



Guarda la nuova skyline di Torino. Guarda l'elastico rosso che svetta con i suoi sessanta e più metri al Villaggio Olimpico. Guarda la lama d'argento dell'Oval. Guarda i palazzi squadrati che s'inseguono sulle Spine. Guarda l'alacre città dei Giochi che cresce, si costruisce istantaneamente come uno di quei libri in cui apri le pagine e s'alzano quinte di cartoncino. Guarda i progetti, i rendering 3D i treni ad alta velocità, i vagoni automatizzati della metro, gli esperti di logistica che studiano i flussi, le luci abbacinanti, i consulenti d'oltreoceano. Guarda tutto questo e pensa alla città nuova, alle magnifiche sorti e progressive che ci attendono, a Torino come fosse Parigi alla fine dell'Ottocento, New York all'inizio del Novecento: modernità! lumi! progresso! Poi chiudi gli occhi. Fai il buio. E pensa che la città sia costruita su uno specchio nero. E che a ogni picco corrisponda un baratro, giù nello sprofondo. Che più alti sono i palazzi, più profondi saranno i pozzi. Che ogni nuovo turista avrà un fantasma scuro sotto i piedi. Se sei riuscito a immaginare tutto questo e la parte di sotto, quella che si riflette nell'abisso, non ti spaventa, ma - al contrario - ti affascina, vuol dire che sei un vero piemontese. Che ti piacciono le certezze ma non rifuggi i dubbi. Che preferisci la ragione ma non disprezzi il sentimento. Che frequenti la razionalità ma non emargini il mistero. Ecco, al mistero vogliamo dedicare questo novembre. Ché poi per trionfi e grancasse ci saranno i mesi invernali, attraversati dalla fantastica macchina variopinta delle Olimpiadi. Novembre è giusto, straordinariamente giusto dedicarlo non alle luci, ma alle ombre. Perché è mese brumoso, in cui i lampioni disegnano palle di luce giallina nella nebbia.

Perché c'è Ognissanti, c'è la notte dei morti. Perché - anche - c'è il Torino Film Festival che quest'anno dedica una straordinaria e colossale retrospettiva a Claude Chabrol, che con il buio, quello dell'anima, ha sempre fatto i conti. È il mese giusto per rileggersi Arpino, per ritrovare quegli angoli che gli piacevano tanto, fatti di penombre, di fattucchiere, di zingari, di melanconia, di bicchieri di vino e malocchi, o Fruttero & Lucentini e girare nelle loro vie del centro storico, tra gesuiti, humour, eresie, bricanteur, o anche andar per colline, nella bruma, illuminati dai fuochi fatui dell'anime di Pavese, Fenoglio, Calvino... Il mese giusto per sfogliare un vecchio catalogo d'inquietudini dei surrealisti torinesi: Colombotto Rosso, Alessandri... Ogni New York ha dentro di sé una Gotham City, e l'acciaio e i cemento che stanno facendo di Torino una città più efficiente e cosmopolita non spazzeranno via quell'aura fané, retrò, gozzaniana che tanto c'innamora. La città magica resiste. Quella delle bestie impagliate al Museo di Scienze Naturali. Quella del Lombroso (in riapertura). Quella esoterica. Quella di Villa Scott - la "villa del bambino urlante" di "Profondo Rosso" - che dalla collina spia il centro storico. Dedicate - come abbiamo fatto noi - questo novembre.

Dedicate un mese sospeso, affascinato, magico. Per merchandising, riflettori, mondovisioni e record ci sarà tempo.



NovOmbre

arti e misteri

In questo numero:

Saperi

- Il Torino Film Festival omaggia Chabrol
- La città spaventosa di Dario Argento
- Arte: T1 - la sindrome di Pantagruel
- Breve storia delle arti applicate
- Cose di casa

Sapori

- Il frutto del peccato: Tuttomele
- Cavoli e bollicine
- Il Museo del Gusto di Frossasco

Itinerari

- Alla scoperta di Cavour
- Tuttohaloween
- Per colline a caccia di diavoli
- Il castello incantato di Montalto Dora

E ancora

- Le agende con il meglio di novembre
- Le ricette del mese
- Saper bere

ISSN 1825 - 604X



9 771825 604001



CITTA' DI TORINO

LUCI D'ART ISTA torino

SILVANO GUIDONE & ASS.

2005

Dal 5 novembre 2005 al 15 gennaio 2006

www.torinocultura.it

www.torinoartecontemporanea.it

Luca Iaccarino

"Festival, sei tu la mia felicità", cantavano Paola e Chiara e non posso che fischiare pensando a quello che per i torinesi non è un ma il Festival: Cinemagiovani. Che da tempo si chiama **Torino Film Festival** - lo so, lo so - ma il vecchio nome è una giacca usata di quelle belle, lise, di velluto, con le toppe, che proprio non si vogliono buttare via.

Il TFF nei labirinti di CHABROL

mente dire che l'edizione 2006 sarà tutta diversa da quella che sta per arrivare, grazie alle nuove "sinergie" con i manager della Mole. Se tutto va come deve, ai vertici della propo-

sta cinefila cittadina tornerà dunque il tandem Barbera-Della Casa che tanto ci ha fatto innamorare e divertire negli anni Novanta, e sarebbe cosa buona e giusta. Ma non distraiamoci. Pensiamo al qui e ora. Che vuol dire l'ultima - probabilmente - *kermesse* diretta dal duo Giulia d'Agnolo Vallan - Roberto Turigliatto, che riceveranno il testimone proprio da Della Casa.

Chi segue il Festival, conosce i gusti di d'Agnolo Vallan e Turigliatto: la prima è una paladina dell'"altro cinema" americano, del lato oscuro del *mainstream*, dei registi che sbancano i botteghini ma polemizzano con gli studios (i maligni dicono che riesce a portare a Torino solo quelli sul Sunset Boulevard); il secondo ama le cinematografie minori,

nascoste, con una predilezione per i portoghesi (i maligni dicono che al prossimo film di De Oliveira protesteranno con un sit-in).

Beh, ancora una volta si vede il loro tocco. Ed è un tocco che quest'anno ha un fascino straordinario: quello della prima parte (la seconda l'anno prossimo) della trionfale retrospettiva dedicata a **Claude Chabrol** organizzata con il Museo e la Cinémathèque Française.

Il settantacinquenne maestro francese che ama Hitchcock - "a farmi sognare è sempre stata la grande trinità Murnau, Fritz Lang, Renoir con un dito di Lubitsch e una salsa alla Hitchcock" ha dichiarato - è oggetto di un omaggio che prevede la proiezione di tutti e cinquanta due i suoi film, mentre infaticabile sta girando il cinquantatreesimo.

A questo giro non aspettatevi di rivedere "Il buio nella mente" o "Il fiore del male" - chè le cose più recenti verranno programmate nel

2006 - ma i capolavori del passato, da "Le beau Serge" a "L'amico di famiglia". Personalmente segnalo una passione, che è, appunto, personale, e non è una delle sue cose più amate dalla critica: "Dieci incredibili giorni", un gioiellino - per me - tratto da Ellery Queen con una incredibile coppia Anthony Perkins-Orson Welles, figlio e padre da antologia.

E naturalmente non è tutto qui. C'è un omaggio a **Walter Hill** - quello di "48 ore", "Danko" e "I guerrieri della notte" (molto Vallan style) - un focus sulle Filippine con le pellicole di **Lav Diaz** e **Lino Brocka**, tante altre sezioni e naturalmente i concorsi, che sono la vera cartina di tornasole della qualità di un festival. La gara, in fin dei conti, si gioca tutta lì e negli ultimi anni i giudizi sul livello delle pellicole in competizione non sono sempre stati unanimemente positivi.

In attesa di vedere come saranno i film in competizione, ci consoliamo con le ultime news: vedremo "Grizzly Man", l'ultimo documenta-

In attesa delle rivoluzioni del 2006, il Torino Film Festival propone una grande retrospettiva dedicata al maestro francese. E poi Walter Hill, le Filippine, l'oriente e tant'altro

rio di Werner Herzog; tanta cinematografia orientale - che ormai è imprescindibile - e il *director's cut* de "I guerrieri della notte". Insomma, ci sarà da divertirsi.

Godetevela, ché l'anno prossimo forse sarà tutto diverso. Magari pure meglio. Ma intanto - per citare Robin Williams che citava Orazio - *carpe diem*.

Buona visione.

Info:

www.torinofilmfest.org

La paura fa 13

Amanti della paura, rallegratevi! O, meglio, deprimetevi! (secondo una logica all'incontrario stile Addams Family).

La notizia è di quelle succulente, che grondano sangue: al Torino Film Festival il vero, grande evento ha a che fare con la paura.

Già il TFF ci aveva abituato bene - e i primi titoli che vengono in mente sono i milari "Dark Water" di Hideo Nakata (il papà di "Ring"), "Spider" di Cronenberg, "Battle Royale" di Kinji Fukasaku - ma quest'anno supera tutte le aspettative.

Torino sarà infatti la ribalta dell'anteprima mondiale - e non è che al TFF se ne vedano molte - di "Masters of Horror", una serie di 13 film (il numero è adeguato) di un'ora ciascuno diretti dai maestri dello spavento per la tv via cavo Showtime.

I nomi? Impossibile fare di meglio. C'è Dario Argento, che per noi italiani è il maestro assoluto (almeno vivente, visto che Mario Bava non c'è più) e per noi torinesi un habitué da "Profondo rosso" a "Non ho sonno". C'è John Carpenter - quello de "La cosa", di "Halloween" e "The Fog" - c'è Joe Dante - "Gremlins"! (ma anche il gioiellino "La seconda guerra civile americana"), e Tobe Hooper ("Non aprite quella porta!"), John Landis ("Un lupo mannaro americano a Londra" ma anche i "Blues Brothers"), e ancora Takashi Miike (quello del sadicissimo "Audition") e tanti altri.

'Masters' è il forse il nostro regalo all'horror e al fantastico che, in questi anni, ci hanno trattato così bene" dice Landis che tornerà a Torino dopo esserci già stato per l'edizione 2004. Con lui tutti gli altri incontreranno il pubblico in un evento che probabilmente rimarrà piantato come un'acchetta nel cervello di coloro che amano il genere.



La notte di allouin!

Lucilla Cremoni

Ormai da qualche anno l'abitudine di sciomiottare usi e costumi americani (abitudine non nuova, ch  Alberto Sordi ne fece sublime parodia pi  di cinquant'anni fa, ricordate "Un americano a Roma"?) ha raggiunto vertici surreali.

Si vedono in giro distinti signori in doppiopetto di ottimo taglio - e testa decorata da uno sgargiante berrettino da baseball, magari in morbido *pile* per la stagione fredda; *pick-up* colossali con posenti barre cromate

e una quantit  di fari da far invidia a uno stadio, forse per stanare i grizzly che notoriamente infestano le vie del Quadrilatero romano; *raper* nostrani d'aspetto molliccio, decisamente pi  affezionati alla cucina di mamma che alla palestra, un po' patetici nelle loro braghe pendule e *ghetto attitude* - in ritardo di una quindicina d'anni con la tendenza, ma tanta buona volont  ...

E poi c'  Halloween. Ma come si pronuncer  mai? C'  chi dice *alluin*, che sembra una medicina, chi francesizza in *alou n*, eccetera. Siamo buoni e ve lo diciamo: si pronuncia *Hallowiin*, con accento sulla "i" ed acca aspirata.

Trick or treat, dolcetto o scherzetto; ristoranti con men  a tema - che di solito si risolvono con cosucce "alla diavola" o, se proprio si vuol fare l'americano a tutti i costi, sbobba dolciastra a base di zucca e specialit  d'oltreoceano che sarebbe meglio non dare nemmeno *ar sorcio*. E poi costumi, feste e balli in stile variamente macabro, praticamente una via di mezzo fra Carnevale e Capodanno, tutti in nero e arancione a fare il trenino mascherati da vampiri o da zombie. Nulla, ma proprio nulla di male in tutto ci : ogni pretesto   buono per far festa. Purch  non ci venga in mente di farlo passare per riscoperta di chiss  quale tra-

dizione dimenticata. Non lo  , e i bambini in maschera a ottobre non centrano per nulla, visto che noi gi  abbiamo il Carnevale, di cui Hal-

loween   di fatto il corrispondente anglosassone, seppur con origini e significato completamente diversi.

  una festa americana, Halloween, e come tutte le cose americane arriva dall'Europa. Ha origini antichissime: il termine   probabile-

mente contrazione di *All Hallows Eve*, cio  la festa cristiana di Ognissanti, che come   ovvio si sovrappose a una precedente celebrazione, nella fattispecie quella celtica irlandese della fine dell'estate, i cui colori simbolici erano appunto l'arancio (a indicare le messi) e il nero (l'inverno incipiente) e che si celebrava la notte del 31 ottobre. Notte magica, in cui gli spiriti dei morti vagavano nel mondo dei vivi in cerca di nuovi corpi, tanto che i vivi cercavano di fuggire camuffandosi da mostri per apparire poco appetibili.

Consigli
utili per
sopravvivere
alla pi 
americana
delle feste
(che viene
dall'Irlanda)

loween   di fatto il corrispondente anglosassone, seppur con origini e significato completamente diversi.

  una festa americana, Halloween, e come tutte le cose americane arriva dall'Europa. Ha origini antichissime: il termine   probabile-

mente contrazione di *All Hallows Eve*, cio  la festa cristiana di Ognissanti, che come   ovvio si sovrappose a una precedente celebrazione, nella fattispecie quella celtica irlandese della fine dell'estate, i cui colori simbolici erano appunto l'arancio (a indicare le messi) e il nero (l'inverno incipiente) e che si celebrava la notte del 31 ottobre. Notte magica, in cui gli spiriti dei morti vagavano nel mondo dei vivi in cerca di nuovi corpi, tanto che i vivi cercavano di fuggire camuffandosi da mostri per apparire poco appetibili.

La festa emigr  in America assieme agli irlandesi, e l'abbondanza di cucurbite port  all'usanza della zucca luminosa al posto del sedano rapa originale. A sua volta, questa pratica deriva da un'antica leggenda, ovviamente irlandese. Protagonista Jack, un pessimo soggetto che nella notte di Ognissanti ingann  pure il Diavolo e lo costrinse a non indurlo pi  in tentazione.

Ma una volta morto non fu accolto n  in paradiso n  all'inferno; il demonio per  gli regal  un tizzone per illuminare la tenebra eterna in cui avrebbe dovuto vagare, e per farlo durare di pi  Jack lo mise dentro un sedano rapa appositamente intagliato.

In effetti, anche in alcune regioni italiane si usava intagliare una zucca al cui interno veniva posta una candela o un lumino: in Veneto si chiamava *Suca Baruca*, in Lombardia *Lumera*, in Romagna *Piligr na*. E in molti luoghi i bambini andavano di casa in casa a chiedere del cibo, perch  "dolcetto o scherzetto"   la traccia di una questua protocristiana che il 2 novembre elemosinava il "pan dell'anima" (pagnottelle con uvetta e frutta secca, i cui eredi sono oggi i vari pani dei morti, ossi da morto ecc.). Nessuna maschera, ma offerte: i nostri morti potrebbero venire a farci una visitina, e quindi   bene essere ospitali. Lasciamo sul tavolo, o sulla finestra, un po' di vino, le castagne, una ciotola di latte.

Se poi, complici le brume, il tempo immobile e l'umore un po' morboso che ne deriva, vogliamo provare qualche brivido, allora lasciamo perdere il ciarpame "magico" di sedute spiritiche et similia, che cos  evitiamo problemi (e non sto parlando di spiriti maligni, ma dei ciarlatani "coi poteri"). E andiamo a farci un giro per posti insoliti e inquietanti, come la miri-

de di luoghi piemontesi noti per le presenze e apparizioni misteriose. Possiamo anche scegliere il nostro genere preferito. Ecco qualche esempio.

Dame e amanti infelici. Alcune stanze del castello della Manta sarebbero frequentate dal fantasma di una nobildonna, che si annuncia con un profumo di gelsomino. Nel castello di Rivarolo Canavese si aggira lo spettro di una giovane sposa, fatta assassinare dal marito, che appare con gli abiti insanguinati e la gola squarciata. Attorno al forte di Exilles vagano i fantasmi di Bianca e Maurizio, che il cattivone di turno fece precipitare dagli spalti. A Sant'Ambrogio, una dama e il suo innamorato si incontrano e passeggiano, quindi svaniscono nel nulla. A Palazzo Barolo si aggira Matilde Provana di Druent, che si gett  dalla finestra a seguito di una serie di tragiche vicissitudini. E una dama vestita di azzurro vagherebbe anche per i cunicoli della Cittadella di Torino.

Battaglie e armigeri. Alla Chiesa di San Michele, presso il torrente, periodicamente tornerebbero a scontrarsi, con gran fragore, i Longobardi di Desiderio e i Franchi di Carlo Magno. Clangor di lame anche al Castello di Avigliana, teatro di mille battaglie, e nelle vecchie carceri del castello di Carmagnola. *Riti e cerimonie*. A Sparone, in Cavavese, in una cappella risalente all'anno Mille si odono canti, litanie, e passi. A Villafrocchiardo, alla Certosa di Montebenedetto, monaci oranti e canti liturgici. Ad Abbazia di Stura il fantasma del vecchio priore dice Messa ogni notte.

Le ombre dei Druidi, invece, con fiaccole e bianche tuniche, si muovono in processione e celebrano riti nei dintorni di San Didero e Busso-lino Gassinese.

Senza dimenticare i Savoia: Vittorio Emanuele II su una carrozza trainata da dieci cavalli nei sotterranei del castello di Moncalieri, e il suo antenato Vittorio Amedeo II che, annunciato da un aroma di bergamotto, si aggira per i saloni della Reggia di Venaria Reale tenendo in una mano le redini di un bianco destriero e nell'altra una sottile candela (ma qualcuno dice trattarsi di un grissino, specialit  che al sovrano sabardo deve i suoi natali). In definitiva, il consiglio  : andateci comunque. Se vedrete i fantasmi, meglio per voi. Di sicuro, vedrete posti bellissimi. ■



Il diavolo sulle colline

Debora Bertoglio



Dimenticata a vantaggio della più popolare Halloween, la celebrazione dei Defunti e le festività di Ognissanti facevano invece profondamente parte del bagaglio tradizionale dei nostri antenati; perché allora non provare a riscoprirli insieme attraverso un insolito viaggio nel macabro, magari da percorrere proprio fra le brume di quei giorni stregati?

Poco lontano dal centro di **Bastia Mondovì** incontriamo la **chiesa di San Fiorenzo**. Già presente intorno all'anno Mille, e rimaneggiata nei secoli, contiene uno dei cicli d'affreschi più belli e completi dell'intero Piemonte: ben 326 metri quadrati di opere pittoriche recentemente restaurate.

I soggetti spaziano dalla Vita di Cristo, la sua Passione e Resurrezione, alla Vita di San Fiorenzo; dalle Tentazioni di Sant'Antonio Abate ad un grandioso affresco con la rappresentazione *dell'Inferno*. Satana occupa il centro della scena, nella quale si muovono demoni e dannati. Le sofferenze e i tormenti inflitti ai peccatori sono indicibili e somma è la soddisfazione dei servi del Signore del Male. Le espressioni, i colori, la gestualità di ciascun personaggio infondono un senso di terrore che nessun effetto speciale odierno sarebbe in grado di ottenere. La Bestia guarda direttamente negli occhi l'osservatore, ad indicare cosa lo attenderà dopo la vita se le sue azioni non saranno conformi al

volere del Creatore.

Facendo un piccolo salto in avanti nel tempo, dal XIV secolo alla fine del XVI, ecco il **Santuario della Madonna dei Boschi a Boves**. Già presente architettonicamente nel 1261, fu ampliato e riaffrescato durante la seconda metà del Cinquecento.

Qui la rappresentazione dell'Inferno è sempre impressionante ed è terribilmente cruenta, ma decisamente più fisica, più realistica nella matericità dei personaggi, nella loro possanza fisica quasi michelangiolesca.

Cambiando provincia ma non argomento, visitiamo la **cappella di Santo Stefano** nel comune di **Gaiaglione**, appena sopra Susa. Non abbiamo bisogno di entrare per vedere una notevole rappresentazione dei castighi infernali: ruote uncinata, graticole, strazi di ogni tipo adornano il muro esterno della cappella, proprio a ridosso della strada.

Ma il macabro non si risolve solo nell'Inferno coi suoi strazi. Anche il soggetto della *Danza Macabra* e quello dei *Tre Vivi e dei Tre Morti* ne sono degni rappresentanti.

In entrambi i casi è la Morte a diventare protagonista di questo incubo di forme e colori. Grande livellatrice di caste, onori e privilegi, si esprime al meglio proprio nella **Danza Macabra**. L'intero perimetro interno della **cappella di San Pietro a Macra**, in Valle Maira, si snoda nella raffigurazione a fresco di un immaginario palcoscenico sul quale danza tragicamente l'ultimo ballo

un'alternanza di uomini e scheletri. I personaggi appartengono ad ogni ceto e casta; imperatori, vescovi, nobili ma anche artigiani, contadini e persino prostitute: tutti vengono travolti dalla beffarda danza accennata dagli scheletri che ghignanti ribadiscono l'ineluttabilità della Morte conducendoli verso il passo finale di quella grande commedia che è la vita.

Fu Tommaso Biazaci a dare contorno a questa danza nel 1479, mentre risale al 1493 un riquadro di una danza macabra dai tratti decisamente più raffinati ed eleganti posizionata all'interno del **Santuario della Consolata a Saluzzo**.

Solo sette sono invece i protagonisti della raffigurazione dei **Tre Vivi e dei Tre Morti**.

Tre i cavalieri, raffiguranti le diverse età della vita, e tre i cadaveri in diverso stato di decomposizione. Al centro spicca un personaggio monacale recante un cartiglio che dice: "Ricordate cavalieri, voi sarete ciò che noi siamo". Riflesso profondo di un'epoca storica segnata da grandi tensioni religiose, l'affresco, che si trova nel **chiostro dell'Abbazia di Santa Maria di Vezzolano ad Albugnano**, è uno dei rari esempi in Pie-



monte di questo tema iconografico. Le carestie e le pestilenze, tragicamente frequenti nel Quattordicesimo secolo, portano l'uomo ad affrontare direttamente l'essenza del proprio essere materico: la fragilità. Così il tema della morte e della decomposizione riempie gli

interessi di pittori, letterati e religiosi del periodo gotico spostando l'attenzione dal metafisico al fisico, dal divino al terreno, dalla vita dopo la morte alla morte stessa. Il terrore erompe violento di fronte alla decadenza ineluttabile di quel perfetto ma caduco involucro che è il corpo.

Gli affreschi si affollano di morti, scheletri, cadaveri putrescenti, mentre le forme demoniache assumono sempre più i caratteri distintivi che ancora oggi possiedono: soggetti antropomorfi dalle molteplici bocche e facce, cornuti, con potenti zoccoli caprini e corpi tendenzialmente scuri ad indicare la totale assenza di Luce dell'intimo demoniaco. ■

*Ferma, lettore,
il piè, ritieni il passo:
io sono esempio
a' miseri mortali;
il tuo riposo
è sotto questo sasso.*

*O tu che
per superbia in alto sali,
vedi, quest'ossa
in questo oscuro loco
ti mostran quanto pesi
e quanto vali*

*"Meditazione della Morte"
Castellano de Castellani
(1461-1519)*



In alto, particolare di un affresco del Santuario della Madonna dei Boschi a Boves;

A lato, raffigurazione dei Tre Vivi e dei Tre Morti nell'Abbazia di Vezzolano;

Sopra a sinistra, particolare del portale di una chiesa a Trino Vercellese.

E appena oltre il confine...

Per qualche appassionato che voglia spingersi poco oltre le frontiere piemontesi un consiglio caloroso è visitare la chiesa di **Notre-Dame des Fontaines a Briga**, poco oltre il comune di Tenda.

Immersa in una magnifica valle dalle strette pareti, avvolgenti e incantate, venne anticamente edificata su sette fonti di acqua purissima che sgorgano nelle vicinanze. Un luogo prediletto per entrare in contatto col soprannaturale, secondo le credenze celtiche che attribuivano all'acqua un forte potere comunicativo tra l'umano e il divino.

L'interno è scarsamente illuminato e solo dopo qualche istante si riescono a percepire forme e colori. Si rimane così quasi storditi da ciò che ci si palesa. Una Vita di Cristo dai colori sfolgoranti, un Giudizio Universale che sembra attirarci dentro. Il Cristo Giudice è il fulcro attorno al quale ruota un vortice di Bene e Male. Alla sua destra la rappresentazione dei Santi, dei Beati, del Paradiso mentre alla sua sinistra l'Inferno, i dannati, i condannati al supplizio eterno.

I colori sono intensi, pregnanti, le forme plastiche, i ghigni feroci e maliziosamente furbi. I nostri peggiori incubi prendono forma, si manifestano sordidamente e catturano l'immaginazione di chi li guarda, leggendogli nell'anima.

Lo stesso orrore si prova davanti alla rappresentazione del tradimento: Giuda. Il ventre squarciato mostra i visceri che ciondolano miseramente dall'addome mentre il Diavolo rapisce l'anima dell'impiccato.

Due cuori e un doppio stomaco lo caratterizzano: duplice, infatti, è il volto del tradimento.

(d.b.)



Torino è la capitale dell'horror

Guido Andruetto
intervista Dario Argento

Dario Argento, consiglierebbe a un turista di visitare Torino durante la notte di Halloween?

Certo che sì, quale migliore occasione per scoprire la città del brivido e dei misteri?

Lei l'ha scelta come sfondo per molti suoi film, da Profondo Rosso a Il Cartaio. Perché?

Per la magia, per quel grigiore cupo che mi aveva colpito fin da bambino, per le sue strade, per le ville stregate, specialmente quelle della collina.

Però la città sta cambiando, si è rifatta il trucco in vista dei prossimi Giochi Olimpici. La riconosce ancora? La trova sempre affascinante?

Sì, ha un fascino nuovo. Di queste trasformazioni, soprattutto a livello architettonico e urbanistico, sono al corrente già da tempo. Assieme allo staff della Film Commission ho anche visitato alcune delle nuove location olimpiche e mi pare siano tutte opere e strutture di grande pregio. Non la trovo comunque così cambiata, resta la città magica di sempre, quella che mi ha sedotto e conquistato prima ancora di girare Profondo Rosso.

Secondo lei è esagerato definirla "la capitale italiana del cinema horror"?

Non credo. A parte i miei film, Torino può vantare una serie di importanti eventi che richiamano in città i più grandi registi del genere. Non solo del genere horror naturalmente, ma anche di quel "filone del brivido" che spazia dal thriller al noir. Il "Torino Film Festival" per esempio è uno di quegli eventi, senz'altro il più significativo. John Carpenter, Joe Dante, William Friedkin, sono solo alcuni dei personaggi passati da qui.

Anche per la prossima edizione del TFF si attende il gotha mondiale dell'horror, vero?

Il maestro di "Profondo Rosso" racconta i brividi e i misteri della città che ama di più

Sì, è una bella sfida. Il direttore Giulia D'Agnoletto Vallan ha deciso di chiamarci tutti a raccolta, invitandoci a Torino per presentare in anteprima mondiale il progetto "Masters of Horror".

Di che cosa si tratta?

È un format televisivo che raccoglie tredici film di un'ora ciascuno, firmati da altrettanti registi specialisti nel genere horror. In realtà andrà in onda solo negli Stati Uniti sulla rete via cavo Showtime, ma poi verrà messo in commercio come dvd. Invece per quanto riguarda il Festival so che è confermata la presenza di Tobe Hooper, John Carpenter, Mick Garris, Joe Dante e John Landis con il figlio e sceneggiatore Max.

Fra i suoi lavori più recenti c'è anche la serie televisiva per Rai Fiction "Ti piace Hitchcock?", girata di nuovo a Torino. Ormai è la sua città d'adozione?

È la città in cui lavoro meglio, in cui mi sento più a mio agio. Pensi che Roberto Faenza una volta mi ha detto: "sono originario di Torino e non ho mai girato un film nella mia città". Io invece sono di Roma e i miei film li ho girati quasi tutti a Torino. È pazzesco, lo so.

Altri progetti che sta portando avanti in città?

Ne ho diversi in piedi, alcuni interessano anche altre località piemontesi, quindi non soltanto il capoluogo. Sto lavorando agli altri cinque episodi di "Ti piace Hitchcock?", che gireremo ancora a Torino e in alcuni angoli molto suggestivi della provincia. ■



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

Frizzanti e Incavolati

Bruno Boveri

È ben buffa la vita. Grandi amori, col tempo, svaporano e, per converso, odi inveterati si mitigano fino a tramutarsi in ben altri sentimenti. Che questo accada anche al gusto è forse anche più sorprendente, ma credo tutti abbiamo ben presenti cose odiate in gioventù e apprezzate in tempi più maturi (non mi riferisco alla politica, badate bene).

Nella mia storia personale hanno posizioni di rilievo le olive (ho iniziato ad apprezzarle ben dopo i sedici anni), la pizza (incredibile ma vero, a mia parziale scusa il fatto che quando ero giovane non è che le pizzerie, nella bassa alessandrina, spuntassero dietro ogni angolo, quindi la pizza da me ricusata era quella spugnosa del panettiere), il pesce (anche qui a difesa dico che i fiumi della mia infanzia, in pianura, davano ai pesci gusti fangosi assai), le minestre e minestrine in genere, ma soprattutto

to un piatto tipico della cucina povera degli anni Cinquanta: il riso con le verze.

Trattasi praticamente di una minestra realizzata facendo sobbollire listarelle di cavolo con qualche gusto classico (lauro e aglio) entro la quale si porta a cottura un pugno di riso a testa. Semplicità e gusto.

Ma era proprio questo, il gusto particolare della verza, che faceva inorridire me bambino.

Ora amo perdutamente questo piatto della mia infanzia, di cui ho elaborato una variante a risotto: fate stufare a lungo in olio con una noce di burro listarelle di cavolo con un niente di cipolla, uno spicchio d'aglio e il lauro, aggiungete del buon Carnaroli, fate tostare leggermente e tirate a conclusione con brodo di verdura, mantecate con poco burro, generosa grattata di parmigiano e il gioco è fatto.

La verità è che ora adoro tutto quello che in cucina prevede la presenza del cavolo, dall'insalata del medesimo insaporita di aglio e acciuga (anche ovviamente sotto forma di bagna caôda) ai *caponet* (involtini di verza ripieni di... ognuno ha la sua ricetta) agli adorati crauti (che io mangerei tutti i giorni, lo giuro). A proposito di questi ultimi, vi giro una soffiata, avuta da un'amica tedesca: quando sono belli ammollati e stanno sobbollendo nella pentola chiedendo solo più di cuocere lentamente, in questo punto preciso copriteli con alcune fette di... beh, l'ideale sarebbe la carne salata (e questa mettono in



Cermania), ma anche del prosciutto cotto, tagliato un po' spessotto e con tutto il suo bel collare di grasso intorno, andrà benissimo. Sentirete che gusto par-

ticolare. Un avvertimento: il prosciutto (stra)cotto, buttatelo via, ormai avrà raggiunto la consistenza (e il gusto) del cartone. Con mia somma gioia, questo mio

Il cavolo e l'Erbaluce Spumante si sposano a Montalto Dora. E Slow Food ci mette lo zampino

Erbaluce in bollicine

Prima rassegna dell'Erbaluce spumante

Consorzio di Tutela vivi doc Caluso Carema Canavese

I grandi spumanti derivati dal nobile vitigno autoctono del Canavese saranno i protagonisti assoluti. Questi gli appuntamenti.

Domenica 27 novembre, ore 10-18

Anfiteatro di Montalto Dora

Degustazioni di tutti gli Erbaluce Spumante con possibilità di abbinamenti gastronomici con prodotti tipici locali.

Mercoledì 23 novembre, ore 20.30

Anfiteatro di Montalto Dora

Cena di Gala per il X Anniversario della Sagra del Cavolo Verza, Organizzata dal Comune di Montalto Dora in collaborazione con i Ristoranti della Tradizione Canavesana

Info e prenotazioni: tel. 0125 652771

Venerdì 25 novembre

Cene "Erbaluce in Bollicine"

Realizzate in contemporanea dalle Condotte Slow Food del Piemonte e Valle d'Aosta

Realizzate dai Ristoranti della Tradizione Canavesana

27 ottobre: Il Sole, Agliè - tel. 0124 330192

6 novembre: Residenza del Lago, Candia - tel. 011 9834885

10 novembre: Darmagi, Mercenasco - tel. 0125 710094

10 novembre: L'Incontro, Lago di Meugliano - tel. 0125 74594

11 novembre: L'Arciere, Mercenasco - tel. 0125 640273

12 novembre: Del Monte, Collaretto Giacosa - tel. 0125 76426

13 novembre: Aquila Antica, Ivrea - tel. 0125 641364

2 dicembre: Taverna Verde - Anzasco di Piverone - tel. 0125 687963



amore del cavolo... (i giochi di parole sono praticamente inevitabili, quasi involontari; diamoli tutti per fatti e scontati e andiamo avanti) ha trovato il suo luogo d'eccellenza a Montalto Dora, nel Canavese, dopo Ivrea in direzione Aosta.

Qui coltivano una qualità particolare di cavolo verza (grazie soprattutto alla morfologia del terreno), gustosa e allo stesso tempo di estrema finezza, adatta a tutti gli usi. Qui, poi, dedicano a questo prodotto nobilissimo della nostra terra, una sagra novembrina, giunta quest'anno alla sua decima edizione, che si snoda, con varie attività, sull'arco di una decina di giorni.

E se al cavolo è riservato ovviamente il posto d'onore, a dar ulteriore lustro e attrattiva vengono coinvolte iniziative collaterali che vanno dalla zootecnia (con la 47° *Mostra di ovini di razza Valdostana pezzata rossa* e la 1° *Fiera autunnale dei cavalli*) all'arte e alla cultura (con mostre di arti figurative e spettacoli musicali tradizionali) e, ovviamente, all'enogastronomia.

E qui c'è un'altra grossa novità per l'edizione della sagra di quest'anno, e cioè il gemellaggio o, se preferite, il tenere a battesimo la prima rassegna dell'Erbaluce Spumante, intitolata *Erbaluce in bollicine*, organizzata dal Consorzio di Tutela dei Vini Canavesani. Anche di questa, come di tutta la sagra, trovate qui sotto il programma dettagliato.

Di mio voglio aggiungere che, nell'amore assoluto che mi consuma per le bollicine, trovo che l'Erbaluce sia un vitigno che, spumantizzato come Dio vuole e comanda, dà risultati di piacevolezza ed eccellenza a cui pochi arrivano.

Ed ecco allora queste adorato bollicine diventare protagoniste di tutta una serie di cene realizzate, tra novembre e dicembre, dai Ristoranti della Tradizione canavesana.

Ed eccole, a braccetto proprio col cavolo verza di Montalto, divenire l'attrazione principale di una serie di cene contrapposte, nella stessa serata (venerdì 25 novembre) in giro per la regione dalle condotte di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta, con premio per il menù che meglio esalta l'abbinamento.

Ed eccole, in tutto il loro splendore e fascino, fare passerella la domenica nell'anfiteatro di Montalto, scortate da altre delizie della gastronomia di territorio.

Tutto da applausi. Altro che cavoli amari... ■

18-27 novembre
Molto ricco,
come sempre,
il programma

Manifestazioni con animali

Venerdì 18 e sabato 19, la 47°

Mostra provinciale bovini di razza valdostana pezzata rossa.

Valutazioni degli esemplari, sfilata e premiazione dei campioni e tavola rotonda su "Problemi, valori e prospettive della zootecnia di montagna nel Canavese" (Palazzo Municipale, sala del consiglio).

Ma anche merende sinoire con gli allevatori e pranzo sociale.

Sabato e domenica, I Fiera autunnale dei cavalli sotto il castello.



Convegno su "Il cavallo strumento di promozione turistica per il territorio canavesano"; dimostrazioni, battesimo della sella per gli allievi delle scuole di equitazione della zona, premiazione, aperitivo con prodotti tipici canavesani e cena di tutti gli amici del cavallo (prenotazione obbligatoria al numero 0125 652771).

Arte e cultura

Venerdì, alle 18, negli spazi espositivi di Palazzo Baldioli, inaugurazione delle **mostre** (premio interregionale di pittura, mostra fotografica sulla notte delle lanterne, mostra sulle Olimpiadi

X^a Sagra del cavolo verza



Una grande rappresentazione della civiltà contadina canavesana del passato che si snoderà per le vie del centro storico alla luce delle lanterne.

Oltre mille duecento protagonisti, tra figuranti e musicisti, provenienti da venti comuni canavesani, sfileranno con animali, macchinari, attrezzi e mezzi di trasporto d'epoca, dando vita ad un quadro di forte impatto scenografico. Verranno quindi premiate le tre migliori rappresentazioni.

La grande fiera

Domenica 27, alle 7.45, apertura con il mercatino dell'antiquariato minore, le vie del gusto, l'artigianato piemontese e valdostano e poi di tutto e di più.

Apoteosi e conclusione verso le 17, con la premiazione delle varie manifestazioni – la mostra di pittura, la Notte delle lanterne e le altre iniziative a premi. ■

2006), inclusa quella sul villaggio neolitico del Lago Pistono "Le reti e le macine".

Giovedì 24, all'Anfiteatro "Angelo Burbatti", Canti, parole e suoni della gente che vive in Canavese.

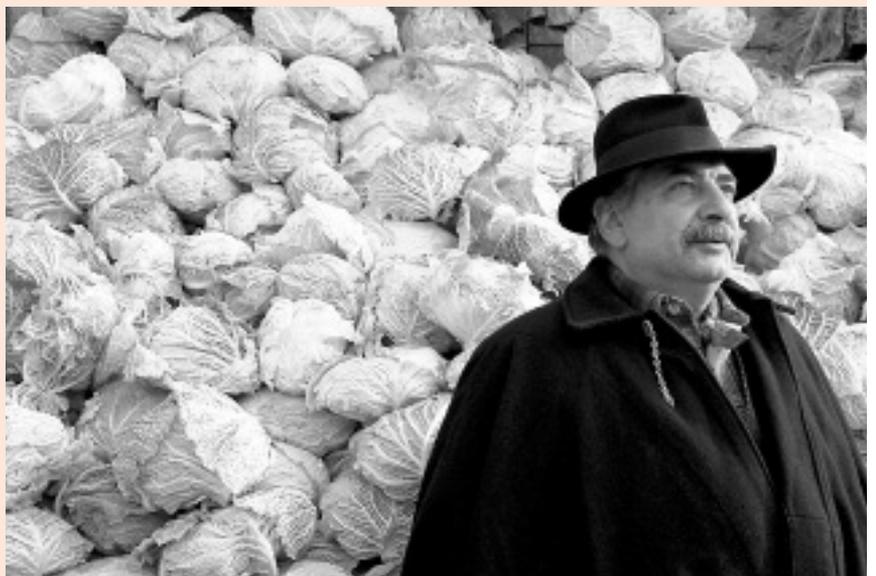
Partecipano il Coro Bajolese diretto da Amerigo Vigliermo, il regista e attore Oreste Valente, la Fanfara della bagna cauda di Montalto Dora con la partecipazione straordinaria dell'attrice Laura Curino.

Concorsi

Sabato 26, in Piazza del Municipio, **Esposizione concorso delle migliori produzioni locali di cavolo verza**, annata 2005.

Alle 21, IV edizione de **La notte delle lanterne.**

Foto di Massimo Sardo



Montalto Dora un castello incantato

Franco Caresio



L'ambiente è di forte suggestione, tra colline moreniche coperte di fitta vegetazione, due minuscoli laghi di tipo già alpino (il Lago Pistono e il Lago Nero, preziose memorie del lavoro millenario dei ghiacciai) e un castello, imponente e scenografico nella sua estesa cortina merlata, le torrette pensili e la grande torre angolare rotonda.

Nella valle della Dora Baltea, pochi chilometri a settentrione di Ivrea, le luminose architetture tre-quattrocentesche di questa struttura fortificata e le sue volumetrie di perfetto equilibrio ambientale rappresentano un po' l'anello di con-

giunzione tra i castelli della bassa Valle d'Aosta e quelli della stessa età presenti nel Canavese.

Si presenta, visibile anche da lunga distanza, sull'alto di una scoscesa collina morenica. L'impianto è quadrilatero, vagamente trapezoidale, con tutte le caratteristiche della costruzione militare difensiva tre-quattrocentesca: un'estesa cortina muraria merlata (con merli di tipo ghibellino, a coda di rondine; il camminamento di ronda, segnato da caditoie sporgenti su beccatelli, o mensole, in pietra, è di circa centosessanta metri complessivi), irregolarmente aperta aperta da monofore



re e raffinate bifore; tre elegantissime torrette pensili; una torre angolare rotonda all'angolo sud, e la torre quadrata del mastio, sul lato nordoccidentale, che controllava lo stretto passaggio obbligato per chi saliva al castello.

La mancanza di documenti rende difficile stabilire l'anno di fondazione del castello. È tuttavia probabile che una qualche edificio fortificato, forse una prima torre di modeste dimensioni circondata da palizzate, fosse già presente nella prima metà dell'XI secolo quando i vescovi di Ivrea, signori di tutte le terre sino all'imbocco della Valle d'Aosta, donavano campagne e case situate in "Valle Montalti" al monastero eporediese di Santo Stefano.

Di certo, intorno al 1209 un castello esisteva già da tempo perché in quell'anno i signori di Montalto Dora prestavano atto di sottomissione feudale al Comune di Ivrea, pur rimanendo il territorio sotto la giurisdizione vescovile.

Le linee attuali del castello di Montalto Dora sono tuttavia da assegnare ad anni tra la seconda metà del Trecento e i primi decenni del secolo successivo.

È uno degli edifici fortificati del Piemonte meno manomessi nel corso dei secoli, almeno nel suo impianto generale, anche perché a lungo abbandonato e sostanzialmente ridotto a un guscio vuoto, e sono i rilievi archeologici e le presenze sul terreno a testimoniare, ad esempio, che nell'ampio cortile interno si trovavano, oltre alle strutture militari, il palazzo baronale, la cappella, le scuderie, ed i locali per i militari

addetti alla sicurezza del castello. Ma resta comunque un complesso ancora fortemente evocativo di memorie tardo-medievali.

Una profonda ricostruzione si deve ai fratelli Giovanni, Andrea e Antonio De Jordanis, originari di Bard, in Valle d'Aosta, ai quali Montalto Dora e il suo castello vengono infeudati dai Savoia nel 1403. E proprio a tale epoca sono riferibili, per caratteri stilistici e tipologia di elementi militari difensivi, i lavori voluti dai De Jordanis.

Forse il rapido declino della funzione militare, sia a fronte di nuove tecniche e di più distruttivi strumenti di offesa (ma si parla di scontri e assedi ancora nel Seicento, nelle guerre tra le fazioni che facevano capo a Cristina di Francia, vedova di Vittorio Amedeo I, e ai cognati Maurizio e Tommaso di Savoia), sia per il progressivo estendersi sul territorio del potere sabauda; forse i numerosi e veloci passaggi di proprietà tra famiglie e casate diverse, hanno evitato manomissioni e stravolgimenti quanto meno delle linee architettoniche generali di questo castello.



Da mettere in conto, tuttavia, gli interventi di restauro - in questo caso, soltanto conservativo e non ricostruttivo - realizzati da Alfredo D'Andrade fra il 1890 e i primi anni del secolo successivo, quando le cortine merlate e la torre d'angolo minacciavano rovina.

Anche per questo il castello di Montalto Dora ha conservato intatto il suo grande fascino. ■

Francesca Marino

Argalèsse in piemontese significa leccarsi le dita, divertirsi, godere delle bontà del palato, delle delizie della buona tavola; è sinonimo del vivere bene e con la pancia piena. Senza questa premessa è difficile immaginare, per chi il piemontese lo mastica poco, cosa l'Argal e il Museo del Gusto di Frossasco possano offrire ai visitatori.

A Frossasco il Museo del Gusto esalta i sapori tradizionali con percorsi sensoriali e corsi di cucina

Inaugurato nel marzo 2004, il museo nasce non solo come centro di valorizzazione e promozione della cultura enogastronomica delle valli pineroles, ma punta ad essere una struttura educativa, un laboratorio interattivo che offra un percorso sensoriale ricco di fascino e potenzialità creativa.

È gestito dall'Associazione Amici del Gusto ed è stato realizzato dall'ATL Montagne Olimpiche con il contributo della Provincia di Torino, del Comune di Frossasco, della Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, e con l'apporto della Regione Piemonte e di sponsor privati. Trova sede tra le mura dell'Argal, Centro per la Promozione e la Valorizzazione del Prodotto Tipico locale.

L'accoglienza è delle più calorose: la disponibilità della vice-direttrice Franca Miglio a guidare gli ospiti lungo tutto il percorso della visita è proporzionale all'orgoglio visibile con cui illustra le peculiarità del museo.

È così che funziona, qui a Frossasco; il Museo del Gusto è di chi l'ha curato, ma anche di chi ne fruisce: dei turisti del fine settimana e dei volontari che accompagnano i gruppi, degli anziani che prestano il loro tempo per la sorveglianza delle sale, come delle autorità che hanno promosso l'iniziativa della sua fondazione e la vivono come un'entusiasman-te avventura.

Perché proprio a Frossasco si è pensato di creare una struttura che rappresentasse un viaggio ideale nella storia del gusto e nel

contempo un'esperienza reale, sfidando la ricca offerta di fiere e sagre dell'intero territorio piemontese? "Frossasco offre ben più che rassegne di degustazioni o biografie del prodotto tipico in sé", spiega il direttore Ezio Giaj. "Il museo, che sfrutta la posizione centrale di questo piccolo paese della Val Noce rispetto alle valli olimpiche, era destinato a diventare centro di divulgazione della cultura e enogastronomica locale, sostenuta dai finanziamenti dell'Unione Europea e della Regione. Il museo è un pretesto, perché il fine pratico è creare laboratori didattici del gusto, promuovere iniziative come la Scuola di Cucina Tradizionale italiana e locale, offrendo diverse proposte formative rivolte ai professionisti e agli appassionati, creare percorsi interattivi di conoscenza ed esperienza in materia di cibo, dal produttore al consumatore".

Il fiore all'occhiello della struttura è proprio la varietà di corsi di cucina che offre: attualmente propone due corsi di formazione professionale per ragazzi, finanziati dalla Provincia di Torino; è sede di incontri rivolti ad appassionati che vogliono scoprire i segreti dei piatti della tradizione, come agnolotti, polenta, *bagna caoda*; ed offre degustazioni di elaborate ricette, di vini locali, di olii, di formaggi e di altri prodotti tipici. Per la fine del 2005, si prevede anche l'attivazione dei corsi di alto perfezionamento per cuochi professionisti provenienti da ogni parte del mondo.

Si parla sempre di cucina italiana e piemontese, per intendersi, la cui diffusione promette uno specifico ed innovativo rilancio dei prodotti tipici locali anche attraverso la sperimentazione e il sincretismo etni-

co. Non solo. Un percorso ecomuseale prevede l'incontro sul territorio con aziende, allevamenti e agriturismi, mentre le scuole sono coinvolte in attività *ad hoc* per far scoprire anche ai più piccoli i processi di lavorazione artigianale dei cibi: attraverso l'assaggio guidato di latte di diversa provenienza animale, la dimostrazione di molteplici lavorazioni, e persino un percorso guidato alla scoperta dell'arte di cucinare, per chi i dolci li ha quasi sempre visti confezionati e pronti da mangiare.

La presenza sociale del Museo del Gusto è ormai fortemente radicata sul territorio: la struttura promuove e ospita iniziative di tutela del prodotto tipico in collaborazione con la Provincia di Torino, Coldiretti, Consorzi di Tutela, Argal, Tipico Pinerolese, Fungo d'Oro, eccetera; organizza le "Serate del Gusto", cene a tema realizzate in collaborazione con i ristoranti locali; e mette a disposizione degli interessati una sala convegni, un centro di documentazione, sale multimediali, la biblioteca e la videoteca.

L'obiettivo finale è creare nuove opportunità di interesse turistico, ambientale e culturale nei siti che ospiteranno nel 2006 le Olimpiadi Invernali, in particolare nelle valli pineroles, costituendo un unicum nell'offerta formativa ed informativa locale.

Come arrivare

Il Museo del Gusto si trova nel centro storico di Frossasco, in Via Principe Amedeo 42, e si raggiunge imboccando la Statale dei Laghi d'Avigliana in direzione Pinerolo.

Orari:

sabato pomeriggio: ore 15-18

domenica e festivi:

ore 9-12, 15-18

gli altri giorni su appuntamento.

Lunedì chiuso.

Accessibile ai disabili

Info:

Museo del Gusto

tel: 0121.352398 / 355158

www.museodelgusto.it ■



Il Museo guida all'uso

La visita al Museo del Gusto ha inizio dal sito www.museodelgusto.it che accompagna i visitatori in un tour virtuale attraverso le sale; si arricchisce nella sezione **Viaggio nel gusto della tradizione**, calendario delle iniziative e dei prodotti enogastronomici del territorio della Comunità montana del Pinerolese Pedemontano, e trova compimento nella visita "fisica" al museo,

L'ingresso introduce il pubblico al **Gusto fatto in casa**, uno spazio in cui si presentano i cicli di lavorazione artigianale del vino, del pane e del latte attraverso macchinari originali di fine Ottocento.

Le sale interne narrano, attraverso pannelli descrittivi e allestimenti scenografici, la **storia dell'alimentazione** dalla preistoria ai giorni nostri, un percorso narrativo arricchito da informazioni di carattere scientifico su una sana e corretta alimentazione.

Particolare rilievo il museo l'ha riservato alla sezione che raccoglie i **prodotti tipici** del Paniere, sapori scomparsi o trascurati che la società contemporanea sta imparando a riscoprire: si parla di Mustardela e Genepi Occitan, della menta di Pancalieri, e del Saras del Fen

E questo è un museo in cui si può toccare tutto: adulti e bambini possono affondare le mani in ceste di anice stellato, toccare il rancio spaziale che arriva direttamente dalla Nasa, accarezzare la superficie rugosa di un tavolo di fine '800 proveniente da qualche cascina dei dintorni.

Interessante e con grandi potenzialità di ampliamento, infine, è la volontà di raccogliere per immagini il senso del gusto interpretato dai diversi media: il cinema, la musica, la pubblicità, il food design.

I Conservatori sono alla frutta



Daria De Tassis

Hanno nomi fantasiosi e di cui non sempre è facile capire l'origine, come *Runsé*, che in piemontese è sinonimo di "cespuglio di rovi": eppure quante volte, in campagna, lo sguardo è attratto da un vecchio melo abbandonato in mezzo al prato, contorto e soffocato dai rovi, ma ricoperto da sodi, rossi e succosi frutti, che non hanno bisogno di cure e tante volte vengono lasciati ai merli?

Agli inizi del Novecento, il Piemonte possedeva centinaia di varietà diverse di meli, sostituiti, a partire dagli anni Sessanta, da piante straniere, più produttive, più belle e più adatte alla coltivazione intensiva.

Così le varietà locali e tradizionali sono andate scomparendo: sulla tavola oggi troviamo frutti grandi, sani e tutti uguali, che hanno perso però sapore e profumo, capacità di conservazione e anche valore nutrizionale. E non vale solo per le mele: che fine hanno fatto i *martin sec*, quelle perine scure da mangiare solo cotte (tradicionalmente: nel vino!) o i bellissimi

mi, profumati meli cotogni, da trasformare in marmellate, e i gelsi con i loro dolcissimi frutti che ricordano i lamponi, il nespolo europeo, e le tante varietà di susini, castagni, fichi e persino i vitigni che pure hanno dimostrato, nei secoli, di essersi ben adattati alle rigidità del clima, ai terreni argillosi e compatti, resistenti alle tante avversità che funestano ogni anno le piante da frutto?

Per fortuna non tutto è andato perduto e oggi l'attenzione alla

biodiversità, sancita a livello mondiale nel 1992 dalla Convenzione sulla Diversità Biologica a Rio de Janeiro, ha fatto rinascere l'interesse per il recupero delle antiche varietà di alberi da frutta e per la loro valorizzazione.

È un interesse che ha molteplici volti: coinvolge istituzioni, vivaisti, appassionati, e in Piemonte ha trovato un terreno fertile anche grazie al rinascere di un mercato enogastronomico di qualità, legato ai prodotti tipici.

Così *Runsé*, *Grigia di Torriana*, *Carla*, *Dominici*, *Calvilla bianca*, *Magnana*, *Buras* e *Gamba Fina* (sia nella versione "lunga" sia in quella "piatta") sono entrate nel Presidio Slow Food delle

antiche mele piemontesi e fanno parte del Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Otto mele, chiamate però a rappresentare un vivaio che annovera centinaia di varietà diverse: è il più ricco e meglio preservato. Più ristretto è il repertorio di peri antichi e quello dei susini, questi ultimi

sostituiti massicciamente dalle varietà moderne, in particolare quelle americane e giapponesi.

A promuovere un lavoro attento di ritrovamento e schedatura, in particolare per quanto riguarda meli, peri e vitigni, è stato l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte che, in collaborazione con l'Università di Torino, dal 1998 ha promosso gruppi di studio (anche con finanziamenti Interreg) che hanno consentito il confronto con la frutticoltura francese e promosso il recupero e la valorizzazione di oltre un centinaio di varietà: sul sito www.regione.piemonte.it/agri/biodiversita le antiche mele e pere sono diligentemente raccontate in schede che raccontano la provenienza, le caratteristiche della pianta e del frutto, la capacità produttiva e la resistenza alle avversità.

E poi sono rinati i Conservatori, come il **Conservatorio per la Biodiversità Frutticola e Viticola** della Scuola Malva Arnaldi di Bibiana, nata nel primo Novecento da un lascito privato, e che negli anni Novanta è stata restituita alla sua originaria vocazione di ricerca. Oggi i campi-collezione della Scuola ospitano 450 antiche varietà di mele, 300 di pere e 40 di vitigni.

Ma anche questa attenta ricerca non sarebbe stata possibile senza la passione di qualche vivaista che non si è lasciato influenzare dalla moda dei *garden center* e ha invece percorso la strada di un vivaismo di qualità, attento al recupero delle vecchie varietà.

Se è vero che oggi non è possibile riproporre un ritorno al passato e una *rentrée* in grande stile delle antiche varietà di frutta, ciò non significa che vecchio e nuovo non possano piacevolmente convivere. L'invito, in questo mese propizio all'impianto degli alberi da frutta, è per chi possiede un giardino familiare e vuole rivivere il piacere di portare in tavola i frutti del "suo" raccolto, a puntare sulle vecchie varietà da frutta: non lo deluderanno. E per accrescerne il fascino potrà far crescere nell'ombra luminosa di questi alberi non invadenti, una vecchia rosa rampicante, che ne accrescerà il fascino d'antan. ■

Vivai

Questi i vivai specializzati in piante da frutto locali e antiche:

Azienda Agricola Fratelli Gottero & figli
Vivai: Alpignano (Torino)
via Collegno, 51
tel. 011 9677054

Oltre 240 varietà di mele, pere, pesche, albicocche, ciliegi, meli cotogni, cachi, gelsi da frutto, (fra cui una ciliegia e una amarena bianca) provenienti dal Piemonte.

Buffa Vivai
via Bagnolo, 47 - Cavour (TO)
tel. 0121 6288

11 varietà antiche mele e 7 di pere reperite nella zona.

Il Vecchio Melo
c/o Azienda Agricola Davide Carlone

Frazione Torchio di Grignasco (Novara)
tel. 347 2454335

per appuntamento
170 varietà di mele, 10 varietà di susine, vari peri, peschi, albicocchi reperiti nella fascia nord del Piemonte.

Melamangio in Monferrato
Azienda Agricola Vivaistica di Claudio Caramellino
Odalengo Piccolo (Alessandria)
tel. 333 8560622

150 varietà, in prevalenza mele, ma anche peri, ciliegi e susini.

Azienda Agricola "Cascina Bozzola"
di Marco Maffeo
Via Frassati, 11
Occhieppo Inferiore (BI)
tel. 338 3549824
www.cascinabozzola.it

300 varietà di meli e 120 peri (di cui circa 80 sempre disponibili) reperiti in gran parte in Piemonte e in parte dal resto dell'Italia settentrionale, dalla Sardegna e dalla Francia.

Enti, associazioni e imprese riscoprono le antiche varietà di mele (e non solo) in via d'estinzione

Federica Cravero

Le migliori varietà di mele della zona, oltre a centinaia di tipi provenienti dall'estero e alle varietà dei secoli scorsi, ormai rare, coltivate solo nei vivai degli amatori: c'è grande attesa per l'inaugurazione, a Cavour, di **Tuttomele**. Come ogni anno, d'altra parte, da ben ventisei edizioni.

Ma quest'anno, a tenere viva l'attenzione sulla rassegna frutticola e commerciale che si terrà **dal 5 al 13 novembre**, ci sarà anche il lancio dell'appena coniato Marchio della frutta del Pinerolese.

Il marchio **Pinfruit** è la grande novità - nonché il filo conduttore - di quest'anno. Fortemente voluto dagli organizzatori fin dalla prima edizione di Tuttomele, il marchio ora è parso una necessità, con la concorrenza imperante dei produttori extraeuropei. Ma anche una speranza: perché i consumatori del bacino torinese si decidano ad acquistare frutta (non solo mele, ma anche pere, kiwi, castagne...) che proviene dalle loro terre. A presentarlo è il Cifop (Centro Incremento Frutticoltura Ovest Piemonte), ossia il consorzio frutticolo che ha saputo mettere d'accordo tutti i produttori e che raggruppa dieci comuni della zona: Cavour, Campiglione-Fenile, Bibiana, Bricherasio, San Secondo, Garzigliana, Osasco, Lusernetta, Luserna e Pinerolo.

Tuttomele (il cui nome è anche un marchio registrato) gode ormai di una posizione consolidata e di rilievo nel panorama delle manifestazioni di gastronomia locale, essendo classificata come fiera regionale. Sono molte infatti le iniziative che coniugano gli aspetti scientifici della coltivazione della mela a quelli più popolari e folcloristici e che fanno di questa manifestazione un appuntamento irri-

Il pomo d'oro

di questo frutto. Così la **Settimana gastronomica della Mela**

nunciabile per esperti del settore, coltivatori per hobby e buongustai. Duecentomila, in media, i visitatori che sono transitati a Cavour nelle scorse edizioni e tutto fa pensare che anche quest'anno il pubblico arriverà altrettanto numeroso.

Uno degli appuntamenti più apprezzati è quello della mostra

Tutte le mele del mondo, un'esposizione di varietà coltivate negli angoli più diversi del pianeta. Quest'anno la mostra è stata allestita sotto l'ala antica del mercato, un'ambientazione scenografica assai suggestiva, in una cornice architettonica che risale al Quattrocento.

Metodo scientifico nella classificazione e curiosità popolare sono invece gli ingredienti della mostra **Alla scoperta della mela perduta**. Come vere e proprie pagine di un'enciclopedia, infatti, i tavoli dell'esposizione raccolgono centinaia di mele delle varietà più incredibili, che non si trovano tra i banchi dei nostri mercati: da quelle provenienti dall'estero alle varietà antiche, che non vengono più coltivate se non negli orti degli amatori.

Expomela, invece, sarà la vetrina in cui i frutticoltori locali potranno esporre le migliori qualità di mele delle loro produzioni. Per gli addetti ai lavori e gli agricoltori per passione, inoltre, saranno organizzati **corsi di potatura e convegni**.

Ma le giornate che Cavour dedica alla mela sono anche l'occasione per riscoprire i sapori che possono nascere dalla lavorazione, in cucina,



di Cavour, un'area naturalistica protetta e inserita nel Parco del Po cuneese.

Molti poi gli spettacoli e le manifestazioni folcloristiche non solo piemontesi: quest'anno, infatti, saranno ospiti di Tuttomele le tradizioni della Sardegna e della Calabria. E, per finire, la Società Promotrice delle Belle Arti di Torino organizza il **Premio Pittura Cavour**.

Molto, dunque, è cambiato da quando, nel 1980 cinque amici della Pro Loco, durante gli incontri per organizzare la festa patronale di San Lorenzo, ebbero l'idea di Tuttomele, che con gli anni è diventata il fiore all'occhiello di Cavour. Grazie al contributo di una cittadinanza che ha accolto di buon grado ogni proposta, i commercianti hanno iniziato ad addobbare nei giorni di Tuttomele le loro vetrine a tema, gli agricoltori si sono organizzati per vendere i loro prodotti e i ristoratori hanno aderito all'offerta di menù a base di mela a prezzo fisso.

Info: Pro Loco Cavour tel. 0121 68194 www.cavour.info

Tuttomele a Cavour festeggia tutte le forme del frutto del peccato: dal sidro alle frittelle

Alla ricerca di nuove mele

La melicoltura piemontese ha un punto di forza nella produzione di mele a buccia rossa, di sapore dolce. Red Delicious, Gala e Fuji rappresentano oltre il 65% della produzione.

Un'offerta che può essere perfezionata grazie al Programma di miglioramento genetico che il Creso (Consorzio di Ricerca e Sperimentazione per l'Ortofrutticoltura piemontese) di Cuneo ha avviato in collaborazione con il Consorzio Italiano Vivaisti (Civ) di Ferrara.

Un migliore aspetto estetico, un profilo gustativo più dolce e aromatico e il mantenimento della qualità a lungo dopo la raccolta sono gli obiettivi del programma, attivo dal 1996 e ancora adesso in vigore. In questi anni sono state realizzate 79 combinazioni di incrocio.

La consistenza delle progenie è programmata in 1.000 semenzali per le combinazioni ritenute più promettenti, in 500 per le altre. Sono stati finora ottenuti 54.916 semenzali.

Tra le selezioni più interessanti, si segnalano quelle individuate nelle progenie: Gala x Rounsé, Scarlett O'Hara x (Cripps Pink x o.p.), Delorina x Pinova, Crimson Crisp x Gala.

(f.c.)

Una mela al giorno

Irene Sibona

Parlare di mele significa scomodare i massimi sistemi.

● Come il pane, la birra e il formaggio, sono note sin dalla più remota antichità e la loro importanza alimentare si rispecchia nella messe di storie, miti e leggende che le vedono protagoniste, a cominciare dal destino dell'umanità deciso da quella sconsiderata di Eva. Senza dimenticare la mela d'oro che l'incauto Paride consegnò a Venere scatenando così la guerra di Troia; le mele dell'immortalità e dell'eterna giovinezza che gli dei del Walhalla dovevano mangiare regolarmente per mantenersi alti e biondi e giovani e forti; quelle, anch'esse taumaturgiche, rubate da Ercole nel Giardino delle Esperidi.

Alcune cose che avreste sempre voluto sapere sulle mele e non vi è mai neppure passato per la testa di chiedere

E poi Guglielmo Tell, Newton e la scoperta della gravità e, ai giorni nostri, campagne pubblicitarie, marchi di fabbrica e chissà che altro, sempre in bilico fra interpretazioni peccaminose e ipersalutiste.

● Come il pane, la birra e il formaggio, anche la mela è originaria dell'Asia Minore e giunge in Europa attraverso l'Egitto e la Grecia, sempre apprezzata per le sue qualità digestive e depurative.

Fu coltivata in modo più scientifico a partire dal XV secolo, quando furono introdotti nuovi sistemi di selezione, fertilizzazione e irrigazione che ne fecero

una coltura produttiva e redditizia. Venne introdotta in America già dai primi colonizzatori, e là furono sviluppate varietà nuove come la Golden Delicious (la "mela banana"), ora la più diffusa in assoluto, la Red Delicious, la "Imperatore", e la Jonagold.

● Non tutti sanno che proprio nell'America dei pionieri visse, fra Sette e Ottocento, un curioso personaggio, tal John Chapman, più noto come John Appleseed, il quale passò la vita a trasportare sementi dalla Pennsylvania ai territori dell'Ohio, Indiana e Illinois e a piantare fiori e alberi da frutto (meli, soprattutto, di qui il suo soprannome che significa appunto "Seme di Mela"), per fare in modo che i pionieri avessero di che nutrirsi.

● Invece lo sanno tutti che la mela fa benissimo a qualsiasi età: ha un basso contenuto di calorie e proteine ed è ricca di fibra, fruttosio, sali minerali e acidi organici. Favorisce la tolleranza del latte nei neonati e combatte i disturbi intestinali e le impurità cutanee. Ricca di zuccheri prontamente assimilabili e in grado di neutralizzare l'acido lattico, è una fonte di energia preziosa per chi fa sport ma anche per chi, più sedentario, deve ridurre l'apporto di grassi. Masticare la mela com-

batte i disturbi gengivali e la carie e, per gli anziani, è utile nella prevenzione e cura di mali tipici come l'osteoporosi.

● La mela fresca deve avere buccia ben tesa, polpa soda, succosa e saporita, sapore aromatico ed equilibrato. Per questo bisogna acquistare mele di stagione e di produzione locale, perché le mele d'importazione devono essere raccolte non ancora mature e sono sottoposte a trattamenti che le privano di sapore e valore nutrizionale.

● Le mele si conservano a lungo. Bisogna tenere a temperatura ambiente solo quelle destinate al consumo immediato, mentre le altre vanno messe in luogo fresco: da evitare le soffitte, che non garantirebbero sufficiente umidità causando l'avvizzimento della buccia, ed i garage, perché gli scarichi dell'auto inquinano i frutti. Luogo ideale sono le vecchie *crote*, che mantengono temperature basse e umidità costante; in questo caso, le mele andrebbero tenute in cassette con il picciolo rivolto verso il basso. Per i comuni mortali, va bene l'apposito cassetto del frigorifero.

● Le mele accelerano la maturazione dei frutti accanto ai quali sono poste; se mescolate

alle patate, invece, non le lasciano germogliare.

● Accanto a tutte queste virtù, le mele hanno anche un paio di difetti: il succo di mela provoca macchie difficili da eliminare, e non è consigliabile tenere grandi quantità di mele in ambienti con piante da appartamento, che potrebbero esserne danneggiate. ■



Mele antiche

Queste sono antiche varietà di mele diffuse in Piemonte

Baissan
Bela 'd Barge
Bianc Brusca
Blet
Buras
Cantin
Carbuné
Carle
Carpendu Rusnent
Ciunet
Clot
Contesse
Cosse
Cumba
'd la Martina
Dominici
Fermine
Fournas
Galubria
Gambe fine lunghe
Gambe fine piatte
Garrule
Gris 'd Touriana
Gris 'd la coumposta
Gris dous
Soelie 'd Coumiana
Losa
Lusin
Pasarot
Piatlin
Poum del babi
Ravè
Rous del pover
Rous Jahier
Rous 'd la Cavalota
Rounsé
Rusin
Rus Majur
Sapis
Susin
Turbul
Verdeis
Verdun



Cavour à rebour

Maria Vaccari

In Piemonte, parlare di mele significa parlare della zona attorno a Cavour, che è un posto ricco di storia e di arte.

È doveroso ricordare gli illustri personaggi nati o variamente legati a questa cittadina - da Camillo Benso (Conte di Cavour, appunto) a Giovanni Giolitti - di cui restano i palazzi aviti.

umani anche nella pianura circostante.

Attorno al 1200 a.C. gli indigeni Liguri si fusero con popolazioni provenienti dal nord, dando vita alla popolazione dei *Caburriates*. A quest'epoca potrebbe risalire la **Pansa d'la Rocca**, una roccia con un'area in rilievo racchiusa entro un cerchio inciso contenente una coppella, di evidente scopo rituale (riti della fertilità e culti solari).

Nel I secolo a.C. il proconsole della Gallia Cisalpina, Caio Vibio Pansa, fonda il municipio di *Forum Vibii-Cabur*, o *Caburrum*, citato successivamente anche da Plinio nella sua *Historia*.

Nel V secolo la città fu invasa dai Longobardi e, attorno al 920, anche dai Saraceni. Attorno all'anno Mille vi si stabilirono monaci benedettini, ai quali si devono la costruzione dell'abbazia di Santa Maria e lo sviluppo agricolo del territorio - il sistema di irrigazione da loro costruito è tuttora

funzionante.

Col feudalesimo e nelle epoche successive, Cavour divenne possesso dei Piossasco, dei Vescovi di Torino, dei Savoia, degli Acaja, dei Racconigi e, nel 1649, dei Benso.

Nel Cinque- e Seicento la cittadina fu devastata ripetutamente: nel



1592 dalle truppe francesi protestanti di Lesdiguières; nel 1638, quando un fulmine colpì la santabarbara del castello; e nel 1690, di nuovo ad opera dei francesi, stavolta quelli al seguito del generale Catinat che avevano appena sconfitto i Savoia a Staffarda (facendo grandi danni anche all'abbazia).

Ma Cavour conserva testimonianze importanti del suo passato: la Rocca e l'Abbazia di S. Maria (che dal 1995 sono parte del Parco Regionale Rocca di Cavour); la settecentesca chiesa di San Lorenzo. E la cosiddetta "fontana romana", ricostruita nell'Ottocento sul luogo, forse, dei *balnea* romani, e meta di cittadini e forestieri per via della sua acqua ritenuta ricca di virtù terapeutiche.

E poi c'è il mistero, quello che ha fatto parlare di una Pompei piemontese.

Ricerche di archeologia aerea compiute alla fine degli anni Novanta hanno confermato la presenza di insediamenti attorno alla rocca, e a Busca, che è a circa trenta chilometri da Cavour, è stata trovata la pietra tombale di quello che doveva essere un dignitario etrusco.

Questo significa che sin da tempi molto remoti la zona di Cavour attirava genti anche da luoghi lontani, e dunque doveva essere un posto di una certa importanza. Per moti vi commerciali, certo, ma anche culturali: si ipotizza, ad esempio, che sulla Rocca si svolgesse un culto solare, concretizzatosi in epoca romana in un tempio i cui marmi e altri materiali furono riutilizzati per la costruzione dell'Abbazia di Santa Maria, il cui nucleo più antico è di poco successivo all'anno Mille e attorno alla quale si trovano ancora i resti del *Forum Vibii*, la piazza dell'antico centro, che fu danneggiato e abbandonato dopo le incursioni dei Saraceni (l'abitato si spostò a nord della Rocca) e ora forse giace lì, qualche metro sotto il prato, in attesa di essere riportato alla luce. ■

Dal Conte e Giolitti al culto del sole



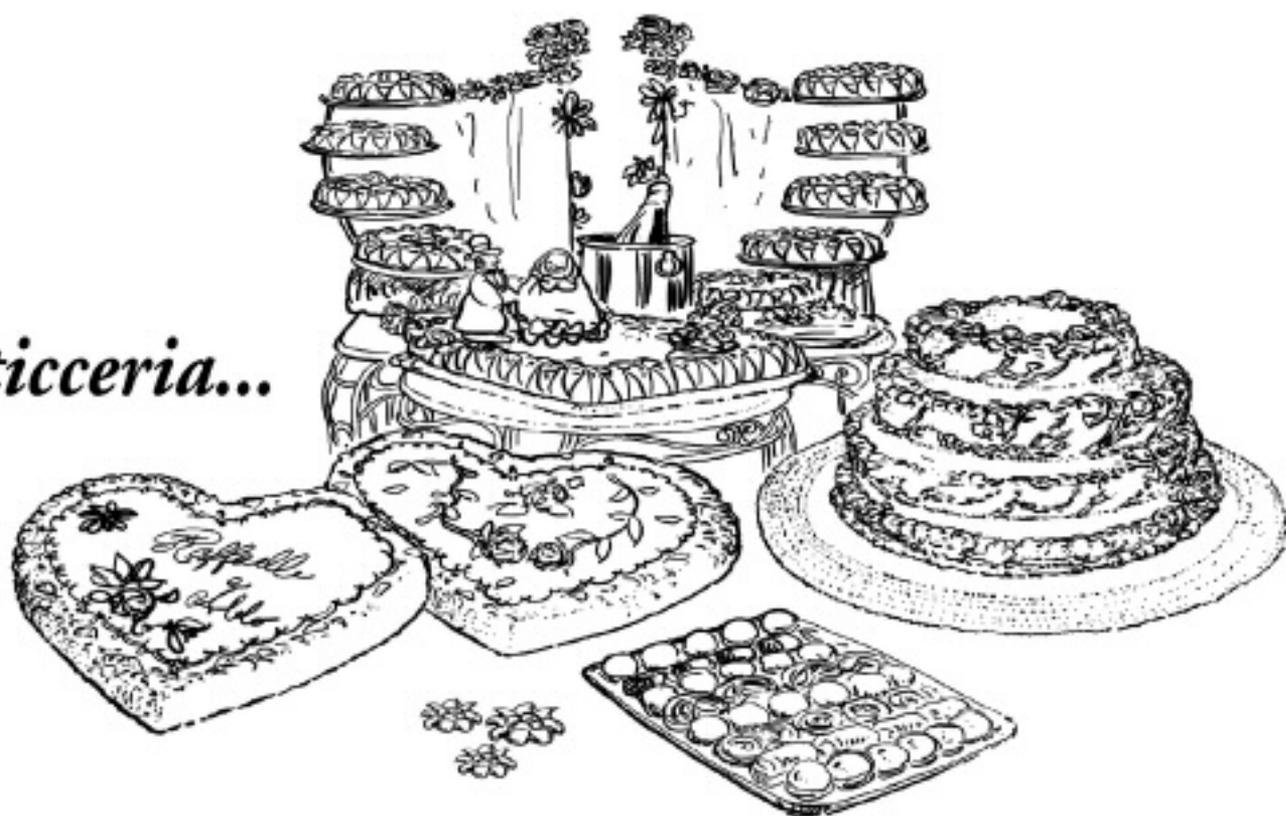
Ma questi sono personaggi storici, archetipi della piemontesità concreta dall'intraprendenza decisa e discreta. Importanti, ma diciamoce lo, meno intriganti delle vicende più antiche, sempre un po' nebulose e quindi anche più fasciose.

E Cavour di storia antica ne ha tanta, e infatti è uno dei siti archeologici più interessanti del Piemonte. Sulla Rocca, la formazione rocciosa alta 162 metri che sovrasta la cittadina, ci sono tracce di insediamenti preistorici - pitture rupestri e frammenti di vasi risalenti al IV millennio a.C. La rocca stessa, per il suo ergersi solitaria in mezzo alla pianura e per le sorgenti d'acqua che vi si trovano, è stata a lungo considerata luogo sacro oltre che di difesa, ed ha agito da catalizzatore per gli insediamenti



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

Pasticceria...



Produzione artigianale di cioccolato...



Piemonte
Eccellenza Artigiana



PERCHÉ LA QUALITÀ RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

Corso Traiano, 158 Torino
Tel. 011.619.06.38

Pasticceria



Capitano Rosso
TORINO

Corso Traiano, 154 Torino
Tel. 011.619.28.18

Olga Gambari

C'era una volta un gigante curioso e goloso che si chiamava Pantagruel, nato nel Cinquecento dalla fantasia dello scrittore francese Rabelais. Una figura onnivora, ingombrante, e mai soddisfatta. Un po' come il mondo di oggi, arte contemporanea inclusa. A lui è dedicata la prima edizione di **T1**, nome smilzo per una manifestazione invece elefantica, che ha preso, appunto, il nome da un gigante. La sindrome di Pantagruel.

T1 evidenzierà il lavoro e la tensione sviluppata negli ultimi anni da Torino come centro d'arte contemporanea internazionale. Un'idea di

Artissima 12

È la dodicesima edizione quella di quest'anno, che si svolgerà al Lingotto Fiere ed offrirà ai professionisti, ai collezionisti e al pubblico dipinti, disegni, sculture, fotografie, installazioni, video, arte multimediale, performance che fanno capo a una selezione di 140 gallerie da tutto il mondo e grande attenzione ai giovani: nel senso di giovani artisti, nella sezione **Present Future**, selezionati da cinque curatori internazionali e fra i quali verrà designato il vincitore del **Premio Illy**. E anche nel senso di giovani gallerie, nate dopo il Duemila e selezionate dal Consiglio direttivo della manifestazione.

Accanto alle gallerie, ad Artissima troveranno spazio anche i musei, le fondazioni, l'editoria specializzata e le istituzioni culturali.

E poi **Constellations**, una rassegna nella rassegna che presenta opere di grandi dimensioni appositamente selezionate e la cui collocazione ideale è quella museale.

Le cosiddette manifestazioni di contorno, che poi non sono secondarie per niente, comprendono un fitto programma di incontri sui più diversi aspetti dell'arte contemporanea, e **Art & Chat**, cioè interviste ai più grandi collezionisti che illustreranno le ragioni, passioni e pulsioni che hanno fatto nascere le loro raccolte.

E, come è ormai consuetudine, duecento fra i maggiori collezionisti saranno ospiti di Artissima che potranno visitare in anteprima. Nell'ambito di Artissima si collocano anche Saturday Night Art Fever, la speciale apertura notturna delle gallerie, e Luci d'Artista.

laboratorio e osservatorio, dove si filtra ciò che si respira in giro, sul confine delle ultime tendenze e della sperimentazione. Tutti coinvolti tra Comune, Regione, Provincia, Crt, San Paolo, Gtt e altri sponsor, in un progetto bulimico che promette molto.

Settantacinque giovani artisti da tutto il mondo, due personali dedicate alla colombiana Doris Salcedo e al giapponese Takashi Murakami, artisti decisamente più consolidati, e sette sedi sparse tra la Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, il Castello di Rivoli, il nuovo Palafuksas a Porta Palazzo - per la prima volta presentato alla città - la Fondazione Merz e la Gam.

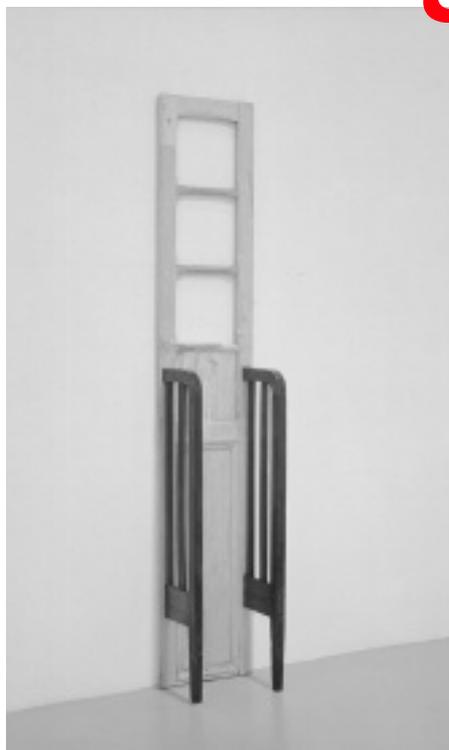
Curatori Carolyne Christov-Bakargiev e Francesco Bonami, nomi legati rispettivamente ai programmi espositivi di Rivoli e a Sandretto. Gli ingredienti ci sono tutti e speriamo bene, anzi andiamo a vedere questa triennale che nasce dalle ceneri di Big, biennale torinese naufragata nel 2002, a sua volta figliata dall'esperienza della Biennale dei Giovani Artisti del Mediterraneo. Intorno, in questo mese di novembre, si scatena il carnevale del periodo a più alta densità artistica torinese.

Nel giro di una settimana stanno inaugurando **Luci d'Artista**, manifestazione storica e modello esportato in tante capitali europee, che illumina la città pubblica con progetti artistici di medio e alto livello, la fiera d'arte **Artissima** con una vernice collettiva di tutte le gallerie cittadine, un **Saturday Night Art Fever**.

E ancora, all'Accademia Albertina di Belle Arti inaugura **Nuovi Arrivi** (l'11),

la vetrina degli emergenti proposta dal Comune, quest'anno con sette giovani artisti del territorio che va a braccetto con l'edizione, invece, celebrativa di **Proposte**, già aperta da ottobre e arrivata all'edizione numero 20, altra storica iniziativa, questa volta della Regione, dedicata alla giovane creatività, alla Sala Bolaffi. Una vera indigestione, che alcuni vivono con fastidio, altri con esaltazione.

La sindrome di Pantagruel



dovrebbero cercare l'interferenza con lo spazio e mai la decorazione.

Proposte

fino al 13 novembre, Sala Bolaffi, via Cavour 17

Nuovi Arrivi

Vernice l'11 novembre alle 18.30; fino al 17 dicembre all'Accademia Albertina di Belle Arti, via Accademia Albertina 6.

Orario: da lunedì a sabato ore 15.30-18.30, martedì e giovedì anche al mattino ore 10-12

Saturday Night Art Fever

La sera del 12 novembre, gallerie sparse nel centro di Torino, dalle 21 a mezzanotte, e poi in corso per un mese

Ma cosa, e come, vedere in tutto ciò? Sicuramente sono da evitare le inaugurazioni, la situazione peggiore per incontrare le opere, a meno che non si ami la mondanità. Al Castello di Rivoli il lavoro di **Doris Salcedo** merita una visita, con il suo mondo fatto di accumuli e recuperi. Montagne di sedie, tavoli, mobili vecchi e buttato che l'artista recupera, destruttura e accatista, riempiendo spazi, vie, stanze. Un'elaborazione sulla memoria e sull'oggetto come trattentore di tracce umane che, nella sua essenzialità scabra, emana poesia. Si sopravvive senza Murakami,

mentre **Proposte** offre una buona vetrina su tanti artisti, giovani e non più giovani, prodotti dal territorio piemontese e spesso maltrattati dal sistema dell'arte, a partire da quello di casa. Invece, in giro per la vita quotidiana, alzate gli occhi per guardare come i luoghi cittadini possano cambiare, "illuminati" o "oscurati" dalle installazioni di **Luci d'Artista**, veri lavori di arte pubblica che

Luci d'Artista

dal 10 novembre in tutto il centro di Torino

Info: www.comune.torino.it/artecultura/luciarartista

Artissima 12 - Internazionale d'Arte Contemporanea a Torino

11-13 novembre, Lingotto Fiere Via Nizza, 280 Torino

Orario: ore 11-20

Biglietti: intero 10 euro, ridotto 6. www.artissima.it

T1

dall'11 novembre al 19 marzo, Biglietto unico per tutte le sedi, che si possono visitare anche in giorni diversi.

Costo: Intero 12 euro, ridotto 10.

Family ticket (2 adulti + 2 ragazzi under 15) euro 30, gruppi di adulti (minimo 20 persone) euro 8 a testa, accompagnatore gratis. Ingresso gratuito per bambini fino a 12 anni e accompagnatori di persone disabili.

Info: www.torinotriennale.it ■

In alto: Doris Salcedo
La Casa Viuda IV, 1994

London Photo Stalworth/Blanc,
Washington D.C.

La nuova Triennale di Arte Contemporanea è onnivora come il gigante di Rabelais. E a novembre è in buona compagnia

Berengo Collection

una storia trasparente

La Berengo Collection è forse l'esempio più evidente di cosa può produrre l'unione fra arte e supremo artigianato. Per la verità, aveva cominciato Peggy Guggenheim quando, negli ormai lontani anni Cinquanta, aveva riunito nella "Fucina degli Angeli" i più famosi artisti dell'epoca, che ancora oggi restano gli indiscussi protagonisti della storia dell'arte moderna - da Picasso a Chagall, da Mirò a Braque, per intenderci.

Berengo ha seguito le orme di Peggy, senza poter disporre di Picasso ma elaborando in modo più strutturato l'intuizione artistica e perfezionando la collaborazione fra l'artista e l'artigiano esecutore, nella fatidica specie fra l'artista e il mastro vetraio (presenza dell'artista durante la realizzazione dei prototipi, sua approvazione mediante firma delle opere, certificato di

autenticità e pubblicazione di ogni lavoro). Così, fin dal 1990, ha prodotto i "suoi" vetri d'autore. Che rappresentano l'incontro fra il vetro d'arte di Murano e la modernità, e una delle esperienze più innovative dell'arte contemporanea veneziana.

La collezione è, di fatto, l'esito di luce e colore della suggestione esercitata dal vetro su numerosi artisti contemporanei provenienti da oltre 20 paesi. Gli artisti invitati da Berengo hanno affiancato i maestri vetrai di Murano nel tentativo di liberare il vetro dalla tradizione veneziana, senza dimenticarne l'eccezionalità, e di renderlo materia viva per opere al tempo plastiche e pittoriche.

L'amore di Adriano Berengo per il vetro ha conferito dignità a questa materia e ne ha sostenuto l'utilizzo come mezzo artistico ed espressivo. Con risultati straordinari, ha supportato il lavoro di numerosi artisti, già conosciuti ed emergenti, nell'ideazione delle loro opere in vetro, incoraggiandoli a trasformare arti bidimensionali, quali la pittura e il disegno, in eccezionali sculture in vetro.

L'approccio dell'artista contemporaneo alla tradizione artigiana di Murano ruota attorno alla centralità del vetro non come materiale e sostanza di un manufatto, ma come vettore inimitabile di una serie di implicazioni tecnologiche, concettuali ed emozionali che il vetro, come pochi altri materiali, rappresenta.

La nuova e vulcanica fucina di interpreti che continua a ruotare attorno alla personalità di Adriano Berengo ha cambiato il volto della produzione vetraia tradizionale, rivitalizzando la linfa di un settore in crisi, che per anni si è riprodotto uguale a sé stesso senza riconoscere le istanze del mercato e del mondo



moderno. Per la prima volta in Italia un'ampia selezione di opere d'arte prodotte nella fornace di Berengo può essere ammirata presso la Galleria la Nave del Parco Culturale Le Serre, dove sono esposte le più significa-

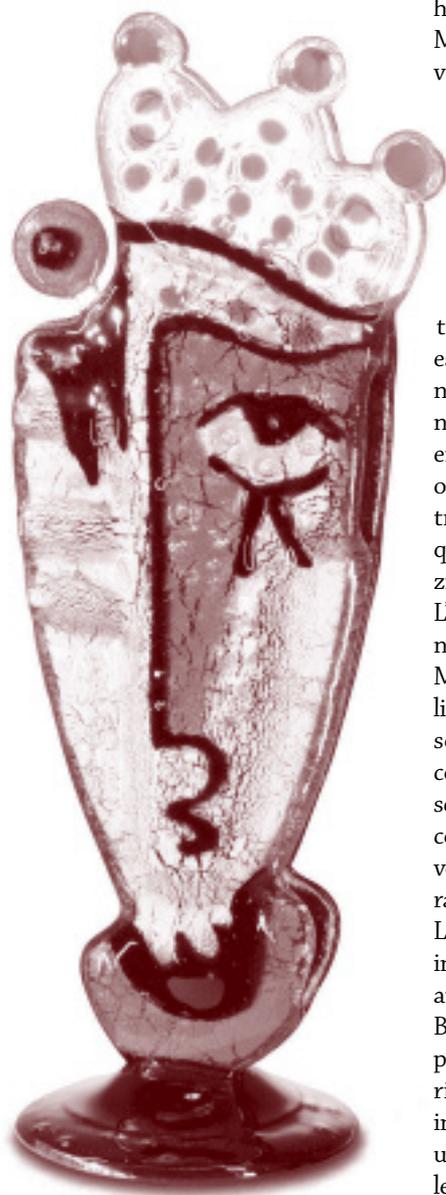
tive opere di 20 artisti che hanno prodotto per la Berengo Collection: si tratta di artisti di fama internazionale, alcuni affermati, altri che colgono proprio in questa esperienza una opportunità per rivelare il loro talento.

La mostra è organizzata e curata da Raquel Diez Barriuso e Vittorio Amedeo Sacco che con queste sculture vogliono trasmettere tutto lo stupore, la curiosità e l'immaginazione che il vetro contiene e l'arte sublima.

Metafore e trasparenze
mostra internazionale di sculture in vetro

a cura di Raquel Barriuso Diez e Vittorio Amedeo Sacco
Galleria La Nave
Parco Culturale Le Serre
Via Tiziano Lanza, 31 - Grugliasco
Orari: sabato e domenica
ore 10.30-12.30, 16-19
Ingresso libero
Info: www.berengo.com

I vetri nelle immagini:
in alto, Cristoph Kiefhaber;
in basso a sinistra,
Silvio Vigliaturo.



Artigianato a Metz

All'inizio di ottobre il Piemonte è stato protagonista di un importante evento internazionale collegato all'artigianato. Si tratta della Fiera internazionale di Metz, che per chi non lo sapesse è la capitale della Lorena (gran bella cittadina, incidentalmente, con tanto di castello turrato e una cattedrale a dir poco spettacolare - ma qui siamo fuori tema).

Della Fiera, il Piemonte è stato l'ospite d'onore, e la presenza della nostra regione massiccia. La manifestazione, alla quale hanno partecipato ben 99 imprese piemontesi, è stata inaugurata dal Ministro delle Politiche Comunitarie della repubblica francese, Catherine Colonna, che durante la visita allo stand della Regione Piemonte ha ricevuto, oltre ai doverosi omaggi dei rappresentanti delle istituzioni, anche i prodotti dell'enogastronomia piemontese e il foulard della regione, naturalmente a tema olimpico, disegnato appositamente da Silvio Cattaneo, artigiano d'eccezione e licenziatario del marchio olimpico.



Vito Ferro

“Uno schianto, non una lagna”

Ormai da tempo il Piemonte è all'avanguardia nell'artigianato di alto livello, grazie a progetti come quello dell'Eccellenza Artigiana. Ma non molti sanno che nell'arco di una quindicina d'anni dal Piemonte sono gemmate, emigrate e infine ritornate alcune originali imprese culturali che rappresentano l'aspetto più spiccatamente artistico di questo vasto settore dell'"intelligenza delle mani".

Ripercorriamo assieme i momenti principali di questa storia. All'inizio degli anni Novanta, il complesso juvarriano di San Filippo Neri ospita un eterodosso e un po' esoterico *Laboratorio di arti applicate* fondato da un'associazione denominata *Dioce*.

Il nome è preso dai *Canti Pisani* di Ezra Pound: "uno schianto, non una lagna, uno schianto, non una lagna, per costruire la città di Dioce, che ha terrazze color delle stelle".

Lo "schianto", in questo caso, è rivalutare la *bellezza* degli artefatti, considerare l'arte applicata come un'arte maggiore, e l'arte sacra come la prima tra le arti applicate.



Per statuto, Dioce è un'associazione a breve termine: deve organizzare due stagioni di mostre, in San Filippo e in alcune gallerie private collegate, e poi sciogliersi. Così avviene, lasciando in eredità esposizioni come *Elogio del Decoro*, e anche il disegno di tornare un giorno in San Filippo per lavorare a un nuovo progetto espositivo, questa volta permanente, che consenta anche di restaurare e valorizzare venerabili spazi in parte degradati e sino a

quel momento salvati dal solo impegno dei Padri Filippini e di pochi volontari.

Un'altra tappa significativa di questo percorso è l'allestimento nel 1995, prima alla Palazzina di Caccia di Stupinigi e poi a Barcellona, della mostra *La Sindrome di Leonardo. Artedesign in Italia 1940-1975*, che indaga sulle interferenze e sovrapposizioni delle discipline dell'arte e del design nel nostro paese.

Seguono altre esposizioni di arredamento e ceramica in Piemonte e in altre regioni. Sono tutte, quindi, mostre di arti applicate, coerentemente con gli intenti dell'iniziale progetto, che nel tempo desta sempre maggiori curiosità anche a livello internazionale, fino all'esperienza della prima Biennale internazionale delle arti applicate, che si svolge a Matera nel 1999 e infine approda a Torino.

L'occasione perfetta per il debutto è il centenario dell'*Esposizione Internazionale d'Arte Decorativa Moderna* di Torino del 1902, la prima al mondo esclusivamente dedicata alle arti applicate. Non si tratta però soltanto di celebrare il passato, ma di progettare il futuro e il prestigio dell'artigianato contemporaneo; di formare una più moderna figura artistica, che il curatore Enzo Biffi Gentili definisce "artigiano metropolitano".

Così, fra il dicembre del 2002 e il febbraio 2003 si tiene **Artigiano Metropolitano**, manifestazione ar-

ticolata in otto mostre in otto palazzi barocchi del centro storico torinese. È un clamoroso successo di critica, e anche di pubblico: più di sessantamila visitatori premiano

un'iniziativa unica a livello europeo, e come tale riconosciuta e ufficialmente sostenuta dal World Crafts Council of Europe.

Da quel momento alcuni enti pubblici decidono di sostenere le arti applicate con azioni non più eccezionali ma strutturali: l'Assessorato alla Cultura della Regione acquista cinquanta *masterpieces*, ovvero

Breve storia torinese dell'intelligenza delle mani, ovvero delle arti applicate

"capolavori" di arte applicata europea esposti ad Artigiano metropolitano e, con il suo omologo del Comune di Torino, decide di finanziare il restauro di due gallerie, site pro-

prio nel complesso juvarriano di San Filippo Neri, da destinare a sede di un nuovo **Museo Internazionale delle Arti Applicate Oggi** (MIAAO), un tipo di istituzione culturale inesistente nel nostro Paese. Nel contempo l'Assessorato all'Artigianato della Regione Piemonte intensifica le attività di promozione dell'Eccellenza Artigiana. Giungiamo così ai nostri giorni e alla decisione di organizzare una

visione in anteprima, per il 12 e 13 novembre 2005, della galleria del MIAAO - il cui restauro è pressoché compiuto - e di una selezione dei "capolavori". Il titolo della mostra, anch'essa curata da Biffi Gentili, è **Supercraft - Per un'artissima applicata**.

Un'importante integrazione di questa prima mostra, e la definitiva apertura al pubblico della prima galleria, è programmata tra il 10 e il 26 febbraio 2006, in concomitanza con i Giochi Olimpici Invernali. Saranno esposte opere "da record" realizzate per l'occasione, anche nella seconda galleria del MIAAO (la cui



MUSEO INTERNAZIONALE DELLE ARTI APPLICATE OGGI

ristrutturazione sarà completata nell'autunno 2006) e si assogneranno i Premi Internazionali "Terra di Piemonte" 2006 per le arti applicate. Ma torniamo all'anteprima.

La scelta delle date non è casuale: quei giorni, infatti, coincidono, da un lato, con le aperture di *Artissima* e della nuova *T1 - Torino Triennale Tre Musei*; dall'altro con la ricorrenza della Dedicazione della chiesa di San Filippo Neri.

Si tratta insomma, a tre lustri da Dioce e a tre anni da *Artigiano Metropolitano*, di una sintesi, e di una significativa verifica, degli stessi ambiziosi intenti di allora: l'arte applicata europea e l'artigianato d'Eccellenza piemontese non devono più accontentarsi di reclamare pari dignità, ma rivendicare una funzione agonista, se non antagonista, nel sistema delle arti contemporanee. E cercare anche di indicare nuove prospettive estetiche ed etiche, esistenziali e occupazionali alle giovani generazioni. ■

Sotto:

Daniela Boni, *Planetarium con il razzo*, 1995-2005

foto Ernani Orcorte/MIAAO

A sinistra:

Jean-Louis Hurlin, *Coupe Tassili* foto Olivier Dancy



Casa mia, casa mia...

Lucilla Cremoni

Difficile pensare a un aspetto della nostra vita in cui non centri l'artigianato, o meglio, di cui l'artigianato non possa migliorare sensibilmente la qualità. Quello che mangiamo, cosa indossiamo, i nostri mobili o, per i più fortunati, qualche oggetto semplicemente bello da guardare ... ecco perché i saloni e le rassegne come Progetto & Arredo e Restructura hanno sempre così tanti visitatori (oltre settantamila per l'edizione 2004).

Anche quest'anno **Progetto & Arredo - Piemonte Eccellenza Artigiana** presenta un'infinità di proposte, idee e soluzioni per l'arredamento. Nell'ambito degli ormai consolidati eventi espositivi di fine autunno, oltre centocinquanta vetrine com-

Al Lingotto "Progetto & Arredo" propone eccellenze per tutti i gusti, dal minimal al country

merciali saranno a disposizione delle imprese d'Eccellenza con particolare riferimento ai settori del mobile, restauro, ceramica, stampa d'arte, lavorazione del vetro, tessile e, più in generale, dell'arredo d'interni.

"In quest'ottica - precisa l'Assessore alle Attività Produttive Gianluca Susta - la Regione Piemonte intende le manifestazioni legate all'artigianato artistico, consolidando e rafforzando il programma di Eccellenza Artigiana, in un confronto tra un artigianato di qualità e le esperienze d'arte e di design, accomunati in un percorso



ideale di dialogo e interazione, con l'intento di ricreare un momento espositivo di grande rilevanza".

Progetto & Arredo non è solo una grande vetrina, una comoda adunata di stand utile per programmare acquisti, collezionare dépliant e biglietti da visita, prendere contatti per farsi fare preventivi. Certo è anche questo, anzi la parte commerciale, il contatto diretto fra gli operatori e il pubblico è fondamentale. Ma non è tutto, perché questa non è la solita fiera, e accanto alle gallerie degli artigiani c'è uno spazio-mostra il cui senso e scopo è portare un contributo alla complessa questione del rapporto tra l'artigianato artistico e la nostra contemporaneità.

Più precisamente, spiega il curatore Vittorio Sacco, *"nello spazio mostra abbiamo voluto sovrapporre alla nostra disciplina un altro punto di vista, creando una coincidenza tematica tra la nostra ricerca o riflessione sull'artigianato e gli stili*

di vita, in particolare nella loro declinazione più attuale e moderna con gli apparati scenografici che l'accompagnano".

In pratica, alla dimostrazione e vendita di prodotti variamente collegati all'abitare si affianca la loro ambientazione, nella consapevolezza che le sensazioni che questa suscita nel consumatore finale sono un valore aggiunto non indifferente a quella che, con termine tecnico e un po' anodino, si chiama "offerta abitativa".

Il lavoro degli artigiani - materiali, finiture, luci, suoni, colori - è, in buona sostanza, quello che crea le atmosfere e gli ambienti delle case in cui viviamo, o che ci piacerebbe tanto avere. Per mostrare quanto questo concetto sia valido, e si possa applicare a qualsiasi tipo di casa, anche quest'anno Vittorio Sacco ha realizzato un itinerario attraverso sette modelli di proposte abitative:

La casa minimalista.

Essenziale e tecnologica. Attraverso la riduzione dei segni si vogliono recuperare all'oggetto valori di materia, comportamentali, di memoria, tecnologici;

La casa eclettica.

La casa fantasiosa, in una continua dialettica tra iper-design e ultra decorativismo: funzionale, ma piena di eccessi;

La casa senza tempo.

La tradizione dell'arredo fortemente marcato; una casa conservatrice, anche con-formista, ma all'insegna dell'equilibrio e della serietà;

La casa image.

La casa rappresentativa, dalle forme consolidate, con esigenza di decorazioni e finiture;

La casa trendy.

È la casa contemporanea, caratterizzata da una spiccata volontà di personalizzazione, e alla ricerca di un equo rapporto qualità/prezzo

La casa della valle.

È la casa rievocata, il ritorno alle origini, piena di citazioni della cultura contadina e di montagna.

La casa delle emozioni.

Attraverso le qualità sensoriali suggerite dall'installazione e dall'ambientazione si cerca di prefigurare le atmosfere di un'abitazione ecologica ed ecocompatibile.

Il percorso definito si completa con gallerie di botteghe artigiane che riguardano i principali settori produttivi dell'artigianato di qualità.



Troveremo quindi la galleria dell'oro, della ceramica, del vetro, del tessile, dell'oggettistica in legno, del restauro, del mobile e una galleria eccentrica.

Il programma, come sottolinea il Direttore Regionale Artigianato e Commercio, Marco Cavaletto, *"prevede anche un grande momento di confronto e approfondimento sul valore del lavoro artigiano tra il potere del mercato e l'innovazione della finanza. L'intento è quello di far dialogare fra loro i soggetti per trovare un denominatore comune che consenta di costruire una presenza incisiva sul mercato dell'artigianato d'eccellenza".* ■



E Restructura ShoCCupa dell'hardware

Torna anche **Restructura - Salone della Costruzione e Ristrutturazione Edilizia**, organizzato dalla CNA, che è alla diciottesima edizione ed è la manifestazione di punta del suo genere in tutto il nordovest.

Luogo e giorni sono gli stessi di *Progetto & Arredo*, e l'interesse dell'accoppiata è più che evidente: infatti, per dirla nel modo più chiaro e conciso, *Restructura* riguarda il contenitore, il guscio, cioè le strutture della casa; *Progetto & Arredo*, i suoi contenuti.

Anche questo, come quasi tutti gli eventi pubblici dei mesi pre-olimpici, sarà condizionato dall'atmosfera di generale mobilitazione organizzativa. In particolare, il quartiere espositivo del Lingotto Fiere sarà in pieno fermento in quanto sede del Broadcasting Center, che poi sarebbe il Centro Stampa per le Olimpiadi. Le esigenze di allestimento del Centro hanno reso indispensabile, per quest'anno, una riduzione dell'area espositiva, il che comporta un riassetto dell'esposizione stessa, che sarà articolata in tre aree.

Due sono dedicate principalmente agli addetti ai lavori (letteralmente): con **Restructura Professional**, gli operatori professionali potranno conoscere le ultime novità in fatto di software e hardware per la progettazione, i sistemi costruttivi, i materiali e manufatti da costruzione. Parallelamente, **Restructura Construction** è destinata alle macchine e attrezzature per il cantiere, che quest'anno saranno poste anche all'esterno dei padiglioni:

paradossalmente, meno spazio a disposizione all'interno ha consentito di "far uscire" la rassegna dandole maggiore visibilità.

La parte più interessante per il pubblico sarà invece **Restructura Consumer**. Come tutti gli anni, sarà una specie di cantiere aperto, in cui decoratori, falegnami, ceramisti eccetera realizzeranno direttamente sul posto il loro lavoro: vedremo quindi all'opera artigiani dei settori delle finiture, dei servizi, del recupero, del restauro edile; vedremo come si fa un divano e come si riveste una poltrona, come si realizza uno stucchi e mosaici, come si restaurano mobili antichi e come si

posano pavimentazioni di marmo e ceramica di gran pregio; potremo seguire le fasi di creazione di un affresco o di un tappeto, e le mille specializzazioni della lavorazione del legno: dalla falegnameria di precisione a quella più artistica, con intagliatori e stuccatori, cornici e doratori che sono eredi più o meno diretti della tradizione di Piffetti e Bonzanigo.

Come di consueto, non mancheranno i momenti di incontro e pubblico confronto organizzati da CNA e dalle altre organizzazioni artigiane, Confartigianato e Casa, assieme alla Regione Piemonte e alle istituzioni. Riguarderanno, come è logi-

co, i temi più attuali collegati al mondo dell'edilizia e all'organizzazione del lavoro: dalle analisi sul "famoso" 36% (cioè lo sconto fiscale sulle ristrutturazioni) alle questioni della sicurezza sul lavoro e di generale regolamentazione del settore; dalle misure per facilitare l'accesso al lavoro e contrastare il sommerso al futuro delle costruzioni e della manutenzione e restauro dopo le Olimpiadi.

Ma la discussione toccherà anche argomenti di interesse più generale: si parlerà ad esempio delle novità in materia di decorazione e restauro, e anche delle iniziative già partite, e di quelle ancora da sviluppare per rendere organica e strutturale la collaborazione sinergica fra l'artigianato artistico e l'Eccellenza artigiana e il restauro d'arte finalizzato al recupero culturale e funzionale delle dimore sabauda e dei grandi complessi storici piemontesi.

(l.c.)



Progetto & Arredo e Restructura
24-27 ottobre, Lingotto Fiere
Via Nizza 280

Orario:

giovedì 24, venerdì 25, sabato 26,
ore 10-22;

domenica 27, ore 10-20:

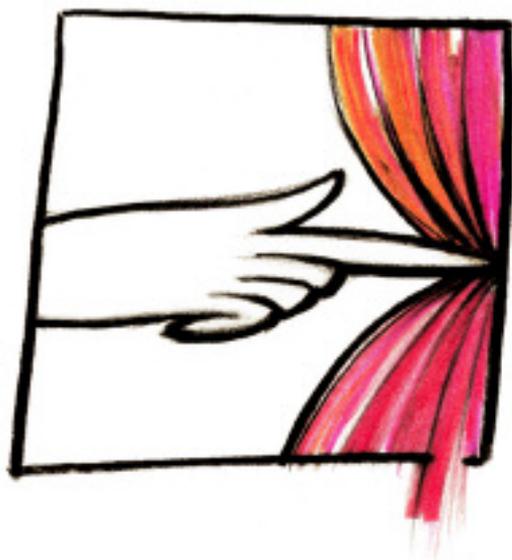
Costi: euro 7,50 (ridotto 6 euro) ■

www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE



Fondazione circuitto teatrale del Piemonte

Gli appuntamenti di novembre

Giovedì 3

Teatro della Concordia, Venaria
**JGO - Orchestra Del Baden
Württemberg**
in concerto Jugendgitarrenorchester
Baden-Württemberg

Sabato 5

Teatrino Civico, Chivasso
**Don Chisciotte - Un'avventurosa
Stramberia Musicale**
liberamente tratto dal romanzo
di Miguel de Cervantes

Sabato 5 e domenica 6

Teatro Sociale, Alba
Ti ho sposato per allegria
di Natalia Ginzburg

Domenica 6

Teatro Municipale, Casale Monferrato
Grease
di Jim Jacobs e Warren Casey

Lunedì 7 e martedì 8

Teatro della Concordia, Venaria
Napoli Milionaria
di Eduardo De Filippo
con Luca De Filippo
regia di Francesco Rosi

Martedì 8

Teatro Toselli, Cuneo
Alice - Una meraviglia di paese
di Lella Costa, Giorgio Gallione,
Massimo Cirri, Adriano Sofri
con Lella Costa
musiche originali di Stefano Bollani

Venerdì 11

Teatro Municipale, Moncalvo
Douce France

Venerdì 11

Teatro Civico, Tortona
**Teatro - Concerto di storie, musica
e parole**
di e con Enzo Jannacci

Martedì 15

Teatro Toselli, Cuneo
Cercando Medea
da Euripide
traduzione di Umberto Albini
con Franco Branciaroli

Martedì 15 e mercoledì 16

Teatro Sociale, Alba
Improvvisamente l'estate scorsa
di Tennessee Williams
con Rossella Falk e Laura Marinoni
regia di Giuseppe Patroni Griffi

Mercoledì 16

Teatro Milanollo, Savigliano

Giovedì 17

Teatro Civico, Tortona
Chisciotte e gli invincibili
di Erri De Luca

Giovedì 17

Cineteatro Cristallo, San Damiano d'Asti
Due scapoli e una bionda
di Neil Simon

Venerdì 18 (ore 17.30)

Teatro Municipale, Moncalvo

Sabato 19

Teatro Politeama Boglione, Bra

Domenica 20

Teatro Baretto, Mondovì

Domenica 27

Teatro Civico, Vercelli
Prima Pagina
di Ben Hecht e Mac Arthur
adattamento di Edoardo Erba

Sabato 19

Teatro Superga, Nichelino
Il Processo
di Franz Kafka

Sabato 19

Teatro Civico, Oleggio

Mercoledì 23

Teatro Milanollo, Savigliano
La gatta sul tetto che scotta
di Tennessee Williams

Domenica 20

Teatro Marengo, Ceva
Smemorando
Magazzino dei ricordi di Gianrico Tedeschi
con Gianrico Tedeschi

Martedì 22

Teatro Matteotti, Moncalieri

Mercoledì 23

Teatro Don Bosco, Rivoli
La Locandiera
di Carlo Goldoni
scene e regia di Jurij Ferrini

Martedì 22,

Teatro Sociale, Nizza Monferrato

Mercoledì 23

Teatro I Portici, Fossano

Giovedì 24

Teatro Baretto, Mondovì

Sabato 26

Teatro Civico, Oleggio
Io, l'erede
di Eduardo De Filippo
Teatro Stabile di Calabria
Teatro Franco Parenti

Sabato 26

Teatro Magnetti, Ciriè
La buona novella
di Fabrizio De André
ideato e diretto da David Riondino

Domenica 27

Teatro Marengo, Ceva
Spirito Allegro
di Noel Coward

Lunedì 28

Teatro Toselli, Cuneo
Sostiene Pereira
di Antonio Tabucchi

Giovedì 30

Cinema Teatro Ariston, Acqui Terme
I Ragazzi Irresistibili
di Neil Simon

La Fondazione Circuito Teatrale del Piemonte

Nata nel 2003 per iniziativa della Regione Piemonte e del Teatro Stabile di Torino, con la collaborazione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali, coinvolge 34 comuni nell'organizzazione di stagioni teatrali altamente qualificate, adeguate alle realtà locali e rispettose delle specifiche esigenze.

La funzione del Circuito è armonizzare le diversità con la distribuzione ottimale delle risorse, e definire una macchina organizzativa, anche attraverso il potenziamento delle collaborazioni con i Comuni. Ha così preso vita un arcipelago di realtà che interagiscono producendo una vitale circolazione di idee. E i numeri rendono pienamente le proporzioni di questo movimento: nelle 34 città, duecento spettacoli in cartellone, più di trecento repliche, oltre duecentomila spettatori. Il circuito teatrale del Piemonte vuole diffondere la cultura teatrale e formare un nuovo pubblico e, grazie anche al fondamentale sostegno delle realtà economiche locali e nazionali, potrà valorizzare tutte quelle realtà che rendono il territorio piemontese così culturalmente ricco. Un'idea forte, che indica un obiettivo. Il teatro va fatto crescere perché è un luogo di formazione e di evoluzione della mente e del cuore, e quindi la sua crescita porta con sé quella dei grandi valori di coesione sociale che la cultura crea in un territorio.

Le Montagne del Fare Anima il progetto culturale per le Valli Olimpiche

È un progetto speciale, presentato nel giugno 2005, per la realizzazione di eventi e spettacoli teatrali nelle Valli Olimpiche, e ci ha offerto l'occasione ideale per dialogare con un territorio.

Cioè, farlo parlare, ascoltare le sue storie per proporle in un'altra dimensione. Partendo dall'approfondimento del significato storico e simbolico delle Olimpiadi, abbiamo individuato alcune idee-guida per la comprensione di quella che ci piace chiamare l'anima delle zone olimpiche. Queste idee ci hanno indicato come intrecciare la sfera del pensiero con le peculiarità delle nostre montagne.

In questo progetto si incrociano avvenimenti storici e sguardi sul paesaggio, il simbolismo dei colori olimpici e la bellezza della luce che avvolge queste valli. Un viaggio tra natura e cultura che attraversa gli inesauribili significati del gioco, le pagine degli autori che hanno meditato sull'idea di montagna, il senso spirituale di una terra che ha visto l'incontro-scontro di Cattolicesimo, Islam, Valdismo, religione romana e riti celtici. Lungo questo percorso abbiamo così posto le basi per una riscoperta e una valorizzazione del territorio.

A nostro avviso, è questo il vero significato del termine "progetto": un fare che riconosce valore a una terra.

Ecco la strada che porta verso una cultura viva, aperta e fertile.

Sabato 26 e domenica 27 novembre 2005
ore 21,00

Buttigliera Alta

Antica Precettoria di Sant'Antonio
di Ranverso

"LE GRAND INQUISITEUR"

da *I fratelli Karamazov*
di Fëdor Dostoevskij

traduzione in francese
di Henri Mongault

adattamento scenico
di Marie Hélène Estienne

CICT/Théâtre Des Bouffes Du Nord

Spettacolo in lingua francese
con traduzione visiva in italiano



Via Cesare Battisti, 2 - 10123 Torino
Tel. 011 5185933 - Fax 011 5187151
www.fondazionectp.it
info@fondazionectp.it

1. A caccia di sapori

a cura di Federica Cravero

Tartufo

Gli antichi lo consideravano cibo degli Dei, con poteri afrodisiaci, lo cucinavano sotto la cenere e lo consumavano con il miele. Ma è solo negli ultimi due secoli, alle corti dei nobili, che avviene la consacrazione del tartufo, in un periodo in cui questo prodotto era ancora usato - e in abbondanza - nella povera cucina dei contadini langaroli.

La **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che compie 75 anni, è stata l'epicentro della trasformazione del tartufo in prodotto di lusso, con tutto il contorno di professionalità specializzate nella

cerca, nella commercializzazione, nella conservazione e nella cucina di questo prezioso

alimento. Competenze che garantiscono, anche grazie al contributo del Centro Nazionale di Studi sul Tartufo e a un centinaio di giudici di analisi sensoriale, un prodotto dalla qualità straordinaria.

La Fiera di Alba, il 5 e 6 novembre, si struttura in piazze dedicate alla rassegna di enogastronomia **Alba-Qualità** che culminano in Piazza Medford, dove il Palazzo Mostre e Congressi ospita la Grande Enoteca.

Info: 0173 292244

www.fieradeltartufo.org

Ma come tutti sanno, non c'è solo Alba, e tante sono le città e i paesi che al tartufo dedicano festeggiamenti e libagioni.

Il 1° a **Mondovì Piazza** (ex Caserma Galliano), **X Fiera regionale del tartufo - Peccati di Gola** (info 0174 559231/271).

Il 5 e 6 sono di scena, oltre ad Alba, l'alessandrina **Cella Monte** con la

Sagra del tartufo bianco in Valle Ghenza (info 0142 488161); **Paroldo**, con la **Fiera Estate di San Martino - Fiera del tartufo dell'Alta Langa e del Cebano** (info 0174 789040); **Nizza Monferrato** con la **Giornata del tartufo, del cardo gobbo e della Barbera** (info 0141 720507); **Montechiaro d'Asti**, con la **Fiera regionale del tartufo** (info 0141 999136).

Il 13, al **castello di Grinzane Cavour**, prima **Asta mondiale del tartufo bianco d'Alba** (info 0173 292111); a **Canelli**, **Fiera regionale del tartufo di Canelli** (info 0141 820210); a **Rivalba**, **18° Fiera del tartufo bianco d'Alba** della Regione Piemonte raccolto nelle colline torinesi (info 011 9604527); a **Murisengo**, con replica il 20, **Fiera nazionale del tartufo - Trifola d'Or** (0141 993270).

Il 20, in Piazza San Secondo ad **Asti**, **Fiera regionale del tartufo** (info 0141 399486); a **San Sebastiano Curone** (Al), **22° Mostra mercato del tartufo** (info 0131 786205).

Il 27, ad **Acqui Terme**, **VIII Fiera del tartufo** (info 0144 770274); a **Castelnuovo Don Bosco**, **Fiera del tartufo** (info 011 9876165); a **Cerina**, **V Fiera del tartufo e del cinghiale**; e a **Veza d'Alba**, **Fiera regionale del tartufo e dei vini del Roero** (info 0173 65022/639856)

Zootecnia

Continuano gli appuntamenti dedicati al bestiame e alla carne, non solo quella bovina.

Il 4, a **Quincinetto**, **Fiera del bestiame di San Carlo - Rassegna bovina della pezzata rossa valdostana** (info 0125 757903).

Dal 4 al 6, a **Cuneo**, terza edizione della rassegna gastronomica **Sapori della carne** (info 0173 750791), alla quale si affianca la **26° Mostra nazionale dei bovini di razza piemontese**.



Il 7, a **Volvera**, **Fiera autunnale - Mostra zootecnica** (info 011 9857672).

Bovini anche a **Santhià**, dove il 27 si svolge la **32° Mostra interprovinciale bovini di razza piemontese** (info 0161 257560/54605)

Colombi e avicoli a **Fossano**, al castello degli Acaja, il 12 e 13 (info: tel.0172/699679).

Il 13 a **Roaschia** e il 20 a **Villanova Mondovì** è invece di scena la pregiata pecora di razza frabosana-roaschina (info 0171 758119 per Roaschia, 0174 698151 per Villanova).

Il 26-27, a **Santhià**, **12° Mostra interprovinciale del coniglio da carne** (info 0161 257560/54605)

Prodotti della terra e altre cose buone

Si è già ampiamente parlato dei cavoli di Montalto e delle mele di Cavour. Un altro appuntamento interessante, sullo stesso tema, è la **Sagra mele miele** a **Baceno** (1° novembre, info 0324 62579-62018).

Dal 12 al 20, **Cervere** celebra il suo sublime prodotto con la **Rassegna gastronomica del porro** (info 0172 471000). Il 26-27 a **Pamparato**, sesta **Fiera del grano saraceno e**

della castagna bianca

(info 0174 351113).

Dal 19 al 27, **None al Cioccolato**

(info 011 9990811) e, il 27, **Fera dij Puciu e dij Bigat** a **Trinità** (info 0172 66131).

Il 5 a **Maglione** e il 6 a **Lugnacco**, **Castagnata** (info 0125 618131-618140).

Fiere d'autunno

A novembre si concentrano molti appuntamenti variamente collegati a **San Martino** (11 novembre) che tradizionalmente poteva essere considerato il "vero" Capodanno del mondo agricolo. Era questo, infatti, il giorno in cui entravano in vigore contratti, accordi, compravendite, tanto che in molti dialetti l'espressione *fé San Martin*, "Fare San Martino" è sinonimo di "traslocare".

Fiere di San Martino le troviamo a **Settimo Vittone** (info 0125 658409), **Viù** (info 0123 696101), **Alice Superiore** (0125 78402), **Chieri** (info 011 9428214) e **Villanova Solaro** (0172 99333).

Senza dimenticare, dal 10 al 13, la **20° Fiera di San Baudolino** ad **Alessandria** (info 0131 313239).

Santa Caterina

Una fiera come quelle di una volta, a pochi passi dalla città.

La ricorrenza di Santa Caterina a **Rivoli**, a pochi chilometri da Torino, è un evento collettivo che mantiene intatte tutte le caratteristiche delle fiere paesane. Una festività religiosa di origine antichissima che, a metà novembre, coincideva con la conclusione della stagione agricola. Appunta-



Tra brume ed estati di San Martino, guida gustosa a feste, sagre e golosità

mento annuale sin dal Medioevo, oggi la fiera commerciale si tiene il **quarto lunedì di novembre** (quest'anno il 28) con circa mille banchi che occupano tutta l'area centrale della città. Accanto all'esposizione di macchine e attrezzature agricole, tra le vie cittadine non mancano i capid di bestiame e la degustazione di piatti e prodotti tipici.
Info: 011 9511884 / 9511879

Pranzi Reali

Fino a dicembre l'ATL Canavese e Valli di Lanzo, in collaborazione con l'Associazione Ristoranti della Tradizione Canavesana e il Consorzio Operatori Turistici delle Valli di Lanzo, propone un circuito di cene "depoca", in cui gli ospiti potranno gustare i piatti delle corti sabaude fra otto e Novecento e le specialità più amate dai sovrani, che frequentavano assiduamente quel territorio. Cinque i menù con ricette ritrovate da menù di corte originali e ispirati a tre re d'Italia. L'appuntamento di novembre è al ristorante "La Rocca" di Sparone il giorno 11. Prenotazione obbligatoria presso i ristoranti.

Info: www.canavese-vallilanzo.it

Visite golose a Chieri

Fino al 17 dicembre, ogni sabato, fra le 15 e le 18, si potrà visitare il centro storico di Chieri, fermandosi ad assaggiare i prodotti tipici. Appuntamento alle 15 davanti al Duomo di Chieri (il più grande edificio religioso in stile gotico del Piemonte compie 600 anni), per poi addentrarsi nel centro storico e raggiungere la Chiesa di San Giorgio, in cima al caratteristico impianto urbanistico a chiocciola, da cui si gode un suggestivo panorama sulla città, il suo territorio e la cornice delle montagne olimpiche.

Un itinerario guidato reso appetitoso grazie alle degustazioni dei prodotti tipici presso enoteche, pasticcerie e panificatori: dai vini DOC Freisa e Collina Torinese ai grissini Rubatà, dai Brut e Bon alla focaccia di Chieri.

Il tour si conclude con la visita del **Museo del Tessile**: l'ampia collezione di strumenti, macchinari, stampe e fotografie testimonia l'eccellenza in campo tessile di Chieri ed il profondo legame tra la città e il settore produttivo.

Info e prenotazioni:

Sportello Turistico Comune di Chieri, tel. 011 9472162

www.comune.chieri.to.it

I corsi al cioccolato del Capitano Rosso

Terzo ciclo di incontri per golosi, cultori e appassionati

Fino al 26 novembre, ogni sabato pomeriggio uno dei più esperti cioccolatieri torinesi darà modo, a chi il cioccolato non voglia soltanto mangiarselo, di imparare le tecniche basilari di lavorazione, a cominciare dal temperaggio. Non è un'iniziativa didattica. Gli incontri offrono dimostrazioni, completate da esercitazioni pratiche, di come il cioccolato si possa lavorare bene anche nella cucina di casa, senza bisogno di attrezzature particolari. L'idea è far sì che i partecipanti riescano a padroneggiare alcune tecniche per poi fare da soli quello che la fantasia detta, e che la grande versatilità del cioccolato consente di realizzare. Ogni incontro tratterà un argomento diverso, ma sempre il punto di partenza sarà il temperaggio, ed ogni incontro, pur facendo parte di un ciclo, ha vita propria. I corsi sono realizzati in collaborazione con l'Istituto Professionale dell'Arte Bianca "Beccari" di Torino, con il patrocinio della Città di Torino e CNA.



Questo il programma di novembre

Sabato 5

- Ferri del mestiere in cioccolato
- Colaggio di soggetti vari
- Foglie in cioccolato realizzate da foglie vere
- Decorazioni in cioccolato
- Fiori e foglie realizzate in cioccolato plastico

Sabato 12

- Realizzazione di figure in cioccolato con la tecnica dell'intaglio e con l'utilizzo di contenitori alimentari vari
- Riccioli in cioccolato
- Nastri decorativi in cioccolato
- Pralineria e cioccolatini innovativi
- Tavolette alle spezie ed alla frutta

Sabato 19

- Tavolette di cioccolato semplici e innovative (bi-tricolori, alla frutta, spezie, agrumi, con applicazioni decorative, ecc.)

- Cioccolatini semplici ed innovativi (spezie, frutta)
- Decorazioni in cioccolato
- Utilizzo di contenitori alimentari come stampi per la realizzazione di simpatici ed originali soggetti in cioccolato

Sabato 26

Speciale Natale

- Realizzazione di soggetti natalizi con stampi facilmente reperibili in commercio
- Scatole, bauletti e contenitori per cioccolatini
- Decorazione dei predetti soggetti con l'utilizzo della "ghiaccia reale"
- Idee per il Natale

Gli incontri si svolgeranno dalle 14.30 alle 19.30 del sabato pomeriggio presso la "Cambusa del Capitano Rosso" in Corso Traiano 154 a Torino. Ai partecipanti verranno distribuiti grembiuli, cappellini, taccuini e biro.

Ogni sessione prevede un numero massimo di 12 partecipanti. La prenotazione è obbligatoria e deve essere confermata almeno 8 giorni prima della prima lezione richiesta.

Per informazioni dettagliate sui costi, e per prenotare:

Capitano Rosso
Corso Traiano, 158 - Torino
Tel. 011 6190638



l'Agenda di novembre

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

a cura di Federica Cravero

TORINO

Alla GAM

Dal 4 novembre, **6 x Torino**. Mostra di fotografie inedite, realizzate appositamente tra marzo 2004 e giugno 2005 da Olivo Barbieri, Gabriele Basilico, Franco Fontana, Mimmo Jodice, Armin Linke, Francesco Jodice.

E fino all'8 gennaio, mostra fotografica di **Elisabetta Catalano**
GAM - Via Magenta 31
Info: tel. 011 4429518

Mapplethorpe

Fino al 1° gennaio, **Robert Mapplethorpe tra antico e moderno. Un'antologia.**

Promotrice delle Belle Arti

Parco del Valentino
Info: tel. 011 6599657 / 6599742
www.mapplethorpetorino.it

Emilio Scarsi

Fino al 20 novembre, alla Certosa Reale di Collegno, **Emilio Scarsi: Luci e suggestioni della Natura delle Valli Olimpiche**
Info: tel. 011 4015224

Convegno

Il 23-24 novembre, al Museo Diffuso della Resistenza (Corso Valdocco, 4a), **I Musei della seconda guerra mondiale nelle Alpi occidentali tra passato e futuro**

Afro

Al Teatro Nuovo, dal 3 al 6 novembre, 30 novembre e 1 dicembre, **Africa, Afriche 2 - radici e percorsi fuori continente.**

La sesta edizione della rassegna, che si svolge fra Torino e Milano, vuole offrire il giusto riconoscimento e dare adeguata collocazione alla danza di matrice afro in tutte le sue espressioni, da quelle tradizionali a quelle metropolitane e contemporanee.

Il Festival, primo in Italia per la sua specificità, propone un cartellone di altissimo livello che spazia in vari stili e porta a Torino spettacoli in prima nazionale, che rappresentano le correnti più significative della

cosiddetta danza d'espressione africana. Non solo, ma come è ormai consuetudine, l'attenzione la rassegna è anche rivolta alle forme di danza africana che si sono sviluppate al di

fuori del continente africano, e in particolare in Brasile, a Cuba, Haiti e in generale presso le realtà afro americane (dell'America settentrionale e Latina), afro-sudamericane e afro-caraibiche, senza dimenticare le realtà afro-europee.

Nel Festival è presente e fondamentale l'... Altro, inteso come "altre danze" d'impronta etnica ma in cerca di universalità, nel dialogo tanto attuale fra radici e mutamento, tradizione e innovazione.

Giovedì 3 novembre

Liberté d'expression

prima ed esclusiva italiana

Compagnie "La calebasse" di Merlyn Nyakam (Cameroun)

venerdì 4 novembre

Yoruba soy

prima ed esclusiva italiana

sabato 5 novembre

Cuba baila

prima ed esclusiva italiana
Balletto Folklorico di Camaguey (Cuba)



**mercoledì 30 novembre
e giovedì 1 dicembre**

Olarè, Essenza di Venere

prima assoluta

Kaidara Dance Company di Katina e Bruno Genero (Italia)

Il programma prevede anche

incontri, proiezioni e stage

Inizio spettacoli:

ore 21

Info e preventi-

ta: www.afro.it

Associazione

Ritmi e Danze

Afro, tel. 011

355450

Delvaux a Palazzo Bricherasio

Prosegue la mostra, **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 De Chirico, Magritte, Constant Permeke e Leon Spilliaert.



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

Assaggi di Olimpiadi

Dal 5 al 7, a Torino Esposizioni, **Torneo internazionale Hockey su ghiaccio paralimpico.**

Dal 7 al 12, al Palasport olimpico e Torino Esposizioni, **Torneo internazionale Hockey su ghiaccio.**

Info: tel. 011 544 132,

www.torinoice2005.it

Il 19 e 20, al Mazdapalace (Corso Grande Torino), **Trial Indoor International.**

Info: tel. 011 4559090

www.mazdapalace.it

Sottodiciotto FilmFestival

25 novembre - 3 dicembre

Dal 2000 a oggi sono stati oltre 1.600 le opere inviate al Festival del cinema **Sottodiciotto** (400 solo quest'anno), alla sua VI edizione.

Due i programmi della manifesta-

zione nata dalla partnership tra

Aiace e la Città di Torino. Uno

rivolto alla cittadinanza e uno

dedicato alle scuole. Il primo pre-

senta anteprime, omaggi, proie-

zioni e programmi speciali, in-

contri con ospiti di rilievo, il

Concorso nazionale prodotti

Under18 extrascuola, cartoon

per i più piccoli, selezioni di cor-

tometraggi e film inediti, grandi

classici che mettono d'accordo

più generazioni di spettatori. Il

secondo, espressamente pensato

per il mondo della scuola, ospita

le tre sezioni del **Concorso nazionale prodotti audiovisivi delle**

scuole, il Premio speciale prodot-

ti dei Laboratori della Città di

Torino, proiezioni a tema, labora-

tori didattici, seminari e conve-

gni. Entrambi i programmi sono

potenziati rispetto alle preceden-

ti edizioni, e per la prima volta il

Festival ospita una retrospettiva,

dedicata a Stephen Frears. La

kermesse sarà un appuntamento

imperdibile per spettatori di ogni

età provenienti da tutta Italia,



che convergeranno a Torino per confrontarsi, conoscersi, assistere alle proiezioni e visitare la città. Filo conduttore di questa edizione è **amicizie**. Grazie a un palinsesto ricco e variegato, la manifestazione offrirà al pubblico una panoramica stimolante e innovativa su uno dei grandi valori che accompagnano ogni fase della vita.

Proiezioni e incontri si svolgeranno presso i cinema Massimo, Centrale, Fratelli Marx, Greenwich Village.

Info: Aiace Torino
(Galleria Subalpina, 30)
tel. 011 538962
www.aiacetorino.it



MascheraFest

18 novembre – 3 dicembre 2005

Uno stage, una rassegna di spettacoli ed un convegno sul teatro di tradizione popolare in cui la maschera è il segno estetico e poetico del contatto tra passato e futuro, della persistenza del rito nell'atto teatrale, nella continua commistione fra il ludico e il sacro. Il Laboratorio Permanente sulla Commedia dell'Arte, diretto da Mauro Piombo e giunto al quarto anno, persegue un lavoro di approfondimento e valorizzazione della maschera attraverso l'attività di formazione, produzione e ricerca nel segno della tradizione e innovazione.

In questo contesto nasce l'idea del festival - ovvio sviluppo dell'esperienza Maschera-Day del novembre 2004 - forse l'unico festival italiano interamente dedicato alla maschera ed alla Commedia dell'Arte, e rara occasione di incontrare i più rappresentativi artisti autoctoni del genere. L'intenzione è ampliare lo sguardo oltre i confini nazionali nelle edizioni a venire.

Tema di questa prima edizione è **ZanniOneManShow**.

In un contesto artistico attuale, Zanni (la maschera più conosciuta della Commedia dell'Arte) si stacca dagli scenari storici per (ri)diventare l'Improvvisatore solitario, il buffone lazziatore, contastorie, sfacciato imbonitore di folle: L'Intrattenitore per eccellenza.

Alla rassegna è collegato lo stage professionale intensivo **La Commedia dell'Arte – l'Improvvisa tra il XVI e XVII secolo**, condotto da Mauro Piombo dal 18 novembre al 1 dicembre.

Stage e rassegna si svolgono all'Es-space di Via Mantova 38 a Torino.
Biglietti: 7 euro (ridotti 5 euro)
Info: tel. 011 643038
www.labcommediadellarte.it,
www.santibriganti.it

Chivasso in Musica

Il settimo concerto della stagione si terrà **venerdì 25 novembre, alle 21.15**, al **Palalancia**, una nuova struttura da 450 posti in grado di accogliere una grande orchestra sinfonica.

Ma veniamo al concerto. Che vedrà la presenza, per la prima volta, dell'**Orchestra Sinfonica della Valle d'Aosta** diretta da **Alessandro Ferrari**. In programma celebri poemi sinfonici composti fra Otto e Novecento, accompagnati da letture scelte e narrate dall'attrice **Barbara Caviglia**. La musica prevede: Alexander Borodin, *Nelle steppe dell'Asia Centrale*; Claude Debussy, *Prélude à l'après-midi d'un faune*; Sergei Prokof'ev, *Autunno*; Camille Saint-Saëns, *Danse macabre*; Modest Musorgskij, *Una notte sul Monte Calvo*; e per finire, Paul Dukas, *L'apprenti sorcier*.

Alessandro Ferrari si è diplomato al Conservatorio "Giuseppe Verdi" di Milano in violino, pianoforte e composizione. Nel 1996, il M° Myung Wung-Chung lo ha selezionato ai corsi di perfezionamento in



Direzione d'orchestra dell'Accademia Chigiana di Siena, per dirigere l'orchestra di Sofia in diverse sinfonie di Mozart, Schubert, Dvorak. Il Palalancia, a brevissima distanza dal casello autostradale Chivasso Centro, è dotato di ampio parcheggio e un servizio di autobus navetta lo collegherà col centro di Chivasso.

Urbana, la città che cambia

Biella, fino al 20 novembre

Organizzata dal Comune di Biella, **Urbana** affronta, attraverso generi artistici diversi - fotografia, pittura, installazione, scultura, performance e video - il tema della città che si trasforma, o che ha bisogno di trasformarsi. Il tutto in due sezioni:

Visioni Prospettiche (festival di fotografia)

a cura di **Fabrizio Lava** in collaborazione con **Alessandro Perna**

Sei mostre, due delle quali inedite, per una riflessione estetica, architettonica, sociale, psicologica, storica e concettuale sull'evoluzione delle città contemporanee. Dalla "relazione tra corpi umani e corpi urbani" di Francesco Jodice all'analisi fisica e metafisica del paesaggio metropolitano del Grin (anteprima assoluta); dall'architettura razionalista della Roma fascista di Fabrizio Ferri alle architetture della Mosca prima sovietica e poi occidentalizzata di Luigi Filetici; dalla frenesia edilizia di Berlino dopo la caduta del muro di Roger Huthings alla vitalità della Shanghai comunista-capitalista di Homer Sykes (anteprima italiana).



Derive Metropolitane (arte contemporanea)

a cura di **Olga Gambari**

Un gruppo di artisti presenta la sua visione sulla città: quella vissuta personalmente, quella di tutti i giorni o delle origini, ma anche la città nuova in cui si entra, si passa e si osserva.

Città materiale fatta di asfalto, cemento, traffico, negozi, case, ipermercati, parcheggi, strade e strisce; contenitori di umanità collettiva e individuale. E città ideale, luogo astratto in cui si condensa esperienza diretta, informazioni, comunicazione, letture, inganno e virtualità, pensiero, opinioni.

Una città che può essere una riva a cui affacciarsi per osservare, ma anche una tana per nascondersi e vivere il proprio sottosuolo.

Le attività parallele includono workshop (*Tra passato e futuro. Fabbriche e nuovi spazi a Biella*, 15 e 29 ottobre ore 10-17), letture, sessioni fotografiche, rappresentazioni, presentazione del libro *Scattered City* del grande Gabriele Basilico (venerdì 4 alle 21), convegni e mostre a tema.

Sedi espositive:

Museo del Territorio Biellese (via Q. Sella), Villa Schneider (Piazza Lamarmora 6), Palazzo Cisterna (piazza Cisterna), Galleria Silvy Bassanese (via Galilei 45), Galleria Zaion c/o Lanificio Pria (via Salita di Riva 3), Galleria FrenchKiss (via Italia), Galleria Banaleconceptstore (Via Italia), Stazione FS di Biella.



Info:

Città di Biella,
Assessorato
alla Cultura
tel. 015 3506614 /
015 3506618
ATL Biellese
tel. 015 351128
numero verde:
800 811 800

Blues al femminile

Continua il viaggio (ormai alla quindicesima edizione) tra le voci più genuine del panorama musicale con un programma che vuole rappresentare tutto il canto di matrice blues, dal sacro al profano, dal rhythm&blues elettrico al jazz più sofisticato, dal gospel più schietto al soul più sanguigno, interpretati da artiste mai ascoltate prima in Italia, e spesso neppure in Europa. **Betty Pride**, dal North Carolina, con la sua BP Ride Blues Band, incisiva e contagiosa interprete soul-blues; **Debbie Duncan** con il suo Trio, eclettica ed eloquente *raconteuse* della scena jazzistica di Minneapolis; le **Wright Family Gospel Singers**, gruppo vocale di Philadelphia dal sound compatto, guidato da tre imponenti ed impetuose sorelle calate nel vibrante panorama gospel della "città dell'amore fraterno".

Progetto unico nel panorama musicale italiano, Blues al Femminile conferma la sua formula di rassegna itinerante proponendo, tra novembre e dicembre 2005, trenta concerti in teatri, auditorium, centri culturali e chiese delle diverse province del Piemonte.

Programma

3 - 13 novembre

Betty Pride and the BP Ride Blues Band

Giovedì 3: **Borgosesia**, Teatro Pro Loco (Via Sesone, 8)
Venerdì 4: **Casale Monferrato**, Salone Tartara (Piazza Castello)
Sabato 5: **Torino**, Piccolo Regio Puccini (Piazza Castello, 215)
Domenica 6: **Savigliano**, Teatro Milanollo (Piazza Turletti, 7)
Martedì 8: **Asti**, Teatro Alfieri - Sala Pastrone (Via al Teatro, 2)
Mercoledì 9: **Verbania**, Villa Giulia (Corso Zanitello, 6, Pallanza)
Giovedì 10: **Oleggio**, Teatro Comunale (Via Roma, 43)
Venerdì 11: **Alessandria**, Teatro Comunale - Sala Ferrero (Viale Repubblica, 21)
Sabato 12: **Gaglianico**, Chiesa di San Pietro (Via Gramsci, 21)
Domenica 13: **Pinerolo**, Circolo Sociale (Via Duomo, 1)

16 - 27 novembre

Debbie Duncan and Her Trio

Mercoledì 16: **Omegna**, Teatro Sociale (Via Carducci, 8)
Giovedì 17: **Crescentino**, Auditorium Comunale (Piazza Matteotti)
Venerdì 18: **Casale Monferrato**, Salone Tartara (Piazza Castello)
Sabato 19: **Gaglianico**, Auditorium Comunale (Via XX Settembre, 10)
Domenica 20: **Savigliano**, Teatro Milanollo (Piazza Turletti, 7)
Martedì 22: **Asti**, Teatro Alfieri - Sala Pastrone (Via al Teatro, 2)
Giovedì 24: **Alessandria**, Teatro Comunale - Sala Ferrero (Viale Repubblica, 21)
Venerdì 25: **Vespolate**, Sala Carlo Zabarini (Via Don Minzoni, 21)
Sabato 26: **Torino**, Piccolo Regio Puccini (Piazza Castello, 215)
Domenica 27: **Pinerolo**, Circolo Sociale (Via Duomo, 1)

3-18 dicembre 2005

The Wright Family Gospel Singers

Sabato 3: **Gaglianico**, Chiesa di San Pietro (Via Gramsci, 21)
Lunedì 5: **Vercelli**, Teatro Civico (Via Monte di Pietà, 15)
Martedì 6: **Asti**, Teatro Alfieri - Sala Pastrone (Via al Teatro, 2)
Venerdì 9: **Arona**, Palazzo dei Congressi (Corso Repubblica, 56)
Sabato 10: **Torino**, Piccolo Regio Puccini (Piazza Castello, 215)
Domenica 11: **Pinerolo**, Circolo Sociale (Via Duomo, 1)
Lunedì 12: **Alessandria**, Teatro Comunale - Sala Ferrero (Viale Repubblica, 21)
Mercoledì 14: **Villadossola**, Teatro La Fabbrica (Corso Italia, 13)
Giovedì 15: **Casale Monferrato**, Chiesa di San Domenico (Piazza San Domenico)
Domenica 18: **Savigliano**, Teatro Milanollo (Piazza Turletti, 7)

Info per tutti i concerti:

Associazione Culturale Centro Jazz Torino, via Pomba 4, Torino
Tel. 011 884477, www.centrojazztorino.it

Musica a San Mauro

Ciclo di concerti in vari punti della cittadina a ridosso di Torino.

Giovedì 10, ore 21.15

Teatro Gobetti
Sunshine Gospel Choir

Direttore Alex Negro

Giovedì 17, ore 21.15

Chiesa di Santa Maria in Pulcherada

L'empietà delusa

di Giovanni Antonio Costa

Ensemble Isabella Leonarda

Direttore: Maurizio Benedetti

Giovedì 24 ore 21.15

Teatro Gobetti

Musiche di Johann Strauss

Quintetto Strawinsky

Giovedì 1 dicembre ore 21.15

Teatro Gobetti

Musiche di Rossini, Donizetti,

Schubert, Poulenc, Borne

Mario Carbotta, flauto

Carlo Balzaretti, pianoforte

Serate d'Egitto

Prosegue il ciclo di conferenze a tema egittologico a cura del Gruppo Archeologico Torinese. Due gli appuntamenti di novembre:

Venerdì 2 - ore 21

Akhenaton e la riforma amarniana

Ilaria Monfardini

Venerdì 9 - ore 21

L'espansione dell'Egitto in oriente durante il Nuovo Regno

Sara Scaramello

Le conferenze si svolgono presso il Centro Servizi per il Volontariato via Toselli, 1

Info: tel. 011 4366333

ALESSANDRIA

Liberty a Palazzo Asperia

19 novembre - 26 febbraio

La storica sede della Camera di Commercio di Alessandria inaugura la sua trasformazione in centro polivalente con la mostra **Sogni - Visioni tra Simbolismo e Liberty**, organizzata dalla Fondazione Palazzo Bricherasio, curata da Vittorio Sgarbi, e con l'alto patronato del Presidente della Repubblica.

Punto di partenza è il simbolismo francese con una piccola ma significativa selezione di opere dei più importanti rappresentanti di quel movimento artistico: **Odilon Redon, Eugène Carrière, Emile Bernard**, ma anche **Maurice Denis, Paul Sérusier e Georges Lacombe**.



Il simbolismo non interessò solo la Francia, ma conobbe una ampia diffusione in tutta Europa. In Italia venne seguito soprattutto dai pittori divisionisti, rappresentati in mostra da **Giuseppe Pellizza da Volpedo, Gaetano Previati e Angelo Morbelli**. Sul fronte tedesco la mostra propone grafiche di **Gustav Klimt** oltre a due olii di **Max Klinger** ("Nereidi" e "Sirena").

Elemento centrale della mostra è la ricostruzione della presenza italiana nella celebre Sala Internazionale "Arte del Sogno" ideata per la VII Biennale di Venezia del 1907. Si tratta di uno dei momenti più maturi del gusto liberty in Italia intriso di languori decorativi e fremiti simbolisti eroicizzanti in cui sono esposte opere di pittura e scultura, decorazioni plastiche e pittoriche, arredi e oggetti d'uso.

Gli sperimentalismi dei Divisionisti hanno fortemente influenzato tutte le avanguardie italiane d'inizio Novecento, come ben dimostrano l'opera *Il sogno* di **Boccioni**, realizzata nel 1908, la *Salita al Convento* di **Giorgio de Chirico** (dello stesso anno) e *Preghiera*, un'opera del 1913 di **Felice Casorati**.

Info: tel. 848 886622

www.palazzoasperia.it



CUNEO

Urano Palma ad Alba

Fino a metà novembre, nel cortiletto del Comune in Piazza Risorgimento, mostra di Urano Palma, originale artista la cui opera è strettamente legata agli elementi della natura. Legno, pietra, metallo, terra sono plasmati in forma di sedia, di tavolo, in un'operazione di "tarlatura" che prende in giro il design di oggi trasformandolo in spugna, dando vita a uno stile unico nel suo genere e fuori dal tempo: naturale e al tempo stesso artificiale, simile a forme e modelli conosciuti, come una sedia, che però non è sedia, ma una trasgressione al modello di sedia che tutti abbiamo in mente.
Orari: martedì-domenica ore 9-20
Info: tel. 0173 361051



metodo di comunicazione. Questo sarà anche il programma del primo anno, le cui discipline comprendono improvvisazione e interpretazione, espressione corporea e dizione. Il secondo anno prevede un approfondimento specifico sul lavoro dell'attore, con particolare attenzione, oltre che all'interpretazione, all'uso della voce e all'espressione corporea. Il terzo anno si focalizzerà sulla messa in scena di due spettacoli (il primo a febbraio, il secondo a giugno) diretti da insegnanti-registi con approcci metodologici differenti.

Il corso si terrà presso il Teatro Civico di Caraglio, tutti i Martedì dalle 20.30 alle 23.30
Info e iscrizioni:
Biblioteca Comunale di Caraglio
tel. 0171 617714
Santibriganti Teatro
tel. 011 643038



Scuola di teatro a Caraglio

Dal 15 novembre 2005 a giugno 2006, **Teatro dal di dentro. Corso di Formazione Teatrale Triennale.** Dopo il successo del laboratorio tenuto lo scorso anno, prende il via un vero e proprio corso di formazione triennale, il cui scopo non è solo scoprire nuovi talenti ma consentire ai partecipanti di avvicinarsi al teatro ed imparare un nuovo

secondo anno prevede un approfondimento specifico sul lavoro dell'attore, con particolare attenzione, oltre che all'interpretazione, all'uso della voce e all'espressione corporea. Il terzo anno si focalizzerà sulla messa in scena di due spettacoli (il primo a febbraio, il secondo a giugno) diretti da insegnanti-registi con approcci metodologici differenti.

10-13 novembre
Scrittoreincittà
Cuneo
Info: tel. 0171 631757

fino all'11 dicembre
Chagall Mirò Magritte:
La poesia del sogno
Cherasco, Palazzo Salmatoris
Info: tel. 0172 488552

www.santibriganti.it

VERBANIA

Modigliani a Domodossola

Nell'ambito delle celebrazioni del bicentenario della Strada Napoleonica del Sempione (2005) e del centenario del Traforo del Sempione (2006), a Domodossola si svolge, dal 29 ottobre al 4 dicembre, la mostra **Modigliani a Domodossola, tra Venezia e Parigi.** La mostra arriva a Domodossola dopo Venezia (dove faceva parte degli eventi collaterali della 51ª Biennale) e Cagliari. In un percorso che si snoda nel quartiere Motta in pieno centro storico, saranno esposte una ventina di opere oltre a documenti e fotografie, e ampio spazio sarà dedicato agli artisti, italiani e della Scuola di Parigi, che hanno svolto un ruolo importante nella sua formazione. Come di consueto, non mancheranno conferenze, incontri culturali, e catalogo.

Orari:
lunedì-giovedì ore 10-13, 15-19
da venerdì a domenica ore 10-22
Info: Segreteria Comitato
"I Cent'anni del Sempione"
tel. 0324 249001 (interno 2)
Prenotazioni:
Pro Loco Domodossola
tel. 0324 248265



Prix Grinzane France

Si premia a Parigi la prima edizione

Martedì 15 Novembre 2005 si terrà a Parigi, presso l'Istituto Italiano di Cultura, la cerimonia di premiazione della prima edizione del Prix Grinzane France, un premio letterario riservato ad opere di narrativa italiana contemporanea tradotte in Francia negli ultimi due anni.

Il progetto si ispira al tradizionale Premio Grinzane Cavour, prevedendo un doppio ordine di giuria: quella dei critici, composta da intellettuali, giornalisti e scrittori italiani e francesi, e quella degli studenti dell'ultimo biennio di cinque scuole superiori di Parigi, dove si insegna la cultura italiana.

Interverranno:
Niccolò Ammaniti, Diego Marani, Margaret Mazzantini, Sandro Veronesi,
autori dei romanzi dati in lettura agli studenti.

Durante la cerimonia sarà presentata la seconda edizione del Prix Grinzane France.

Le ricette di novembre

Per motivi di spazio abbiamo dovuto trascurare un po' un prodotto di stagione che oggi è una ghiottoneria, ma per secoli è stato fondamentale per l'economia e la sopravvivenza stessa di molte comunità piemontesi. Parliamo di castagne, alle quali dedichiamo tutto il menu di novembre, dall'antipasto al dolce.

Lardo e castagne

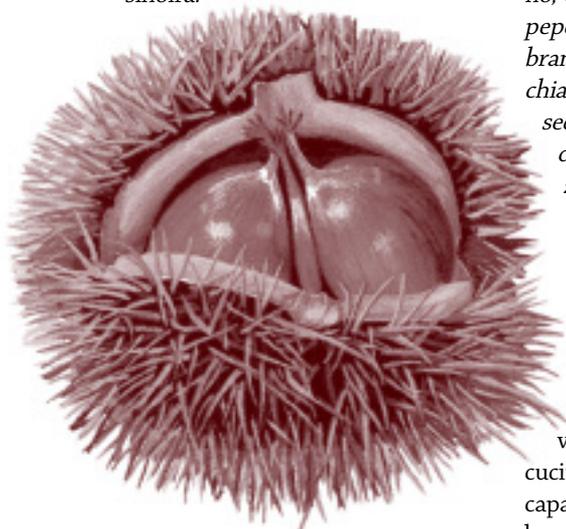
Ingredienti

Castagne, lardo, miele preferibilmente di castagno

Lessare le castagne in acqua aromatizzata con un pizzico di sale e una foglia di alloro, quindi togliere accuratamente le bucce.

Servirle fredde o appena tiepide con lardo tagliato a fettine, accompagnando con un sentore di miele di castagno.

Questa combinazione semplice e gustosa era un tempo uno dei mangiari più tipici e nutrienti delle borgate montane. Oggi si può servire come antipasto o in una merenda sinoira.



Gnocchi di castagne al Raschera

Ingredienti

Per gli gnocchi: Uguale quantità di patate e castagne lessate, farina bianca (in proporzione di circa tre etti per ogni chilo complessivo di patate e castagne), sale, noce moscata.

Per il condimento: una noce di burro, una fetta

di Raschera (ottimo anche qualsiasi formaggio di tipo Toma) un trito di rosmarino con una pezzettino di aglio oppure di altre erbe aromatiche a piacere (timo, maggiorana, salvia, prezzemolo, ecc.)

Lessare e pelare le castagne e le patate, passarle allo schiacciapate e impastare il tutto ancora ben caldo con la farina e gli altri ingredienti. Formare dei rotolini larghi un dito, tagliarli formando degli gnocchi, senza però passarli sui rebbi della forchetta. Cuocere in abbondante acqua bollente salata. Mentre cuociono, far sciogliere il burro in una padella e profumarlo con il trito aromatico, quindi aggiungere il formaggio tagliato a dadini. Man mano che gli gnocchi vengono a galla, estrarli con una schiumarola e farli saltare brevemente nel burro e formaggio, che fonderà dando un effetto "alla bava". Servire immediatamente.

Anitra farcita ai marroni

Ingredienti

Un'anitra ben pulita, con i propri fegatini, una fetta di prosciutto cotto di circa un etto, una quindicina di caldarroste (o se si preferisce un sapore più dolce, castagne lessate), cipolla, carota, sedano, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, sale, pepe, noce moscata, grappa o brandy, un pezzo di burro, due cucchiai di olio d'oliva, vino bianco secco, un tazzone di brodo (anche di dado). Facoltativo: una scorzetta di limone

Preparare un composto tritando assieme prosciutto, fegatini, le erbe aromatiche, le castagne e parte del burro, profumando il tutto con una grattata di noce moscata e un bicchierino di grappa o brandy. Farcirvi il volatile, richiudendo con una cucitura, e far soffriggere in un capace tegame olio e il restante burro assieme a carota, sedano, cipolla e, volendo, la scorza di limone oppure erbe aromatiche a scelta. Rosolarvi l'anitra da tutte le parti, quindi sfumare con poco vino bianco, aggiungere il brodo e il resto del vino, aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco moderato per almeno due ore o a seconda delle dimensioni dell'anitra.

Una volta cotta, disporre su un piatto di portata e servire col sugo fatto rapprendere e all'occorrenza passato al setaccio.

Semifreddo alle castagne

Ingredienti

Mezzo chilo di castagne, un pizzico di sale, una foglia di alloro; un bicchierino di rum, 400 g. di panna da montare, due etti di zucchero, cioccolato fondente, qualche marron glacé, cacao e zucchero a velo per decorare.

Lessare le castagne con un pizzico di sale e la foglia di alloro. Scolare,

lasciar intiepidire e togliere con cura le due bucce. Frullare le castagne assieme al rum e a parte dello zucchero. Montare la panna col restante zucchero e unire delicatamente al composto di castagne, quindi porre in uno stampo rivestito di pellicola trasparente e porre nel congelatore. Questa parte della preparazione deve essere realizzata in anticipo.

Servire a fette su un letto di cioccolato fuso tiepido e guarnito da un ciuffetto di panna montata e un marron glacé. ■

Saper bere

a cura di Giancarlo Lercara

La successione dei vini a tavola

Potrà sembrare banale, ma se è importante abbinare bene i vini ai cibi, è altrettanto importante fare attenzione alla sequenza in cui vengono serviti. Perché una corretta successione dei vini a tavola è in stretta relazione con quella dei cibi in un menù: a piatti delicati, vini delicati, e così via. Ed è logico: se, ad esempio, una leggera mousse a base di formaggette fresche è innaffiata da un robusto Nebbiolo, ne verrà inevitabilmente soffocata, e al contrario, chi mai servirebbe un brasato con un rosato lieve lieve?

Non solo, ma una volta azzeccato l'abbinamento di piatto e vino, è importante che la sequenza sia altrettanto corretta. È per questo che normalmente si inizia con le portate più semplici, dai gusti e profumi tenui, per arrivare ai piatti più ricchi di sapori e più impegnativi. E il concetto vale anche per i vini da soli, ad esempio nel caso di sessioni di degustazione di più vini.

Intendiamo: si può anche iniziare con la soma d'aj, ma poi bisogna proseguire in crescendo, altrimenti non si sentono più sapori e profumi.

Proviamo a riassumere alcune regole di base.

Per l'aperitivo, uno spumante di qualità rimane una delle scelte migliori: sono da preferirsi in questo caso quelli non molto corposi, anche a metodo classico, e fra questi meglio quelli *blanc de blancs* (letteralmente "bianco da bianche") ottenuti dall'impiego esclusivo di uve bianche. Gli spumanti più ricchi e corposi, i millesimati (cioè quelli delle migliori vendemmie che riportano l'annata in etichetta), si possono invece riservare ad abbinamenti specifici che ne valorizzeranno le caratteristiche.

Per i vini bianchi, si dovranno scegliere prima quelli dal corpo e dai profumi leggeri, di moderato grado alcolico e piacevolmente aciduli. A seguire, bianchi dal colore più intenso, con profumi più ampi e persistenti, corpo ricco e buona concentrazione alcolica; anche in questo caso, andranno serviti prima quelli secchi e poi quelli più morbidi e rotondi. Hanno precedenza i vini bianchi più giovani, poi quelli che possiedono capacità di invecchiare per qualche anno.

Per quanto riguarda i rossi, vale stesso principio: prima i più giovani e delicati come corpo e gradazione alcolica, dai profumi fruttati con sentori "vinosi" (sensazione che ricorda l'odore del mosto, quindi di vino appena elaborato), per proseguire con i più ricchi ed intensi al gusto, più ampi e complessi e dalle maggiori persistenze gusto-olfattive.

Per i vini da fine pasto: prima quelli aromatici dolci, e leggeri, come il Moscato; seguiranno i passiti ed i liquorosi. Questo in caso si ponesse l'eventualità, anche se in genere un solo vino è sufficiente.

Come tutte le regole, anche queste vanno applicate con buon senso a seconda delle circostanze. L'importante è rispettare sempre il principio che il vino in corso di servizio non deve sovrastare, per caratteri organolettici, il successivo, perché lo renderebbe impossibile da apprezzare e quindi, di fatto, inutile.

Chi aspetta un organo, non aspetta altro.



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

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

Numero Verde
800-3330-33

www.donalavita.net

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

Donazione e Trapianto  **REGIONE
PIEMONTE**



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 60 le imprese piemontesi del settore "Vetro" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Nel settore sono inclusi i comparti: oggettistica, arredo e complementi, decorazione. Lavorazioni artistiche, tradizionali e innovative, produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza la creazione del pezzo unico e le lavorazioni più originali.

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