



Michelangelo Carta Editore

www.piemontemese.it

redazione@piemontemese.it

€ 1,50

L'inverno è quello del nostro scontento. A primavera si svegliano le bambine. D'estate succede di tutto. Sull'autunno è già più difficile essere così tranchant. È che è una stagione dalle emozioni sfumate, che si confonde nelle nebbie notturne e nelle brine mattutine, che fa felici e melanconici, mesti ed euforici. L'autunno è il banco di prova dei progetti di settembre, il canto del cigno prima dei geli dicembrini, è il cielo che si copre di piombo ma anche luce piena, all'improvviso. L'autunno bisognerebbe passarlo sulle terrazze e sotto le coperte. Sulle prime nelle "domeniche di sole a tradimento" - come dice Fossati -, sotto le seconde quando fuori pioviggina, la città si riflette nel nero lucido dell'asfalto e la campagna esala umori fumosi dalla terra. Un gioco sull'autunno darebbe risultati sorprendenti. Se dico "autunno" cosa ti viene in mente? Chiedetelo a cinque persone. Scrivete le risposte. Dai, fatelo. Fatto? (come dice Giovanni Muciaccia). Non avrete due risposte uguali. Scommetto. Perché l'autunno è terra di nessuno. E di tutti. Sarà che siamo figli delle immagini, ma a me il primo autunno che viene in mente è quello a New York. Cioè "Autumn in New York". Ovvero quella pizza con Richard Gere e Winona Ryder. Me ne vergogno. Assai. E quindi tento il riscatto. Con "Il popolo dell'autunno" di Bradbury. E "L'autunno del patriarca" di Marquez. E "Autunno" - così, nudo e crudo - di Delerm. E "L'autunno della signora Waal" nel nostro conterraneo Nico Orengo.

Ecco, ora che ho fatto un po' l'intellettualino, mi sento già meglio. È colpa - anche questa - dell'autunno, che è stagione pure un po' sorda, inquieta, travagliata. Non sempre si dà il meglio. Anzi, spesso è il tempo del malmestare, degli ingranaggi che girano veloci nella testa, stridendo. È il tempo delle vigliaccate. Dei colpi bassi. Dei tradimenti. Ed è - almeno in metafora - declino. L'inizio della fine. Il limbo prima della vecchiaia. Ma poi - nelle stagioni vere, non in quelle della vita -, poi passa. Tornerà un altro inverno, cadranno mille petali di rose, la neve coprirà tutte le cose e forse un po' di pace tornerà. Così cantava Bruno Martino. Per ora, mentre siamo in mezzo al bicchiere d'orzata che è ottobre, rintanati nelle nostre tane ci consoliamo mettendo il capo fuori appena c'è un raggio di luce. O una sagra. O una festa. O un evento. O uno spettacolo. O una gita. O una vacanzina. O un nuovo amico. O un nuovo progetto. O un nuovo amore. Perché - nonostante l'autunno sia terribilmente autunnale (chi più di lui?) e a conti fatti lo sia anche questo editoriale - la vita è meravigliosa (ci voleva proprio un finale alla Frank Capra).

**In questo numero:****Itinerari**

- Valenza, oro et labora
- I pueblos del Monte Bracco
- Varallo: la Montagna Incantata

Sapori

- A tartufi con Ricky Tognazzi
- Le Langhe, tra Ford e Fenoglio
- Speciale vendemmia

Saperi

- Cinema: Donne e Ambiente fanno Festival
- Cabaret: Cuccatevi una risata
- Teatro: I burattini di Luzzati
- Arte: Lana giù, Mapplethorpe su
- Musica: i violini di Viotti, l'Aida di Friedkin

E ancora

- Le agende enogastronomia, cultura, artigianato con il meglio di ottobre
- Le ricette del mese
- Saper bere

Quelle giornate di sole a tradimento



ISSN 1825-604X



9 771825 604001

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

Lucilla Cremoni

All'idea di quel metallo... dallo Yukon all'Elvo, sulle orme dei Salassi

Una delle scene più divertenti che il cinema abbia creato su oro e cercatori è una di quelle iniziali de *La Ballata della Città senza Nome*, film tutt'altro che memorabile tratto da un famoso musical di Broadway: il vecchio cercatore/pendaglio da forca, interpretato da Lee Marvin, mentre celebra a modo suo un funerale vede luccicare qualcosa nella fossa, al che molla le esequie e con aria truce reclama a gran voce la concessione per sé e il suo socio, lasciando che l'anima del defunto se la cavi da sé. La realtà della corsa all'oro, quella dei *forty-niners* in California, ma anche quella dell'Alaska di fine Ottocen-



to e di tutte le febbriattole intermedie, fu ovviamente ben diversa: freddo, fatica, fame, e pochi quelli che sul serio si arricchirono e giunsero a facoltosa e serena vecchiezza. Ma quelle immagini di uomini chini sulle loro padelle a setacciare la sabbia dei fiumi auriferi sono parte del mito americano e, visto che oggi siamo in vena di citazioni cinefile, in questi casi fra la realtà e la leggenda, vince la leggenda. Sull'onda dell'epopea, con cappellone e stivali, si muovono ancora oggi i cercatori, che usano la tipica padella (*batea*) ma magari si aiutano con un metal detector e setacciano i fiumi più per passione che per necessità: un hobby, insomma, meno rischioso del *rafting* e di certo meno sanguinario della caccia. Ci sono siti internet, associazioni (come l'Associazione Biellese Cercatori d'Oro, con sede a Zubiena, e la Federazione Nazionale Cercatori d'Oro di Predosa, nell'Alessandrino); incontri, gare, campio-

nati, dimostrazioni – una anzi, si dovrebbe svolgere l'8 e il 9 ottobre lungo il torrente Elvo nei pressi di Vermogno, nel Biellese. Il luogo di questa corsa all'oro nostrana è la Bessa, una zona fra Biellese e Canavese che costeggia e circonda il corso del torrente Elvo e prosegue in territorio valdostano. Fu una delle più grandi miniere d'oro dell'antichità, ed era nel territorio dei Salassi, una popolazione ligure-celtica di cui si favoleggiano origini non meno che mitologiche legate ad Ercole e agli Argonauti, dunque al mito del Vello d'Oro, che altro non sarebbe se non una pelle di pecora, usata per setacciare le sabbie auri-

fere e perciò "d'oro" in quanto ricoperta di polvere e pagliuzze.

I Salassi avevano il controllo di un territorio esteso fino ai confini delle terre dei Taurini, alleati di Roma, e forse non furono i primi scopritori dell'oro alluvionale trascinato dai corsi d'acqua dalle viscere del Monte Bianco, ma furono i primi a setacciarlo in modo sistematico, anche deviando il corso dei torrenti e fornendo così un *casus belli* ai Romani i quali mandarono le legioni a "difendere" le popolazioni circostanti alle quali veniva tolta o inquinata l'acqua. Ma trovarono molto filo da torcere, venendo sanguinosamente sconfitti nel 143 a.C. nelle campagne tra Verolengo e Brandizzo.

Però stiamo parlando dell'irresistibile espansione della Roma del II secolo, e quindi nel giro di pochi anni la storia finì come doveva finire: i Salassi furono sconfitti e sottomessi, le terre furono distribuite ai

veterani e i nostri poco fortunati emuli di Asterix finirono schiavi o dispersi, continuando a fare qualche azione di disturbo e insediandosi in piccole *enclave* nel circondario, come ancora testimoniano toponimi quali Salassa (e Salussola, ma qui le teorie divergono).

Gli autori antichi parlano anche di miniere, che secondo Plinio il Vecchio si sarebbero estese fino a Vercelli (ma è più plausibile che, se mai sono esistite, si trovassero nella bassa Valle d'Aosta). Con la colonizzazione romana lo sfruttamento delle zone aurifere divenne intensivo, causando l'esaurimento del giacimento da cui si stima siano state estratte 270 tonnellate d'oro.

Lo sfruttamento della risorsa, e la cerca dei residui aurei nei secoli successivi, hanno determinato lo sconvolgimento dell'ecosistema di quel territorio, e nel corso del tempo, la nascita di un ambiente totalmente diverso. Gli scarti di scavo, pietre e ciottoli, sono stati ammassati in enormi cumuli, vere e proprie dune artificiali, un paesaggio surreale che, se ha reso il terreno inutilizzabile per l'agricoltura causandone l'abbandono, ha finito per essere una manna per gli archeologi e per creare caratteristiche botaniche e climatiche uniche, tanto che la Bessa è oggi una riserva naturale. ■



Foto in basso: per gentile concessione Riserva Naturale Speciale della Bessa



Colazione da Tiffany

A Valenza si ritrovano gli artisti dell'oro che producono per le grandi griffe internazionali. Aspettando un marchio DOC



Se avete la fortuna di potervi permettere un Rolex Oyster, o di fare un po' di shopping da Tiffany o da Cartier, quasi sicuramente vi porterete a casa un pezzetto di Valenza. Infatti è a Valenza che si fanno i bracciali d'oro dei mitici orologi e i pezzi più esclusivi dei grandi gioiellieri. Ma quanti lo sanno? Forse nemmeno i commessi sussiegosi e un po' spocchiosi di questi templi del gemello da polso, del monile da collo, dell'orecchino e del bracciale. Del resto, quella che si svolgerà fra il 1° e il 4 ottobre è l'edizione autunnale di **Valenza Gioielli**, i cui due appuntamenti annuali – l'altro è a marzo – sono riservati ai professionisti del settore, che arrivano da tutto il mondo per studiare, acquistare, e commissionare i gioielli che saranno esposti nelle vetrine più prestigiose delle grandi metropoli o dei posti da vip – da Montecarlo a Cortina, da Rodeo Drive a Porto Cervo.

Il pubblico dei profani deve accontentarsi dei convegni, delle mostre estemporanee e delle collezioni visibili, su prenotazione, nello spazio

espositivo predisposto presso la sede dell'Associazione Orafa Valenzana (AOV) in previsione della realizzazione, in un futuro che si spera prossimo, di un vero e proprio museo.

Non esiste, quindi, un "marchio Valenza", e se il nome della cittadina è ormai sinonimo di arte orafa – in effetti, circa ottomila dei suoi 21.000 abitanti sono occupati nel settore, e lì si lavorano più o meno trenta tonnellate d'oro l'anno – non è facile citare dei marchi famosi che si identifichino in modo evidente e immediato con la città. Eppure, la tradizione orafa valenzana non è solo il risultato della specializzazione produttiva conseguente alla concentrazione di imprese nella zona, ma un caso la cui unicità è spesso poco nota e apprezzata.

Ad esempio, Valenza è solitamente assimilata alle altre città dell'oro italiane, Vicenza e Arezzo. Ma c'è una differenza fondamentale: Vicenza e Arezzo sono centri dell'industria orafa, della realizzazione di oggetti anche pregevoli, ma comunque prodotti in serie, dunque sono luoghi

di una gioielleria di fascia più modesta rispetto a Valenza. Che invece da sempre è la capitale del gioiello esclusivo, quello creato in pezzi unici o rarissimi, quello delle pietre eccezionali incastonate su altrettanto eccezionali montature. I

gioielli di Valenza sono fatti a mano, e l'ausilio dei macchinari è sempre e comunque strumentale alla manualità espressa con le tecniche più svariate. A Valenza lavorano straordinari artigiani-artisti, e nelle botteghe artigiane si formano i ragazzi diplomati all'Istituto d'Arte "Benvenuto Cellini", o ai corsi organizzati dalla Regione.

La tradizione orafa valenzana non ha radici che si perdono nella notte dei tempi; anzi, ha poco meno di due secoli. Inizia nel 1817, quando un

orafa pavese di belle speranze, Francesco Caramora, si sposa e si stabilisce a Valenza, che allora era giusto sul confine fra il Piemonte sabauda e la Lombardia asburgica. Dopo alcuni anni come dipendente nel laboratorio di un parente, si mette in proprio, e il deposito del suo punzone al municipio di Alessandria, nel 1825, è anche l'atto di nascita ufficiale dell'oreficeria di Valenza.

Lo sfortunato Caramora muore, giovanissimo, due anni dopo, ma la tradizione è ormai avviata. Valenza, una cittadina fino a quel momento votata alla produzione calzaturiera, diventa un centro orafa in costante ascesa. Gli imprenditori vanno a specializzarsi nelle grandi capitali europee, e tornano per forgiare gioielli all'avanguardia per estetica e tecnica: le fabbriche si espandono, vendite ed esportazioni crescono fino a quando lo scoppio della Prima guerra mondiale non ne causa il crollo totale.

Dopo la guerra la ripresa è lenta, e se non è più possibile impostare la produzione su scala industriale, d'altro canto i piccoli laboratori che

si ricostituiscono diventano fucine di creatività, attentissime all'evoluzione delle tendenze, e ad esempio si fanno capolavori che si richiamano più o meno apertamente all'*art nouveau*.

E il dinamismo non coinvolge solo la sfera creativa, ma anche quella gestionale e commerciale. Negli anni Venti, Valenza inaugura una prassi ancor oggi in uso, quella della cosiddetta "industria a domicilio". Cioè una produzione non destinata alla vendita diretta ma realizzata su commissione. Al posto dei negozi, delle gioiellerie, delle vetrine scintillanti di balocchi e profumi, ci si avvale di agenti e uffici commerciali che procacciano commesse. Insomma, si lavora sul sicuro, sul venduto, e nella maggior parte dei casi si tratta di pezzi di gran valore e complessità, la cui realizzazione richiede una filiera, più che una bottega. E Valenza sviluppa questa filiera, con laboratori sempre più specializzati ciascuno dei quali esegue una o più fasi: disegno, incisione, incasso, taglio, lucidatura, eccetera. Per rafforzare e perfezionare questo sistema, nel 1945 viene fondata l'Associazione Orafa Valenzana (AOV), tuttora attiva.

Ma questa strategia, innovativa al tempo del suo avviamento e molto efficace nei decenni successivi, se ha consentito alla gioielleria valenzana di consolidarsi e prosperare, ha anche impedito a Valenza di diventare, oltre che un laboratorio, anche un palcoscenico, e di incarnare l'immagine, oltre che la sostanza, dell'arte orafa. La produzione di Valenza, in una parola, è sempre stata "conto terzi". Prestigiosa, eccelsa, ma sempre conto terzi, dunque dipendente in tutto e per tutto dalla committenza. Se Cartier o Tiffany decidessero di rifornirsi sul mercato orientale, gli orafi di Valenza rimarrebbero con il classico pugno di mosche: sarebbero sempre i più bravi del mondo, ma senza un nome e un logo di impatto immediato in un mondo e su mercati in cui la "firma" è quasi tutto. Naturalmente è un'ipotesi estrema, ma non poi così assurda, che rende anche più evidente l'esigenza di costruirsi un'immagine forte e autonoma.

Ci si arriverà mai? ■

L'Eccellenza La Sua Eccellenza

Questa è la croce e delizia dell'artigianato piemontese, e in generale del Piemonte: le cose si fanno, ma non si dicono. "Fatti, non parole" è il motto, "il lavoro ben fatto è la migliore pubblicità" il ritornello.

Il che è sacrosanto, ma i tempi cambiano, sono già cambiati; e se fare molte cose molto bene resta una specie di segreto di stato è inevitabile che prima o poi arrivi qualcun altro che ha imparato (magari copiando) a fare le stesse cose, ma non si vergogna a dirlo, e quindi incassa tutti i meriti, anche quelli che non ha. E noi rischiamo di rimanere lì, con tutto il nostro talento e inventiva, a fare i nobili decaduti e a compiangerci. Ma questo è un discorso lungo, lasciamo perdere.

Con l'artigianato, va detto, il Piemonte sta cominciando a rendersi conto di quando sia importante far sapere che i valori di tradizioni antiche sono culturali ed economici, e che quelle tradizioni non sono reperti archeologici ma qualcosa che riguarda direttamente la qualità della vita.

Ed era ora, perché sono veramente troppe le persone, anche di cultura, che per "artigiano" intendono l'elettricista o l'idraulico, oppure il classico *mulitta* da fiera in braghe di fustagno, simpatico ma con l'impatto imprenditoriale di una figurina del presepe.

È importante tener presente, e far comprendere, che l'artigianato, in

Un progetto della Regione per rendere la qualità riconosciuta riconoscibile

tutti i suoi comparti, non è mai un semplice mantenimento, riscoperta o riproposta del passato. L'artigianato è ricerca costante: del resto, anche il restauro, che per definizione è recupero e conservazione, aggiorna continuamente tecniche e materiali. Proprio nella gioielleria l'interazione fra passato e futuro salta all'occhio. Sia nell'invenzione e interpretazione della forma, sia negli accostamenti di materiali, dai più tradizionali (metallo prezioso con pietre preziose, semipreziose, perle) ai più inconsueti e innovativi (metalli preziosi abbinati a metalli comuni oppure a tessuto, fossili, cuoio eccetera).

La questione è: preferiamo il grazioso pendaglio di comune metallo che hanno tutti, costoso perché fa tendenza e di cui è testimonial

una qualche bellissima magrissima famosissima, o un pezzo unico fatto a mano apposta per noi o comunque a tiratura davvero limitata?

Ovviamente è questione di gusti e di gusto, di atteggiamento, di personalità, di scelte. Ed è anche un po' il gioco dell'oca: come è possibile che la grande multinazionale spenda montagne di denaro per pubblicizzare qualcosa di cui vuol vendere solo qualche pezzo a pochi eletti?

È una contraddizione.

Ma d'altro canto, se voglio qualcosa di veramente esclusivo, magari fatto riciclando quel mucchietto di orecchini spaïati o quell'orrendo anelluccio regalo di una zia spilorcia, dove vado? A chi mi rivolgo se non sono la zarina di tutte le Russie e non ho Fabergé alle mie dipendenze? Come posso sapere se gli orafi e gioiellieri che trovo sull'elenco telefonico sono bravi o no?

Per fortuna, ormai da qualche anno anche a livello istituzionale si sta lavorando, con il progetto regionale dell'Eccellenza Artigiana, per fare in



modo che "la qualità riconosciuta sia riconoscibile", cioè per rendere immediatamente evidente al pubblico, attraverso un marchio, che i prodotti acquistati nelle botteghe, o fatti realizzare dagli artigiani d'Eccellenza, hanno delle caratteristiche di qualità e durata che non si trovano nei prodotti industriali anche di fascia medio-alta.

Perché il marchio è conferito solo in seguito alla selezione accurata delle imprese artigiane che dimostrano di attenersi a ben precisi disciplinari e condizioni, prima fra tutte la manualità delle lavorazioni.

Il marchio, ideato da Vittorio Sacco, è una 'M' stilizzata che vuol richiamare il concetto di manufatto e la figura archetipa del Mastro artigiano.

Dopo la definizione del disciplinare del settore gioielleria, avvenuta nel 2001, sono state selezionate le imprese d'Eccellenza, che a tutt'oggi sono 220.

L'elenco completo è disponibile sul sito della Regione:

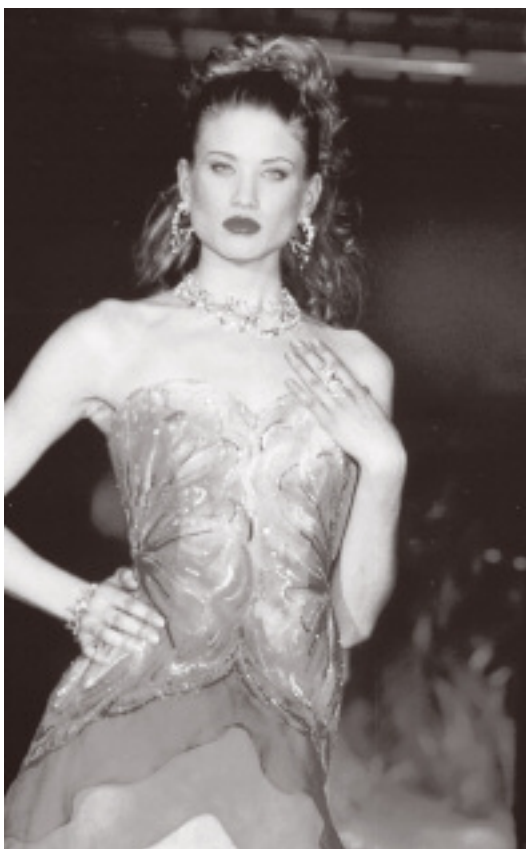
www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza/elenco.htm



Le immagini di questo servizio sono state fornite dall'AOV

Gioielleria istruzioni per l'uso

Finora abbiamo parlato indifferentemente di "oreficeria" e "gioielleria". Ma è solo per comodità, perché non sono affatto la stessa cosa. La **gioielleria** è, in generale l'arte di realizzare manufatti preziosi, e questo è il risultato di una serie di operazioni tanto più numerose e specializzate quanto più il pezzo da creare è complesso e composito per materiali e tecniche.



Per chi fosse interessato ad orientarsi nella selva delle varie lavorazioni, ecco un piccolo vademecum, tratto dal *Disciplinare di Produzione dei Manufatti realizzati in metalli preziosi, gemme, pietre preziose, semipreziose, dure, lavorazioni affini e complementari*. Sembra il titolo di un trattato di alchimia del Seicento, invece è un pratico libriccino edito dall'Assessorato Regionale all'Artigianato nel 2001.

Oreficeria

L'insieme delle tecniche e delle pratiche (antiche e attuali) atte a realizzare la struttura metallica del gioiello: dalla preparazione

del metallo prezioso in lastra e fili fino all'esecuzione della struttura metallica.

Dell'oreficeria fanno parte le tecniche: *fusione* (in staffa, a osso di seppia, a cera persa o microfusione); *preparazione* della lastra o del filo; *rinettatura* o *sgrossatura*; *filigrana*; *granulazione* (la tecnica dei gioielli etruschi, per intenderci).

Incassatura o incastonatura

È la tecnica di lavorazione di un gioiello che porta pietre preziose o semipreziose o dure, le quali vengono introdotte e fissate in sedi appositamente preparate dall'orafo nella struttura metallica del gioiello.

A sua volta, l'incassatore dovrà adattare perfettamente la sede a seconda della forma, misura e taglio delle singole pietre.

Le incassature possono essere: *a lastra* (invenzione dell'artigianato valenzano); *a castone ribattuto* (alla romana); *con puntine o ricetti* (all'inglese); *a binario*; *a griffes*; "invisibile".

Sbalzo, cesello, incisione, martellatura

Lo *sbalzo* è una tecnica antichissima per mezzo della quale il disegno, tracciato sulla lastra di metallo, viene ottenuto in rilievo.

Il *cesello* è conseguente allo sbalzo, di cui è rifinitura e perfezionamento.

L'*incisione* consiste invece nell'ottenere figure

e decori asportando del metallo con attrezzi taglienti o appuntiti (bulini). In genere si usa su castoni e medaglioni, e si utilizza anche per ottenere figure in positivo tramite l'asportazione del metallo circostante.

La *martellatura* è la decorazione realizzata con un martello o un attrezzo apposito.

Smaltatura

È la tecnica che permette di rivestire superfici metalliche o parti di esse con copertura di materia vetrosa, trasparente oppure opaca, colorata con vari ossidi metallici aggiunti al composto.

Le tecniche di smaltatura includono: *cloisonné* (ad alveoli, di solito con smalti opachi); *champlevé* (ad incavo); *ronde bosse* (a tutto tondo); da *miniatura*; *grisaille* (strati bianchi applicati su fondo nero); *translucido* (smalti policromi su una lamina lavorata a sbalzo); del *paillons*; *guilloché*; a *cattedrale*.

Pulitura

Tutte quelle fasi di rifinitura



del manufatto che avvengono esclusivamente con l'uso di paste abrasive applicate con spazzole di diverso tipo. La pulitura avviene in due fasi: ripulitura generale dell'oggetto non ancora incassato; e, terminata la fase di incassatura, tutte le operazioni volte ad esaltare la lucentezza e i volumi dell'oggetto.

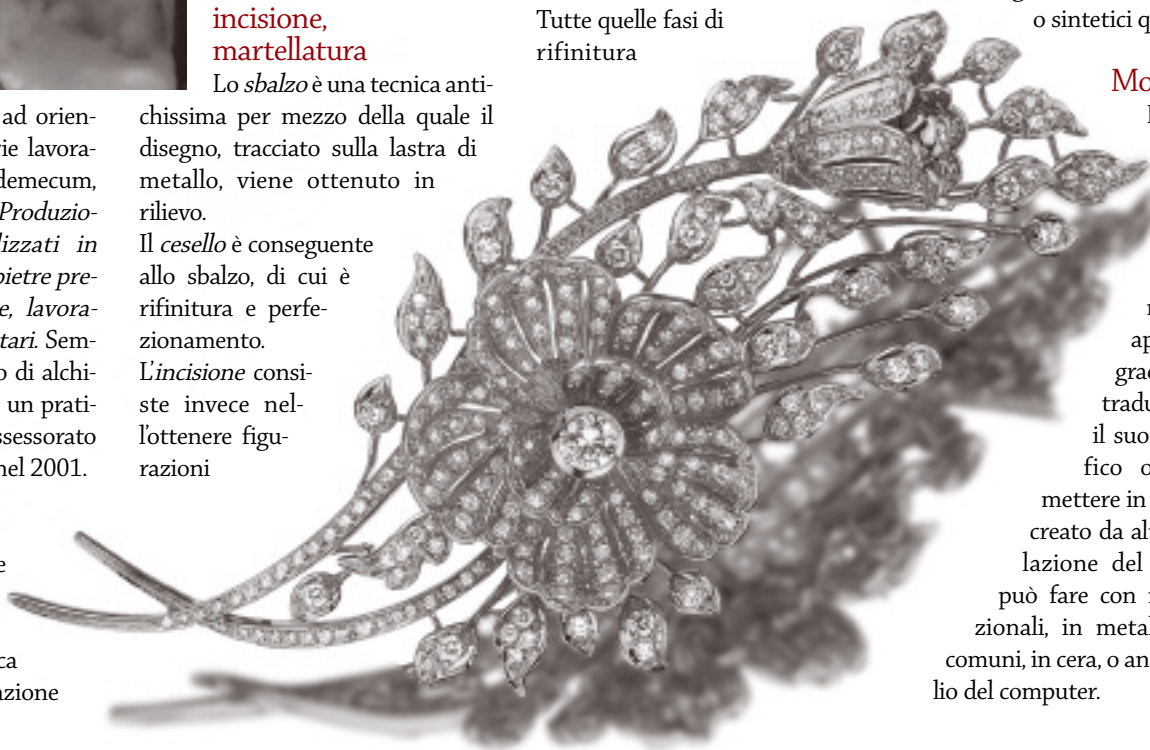
Taglio

La tecnica che trasforma i cristalli e i minerali in forme e dimensioni utilizzabili in gioielleria.

Le tecniche del taglio si applicano a gemme, pietre preziose, semipreziose, dure, ma anche a materiali organici come la madreperla, o sintetici quali il vetro.

Modellazione

È la fase della lavorazione svolta da una figura specializzata, il modellista appunto, in grado di ideare e tradurre in opera il suo modello grafico o disegno, o mettere in opera quanto creato da altri. La modellazione del prototipo si può fare con metodi tradizionali, in metalli preziosi o comuni, in cera, o anche con l'ausilio del computer. ■





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.

La cultura intensiva dei DOCG sta cacciando mucche e nonnine. Di cui non si può fare a meno

Le Langhe tra Ford e Fenoglio



Cavallito & Lamacchia

Scegliamo un punto da cui partire: Monforte d'Alba. Non un punto qualsiasi se si pensa che, secondo la *Guida ai Vini d'Italia* dell'Espresso, da queste colline nasce il vino di tre dei migliori undici produttori di Italia. Parliamo di Barolo e di Aldo Conterno, Armando Parusso e Domenico Clerico. Ma non solo, perché oltre a questi tre, l'eccellenza continua con altri celebrati produttori, da Elio Grasso a Gianfranco Alessandria. Insomma passeggiare, da queste parti, significa calpestare la terra di colline sacre, i cui nomi dal sapore epico come le salite del Tour de France ricorrono sulle etichette dei migliori Baroli. Allora, da Monforte prendiamo la vecchia strada comunale che porta verso la Fondovalle: sulla destra, più o meno a sud, con esposizione di non grande pregio, si nota un vigneto di Chardonnay, interrotto da qualche verde di bosco che appare come ultimo ciuffo ribelle su di un cranio quasi calvo.

Chardonnay. È proprio necessario impiantarlo in Langa? Noi nutriamo qualche dubbio e - ciò che ci pare più importante - insieme a noi anche il mercato. Ma anche lasciando lo chardonnay al suo destino, non possiamo non diagnosticare l'evidenza della grave alopecia della Langa, la progressiva e sempre più intensa perdita di boschi e di campi coltivati a meliga e fagioli in favore dell'aumento delle superfici vitate. Però prima di leggere alcuni dati che aiutano a fotografare le dimensioni, le ragioni e gli effetti dell'alopecia langarola, si deve fare una sintetica digressione sul funzionamento (discusso) della Docg.

Il disciplinare di produzione prevede che le uve possano provenire unicamente da una zona di territorio rigidamente demarcata, con la conseguenza che tutte le uve che sono fuori dal cerchio, magari anche solo a un passo dal meridiano della nobiltà, possono diventare

ottimo vino, ma non Barolo. D'altra parte, tutti i vitigni che sono dentro il cerchio, anche in zone male esposte, possono vantare l'appartenenza alla Docg.

Questo è il prezzo necessario dei confini, questo il formalismo delle convenzioni.

La superficie vitata nel 1980, anno di istituzione della DOCG, era di 1.111,70 ettari ed è aumentata sino al 1990 del 4,5%. Dal 1990, anno che assumiamo come principio del boom enologico, al 2003, l'incremento delle superfici è stato superiore al 35%.

Un vitigno rende di più di un campo di fagioli e un vitigno nella zona del disciplinare rende di più di un vitigno fuori ed è per questo che, proseguendo lungo la strada di Monforte (ma potremmo proseguire per tutta la Langa del Vino) si incontrano splendide colline, ritmate da filari a girocollina o a ritocchino, si incontrano cantine che ogni anno aumentano di dimensione, sino a sembrare veri e propri castelli dalle architetture improbabili, si incontrano, sulla Fondovalle, enormi capannoni e magazzini squadri e si vedono vigne di uve nebbiolo destinate a diventare Baroli in zone appena lambite dal sole.

Ma non si incontra quello che ci si aspetterebbe di incontrare in campagna: una mucca o una pecora. Allora, che campagna è quella dove non si incontrano mucche, dove non si vedono boschi di noccioli, campi di grano o alberi da frutta? Se non sapessimo che la Langa è fatta anche di sentieri da percorrere infangandosi le scarpe, potrebbe venirci il dubbio, mentre guardia-



mo a bocca aperta i colori delle colline in autunno, che sia tutto qui, una splendida coreografia a fare da sfondo ad una strada asfaltata che porta al ristorante: si mangia, si beve e *si turna andarera*.

Monocoltura. Ecco la definizione di un sistema agricolo, ma anche economico, che punta tutto su un solo tipo di prodotto e che, oltre a fare sparire frutta e mucche, determina altri inconvenienti.

Come suggerisce Vittorio Manganelli, direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, "la monocoltura ha espulso dal territorio una serie di personaggi che non fanno parte del mondo del vino: una nonna di Langa una volta poteva badare all'aia o gestire una trattoria che rende mille volte di meno di una cantina, adesso o la nonna va sul trattore, o finisce all'ospizio".

I vecchi vanno all'ospizio insieme a certi prodotti. Manganelli ricorda l'esempio celebre delle pesche di vigna e degli altri alberi da frutta: "gli alberi non ci sono più perché i filari sono ravvicinati per aumentare la produzione. Sui pochi alberi rimasti, la frutta marcisce perché raccogliarla costa e rende poco". Fine della poesia, dell'uva fogarina e dell'amore in mezzo ai prati.

Dicevamo delle mucche. Senza pascoli non ci sono mucche, senza mucche non c'è letame. Ed ecco un altro inconveniente da non sottovalutare - perché senza letame non si può concimare il terreno - che conduce al nonsense di "importare" il letame o, peggio, ricorrere in abbondanza a fertilizzanti chimici. Perché, questo è bene, ricordarlo: dietro alle rotazioni virtuose dei calici riedel, dietro alle etichette da signori, dietro, anzi sotto, alle vigne geometriche, alla tecnica degli enologi, al sapere dei contadini, alla fatica dei braccianti, dietro tutto questo c'è qualcosa che vale la pena chiamare orgogliosamente con il suo nome. Merda.

Se ne sono accorti alcuni attenti produttori, tra cui Elio Altare, che hanno deciso di dedicare spazi all'allevamento delle mucche, forse più per la produzione in proprio del letame che per quella di carne. Il paradosso del vignaiolo che produce il letame è in fondo un bel segnale perché lascia sperare in una terza fase evolutiva: dopo il lavoro in cantina, dopo la cura della vigna, l'interesse verso quello che c'è oltre il confine dei filari.

In altre parole, amore per il territorio e la natura.

Torniamo a capofitto nel territorio, sulla strada di Monforte, nei pressi della frazione Perno. Qui c'è la casa di un signore che una mattina - ci permettiamo di romanizzare, perché non sarà successo tutto in una notte - ha aperto le imposte e, invece del *bric* ripido, ha visto una collina dolce e, sullo sfondo, la torre e il paese di Castiglione.

Chi ha spostato la collina? E perché?

Il gioco si chiama "sbancare la collina", è un gioco (abbastanza) lecito e funziona così: si prende una collina troppo ripida o male esposta e, come se fosse di pongo, se ne smussano le pendenze che riducono la possibilità di impianto di filari o se ne contorcono le forme per volgerle, nel limite del possibile, a mezzogiorno. A volte i lavori non sono fatti bene e quando piove l'acqua

scivola tra i nuovi filari e si trascina sulle strade il fango che raccoglie in collina, ma, al di là delle implicazioni geologiche e naturalistiche, ogni sbancamento è una ferita per chi è abituato a confrontarsi da sempre con certi orizzonti

Naturalmente lo sbancamento comporta disboscamento: una vigna vicino al bosco può essere

abitata da centinaia di specie di insetti e ragni che contribuiscono alla sua salubrità e ne prevengono le malattie. Una vigna senza bosco, invece, è condominio per poche decine di ragnetti ed è destinata, quindi, a essere protetta da un maggiore numero di agenti di tipo chimico.

La vigna perfetta, si dice, è sola e assoluta, in mezzo a un bosco.

Ma a parte i sentimenti, a parte una serie di circostanze non proprio trascurabili, si deve ancora dire che, quest'anno, sono rimaste invendute alcune migliaia di bottiglie.

Sarà la crisi economica, saranno i prezzi alti (anche se, per conto nostro, i prezzi del Barolo, che pure sono aumentati, rimangono generalmente piuttosto equi) ma quelle migliaia di bottiglie sono lì a impolverarsi, quella del buon produttore vicina a quella del cattivo produttore. Con grande difficoltà, per il consumatore meno attento, o straniero, a distinguere l'una dall'altra.

In tutto questo non c'è una morale, la Langa dei tempi moderni non è apocalisse né salvezza.

Nessun manicheismo: a Monforte, e in tutta la Langa, da tempo non si è più avvezzi a parlare di contrapposizione tra male e bene in termini assoluti.

Così, se nessuno si sente in dovere di scegliere tra la strada sentimentale che conduce verso la Langa di Fenoglio e quella fordista che porta alla Langa catena di montaggio, non sarà impossibile scorgere quella terza via che passa tra campi e filari. Percorsa, magari, dagli amanti del vino o da una mucca a passeggiare. ■



La vite dà la vita

Un buon vino nasce dalla vigna: ecco sette cose cui fare attenzione. E che non bastano.

Giancarlo Lercara



La qualità si fa in vigna! e su questo ormai sono d'accordo tutti. In effetti, per ottenere buoni risultati è necessario partire da una materia prima - cioè uva - buona; e ciononostante è possibile non raggiungere il risultato voluto, se le altre fasi non si svolgono correttamente.

È evidente, quindi, che un vino di qualità è il risultato di una combinazione di fattori, ognuno dei quali deve esprimere al meglio le sue potenzialità.

Se vogliamo fare una prima distinzione, possiamo dire che questi fattori sono di due tipi: quelli naturali, cioè determinati da clima e terreno, e quelli che invece dipendono dal lavoro del produttore.

I primi sono unici, non replicabili, e sono la chiave del valore di un vigneto, perché solo la natura può decidere dove concentrare questi caratteri, che includono:

La natura del vitigno: ci sono vitigni che possono dare vini straordinari (Nebbiolo) ed altri che posso-

no dare vini buoni ma che eccezionali non saranno mai (Bonarda).

La composizione del terreno: alcuni terreni sono più vocati alla produzione di vino, altri meno; ad esempio, quelli calcarei-argillosi o sabbiosi possono dare ottimi risultati.

Clima e microclimi: il valore di un'annata (millesimo) dipende principalmente dall'andamento climatico durante il ciclo vegetativo della vite: ore di sole, millimetri di pioggia, temperatura, umidità, ventilazione, escursione termica tra notte e giorno. Il *microclima* può fare la differenza tra due vini prodotti nella stessa

zona, dallo stesso vitigno e con le stesse attrezzature e tecnologie. Sul microclima influiscono fattori quali l'esposizione al sole e l'altitudine. E la pendenza: una buona pendenza (la misura è il fiatore che ci fa venire) garantisce una ventilazione costante che tiene lontane le muffe nei perio-

di caldi ed umidi; favorisce un'insolazione omogenea della pianta e quindi una maturazione omogenea delle uve; evita il ristagno dell'acqua nel terreno, facendola defluire verso il fondovalle; e se le radici devono andarsi a cercare l'acqua più in profondità, hanno modo di trovare e assorbire dei minerali molto importanti ai fini qualitativi.

Poi entrano in gioco le scelte del produttore, che si applicano sia all'allevamento della vite sia alle fasi di vinificazione.

Sistema di allevamento: la vite è una pianta rampicante che necessita di un sostegno (ad esempio un palo, la tipica bropa); esistono molti modi per far crescere la pianta (alta, bassa, in filari, in topie, ecc.), e ciascuno è frutto di una precisa scelta.

Resa per ettaro: un punto nevralgico che ha anche messo a rischio rapporti familiari. Una vite può produrre molti grappoli, ma per ottenere vini di qualità è fondamentale tenere sotto controllo la

quantità di uve prodotte, che è sempre inversamente proporzionale alla qualità. In fondo, è logico: le potenzialità dell'apparato radicale di una vite non cambiano, quindi, a parità di nutrimento disponibile, se questo deve essere ripartito fra quattro oppure otto grappoli la differenza salta agli occhi.

La resa, oltre che la forma della crescita, è determinata dalla potatura, e varia a seconda dei vini ed è regolamentata dalla legislazione vitivinicola, cioè dai disciplinari di produzione delle varie DOC e DOCG.

Vendemmia al momento giusto: è determinante, soprattutto nelle annate poco favorevoli. Più le uve maturano, più negli acini si concentrano gli zuccheri e diminuiscono gli acidi. Quando si riconosce il momento in cui l'equilibrio è ottimale, questo equilibrio si potrà trasferire al vino.

Tecniche ed attrezzature: un altro punto delicato, che richiede innanzi tutto idee chiare sullo scopo finale. Il dilemma è, in buona sostanza: continuo a vendere il vino sfuso in damigiane, oppure lo imbottiglio e lo etichetto?

Se decidi di andare in bottiglia, allora dovrai fare i conti con attrezzature che rappresentano investimenti economici non indifferenti: pigia-diraspatrici, vasche di fer-

mentazione in acciaio a temperatura controllata e con sistema di rimontaggio, rotomaceratori, *tonneaux e barrique* (l'ormai celebre piccola botte di rovere dalla capacità di 225-228 litri deve essere usata un paio di volte e poi sostituita, e costa 600-800 euro).

Per la tecnica di produzione, è importante ricordare che **un vino genuino non è necessariamente un vino buono**, perché un vino richiede cure - e per cure ovviamente non si intende l'uso di sostanze che possono sofisticare il prodotto - e non basta "farlo come lo faceva il nonno" per essere sicuri del risultato. Troppe cose sono cambiate, molte sono le consapevolezze che una volta non c'erano, e ormai sono pochissimi i produttori di vini di alto livello che riescono a fare a meno delle consulenze degli enologi, che sono professionisti con costi relativi (i più bravi girano dal Piemonte alla Sicilia in elicottero!).

E poi ci sono tutte le fasi successive, dal confezionamento (che non s'improvvisa: a parità di qualità e di prezzo, chi vuole una bottiglia con un'etichetta brutta? Anche qui, se non sei Bartolo Mascarello, meglio affidarsi a professionisti) allo stoccaggio (anche il vino migliore, se immagazzinato malamente, magari in ambienti umidi o soggetti a sbalzi di temperatura, si danneggia irrimediabilmente) alla commercializzazione. Ma questi sono temi importanti, di cui varrà la pena riparlare. ■

Generazioni a confronto

La formula meno = meglio è apparentemente banale, eppure ha scatenato grosse controversie nelle famiglie di viticoltori, e profondi conflitti generazionali.

In realtà, la ricerca della qualità è un concetto abbastanza nuovo. Qualche anno fa Angelo Gaja, intervistato da una rivista di settore, disse che prima degli anni Settanta quasi nessun vino completava il processo di fermentazione alcolica, e il risultato erano vini che non potevano essere stabili, e quindi buoni, con buona pace dei miti di annate favolose. Solo in seguito l'enologia ha cominciato ad affinarsi, ed oggi siamo di fronte a vini di qualità a volte straordinari. Quindi, nonostante quello che si sente ancora dire (ma sempre meno), non è vero che il vino di una volta era più buono.

Fino ai primi anni Ottanta, il ragionamento dominante era: più uva vendemmiata = più litri di vino = più soldi. Scalzare questo collegare direttamente la quantità di fatica, e di prodotto, e il guadagno è ancora molto difficile, e in alcuni casi si sono create fratture insanabili, come accadde a La Morra, dove uno dei più importanti produttori della zona disconobbe il figlio. Per generazioni nate e cresciute con l'idea-mito del produrre il più possibile era, ed è, letteralmente una bestemmia buttare giù grappoli perfettamente sani per fare meno vino. Ma se si vuol produrre vino di qualità è indispensabile limitare la produzione; servono potature corte, così non troppe gemme arriveranno a fruttificare, e diradamenti in vigna.

Fortunatamente, per alcune situazioni di scontro, ve ne sono molte altre nelle quali i giovani possono trovare il loro spazio, magari unendo l'esperienza del lavoro in vigna alle competenze acquisite frequentando l'Istituto Enologico di Alba.

Grandi uomini per grandi tavole



Bruno Boveri

Un aneddoto, tanto per cominciare. Roba vera, raccontatami da un amico tecnico RAI. Arturo Benedetti Michelangeli doveva tenere un concerto all'Auditorium. Durante le prove stava sfinendo tutti per la sua pignoleria e alterigia (famoso per entrambe), continuando a fare accordare il pianoforte, dando in escandescenze ed interrompendo in continuazione l'esecuzione.

All'ennesima scenata, il mio amico tecnico si rivolge al Maestro e dice: "Non sono i grandi pianisti che mancano, sono i grandi uomini". Concordo pienamente col giudizio, anche se ci spostiamo di campo. Non mancano certo grandi cuochi e grandi produttori di vino. Ma ahimè quante prime donne bizzose, quanta prosopopea, quanta supponenza, soprattutto tra chi sta sotto le luci della ribalta mediatica, televisiva e non. Io, per principio, non li prendo in considerazione, mai mi siederò ai loro tavoli, mai stapperò una loro bottiglia. Per fortuna, rispetto al mondo dei pianisti classici, non mancano qui gli esempi di chi affronta con passione e umiltà queste pratiche sante.

Un paio d'esempi per condividere il piacere.

Lui si chiama Natale Simonetta, giovane di belle speranze e sicuro futuro (già il presente non scherza). La sua azienda si chiama "Cascina Baricchi" ed è situata a Neviglie. Zona di grandi rossi e di moscato. E, oltre a uno dei migliori dolcetti della zona, grandi rossi produce Natale: un Barbaresco 2000

notevole, uno splendido Pinot Nero "Brigante in fuga" 2001 degno della Borgogna e uno Shiraz "Sharà" 2002 dai profumi intensi e pulitissimi. Ma dove viene fuori prepotente la sua passione e la sua "dedizione alla causa" è nell'invenzione di un vino assolutamente inconsueto

per i nostri luoghi. Andiamo con ordine. Il vitigno è il classico moscato bianco. L'idea ambiziosa è quella di produrre un ice-wine, come quelli austriaci, tedeschi e canadesi. Ecco allora che Natale lascia i grappoli di moscato in vigna fino alla metà di gennaio (tenendoli d'occhio, curandoli e coccolandoli) e poi vendemmia quel poco che è rimasto solo ed esclusivamente di notte, tra le 4 e le 8, con temperature che scendono oltre i 5 gradi sotto zero, in modo da portare in cantina i grappoli gelati che vengono immediatamente pressati. Le rese sono assurde, tra il 3% e il 5%. Il vino che ne risulta è una delizia assoluta, dai profumi e sentori complessi (albicocca, fichi secchi, datterii, uva passa) e dalla bocca veramenteuntuosa. Natale ha chiamato questo suo nettare "Solenne" e mai aggettivo pare più appropriato.

Loro si chiamano Emanuela Merli e Francarlo Negro (hanno anche una deliziosa figlioletta che si chiama Viola). Da qualche anno (da maggio del 1999 per la precisione) hanno aperto a Neive la "Cantina del Rondò". Il locale è bellissimo, con i mattoni a vista e le volte a botte, e fa presagire grandi cose. Che ci sono e che vi arriveranno in tavola. Frutto della passione per la storia e

la tradizione della cucina langarola di Emanuela, che si è messa a studiare e a provare, facendo tesoro di consigli e lezioni di quel grande personaggio che è stato suo zio Carlo, (Arpino di cognome, fratello dello scrittore), artista di suo, come cuoco e pasticciere. A questo si è aggiunta la scelta di ricercare le materie prime migliori possibili, come il burro di montagna, i salumi assolutamente artigianali, le verdure coltivate direttamente nel proprio orto. Il risultato è entusiasmante. Potrete gustare una delle più buone insalate russe della storia, con le verdure fresche, belle croccanti, dal gusto intenso ed equilibrato, da mangiarne fino allo sfinimento. E un incredibile minestrone di trippe, una finanziaria dal raro equilibrio e dalla consistenza vellutata, agnolotti celestiali, carpionata come si faceva una volta (con l'uovo in camicia).

Con la selezione dei formaggi d'alpeggio passiamo alla giurisdizione di Francarlo, a cui si deve anche l'idea geniale di affiancare ad una carta dei vini che propone il meglio della zona (che barbareschi, signori miei...) l'offerta sfusa (a bicchieri, a quartini) di vini di nobili natali spillati direttamente dalla botte messa a disposizione dal produttore.

Un esempio per tutti, tanto per capirci, l'Arneis di Bruno Giacosa, da sempre uno dei migliori interpreti di questo vino. E così potete cambiare tutti i vini che volete senza svenarvi e senza sbronzarvi. La spesa varierà tra i 20 (costo della merenda sinoira) e i 35 Euro del menù tradizionale (vini esclusi).

Complimenti, ragazzi. Standing ovation come neanche Benedetti Michelangeli ha mai ricevuto...

Azienda Vinicola Cascina Baricchi
Via Tinella, 15 - Neviglie
Tel. 0173 630141

Cantina del Rondò
Località Fausoni, 7, Neive
Tel. 0173 679808
Chiuso il lunedì e il martedì
Molto gradita la prenotazione

Un viticoltore e due ristoratori dimostrano che l'ingrediente più importante sono le persone

Salone del Vino: si cambia (o si muore)

Ritorna il Salone del Vino, dal 27 al 30 ottobre, a Lingotto.

Chi l'avrebbe mai detto. Io di certo no. Visto le ultime due edizioni (questa è la quinta), davvero sconcertanti. Poco e niente da vedere (si girava tutto in mezz'ora), poca gente in giro (non date retta ai numeri ufficiali, sono sempre gonfiati). Da non far neanche venir voglia di bere.

Se la ripropongono vorrà dire che hanno studiato delle novità, un nuovo modello.

Leggo sul loro sito che la Regione è entrata come partner ufficiale e la manifestazione diviene biennale, come l'altro salone di cui la Regione è partner, cioè il Salone del Gusto. Qui si cerca di brillare di luce riflessa...

L'altra novità è l'insistere sempre più sui vitigni autoctoni. Devono aver capito che fa fine e che questa sarà la via. E non sbagliano. Peccato che esista già una fiera dedicata esclusivamente ai nostri vitigni autoctoni, si chiama "Figli di un Bacco minore". E poi i nostri si fanno prendere dall'entusiasmo e lanciano il Forum Internazionale dei Vitigni Autoctoni. A me sembra una contraddizione nei termini, qui rientrano tutti. La Francia presenta il merlot, lo chardonnay e il cabernet sauvignon? Ma dai...

Boh. Io ci vado, certo, anche solo per vedere chi c'è tornato, tra i produttori di vino.

Pronto a fare autocritica (speranzoso di farla) per i miei de profundis. Amen.

(b.b.)



Tartufi? roba da Ricky

Tognazzi Jr. racconta la passione sua, di suo padre e di sua moglie per l'oro bianco piemontese

Guido Andruetto

"Il tartufo? Che dire, semplicemente lo adoro". Parola di Ricky Tognazzi, che assieme alla moglie Simona Izzo non condivide soltanto la passione per il cinema, ma anche quella per l'"oro bianco" d'Alba.

Tognazzi, anche suo padre Ugo ne andava matto, vero?

Certo, un anno venne addirittura premiato dalla Fiera Nazionale del Tartufo di Alba. Lui era senza dubbio un cultore della buona tavola e quindi se lo è meritato.

Per lei cos'è il tartufo?

È un concentrato di sapori e profumi. Una meraviglia del palato. È una delle poche cose che, al solo nominarla, mi fa venire l'acquolina in bocca.

Proprio in Piemonte e nelle Langhe ho avuto modo di assaggiarlo in più occasioni in molti ristoranti di alto livello. Tempo fa sono stato per esempio a cena in un posto straordinario che è il ristorante "Guido" di Polenzo, vicino all'Agenzia e all'Università del Gusto. Anche lì, grande cucina e grande tartufo d'accompagnamento.

Dei vini piemontesi, invece, che idea si è fatto?

Beh, devo ammettere che è una scoperta abbastanza recente. Nel senso che non sono mai stato un esperto bevitore, o meglio, un intenditore di vini in genere. Due anni fa, però, il produttore ed enologo Gianni Gagliardo ha invitato me e Simona nella sua azienda vinicola di La Morra nel cuore della Langa, per fare da testimonial alla sua tradizionale Asta del Barolo. Ecco, lì abbiamo scoperto e ci siamo letteralmente innamorati del suo Barolo, del Barbaresco, della Favorita - produce il sublime Fallegro - e anche del Barolo chinato. Sono vini importanti. E preziosi. Come del resto lo sono

t a n t i
altri vini che si producono in queste terre bellissime.

Il tartufo, i vini, le Langhe: tre buoni ragioni per tornare spesso in Piemonte. Adesso si capisce perché vi si vede tanto da queste parti, è così?

Absolutamente sì. A parte il nostro ristorante di Torino, lo "Zafferano Café" di via Sant'Agostino, che abbiamo aperto insieme ad altri due soci torinesi, in Piemonte ci torniamo volentieri proprio per puro piacere, per sederci a tavola e condividere dei bei momenti di relax all'insegna del gusto. Stando in allegria e assaggiando specialità tipiche. Cosa si può chiedere di più dalla vita?

In Piemonte non vi mancano certo gli amici...

Ne abbiamo molti, è vero. Amici di lunga data, ma anche persone con cui abbiamo cominciato a lavorare in tempi recenti. Mi riferisco in particolare all'agenzia di comunicazione Top Time, che con mia moglie abbiamo fondato assieme ai due giovani pubblicitari torinesi Paolo Tenna e Riccardo Pessana, che fra l'altro hanno lavorato in passato per la Ferrero di Alba e per marchi storici come Campari e Cinzano.

Ci sarete quest'anno alla Fiera del Tartufo di Alba? È l'edizione numero 75.

Non ne siamo ancora sicuri, ma ci piacerebbe ovviamente moltissimo. Sia per me che per Simona questa è una manifestazione assai "appetibile", vedremo di liberarci dagli impegni sul set. Io sto girando e anche Simona è al lavoro sul suo nuovo film, che guarda caso, ma mica tanto poi, avrà per soggetto proprio il cibo e la buona tavola. ■

Fiera e Palio

Quella di quest'anno sarà la 75ª edizione della **Fiera Nazionale del tartufo Bianco d'Alba**.

Come sempre, dal 1° ottobre al 6 novembre tutta Alba sarà coinvolta in una miriade di iniziative di tutti i tipi e per tutti i gusti.

Ne ricordiamo alcune.

Palio degli Asini. Domenica 3 ottobre alle 16:30 si corre questa tradizionalissima presa in giro del palio di Asti. A correre non sono cavalli ma asini, tutto dipende dal caso e dall'umore dei quadrupedi, nessuno si fa male e agli ultimi arrivati lacciuga.

Il centro storico colora le sue piazze. Ogni piazza di Alba sarà abbinata ad un colore, e ad un prodotto. Il Cortile della Maddalena, cuore della Fiera, sarà la Piazza Bianca (come il *Tuber*), sede del Palatartufo; la Piazza Gialla (Piazza Falcone) sarà riservata a olio, pane e pasta; la Piazza Marrone (Via Calissano) sarà tutta per dolci e cioccolato, Piazza Rubino (Piazza Medford) ai vini, e così via.

Fiera per tutti. È garantita l'accessibilità ai disabili. Non solo portatori di handicap, ma chiunque abbia difficoltà ed esigenze speciali. Saranno disponibili, ad esempio, traduttori per sordomuti e un servizio di guida turistica per non vedenti.

Mostra del pittore del Palio. Quest'anno è Bruno Daniele, e la mostra è allestita presso la chiesa di San Domenico ed è visitabile dal 1° al 23 ottobre, orario 10:30-12:30, 13-18.

Lezioni di gusto. Nei giorni della Fiera, le cucine storiche della *Famijia Albeisa* diventeranno aule dove apprendere un po' dell'arte dei grandi chef del territorio. I cuochi lavoreranno di fronte al pubblico e un esperto illustrerà storia, curiosità e aneddoti. Posti limitati, prenotazione obbligatoria (0173 440452, www.turismoinlanga.it).

Fuochi d'artista. L'8 ottobre alle 22, grandioso spettacolo pirotecnico con musica

Info:
www.fieradeltartufo.org



UN PROGETTO DI SVILUPPO EXPORT PER LE PICCOLE E MEDIE IMPRESE ARTIGIANE

Artigianato Torino C.A.S.A., con il contributo della Regione Piemonte e della Comunità Europea, ha predisposto un progetto (a valere sulla misura 1.1b del Documento Unico di Programmazione) per lo sviluppo dell'export, rivolto alle piccole e medie imprese artigiane e a quattro mercati molto importanti per le produzioni piemontesi: Russia, Cina Popolare, Stati Uniti, America del Sud.

L'area di intervento non è la promozione delle imprese, già ampiamente sostenuta da numerosi Enti Pubblici, ma la successiva fase di **gestione delle procedure**, la più difficile nelle trattative commerciali. La distanza, i problemi linguistici, la comprensibile diffidenza sulla validità del contatto possono vanificare gli sforzi delle piccole imprese per stabilire collegamenti coi mercati. Soprattutto, la mancanza, all'interno delle aziende, di strutture preposte all'export fa sì che la fase di promozione condotta nei vari paesi solo sporadicamente si traduca in affari veramente conclusi.

Il fine è costruire un servizio di collaborazioni specialistiche e qualificate per i singoli paesi, e coadiuvare la gestione della ricaduta successiva alla promozione.

Per le aree individuate sono stati selezionati, in base a valutazioni preliminari di mercato e alla scelta dei "consulenti strategici" locali, questi settori produttivi:

- 1. macchine lavorazione metallo, plastica e pietre; macchine a controllo numerico, controlli numerici**
- 2. macchine per l'industria agro-alimentare (confezionatrici, packaging, etichettatrici, ecc.)**

Per ciascuna area-obiettivo è stato individuato un partner tecnico specialista in grado di garantire: **presenza diretta nel paese, comprovata esperienza almeno decennale, assoluta specializzazione di settore e di area, dimostrata capacità di offrire un servizio completo e integrato.**

Alle imprese saranno fornite: una scheda-paese, una analisi dettagliata del mercato per il settore di interesse, una strategia di approccio consigliata con indicazione di strumenti di marketing ad hoc, l'elenco dei partner locali che hanno dimostrato interesse concreto ad avviare una trattativa con l'azienda, elaborazione di un budget per la realizzazione del piano di marketing e di penetrazione commerciale.

Informazioni e contatti:

Piergiorgio Scoffone
Tel 011 5648854
fax 011 5629054
e-mail: info@netimprese.org

Irene
Sibona

Varallo: la montagna incantata

Nel 2003 l'Unesco ha inserito i Sacri Monti nel novero dei **World Heritage Sites**, cioè i luoghi Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

È un riconoscimento che viene dato non solo e non tanto alle opere d'arte più belle, ma a quei monumenti e a quei siti che rappresentano un patrimonio d'arte, natura, cultura che ci è stato tramandato e che è nostro dovere conservare e trasmettere ai posteri, perché è un valore fondante della civiltà.

Dunque, cerchiamo di evitare quell'antipatica puzza sotto il naso mista a cinismo che noi subalpini troppo spesso spacciamo per elegante riserbo, e cerchiamo di renderci conto che questa non è la solita targa da mettere sulla mensola vicino al trofeo della bocciola, ma una cosa importante. I Sacri Monti, di cui il Piemonte vanta ben tredici esempi fra cui il primo in assoluto, sono in compagnia delle cattedrali barocche del Sudamerica, della grande barriera corallina australiana, delle piramidi d'Egitto e del Serengeti. Non so se mi spiego.

Parlare di Sacri Monti, infatti, non significa evocare una dimensione esclusivamente religiosa, benché questa sia la più evidente, ma anche parlare di cultura, arte e natura.

convogliare e controllare il movimento dei pellegrini, creando dei baluardi del cattolicesimo contro la diffusione dei movimenti protestanti d'oltralpe (non è certo casuale che la maggior parte dei Sacri Monti piemontesi si trovi nella parte settentrionale della regione). Ma si parla anche di arte, perché alla loro progettazione e decorazione lavorarono molti protagonisti delle arti plastiche e figurative dell'epoca.

E si parla di natura, perché i Sacri Monti si trovano in aree bellissime dal punto di vista paesaggistico ed ecologico, in cui l'interazione intelligente fra la natura e il lavoro dell'uomo ha dato spesso risultati straordinari. Non a caso, infatti, sette Sacri Monti (Crea, Varallo, Orta, Ghiffa, Belmonte, Domo-dossola e Oropa) e il loro territorio sono inseriti nel sistema delle Aree protette piemontesi.

La Riserva Naturale Speciale del Sacro Monte di Varallo, istituita nel 1980, si sviluppa attorno al complesso architettonico ed occupa una superficie di 22 ettari di territorio collinare e pre-montano - l'altitudine varia dai 450 ai 650 metri - fra i boschi della bassa Valsesia. È una sorta di terrazza panoramica naturale che

Alla scoperta della Riserva Naturale delle vette che l'Unesco ha nominato Patrimonio Mondiale dell'Umanità



domina la valle fino al Monte Fenera ed ha, sullo sfondo in direzione nordovest, il Monte Rosa.

È una zona abitata da sempre, e la presenza del Sacro Monte ha fatto sì che la ricchezza naturalistica - ben 421 le specie che compongono la sua flora - sia stata fortemente influenzata dall'azione umana.

Lungo il percorso devozionale, ad esempio, la natura è diventata giardino organizzato, secondo il concetto rinascimentale, in modo da costituire uno scenario per esaltare le realizzazioni architettoniche: la foresta diventa un boschetto di faggi a canna d'organo, non mancano alberi secolari e bellissimi, specie autoctone ed esotiche sono state abbinate per creare un insieme armonico e ordinato.

Le aree circostanti, inizialmente anch'esse profondamente modificate, sono state abbandonate per secoli e quindi hanno riconquistato i loro spazi e caratteristiche, mentre la fauna, vista l'antropizzazione molto accentuata, non è particolarmente varia. ■

Un giro nel parco

Dov'è

Il Sacro Monte di Varallo è in Valsesia, provincia di Vercelli, praticamente a metà strada fra Torino e Milano, da cui dista rispettivamente 120 e 110 chilometri.

Come ci si arriva

In auto: Autostrada per Milano, uscita Greggio e statale per Gattinara-Borgosesia-Varallo.

In treno: cambio a Novara per Varallo Sesia.

Autobus: la tratta Torino-Varallo Sesia è coperta dalle Autolinee La Novarese.

La visita

Il parco ha un centro informazioni, "Casa D'Adda" (0163 564518), che si trova proprio al termine della strada per il Santuario (lunedì-giovedì ore 9-12:30, 13:30-17, venerdì 9-12). Ha anche una foresteria riservata a studenti e ricercatori, una piccola biblioteca tematica, una sala per convegni e proiezioni con 40 posti a sedere, e servizi attrezzati per disabili. Guide e cartine sono disponibili sul posto. L'Ente parco organizza, su prenotazione, attività didattiche, proiezioni, e visite.

La Riserva è dotata di aree attrezzate, anche coperte, per il picnic, ed è possibile percorrere un itinerario botanico autoguidato. Dal 2003 inoltre è disponibile un percorso per disabili con sollevatore, e una funivia collega l'abitato di Varallo col Sacro Monte.

L'accesso alla Riserva è libero e gratuito, ma come sempre bisogna rispettare alcune elementari norme di comportamento, evitando rumori molesti e mantenendosi sul tracciato dei sentieri. È vietato bivaccare e accendere fuochi, e non si possono raccogliere fiori, funghi e frutti selvatici (se tutti i visitatori si portassero via un ricordino, in breve tempo resterebbe solo la montagna nuda). L'accesso ai cani è consentito, ma è tassativo tenerli al guinzaglio.

Info:

www.parks.it/riserva.sacro.monte.varallo



Perché se è vero che questi complessi furono la principale espressione della religiosità popolare fra il XVI e il XVIII secolo, d'altro canto furono anche uno strumento che permise alla Chiesa della Contoriforma di

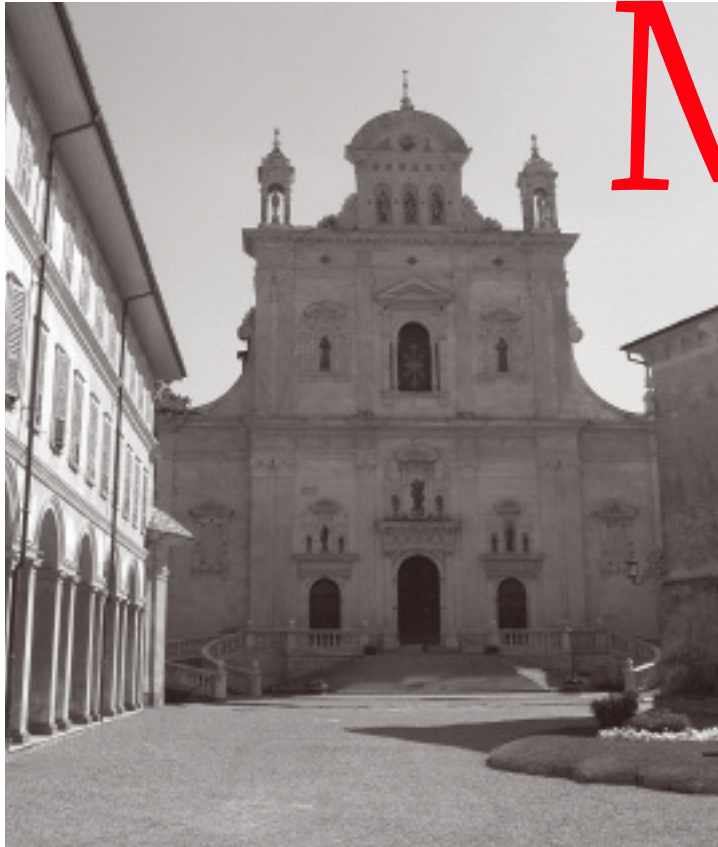
tettonico ed occupa una superficie di 22 ettari di territorio collinare e pre-montano - l'altitudine varia dai 450 ai 650 metri - fra i boschi della bassa Valsesia. È una sorta di terrazza panoramica naturale che

Alle falde del Sacro Monte

Nel Quattrocento, il francescano milanese Bernardino Caimi sog-

giornò per un periodo a Gerusalemme, e al ritorno ebbe l'idea di riprodurre una "Terrasanta in miniatura" che consentisse ai fedeli di vivere il pellegrinaggio senza doverne affrontare i costi e i pericoli.

Luogo ideale, l'altura che sovrasta l'abitato di Varallo Sesia, dove fu costruito il primo dei tredici Sacri Monti che ora si trovano in territorio piemontese. I lavori iniziarono nel 1486 e proseguirono per tutto il Cinquecento e il Seicento per concludersi, fra nuove



costruzioni e restauri, alle soglie del XX secolo (nel 1896 si completò la facciata della Basilica dell'Assunta). In tutto, il complesso conta 44 cappelle e compone un percorso-pellegrinaggio il cui soggetto, le *Storie del Mistero della Salvezza*, è illustrato con affreschi, statue e sculture policrome a grandezza naturale: in totale, si contano circa seicento statue in terracotta e quattromila figure dipinte.

Sono riprodotti gli episodi e i siti più sacri alla cristianità, come il *Cenacolo*, il *Sepolcro della Madonna*, e naturalmente il *Santo Sepolcro*, che fu anzi la prima cappella ad essere costruita, nel 1491.

I primi decenni successivi alla fondazione del Sacro Monte di Varallo furono un periodo di grande attività costruttiva dominata dall'opera di **Gaudenzio Ferrari**, architetto, scultore e pittore che vi lavorò fino al 1528. Sue le opere di maggior pregio del complesso: l'*Annunciazione*, la *Natività*, ambientata in una fedele riproduzione della Grotta di Betlemme, l'*Adorazione dei Pastori*, la *Circoncisione*, la *Crocifissione* e altre scene della *Passione*, e la statua di Cristo all'interno del Santo Sepolcro.

Nel frattempo il luogo acquisisce fama miracolistica e attrae folle di devoti ignoti e illustri (fra cui San

Carlo Borromeo, Carlo Emanuele I, e molta aristocrazia piemontese) che commissionano nuove cappelle (la *Visitazione*, la cappella di Adamo ed Eva, la *Strage degli Innocenti* e vari episodi della vita di Cristo) affidandole ad artisti come Lanino e Luini.

Nei primi decenni del Seicento è

invece fondamentale l'opera di **Giovanni d'Enrico**, che progetta diverse cappelle e la Chiesa Nuova (inaugurata nel 1649, vi fu collocata la statua della *Madonna Dormiente*, che si dice proveniente da Santa Sofia di Costantinopoli ed è il principale oggetto di culto del santuario). Sua anche una delle più note statue del complesso, *Il Vecchietto* (nella cappella 39, dedicata alla Deposizione) che riproduce con grande immediatezza e realismo una figura tipica della valle e il suo costume tradizionale. Fra gli artisti che lavorarono al Sacro Monte in quel periodo ricordiamo anche il grande Tanzio da Varallo (Antonio d'Enrico), Domenico Alfano da Perugia, i Montalti, il Morazzone (Pier Francesco Mazzucchelli), Giovanni d'Enrico e lo scultore Giovanni Tabacchetti.

In quegli stessi anni si costruì anche il Palazzo di Pilato, che contiene la Scala Santa (da percorrere in ginocchio, riproduzione della scala del Pretorio di Gerusalemme, che i cristiani avrebbero portato a San Giovanni in Laterano a Roma) ed incorpora diver-

Storia della "Terrasanta in miniatura" e delle sue straordinarie 44 cappelle



se cappelle.

Nel Settecento si concluse la costruzione delle cappelle (l'ultima è quella di Sant'Anna), si completarono affreschi, si smantellò la chiesa vecchia e proseguirono i lavori alla basilica principale, che virtualmente è la cappella n. 45.

La Basilica dell'Assunta ha sei altari laterali, e attorno al 1739 vi lavorò anche Benedetto Alfieri (suoi lo scurolo la tribuna dell'altare maggiore). La ricchissima decorazione di stucchi e affreschi del tamburo, che rappresenta l'ascesa al cielo della Vergine, comprende ben 142 statue di angeli, patriarchi e profeti (eseguite nel XVII secolo da Dionigi Bussola, G. B. Volpini e Gaudenzio Sceti) e circa 500 putti dipinti opera dei "Fratelli Montalti" (Giovanni e Giuseppe Danedi) e di Antonio Cucchi. ■



I pueblos di Leonardo



In viaggio attorno al Monte Bracco, la vetta dall'aria messicana che piaceva a Da Vinci

Franco Caresio

Monbracho sopra saluzo sopra la certosa un miglio a piè di Monviso a una miniera di pietra faldata la quale è bianca come marmo di carrara senza machule che è della durezza del porfido...

La pietra bianca di cui si parla è la cosiddetta *quarzite marmorina*, oggi quasi scomparsa, che nel 1511 piacque molto all'autore delle frasi riportate, nientemeno che Leonardo da Vinci. Di qui l'appellativo di "montagna di Leonardo" che da allora accompagna il Monte Bracco, un massiccio montuoso di altezza modesta - poco più di 1.300 metri - ma il cui ergersi solitario e suggestivo nella piana saluzzese ha determinato il fiorire di ipotesi fantasiose sulla sua origine, la più diffusa (ma anche infondata) delle quali la vuole vulcano spento. La zona del Monte Bracco - o Mombracco, o Monbracco - è quella parte dell'antico Marchesato di Saluzzo che comprende le Valli Po, Bronda e

Infernotto e più precisamente i paesi di Barge, Paesana, Sanfront, Rifreddo, Castellar, Revello, Pagno e Martiniana Po.

Un territorio in cui sin dall'VIII secolo - quando venne fondata l'abbazia di Pagno, riedificata dopo l'anno Mille - la presenza monastica ha creato dei solidissimi punti di riferimento religiosi, culturali e di organizzazione sociale il cui fulcro è stato, dal XII e fino al XVI secolo, l'Abbazia di Staffarda, affiancata, sin dai primi decenni del Trecento, dal ricco e influente monastero cistercense femminile di Santa Maria della Stella a Rifreddo.

Un territorio a vocazione agricola con svariate specializzazioni: dai frutteti e cereali della piana agli ulivi che crescono nei microclimi di Revello. E soprattutto i grandi boschi di castagno, che per secoli furono la chiave della sopravvivenza e dell'economia delle comunità prealpine alle quali fornivano materia prima e cibo.

Ma anche pietra, buona pietra da costruzione: quarzite gialla e grigia, perfetta per le pavimentazioni - come dimostrano le dimore nobiliari della zona, e anche palazzi e chiese barocche di Torino; e gneiss, da cui si ricavano le *lose* per tetti, scalini, stipiti, abbeveratoi, balaustre, capitelli. Pietra dalle cave, come quelle di Barge, e anche semplici pietre raccolte sulla montagna (*trouvant*) e utilizzate a secco per case, stalle, muricce di delimitazione, terrazzamenti.

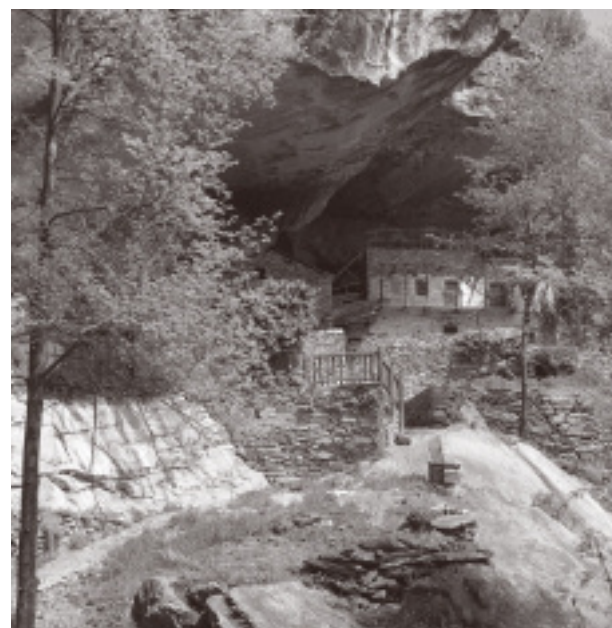
Quello del Monte Bracco, dunque, è un ambiente di fatto montano in

cui l'altitudine modesta non ha determinato lo sviluppo della tipica economia alpina fatta di allevamento, alpeggi e agricoltura di sussistenza, ma ha consentito il dispiegarsi di un sistema composito fatto di agricoltura, artigianato e attività estrattiva che per secoli si è retto sul corretto ed equilibrato rapporto fra uomo e ambiente.

E proprio la geologia unica del Monte Bracco è all'origine di insediamenti altrettanto unici che utilizzano la pietra locale per strutture realizzate con grande maestria anche per gli usi più ordinari. Le condizioni geologiche e climatiche hanno portato a una forte erosione delle pareti rocciose, creando dei profondi incavi nella roccia e conseguentemente grandi *s p o r g e n z e*, *c h i a m a t e* *Balme*, o *Barme*, che per millenni sono state usate come ripari naturali. Ma, e questa è la grande differenza rispetto ai molti casi simili, le Balme non sono rimaste rifugi rudimentali e di fortuna, ma sono diventate borgate ed hanno ospitato comunità. Qualcosa di molto simile, per concezione e struttura, ai pueblos del New Mexico o del Colorado.

È il caso di **Balma Boves**, la frazione di Sanfront che è una sorta di Mesa Verde in scala ridotta, antichissima e rimasta pressoché intatta nel tempo nonostante le sue case siano state abitate permanentemente fino agli anni Cinquanta del Novecento, e poi usate come magazzino per altri decenni.

È un luogo di grande suggestione, un'apparizione improvvisa al termine di una mulattiera che, come in un racconto di avventura, passa per un tratto dietro la cascata.



Appezamenti, aie e cortili terrazzati, case di pietra che, al posto delle tradizionali coperture di *lose* (presenti solo nei punti più esterni) hanno tetti piatti che servivano come fienili e anche da isolante termico. Non un palmo di spazio va sprecato, ogni più piccolo anfratto ha una sua funzione, in quello che non è solo uno splendido esempio di inserimento di edifici nell'ambiente, ma di autentica interazione fra il lavoro dell'uomo e la natura. Il luogo, dal 2002 proprietà del Comune di Sanfront, è stato restaurato e messo in sicurezza e lo scorso giugno è stato inaugurato e aperto al pubblico.

Fino al 30 ottobre sarà aperto con visite guidate ogni sabato e domenica, e su prenotazione nei giorni infrasettimanali.

Orari:

sabato ore 14.30 - 18.30

domenica ore 10 - 18.30

Info: tel. 0171 610735 ■



Nei dintorni del Mombracco

Balma Boves è solo una delle molte meraviglie che il Monte Bracco e il suo territorio hanno da offrire. A cominciare dal monte stesso, che essendo un luogo di insediamento antichissimo, presenta ad esempio molte **incisioni rupestri** di origini cristiane e non, coppelle e incisioni cruciformi o zoomorfe, orientate verso est. E poi i percorsi naturalistici e i sentieri che ripercorrono e ricostruiscono l'antica **via del sale** lungo il corso del Po, cioè il percorso che un tempo consentiva al Marchesato di Saluzzo di sviluppare i rapporti commerciali con la Francia attraverso il Buco del Viso.

Parlando di tempi meno remoti, sono numerosissimi i punti di interesse. Ne citiamo solo alcuni, in ordine sparso: il campanile romanico di Barge e i resti della Certosa di Monte Bracco. Il **Convento della Trappa**, del XIII secolo, di origine certosina, posto su uno sperone di roccia in posizione tanto strategica quanto panoramica, che fonde con risultati notevolissimi l'architettura religiosa medievale di impronta aulica con la prassi costruttiva sviluppata in loco dagli artigiani della pietra.

A **Paesana**, gli affreschi di Giors Bioneto, un pittore itinerante attivo fra Sette e Ottocento, e un'antica casa in cui la leggenda vuole si sia rifugiato Desiderio, re dei Longobardi, dopo la sconfitta alla battaglia della Chiusa. **Envie**, oggi paese agricolo ma le cui origini sarebbero addirittura pre-romane – era forse il Forum Vibii citato da Plinio.

E infine **Revello**, che per la sua vicinanza a Saluzzo, capitale del Marchesato, ha beneficiato del lavoro di artisti fra cui Hans Clemer, il Maestro d'Elva i cui affreschi decorano la Cappella Marchionale. E soprattutto, nel territorio di Revello si trova l'**Abbazia di Staffarda**, fondata nel 1135 su un terreno donato appunto dal Marchese di Saluzzo e dal 1750 di proprietà dell'Ordine Mauriziano. Staffarda, che per almeno tre secoli fu la più grandiosa e ricca delle abbazie piemontesi, è un complesso di straordinaria bellezza architettonica, che nonostante l'aggiunta di decorazioni in epoca barocca ha sostanzialmente conservato la spoglia e affascinante semplicità cistercense. ■



Trent'anni di parchi

Ancora per tutto il mese di ottobre i parchi piemontesi festeggiano il 30° compleanno della legge regionale che ha avviato l'istituzione delle aree protette. Il programma delle attività.

sabato 1

Parchi Astigiani, Teatro Alfieri, Asti

Canté Bergera 2005 - Festival della canzone popolare femminile

serata conclusiva

Info: 0142 782182

sabato 1 e domenica 2

Parco Naturale dei Laghi di Avigliana

"Arcan'ova 2005" - IV edizione

Mostra mercato del Bestiario dimenticato e dell'orto e del giardino. Accanto ai prodotti tipici derivati, protagoniste: capre, pecore, mucche, pesci, galline e conigli e naturalmente, mele, patate, arbuti, alberi e fiori.

Info: 011 9313000

sabato 1 e domenica 2

Parco delle Capanne di Marcarolo, Lerma (AL)

Il Contafóre

Due giorni di affabulazione, lettura e drammatizzazione di storie della tradizione

Info: 0143 877825

sabato 1 e domenica 2

Riserva Naturale Oasi di Crava Morozzo (CN)

World birdwatch: giornata mondiale del birdwatching

Nel periodo di passo autunnale importante in tutto il continente, la LIPU organizza nella giornata di sabato eventi e iniziative in tutte le Oasi e le riserve naturali d'Italia. Domenica alle 15 esperti LIPU aiuteranno a riconoscere le principali specie presenti.

Info: 0174 587393

domenica 2

Parco Burcina – Riserva Naturale Felice Piacenza (BI)

CorriBuricina

Corsa podistica non competitiva. Info: 015 2563007

domenica 2

Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, Oulx

Fiera Franca

Mostra mercato di prodotti tipici, artigianali e animali domestici, concorso di bellezza per eleggere "la regina" delle mucche.

Info: 0122 831687

sabato 8 e domenica 9

Parco Naturale dei Laghi di Mercurago, Arona

Festalparco -

X edizione, vol. 2

Ricostruzione dell'accampamento del II secolo, diomostrazioni di arceria, racconti di leggende, cena "protostorica" e visite guidate

Info: 0322 240239

domenica 16

Parco Naturale Orsiera Rocciavré, Coazze

V° Festa Rurale

Info: 0121 83757

LE MOSTRE

14 ottobre - 14 novembre

Parco fluviale del Po Torinese, Moncalieri e Torino

La fotografia del territorio - Paesaggi urbani e spazi naturali

Mostra di fotografia celebrativa dei 30 anni di Parchi in Piemonte e dei 15 anni di vita del Parco del Po torinese.

Info: 011 64880

CONVEGNI E CONFERENZE

venerdì 14

Parco fluviale del Po Torinese, Cascina Vallere, Moncalieri

Immagini e idee intorno al Parco fluviale del Po Torinese

Info: 011 64880 ■



La terra vista dal cielo

Dal 7 al 13 il Festival del Cinema delle Donne porta il mondo sul grande schermo

Luca Iaccarino

Immaginate d'essere su un satellite e di guardare il mondo dall'oblò. Anzi, meglio, provate a vedere con gli occhi di un astronauta: intorno un buio blu quasi nero traforato di punte di spillo, sotto, centinaia di chilometri sotto, la terra. I mari cobalto. I continenti maculati. I vortici bianchi delle perturbazioni. E provate a pensare di avere uno zoom con un'ottica straordinaria, che in un istante vi permetta di passare da questo punto di vista a vedere un solo continente, e poi un paese, e poi una regione, e poi un quartiere, e poi una casa e attorno a questa casa la vita che brulica, la gente che s'incontra, il tempo che scorre.



E ora il passaggio più difficile. O più facile, a seconda di chi siete: immaginate di essere una donna. Questo è quello che vi passerà davanti alle pupille durante il dodicesimo Festival Internazionale del Cinema delle Donne: il mondo visto dal cielo (o almeno da una sua metà). Non è un modo di dire. Perché la kermesse di genere per antonomasia ha, per protagonisti assoluti, lo spazio ed il tempo. Spazio vuol dire raccontare luoghi lontanissimi, reconditi, disseminati sul mappamondo come aghi in un puntaspilli. Hong Kong. Pakistan. Marocco. India. USA.



Canada. Olanda. Tempo vuol dire la prospettiva del futuro, l'analisi del presente, l'immersione, la presa di coscienza e il disvelamento del passato dei protagonisti. Tutto ciò per dire che nel primo anniversario duodecimale della manifestazione, le signore non si fanno mancare proprio nulla. E il leitmotif del punto di vista femminile non esaurisce affatto quello che scorrerà sugli schermi del cinema Nazionale di Torino dall'8 al 13 ottobre (l'inaugurazione, il 7, sarà al Teatro Nuovo). Ci saranno popoli, e nazioni, e drammi, e gioie, e incontri e abbandoni. Ci sarà il mondo scanzonato delle trentacinquenni francesi de "Tout pour plaire" di Cécile Telerman, con Anne Parillaud (Nikita, ricordate?), il coraggio della cantante marocchina Najat Aatabou, ritratta dal documentario "Marokko Swingt" di Barbara den Uyl, i volti delle quindici detenute per omicidio coinvolte in una pratica autobiografica nel doc "What I want my words to do to you" delle americane Judith Katz e Madeline Gavin, l'amore smisurato di una nonna per i propri, freddi nipoti in "Babusya" della russa Lidia Babrova.

Come si vede, la direzione è quella dell'impegno. Che un po' ci si può aspettare da un festival femminile (ho detto femminile apposta, neh): è naturale che chi s'interessa alla condizione femminile (quest'uso della parola condizione l'ho sempre trovato curioso) si interessi alle condizioni in genere, di chi non è libero, di chi non si può esprimere, di chi è discriminato, di chi è perse-

guitato. Ma non solo di rabbia e lotta e riscatto è fatta questa dodicesima edizione diretta da Clara Rivalta - e non si può non segnalare una grande presenza di pellicole che raccontano il mondo islamico - ché se "donna è bello" vuol dire che si può anche ridere e sorridere. E lo faranno le vincitrici delle tre sezioni competitive - Lungometraggi, Doc e Corti - cui si aggiungeranno

quelle del Concorso Internazionale Scuola. Sono poi previsti eventi speciali, come la sezione "Percorsi femminili" che include 11 lavori in formati diversi dai 35 mm, dibattiti, mostre e feste a partire dall'8 ottobre: alle 23.30 al Café Procope ci sarà il primo "dopo festival" per registe, attrici e pubblico.

Alla fine, dopo la cerimonia di premiazione che si terrà il 14 ottobre, immaginate di uscire dal cinema Nazionale, elevarvi sopra Piazza Bodoni, andare ancora in su, sui tetti di Torino, poi partire a razzo e vedere rimpicciolire la città, l'Italia, l'Europa, e tornare a vedere la terra, giù, non più grande di un mappamondo. Datele uno schiaffo e fatela girare, per mischiare mari e terre e poli, e a occhi chiusi puntate gli spilli, pronti a scommettere sull'edizione dell'anno prossimo.

Info:

www.festivalcinemadelledonne.com
tel. 011 4407801

In alto: Baboussia

A sinistra: Woman With a Video Camera

Il cielo visto dalla terra

E fino al cinque, al Massimo, l'ottava edizione dell'Environment Film Festival

L'edizione 2005 di **Cinemambiente - Environmental Film Festival** è la numero otto. Ed è già un segno, ché la cifra otto, anche se abbastanza snobbata dai numerologi, è magica: la parola è palindroma (cioè puoi leggerla avanti o indietro e viene sempre otto) e al numero basta dare un colpetto e farlo girare di 90 gradi per farlo diventare il simbolo dell'infinito.

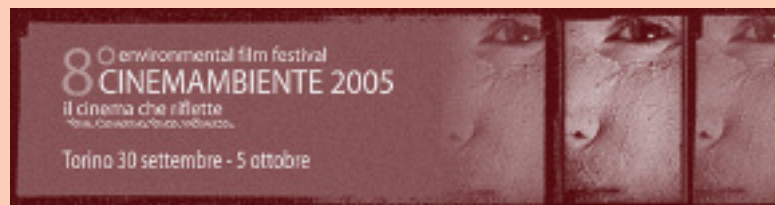
E con l'assoluto si confronta da sempre una rassegna che sostanzialmente si occupa di chi si occupa di chi si occupa di salvare il pianeta. Dall'inquinamento. Dalla globalizzazione. Dalle multinazionali. Dal disinteresse.

Un festival politico, eccome, ma attento a proporre bei film - se non sarebbe solo politico - e grandi nomi (del settore).

Le sezioni sono ben dieci, e val la pena di enumerarle: *Concorso Lunghi, Concorso Cinema italiano, Concorso Corti, Eco Kids-Film per le scuole, Panorama Internazionale, Eventi Speciali, Global Vision, Retrospectiva, Festival Diffuso ed Eventi collaterali.*

In questo grande barile (non di petrolio) che occuperà il cinema Massimo e il circolo Amantes di Torino dal 30 settembre al 5 ottobre c'è di tutto. Impossibile citare senza fare ingiustizie, e allora facciamo giusto tre segnalazioni: "Genesis", il nuovo parto dei creatori del grande "Microcosmos", i video-diari di viaggio di Sveva Sagramola e la retrospettiva sul cinema documentario francese negli anni Cinquanta e Sessanta.

Info e programma: tel. 011 19711943 - www.cinemambiente.it



Lucilla Cremoni

L'artista dell'Inaspettato



amici) variamente raggruppate e composte in cornici elaborate e colorate che diventavano parte integrante dell'opera stessa.

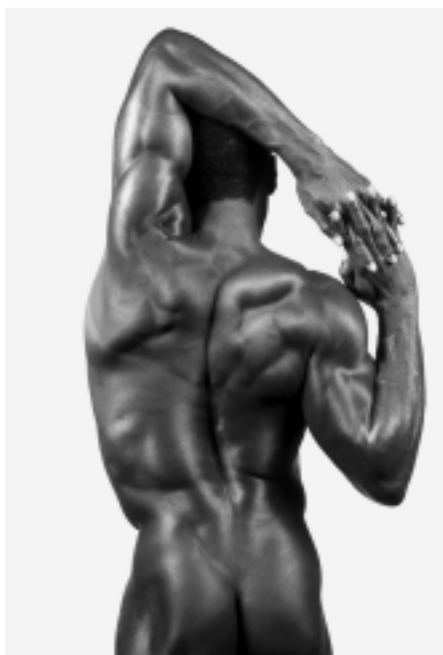
A metà degli anni Settanta Mapplethorpe inizia a dedicarsi esclusivamente alla fotografia, particolarmente al ritratto: i suoi soggetti sono i protagonisti della scena culturale e mondiale newyorkese: Patti Smith, Andy Warhol, Iggy Pop, Gregory Hines, perfino Isabella Rossellini, espres-

siva come un paracarro; ma anche star del porno, autoritratti e foto per le quali Mapplethorpe respinge la definizione di "scioccanti" preferendo definirsi "alla ricerca dell'inaspettato, in condizione di trovarlo, e moralmente obbligato a ritrarlo". Immagini che negli anni successivi si evolvono in una continua ricerca della perfezione classica delle forme: modelli bianchi e neri, uomini e donne i cui corpi muscolosi assumono volumi michelangeloeschi; fiori carnosi, una perfezione tecnica strabiliante, immagini dal fascino ipnotico. Nel 1986, dopo che gli è diagnosticata l'Aids, Mapplethorpe intensifica l'attività. La ricerca di nuove tecniche e formati e la costante sfida alla definizione con-

venzionale di fotografia vanno di pari passo con la creazione della Robert Mapplethorpe Foundation, organizzazione no-profit per il riconoscimento della fotografia come forma d'arte con pari dignità di scultura e pittura, finalità alla quale si aggiunge presto anche quella del sostegno alla ricerca sull'Aids. Ma in quegli anni ancora non sono disponibili farmaci efficaci. Mapplethorpe muore, a 42 anni, il 9 marzo 1989. ■

A sinistra: William Burroughs
Sotto: Derrick Cross

copyright © Robert Mapplethorpe Foundation



Mapplethorpe secondo Celant alla Promotrice di Torino

Aprè l'8 ottobre una retrospettiva su Robert Mapplethorpe da non perdere. Al Palazzo della Promotrice delle Belle Arti di Torino, curata da Germano Celant, si snoda questa ampia raccolta di lavori di uno dei più grandi fotografi, e artisti, degli ultimi decenni. 240 fotografie che raccontano un percorso artistico che ebbe i suoi esordi nel 1972 per concludersi prematuramente nel 1989, dietro cui traspare una vicenda umana all'insegna della libertà e della lotta ai pregiudizi. Il sesso, l'omosessualità, le differenze etniche, temi fondamentali nel lavoro di Mapplethorpe, erano tabù sociali verso cui l'artista usò spesso l'arma della dissacrazione. Corpi fatti di pelle, sessi, muscoli, ma anche fiori, ritratti. Un amore per la vita in tutte le sue forme, che regala anche un ritratto della società americana. Le sue foto, essenziali e rigorose, con un concetto compositivo di eleganza minimale e raffinata, pongono al centro soggetti forti, che arrivano dritti come un pugno in un guanto di velluto. I corpi diventano materia plastica pura, spesso figure astratte; il sesso viene sparato per quello che è, senza prouderie ma con un "candore" e un'ironia che relega lo scandalo solo, eventualmente, negli occhi di chi guarda. Un inno alla vita fatta di carne, umanità e turgore, guardata in faccia, fino alla morte.

(og.)

Contropelo

Olga Gambari

In genere bisognerebbe parlare di mostre in corso o che stanno per aprire, ha più senso. Ne voglio, invece, approfittare per raccontare di una che ha chiuso da due settimane, a Biella. Si intitolava "Sul filo della lana", e forse ne ricorderete i manifesti, da cui un Philippe Daverio a dimensione naturale, un incrocio tra Maigret e Poirot con l'immane farfallino e gli occhiali rotondi, puntava addosso al pubblico l'indice quantato. Al centro c'era il territorio biellese con la sua storia legata all'industria tessile, soprattutto della lana, che ha prodotto tanti marchi internazionali di filati e abbigliamento. Attorno, vari milioni di euro (per un totale che si aggira sui 4, tra versioni ufficiali e di corridoio), tre sedi espositive, e un calderone di opere e pezzi. Sullo sfondo, nessun progetto.

Questa mostra serve per riflettere sulla tipologia dei grandi eventi artistici a cui ci stiamo abituando, operazioni che usano l'arte per fare numeri, baracconi per creare dei motori di consumo sul territorio, sfruttando temi e titoli dove tutto e niente può star dentro.

Ma parliamo della lana. Senza alcun criterio logico, cronologico, se non suddivisioni legate al mito, la fantasia e la favola, Daverio inanellava caprette e pastorelle, filatrici e arcolai, greggi e pascoli, rocchetti, ago e filo. A corona una serie di nomi importanti della storia dell'arte, grandi reperti archeologici e installazioni scenografiche, tutto ad effetto in un percorso confuso dove mancavano spiegazioni e collegamenti. Un circo costruito come un grande one-man show, che alla fine, però, cosa ha lasciato al pubblico e cosa ha portato al territorio di Biella?

L'arte, anzi la cultura, non è intrattenimento con cui creare dei parchi-gioco dove far affluire in massa la gente, triturando tutto in un enorme spettacolo. Ci vuole rispetto verso l'arte e il pubblico, e non bisogna pensare di strizzare l'occhio ai visitatori, ma stimolare per andare un po' oltre. E ancora, come si possono spendere così tanti soldi con progetti buttati lì, che nascono come un'idea, una trovata attorno a cui ammassare materiali diversi? Mostre che assomigliano a fiere, e che umiliano il concetto di arte come ricerca, sviluppo e dialogo.

Giovanni Tasso

La sviolinata di Gian Battista Viotti

Sebbene molti non lo

sappiano, il Piemonte vanta una storia musicale prestigiosa, che affonda le sue origini nel Medioevo, quando venne redatto il *Codice di Staffarda*, un manoscritto che contiene opere sacre di straordinario interesse musicologico.

La principale gloria musicale della nostra regione è comunque legata alla sua tradizione violinistica, che per oltre un secolo seppe imporsi nelle più raffinate corti europee. Nata con Arcangelo Corelli (1653-1713), la scuola violinistica piemontese mosse i primi passi con i fratelli Somis, Giovanni Battista (1686-1763) e Giovanni Lorenzo (1688-1775), sviluppandosi in seguito con Gaetano Pugnani (1731-1798) che, partendo da uno stile ancora barocco, seppe dare voce alla nascente sensibilità preromantica con il *Werther*, un toccante melologo ispirato a Goethe.

Nel 1780, durante una tournée in Russia, Pugnani portò con sé un violinista venticinquenne originario di Fontanetto Po, che aveva già dato prove di un talento fuori dal comune. Dopo due anni di trionfi a San Pietroburgo, Dresda e Berlino – durante i quali l'allievo mise spesso in ombra il maestro – nel 1782 Gian Battista Viotti approdò a Parigi, dove si esibì al Concert Spirituel, una delle più prestigiose istituzioni musicali della capitale francese. Alcune testimonianze dell'epoca dimostrano che il virtuoso piemontese non era ammirato solo per la tecnica impeccabile e la brillantezza esecutiva, ma anche – soprattutto – per il talento di compositore, che superava il manierismo per esprimersi in una scrittura ricca di fascino e di personalità.

La fortuna di Viotti fu anche capire quanto fosse importante seguire, e stimolare, i gusti del pubblico, alternando a una scrittura magniloquente e grandiosa spunti di chiara matrice francese, che lo trasformarono dall'oggi al

domani in uno dei protagonisti più contesi dei salotti dell'Ancien Régime parigino. Questa situazione fu però bruscamente interrotta dalla rivolu-

zione, che costrinse Viotti a cercare rifugio a Londra. Ma il repentino passaggio dal brillante pubblico francese ai più compassati uditori londinesi non lo spaventò, dandogli anzi modo di sfoggiare la sua ecletticità, come dimostrano gli ultimi dieci dei suoi venticinque concerti per violino e orchestra, nei quali si notano una maggiore elaborazione formale e uno spiccato gusto per una cantabilità di sapore delicatamente elegiaco.

Viotti si cimentò anche come impresario, gestendo abilmente il King's Theatre. E a Londra Viotti morì il 3 marzo 1824, poverissimo, dopo il fallimento della sua ennesima iniziativa commerciale (un'impresa vinicola). Contrariamente a quanto avveniva all'epoca, il suo ricordo rimase ben vivo grazie ai numerosi allievi, e soprattutto a Niccolò Paganini, che mantenne in repertorio alcuni suoi concerti.

Oggi l'eredità di Viotti è assicurata dalle ben due edizioni integrali dei concerti per violino e orchestra:



una della casa discografica genovese Dynamic; la seconda, tuttora in corso di realizzazione, eseguita per la Bongiovanni di Bologna dalla Camerata Ducale di Vercelli con il violinista Guido Rimonda nel dop-

pio ruolo di solista e di maestro concertatore.

Il 250° anniversario della nascita di Viotti viene solennizzato anche dalla città di Vercelli, che lo scorso 11 maggio ha inaugurato un'edizione della rassegna l'Arco incantato dedicata proprio al Maestro di Fontanetto. Quattordici appuntamenti a cadenza mensile affidati a solisti come Uto Ughi, Salvatore Accardo, Igor Oistrakh e Schlomo Mintz, che affronteranno i vari periodi della carriera di Viotti, concludendosi con Un amichevole amore, un concerto-spettacolo

con Milena Vukotic. I concerti verranno successivamente replicati a Torino.

Info: tel. 011 755791
www.camerataducle.it

“Il Viotti”

Il nome di Gian Battista Viotti è indissolubilmente legato anche al concorso musicale a lui intitolato e fondato nel 1950 da un musicista vercellese, Joseph Robbone.

“Il Viotti” nacque soprattutto come concorso di pianoforte e di canto (a tutt'oggi sezioni permanenti), e nel corso del tempo si è ampliato sino ad includere altre discipline: composizione, oboe, chitarra, fagotto, danza, tromba, violino e altre, per un totale di 19.

E poiché il prestigio di un concorso si giudica dalla composizione delle giurie e dalla carriera che fanno poi i partecipanti e i vincitori, buttiamoli qualche nome:

In giuria ci sono passati Franco Corelli, Joan Sutherland e Carlo Maria Giulini. Non vi bastano? Aggiungiamo Massimo Mila, Carl Orff, Aureliano Pertile, Yehudi Menuhin, Galina Ulanova e Birgit Nilsson, giusto per dare un'idea.

E non si scherza neanche su partecipanti e vincitori: parliamo di Mirella Freni, Claudio Abbado, Salvatore Accardo, Renato Bruson, Piero Cappuccilli e persino un giovane Luciano Pavarotti - che, non dimentichiamolo, prima di diventare Big Luciano e prima, molto prima dei Tre Tenori, è stato un ottimo cantante.

L'edizione 2005 del Concorso Viotti, riservata a pianisti nati dopo il 1972, e a cantanti nati dopo il 1969, si svolgerà fra il 7 e il 25 ottobre al Teatro Civico di Vercelli. Il tema di quest'anno è “Novecento italiano”, quindi i giovani cantanti dovranno preparare quattro arie scelte fra una lista di opere del XX secolo, da Mascagni a Puccini, da Boito a Mascagni. I vincitori, oltre a ricevere un premio in denaro, verranno segnalati per scritte ai principali teatri d'opera e sale da concerto.

Info: tel. 0161 255575 - www.concorsoviotti.it

(Lc)



Nella foto, una giovanissima Mirella Freni al “Viotti” (Archivio Concorso Viotti)

Celeste Aida? Apre la stagione del Teatro Regio

Lucilla Cremoni

Si inaugura l'11 ottobre la stagione 2005-06 del Regio, quella del motto "l'opera ti cattura" e dei manifesti dai quali si affaccia, per artigliarci, una bionda fanciulla rossovestita, dalle unghie cortissime e dall'aria tra il mesto e l'annoiato.

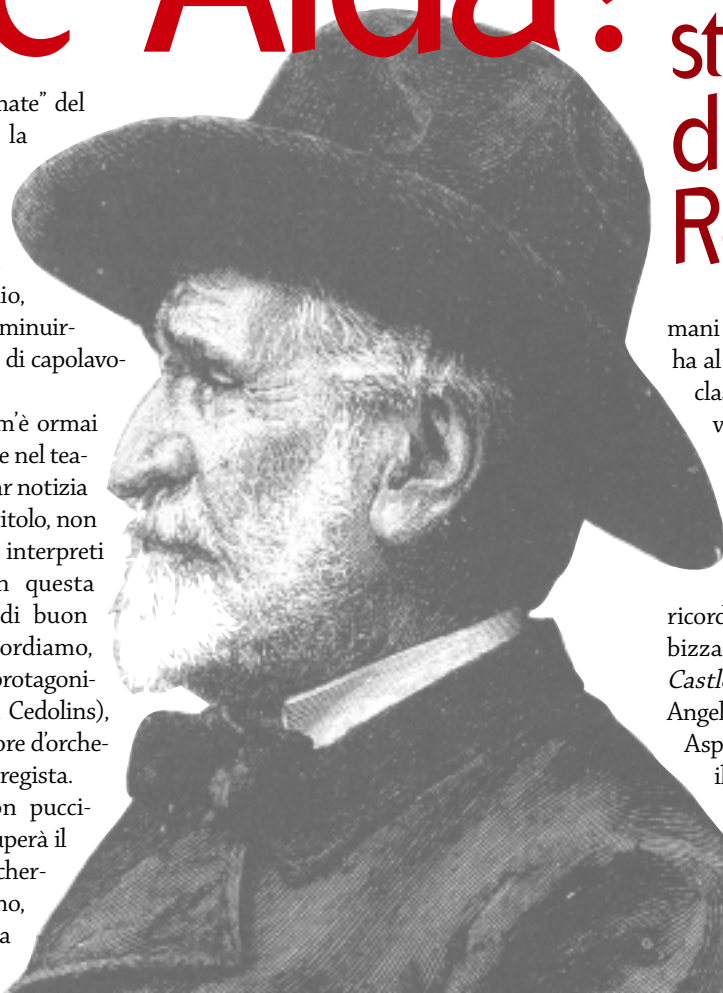


I maligni hanno insinuato che la cagione di tale mestizia fosse una stagione non propriamente scoppiettante per originalità. In compenso è una stagione che va sul sicuro con titoli arcinoti: in ordine sparso, il Verdi maturo di *Don Carlo* e *Aida*, il Puccini di *Bohème* e *Manon*, senza tralasciare *Carmen* nell'attampato ma sempreverde allestimento di Ponnelle, passando per il Rossini buffo del *Turco in Italia* e il Mozart del *Ratto dal Serraglio*, titolo, quest'ultimo, poco frequentato dai nostri teatri. E poi le star della danza con *L'Histoire de Manon* sulle musiche di Massenet; *The Tempest*, ovvero Shakespeare secondo Henry Purcell; *The Consul* di Giancarlo Menotti. E *Il Colore Bianco*, che la locandina definisce, con sobrio *understatement*, "uno spettacolo di teatro totale, una fantasmagorica epopea ispirata alle saghe mitologiche nordiche con attori, danzatori e acrobati, un omaggio allo spirito olimpico".

Si apre con *Aida*. L'opera, come è noto anche ai sassi, fu commissionata a Verdi per l'inaugurazione del Canale di Suez, e da sempre rimanda a immagini da kolossal di cartapesta; ma nulla, né coreografie grandiosamente *trash*, né le "fore-

ste imbalsamate" del libretto, né la *marcia trionfale berciata* dagli ultras allo stadio, potrà mai diminuirne la statura di capolavoro.

Tuttavia, com'è ormai consuetudine nel teatro lirico, a far notizia non è più il titolo, non sono più gli interpreti che pure in questa *Aida* sono di buon livello (ricordiamo, fra tutti, la protagonista Fiorenza Cedolins), non il direttore d'orchestra, bensì il regista. Della Manon pucciniana si occuperà il duro dello schermo Jean Reno, mentre *Aida* sarà nelle



mani di quel William Friedkin che ha al suo attivo almeno un paio di classici anni Settanta, "Il braccio violento della legge" e un film-culto dell'horror come "L'Esorcista".

Friedkin non è al suo debutto come regista d'opera: tra le sue produzioni ricordiamo un acclamato quanto bizzarro dittico di *Bluebeard's Castle* e *Gianni Schicchi* a Los Angeles, tre anni fa, e il *Wozzek*.

Aspettiamo dunque con curiosità il suo allestimento di *Aida*. Ma per favore, cerchiamo di ricordare che *Aida* non è "di" Friedkin, o "di" questo o quel regista, ma di Peppino Verdi! ■

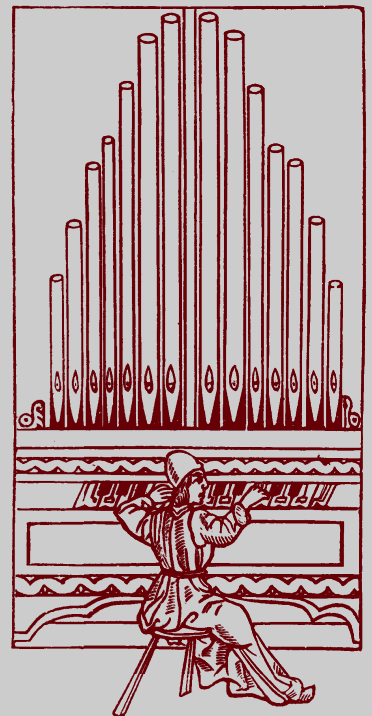
Organalia a Ottobre

Edgardo Pocerobba

Con il mese di ottobre si conclude anche l'edizione 2005 di *Organalia*, la rassegna organistica itinerante della Provincia di Torino. Voluta dall'assessore alla cultura Valter Giuliano per valorizzare gli strumenti, per stimolare il pubblico all'ascolto di questa tipologia musicale, per suscitare nuovo interesse intorno a queste straordinarie macchine del suono, anche attraverso la voglia di restauro e di riutilizzo costante nel tempo, *Organalia* toccherà tre località: Ivrea, Almese e Chieri.

Sabato 1° ottobre, nella Chiesa parrocchiale di San Lorenzo ad **Ivrea**, alla consolle dell'organo Mola, siederà la parigina **Sophie Veronique Cauchefier Choplin**, titolare del Grand'organo di San Giovanni Battista de La Salle e aggiunta al Grand'organo di San Sulpice, la quale eseguirà un programma incentrato sulla cultura organistica francese dal Quebec alla Francia, con brani di Bedard, Bach, Franck, Duruflé e un'improvvisazione della stessa Cauchefier Choplin.

Il sabato successivo, **8 ottobre**, ad **Almese**, nella bassa Valsusa, 20° concerto con un altro importante organista francese, **Jean Paul Imbert** che l'anno scorso riscosse un superlativo successo a Montanaro, in Canavese. Titolare del Grand'organo della Basilica Madonna del Perpetuo Soccorso a Parigi e della Madonna delle Nevi all'Alpe d'Huez, Imbert eseguirà brani di Bach, Mozart, Lefebure - Wely, Prokof'ev e Rota, alla consolle dell'organo Fratelli Ruffatti. Infine, il concerto conclusivo si terrà a **Chieri**, nella Chiesa delle Orfanelle, sull'organo appena restaurato dai Fratelli Marin, la sera di **Sabato 15 ottobre**. L'organista **Paolo Bougeat**, titolare della Cattedrale di Aosta con la partecipazione del Trio di Milano, formato da Silvano Minella (violino), Pierantonio Cazzulani (violino) e Marco Perini (violoncello) eseguirà le Sonate da Chiesa per organo e archi di Mozart, pensando, ovviamente, al 2006, anno mozartiano, nel 250° della nascita del grande Salisburghese.



Luzzati e i Bravi Burattinai

Paola Fiore

Proseguono gli appuntamenti autunnali del Festival "Ai Bravi Burattinai d'Italia",

Premio Speciale Silvano d'Orba 2005, organizzato e promosso dal Comune di Silvano d'Orba e dall'Associazione Amici dei Burattini, con il patrocinio del Ministero dei Beni Culturali, della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e dell'I.R.S.S.A.E. Piemonte.

Tre sono le date in calendario per ottobre e novembre: l'8 salirà sul palco il regista **Gigi Gherzi** in compagnia di **Barbara Apuzzo** con la *pièce* teatrale "La noce", mentre il 22 sarà la volta del maestro burattinaio **Walter Broggni** con lo spettacolo "Solo". Il 19 novembre, infine, terminerà la Rassegna "Il Teatrino dell'Erba Matta" di **Daniele De Bernardi** con "Pollicino nel Far West".



Il Festival dedicato ai "Bravi Burattinai d'Italia", giunto alla XV edizione, ha visto quest'anno l'istituzione di due nuovi premi - il Premio alla carriera e il Premio del Buon Ritorno - e ha come padrino d'eccezione **Emanuele Luzzati**, scenografo e illustratore di fama internazionale, che per il Festival ha creato la locandina e i suoi personaggi.

La prima parte della manifestazione, che si è svolta a Silvano dal 19 al 22 luglio, ha riscontrato un notevole successo di pubblico, grazie alla presenza degli importanti membri della giuria e ai maestri burattinai provenienti non solo dall'Italia ma anche dall'estero e, in modo particolare, dall'Argentina.

Questo piccolo Comune della Val d'Orba, rinomato per la produzione artigianale della grappa secondo

Lo scenografo ligure è il padrino del festival di Silvano d'Orba

l'antico metodo di lavorazione a bagnomaria in discontinua alla piemontese, dal 1999 nell'ambito del Festival "Ai Bravi Burattinai d'Italia" assegna a un artista un Premio Speciale. Cinque nomi di tutto rispetto sono stati sinora premiati: Mariano Dolci, Natale Panaro, Veglia Mantegazza, Emanuele Luzzati e Ferruccio Soleri, il celebre Arlecchino. Quest'anno il Premio Speciale Silvano d'Orba è andato a **Lella Costa**, attrice di teatro e autrice di copione, che ha ricevuto il premio sabato 1° ottobre.

Ma di chi è l'idea del Festival "Ai Bravi Burattinai d'Italia" che si svolge con successo a Silvano d'Orba da ormai 15 anni? Incredibile a dirsi, ma dietro al sipario del "Premio Speciale" e alla Rassegna "Ai Bravi Burattinai d'Italia" c'è niente di meno che l'autore delle grandi riviste di Macario, la maschera forse più amata della Rivista italiana.

E chi l'avrebbe mai detto che un silvanese doc qual è Pupi Mazzucco, vera e propria fucina di spettacoli teatrali per quasi quaranta anni, potesse dar vita a una rassegna internazionale in un piccolo paese dell'alessandrino? In pochi ci avrebbero scommesso; e si sa, agli artisti di solito non si dà ragione. Per fortuna, la fantasia sa fare ancora miracoli. E oggi possiamo chiudere gli occhi e vedere dal castello di Silvano i pupazzi di Luzzati che ci invitano allo spettacolo e ci salutano da lontano. ■



Malafestival 2005

Ars in Mala causa

Il Malafestival, la cui IV edizione si svolgerà, in tre sezioni, dal 7 ottobre al 9 novembre fra Torino e provincia, nasce dalla volontà di creare un legame tra il teatro e la "società del malessere", cioè la vasta zona grigia che sopravvive fra legalità e illegalità, devianza e normalità, sempre in bilico su un confine geografico, culturale, mentale...

Il tema di quest'anno è la **dipendenza** in tutti i suoi significati.

La prima sezione si svolgerà fra il 7 e il 9 ottobre all'Espace di Via Mantova 38 a Torino. Ad aprire il festival sarà il video e la performance di **Nicus Lucà + The pop club** presentata dal Piemonte Share Festival.

Le serate verranno aperte da performance di giovani artisti. A seguire, artisti di fama internazionale.

Il 7 ottobre il **Teatro Out Off** (da ventisette anni attivo nel teatro di ricerca italiano) presenta *Naufragi di Don Chisciotte* di Massimo Bavastro, regia di Lorenzo Loris, con Gigio Alberti e Mario Sala. Lo spettacolo racconta la storia di due "matti", che decidono di incarnare i ruoli Don Chisciotte e Sancho Panza intraprendendo un buffo e doloroso percorso a tappe verso la guarigione, rifiutando gli psicofarmaci e decidendo di affrontare i mostri.

L'8 ottobre **Leo Bassi** presenta *Vendetta*. Bassi lavora in tutto il mondo, e il suo curriculum è troppo ricco per poterne dare un sunto. Lui si definisce un "filosofo-buffone" un divulgatore di verità attraverso l'idiozia. Nei suoi assolo utilizza strumenti del circo per raccontare eventi storici e accadimenti politici.

Il 9 ottobre **Lello Voce** presenta *Eroina + Fastblood* con i video di Giacomo Verde. Nella stessa serata l'**Oiseau-Mouche - Teatro La Ribalta** presenta *Personnages* di Julie Stanzak e Antonio Viganò, regia di Antonio Viganò, ispirato ai "Sei personaggi in cerca d'autore" di Pirandello.

La seconda sezione sarà invece dedicata al **MalaTeatro ragazzi** e si svolgerà ad Avigliana e Almese il 15 e 16 ottobre con la compagnia ligure **Reatto** che propone uno spettacolo tratto da *La lettera rubata* di Poe e con il "guarattellaro" Gianluca Di Matteo.

La terza sezione sarà dedicata a **Teatro e Carcere** e si svolgerà dal 2 al 9 novembre tra Villa 5 a Collegno, il Teatro Baretto di Torino e il Teatro della Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di via Pienezza, 300 a Torino. Ospite l'artista afro-americana **Rhodessa Jones**, della compagnia Cultural Odyssey di San Francisco: realizzerà uno spettacolo con le detenute che andrà in scena il 5 novembre 2005 nel teatro del carcere.

Malafestival 2005 - Festival Internazionale di Arti Performative

Info e prenotazioni: Servi di Scena opus rt
tel. e fax. 011 19707362 - www.opusrt.it



Cuccatevi una risata

Va in scena il Festival Nazionale del Cabaret. Al paninaro Enzo Braschi il "Premio alla corriera"

È un signore gentile, dall'eleganza tranquilla, dall'aria serena e colta, il che è praticamente l'identikit di un serial killer. Invece no, lui è davvero una persona colta (serena non si sa, sono affari suoi), per la precisione è uno stimato studioso di *Native Americans*, saggista, conferenziere e da anni impegnato in progetti di salvaguardia della cultura del Popolo del Grande Spirito. Per questa attività ha ottenuto riconoscimenti da parte di enti internazionali e, quel che più conta, dai diretti interessati: qualche anno fa il capo della tribù dei Blackfoot (i mitici Piedi Neri) gli ha anche dato un impronunciabile nome indiano che signi-

fica Bisonte-che-Corre.

Ma fra i tanti riconoscimenti, a Bisonte-che-Corre manca quello alla Corriera (evitare le battute sciocchine sul bisonte che corre a prendere la corriera, please!), cioè il premio che ogni anno il Festival Nazionale del Cabaret attribuisce a un personaggio di spicco del settore. E visto che stiamo parlando di **Enzo Braschi**, il Paninaro inventore di indelebili tormentoni linguistici nella trasmissione-culto "Drive In" (e poi Cucador, Condor, eccetera), la Corriera di quest'anno è ben meritata.

Il Festival vero e proprio, premiazione inclusa, si terrà l'8 ottobre al Teatro Nuovo.

Si esibiranno i 12 finalisti risultanti dalle selezioni di oltre 130 candidati, e saranno valutati da una giuria presieduta da **Enrico Beruschi**, con **Margherita Fumero** storica madrina. Altri premi andranno al miglior testo, e all'interpretazione più originale; e, come da tradizione, il pubblico voterà (le schede saranno distribuite all'ingresso) scegliendo il suo vincitore. Ospiti, come è consuetudine, i tre vincitori della



passata edizione, a presentare il comico milanese Riki Bokor, con Nando Timoteo come disturbatore. Lo slogan del festival, una creatura ormai quattordicenne partorita e allevata amorevolmente da Mauro

Giorcelli, è "Vieni a scoprire la nuova comicità italiana prima che la scoprano gli altri"; infatti dal Festival sono usciti nomi ormai più che celebri: da Beppe Braidà a Leonardo Manera, da Annamaria Barbera a Franco Neri, da Fabrizio Fontana a Bizzarri & Kessisoglu. Quindi vale la pena farci un salto, hai visto mai, dopo tutto anche Tom Hanks ha cominciato come cabarettista.

Quando, dove, quanto:

**8 ottobre ore 21
Teatro Nuovo, Torino
Corso Massimo d'Azeglio, 17**

Posto unico euro 13 più eventuale diritto di pre-

vendita.

Biglietti in vendita esclusivamente presso la cassa del teatro.

Info:

tel. 011 6500205

www.festivalnazionaledelcabaret.it ■

L'interview

Qualche domanda a Mauro Giorcelli, fondatore e direttore del Festival

Come e perchè è nato il Festival Nazionale del Cabaret?

Per passione, ma anche per mantenere viva la memoria di due amici artisti, Pierluigi Delucchi Dagnino e Ernst Thole, rispettivamente ideatore e presentatore di "Loano Cabaret", capostipite di tutti i concorsi di settore, al quale collaborai anch'io. A loro il Festival ha intitolato il premio per il miglior testo e il premio per l'interpretazione più originale.

Quest'anno il Festival ha ricevuto oltre 130 richieste di partecipazione: esistono così tanti cabarettisti in Italia?

Diciamo che esistono molti aspiranti, attirati soprattutto da una possibile carriera televisiva e conseguenti guadagni. Purtroppo, nonostante l'offerta così esuberante, scovare ogni anno concorrenti adatti diventa sempre più faticoso.

Quali sono i requisiti necessari per accedere ai provini?

È richiesta una pratica almeno biennale in cabaret o teatro; poi, ogni aspirante concorrente deve portare ai provini almeno tre brani, preferibilmente inediti, ciascuno della durata di cinque minuti. Importante: sia la partecipazione ai provini sia quella, eventuale, al Festival sono completamente gratuite.

Considera rappresentativo il cabaret che propone la televisione?

Forse lo è, dipende dai gusti che però cambiano continuamente, ma certamente il cabaret televisivo è molto sacrificato al mezzo. Per questo io consiglio sempre di andare a vedere i comici dal vivo, emergenti o consolidati che siano, e non limitarsi a quello che passa la tivù.

Si parla di un trasferimento del Festival a Milano: è vero?

In effetti se ne è parlato e se ne sta ancora parlando. Sono stato chiamato alla direzione artistica di "Comic Show", primo salone della risata che si terrà al Forum di Assago dal 16 al 18 dicembre prossimo (www.comicshow.com) cui il Festival Nazionale del Cabaret ha prestato tutta la collaborazione possibile. E visto il disinteresse dimostrato da alcuni enti locali, non escludo un trasferimento a Milano per garantire la sopravvivenza futura del Festival.



1. A caccia di sapori

a cura di Maria Vaccari

Tartufo

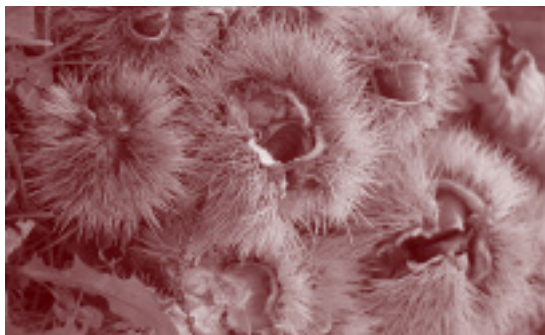
Se Alba la fa da padrona, non è tuttavia l'unica culla del tartufo in Piemonte, chè anzi i campanilismi in questo campo si sprecano, e quindi molte città e paesi dedicano manifestazioni all'olezzante *Tuber*.

Il 2 e il 9, a **Montiglio Monferrato**, l'omonima fiera, *Premio Cane d'Argento* (info 0141 0141994008); l'8 e 9, *Tufo e Tartufo* a **Odalengo Piccolo** (info 0141 919225)

Il 9, a **Bergamasco** (AL), si tiene la *VII Mostra Mercato del Tartufo* (info 0131 777101)

A fine mese, fra il 29 ottobre e il 1° novembre, a **Mondovì** avremo *Sapori in Piazza - Viaggio alla scoperta dei sapori del Monregalese*, ovvero la Fiera Regionale del Tartufo, alla quale si associano giornate dedicate alle varie specialità del territorio: marmellate, miele, formaggi e salumi, patate e castagne, vini e pasticceria. Info: 0174 559271, www.comune.mondovi.cn.it.

Asti e provincia non si tirano certo indietro: il 16 a **Mombercelli** *Giornata del tartufo* (0141 959610); si replica il 30 a **Incisa Scapaccino** (014174040), e tra il 23 e il 30, a **Moncalvo** avremo la *51ª Fiera mostra Concorso del tartufo* (info 0141 917505).



Castagne

Dal 6 al 9, a **Cuneo**, la *7ª Fiera del Marrone*. La manifestazione, che vuole far diventare Cuneo la capitale mondiale della castanicoltura, si colloca nell'ambito della rassegna "Autunno con gusto" e prevede, oltre alle degustazioni e castagnate in piazza, menù a tema nei ristoranti e possibilità di acquistare e conoscere meglio le molte varietà locali.

Guida gustosa alle migliori feste, alle sagre e alle fiere di ottobre

Info: www.autunnocongusto.com.

Il 9, *Castagnata* a **Traves**; *Fiera della Castagna* a **Garessio**, e *Sagra della Castagna* a **Garbagna** (AL, info 0131 877645).

Dal 14 al 17 è il turno di **Frabosa Sottana** e della *17ª Sagra della Castagna - Premio della Castagna d'Oro*. Sport e spettacolo con la castagna protagonista non solo della rievocazione della cucina povera d'altri tempi ma anche aureo premio ai protagonisti dello spettacolo e dello sport (info 0174 244482).

Altri appuntamenti il 16 nella canavesana **Piverone** con la *Fiera d'la castagna*; a **Rocavione** con la *Sagra del Marrone* (info 0171 767108); in Val Varaita, a **Venasca**, dove si produce la pregiatissima *Bracalla* (info 0175 567353), a **Cartosio** (AL, info 0144 40126) e a **Nomaglio** (info 0125 790158). Il 30, nell'antico borgo medievale di **Cremolino** (AL), con **Ceci e Castagnata** (info 0143 879037).

Bagna Cauda

Da ottobre in poi non c'è più bisogno di inventarsi scuse e modi fantasiosi per godersi la bagna cauda, e quindi possiamo essere sicuri di trovarne a profusione, con montagne di verdure, nelle più svariate località.

Sabato 8 a **Fossano**, ad esempio, grande cena in occasione di *Coloratissimo autunno* (0172 699679, www.comune.fossano.cn.it).

Dal 7 all'11 a **Faule**, *Festa della Bagna Cauda*. La curiosità è che questa festa è nata nove anni fa in seguito al gemellaggio con la cittadina argentina di Humberto I, dove la bagna cauda è quasi un oggetto di culto. Info: 011 974113, www.comune.faule.cn.it.

E siccome non c'è Bagna Cauda

senza verdure, a **Carignano**, fra l'8 e il 10, la *Sagra del Ciapinabò* (che sarebbe poi il topinambour).

Info 011 9698411,

www.comune.carignano.to.it.

Il 9, ad **Andezeno**, *Sagra del Cardo e della Bagna Cauda* (011 9434204).

Golosità assortite

Funghi un po' dappertutto, cominciando, *noblesse oblige*, da **Giaveno**, dove dal 2 al 10, *Fungo in festa* sciorina una settimana di iniziative, tutte altamente goderecce per gli amanti dei funghi.

Info 011 9374053.

Altri funghi il 2 a **Cossano Canavese** (info 0125 779947), a **Sagliano Micca** (BI, info 015 2475943), a **Rossana** (CN, info 0175 64138), a **San Pietro Val Lemina** (TO, info 0121 544006)

Andar per cantine, castelli e vinerie non è solo una piacevolissima attività, ma anche il titolo di una manifestazione alessandrina la cui VI edizione, iniziata a giugno, si concluderà alla fine del mese. Degustazioni gratuite, servizio bar al banco delle migliori cantine, e naturalmente la possibilità di acquistare i prodotti. Info: 0131 3041 (Provincia di Alessandria, Assessorato al Turismo), www.alexala.it.

Dal 1° al 3 e il 9-10, a **Barge** c'è l'*Ottobrata - Sapori d'autunno, Sapori del Monviso*: i suoi punti forti sono la rassegna della renetta grigia di Torriana e dei frutti tipici, mercatini di prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato del territorio fra le Alpi Cozie e Marittime, menù autunnali.

Info 0175 346105 (Comune di Barge), 0175 343437 (Pro Loco).

Il **Forte Albertino di Vinadio** ospita, il 29-30, la *Fiera dei Santi - Mostra della pecora sambucana*, una celebrazione dell'animale da carne, da lana e da latte che da sempre è fondamentale nell'economia della Valle Stura.

Info 0171 959142 (Comune di Vinadio), 0171 955555 (Comunità Montana Valle Stura), www.vallestura.cn.it.

TORINO FOOD MARKET FESTIVAL

Fra il 13 e il 15, centinaia di bancarelle in giro per la città per la prima rassegna enogastronomica internazionale dedicata alla "cucina del mercato".

Convegni, mostre fotografiche e di tutto un po'. ■

Piemonte internazionale...

Quando si sente parlare di qualche iniziativa di "Italia a Londra" consistente nell'affitto di qualche vetrina a Piccadilly e nell'invito del consueto sottobosco mondano e giornalistico, si può star certi di essere di fronte ad un volenteroso spreco di pubblico denaro. Perché? Ma è ovvio: perché quelli sono solo posti da turisti, e gli inglesi con sufficiente curiosità, cultura e mezzi per comprare prodotti italiani autentici non ci vanno proprio, e quindi a gustare i tartufi, i baroli e le raviole del plin sono sempre i soliti addetti culturali e matrone con cotonatura rigida.

Se si cerca sul serio il contatto con il pubblico "giusto", anziché tentare di farlo andare in posti che normalmente evita, sarebbe meglio andarlo a cercare nei luoghi che frequenta sul serio e di cui ha considerazione. È quanto fanno gli organizzatori - inglesi - dell'**Italian Gusto Festival**, una manifestazione che si terrà fra il 14 e il 16 ottobre al **Barbican Exhibition Centre**, cioè il più grande centro multimediale d'Europa: sale da concerto, teatri e gallerie d'arte fra i più prestigiosi al mondo, e spazi per fiere, congressi e manifestazioni culturali.

Per tre giorni, ottomila metri quadri del Barbican ospiteranno più di cento aziende italiane accuratamente selezionate, che presenteranno i loro prodotti, molti dei quali non ancora conosciuti o disponibili nel Regno Unito. Cibo, vino, formaggi, specialità regionali saranno il filo conduttore della manifestazione, ma non mancheranno i libri, la musica, il design.

Il Piemonte sarà rappresentato da un tour operator e da un'azienda vitivinicola al cui timone c'è Vittorio Limone, uno dei più bravi orafi piemontesi (uno di quelli dell'Ecceellenza Artigiana, per intenderci) che dal 1990 produce anche un'ottima Barbera nei suoi poderi in Monferrato.

Ma, nulla togliendo alla rappresentatività e al valore delle aziende di cui sopra, è mai possibile che il Piemonte abbia solo questo da mostrare?

Info:

www.italiangustofestival.com

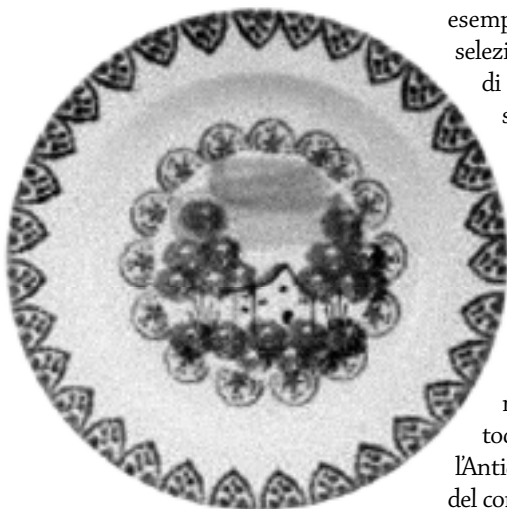
Artigianato

Gli appuntamenti dell'Eccellenza Artigiana del Piemonte

**Mondovì Piazza
1° ottobre - 14 novembre**

*Manifatture angeliche raffinatezze e ingenuità dallo Jugendstil all'Art Déco
PIZZIBLU 2005*

Il 18 giugno scorso a Mondovì è stata conferita la DOC per la ceramica, a riconoscimento di una tradizione lunga e illustrissima: basti pensare ai piatti col galletto, e a nomi come Besio e Musso. Con questo marchio Mondovì, anche ufficialmente, non ha più nulla da invidiare a Faenza, Montelupo Fio-



rentino, Deruta e altri templi della ceramica in Italia.

Quale sede più adatta, quindi, per una mostra sulla ceramica? In realtà, qui si tratta di un tipo particolare di ceramica, le mattonelle da rivestimento, vale a dire un materiale di per sé anonimo ma che può diventare una tavolozza sulla quale raccontare storie per immagini ed esprimere una creatività sconfinata – pensiamo agli incredibili *azulejos* di gusto moresco-ispánico.

In Italia, questo manufatto conobbe il suo massimo splendore nei primi decenni del Novecento, quando una nuova e generalizzata attenzione alle arti applicate da parte dei maggiori artisti del tempo (Picasso in primis) e, nel caso specifico, l'influsso dell'Art Nouveau, portarono alla creazione di piastrelle dai decori preziosi e strabilianti.

Ospitata nell'antico Palazzo di Città, la mostra propone oltre 500 esemplari (che i curatori hanno selezionato fra più di 4.000 pezzi) di svariata provenienza: belga, soprattutto, ma anche inglese, francese e tedesca.

La mostra fa parte della rassegna **Pizziblu** (il riferimento è alla decorazione, simile a un pizzo di uno splendido blu cobalto, dei bordi delle ceramiche monregalesi) un'esposizione permanente di ceramiche dell'Ottocento, anch'essa allestita nell'Antico Palazzo di Città in attesa del completamento del Museo della

Ceramica, alla quale si aggiungeranno vari appuntamenti, fra cui un **convegno**, l'8 ottobre, sul design e sul marketing dei prodotti ad alto valore culturale come, appunto, quelli contrassegnati col marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

*Info: Antico Palazzo di Città
Via Giolitti, 1
Mondovì
tel. 0174 40389 / 559271
www.comune.mondovi.cn.it*

Altri appuntamenti

Prosegue fino al 23, ad **Avigliana, La Terra del Fuoco**, dedicata alla ceramica artistica. Vie, piazze e chiese della cittadina diventeranno gallerie per i lavori di artisti quali Wilfredo Lam, Emanuele Luzzati, Aligi Sassu e molti altri, in un excursus storico della ceramica d'arte dagli anni Trenta agli anni Ottanta del Novecento.

Il 9 ottobre, **Terza Mostra dell'Artigianato d'Eccellenza a Venaria Reale**.

Le attività collaterali includono visite guidate alla Reggia, ai giardini, al Borgo e agli Appartamenti reali della Mandria.

Info: tel. 011 407238



Dal 15 ottobre al 13 novembre, a **Grugliasco, Metafore e trasparenze: sculture d'Eccellenza**.

La manifestazione si colloca nell'ambito delle iniziative per la promozione delle lavorazioni dell'artigianato artistico.

Info: tel. 011 401395

A **Valstrona**, comune dell'omonima valle, celebre per i manufatti in legno – anticamente era nota come *Val di cazzuj* (Valle dei cucchiai, con ovvio riferimento alla produzione principale di un tempo), in particolare i simpaticissimi e arcinoti Pinocchietti, si svolgerà il **VI Convegno sull'Artigianato del Legno**.

Info: tel. 0323 87117

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

www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

l'Agenda

di ottobre

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

a cura di Maria Vaccari

TORINO

Alla GAM

Ancora qualche giorno, fino al 9, per **Vittore Grubicy e l'Europa - Alle radici del Divisionismo**, la mostra che la GAM dedica a questa straordinaria figura di artista, critico e mercante d'arte che fra Otto e Novecento volle dare all'arte italiana una dimensione più internazionale, fu profondo conoscitore delle avanguardie francesi, belghe e olandesi, e organizzò all'estero mostre per promuovere i pittori italiani dell'epoca, proponendo opere di artisti come Segantini, Cremona, Tominetti, Ranzoni e altri ancora. La mostra si sviluppa in sette sezioni che danno conto dei molti aspetti della personalità e degli ambienti artistici in cui si muoveva e lavorava Grubicy.

Galleria di Arte Moderna

Via Magenta, 31 Torino

Orario:

da martedì a domenica, ore 9-19

lunedì chiuso

Info: tel. 011 4429518

www.gamtorino.it



Cose da un Altro Mondo

Il Museo Nazionale del Cinema, alla Mole Antonelliana, propone fino al

27 novembre **Cose da un altro Mondo**, mostra

tutta dedicata al cinema di fantascienza, con più di 300 manifesti e locandine - molti sono pezzi unici, o rarissimi - dalla collezione del Museo. Fantascienza in

tutte le salse: da Méliès a *Odisea nello Spazio*, dai terrificanti trifidi del fantahorror da guerra fredda all'alieno buono di *E.T.* E inoltre, in concomitanza dell'uscita nelle sale dell'ultimo episodio della saga di *Star Wars*, verrà esposta la più grande collezione privata di giocattoli a tema Guerre Stellari, quella di



Fabrizio Modina, che conta oltre seicento pezzi.

Info: tel. 011 8138511

www.museonazionaledelcinema.org

Sapori dell'antichità

Il Museo di Antichità offre, fino a tutto novembre, **Antichi sapori. Produzioni e consumi alimentari tra Protostoria e Medioevo**. Reperti ambientati per illustrare il tema della produzione e consumo degli alimenti nel Piemonte antico.

Info: tel. 011 5211106

www.museoantichita.it

"Il nostro pittore fiamingo"

È iniziata il 21 settembre, alla Galleria Sabauda, la mostra **"Il nostro pittore fiamingo" - Caracca alla corte dei Savoia (1568-1607)**.

Caracca, alias Joan Kraek, fu definito "fiammingo" ma in realtà era originario di Haarlem, e fu al servizio di Emanuele Filiberto e Carlo Emanuele I realizzando ritratti e pitture di soggetto religioso.

La mostra offre lavori di grafica e le riproduzioni fotografiche, realizzate nell'Ottocento, di un album di disegni andato perduto nell'incendio che nel 1904 distrusse la Biblioteca Nazionale di Torino. Inoltre, una lastra di ardesia incisa col ritratto di Carlo Emanuele I entro la croce dei SS: Maurizio e Lazzaro e due cammei coi profili di Carlo Emanuele I e di Margherita di Valois.

Galleria Sabauda

Via Accademia delle Scienze, 6

Orario: martedì, venerdì, sabato,

domenica ore 8.30-14

mercoledì ore 14-18.30

giovedì ore 10-18.30

Info: tel. 011

4406903 /

547440

www.palazzomadamatorino.it

Palazzo Bricherasio

Partirà il 14 ottobre, **Il surrealismo di**

Delvaux tra Magritte e De Chirico. Quaranta grandi tele e venti disegni di uno dei massimi esponenti del surrealismo, cui si affiancheranno sezioni dedicate a Giorgio De Chirico (11 opere considerate modelli per il lavoro di Delvaux), René Magritte (13 quadri).

Inoltre, due sale per Constant



Permeke e Leon Spilliaert, conterranei di Delvaux al quale furono legati da stretti rapporti di stima e dalla comune ricerca artistica.

Palazzo Bricherasio

Via Lagrange, 20

Orario:

lunedì 14.30-19.30

martedì-domenica ore 9.30-19.30

giovedì e sabato orario prolungato fino alle 22.30

Info: tel. 011 5711811

www.palazzobricherasio.it



Blues al femminile

Inizia il 25, per concludersi a dicembre, la XV edizione di **Blues al Femminile**, viaggio fra le grandi donne del jazz e del blues contemporaneo, dalle versioni più filologiche alle contaminazioni più affascinanti. Il tutto al Cinema Fratelli Marx in Corso Belgio 53

Ad aprire la rassegna, dal 25 al 27, la cantante e pianista **Anne Farnsworth**, e il concerto sarà accompagnato dalla proiezione di "Red Hot Mamas & Deep Blue Ladies: voci in bianco e nero", in cui compaiono le leggende del blues, soul e jazz, da Lena Horne a Etta James.

Info: Associazione Culturale Centro Jazz Torino
tel. 011 884477
www.centrojazztorino.it



E inoltre:

C'è tempo fino al 9 ottobre per vedere la mostra di **Michelangelo Tallone** a Pinerolo, Galleria Losano Via Savoia 33

Info: tel. 0121 74059

Libri e Librini - Mostra di Paola Gribaudo a Rivarolo Canavese fino al 16. Info: tel. 0124 26377
www.canavese-vallilanzo.it

Chivasso in Musica

Questi gli appuntamenti di ottobre:

Domenica 9

La musica di Javier Busto

La Bottega Musicale, I Piccoli Cantori
Torino Vocalensemble
direttore Javier Busto

Venerdì 21

Il Classicismo e la musica sacra

Haydn: Missa Cellensis in Do maggiore per soli, coro e orchestra

Coro e Orchestra dell'Accademia "Stefano Tempia" di Torino
Direttore: Massimo Peiretti,
Maestro del Coro: Michele Frezza
Entrambi i concerti si terranno nel Duomo Collegiata di Santa Maria Assunta alle 21.15



A Fenestrelle prosegue **Il disegno forte di Giorgetto Giugiaro: 50 anni di design** con i pezzi più celebri esposti sullo sfondo del Forte San Carlo.

Info: tel. 0121 83600

Fino al 29, **Rivoli Segreta**.

Visite guidate fra misteri, miti e leggende: sotterranei, cunicoli, cripte e altre cose fasciose.

Costo: 3 euro

Info: tel. 011 9561043
www.turismovest.it

A **Chieri** è iniziata il 25 settembre, e si concluderà a fine anno, la **Stagione concertistica d'autunno**, approdata all'ottava edizione.

Info: tel. 011 9428408
www.comune.chieri.it



FestivalStoria 2005

Saluzzo e Savigliano, 13-16 ottobre

Chiunque si sia occupato di storia a tempo pieno – come insegnante o come ricercatore, a qualunque titolo e non importa se per poco o tanto tempo, si è prima o poi sentito rivolgere, in formulazioni più o meno brutali, la faticosa domanda: ma a cosa serve? E non essendo nella posizione di rispondere, come Marc Bloch, "anche se non servisse a nulla, sarebbe divertente", ci siamo trovati a sentirci vagamente inutili, nonostante passassimo le giornate a studiare cause e conseguenze, fenomeni e movimenti che ci possono aiutare a capire quel che siamo e perché.

Ma bando alle reminiscenze. Chi pensa che la storia possa essere divertente, e anche chi la ritiene utile, trova pane per i suoi denti fra il 13 e il 16 ottobre. Tra Saluzzo e Savigliano nasce infatti una rassegna – mostre, proiezioni, incontri, convegni musica, e altro ancora – interamente dedicata alla storia.

Quattro giornate in cui gli appuntamenti da addetti ai lavori (convegni, tavole rotonde, seminari per accademici e specialisti) si affiancheranno a momenti di nobile divertimento, divulgazione, intrattenimento per appassionati, curiosi e passanti da contagiare dimostrando loro che la storia può essere ben diversa da quel vago e distante ricordo scolastico. Il tema di questa prima edizione è **Migranti per forza**. Percorsi di discussione e di approfondimento esamineranno cause e conseguenze dei flussi migratori: cosa porta le persone a spostarsi in cerca di futuro, le trasformazioni, conflitti, interazioni che le migrazioni determinano.

La rassegna è ideata e diretta da Angelo D'Orsi, e del comitato scientifico fanno parte, fra gli altri, Aldo Agosti, Luciano Canfora, Paola Carucci, Victoria De Grazia, Giuseppe Galasso, Lutz Klinkhammer, Luisa Passerini, Gilles Pécout, José Enrique Ruiz-Doménec, Giuseppe Sergi.

Non basta. Nelle giornate del festival ciascuna delle due cittadine, in collaborazione con le rispettive Biblioteche civiche, allestirà un bookshop e si organizzerà una esposizione di libri, in commercio e fuori commercio. Una sezione specifica sarà anche dedicata ai bambini, con laboratori animati di lettura. In collaborazione con il Museo Nazionale del Cinema sono previste proiezioni a tema rivolte alle scuole e al pubblico.

Info: tel. 011 5216419 - www.festivalstoria.org



ALESSANDRIA e Basso Piemonte

Castelli Aperti

Prosegue per tutto il mese la rassegna che coinvolge le province di Alessandria, Asti e Cuneo fra Langhe, Monferrato e la piana del Po offrendo ogni domenica visite guidate a dimore storiche, parchi e itinerari turistici.

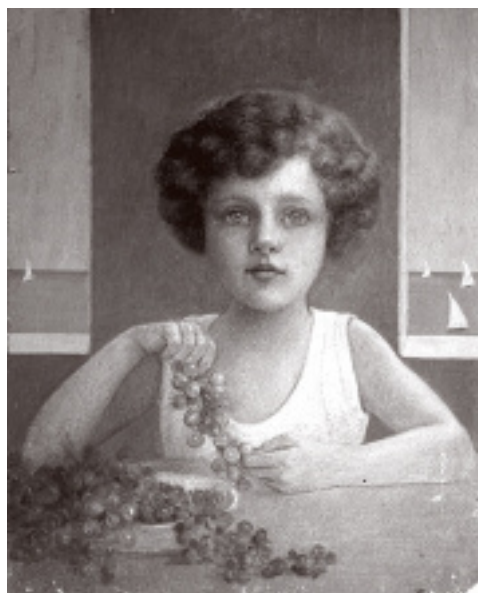
Oltre 70 i siti e monumenti aperti al pubblico, non solo per "far vedere" palazzi, torri e dimore storiche, ma per farli vivere.

Info: tel. 800 329329
www.castelliaperti.it

ARTE AD ASTI

Alla chiesa di San Giuseppe, fino a dicembre, **Mostra del Palio di Emanuele Luzzati**.

Info: tel. 0141 530357



C'è tempo fino al 9 ottobre per la mostra **Giovanni Rovero, un artista del Novecento tra Piemonte e Liguria**, il cui catalogo è pubblicato da Daniela Piazza Editore.

Rovero, nato a Mongardino nel 1885, visse a Torino e quindi a Noli, dove morì nel 1971. La mostra propone un itinerario attraverso le opere di questo pittore, suddivise in sezioni tematiche: ritratti, paesaggi, ed opere di soggetto religioso, di cui Rovero fu assiduo realizzatore: sua, ad esempio, la Via Crucis nel Santuario della Madonna del Pozzo a San Salvatore Monferrato.

Asti, Palazzo Alfieri
Corso Alfieri, 375

Orario:

tutti i giorni dalle 18 alle 22

Ingresso gratuito

Info: tel. 0141 530357

www.astiturismo.it



BIELLA

Nell'ambito di **Cittadellarte 2005**, oltre alle mostre permanenti è possibile anche visitare le esposizioni temporanee **"Geografie della Trasformazione - Acqua, alla fonte del distretto biellese"** e **"Mondomappa: Le comunità e il territorio"**,

oltre ad alcune opere di Michelangelo Pistoletto: "Tavolo specchiante - Love Difference" (2003), "Cappella Multiconfesionale" (2000) e "Metrocubo infinito" (1965-66).

Info: tel. 015 24800
www.cittadellarte.it

Continua anche, a **Salussola**, la mostra **Storia e Cronaca della Resistenza Italiana ed Europea**, nel 60° della Liberazione, allestita nel Museo e Laboratorio dell'Oro e della Pietra.

Info: tel. 0161 998124
www.museolaboratoriosalussola.org

CUNEO

Ad **Ormea** continua la **Mostra antologica del Giocattolo**, che espone i più bei giocattoli dei più bravi giocattolai d'Europa.

Info e prenotazione visite:
tel. 0174 392157

Guido Vigna a La Morra

Guido Vigna, classe 1955, è uno dei più bravi artisti della ceramica in attività. Dopo i classici inizi da vasaio, Vigna si è appassionato e specializzato nel Raku, antica tecnica giapponese che regala alle ceramiche colori, sfumature, effetti magici, e che Vigna usa per realizzare lavori in cui tutto, dai grandi temi agli oggetti della quotidianità, diventa fonte di ispirazione per opere piene di levità, ironia e gioia di vivere.

Dal suo laboratorio a San Bernardo di Cervasca escono pannelli, formelle, bassorilievi, ma anche vasi e sculture che **dall'8 al 21 ottobre** sono in mostra alla **Cantina Comunale di**



la Morra, nel cuore delle Langhe.

Info:

Cantina Comunale

Via Carlo Alberto 2, La Morra (CN)

tel. 0173 509204

Vigna Ceramiche d'Arte

tel. 0171 611388

www.ghironda.com/guivigna

NOVARA

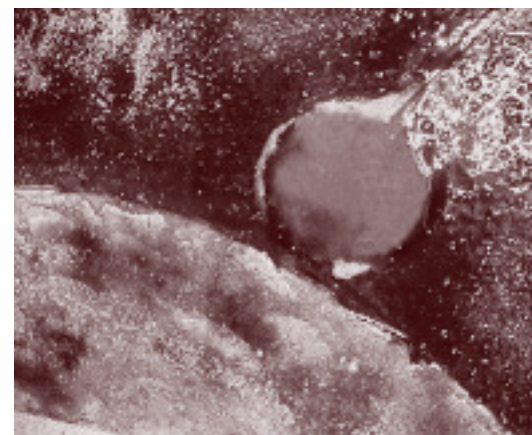
Apri venerdì 21 la stagione del glorioso **Teatro Coccia**, con "L'ultima danza di Federico II", opera di due atti di Antonio Maiello.

Proseguono le iniziative sotto la cupola antonelliana: le aperture al pubblico e le **visite guidate** alla cupola stessa e a Palazzo Natta, sede della Provincia, di origini duecentesche

Info: tel. 0321 620632

www.provincia.novara.it

www.turismonovara.it



E la X edizione del **Festival di Musica Sacra "Isabella Leonarda"**, con una rassegna di concerti nella Basilica di San Gaudenzio.

Il giorno 8 sono in programma i **Four Coronation Anthems** di Georg Friederich Haendel.

Info: tel. 0321 394059

www.comune.novara.it

Ad **Arona** resta aperta la mostra **Roma Parigi New York. Dal Futurismo a De Chirico: la grande arte italiana nel mondo**.

Info e prenotazioni: tel. 0322 44629

VERBANIA

Riaperto il 24 settembre, il nuovo **Civico Museo Archeologico di Mergozzo** offre due sezioni, una prettamente archeologica, l'altra dedicata alla lavorazione della pietra, tipica della zona. Saranno disponibili iniziative per le scuole, incontri e attività didattiche.

Info: tel. 0323 840809

www.distrettolaghi.it

Prosegue anche l'apertura domenicale del **Museo dello Scalpellino** a Madonna del Sasso.

Info:
tel. 0323 89622 / 0322 981177

Gli Stati Unti hanno risotto...

Ovvero: come un errore di battitura si trasforma in umorismo, o in poesia, se uno ha il genio di Rodari – a chi non è venuta voglia di trasferirsi in Lamponia, il "paese felice, scoperto per errore" il cui popolo, i Lamponi appunto, "confina con altri popoli buoni e tranquilli: fragole, mirtili, lucciole e grilli...".

La scrittura è protagonista, fino al 30, di una originale mostra a Omegna, **Qwerty – Macchine per scrivere & Rodari nel Mondo**.

Si parte dalla macchina per scrivere, di cui sono esposti oltre cento esemplari che ne ripercorrono la storia, l'evoluzione tecnologica e del design, con interessanti excursus nel territorio della comunicazione ed i suoi collegamenti con la riproduzione della scrittura.

Di qui, con ardito balzo, la mostra si sposta su Rodari, che per chi non lo sapesse era nativo di Omegna, di cui sono esposte le copertine

dei libri e le innumerevoli traduzioni, commentate dall'autore e corredate dalle recensioni contemporanee.

Non mancherà il **convegno**, che si terrà dal 21 al 23 ottobre in occa-

sione del 25° anniversario dalla scomparsa di Rodari, e un concorso per giovani illustratori.

Info: tel. 0323 89622 (Ecomuseo del lago d'Orta e del Mottarone)
www.lagodorta.net

VERCELLI

Del concorso Viotti si è già ampiamente parlato.

Fra gli altri appuntamenti ci sembrano interessanti la stagione di concerti del ciclo **L'Arco Incantato** (011 755791, www.camerataducalle.it), i **concerti pomeridiani o serali al Museo Borgogna** (info e prenotazioni: 0161 255575), la rassegna **Arte si fa sentire – Autunno 2005**, che organizza anche conferenze, spettacoli, attività didattiche e visite guidate dalla terza domenica di settembre all'ultima di novembre, dalle 16 in poi.

Il tutto al Museo Borgogna, Via Borgogna 4/6 a Vercelli.

Info: tel. 0161 252776
www.museoborgogna.it



Dal 15 al 22, a **Varallo**, sono in mostra le **Opere restaurate di Antonio De Groot**.

Palazzo dei Musei,
Via Pio Franzani, 2
Info: tel. 0163 51424

Montagne in città

Dall'8 ottobre al 3 dicembre si svolgerà la IV edizione di **Montagne in Città - Incontri fra teatro, musica, danza e letteratura di montagna**.

La rassegna chiude un ciclo avviato da Onda Teatro nel 2002 in occasione dell'Anno Internazionale delle Montagne ed ha coinvolto le città di Alessandria, Pinerolo e Cuneo e le rispettive compagnie teatrali di riferimento: Teatro del Rimbalzo, Nonsoloteatro e Il Melarancio.

Questa edizione si snoda principalmente fra Torino e Cuneo in un percorso comunicativo che include prosa, danza, conferenze, musica.

L'evento di punta, che apre e chiude la manifestazione, è la nuova produzione di Onda Teatro in collaborazione con la Fondazione Luigi Bon di Udine: **A me occorrono precipizi / il valico**, che, dopo l'anteprima a Torino al Teatro Gobetti l'8 ottobre, verrà presentato in prima assoluta a Bardonecchia in dicembre, entrando a far parte del cartellone principale delle Olimpiadi della Cultura col progetto "Le Montagne del Fare Anima".

L'11, 18 e 25 novembre, **conferenze-spettacolo** alla Biblioteca Geisser di Torino.

Il 5 a Torino e il 27 a Cuneo, leggende, miti, spiriti della natura con lo spettacolo teatrale di Nonsoloteatro, **Tra monti e albe selvatiche**. Il 20, ancora a Cuneo, il Teatro del Rimbalzo presenta **Lo specchio di Olimpia**, di e con Ombretta Zaglio.

Non mancheranno omaggi a studiosi e scrittori che furono legati alla montagna sia come attivi praticanti sia per le loro meditazioni.

Come **Italo Calvino**, "scrittore da poltrona" che regala pagine raffinate sullo sport e in particolare sullo sci alpino con una nuova produzione di Onda Teatro **Lo sciatore immobile**; come **Clarence Bicknell**, archeologo, scienziato, naturalista che per primo studiò le incisioni rupestri del Monte Bego e la vita mistica dei primi abitanti di questo luogo, con lo spettacolo del Melarancio **La montagna sacra**; e come **Henriette d'Angeville**, nobildonna francese che nel 1838 affrontò la prima ascensione al femminile del Monte Bianco, con il **Paradis**, spettacolo da dieci anni ospite di rassegne e festival teatrali in Italia e all'estero, produzione Onda Teatro.

Info: Onda Teatro
tel. 011 4367019 - www.montagneincitta.it



Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno I - n° 5 - Ottobre 2005

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

Direttore responsabile
Luca Iaccarino
direttore@piemontemese.it

Direzione editoriale
Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

Grafica
LL'design, Torino

Stampa
Edicta, Torino

Pubblicità
011 4346027
marketing@piemontemese.it

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

Hanno collaborato a questo numero:
Guido Andruetto, Bruno Boveri,
Franco Caresio, Stefano Cavallito &
Alessandro Lamacchia, Lucilla Cremoni,
Paola Fiore, Olga Gambari,
Edgardo Pocorobba, Giovanni Tasso,
Maria Vaccari

L'illustrazione in prima pagina è di Giulia Torelli

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

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

Le ricette di ottobre

segnalate da Paola Fiore

Crostata di cipolle

Ingredienti

Per la pasta frolla: 250 g. di farina, 150 g. di burro, 1 uovo intero, sale
Per il ripieno: 7 etti di cipolla tagliata sottilmente, 30 g. di burro, 4 uova, 1 cucchiaio di semola di grano, 4 cucchiaini di olio, sale e pepe. Cuocere la cipolla nel burro e olio, lentamente fino a doratura e cottura, togliere il recipiente dal fuoco, unirvi tutti gli altri ingredienti e mescolare. Stendere la pasta frolla nella teglia a bordo alto, la pasta deve coprire anche il bordo, versarvi sopra il ripieno preparato e abbassare su questo il bordo della pasta. Mettere in forno per 40'.

Zuppa di ceci

Ingredienti

500 g. di ceci secchi, 100 g. di fagiolane bianche, un cucchiaio di bicarbonato, 5/6 fette di funghi secchi. La sera prima, mettere a bagno i ceci in acqua calda con le fagiolane e il bicarbonato. Al mattino sbucciare i fagioli e metà dei ceci, sciacquarli bene, mettere il tutto nella pentola di cottura, aggiungere un cucchiaio di farina bianca, mescolare bene in modo che ceci e fagioli siano ben infarinati, mettere acqua quanto basta a seconda del numero dei commensali, aggiungere una cipolla tagliata, uno spicchio d'aglio, una canna di sedano, salvia e sale. Fate prendere il bollire, aggiungere a questo punto olio di oliva in abbondanza e i funghi secchi, fatti in precedenza ammorbidente in acqua tiepida. Cuocere a fuoco lento per almeno due ore.

Lingua di vitello in umido

Ingredienti

Una lingua di vitello, 3 fette di pancetta, 3 carote, 2 costole di sedano, 1 cipolla media, 80 g. di burro, olio, brodo, sale, pepe. Scottare la lingua in acqua bollente e spellarla. In una casseruola preparare il soffritto con gli ingredienti suddetti, adagiare la lingua condita con sale e pepe e mezzo bicchiere di brodo o acqua con

Le ricette di questo mese sono tratte da "Le ricette di Donna Giuditta", a cura di Rossella e Battista De Mattei, 1999.

Donna Giuditta era un'amabile signora conosciuta in tutta la provincia di Alessandria. Le tante ricette da lei raccolte negli anni sono tipiche della zona del Novese e del Tortonese

dado. Coprire e cuocere per due ore. Evitare che asciughi ed eventualmente aggiungere brodo. Tagliarla a fettine e servirla con il suo intingolo.

Bonbon di noci

Ingredienti

Noci, zucchero, caffè, liquore. Sgusciate un certo numero di noci, pesate i gherigli e calcolate lo stesso peso di zucchero. Pestate i gherigli nel mortaio, poi mettete la poltiglia sul tavolo e unitevi poche cucchiainate di caffè molto carico, un pizzico di caffè in polvere, una parte dello zucchero e qualche goccia di liquore. Impastate il tutto e formatene delle pallottoline che schiacterete leggermente con le dita e rotolerete nello zucchero lasciato a parte. Sgusciate ancora qualche noce, facendo attenzione a lasciar interi i gherigli, poi divideteli a metà e su ogni bonbon incastrate mezzo gheriglio; accomodate infine i bombon in cestini di carta.



Vini consigliati:

Colli Tortonesi Cortese fermo
Colli Tortonesi Barbera
Colli Tortonesi Malvasia ■

Saper bere

a cura di Giancarlo Lercara

Qualche consiglio, speriamo utile, per godersi al meglio il piacere del vino

Quale temperatura?

È ancora diffusa, soprattutto nei ristoranti, la prassi di servire i vini rossi quasi tiepidi e i bianchi ghiacciati. Questo significa che nel primo caso l'evaporazione dell'alcol sovrasta tutti gli altri profumi, e nel secondo non si sente più nulla – neanche i difetti, il che spiega quel "servire ghiacciato" che spicca con discreta evidenza sull'etichetta di alcuni vini molto pubblicizzati.

Servire il vino alla giusta temperatura significa invece valorizzarne pienamente le qualità organolettiche, e se questa ci sembra solo una pignoleria, proviamo ad assaggiare il medesimo vino a temperature diverse: ci sembreranno due vini diversi. Per misurare la temperatura del vino si usano termometri appositi, che si trovano normalmente in commercio a prezzi ragionevoli e possono essere a immersione (da inserire nel collo della bottiglia o nel bicchiere) oppure a fascia (si applica alla bottiglia ed è molto utile per seguire le variazioni di temperatura prima di stappare).

Queste sono le temperature consigliate dall'Unione Internazionale degli Enologi:

Spumanti: 7-9 °C

Bianchi e rosati secchi: 9-11 °C

Bianchi e rosati con residuo zuccherino: 11-13 °C

Rossi poco tannici e poco colorati: 13-15 °C

Rossi mediamente tannici e colorati: 15-17 °C

Rossi tannici e intensamente colorati: 17-19 °C

Come ottenere la temperatura giusta?

Per carità, niente metodi drastrici o troppo creativi (congelatore, termosifone, microonde, ecc.); il processo dev'essere graduale.

Se i vini provengono da una cantina con temperatura ottimale (10-15 °C), non ci sono problemi. Ad esempio, per un rosso importante conservato a 10°C e da servirsi a 18°C, basteranno quattro ore in casa, perché all'atto dell'apertura e della mescolta il vino acquista almeno un grado, e i rossi importanti sono in genere abbinati ai secondi piatti. Stappare la bottiglia un'ora prima del suo consumo dovrebbe garantire la giusta temperatura al vino nel bicchiere. Bisogna anche ricordare che i vini rossi invecchiati vanno spostati con molta cautela per non smuovere l'eventuale deposito, quindi è meglio mettere in posizione verticale le bottiglie almeno quarantott'ore prima dell'apertura.

Per quanto riguarda i vini bianchi, il miglior metodo è mettere la bottiglia in un secchiello con acqua e ghiaccio (non ghiaccio solo); ed è preferibile, per i motivi appena visti, che la bottiglia nel secchiello misuri un paio di gradi in meno di quelli ideali.



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

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



Ad oggi in Piemonte sono oltre 1600 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 220 le imprese piemontesi del settore "gioielleria" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

Produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza, la creazione del pezzo unico e le lavorazioni più innovative nell'oreficeria, incassatura o incastonatura, sbalzo, cesello, incisione, martellatura, smaltatura, pulitura, taglio di gemme, pietre preziose, semipreziose, dure, modellazione, restauro, argenteria.

Assessorato Artigianato
Direzione Artigianato e Commercio
Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato
Piazza Nizza, 44
10126 Torino
tel 011 4323419
fax 011 4325170
www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza/index.htm
artigianato.artistico@regione.piemonte.it