volta un Re**: concerti di musica barocca, esibizioni equestri e un raduno di gruppi storici per la rievocazione dell'abdicazione di Vittorio Amedeo II, avvenuta proprio al Castello di Rivoli nel 1730

Info: tel. 011 9561043

www.turismovest.it

Sabato 10 e domenica 11 **Carignano** mostra le sue bellezze barocche per **Tutti in Piazza, shopping tra arte e natura**, con musica, visite e mostra mercato nelle piazze cittadine.

Info: tel. 011 9698442

www.comune.carignano.to.it

Al **Museo Nazionale della Montagna**, fino al 18, **Julian Cooper**.

Ghiacci e Precipizi. Il mondo delle grandi montagne nella pittura contemporanea.

Il Museo è al Monte dei Cappuccini

Info: tel. 011 6604104

www.museomontagna.org

Al **Museo Diffuso della Resistenza**, in Corso Valdocco 4 a Torino, fino al 25 si potrà visitare **Prigionieri della Libertà**. La straordinaria avventura degli ufficiali italiani in Himalaya durante la seconda guerra mondiale.

Info: tel. 011 4363470

www.istoreto.it

Il 24 e 25, al **Castello di Masino**, **Due giorni per l'Autunno**, prima edizione di una manifestazione dedicata alle piante autunnali da giardino e da terrazzo.

Info: tel. 0125 778100

www.fondoambiente.it

A **Susa**, il 24, **L'aria triste che tu amavi tanto. Omaggio a Luigi Tenco**.

Info: tel. 011 3042808

www.teatrodelleforme.it

ALESSANDRIA

A **Brignano Frascata** prosegue fino al 2 ottobre la mostra **Alla conquista dell'Appennino. Le prime comunità delle Valli Curogne, Grue e Ossona**, il primo degli appuntamenti

dedicati all'archeologia e alla storia di un territorio che vide i primi insediamenti in età neolitica (tra il VI e il V millennio a.c.) e quindi tutto il consueto percorso della formazione della civiltà, dal passaggio a un'economia di caccia e raccolto all'inizio della coltivazione e alla formazione di comunità organizzate. Particolarmente significativi i reperti relativi all'età del Bronzo, quando presero forma quei gruppi che i Romani avrebbero poi chiamato Liguri.

Info: Centro di Documentazione

tel. 0131 784003

comune di Brignano Frascata

tel. 0131 784618

Nel capoluogo, dal 26 al 30 settembre si svolgerà la 38ª edizione del **Concorso Internazionale di Chitarra Classica "Michele Pittaluga"**.

Il concorso, creato nel 1968 da Michele Pittaluga, poliegrica figura di musicologo e organizzatore culturale alessandrino, è da molto

tempo un punto di riferimento per giovani chitarristi.

Al vincitore di ciascuna edizione viene assicurata una tournée internazionale - da Vienna a New Orleans, da Barcellona a San Pietroburgo. La manifestazione, che ha avuto fra i giurati leggende quali Alirio Diaz e Andres Segovia, è collegata alla Federazione Mondiale dei Concorsi Internazionali di Musica e promuove anche la diffusione della musica per chitarra sul territorio, l'ampliamento del repertorio e organizza un importante **Convegno internazionale di chitarra**, che si tiene il 1° ottobre al Teatro Comunale.

Info: tel. 0131

251207 -

253170

www.pittaluga.org



ASTI

Mese dominato da Palio e Douja, ma ci piace segnalare anche la **Mostra di Emanuele Luzzati**, che inizierà l'8 settembre e proseguirà fino a gennaio 2006 e si svolgerà presso il Centro Giraudi Arte e Spettacolo (ex chiesa di San Giuseppe) in Piazza San Giuseppe.

Orario: da martedì a domenica

ore 10-13, 15-18

Agli appassionati delle due ruote rombanti, il 25 settembre ricordiamo il **V Motoraduno di Willi il Coyote**, dalle 8 alle 16:30 in Piazza Alfieri.

Info: Comune di Asti, Servizio

Manifestazioni, tel. 0141 399482

www.comune.asti.it



BIELLA

Avrebbe dovuto terminare il 24 luglio, ma è stata prorogata e c'è tempo fino all'11 settembre, dunque ancora una manciata di giorni, per visitare la mostra-spettacolo **Sul Filo della Lana**, un viaggio multimediale nella storia dell'umanità guidati da un filo, quello della lana appunto, attorno al quale nascono e si sviluppano storie, miti, leggende.



Curata da Philippe Daverio, la mostra è ospitata presso il Museo del Territorio, Via Quintino Sella; Fabbrica Pria, Fabbrica della Ruota, Loc. Pray.

Info: Museo del Territorio
tel. 015 2529345

Assessorato alla Cultura, Biella
tel. 015 3506601
www.sulfilodellalana.it

Volge al termine - l'ultimo appuntamento è per il 9 - anche il **Festival di Musica Antica a Magnano**, giunto alla XX edizione e che fa parte della rassegna "Piemonte dal Vivo": strumenti originali e interpreti prestigiosi, da Gustav Leonhardt al soprano catalano Montserrat Figueras, che interpreta antiche musiche religiose spagnole accompagnata dalla chitarra e dalla vihuela.

Info: Associazione Festival Musica Antica a Magnano
tel. 015 679260

Proseguono fino al 18 le rappresentazioni della **Passione di Sordevolo**, anch'essa inserita nel circuito "Piemonte dal Vivo".

La sacra rappresentazione fu eseguita per la prima volta nel 1816, ma il testo interpretato è assai più antico (fu scritto nel Quattrocento da Giuliano Dati). La Passione vede al lavoro oltre 400 attori per un dramma sacro, un autentico kolossal dal vivo che richiama ogni esta-

te migliaia di pellegrini e spettatori.
Info: Associazione Teatro Popolare di Sordevolo, tel. 015 2562486
ATL Biella, tel. 015 351128
www.passionedicristo.org

Fino al 25 è aperta **MondoMappa, rappresentare il mondo guardandolo dal basso**, una mostra organizzata dall'Ecomuseo Valle Elvo e Serra in collaborazione con la Fondazione Pistoletto che intende raccogliere le "mappe di comunità" realizzate dalle scolaresche sui temi della memoria storica, dei mestieri e delle tradizioni del territorio.
Info: Cittadellarte, tel. 015 28400
Ecomuseo e Naturarte
tel. 015 591043 / 2522729
www.ecomuseo.it

Per tutto il mese, dal 1° al 30, la diciottesima edizione di **Differenti Sensazioni - Festival Internazionale delle Arti** propone un caleidoscopio di performance multimediali, danza, teatro in ogni sua forma ed espressione. Il tutto in un ex stabili-

mento tessile, in un viaggio affascinante fra archeologia industriale e nouveau cirque.
A cura di Stalker Teatro.
Info: tel. 011 7399833
www.stalkerteatro.net

A **Salussola**, fino a fine anno, è possibile visitare la mostra **Storia e Cronaca della Resistenza Italiana ed Europea**, allestita in occasione del 60° anniversario della Liberazione presso il Museo e laboratorio dell'oro e della Pietra



Via Duca d'Aosta, 7
Info: Comune - tel. 0161 998124
www.museolaboratoriosalussola.org



Giganotosaurus carolinii

Brillante iniziativa del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino che, a conclusione della celebre mostra temporanea "Dinosaurios argentinos. I Giganti della Patagonia", ha acquisito nel proprio patrimonio alcuni tra i più significativi esemplari di dinosauro esposti, riservando a loro una collocazione permanente in Museo.

Il primo posto spetta al *Giganotosaurus carolinii*, il più grande dinosauro carnivoro ad oggi scoperto. Ritrovato nei pressi di Villa El Chocon, Provincia di Neuquén, Patagonia, con i suoi 14 metri di lunghezza ed un peso stimato di 6 - 8 tonnellate, supera in dimensioni il famoso *Tyrannosaurus rex*. Lo accompagnano in mostra altri interessanti esemplari sia sotto il profilo spettacolare, sia sotto quello scientifico. Torino, come altre importanti città d'Europa, da oggi può vantare di ospitare entro le sue mura e di esporre al pubblico del Museo di Scienze Naturali le terribili creature che da sempre catturano l'attenzione e l'immaginario di grandi e piccini.



Museo Regionale di Scienze Naturali

Via Giolitti 36 - Torino

Orario: 10,00 - 19,00 tutti i giorni - Chiuso il martedì
Info Museo 800 333 444 - www.regione.piemonte.it

CUNEO

Appena entro i confini della provincia, a **Racconigi**, ogni seconda domenica del mese il parco del castello diventa **Il bosco delle fiabe**, dove i bambini potranno incontrare i personaggi delle favole più amate e diventarne protagonisti. Il 24 e 25, il parco e le scuderie ospitano **Biblioteche in festa**, il consueto appuntamento fra le istituzioni librerie della Granda: patrimonio, attività e novità librerie saranno in primo piano.

Per tutto il mese, in concomitanza col **Convegno Internazionale sui Giardini Storici d'Europa** (che si terrà nella Margaria del Castello) verrà aperto al pubblico il Giardino dei Principini, recentemente restaurato e che fu realizzato nel 1889 per i giochi dei principini durante le villeggiature settembrine dei Savoia.

Nell'ambito di queste iniziative si colloca anche la mostra **I giardini**



nel libro antico. Progetti e disegni di giardini, piante e apparati di verzura nei volumi storici delle biblioteche cuneesi.

Info: *Castello di Racconigi*
tel. 0172 84005

Nel capoluogo, fino al 24 è possibile visitare la mostra **Nella Cucina di Stephano Ansardo de Castellino, Cuoco al Convento di San Francesco in Cuneo. Anno Domini 1493**, parte della rassegna nazionale "Cibi e sapori nell'Italia antica". In occasione della mostra, ospitata nel complesso monumentale di San Francesco, ogni sabato pomeriggio fra le 14:30 e le 17:30 viene riaperta l'esposizione **"San Francesco in Cuneo"**, che illustra la quotidianità della vita francescana.

Le iniziative di contorno includono vari incontri e conferenze sull'alimentazione nel Medio Evo, con particolare attenzione alle comunità monastiche e conventuali cuneesi.

Info: *Museo Civico di Cuneo*
tel. 0171 634175
www.comune.cuneo.it

Medesima rassegna e simile mostra ad Alba con **Mensa e Cucina nell'antica Alba**.

Fino al 16 ottobre al *Museo Civico Federico Eusebio*
Via Vittorio Emanuele, 19
Info: tel. 0173 292469 / 292473
www.archeologia.beniculturali.it

Per tutto il mese **Il Forte Albertino di Vinadio** riapre al pubblico il suo "Fortino", cioè la parte più elevata del complesso, restaurata e che offre un panorama mozzafiato sulla Valle Stura.

Info: tel. 0171 601962

Grande arte al **Castello di Barolo** con **Enrico Paulucci - Le Langhe nella sostanza della forma e del colore**, una mostra antologica del grande pittore, scomparso nel 1999, uno dei celebri Sei di Torino (assieme a Luigi Chessa, Carlo Levi, Jessie Boswell, Francesco Menzio e Nicola Galante) che tra la fine degli anni Venti e i primi anni Trenta rivoluzionarono la pittura in Italia,

e grande amico di Felice Casorati, col quale fondò l'astrattismo italiano. Le opere esposte coprono un arco temporale che va dal 1939 al 1985.
Info: *Enoteca Regionale di Barolo*
tel. 0173 56277
Comune, tel. 0173 56106

Fino a fine ottobre, ogni finesettimana è visitabile, su prenotazione, la straordinaria **Borgata di Balma Boves**, posta tra le frazioni Robella e Rocchetta di Sanfront. L'antica borgata, oltre che una straordinaria testimonianza della vita contadina, è particolarmente suggestiva per la collocazione delle abitazioni sotto grandi rocce aggettanti - le balme, appunto.

Info e prenotazioni:
tel. 0171 618260 / 3404962384

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: tel. 0321 620632
www.turismonovara.it

Prenotazioni: tel. 320 8134110

Il 26, nell'ambito del **Festival di Musica Sacra "Isabella Leonarda"** - in concerto sotto la Cupola, concerto per voce e organo. Musiche di Pergolesi, Frank e Bach.

Inizio ore 21
Ingressi: 7 euro (ridotto 5 euro)
Info: ATL - tel. 0321 394059
www.comune.novara.it

**VERBANIA**

Il 9, 10, 11 il parco di Villa Maioni a Verbania ospiterà **Sinfonia Floreale: fior fiore di giardini, giardinieri e giardinaggio**, una mostra mercato di piante rare, insolite, particolari e tipiche giunta ormai alla settima edizione e divenuta uno dei punti di riferimento del suo genere.

Un centinaio di espositori proporranno fiori rari e insoliti di ogni provenienza, dalle stravaganti

Castelli Aperti

Iniziata il 29 maggio, fino al 30 ottobre la rassegna offre ogni domenica visite guidate a dimore storiche e inoltre parchi e itinerari tematici in tutto il Basso Piemonte, nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo fra Langhe, Monferrato e la piana verso il Po, per un totale di circa 70 monumenti aperti al pubblico. Scopo della rassegna non è solamente "far vedere" palazzi, torri e dimore storiche, ma farli vivere, e per questo si è organizzata una vasta rete di manifestazioni di contorno.

Castelli in scena, ad esempio, offre trenta fra spettacoli teatrali, concerti, balletti che

hanno per scenografia le dimore storiche della provincia di Cuneo, oltre alla mostra itinerante **Pietra di Langa**, un progetto finanziato dall'Assessorato all'Artigianato della Regione Piemonte per la valorizzazione dell'antica lavorazione della pietra che per secoli è stata una componente molto importante dell'economia e della tradizione di questi territori. **Castrum** è invece un progetto che ha messo in rete ben 11 regioni dell'arco mediterraneo ed ha come scopo il recupero funzionale e turistico di castelli, torri, cinte murarie e antiche dimore presenti nelle città "minori". Di tali strutture il Basso Piemonte è ricchissimo, e il progetto ne ripercorre l'evoluzione, dalla loro costruzione attorno al X secolo in seguito al venir meno di un potere centrale, alla loro progressiva trasformazione da presidi militari a luoghi di potere e di rappresentanza, e quindi da torrioni a castelli e fortezze a palazzi nobiliari.

I centri coinvolti in questo progetto sono Acqui Terme, Cisterna d'Asti, Magliano Alfieri, Prunetto e Serralunga d'Alba.

Nel contesto della rassegna è inoltre operante l'**Associazione Piemontese Castelli Aperti**, che si propone di conservare questo patrimonio storico e artistico trasformandolo in risorsa fruibile dal pubblico. I quest'ottica, le strutture aderenti all'Associazione sono state adattate diventando prestigiosi Bed & Breakfast, strutture congressuali o cornici per matrimoni e cerimonie.

La rassegna tocca, per il territorio alessandrino, Conzano, Gavi, Casale, Ovada, Alfiano Natta, Pozzolo Formigaro, Terzo, Novi Ligure, San Salvatore e Camino.

Nell'Astigiano, Castell'Alfero, Castelnovo Don Bosco, Mombaruzzo, Rocchetta Tanaro, San Marzano Oliveto, Cisterna d'Asti, Cortanza, Ferrere, Monale, Moncucco e Soglio, oltre naturalmente alla duecentesca e ghibellina Torre Troyana di Asti, una delle più imponenti e meglio conservate torri medievali in Piemonte.

Nella Granda, le strutture coinvolte sono oltre 35, distribuite fra il capoluogo e i centri del territorio, da Saluzzo a Grinzane Cavour, da Fossano a Mango.

Info: tel. 800 329329 - www.castelliaperti.it



varietà del Madagascar agli agrumi di Sicilia, dalle piante "da freddo" austriache ai fiori del Lago Maggiore. Non mancheranno naturalmente gli appuntamenti di contorno: incontri, corsi, musica, momenti didattici e di intrattenimento. Disponibile anche un servizio navetta: un trenino dei fiori che collegherà le aree di sosta e l'ingresso principale della manifestazione.

Orario: 9:30-19:30

Ingresso: 5 euro, ridotto 4 euro, gratuito per bambini under 8 e disabili con accompagnatore.

Info: tel. e fax 0323 53513

Grand opening, venerdì 24 settembre alle 17, per il nuovo **Civico Museo Archeologico di Mergozzo**, in un edificio storico affacciato su Via Roma.

Il museo si compone di due sezioni, una dedicata alla storia e tradizione della lavorazione della pietra, l'altra più specificamente archeologica, e i pezzi esposti coprono un arco temporale che va dall'età della pietra alle soglie del Medio Evo.

Info: tel. 0323 840809

www.distrettolaghi.it

Ancora qualche giorno, fino al 10, per i **concerti delle Settimane Musicali di Stresa**.

Fra gli appuntamenti segnaliamo quello col London Brass Quintet il 3 a Verbania, i Solisti dell'Accademia del Teatro Marinskij di San Pietroburgo a Stresa il 4 e il concerto di chiusura affidato all'Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai diretta da Pietari Inkinen, con Roberto Carminati al pianoforte.

Info: 0323 31095 -30459

www.settimanemusicali.net

VERCELLI

Dal 18 settembre al 27 novembre appuntamento con la rassegna **Arte si fa sentire** al Museo Borgogna di Vercelli: concerti, conferenze, spettacoli, visite guidate e didattica, per lo storico museo fondato da Antonio Borgogna e donato alla città all'inizio del Novecento.



Info: tel. 0161 252776

www.museoborgogna.it

A Varallo, fra il 29 settembre e il 2 ottobre, in concomitanza col Convegno Internazionale di Ornitologia, sarà possibile visitare una **Mostra di disegni e dipinti a tema ornitologico** provenienti dalle collezioni del Museo Calderini di Storia Naturale.

Info: Direzione Musei Varallo
tel. 0163 51424

Si conclude il 10 settembre a Vercelli il **Festival Internazionale Storici Organi della Valsesia** (XVIII edizione). Un percorso attraverso il recupero degli antichi 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: Associazione Culturale Storici Organi del Piemonte
tel. 015 767350

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

Povera noi i Trelilu al Teatro Erba Torino

Come ricorda Mauro Giorcelli, direttore del Festival Nazionale del Cabaret, "Lilu" è una parola che non esiste, anche se probabilmente è contrazione di "pirilu", stante ad indicare persona rigorosamente di sesso maschile piuttosto sempliciotta ma furbetta all'uopo.

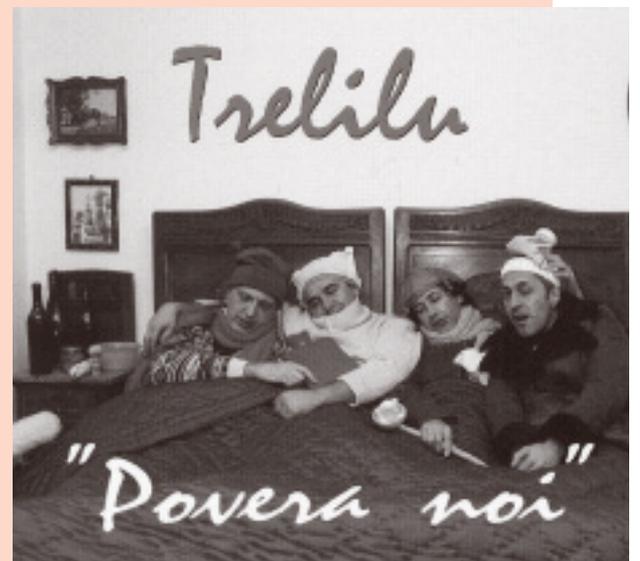
I Trelilu sono musicisti che in un bel giorno di primavera (correva, ma pianino, l'anno 1992) in terra di Langa fra Carrù e Piozzo, all'osteria e di fronte ad una bottiglia di Barbera, hanno deciso di unirsi in gruppo e portare in giro la loro voglia di ridere esplicita mediante l'uso del dialetto langarolo e supportata strumentalmente da uno straordinario rigore esecutivo.

Da allora sono passati oltre 300 concerti e circa 170 brani originali, e trionfali tournée nel sud del Piemonte ove mietono notevole successo e, alla bisogna, anche eventuali campi di grano.

I Trelilu in effetti sono quattro (proprio come i Tre Moschettieri, ai quali però nessuno va a domandare "perché vi chiamate Tre Moschettieri se siete quattro?") e precisamente: Pippo (Filippo Bessone) cantante e autore dei testi, Bertu (Roberto Bella) chitarra e voce, Franco (Francesco Bertone) contrabbasso, Peru (Piero Ponzio) clarinetto, arrangiatore e compositore.

Se ad alcuni, anche agli indigeni, non risulterà proprio semplicissimo seguire i testi, non c'è da preoccuparsi: una specie di dizionario langarolo-italiano, ma soprattutto le traduzioni delle loro canzoni, sono disponibili sul loro sito www.trelilu.it.

Al Teatro Erba Torino, dal 27 settembre al 1 ottobre.



Le ricette di primo autunno

Settembre

Aringa comoda*

Ingredienti

Aringa affumicata, aglio e prezzemolo tritati, olio extravergine di oliva, succo di limone, una tazza di latte.

Spellare, sfilettare e diliscare l'aringa, quindi lasciarla per un'ora o due nel latte tiepido (serve ad eliminare l'eccesso di sale).

Scaldare l'olio e farlo insaporire con l'aglio e prezzemolo, quindi correggere con qualche goccia di succo di limone.

Estrarre i filetti dal latte, asciugarli perfettamente, quindi lasciarli marinare nel condimento e servire, meglio se il giorno dopo per dar modo agli aromi di amalgamarsi perfettamente.

* "Comoda" significa "accomodata", cioè condita

Zucchine ripiene

Ingredienti

Zucchine (due per ogni commensale, se piccole), mollica di pane ammolata nel latte, un uovo, un paio di amaretti sbriciolati, due-tre cucchiaini di formaggio grattugiato, uno spicchio d'aglio, un rametto di salvia, prezzemolo tritato, burro, sale, pepe e noce moscata, poco brodo (anche di dado).

Pulire bene le zucchine e tagliarle a metà per il lungo. Con uno scavino togliere parte della polpa, formando delle barchette da riempire.

Sminuzzare la polpa ottenuta e farla rosolare nel burro aromatizzando con l'aglio e le erbe aromatiche. In una ciotola, fare un composto con la polpa delle zucchine (la salvia e l'aglio vanno rimossi), la mollica di pane ammolata e ben strizzata, gli amaretti sbriciolati, il formaggio, una generosa grattata di noce moscata. Aggiustare di sale e pepe e legare il tutto con l'uovo.

Riempire le zucchine con il composto in modo che ne siano ben colme e disporle in una teglia imburata e col fondo appena ricoperto di brodo. Cuocere a 190° per una mezz'ora, il tempo di cuocere l'involucro e far dorare bene il ripieno. Servire calde o tiepide.

Nota: Ci sono molti modi di fare i "cussot pièn", con varianti non solo locali ma familiari, essendo questa una preparazione che si presta, ad esempio, al riciclo degli avanzi.

Questa versione (ma prevediamo che ve ne saranno diverse, nel corso del tempo) è anche la più semplice, e non prevede l'utilizzo di carne nel ripieno.

Frittata di viticci

Ingredienti

Uova (in media due per commensale, se non sono troppo grandi), un mazzetto di viticci (sono i riccioli della vite, detti anche cirri) teneri e ben lavati, due cipollotti tagliati per il lungo, sale, pepe, olio

d'oliva e burro, olio per cuocere.

Tuffare brevemente i viticci in acqua bollente salata, scolare, poi passare in padella con poco olio e burro assieme ai cipollotti.

In una ciotola sbattere bene le uova, aggiustare di sale e pepe, poi incorporarvi le verdure e cuocere in una padella ben calda con un dito d'olio, girandola una o più volte.

Si serve calda, ma come tutte le frittate è ottima anche fredda.

Se si usa una padella antiaderente si può evitare del tutto l'olio di cottura, basta ungere leggermente la pentola.

Dolce di primo autunno

Ingredienti

Una ventina di fichi sodi, una decina di pesche, 4 uova, un etto di burro, un etto di zucchero, una decina di amaretti, un bicchierino di Rum, un pizzico di sale, burro e biscotti secchi per la teglia.

Pulire bene (non lavare) i fichi, togliere il picciolo, tagliarli a metà per il lungo e farli rosolare nel burro.

Togliere i fichi e ripetere l'operazione con le pesche sbucciate

e tagliate a pezzi non troppo piccoli. Non scartare il fondo di cottura.

Nel frattempo, aprire i noccioli delle pesche ed estrarne la piccola mandorla, che va tritata e aggiunta al resto degli ingredienti cui conferirà un piacevole sapore amarognolo.

Sbattere le uova con lo zucchero e il pizzico di sale, unirvi gli amaretti sbriciolati, il liquore e la frutta cotta. Versare il tutto in una teglia imburata e cosparsa di biscotti secchi pestati e cuocere in forno a 160° per almeno un'ora o finché il dolce non avrà raggiunto una buona consistenza.

Servire tiepido o freddo guarnendo con il fondo di cottura della frutta addensato a sciroppo.



www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE



Centro Studi per l'Artigianato Piemontese



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

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

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

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

Piemonteparchi da trent'anni a tutela del territorio.



PIEMONTEPARCHI Sessantatré aree protette, più di duecentomila ettari; natura, cultura, paesaggio e tradizioni, un patrimonio della comunità non solo piemontese. Uno spazio per uno sviluppo innovativo e sostenibile. Per noi  REGIONE
il parco è il luogo dove l'uomo è attento al proprio e all'altrui benessere.  PIEMONTE