



Michelangelo Carta Editore

www.piemontemese.it

redazione@piemontemese.it

€ 1.50

**D**opo mesi, dopo anni di petting, finalmente si arriva al sodo. Signore, signori, è arrivato il momento di veder sbocciare l'amore. Toro e Olimpia si corteggiano ormai dalla fine del secolo scorso, quando il Comitato Olimpico Internazionale decise – vedete che ancora si fanno matrimoni combinati? – che i due sarebbero andati a nozze il 10 febbraio 2006: uno di quei tacchinamenti sfibranti, che logorerebbe anche l'amante più convinto. Toro s'è fatto bello, s'è arricchito di accessori, s'è messo in forma, ha fatto jogging, palestra, s'è truccato, s'è concesso lifting, liposuzioni, botulini e tutto quello che si poteva immaginare. Si sa, Olimpia è un'amante esigente, che non molla un centimetro, che scassa le scatole se ti presenti a cena con l'abito sbagliato, col capello fuori posto. È bella, Olimpia, per carità. Bella, nobile, importante, di gran famiglia, di famiglia potente, internazionale. Mica è una sciacquetta. Mica è una contadinotta. È abituata a frequentare i salotti più in vista, a gestire un patrimonio miliardario (in euro, neh!), a camminare sui tappeti rossi che le stendono ovunque arrivi. A Olimpia, Nicole Kidman le fa un baffo. E sa anche essere sbarazzina e moderna: un giorno la vedi a un party altolocato che parla di nonno De Coubertin, e il giorno dopo puoi incontrarla in un fast food, a farsi un cheeseburger e una coca, ché bisogna essere al passo coi tempi (e pure sapere sfruttare le occasioni dell'economia globale). Toro è invece di famiglia borghese, un tempo addirittura operaia. Lui sì ha avi che sanno di terra e di campagna – prima – e di fabbrica e presse dopo. Però Toro è di quelli col petto in fuori, che se vede una bella donna mica si spaventa. Ne ha sedotte, lui: s'è passato principesse, regine, industriali, qualche attrice, è riuscito addirittura a portarsi a letto Romiti, che è tutto dire.

Ma mica è un raider, Toro, mica è un ricucci da quelli d'una stagione. È secoli che è sulla cresta dell'onda: tutte le volte che adocchia una nuova preda, s'attiva, s'organizza. Gli si potrebbe recriminare d'essere un po' Zelig, ma chi non si trasforma, muore. Chi lo sa meglio di lui. Così ha chiesto qualche prestito, ha fatto i salti mortali, ha addirittura ipotecato casa per arrivare all'altare più bello che mai. E Olimpia? Olimpia è calma, come vuole il suo nome. È abituata ad amanti che le raccolgono la scarpina (anzi, lo scarpone, dato che questa è la sorella invernale) e che la cercano in ogni dove quando lascia una festa. Tramite le sue ancelle ha controllato che i wedding planner di Toro facessero tutto ciò che dovevano e a poche ore dai confetti pare bendisposta, dopo peraltro aver fatto la voce grossa più d'una volta, durante i preparativi. La sua corte sta già arrivando in città, e tutto è pronto per la grande festa del 10 febbraio, che si prevede rutilante, roboante, rinascimentale, anzi, barocca. Noi, che siamo parenti di Toro e non d'Olimpia, auguriamo agli sposi una luna di miele indimenticabile, di quelle – letteralmente – da fuochi d'artificio. Se poi sarà valsa la pena di tutto questo affannarsi per portarsi nell'alcova una donna così bella e così altera lo sapremo solo dopo la prima notte di nozze. E state certi: staremo fuori dalla porta, ad origliare.



#### In questo numero:

#### Speciale I Cerchi alla testa Guida pratica per sopravvivere ai XX Giochi Olimpici Invernali

- Previsioni e profezie
- Tomino 2006: i sapori olimpici di Bruno Boveri
- Vergassola seduce le mogli degli atleti
- La Torino fuoripista di C&L
- La storia della Val Susa
- Le Alpi di Carlo Magno
- L'altra montagna: il parco Veglia-Devero
- Sestriere: artigianato in pista

#### E ancora

- Carnevale: il rito pagano che trionfa a Ivrea
- Il teatro conquista le colline
- Impara l'arte... Le scuole artigiane
- Libri
- Le ricette del mese
- Saper bere

# Toro e Olimpia vanno a nozze

ISSN 1825-604X



9 771825 604001

**Chi aspetta un organo, non aspetta altro.**



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

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

Numero Verde  
**800-3330-33**

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](http://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



# A Giochi fatti!

**Luca Iaccarino**

Finalmente un articolo davvero utile. Oh, era ora. Con queste poche righe, potrete:

a) far credere alla vostra fidanzata (o fidanzato) di essere onnipotenti, e quindi piegarla/lo a ogni vostro più bieco desiderio;

b) arricchirvi smodatamente alle spalle di broker, assicurazioni o scommettitori;

c) vincere le prossime amministrative, dimostrando alla cittadinanza tutta che non c'è miglior sindaco di quello che sa esattamente di che morte si morirà (in senso figurato).

Direte: tutto ciò alla miserrima cifra del prezzo di copertina di Piemonte Mese?

La risposta è: infatti.

Con poche lire, avrete in un colpo solo tutti i vantaggi di un barile di Viagra, una buona soffiata e una campagna elettorale finanziata contemporaneamente da Mediaset e dalle Coop.

Di che trattasi? direte nuovamente.

Trattasi di un affidabilissimo documento rinvenuto tra le carte dell'esimio professor Serbelloni, il cui banco di frutta e verdura a Porta Palazzo si è rivelato essere in realtà una porta spazio-temporale. L'esimio Serbelloni ha infatti scarabocchiato sul retro del cartello che recita "Mapo, 1 kg 1 euro, 10 kg, 1

euro e cinquanta" questi appunti datati 27 febbraio 2006.

Direte: perché il Serbelloni non ha usato sé medesimo queste preziose informazioni per arricchirsi?

Soluzione: perché scomparso, rapito non da varchi dimensionali ma da creditori cui non aveva pagato le forniture (per l'appunto di Mapo).

Quindi ecco a voi il prezioso documento, decodificato dal team di crittografi di Piemonte Mese, gente che si è fatta le ossa al Sismi e che ora ha fatto carriera approdando alla nostra rivista. Buona lettura, e se diventate sindaco, ricordatevi che è solo grazie a questo giornale (che non ha nessuna pregiudiziale contro i finanziamenti pubblici. Ammicco. Ammicco).

## Cerimonia d'apertura

ricordarsi di provarci con Camilla Parker Bowles.

Ci starà, e al costo di qualche ora di sacrificio, si potranno vendere le foto a The Sun e a Torino Cronaca per una cifra cospicua.

## Slalom

Rocca arriva secondo. Non sono riuscito a vedere chi è arrivato primo

perché mi hanno pignorato il televisore. Puntare i soldi per pagare i fornitori di Mapo sul suo piazzamento.

## Discoteca Privilege di Airasca, ore 00:57 del 19 febbraio

In quest'esatto istante Alberto Tomba, dopo aver svuotato una cassa di torinesissimo vermouth, fa scoppiare una rissa. Se ci sei davanti, anche immotivatamente, dagli tu il primo pugno, che i suoi fanno male.

## Concerto di Ricky Martin

Comincia con La Vida Loca. Usa questa preziosa informazione per far credere a una teenager di essere un amico di Ricky e svoltare la serata.

## Murazzi, ore 14:32 del 21 febbraio.

Tròvatici con una confezione di Plasil.

La nazionale giapponese

di salto proverà a mangiarsi un pesce appena pescato, sfilettato crudo. Dichiareranno "in confronto il *fugu* è sano come una patata lessa". Farai i soldi vendendo le pastiglie a 120 euro l'una.

## NB: vendi casa prima della fine dei Giochi.

Il Comune per ripianare il debito esproprierà e venderà gli immobili dei cittadini. Ricorda di arrivare al 26 febbraio con tutti i tuoi averi in contanti, in una borsa a tracolla, e con un biglietto per il Sudamerica. ■

**Un incredibile scoop di Piemonte Mese vi rivela cosa succederà durante le Olimpiadi e vi permetterà di arricchirvi, sedurre e diventare sindaco. Chi vi dà tanto?**

# Tomino 2006

**Bruno Boveri**

Sempre amata la montagna. Forse non è vero, ma certo, a periodi alterni, è entrata nella mia vita, in maniera anche importante. Di fatto ci ho pure vissuto, tra i tre e i sei anni, agli inizi degli anni Cinquanta, al seguito di mia madre, maestra elementare mandata come primo incarico in una minuscola frazioncina al confine tra Piemonte e Liguria: Molini di Fracconalto, nella valle del Lemme che sale fino al Passo della Bocchetta (nome questo che evocherà qualcosa agli appassionati di ciclismo).

dicono che "la terra è bassa", qui, la montagna ("alta" in un altro senso), oltre che "bassa", è pure "inclinata", quindi a patire oltre che la schiena sono pure le gambe.

Noi (mia madre, mia sorella ed io) vivevamo in albergo. Non era una scelta da "siuri", anche se mio padre, che veniva su da noi solo il fine settimana, perché lavorava



## La cucina di montagna e altre delizie

Gli allievi di mia madre scendevano tutte le mattine dai bricchi per venire a scuola (le classi erano due: prima/seconda e terza; quarta e quinta; ed erano ospitate nella canonica), alcuni ne avevano per ben più di un'ora, a venire e a tornare, e molti, prima di scendere, dovevano dare una mano nella stalla o in campagna. Il lavoro era duro: se i contadini in pianura, per sottolinerare la fatica del coltivare i campi,

al paese, in pianura, sosteneva che ci costava più di quel che guadagnava mia madre, ma lei ribatteva... (vi risparmio il battibecco infinito).

Dicevo che non era una scelta ma una necessità: non c'erano case in affitto. E così stavamo all'Albergo Traverso. Meta estiva per villeggianti liguri, d'inverno bar osteria per i montanari locali, con cori bellissimi che salivano al cielo pieno di stelle (poesia infantile). Io ricordo con nostalgia piatti incredibili cucinati dalla Maria (l'ostessa), pieni di profumi e di niente, come una stranissima frittata, fatta con uova, pane raffermo ammolato nel latte, formaggio, erbe selvatiche e fiori di montagna. Più che una frittata, era una vera e propria torta, altra quattro dita, gustosa e profumata da

non scordarla più. E infatti... E poi i mirtilli e le fragoline selvatiche raccolte nei boschi (per contenerle facevamo dei buffi cestinetti intrecciando sul momento le foglie degli alberi) e i gamberetti presi con le mani nel fiume e (temo) mangiati immediatamente il loco. E le castagne, le ranocchie, i funghi...

È vero, parlo di cinquant'anni fa, e a noi, cittadini metropolizzati, sembrano reportage neorealisti o fantasy da medioevo di ritorno. E invece, ho ritrovato le stesse sensazioni, in anni successivi, nelle nostre belle valli. E ho ritrovato anche tante realtà simili a quelle che sfumavano nei miei ricordi: la montagna, anche se ci sono i computer e i voli low-cost, resta "bassa" e "inclinata", quindi costa sempre fatica lavorarla e percorrerla. Ma, oggi come cinquant'anni fa, a lavorarla, a percorrerla, ripaga. E non solo per la bellezza del paesaggio, l'aria buona, il piacere di camminare in mezzo ai boschi o sulla neve. Ripaga anche al palato, al gusto.

E allora, visto che questo mese la montagna, la nostra montagna, è all'onore del mondo, io spero, credo e auguro che anche le sue produzioni agroalimentari e le sue tradizioni gastronomiche, fatte di tutto e di niente (cose da montanari: patate, polenta, formaggio, cereali, latte, poca carne, erbe e fiori), siano conosciute e apprezzate come indub-

biamente meritano (e speriamo che gli orridi ma benedetti sponsor, Coca Cola e McDonald's, lo consentano).

Senza voler mettere in piedi (ma di sicuro ci sarà chi lo farà, con tanto opportunismo e poca fantasia) le Olimpiadi del gusto e senza quindi assegnare medaglie d'oro, che tutti meriterebbero, mi limiterò a segnalarvi un po' di cose sparse, a iniziare da un vino buonissimo, per culminare con qualche ricetta, proposta di due grandi cuochi delle nostre valli, che "parlano" di montagna. Come diceva il tanto dimenticato De Coubertin, l'importante è partecipare, soprattutto a tavola.

Lui si chiama **Giuliano Coutandin**, è in Borgata Ciabot a Perosa Argentina, e fa vino.

I suoi vigneti, bellissimi, fanno paura a vederli, tanto è scoscesa la parete collinare a cui si abbarbicano. Evidente è anche la fatica che costa coltivarli: tutto va fatto ovviamente a mano. E poi bisogna sperare che tutta questa fatica non sia vanificata da gelate, per niente improbabili, e scorribande, anche queste non rare, di cinghiali e altri animali selvatici. Quindi è evidente anche la passione che Giuliano mette in questo suo lavoro, in queste sue vigne di Avanà, Avarengo, Bequet, Lambrusca Vittoria e Barbiché. Sì, avete letto bene, niente Cabernet Sauvignon, Shiraz o Merlot, niente vitigni alla moda, ma varietà locali che usualmente, diciamo, saranno pure buoni, ma certo non entusiasmano.

Ma qui è tutta un'altra storia. Assaggiate il suo Ramiè: colore





austero, profumi intensi di frutta matura, lieve speziato, bocca calda, di buonissima struttura, avvolgente, persistente. Un grande rosso, buono, buono, buono. Fargli un monumento, a Giuliano, sarebbe poco.

Ho spesso nominato le erbe di montagna, come ingredienti per piatti tradizionali, ma la loro giusta fine è anche macerare nell'alcool per darci liquori dai profumi intensi e dal sapore vellutato. Ed è giusto quello che fanno, benissimo, nelle loro aziende, Enrico Bernard e Giorgio Leone.

La **liquoreria Bernard** è diventata famosa per un elisir, chiamato *Barathier*, ottenuto da sette varietà di erbe e fiori dell'alta Val Germanasca. Io trovo entusiasmante il *Génépi Blanc*, derivato dalla macerazione delle sole infiorescenze selvatiche dell'*Artemisia Spicata*, che ci dà profumi floreali intensi e puliti, uniti a una morbidezza e piacevolezza al palato decisamente fuori del comune.

**Giorgio Leone** è conosciuto per i suoi "liquorini" (definizione sua, dettata dall'affetto) strepitosi all'anice stellato, melissa, achillea, tanacetone, limone, mirtillo e altro ancora. Io adoro il liquore al Timo serpillone, variante di montagna del timo che si trova nei prati sopra i 1500 metri, dall'aroma inconfondibile, intensa e balsamica.



E veniamo alla cucina, alle ricette basate sui prodotti di montagna, realizzate a partire dalle conoscenze e dagli usi tradizionali delle varie vallate.

Le prime due sono opera intelligente e golosa di Paolo Romano, che da diversi anni sparge a piene mani perle culinarie in quel di Bardonecchia. Bello il suo ristorante, nel cen-

tro della borgata, che è pure locanda e vi può quindi ospitare per fine settimana o vacanze in cui coniugare tutto il meglio la montagna vi possa offrire.

### Gnocchi di patate alla farina di segale e Toma del Lait Brusé

Lessare un chilo di patate rosse varietà *desirée*, schiacciarle ed impastarle con 170g. di farina tipo 0, 100g. di farina di segale, 10g. di sale, 5g. di comino essiccato e un uovo intero; fare gli gnocchi alla maniera tradizionale. Cuocerli gettandoli in acqua bollente salata e, quando affioreranno, scolarli e ripassarli in padella mantecando con burro, crescione e un po' dell'acqua di cottura; al momento di servirli grattugiarvi sopra della Toma del Lait Brusé.

*La farina di segale era molto usata dagli abitanti di Bardonecchia e delle sue borgate, essendo questo cereale resistente in montagna.*

### Vellutata di fave franche

*Libera interpretazione della "fava franca", tipico piatto della popolazione di Rochemolles, borgata di Bardonecchia.*

Lessare e pelare delle castagne ottenendone 170 g., metterle in mezzo litro di latte insieme a mezza costa di sedano con le sue foglie, e una foglia di alloro.

Sciogliere 100g di burro insieme a tre spicchi di aglio, aggiungervi mezzo ramo di rosmarino per tre minuti, poi filtrare il tutto nel latte delle castagne portato ad ebollizione e privato del sedano e dell'alloro. Aggiungervi quindi 250g. di fave sbollentate, salare, frullare e passare al colino. Servire con una macinata di pepe bianco.

Finiamo con una ricetta di Walter Eynard, due meritissime stelle Michelin e altri allori per il suo Flipot a Torre Pellice, un inno ai profumi e alle tradizioni della sua valle.

### Raviolini di grano saraceno farciti di sairas e ortiche con salsa al serpillone

**Ingredienti (per 6 persone)**

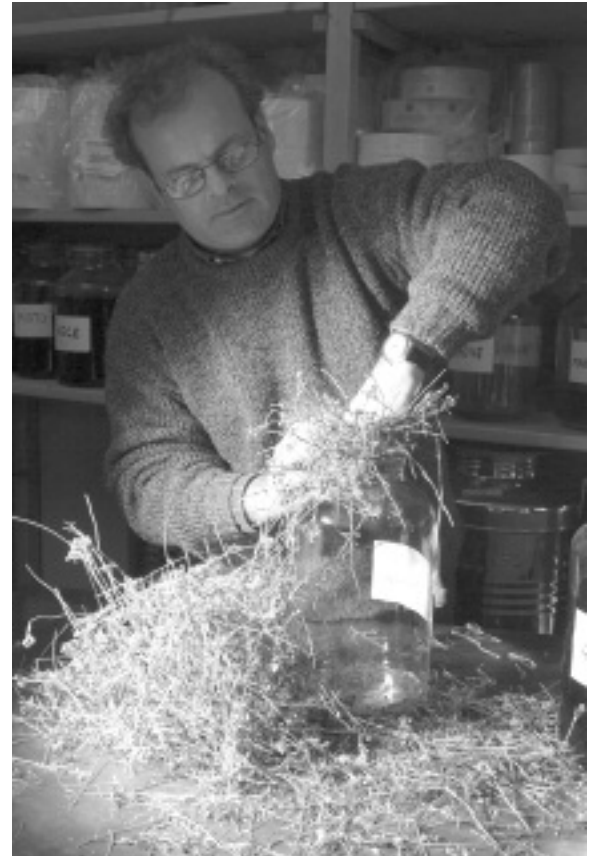
*Per la pasta:* 100 grammi di farina di grano saraceno, 100 grammi di farina di grano 00, 2 uova intere e 4 tuorli, 2 cucchiaini di olio di noci, un uovo per spennellare, sale.

*Per il ripieno:* 200 grammi di sairas fresco, 50 grammi di punte di ortica, 20 ml di latte o panna, sale e pepe.

*Per condire:* 60 grammi di burro, 2 dl di brodo di vitello, 3 cucchiaini di timo serpillone tritato, sale e pepe.

*Per completare:* violette di montagna.

Preparo la pasta mettendo le 2 farine a fontana sulla spianatoia e ponendo nella conca tutti gli altri ingredienti; impasto aggiungendo l'acqua necessaria a ottenere un composto omogeneo e liscio, che metto a riposare in un luogo fresco per circa 1 ora. Per il ripieno metto in una ciotola il sairas con la panna, sale, pepe e le punte di ortica precedentemente sbollentate e tritate finemente; amalgamo bene per ottenere un ripieno cremoso. Per la salsa metto in una padella il burro e il brodo e faccio andare su fuoco dolce fino ad ottenere un composto denso; regolo di sale e pepe e aggiungo alla fine il timo serpillone. Tiro la pasta in una sfoglia sottile e la taglio ricavandone delle strisce alte circa 6 cm., che spennello con l'uovo sbattuto. Quindi formo con la farcia delle palline molto piccole che deposito sulle strisce alla distanza di circa 2,5 cm. una dall'altra, ripiego su se stessa la pasta, schiaccio con le dita e taglio con la rotella per ottenere dei raviolini delle dimensioni di un'unghia.



Li tuffo in abbondante acqua salata e, nel momento in cui vengono a galla, li ritiro. Li faccio saltare nella padella con la salsa e li servo in piatti caldi, decorando con violette di montagna.

(Questa ricetta è tratta dal bellissimo libro *Flipot e la cucina di montagna*, a cura di Debora Bionda e Carlo Vischi, Gribaudo 2005).

A proposito, senza entrare nel merito (Si TAV - No TAV), ricordo che i montanari vanno per forza lenti: la montagna è inclinata... Comunque, tutti a TAVola...

#### Giuliano Coutandin

Borgata Ciabot, 12  
Perosa Argentina  
Tel. 0121 803473

#### Liquoreria Bernard

Via Carlo Alberto, 2 - Pomaretto  
Tel. 0121 81227 - 0121 82222  
www.barathier.it

#### Liquoreria Giorgio Leone

Via Caduti per la Libertà, 9  
Torre Pellice, Tel. 0121 91953  
www.liquorerialeone.it

#### Ristorante e Locanda BIOVEY

Via G. Cantore, 2 - Bardonecchia  
Tel. 0122 999883

#### Flipot

Corso Antonio Gramsci, 17  
Torre Pellice  
Tel. 0121 91236

Cavallito &amp; Lamacchia

# Torino in fuoripista

Ci sembra strano dovere suggerire, a Torino, itinerari che scantonino folle di turisti, che lambiscano appena i punti noti per concentrarsi su mete insolite, quelle normalmente escluse dai torpedoni, dai

*sightseeing buses* a due piani, dai clienti di ristoranti con menù turistico - agnolotti fritto misto bunet barbera acqua, caffè e traditional pusacafè dieci euro tutto-compreso - dagli amanti di foto con Gianduia e

Giacometta davanti al Carignano e di caricature a carboncino in piazza Castello.

Ci sembra strano perché tutti questi piccoli orrori con cui convivono le città turistiche, a Torino non ci sono. Così, se ieri avessimo incontrato un tedesco, un francese e un inglese davanti alla Mole, li avremmo accompagnati in cima, per guardare i tetti rossi della città, le anse del Po, la collina, la corona di montagne e la rassicurante rete di strade ortogonali.

amanti colti e non per comitive dietro l'ombrello rosso di una guida.

Oggi il gioco delle Olimpiadi rivoluziona il gioco: e le mete classiche diventano banali, la Mole *deja vu*, le cremerie del centro luogo comune. Ma se non osiamo dirottare i turisti fuori da questi binari, ci sentiamo di consigliare almeno un deragliamento, appena oltre le direttrici di Via Roma e Via Po, insieme a quei torinesi, curiosi della propria città e forse un po' sabaudamente infastiditi da tutto quel vociare babelico, che cercheranno respiro in luoghi più vuoti, più sicuri, più torinesi.

Segnaliamo un quartiere e il ricordo della persona che lo conosceva meglio di tutti.

Allora, tutti in mongolfiera, su di un balón, a osservare il centro della città dall'alto. Poco di lato, sulla superficie quasi sferica della terra, come un bollo sulla portiera di una Punto, Borgo Dora.

Un avvallamento di quattro vie, che una domenica al mese è gran bazar, tutti gli altri giorni è provincia, luogo in cui tutti si conoscono e si salutano per la strada: "Abbasso i padroni".



Perché questa lonely planet di strada non venga dispersa, come dispersi sono i banchi di zinco delle tante (vecchie) mescite che non ci sono più, partiamo dal cortile di una casa in via Borgo Dora n. 6, cui si accede anche dal numero 14 di via Goffredo Mameli: un cortile fatiscente, solcato da striature verdi di muffa da cui traspaiono indizi di

pregi architettonici, anzi, come diceva Beppe, "la corte dei miracoli", dove viveva la gente della pancia infossata di Torino.

Ecco la storia: al piano terreno c'era Tota Ernesta, professione *cagnolera*, specializzata in volpini bianchi. Le signore che partivano per la villeggiatura portavano in pensione i loro cagnolini. Erano tutti volpini e, come raccomandavano le padrone,

mangiavano solo biscotti. Nessun problema. Tota Ernesta il primo giorno li teneva a digiuno, il secondo dava loro solo qualche boccone, il terzo faceva bollire il

suo pastone, che diffondeva miasmi nel cortile, e i volpini non facevano gli schizzinosi.

Al primo piano, Bruno produceva saponi: recuperava ossa, soda e chissà quali altri ingredienti e li faceva bollire in un pentolone. Poi lasciava che tutto si asciugasse sul ballatoio. Nella mansarda lavorava Gigino, tagliava le foglie di tabacco e le vendeva in piazza, così ammorbidendo, per i fumatori, i rigori delle tessere di razionamento: solo sette sigarette da respirare con parsimonia.

Poi, in ordine sparso nel palazzo, anche qualche ladruncolo, un suonatore di violino e, se le volete credere, una ballerina di fila. Una ressa di sottoproletari a fare la coda per il cesso sul balcone. Pochi operai, gli altri lavoravano tutti nel ramo dei servizi: facchini, lavandaie, *feramiu*, donne di servizio. "Tutti nel terziario, anche la ballerina di fila".

Passeggiamo per le vie, alcune deturpate dai casoni della fine degli anni Cinquanta, disegnati da architetti che "hanno fatto le scuole serali", altre affascinanti con il loro acciottolato dove camminavano i cavalli e con le lose ruvide, scalfite dagli stereghin, perché le ruote dei carri non scivolassero.

Ogni casa è un racconto. Al nume-



Ogni meta, anche la più scontata, persino l'aria umida, inquietante e affollata del Museo Egizio, era a Torino un posto particolare, un angolo riservato, una gita per

Lo salutavano tutti così, Giuseppe Richeo, Beppe del Balón, che con cortesia ed entusiasmo ci ha tramandato un po' del suo raffinato e popolare sapere di quartiere.



ro 31 di via Borgo Dora, Giors acquistava pelli di coniglio e produceva esche per pescare nella Dora; al 35 Berto, con necessitata preveggenza ecologica, riciclava la carta e la rivendeva. Prezzi diversi per fogli di carta bianca, cartone e pagine di giornale. Al numero 12 un portone gotico attende un restauro e, lì vicino, la casa dove, in incognito, abitava il capo della Mobile, dottor Sgarra, imprevedibile vicino di casa di Bertu, cacciatore di marmotte, come si chiamano in gergo le casseforti, che morì scivolando da un tetto con una "marmotta" in braccio. Non pensiamo però che l'Inail abbia riconosciuto l'infortunio sul lavoro.

Se si scende in una cantina si osserva una porzione dell'infinita rete di canali che sorvegliavano la Dora: quando il livello si alzava, le vene della pancia di Torino si allagavano e, fino a qualche anno fa, salvavano il quartiere.

Lungo la via San Simone e Giuda, così come nelle altre strade, si intravedono insegne di alberghi e stalle per ospitare commercianti che vendevano la propria merce al mercato ortofrutticolo ma che, naturalmente, abitavano altrove.

Al fondo della via c'era la chiesa della Confraternita della Misericordia. Appena costruita, prima ancora della consacrazione, ci fu un grave terremoto. Quando venne costruito il campanile, esplose la polveriera dell'Arsenale. Insomma, forse proprio per questa sua fama sinistra, la costruzione venne adibita a deposito per casse da morto. Di scarsa qualità. Quando si decise di abbatterla e venne edificata, poco distante, la Chiesa di San Gioacchino, si confidava in una sorte più benigna. Per la storia, più che per la cronaca, la chiesa di San Gioacchino, nel corso della seconda guerra mondiale, è stata bombardata. Due volte.

Arriviamo davanti all'Arsenale, dove un giardino di querce ricorda i caduti per la Resistenza, tra cui alcuni figli del Balón, dove "non ci sono santi, ma qualche partigiano sì": una notte, dall'Arsenale, venne rubato un cannone e nascosto su un vagone della Ciriè-Lanzo, con destinazione alta montagna.

"Abbasso i padroni": sappiate però che non troverete nello store olimpico, ma nemmeno sulle bancarelle abusive, una sola boccia del Borgo Dora con la neve. ■



# Una nuova disciplina: consolare le mogli degli atleti

**Guido Andruetto**

**Dario Vergassola, si dice che lei non ami molto lo sci. Anzi, che le faccia proprio schifo. Non c'è speranza allora di vederla a Torino per le Olimpiadi Invernali?**

*Se vi dicessi che vengo, ci credereste?*

**Ma scusi, la sua trasmissione su La7 non s'intitola "Sempre meglio che restare a casa"?**

*Touché. Va bene, un salto lo faccio. Ma solo perché con David Riondino siamo stati anche ad Atene, la culla delle Olimpiadi.*

**Magari va pure a sciare nelle valli olimpiche. Sa che goduria?**

*Preferirei il lancio del giavellotto, comunque. Il mio rapporto con lo sci è questo: ho imparato a sciare da sfigato, come quei poveracci che vanno sulle piste senza maestro e tentano l'impossibile in mezz'ora. Venivo giù come un tronco dopo lo Tsunami. Però mi è bastata quella volta e poi ho mollato tutto, come ho fatto con la chitarra elettrica dopo aver imparato i tre accordi di Smoke on the Water.*

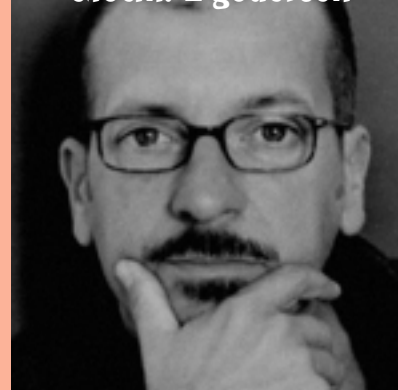
**Lo ammetta, un buon motivo per venire a Torino ce l'ha: la città le piace.**

*Questo è vero, soprattutto la Torino olimpica, quella dal volto nuovo. Si è risvegliata, non è più una città triste come ce la ricordiamo tutti. E ve lo dice uno che come parametro ha La Spezia.*

**Però fa freddo, lei ama il caldo.**

*Amo la barca e pensare allo slittino mi fa senso. Anche un po' di giorni fa, mi è capitato di rabbrivire di fronte a una specie di pentola a pressione che passa sulle piste per il pattinaggio. Una specie di Folletto per il ghiaccio che fa un rumore pazzesco, tipo l'aspirapolvere di mia moglie che è una rompiballe olimpionica. Parteci-*

**Dario Vergassola spiega come sopravvivere ai Giochi. E goderseli**



*pavo a una trasmissione in Rai con quelli del Coni dedicata proprio alle Olimpiadi di Torino e, devo dirvi, che le immagini non mi sembravano così tanto invitanti.*

**Cos'altro non sopporta delle Olimpiadi Invernali?**

*Tutto l'immaginario, la seggiovia che mi fa venire le vertigini, gli scarponi da sci, il bob. Sarebbe meglio stare a casa.*

**Ci dia qualche buon consiglio di sopravvivenza olimpica. Che cosa possono fare i pelandroni e gli anti-sportivi quando ci sono le gare?**

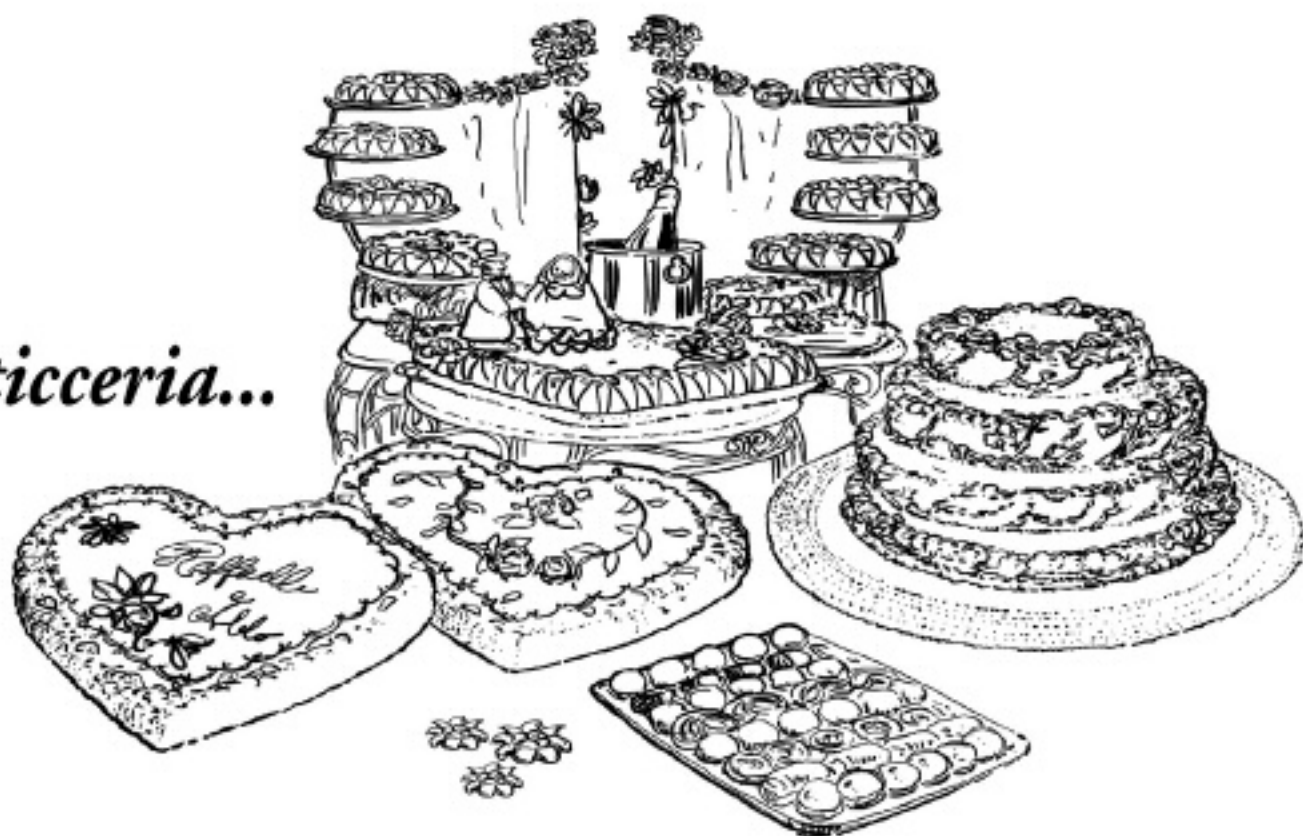
*La prima cosa che mi viene in mente è chiudersi nei rifugi con le mogli degli atleti. Poi, resta sempre valida l'alternativa "grolla dell'amicizia" per rintronarsi. E per la sera consiglio anche un finto brandy davanti al camino di casa o nella hall dell'albergo, dentro la tazza però ci deve essere della camomilla.*

**Tutto qui?**

*Il resto del tempo lo si può passare con i No Tav. Mi pare che anche loro disertino tutte le gare. ■*

# 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  
del



Capitano Rosso  
TORINO

Corso Traiano, 154 Torino  
Tel. 011.619.28.18



# Il teatro sulle colline

Alessandra Vindrola

Chi ha posseduto o regalato ai figli un teatrino - per quanto semplice, cartonato e con figurine bidimensionali mosse da pochi fili o da un magnete - sa che il più grande piacere non è tanto dare il via alla rappresentazione, quanto montare le piccole quinte instabili, scegliere il fondale adatto, chiudere e aprire il siparietto. Nel teatro, anche in quello professionale, lo spazio a disposizione è sovente tanto importante quanto lo spettacolo stesso. Anzi, talvolta senza il primo non si ha il secondo - cosa sarebbe stato *Gli ultimi giorni dell'umanità* di Ronconi senza il Lingotto?

Ma lo spazio ha importanza non solo in quanto "luogo della rappresentazione" ma anche in quanto casa, o ancor meglio patria: un luogo in cui radicarsi, uno spazio per provare, pensare, svolgere le attività collaterali che sono indispensabili oggi al sostentamento delle compagnie, le stagioni di ospitalità e quelle per le scuole, i laboratori e gli incontri.

In Italia, dove il teatro nasce da una tradizione antica di "scavalcamontagne", compagnie girovaghe dotate di pochi mezzi e tanta inventiva, l'idea di coniugare una compagnia teatrale a una residenza stabile non è mai stata molto in auge: ancora oggi non tutti i teatri stabili hanno

una compagine fissa di attori e registi. Un'esigenza però avvertita da molte realtà teatrali, che si è acuita, soprattutto a Torino, negli ultimi anni, da quando le compagnie più grandi e lo stesso Teatro Stabile hanno realizzato stagioni di ospitalità "pigliatutto": tantissime offerte di spettacoli di qualità, più teatri aperti e occupati in contemporanea, e politiche dei prezzi che lasciano poco spazio ai "piccoli".

E poi, l'idea di residenza ha anche una sua dimensione poetica, affonda appunto nell'idea di costruire una patria per il proprio modo di fare teatro, di dividerlo con il territorio, di influenzarlo e farsene influenzare.

Qua e là, in Piemonte, qualche residenza è sempre esistita - dall'esperienza del Teatro Settimo alla Casa degli Alfieri che ha ristrutturato una cascina nell'Astigiano - ma in modo occasionale, anche se non poche compagnie teatrali hanno saputo instaurare un rapporto profondo con il territorio che le ospitava.

Dal 2002 però le residenze multidisciplinari sono diventate una realtà, prevista dal regolamento regionale sulle attività teatrali: l'idea di fondo è stata quella di creare dei progetti culturali di ampio respiro che coinvolgessero insieme una o più amministrazioni locali e uno o più soggetti teatrali.

Da allora, sulla base di progetti triennali, sono state avviate tredici residenze: una a Torino, sette - di cui cinque ancora in attività - nella provincia del capoluogo, due in provincia di Cuneo, una nel Verbano Cusio Ossola, una nella provincia di Biella ed una a cavallo dei territori delle province di Cuneo e Torino. Per continuare con i numeri, sette sono nate da un rapporto preesistente fra compagnia teatrale e territorio,

mentre per altre sei la residenza teatrale multidisciplinare è stata l'occasione per avviare una collaborazione. Ed è interessante notare che, proprio perché nei capoluoghi di provincia la presenza di grandi entità teatrali - per esempio la Fondazione Circuito Teatrale del Piemonte o la Fondazione Teatro Ragazzi e Giovani - presenta già un'articolata scelta di proposte, le residenze si sono invece spesso sparse sul territorio, arrivando là dove minori sono le occasioni di svago e coinvolgimento. Così, Stalker Teatro ha lavorato con quattro comuni del Biellese (Brunengo, Candelo, Cossato, Gaglianico); il Teatro delle Forme con Savigliano, Bra, Carignano e Carmagnola; il Teatro delle Dieci si è insediato a Cantalupa, Ondateatro in Valle Strona, i Santi briganti a Caraglio, in Val Grana, mentre il Cast ha scelto le Valli di Viù e di Lanzo e Artquarium Avigliana e la Valsusa.

**Riparte la scommessa delle residenze teatrali multidisciplinari, la magia che trasforma il territorio in palcoscenico**

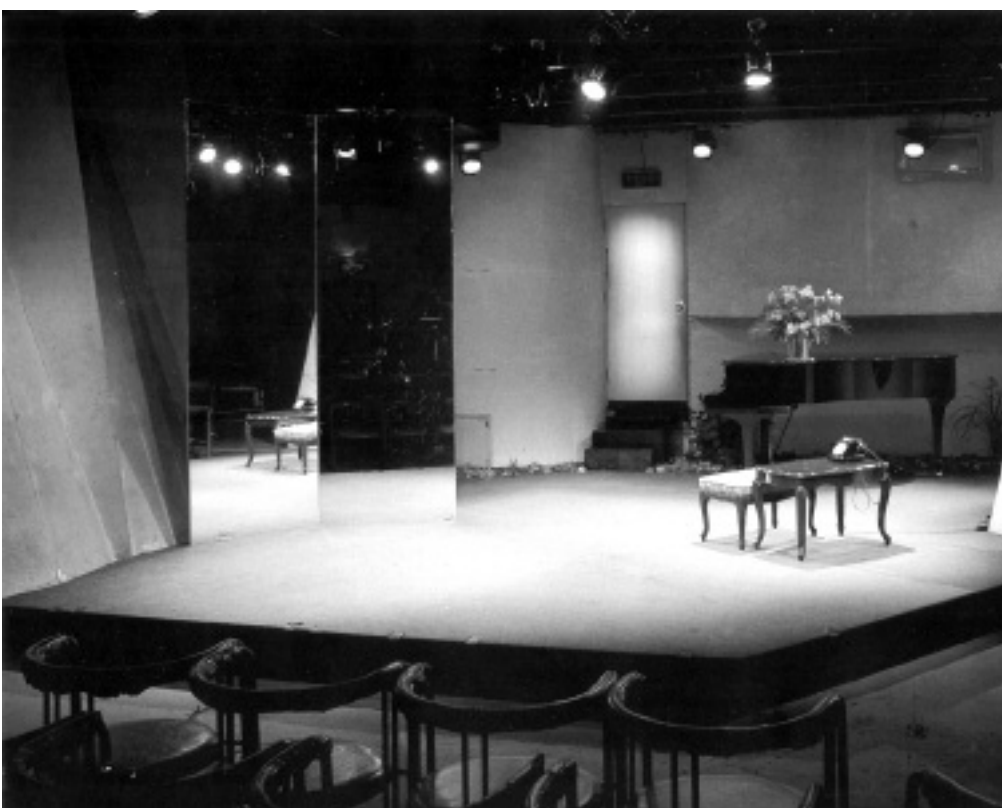
porto fra teatro e territorio funziona: è stata una breve stagione quella del Teatro di Dioniso di Valter Malosti ad Ivrea e non ha decollato la residenza dell'Accademia dei Folli

a Nichelino, ma in generale le residenze sembrano in molti casi funzionare ed anzi aprirsi a nuove prospettive.

Sostanziale il progetto su cui nasce il rapporto: in alcuni casi, funziona l'idea del teatro diffuso: da qui nasce per esempio la

residenza di Faber Teater e Casa degli Alfieri che coinvolge una quindicina di comuni fra il Chivassese e il Monferrato astigiano, o l'analogo progetto del Teatro delle Forme, che da quattro comuni passerà con il nuovo triennio a quindici, arrivando fino al Chierese. In altri casi, si focalizza un argomento, com'è il caso del Melarancio a Cuneo, che lavora con l'Asl per un laboratorio teatrale di diversamente abili, o come nel caso di Artquarium, che fra Almese ed Avigliana vuole aprire un centro dedicato al teatro d'arte - da sempre primo amore di Eugenio Allegri.

Ci vorrà qualche anno perché le residenze teatrali acquistino stabilità e per vedere i frutti del loro lavoro, specialmente dal punto di vista della produzione di spettacoli: al momento, ciascuna residenza si deve impegnare a realizzare almeno uno spettacolo all'anno. La Regione Piemonte, che nel novembre dello scorso anno ha dedicato a quest'esperienza un convegno a Cuneo, crede nel sistema delle residenze come strumento di intervento culturale e sociale sul territorio, tanto che l'assessore Oliva ha promesso di raddoppiare lo stanziamento dai 330.000 euro investiti finora a oltre seicentomila. Che dovranno servire anche, si spera, a incrementare le residenze non solo nei luoghi più sperduti, ma anche in quelle province, come Alessandria, Novara e Vercelli, che finora non hanno trovato una compagnia e un progetto da adottare. ■



# Carnevale

## concerto per antropologi e frittelle

Irene Sibona

Anche quest'anno la più pagana e svergognata delle feste è arrivata. Beh, svergognata non direi, ché i carri allegorici e i bambini in costume da Zorro non sono propriamente il massimo della trasgressione. Svergognato, se mai, è lo spreco di arance nelle battaglie del carnevale di Ivrea, ma lì c'è la storia della tradizione, foglia di fico sotto la quale si nasconde un po' di tutto. E poi attira gente, e rende, e questo mette a tacere i corvacci moralisti come me.

Ma non c'è dubbio che, tra tutte le feste, il Carnevale è quello che manifesta più apertamente la sua stretta parentela con riti antichissimi: dalle feste legate ai "periodi vuoti" dei calendari lunari babilonesi ai riti celtici della fertilità e del

rinnovamento dei cicli vegetativi, passando per Baccanali, Saturnali e Lupercali romani. Tutti erano periodi di allegra follia collettiva: differenze di ceti livellate, comportamenti individuali e regole sociali sovvertiti: i più miserabili diventavano

re e regine, le donne si travestivano da uomini e gli uomini da donne, i ricchi erano trasformati in servi e i giorni di festa scorrevano fra canti, bagordi e sfilate di carri da cui si lanciavano fiori e cibo.

La Chiesa dei primi secoli, non potendo reprimere queste sfrenatezze, cercò di irreggimentarle trasferendo la burla in un contesto devozionale ed eliminando gli aspetti più sconci e blasfemi: un fanciullo era travestito da vescovo e poteva, se lo voleva, ordinare all'abate di pulire il porcile o fare il bucatto, e persino celebrare la messa. Non si è mai saputo cosa succedesse al discolo a festa finita.

Fra gli usi e costumi che furono cristianizzati c'è anche la Quaresima, evoluzione del divieto di mangiar carne per settanta giorni (ridotti poi a quaranta) a partire pressap-

poco dalla fine di gennaio, che serviva ad evitare lo sterminio a scopo alimentare degli animali da stalla nati da poco. Il Carnevale divenne quindi l'ultima occasione per far festa e mangiar carne prima dell'astinenza che sarebbe durata fino a Pasqua. E non a caso "Carnevale" deriva da *carne[m] levare* ("togliere la carne" sottinteso dalla tavola), o da *carne, vale* ("addio carne").

Il tempo fece il resto: scordati i significati "pagani", e allentatasi l'osservanza stretta del digiuno quaresimale, il Carnevale rimase soltanto una festa, con caratteri e situazioni che per prassi o per decreto si formalizzarono, fra Sette e Ottocento, in schemi fissi pur con una quantità di varianti locali e regionali.

Prendiamo ad esempio i personaggi. Possono rappresentare tipi e categorie: il contadino "scarpe grosse e cervello fino", come Gianduia; le mogli sagge e fedeli (Giacometta) e quelle pronte a combattere per difendere la propria virtù (la Mugnaia di Ivrea che uccide il tiranno); le coppie giovani e anziane, che ovviamente simboleggiano l'alternarsi e rinnovarsi dei cicli naturali; i cittadini, i nobili, e così via.

Poi ci sono personaggi storici variamente romanizzati: il Conte Verde, il Conte Rosso, un assortimento di santi, nobili e briganti. E le personificazioni: di mestieri (la Bela Polaiera, l Budiné); di soprannomi (*Ciapamusche, Cuca Euv*, ecc.); di prodotti tipici (Re Biscottino a Novara, Re Peperone a Carmagnola); di animali (orsi, rane, uccelli, insetti); e poi, a profusione, Masche, streghe e anche il Demonio in persona.

Tutti questi personaggi sono protagonisti di rappresentazioni, pantomime, caroselli, canti, insomma tutto quello che gli antropologi definiscono "momenti ludico-rituali di celebrazione e consolidamento della comunità", mentre i comuni mortali più prosaicamente parlano di fare festa.

E sopra tutto ci sono le grandi distribuzioni di cibo, retaggio evidente di quando le feste permettevano di riempire pance troppo spesso vuote: bugie e frittelle, ma anche enormi calderoni di zuppe,

polenta con salsicce o merluzzo, fagiolate, sanguinacci, trippa e compagnia.

Ogni villa, ogni borgo, ogni paese (e chi sa da dove arriva la citazione *vince una stella*

filante) ha il suo Carnevale. Ci sono quelli piccoli, fatti in economia, in cui alla fine anche le cose che di solito evitiamo accuratamente ci fanno una gran simpatia: il corteo storico con figuranti in costume simil-medievale e scarpe da ginnastica, la banda un po' sgangherata, le majorettes eroiche nelle loro gonnelline nonostante le gambe violacee per il gran freddo. Magari non c'è una grande originalità, ma di sicuro tutti partecipano con entusiasmo – e scopri che gli antropologi dopo tutto ci azzeccano col discorso della comunità che rinsalda i suoi legami. Poi ci sono le grandi kermesse ricche e organizzate fin nei minimi dettagli come il Carnevale di Ivrea, famoso in tutto l'orbe terracqueo, in cui l'unico imprevisto è il numero esatto di occhi pesti, denti rotti e nasi spiacciati alla fine delle battaglie a colpi di agrumi magari truccati (anche se taroccare i tarocchi è cosa proibitissima).

E ci sono i Carnevali che mantengono un fascino arcaico e pagano, e sono più riti della primavera che feste in maschera. Pensate agli Spadonari di Giaglione e Venaus e a tutti i *Bal do Sabre*, che sono una suggestiva stilizzazione di antichi riti della fertilità, con gesti millenari e suggestivi e gran falò finale.

Insomma, Carnevali per tutti i gusti. Anche per quelli che le frittelle le mangiano perché c'è tutto un discorso, e in realtà non si stanno ingozzando: stanno facendo ricerca. ■



### L'apoteosi del porcello

*Frittelle, frittelline, bombette e bomboloni, sobrich, bugie dolci, bugie salate, bugie ripiene di mele, marmellata, creme, formaggi o salumi, fatte con la pasta semplice o lievitata, con uovo e senza, fritte nel burro, nell'olio o nello strutto, cosparse di zucchero, miele, cacao o una spolverata di sale e pepe. Croccanti o morbide, che si briciolino lasciandoci baffi di zucchero o che se ne faccia un sol morbido, cremoso boccone, l'importante è che siano ben calde, dorate, con quel profumino di arancia, cannella, anice, vaniglia o spezie, e siano seguite da un assortimento di vinelli...*

*Carnevale è frittura, cottura insalubre e allegra, che fa tanto male e appaga più del cioccolato, più del gorgonzola, più della soma d'aj. Se si frigge in casa ne avremo puzzolente ricordo per giorni. Allora ci si può strafogare di frittelle nei tanti Carnevali di piazza, anche se poi bisogna mangiarle al freddo e si rischia la congestione.*

*Ma Carnevale è anche l'apoteosi del porcello. Sarà perché cade in un periodo vicino se non coincidente con quello della macellazione del maiale; sarà perché è inverno e nessuno va a cercare una fresca insalatina, non si contano i paesi in cui fagioli e cotiche diventano una filosofia di vita, che si chiamino fagioli grassi, preive, quaiette o in mille altri modi.*

*In Canavese, ma anche nelle Langhe e un po' dappertutto, l'operazione diventa una bella prova della capacità organizzative delle Pro Loco, considerando che si parla di migliaia di porzioni. Sin dalla sera prima, decine di grandi paioli sono messi su fuochi di legna, che devono essere rinvivati senza sosta. Vi si portano a bollire svariati quintali di fagioli, e poi le cotiche - che nel caso dei preive sono arrotolate a formare involtini ripieni di aglio, spezie ed erbe aromatiche, legati oppure cuciti uno ad uno - salsicciotti, salamelle, cotechini e ovviamente cipolle, carote, sedano, patate e quant'altro. Il tutto, seguito amorevolmente dai volontari che instancabilmente si danno il cambio e ingannano l'attesa con l'opportuna dose di musica, vino e cibo, è pronto per l'ora di pranzo del giorno seguente.*

*Da distribuire fino ad esaurimento - del cibo o dei commensali, dipende.*

**Arriva la più pagana delle feste, da affrontare con ironia e appetito**



# Ivrea: le arance della Mugnaia

Come quasi tutti i Carnevali piemontesi, anche quello di Ivrea fu codificato nell'Ottocento. I personaggi, allegorici o di vaga ispirazione storica, girano attorno alla protagonista, cioè la Mugnaia che simboleggia il Bene, la Primavera, la fecondità che sconfiggono il Tiranno/Inverno/Male, ed è stata variamente identificata: con una eroica fanciulla che uccise il feudatario che rivendicava lo *ius primae noctis*; con una giovane che si innamorò, riamata, del figlio ribelle del tiranno locale e in una fosca storia di sangue e morte uccise il tiranno stesso per poi suicidarsi disperata, essendo nel frattempo morto anche l'amato.



Foto Basanese

In tutte le versioni, comunque, la Mugnaia ha un ruolo pubblico fondamentale, che è quello di incitare i concittadini alla rivolta e all'abbattimento della tirannide. La affianca una moltitudine di figure di contorno, tutte ben note, a partire dal Generale, personaggio inventato in epoca napoleonica come autorità preposta ad evitare che la situazione degeneri. Durante i "giorni grassi" il Generale riceve dal sindaco le chiavi della città, ed è il garante dell'ordine pubblico. E poi gli Abbà, rappresentanti le varie parrocchie, impersonati da bambini; il Cancelliere, le autorità, gli alfieri, pifferi e tamburi. Tutti indossano

suntuosi costumi di chiara impronta napoleonica. Eventi e manifestazioni seguono schemi che sono in parte eredi di tradi-

zioni antiche, in parte figli della Rivoluzione francese, come il berretto frigio che deve essere indossato per non essere bersagliati dalle arance (ma è anche simbolo di ribellione e partecipazione alla festa), e il palo (*scarlo*) bruciato in ogni piazza ad evocare l'incendio del castello del tiranno, di chiara derivazione dall'Albero della Libertà.

Il Carnevale si sviluppa in una serie di momenti che seguono un copione fisso a partire dall'Epifania: la sfilata della banda musicale lungo i borghi per "svegliare" gli eporediesi, l'alzata degli Abbà, la consegna dei poteri al Generale, la presentazione e corteo della Mugnaia, la grande fagiolata, e così via fino all'apoteosi delle battaglie delle arance, con aranceri a piedi e sui carri e una complessa teoria di casacche, colori, simboli, in una esaltazione dello spreco che incarna pienamente quel concetto di mondo alla rovescia che è il senso ultimo del Carnevale.

Anche quest'anno, quindi, ed è la centonovantanovesima volta, gran *spatus*.

Si è cominciato, come sempre, il 6 gennaio, si prosegue il 12 febbraio alle 11 con la *Prise du Drapeau*, le parate e, nel primo pomeriggio, l'alzata degli Abbà nei rioni cittadini. La domenica successiva, il 19, presentazione dei carri da getto: carri e aranceri a piedi sfilano per la città, con il solito corollario di cerimonie, parate e cibo, tanto tanto cibo. Ma l'apoteosi è, come in ogni Carnevale che si rispetti, nei giorni che vanno dal giovedì grasso all'altrettanto grasso martedì.

Giovedì 23, passaggio dei poteri dal

sindaco al Generale, sfilate, visite degli Abbà al vescovo e al sindaco, giochi e gran fagiolata.

Sabato 25, presentazione della Scorta d'Onore al Generale, investitura ufficiale della Vezzosa Mugnaia e feste degli Aranceri nei rispettivi rioni, in preparazione delle battaglie dei giorni successivi. Domenica 26, dopo altre cerimonie e rievocazioni storiche, la prima battaglia delle arance, con inizio alle

14:15. Pare che tutto sia nato dall'usanza di buttare via, in segno di sommo disprezzo, i fagioli che due volte l'anno il feudatario donava alle famiglie più povere. E i fagioli si usavano anche a modo di coriandoli durante il Carnevale. Nell'Ottocento le ragazze da marito usavano lanciare, confetti, lupini e anche qualche

arancia alle carrozze del corteo carnevalesco. Dalle carrozze si cominciò a rispondere al fuoco, ed ecco fatto, anche se è solo dal secondo dopoguerra che la battaglia delle arance diventa quello che sostanzialmente è ancora: carri da getto e squadre a piedi che si bersagliano forsennatamente nelle piazze cittadine: Piazza Ottinetti per le squadre degli Scacchi e degli Arduini, Piazza di Città per l'Asso di Picche e la Morte, il Borghetto per i Tuchini, Piazza del Rondolino per i Diavoli, i Mercenari e le Pantere; Piazza Freguglia per i Credendari (la squadra più giovane, nata nel 1985).

Lunedì 27, al mattino, zappata per il piantamento degli Scarli: il Generale e lo Stato Maggiore vanno a casa della coppia di sposi più recenti di ogni rione e li accompagnano sul

luogo in cui sarà innalzato lo scarlo. Dopo i discorsi di rito, gli sposi danno un colpo sul terreno con pic e pala. Al pomeriggio, la seconda battaglia delle arance.

Il 28 febbraio, Martedì Grasso, ultima battaglia, premiazione delle squadre degli aranceri e dei carri da getto e abbruciamento beneaugurale degli Scarli alla presenza della Mugnaia. Alla fine, dopo il rogo dell'ultimo scarlo in Borghetto, Marcia

Funebre e conclusione col saluto tradizionale "Arvedze a giobia 'n bot", cioè: ci vediamo i prossimi giovedì (Grasso) all'una.

Un'ultima coda il mercoledì con la distribuzione di polenta e merluzzo alla presenza di Generale, Mugnaia e Stato Maggiore, e poi è Quaresima.

Un copione molto più che collaudato che come sempre è attorniato da una quantità di manifestazioni collaterali: mercatini, gruppi folcloristici da mezzo mondo, concerti di musica bandistica, rassegne di prodotti tipici e Sagra del Fagiolo.

Una mostra celebrerà poi i dieci anni del concorso per la creazione del manifesto; a proposito, per l'edizione 2006 hanno vinto Lucia Fusco, di Chiaverano, per la sezione professionisti, e Roberta Visioli, dell'Accademia di Brera, per la sezione Scuole. Anche quest'anno la filiale di Ivrea delle Poste Italiane emetterà un annullo speciale.

L'ingresso per la manifestazione di domenica 26, dalle 9 alle 16, costa 5 euro a testa. Berretta rossa o bozzi assicurati.

■  
(i.s.)

**Il 12 gennaio riprende la 199ª edizione del più famoso carnevale piemontese. Preparate frutti e berrette rosse**



Foto Marino

# Ode alla Bòita

Federica Cravero  
Lucilla Cremoni

*“Vengo da una famiglia di antiquari, racconta Luca, 21 anni. Quando si è trattato di scegliere la scuola superiore, al contrario di molti miei compagni, mi sono accorto che non volevo andare al liceo e poi all'università e ho scelto di dedicarmi al restauro. Anche perché, se non siamo noi giovani a mantenere certe tradizioni, l'artigianato di qualità, col tempo, sarà destinato a scomparire. E sarebbe un peccato visto che, insieme alla Fiat, è stato uno dei fattori che ha fatto la fortuna della nostra regione e ci fa conoscere nel mondo”. Continua Chiara, 19 anni, futura cioccolataia: “Non credo che lavorare in un laboratorio artigiano sia meno prestigioso che fare il medico o l'avvocato,*

**Presente e passato della grande formazione artigiana piemontese**

*ed è anche una scelta intelligente, visto che in molti settori il mercato è saturo e non si trova facilmente lavoro. L'importante è che nel proprio settore si dia il meglio. Il nostro cioccolato è un biglietto da visita all'estero e sono orgogliosa di contribuire a questa tradizione. La creatività e l'entusiasmo dei giovani, unite a tecniche ed esperienza secolari, non possono che far bene a mestieri che rischiano di perdersi, anche a causa dell'industrializzazione dei processi produttivi”.*

Fino a qualche decennio fa poteva capitare che un giorno un ragazzo, generalmente poco più che un bambino, arrivasse a casa e annunciasse ai genitori che andava a fare il



bocia. O più spesso era la famiglia stessa che indicava al figlio la via più tradizionale per imparare un mestiere: andare a bottega. Lì il ragazzo entrava in contatto con le gerarchie artigiane e magari faceva tutta la *trafila*, cominciando con lo spazzare il pavimento o tirare la carriola fino a rilevare l'azienda o mettersi in proprio. Non c'era molto di romantico in tutto questo, perché non bisogna dimenticare che questo sistema di apprendistato era fatto anche di sfruttamento, abusi e scarsa sicurezza sul lavoro, oltre che di arte e mestiere. Si imparava lavorando duramente, osservando ed assimilando le “malizie” dei più anziani ed esperti (spesso gelosi custodi dei segreti appresi in anni e anni di lavoro), che l'artigianato è uno di quei mestieri che si rubano. Ma è anche mestiere ereditato, e molti degli artigiani d'Ecceellenza di oggi sono figli d'arte: fin da piccoli passavano gran parte del

tempo in laboratorio con i genitori, giocando e trafficando con i materiali, rompendo le scatole ai lavoratori, facendo un mare di domande, assorbendo conoscenze e la passione per il lavoro.

Poi, però, nel periodo del grande boom industriale, furono gli artigiani stessi a spingere i figli fuori dalla bottega per mandarli a cercare un lavoro sicuro in fabbrica, dove ferie, mutua e pensione erano assicurati, e l'orario fisso sembrava un paradiso rispetto al lavoro senza sosta della bottega, o alla preoccupazione costante nei periodi di “morta” che la diffusione dei prodotti in serie rendeva sempre più lunghi e frequenti.

I tempi sono cambiati, il posto fisso è un ricordo del passato e l'elevazione dell'obbligo scolastico ha trattenuto le giovani leve sui banchi per molto più tempo. Per cercare lavoro al posto delle botteghe sono nati come funghi gli sportelli delle agenzie interinali, che propongono per lo più impieghi temporanei come fresatore o analista contabile, addetto al muletto o cassiera.

Molti ragazzi seguono corsi professionali di qualche anno, e nella maggior parte dei casi riescono a trovare uno sbocco lavorativo. Sono una settantina in tutto il Piemonte le agenzie formative che dopo la licenza media indirizzano i ragazzi verso un mestiere e forgianno i futuri artigiani, a partire dall'Associazione Scuole Tecniche San Carlo e passando per la Scuola per Artigiani Restauratori, nata nel 1994 in collaborazione con il Sermig, e poi

l'Agenform di Cuneo, o le scuole per orafi, i corsi di affresco, quelli di ceramica eccetera.

Per fortuna, nonostante per decenni l'industria abbia dominato la nostra economia, il Piemonte non ha mai completamente dimenticato la sua lunga tradizione artigiana. Molte delle storiche *bòite* torinesi, nate come aziende artigiane con operai ricchi di esperienza, conoscenza dei materiali, dedizione e all'occorrenza una buona dose di inventiva, divennero grandi industrie - meccaniche, tessili o alimentari. Ma tutto ha un prezzo: in certi casi l'espansione è avvenuta a scapito della qualità (pensiamo al cioccolato industriale, quello che il cacao sa a malapena cosa sia, e se ne vanta pure); oppure ha avuto come esito l'implosione, il collasso, ed è cronaca di questi anni.

Se il legame con l'industria ha finito per rivelarsi un cappio, forse l'artigianato potrà essere di nuovo una via d'uscita. Di nuovo, perché l'artigianato è già stato salvifico più di cent'anni fa, quando i grandi santi sociali a cominciare da Don Bosco fondarono officine, legatorie, tipografie, calzolerie, sartorie, oltre a scuole e istituti che con la formazione e l'avviamento ai mestieri tolsero dalla strada e dalla miseria migliaia di ragazzi. E non fu una pura opera di carità, ma un investimento nel futuro, perché diede scopi e valori a intere generazioni, contribuì a creare un tessuto sociale.

Parallelamente, sin dagli anni Quaranta dell'Ottocento l'abolizione delle antiche e potenti Corporazio-





ni e Università aveva introdotto un concetto nuovo: il mestiere non era più inteso come qualcosa di esoterico da trasmettere agli iniziati, ma come un insieme di tecniche che si possono insegnare a chiunque abbia la volontà e la capacità di impararle. Nascono così i primi istituti tecnici e scuole professionali. Per gli emuli degli antichi *fabbricanti aurarii*, nel 1904 si fonda a Torino la Scuola Professionale Orafi "E. G. Ghirardi", che attira subito un centinaio di allievi apprendisti e manda i più dotati a specializzarsi a Parigi. E se parliamo di ceramica, Torino ha una storia illustrissima che risale a Emanuele Filiberto, il quale volle fondare a Torino una prima manifattura; altre ne nacquero in seguito, raggiungendo il culmine nel Settecento con le maioliche e le rare e pregiatissime porcellane della Manifattura Rossetti. Poi ci furono le ceramiche *art nouveau* della Lenci, con quelle figurine femminili - fintamente ingenuo o allegramente spudorate - che molto dicono dell'evoluzione dell'immagine della donna in quegli anni e che furono "artistiche" per definizione, essendo opera di artisti come Chessa, De Abate o Boccasile (quello delle "Signorine Grandi Firme" per intenderci). Oggi la grande ceramica piemontese, e le sue scuole, si trovano prevalentemente fuori città: Castelletto è uno dei poli più importanti del settore, con l'Istituto d'Arte "Felice Faccio", e ad Avigliana Piero Della Betta dirige la Scuola Comunale per l'Arte Ceramica. Ma l'esperienza più importante, tuttora in piena attività, è nell'ambito della lavorazione del legno, dove l'abolizione delle Corporazioni

portò un'autentica rivoluzione del concetto di formazione professionale. Nel 1848 un grande ebanista, Gabriele Capello detto "Il Moncalvo", già membro dell'Università dei Maestri Minusieri, fondò a Torino le Scuole Tecniche San Carlo, che da allora hanno istruito oltre centotrentamila allievi. Come nel caso degli orafi, anche in questa struttura alcuni ex allievi, diventati artigiani esperti e apprezzati, prestano la loro opera come insegnanti. È un'istituzione che, come ricorda il suo direttore Vito Guglielmi, "da più di centocinquanta anni si occupa della formazione tecnico-professionale dei giovani intesa come sviluppo delle capacità individuali finalizzate allo svolgimento di un mestiere, ma anche come crescita sociale e culturale". E ha nel frattempo esteso la sua offerta formativa anche alla decorazione, alla legatoria, della moda, all'informatica, al terziario, e anche all'aggiornamento professionale e al reinserimento lavorativo degli adulti. ■

## Minusieri, e Maestri d'Ascia

*Nella lavorazione del legno, che nell'era pre-plastica era il materiale più importante e usato per tutto, una corporazione molto forte era attiva sin dal XIII secolo, e nel 1654 la Compagnia dei Minusieri, Ebanisti e Maestri di Carrozza - che sin dal 1636 possiede una cappella nella chiesa di Santa Maria di Piazza - ottiene da Carlo Emanuele II di Savoia le patenti che l'autorizzano a costituirsi in Università e a darsi uno statuto che regolamenta i criteri di ammissione e definisce una serie di sottocategorie, come i Minusieri (dal francese *menuisier*), cioè i lavoratori di fino, distinti dai Maestri d'ascia o di grosseria, addetti a operazioni di falegnameria generale (componenti per l'edilizia, attrezzi agricoli, eccetera). Ai livelli più alti, naturalmente, intagliatori, ebanisti, maestri di carrozza, specialisti dell'intarsio, stuccatura e doratura. La questione delle qualifiche professionali è complicata e controversa, tanto da richiedere a un certo punto l'arbitrato di Filippo Juvarra e del Regio Architetto Ignazio Bertola.*

*Accedere all'Università dei Maestri Minusieri era molto difficile: bisognava dimostrare una lunga esperienza di lavoro in bottega, prima come apprendisti poi come lavoranti (rispettivamente cinque e quattro anni), e produrre il capo d'opera, cioè un pezzo da realizzare seguendo schemi tematici prestabiliti, ed i cui costi erano interamente a carico del candidato. Una selettività estrema, ma di grande risultato, visto che membri dell'Università furono, per citarne solo due, Luigi Prinotto (sua la scrivania con intarsi d'avorio della Palazzina di Caccia di Stupinigi), e Piero Piffetti, il più grande di tutti. Senza dimenticare i tanti, ignoti, che realizzarono mobili, decori, intarsi e dorature nelle residenze reali e nobiliari non solo piemontesi. L'Università non era solo una scuola, ma anche un'associazione di categoria e di mutuo soccorso, e come tale continuò ad operare e a partecipare ad esposizioni anche dopo la sua formale abolizione nel 1844. Nel 1984 ha affidato tutta la sua documentazione all'Archivio di Stato di Torino.*

(l.c.)



[www.piemonte-magazine.it](http://www.piemonte-magazine.it)

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta  
EDITORE



# 1' Impara l'arte...

punto con gli interlocutori interessati (Associazioni di Categoria, Camere di Commercio, Commissioni Provinciali per l'Artigianato, le aziende artigiane stesse) e articolato in una sequenza coordinata di iniziative: individuazione dei settori, redazione dei Disciplinari di Produzione, istituzione del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana", riconoscimento delle imprese e, infine, l'istituzione del progetto "Botteghe scuola".

Cosa possono fare tutti quei ragazzi che vogliono intraprendere una professione legata all'artigianato d'eccellenza, dunque hanno particolarmente bisogno di fare pratica e imparare davvero il mestiere? Per loro fortuna, c'è chi si è accorto che non tutto del vecchio sistema dell'apprendistato andava buttato, e che avvicinare le nuove generazioni a queste professioni sarebbe stato

anche un modo per recuperare "gli antichi mestieri" e riqualificare produzioni che vanno scomparendo.

Così la Regione Piemonte, in collaborazione con le

associazioni di categoria (Confartigianato, Cna, Casa) ha realizzato il progetto "Bottega Scuola", iniziato nel 2002 con un'esperienza pilota unica in Italia e ora avviato verso la quarta edizione, che si propone di completare la formazione dei futuri artigiani con un periodo di lavoro in un laboratorio.

*Il progetto* - ci dice Marco Cavaletto, Direttore dell'Artigianato e Commercio della Regione Piemonte - *è il punto d'arrivo del Testo Unico sull'Artigianato (Legge Regionale 21/97) che prevede, tra gli interventi di sostegno al settore, la tutela, promozione e sviluppo dell'artigianato artistico, tradizionale e tipico piemontese. Si è realizzato un vero e proprio percorso dell'Eccellenza Artigiana, messo a*

I futuri artigiani faranno una sorta di stage, usando un termine oggi assai in voga, a cui si accede dopo un periodo di orientamento di 150 ore. La durata del tirocinio è di sei mesi, durante i quali il maestro artigiano insegna all'allievo i segreti del mestiere.

*L'obiettivo* - continua Cavaletto - *era fare diventare i laboratori artigiani luogo d'incontro e di formazione per i giovani che vedono nel mondo dell'artigianato di qualità una concreta possibilità di lavoro, una realizzazione delle proprie aspirazioni lavorative e l'espressione della propria fantasia e creatività, incentivando la capacità imprenditoriale e lavorativa dei giovani attraverso l'apprendimento del "mestiere" nel laboratorio artigiano. Il primo bando, che risale 2002/2003, prevedeva un massimo di 60 esperienze da attivare in tutto il territorio regionale nei settori legno e restauro ligneo e si rivolgeva a giovani tra i 15 e i 25 anni, disoccupati e con obbligo scolastico assolto. In seguito si è allargato il ventaglio dei settori produttivi alla ceramica, al vetro, alla*



*gioielleria, alla stampa d'arte, al tessile, ed è cambiata la fascia d'età che è salita dai 18 ai 35 anni allineandosi agli standard nazionali. Inoltre, non c'è più stato il bando rivolto direttamente a loro ma sono stati individuati attraverso i normali canali di reclutamento (Centri per l'Impiego, Informagiovani, Associazioni di categoria artigiane) rispondendo all'esigenza, emersa dall'esperienza precedente, di una maggiore omogeneità tra le richieste dell'impresa e gli interessi e le aspettative del giovane.*

In base alla Legge Regionale 21/1997 sono previste agevolazioni sia per gli imprenditori, che ricevono 420 euro lordi al mese per compensare l'attività di formazione, sia per i giovani, che ottengono una borsa di studio mensile di 350 euro netti.

Tiziana Bernengo, dirigente del Settore Disciplina e Tutela dell'Artigianato, riassume le principali novità del nuovo bando, che scadrà il 28 febbraio 2006: "Prima di tutto aumentano le imprese interessate, che saranno un centinaio. Ai settori già coinvolti in precedenza si aggiungono quelli disciplinati nel frattempo, cioè "Altre Attività", Metalli Comuni, Alimentare (panificazione, pasta fresca, gastronomia e prodotti sotto vetro). Particolare importanza verrà data al collegamento tra orientamento e tirocinio, col primo che diventa sempre più un filtro in cui motivare il giovane, per costruire, insieme a lui, nella fase di tirocinio, un vero e proprio percorso formativo/lavorativo".

In questo caso, come sottolinea Amelia Andreasi, responsabile dell'Associazione Idea Lavoro, coinvolta nel progetto Bottega

Scuola "il tirocinio è concepito oltre che come strumento di trasmissione del mestiere, anche come verifica di capacità ed interessi professionali in una prospettiva progettuale della persona e dell'impresa. Il patto orientativo-formativo si pone quindi in un'ottica di sostegno alla progettualità futura dei soggetti coinvolti."

Per tutto il periodo di tirocinio è garantito il continuo tutoraggio e monitoraggio da parte dell'Ente che mette in atto il progetto, ovvero l'Associazione Temporanea di Scopo "Bottega Scuola Piemonte", costituita da alcune agenzie formative: Associazione Scuole Tecniche San Carlo, Agenform Consorzio Cuneo, Confartigianato formazione, Ecipa formazione, Casa formazione, For.Al Consorzio dell'Alessandrino e Scuola per Artigiani Restauratori. E la possibilità di "andare a bottega" non esclude esperienze precedenti anche molto diverse: "Alcuni non hanno mai avuto contatti con l'artigianato - spiega Fulvio Pesce, referente dell'Ats Bottega Scuola Piemonte. C'è gente laureata in materie umanistiche o che ha fatto il liceo e che poi ha scelto di cambiare strada. Ma per nessuno fare gli artigiani è un ripiego, anzi, sono tutti molto motivati e questo per le aziende che assumono è importantissimo".

(f.c. - l.c.)

**Per tutte le informazioni sul progetto "Bottega scuola" ci si può rivolgere all'Assessorato alle Attività produttive tel. 011.4323540 [www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza/botteghe.htm](http://www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza/botteghe.htm) oppure alle Scuole Tecniche San Carlo - tel. 011 2058104** ■

**Che fare dopo la scuola**





## Dai mercatini al mercato

### Slow Food: un modello da applicare

Nulla come l'artigianato d'arte e d'eccellenza può raccontare la storia o meglio "le storie". In questi anni di censimento e riconoscimento dei vari mestieri, il lavoro certosino della Regione Piemonte ha portato alla luce attività che si ritenevano ormai definitivamente cancellate dall'agire economico delle nostre località. Ma non solo: questi mestieri sono stati in qualche modo "rimodernati" e stanno assumendo una connotazione produttiva in grado di affrontare il mercato di oggi, seppure prevalentemente a livello locale. È il rapporto tra artigianato e territorio che ricomincia timidamente a funzionare anche, e forse soprattutto, grazie alla promozione costante svolta dalla Direzione Commercio e Artigianato della Regione Piemonte.

Le "storie" dell'artigianato artistico ci raccontano di un settore che, già travolto dai meccanismi della produzione industriale, ha conservato radici che oggi, in tempo di globalizzazione, lo hanno aiutato a tornare, se non a crescere, almeno a credere in se stesso. Basta avvicinarsi alla tradizione ceramica di Castellamonte o del Monregalese, capire come l'arte dell'oreficeria sia in realtà più radicata a Torino che a Valenza, o come si valorizzano i prodotti del Piemonte nel cosiddetto "distretto del buon vivere", ma non solo: è un fiorire di micro-attività, segno evidente di un lento e tranquillo risveglio dell'artigianato.

Questa tendenza, tuttavia, al di là dei notevoli sforzi finanziari della Regione, non è certo sufficiente a far transitare queste attività dall'economia dei luoghi a quella, ben più impegnativa, del mercato. Le realtà produttive sono troppo piccole, orientate più a mantenere l'esistente (anche frutto di grande fatica) che a crescere.

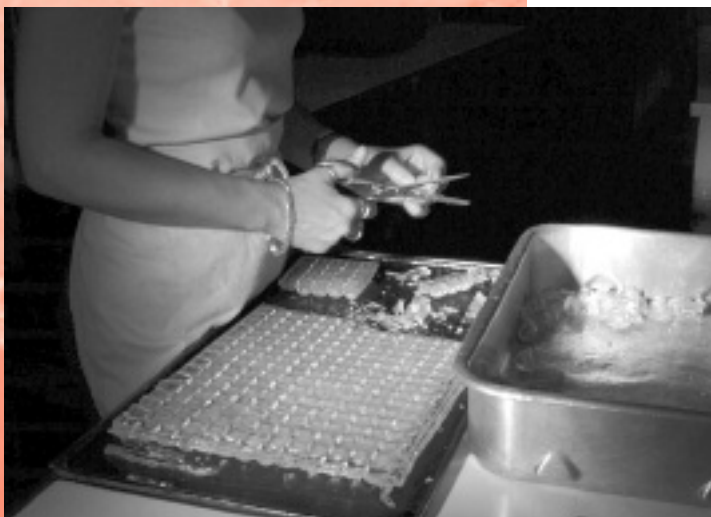
La costituzione dell'Agenzia di Interesse Regionale per lo Sviluppo Commerciale delle Imprese Artigiane dell'Eccellenza (Agire) è importante ma, parallelamente, l'eccellenza artigiana piemontese ha bisogno di una forte alleanza con chi possa darle immagine, cultura e attualità della comunicazione. È necessario confrontarsi e dialogare con quell'artigianato d'arte italiano che per qualificazione, storia e glamour dei siti riesce a far parlare di sé anche fuori dei confini nazionali. Proprio grazie a quanto già si è fatto, dobbiamo ora far sì che Torino e il Piemonte diventino la capitale della promozione dell'artigianato artistico italiano, realizzando quelle sinergie che possono valorizzare l'eccellenza di tutti. Ognuno impegna la sua parte migliore in un progetto generale: il corallo della Campania può valorizzare la ceramica di Mondovì, le stufe di Castellamonte la pelletteria toscana, e così via. Bisogna realizzare una politica di de-localizzazione, di messa in rete della comunicazione e dell'immagine - e quindi delle relazioni di mercato - che sappia dare al Piemonte quella forza che da solo non avrebbe mai.

Impresa difficile, ma non impossibile.

La nostra regione un primato già ce l'ha: è quello di aver attuato, negli ultimi dieci anni, una politica attenta alla promozione di attività qualificate. Manca ora la "certificazione" degli obiettivi raggiunti. Per passare dai mercatini al Mercato adesso bisogna guardare oltre i nostri confini

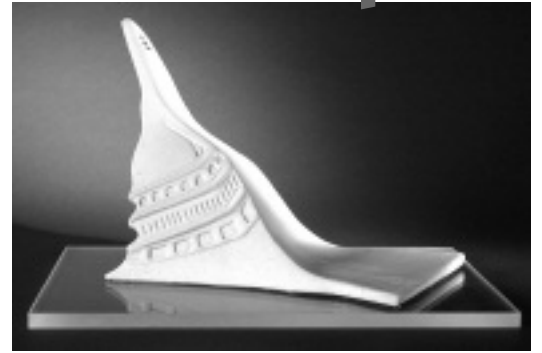
per organizzare un grande evento nazionale e non solo che coinvolga i grandi attori della politica per l'artigianato. In buona sostanza, applicare il "modello Slow Food" e realizzare un "Salone del Gusto" per l'artigianato italiano. A Torino, naturalmente.

(m.c.)



# Insieme per vincere: Trofei Olimpici

Se il titolo vi suona familiare, è perché ce ne siamo già occupati. A giugno e a settembre, per la precisione. Cerchi olimpici colorati, montagne incantate, atleti, discese, luoghi conosciuti ed immaginari, tutto avvolto da un alone magico che corre sul filo teso e sottile che sta fra arte e sport.



Va da sé che, per un atleta, nulla potrà mai sostituire, nel valore del simbolo, le buone vecchie medaglie, d'oro possibilmente. "Trofei Olimpici" quindi diventa soprattutto un ottimo "pretesto" per mettere al lavoro i nostri artigiani-artisti, e vedere come Michelangelo Tallone, Silvio Vigliaturo, Vera Quaranta, Sandra Baruzzi, Susanna Snellman, Marilena Bergamini, Manuela Incorvaia e gli altri si cimentano col soggetto e la materia, creando figure, segni, forme che si muovono al ritmo che per gli uni o per gli altri sono la gara, il candore delle montagne, la ricerca della vittoria e il lasciare traccia di sé e del proprio passaggio, in un parallelismo neanche troppo virtuale col cimento degli atleti nelle gare.

È una mostra itinerante, sostenuta e promossa dalla Regione Piemonte - Assessorato Attività Produttive (Artigianato), con la presenza delle imprese dell'artigianato artistico connotate con il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana": dopo Villa Casalegno a Pianezza, dove è stata inaugurata il 12 maggio 2005,

la mostra ha fatto tappa a Bardonecchia, poi ad Atrium, a Torino, dove è rimasta per tutto il mese di settembre, quindi ha toccato Bologna, Bruxelles, Novi Ligure, Roma, Parigi. E nel suo muoversi, come ogni buon viaggiatore, è cresciuta, si è evoluta e arricchita

pur restando fedele alla propria natura. Adesso torna a Torino, ma non è la stessa mostra, bensì la sua continuazione e crescita - opere, tanto per dire, sono raddoppiate, non più 40 ma 80, e fra gli autori anche Garis, Nicola, Rivetti, Sbravati...

Ma non basta. Perché si sta già studiando un progetto, ambizioso ma tutt'altro che irrealistico: farle fare il giro del mondo, subito dopo le Olimpiadi. Argentina, Germania, Francia, Belgio, Cina, a prolungare il ricordo dell'evento olimpico e a mostrare a tutti quali "mostri" di bravura vivano e lavorino da queste parti. Più seriamente, per mostrare ed esplorare altri aspetti del modo in cui l'eccellenza piemontese affronta e risolve un tema come lo sport e, più in generale, la continua dialettica fra arte e arti applicate in un territorio in cui sono ormai quasi del tutto scomparsi i confini tra creazione, design e manualità. Organizzata da Vittorio Sacco e Raquel Diez Barriuso, la mostra si svolgerà nel cuore del cuore dei Giochi, cioè in Piazza Castello, nello spazio espositivo del Palazzo della Giunta Regionale, con visibilità di vetrina dai portici e ingresso da Via Garibaldi, 2.

(l.c.)

### Insieme per Vincere: Trofei Olimpici

Torino,

Palazzo della Giunta Regionale

Piazza Castello, 165

10 febbraio - 20 marzo 2006

Info:

tel. 011 4323419

artigianato.artistico@regione.piemonte.it



# Chi si passa la Valletta

Irene Sibona

Da Annibale all'alta velocità, in Valle di Susa ci sono passati proprio tutti. In effetti, l'alta velocità ancora non c'è, anzi è un argomento sul quale preferiamo glissare, ma insomma ci siamo capiti.

Dire che ci sono passati tutti non è affatto un insulto. Questa valle - ma il discorso si applica in generale alle valli olimpiche - per via dei due valichi del Moncenisio e del Monginevro - è un po' come Gibilterra o il

Canale di Suez: un corridoio per un altrove che, in passato, era letteralmente un altro mondo.

Le montagne sono un confine naturale, separano

e proteggono e tengono lontano lo straniero. Le valli - certe valli, per lo meno - uniscono e creano i contatti, gli scambi e le contaminazioni, cioè tutto quanto fa crescere la civiltà. Sono parole grosse e anche un po' scontate, ma poco o nulla di buono è mai venuto dall'isolamento più o meno dorato, e men che meno dalle "razze pure". Le cose migliori si sono fatte confrontando e mescolando conoscenze, capacità, e geni.

"Porta d'Italia" nel linguaggio un po' retorico dei nostri antenati, "ponte per l'Europa" o "laboratorio culturale" secondo le formule precotte di oggi, il senso non cambia poi molto. Che si vada a piedi con il bastone e la conchiglia del pellegrino oppure su un trenosuper veloce, sempre da lì bisogna passare. Una volta c'erano le strade che formavano la Via Francigena, oggi le autostrade. E se i pellegrini, contadini, artigiani, artisti e mercanti erano meno devastanti dell'autostrada, gli eserciti di certo inquinavano meno dei motori a scoppio ma qualche danno lo facevano pure loro.

Ci sono passati i Liguri, i Celti e i Romani, che hanno lasciato tracce più che consistenti, dall'arco di Augusto di Susa agli infiniti frammenti di statuaria, iscrizioni, costruzioni, come la chiesa di San Saturnino a Susa, che fu probabilmente eretta sulla base di un tempio di età romana di cui si vedono ancora blocchi di pietra.

I Romani iniziarono a costruire forti e sbarramenti, e così fecero tutti gli altri: dalle Chiuse al Forte di Fenestrelle alle tante strutture grandi e piccole sparse per la montagna e che nei secoli si trasformarono, furono distrutte e ricostruite, magari rigirandole, come il Forte di Exilles, prima baluardo del Delfina-

to contro il regno sabauda, poi bastione antifrancese.

Ci passò molto presto, e ci restò, la spiritualità in tutte le sue forme, e poi il cristianesimo, cattolico e valdese. La valle, che era sul percorso dei pellegrini verso Santiago de Compostela oppure nella direzione opposta, verso la Terrasanta, è un susseguirsi di chiese e cappelle che documentano la religiosità semplice degli abitanti, e di piloni votivi che ricordavano ai pellegrini il motivo del loro viaggio e ne rafforzavano la devozione con affreschi in cui compaiono spesso le figure di San Giacomo col bastone e la conchiglia, San Cristoforo o San Bernardo di Mentone (protettore dei dispersi). Per i pellegrini non c'erano solo altari, ma anche luoghi di accoglienza e cura: è dell'815 la fondazione, per volontà di Ludovico il Pio, dell'Ospizio dei Pellegrini sul

Moncenisio; qualche secolo dopo, altri ospizi e ospedali sono costruiti a Chiomonte, Susa, Avigliana, Ranverso.

Passano, e restano (almeno per alcuni secoli), la cultura, la ricchezza e il potere delle grandi istituzioni monastiche: le abbazie di Novalesa e San Michele della Chiuse (cioè la Sacra di San Michele), le tre certose di Banda, Montebenedetto (vicino a Villar Focchiardo) e della Madonna della Losa, a Gravera. E la cattedrale di Susa. E Oulx. E Chiomonte.

Passano distruttori e costruttori. Dopo i Goti, i Longobardi e i Franchi, nel X secolo arrivano i Saraceni, facendo fuggire i monaci da Novalesa. Passa Federico Barbarossa sconfitto dalla Lega Lombarda, e la sua fuga con ostaggi rischia di finire a Susa, dove scampa per miracolo alla rivolta degli abitanti che liberano i prigionieri. Ma qualche anno dopo torna e si vendica distruggendo la città, di cui lascia in piedi solo gli edifici religiosi e il castello.

Passano i cavalieri Templari e Gerosolimitani, che fondano gli ospizi di Susa e Chiomonte; passano Benedettini, Certosini, Antoniani e San Francesco d'Assisi in persona. Passa Papa Innocenzo IV in fuga durante la guerra contro l'imperatore Federico II.

Passano le lotte di religione fra cattolici e valdesi; passano i valdesi sulla strada dell'esilio e poi ripassano tornando alle loro valli.

Passano i Delfini, i re di Francia, gli Acaja e infine i Savoia - o meglio, sono le valli a passare a loro, definitivamente, dopo il Trattato di Utrecht del 1713.

Passa Napoleone, che abolisce gli ordini religiosi causando l'abbandono pressoché definitivo delle grandi abbazie. E poi ri-passano i Savoia, grazie ai quali, a metà Ottocento, Novalesa diventa un centro-benessere e poi una colonia estiva.

Adesso passano le Olimpiadi. Se saranno da inserire nella categoria dei costruttori o dei distruttori, lo vedremo presto. ■



**Dagli elefanti alla TAV, la Val di Susa ha visto di tutto. Breve storia da Annibale all'Alta Velocità**





# Le Alpi di Carlo Magno

**Maria Vaccari**

Merovingi, Carolingi, Pipino il Breve, Ludovico il Pio, Carlomagno, Sacro Romano Impero, il monogramma nella croce, la Schola Palatina, la Chanson de Roland...

Basta sentir nominare Carlo Magno e mille ricordi scolastici si affacciano alla mente, tutti assieme, alla rinfusa, e non è facile farli andare a posto, ricostruire cosa c'entrino esattamente gli uni con gli altri e tutti quanti con Carlo Magno. Quindi, giusto per far vedere che ho studiato, riassumo. Prima vennero i Merovingi, poi i Carolingi, il cui capostipite non fu Carlo Magno ma suo nonno Carlo Martello (quello della battaglia di Poitiers, per intenderci). Pipino il Breve fu il padre di Carlo Magno, Ludovico il Pio suo figlio e successore, e Carlomagno non fu un errore di battitura dell'impiegato dell'anagrafe di Aquisgrana, ma il fratello minore di Carlo-non-ancora-Magno.



Fu Carlomagno ad ereditare la parte più grande e importante del regno di Pipino la sua assai tempestiva morte lasciò regno e gloria al fratello.

**In mostra a Susa oggetti e documenti per seguire le orme del Grande in Piemonte**

Il monogramma nella croce fu una splendida trovata grafica: consentiva di apporre e riprodurre la firma del re su documenti ufficiali che Carlo non avrebbe avuto il tempo di firmare, e toglieva d'impiccio il sovrano che, a

quanto pare, non ebbe mai troppa domestichezza con la scrittura, anche se non fu affatto quella sorta di santo-guerriero analfabeta che certa tradizione descrive. Carlo non era ignorante (anche perché all'epoca era del tutto normale saper leggere e non scrivere dandosi che le due attività erano ben distinte e insegnate separatamente), anzi fu artefice di una grande rinascita culturale, tanto che proprio a lui si deve la creazione e organizzazione di un pensiero teologico, filosofico e politico che possono già essere definiti "europei". Fondò la Schola Palatina, alla quale chiamò i più grandi eruditi e filosofi del tempo, da Paolo Diacono ad Alcuino di York i quali, seguendo le sue precise direttive,

realizzarono un lavoro imponente di riordino e uniformazione del sapere il cui risultato furono i Libri Carolini (ma anche lo scisma con la Chiesa d'oriente). I monasteri si dovettero uniformare alla regola benedettina e a tutti i membri del clero fu esteso l'obbligo di saper leggere e scrivere in latino. In tutto il territorio dell'impero fu imposta la medesima pratica liturgica, e la medesima versione della Bibbia, di cui si realizzarono copie alcune delle quali, meravigliose, sono sopravvissute ai secoli. E si facilitò la trasmissione del sapere con il perfezionamento e la formalizzazione dell'uso della punteggiatura (risale a questo periodo ad esempio l'invenzione del punto inter-

rogativo), e con l'invenzione di un carattere di scrittura, la minuscola carolina (antenata diretta del Times New Roman), che rese facilmente leggibili i manoscritti.

E poi c'è la costruzione dell'impero, l'incoronazione nella notte di Natale dell'anno 800, ci sono le grandi battaglie, a cominciare da quella di Roncisvalle sui Pirenei. Che militarmente fu un disastro, i Paladini furono massacrati, ma si rivelò una vera manna per letterati e poeti che crearono l'epopea dei paladini, dalla Chanson de Roland all'Orlando Furioso passando per i pupi siciliani e infinite storie e leggende.

Ma in tutto questo, il Piemonte cosa centra?

Centra, eccome, perché proprio qui si svolse una battaglia decisiva, quella che nel 773 aprì le porte alla conquista dell'Italia e segnò la fine del regno longobardo.

È la battaglia delle Chiusse fra l'esercito di Carlo e i Longobardi di Desiderio, assente da molti libri di storia, che parlano genericamente dell'assedio di Pavia, quasi che Carlo ci fosse arrivato in volo. Era stato Froidoino, abate di Novalesa, a dare a Carlo informazioni vitali che gli avevano consentito di aggirare i Longobardi e vincere la battaglia, e il re franco ricambiò diventando grande protettore e benefattore dell'abbazia. Ebbe dunque rapporti più che significativi col territorio alpino, e in particolare con la Valle di Susa, luogo di transito e di scambio sin dalla notte dei tempi, che anche in quel caso fu al contempo ostacolo e veicolo per eserciti, ma anche idee e modelli culturali, investita allo stesso tempo di una dimensione particolare e universale.

Proprio questa è l'idea portante della mostra **Carlo Magno e le Alpi**, che si terrà tra il Museo di Arte Sacra di Susa e l'Abbazia di Novalesa dal 25 febbraio al 25 maggio. Nata da un'idea del Centro Culturale Diocesano di Susa, la mostra è coordinata da un comitato scientifico costituito da eminenti scade-mici e studiosi dell'età carolingia, e

si avvale dell'appoggio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo di Spoleto, che è il principale centro medievistico mondiale.

Manoscritti, oggetti, miniature, riproduzioni documenteranno un periodo che va dalla fine del VII all'inizio dell'XI secolo, vale a dire fra l'età merovingia e la dinastia ottoniana.

Se la Valle di Susa è il punto di partenza, la mostra prende in considerazione l'intero arco alpino coi suoi valichi, e tutta la rete di scambi, incontri e scontri fra popolazioni e culture. Sarà quindi portante il tema del viaggio – di pellegrini, mercanti, militari – in tutti i suoi aspetti, dai mezzi di trasporto alle forme di religiosità, dall'abbigliamento ai contatti fra civiltà diverse.



Una sezione della mostra sarà inoltre dedicata alle rappresentazioni di Carlo Magno nell'iconografia dei secoli successivi, quindi a come il re e le vicende a lui collegate sono raffigurate e talvolta trasfigurate coi toni del mito e della leggenda.

A ideale prolungamento e conclusione della mostra, a Susa si svolgerà poi, a ottobre, un congresso internazionale sul medesimo argomento.

## Carlo Magno e le Alpi

### Orario

dal martedì alla domenica ore 10-18

Ingresso: 3 euro

Info: tel. 0122 622640

[www.centroculturalediocesano.it](http://www.centroculturalediocesano.it)



Centro Studi per l'Artigianato Piemontese



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

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

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

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



# Sestriere l'artigianato scende in pista

Quando il più evocativo e antico degli eventi sportivi - anche se le Olimpiadi invernali ne sono una versione decisamente più recente - si svolge in uno dei *sancta sanctorum* della civiltà enogastronomica come il Piemonte, allora c'è una ben agra ironia nel fatto che i "worldwide partners" includano La Multinazionale delle bibite gassate ed il simbolo universale del cibo-spazzatura, che è Ristorante Ufficiale. Ma, come dice il saggio, *pecunia non olet*, quindi tappeto rosso e tante grazie agli sponsor, chiunque essi siano.

E poi è consolante il fatto che i fornitori ufficiali includano il Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino, e dunque anche i torcetti di Lanzo, il Cevrin di Coazze e l'Erbaluce potranno avere il loro spazio accanto alle MacCiofeche.

Non solo: se, come deve essere, i Giochi porteranno un'invasione di turisti, giornalisti, atleti eccetera da tutto il mondo, quale occasione migliore per presentare e far conoscere le nostre eccellenze?

Da tutte queste considerazioni è nata l'idea di sfruttare l'opportunità offerta dalla kermesse olimpica per promuovere direttamente l'artigianato d'eccellenza del Piemonte, e di farlo nel cuore stesso delle Olimpiadi invernali.

Parliamo naturalmente di Sestriere, che rappresenta la vetta dei Giochi, non solo letteralmente (perché con i suoi duemila e rotti metri di altitudine è la località orograficamente più alta) ma anche simbolicamente, perché ospita le gare più prestigiose. Non che le altre non siano belle e avvincenti: il pattinaggio di figura fa sognare, in quanto a spettacolarità il freestyle non teme rivali, c'è il fondo che sa di fatica e a tutti ricorda gli allori piemontesissimi di Stefania Belmondo, e c'è l'hockey che ci fa sentire tutti canadesi. Ma la discesa libera e il Super-G stanno alle Olimpiadi invernali come i cento metri a quelle estive: sono un classico, quello che mette davanti alla tivù anche chi dello sci normalmente non vuole nemmeno sentir parlare.

E proprio a Sestriere - per la precisione in Piazza Fraiteve che ne è il cuore e in Via Louset, che è la strada che porta ai luoghi di gara - l'artigianato d'eccellenza sarà in mostra e in vendita. All'aperto, in barba al freddo e al tempo capriccioso della montagna.

Venti cassette di legno - le stesse del fortunatissimo mercatino di Natale - provviste di elettricità e riscaldamento, diventeranno un vetrina dell'Artigianato d'Eccellenza del Piemonte, con un occhio di riguar-

do per quei settori che più di altri possono attrarre l'attenzione di turisti, sportivi e giornalisti.

In primis l'artigianato alimentare, con cioccolato, caramelle, liquori, formaggi, grissini, focacce, prodotti da forno, salumi, e con possibilità di degustazione oltre che di acquisto. Ma anche oggettistica, legno e molto altro. E poi, compatibilmente con le limitazioni imposte dagli spazi, dall'affollamento e dal tempo, dimostrazioni dal vivo delle varie lavorazioni.

L'iniziativa, che si svolgerà dal 10 al 26 febbraio e verrà ripetuta a marzo in occasione delle Paralimpiadi, è organizzata da AGIRE, acronimo di Agenzia di Interesse Regionale per lo Sviluppo Commerciale delle Imprese Artigiane dell'Eccellenza.

L'agenzia è stata creata dalle organizzazioni di categoria dell'artigianato (Confartigianato, CNA e C.a.s.a.) con il contributo della Regione Piemonte e il sostegno di Unioncamere Piemonte, e nasce

dalla constatazione di una caratteristica comune a molte aziende dell'Eccellenza Artigiana:

quella di avere un alto livello di specializzazione operativa, che si concentra spesso nella figura del titolare, un artigiano di grande capacità e lunga esperienza. Tuttavia, a manualità e conoscenze tecniche fuori dal comune non corrispondono capacità e attenzioni adeguate in campo imprenditoriale. Dalla scarsa familiarità con gli strumenti informatici oggi indi-

spensabili per la gestione aziendale, alla mancanza di collaborazione o persino di comunicazione con le altre imprese artigiane - che le rivalità individuali

troppo spesso ancora soffocano la consapevolezza che il bene comune è anche il bene di ciascuno - l'artigianato d'Eccellenza si deve confrontare con limiti strutturali che impediscono la piena realizzazione delle sue enormi potenzialità economiche ma anche culturali e di creatività.

Lo scopo di Agire è, quindi, aiutare le imprese dell'Eccellenza Artigiana ad aumentare la loro competitività e a contare davvero sul mercato, sia lavorando con le singole imprese

nella ricerca di clienti, nella promozione e nell'elaborazione di strategie commerciali; sia promuovendo l'artigianato d'eccellenza nel suo insieme attraverso la comunicazione, il marketing e l'organizzazione di eventi.

Questo del Sestriere sarà un banco di prova fondamentale, e un'occasione da sfruttare nel migliore dei modi per dimostrare, anche, che le Olimpiadi possono essere davvero un'opportunità e non solo un grande circo.

(Lc.)

**Tra una gara e l'altra si fanno largo i prodotti d'eccellenza, protagonisti in piazza Fraiteve**



**Dal 10 al 26 febbraio a Sestriere**

cassette di legno di Piazza Fraiteve e Via Louset

**tutti i giorni dalle 11 alle 20  
I giorni 14, 17, 22, 25  
ore 11-24**

# Altre vette

**Alda Rosati-Peys**

Io non scio, non mi arrampico, sono freddolosa e ho l'agilità di un ferro da stiro. La mia propensione all'attività fisica è paragonabile a quella di Hercule Poirot. Insomma, non sono un tipo avventuroso, e sono anche convinta che molti "amanti dell'avventura" siano solo dei balenghi che immancabilmente finiscono per cacciare nei guai se stessi e chi li deve salvare.

Però mi piace camminare. Lo farei per ore, e quando posso lo faccio. Camminate, passeggiate, possiamo

**Via dalla  
pazza folla  
sulle Alpi  
Lepontine,  
nel parco  
Veglia-  
Devero**

a n c h e chiamarlo trekking leggero (che poi è la stessa cosa ma fa più fine), e con un paio di scarponi vecchio

stile tutto cuoio imbottitura e vibram - e mega-lacci rossi d'ordinanza - che pesano come un secchio di mattoni e se li vendo a un negozio di vintage alpinistico ci compro una fornitura di pedule gore-tex, flex-tex, Tex-mex superleggere con GPS e forno a microonde incorporati nel velcro. Ma non li vendo, ci sono affezionata.

In montagna ci vado solo d'estate, il che fa di me la persona ideale per parlare di montagna in inverno.

Mi spiego.

Il problema, con la montagna d'e-

state, è che nessun pietoso manto di neve copre lo scempio di prati scorticati, vallette trafitte da pali e tralicci, seggiolini degli impianti di risalita ammonticchiati dove capita assieme ai vari relitti di quella peculiare idea di divertimento che induce migliaia di persone a sborsare delle belle somme e mettersi in fila per avere il privilegio di appoggiarsi un disco di plastica ai cosiddetti e farsi trascinare in cima a un pendio dal quale buttarsi giù in un traffico da ora di punta rischiando ossa e articolazioni, per poi ricominciare con la fila. Signori che magari non accompagnano la moglie al supermercato perché non sopportano di stare in coda alla cassa, o forse gente che in coda (al casello, alla posta, al semaforo) ci sta tutti i giorni e neppure nei weekend intende rinunciarvi.

Ora, il godimento della montagna estiva è direttamente proporzionale alla sensatezza della sua gestione invernale: se si abbattono pinete e boschi secolari per fare piste rosse, verdi, nere, ecru e fantasia, e si fanno condomini-alveare con perlinato a vista per accogliere sciatori che fuggono dai condomini-alveare cittadini con mattone a vista, d'estate avremo distese brulle e giallastre e condomini-alveare con perlinato (scrostatato) a vista.

Che tristezza.

Se la montagna è bella d'estate vuol dire che d'inverno non è stata un fast food dello sci, ma ha saputo far divertire gli sportivi senza distruggere la natura. Uno di questi posti è il Parco Naturale Alpe Veglia Alpe



Foto Bosisto

Devero, che si trova sulle Alpi Lepontine occidentali alle estreme propaggini settentrionali del Piemonte, praticamente ai confini con la Svizzera. La provincia è il Verbano Cusio Ossola, e i comuni di riferimento sono Baceno, Crodo, Trasquera e Varzo. Ottomila e più ettari di laghi e laghetti, prati

e praterie di alta quota, pascoli, lariceti e un sottobosco di rododendri e mirtili a un'altitudine fra i 1600 e i 3500 metri, suppergiù.

A sud del parco una "zona di salvaguardia" comprende le piane di Devero e di Crampiolo, e la valle di Bondolero: è una specie di anticamera del parco stesso, e anche un laboratorio di interventi e attività ecocompatibili. Non solo, ma appena oltre il confine svizzero troviamo la Valle di Binn, che è letteralmente un

parco naturale abitato: si tratta di una zona in cui sin dal 1964 tutte le attività e le infrastrutture sono state realizzate dando la priorità all'ambiente, perché si era capito che la bellezza del paesaggio poteva essere anche una risorsa economica, e che linee elettriche interrato, riduzione del traffico, recupero dei terreni abbandonati e dei vecchi edifici potevano attrarre turisti, quindi produrre reddito e sviluppo. Un'idea tal-

mente ovvia che sono stati in tanti a non prenderla nemmeno in considerazione, a giudicare da quel che si vede in giro.

Il parco offre le più svariate possibilità, dalle visite naturalistiche e didattiche alle escursioni di tutte le difficoltà.



Foto Bosisto

E poi c'è l'archeologia: nella zona dell'Alpe Veglia sono stati trovati i resti di un accampamento di cacciatori nomadi vissuti circa ottomila anni fa, quando nella conca si trovava un lago circondato da foreste, habitat per moltissime specie animali. Priva di selce, l'area è invece ricca di quarzo, con cui si facevano utensili per la caccia e il lavoro, e nei dintorni di Cianciavero sono stati trovati i resti di una vera e propria officina per la fabbricazione di questi strumenti. Infine, il *Balm d'la Vardaiola* (la Balma della sentinella)



Foto Vairoli



# Chi, invece, scia...

la), un riparo sotto la roccia a oltre 1900 metri di quota, ha conservato resti di insediamenti che vanno dall'età del ferro al basso medio Evo, e sono anche stati trovati resti di pitture rupestri.

E poi ci sono gli animali, dalle lepri agli stambecchi, dalle beccacce alle marmotte, dalle volpi all'airone cinerino, dalle farfalle ai grandi rapaci - gipeto, nibbio, poiana, aquila reale - dal martin pescatore ai coleotteri. E pipistrelli. Anzi, proprio su questi nel parco è attivo sin dal 2003 un progetto di studio sulle varie specie di chiroteri presenti nell'area protetta (orecchione, nottola di Leisler, pipistrello nano, il rarissimo Barbastello, e altri ancora), per censire e sviluppare programmi di tutela per questi straordinari mammiferi volanti minacciati dalla progressiva distruzione dei loro habitat e dall'ignoranza e superstizione popolare. A proposito: non è per niente vero che i pipistrelli sono attratti e si attaccano ai capelli!

**Info:**

Parco Naturale Veglia Devero  
Villa Gentinetta  
Viale Pieri, 27 Varzo (VB)  
tel. 032472572  
[www.parcovegliadevero.it](http://www.parcovegliadevero.it) ■

## Come arrivare

**In auto**

Autostrada Voltri-Sempione fino a Gravellona Toce, quindi superstrada fino a Varzo (Val Divedro) o a Crodo (Valle Antigorio).

**In treno**

Ferrovie del Sempione fino a Domodossola, linea Domodossola-Briga fino a Barzo. Servizi di autobus collegano Varzo con San Domenico e Domodossola con l'Alpe Devero.

**Alpe Veglia**

Raggiunta San Domenico, in autobus o con l'auto, si possono raggiungere l'Alpe Ciamporino e l'Alpe Veglia a piedi, seguendo il sentiero, oppure con la seggiovia.

**Alpe Devero**

Con l'autobus o in auto si arriva al parcheggio di Balmavalle, nella zona di salvaguardia, oppure ci si arriva a piedi, da Goglio, percorrendo la mulattiera (circa un'ora e mezza di marcia)



Foto Trek 2000

Chi invece ama (sul serio) gli sport invernali, trova nel parco uno dei luoghi ideali per lo scialpinismo e l'escursionismo con le ciaspole, ossia le racchette da neve, senza tralasciare un po' di sci di fondo. Per loro il Parco ha una serie di proposte allettanti, e anche a costi più che ragionevoli. E siccome il calendario di febbraio è ricchissimo, ci limitiamo a qualche segnalazione.

**Domenica 26  
La Traccia Bianca  
II edizione**

Corsa con racchette da neve. Aperta a tutti. 8 chilometri per un dislivello di 250 metri nel parco naturale, con attraversamento del lago ghiacciato di Codelago. Ritrovo alle 8 alla piana dell'Alpe Devero, iscrizioni entro venerdì 24, con possibilità di iscriversi anche il sabato e la domenica in loco.

Ai primi 500 iscritti verrà offerto un pacco gara con prodotti gastronomici, a tutti un vin brulé di benvenuto. Premi ed estrazione di un trekking di 14 giorni in Argentina. Iscrizione: 7 euro senza noleggio, 9 euro con noleggio racchette  
**Info:**  
tel. 347 4167594 / 335 5950034  
[www.cai-pallanza.it](http://www.cai-pallanza.it)

Da non perdere poi le escursioni e week-end con le racchette da neve di giorno e di notte.

**4 febbraio  
Nel buio della notte**

**11 febbraio  
Notturmo con la luna piena**  
Il sabato sera, a partire dalle 17:30 circa e con la luna (si spera) piena. Per circa tre ore si gira per boschi e pascoli al chiar di luna o delle stelle, cena e pernottamento in locanda

**5 e 12 febbraio  
Alla scoperta dell'Alpe Devero**  
Si parte la domenica mattina con percorsi a tema diversi di volta in volta, e prove di orientamento con e senza bussola

**25-26 febbraio  
Un fine settimana alle porte dell'Alpe Veglia**  
Si svolge a San Domenico, da dove si parte per escursioni con le racchette, scegliendo fra la notturna del sabato, e quella domenicale, diurna.

**Info prezzi e prenotazioni:**  
tel. 032360600-87313  
[www.trek2000.it](http://www.trek2000.it)

Le guide alpine Davide Broggi e Marco Tosi organizzano **ciaspolate:**

il 5 in Val Vogna, e il 19 in Valle di Bognanco (iscrizione 25 euro) e **gite di scialpinismo notturno**, martedì 14 febbraio, con destinazione da definire a seconda dell'innevamento (partenza alle 18, rientro previsto per mezzanotte. Iscrizioni entro il 10 febbraio, costo 25 euro). Sabato 11 e domenica 12, **cascate di ghiaccio.**

In Val Formazza, scalate di diversi gradi di difficoltà, scelte in base alle capacità dei partecipanti. Iscrizioni entro l'8 febbraio, costo 120 euro a persona inclusivo di vitto e alloggio.

**Info:**  
Davide Broggi: tel. 328 2274701  
[www.montezeus.it](http://www.montezeus.it)  
Marco Tosi: tel. 335 8132804 ■





# Il libro

a cura di Lucilla Cremoni

## Il Sapere dei Sapori Cuochi e banchetti nel castello di Moncalieri

a cura di Gabriella Pantò

Edizioni Celid 2005

108 pagine, 13 euro.

Catalogo della mostra omonima,

Castello di Moncalieri

2 dicembre 2005 - 28 maggio 2006

Per alcuni di noi, l'archeologia è quella cosa in cui un signore vestito come Indiana Jones, o in completo di lino bianco ed elmetto coloniale sorveglia una truppa di scavatori indigeni che con un paio di colpi di badile trovano l'ingresso di qualcosa di favoloso: tempio, tomba, tesoro. Gloria, e maledizione comprese nel prezzo.

Solo che non è mica vero.

Nella realtà, l'archeologo finisce spesso per trovarsi a scarriolare come un muratore, a setacciare terriccio e a non trovare nulla per giorni e settimane. E soprattutto, quello che si trova più frequentemente non è la tomba intatta del faraone, ma cocci, utensili, oggetti d'uso, ninnoli, detriti, avanzi di vite passate da secoli. Il che non solo è logico, ma anche più interessante. Perché per quanto fascinosa possa essere il ritrovamento eclatante di tesori o capolavori, sono invece le tracce più umili a raccontarci come si viveva davvero in quelle epoche: una pentola con resti di minestra o un sandalo possono raccontare più di un

prezioso vaso di alabastro.

Quindi, da sempre, le discariche dell'antichità sono autentiche miniere di informazioni, e mai come in questo caso vale il vecchio adagio per cui l'immondizia di qualcuno è il tesoro di qualcun altro.

Uno di questi siti è emerso a due passi da Torino una quindicina d'anni fa, quando si intrapresero degli scavi nella torre angolare sud-ovest del castello di Moncalieri. Fino ad allora il castello era associato soprattutto alle vicende sabaude, oltre che alle varie leggende sui fantasmi che si aggirerebbero nottetempo fra le sue sale e sotterranei. Da allora il sito divenne anche un eccezionale luogo di studio di un periodo compreso, grossomodo, fra la fine del XIII e il XVII secolo. In quei secoli, infatti, la torre era stata usata letteralmente come pattumiera.

La medesima cosa era successa ad una delle torri di Palazzo Madama a Torino, in cui l'architetto D'Andrade rinvenne una gran massa di materiale. Nel caso di Moncalieri, tuttavia, il ritrovamento avveniva in un periodo in cui le tecniche di

scavo e soprattutto le cognizioni scientifiche e capacità di analisi chimico-biologiche consentivano non solo il recupero dei pezzi (vetri, teraglie, vasi eccetera) ma anche la ricostruzione di aspetti importanti della vita materiale dell'epoca in questione. Ad esempio, adesso si può sapere esattamente cosa si cucinasse e si mangiasse alla corte sabauda nel periodo tardo medievale e rinascimentale.

Dalla botola, che si trovava al primo piano, cioè al livello delle cucine, veniva gettato di tutto, dalle stoviglie rotte o spaiate agli avanzi di cucina, ai residui della pulitura dei focolari. E poi pezzi di stoffa, un cappello di paglia da giardiniere, dadi e monetine finite assieme ai rifiuti della mensa e la cui collocazione ha anche consentito di datare con una certa precisione gli strati. Nel Seicento, in seguito alle trasformazioni del castello volute da Carlo Emanuele I, cessò l'uso di questa singolare discarica, che fu sigillata facilitando così la conservazione dei materiali organici, alcuni dei quali letteralmente si mummificarono (foglie, frammenti di frutta e verdure, legumi) per la felicità degli archeologi odierni.

A questo straordinario ritrovamento è dedicata la mostra **Il**



**Sapere dei Sapori** (al Castello di Moncalieri fino al 28 maggio 2006), realizzata nell'ambito della rassegna *Cibi e sapori dell'Italia antica* e di cui questo libro è il catalogo.

Il volumetto presenta saggi di eminenti studiosi e medievisti, che ci danno una sintetica ma esaustiva trattazione sulla storia di Moncalieri e del suo castello, sugli usi e costumi alimentari della corte; sulle carni, verdure e pesci consumati nelle varie epoche, sugli aspetti della vita di corte, sulle imbandigioni ordinarie e sui grandi banchetti. Molto ricca, poi, la bibliografia al termine di ogni capitolo.

Due soli appunti a questo peraltro ottimo libriccino. Uno è il titolo (che è ovviamente anche quello della mostra): l'uso della trita e ritrita formuletta-gioco di parole su Saperi e Sapori rischia di banalizzare un lavoro di ricerca e resoconto di prim'ordine e di farlo scambiare per uno dei tanti libri di "ricette antiche" di cui le bancarelle son piene. L'altro è il fatto che, delle 108 pagine di cui il libro è composto, solo 12 sono a colori, il che fa sensibilmente risparmiare l'editore sui costi di stampa ma è un gran peccato visto l'interesse e la qualità delle immagini, soprattutto quelle tratte da antichi codici. ■





# l'Agenda

## Cosa fare e dove andare durante i Giochi

a cura di **Federica Cravero**

Qui di seguito presentiamo una serie di eventi culturali fruibili nel periodo delle Olimpiadi ma collaterali, se non addirittura alternativi, agli appuntamenti prettamente sportivi. Volutamente abbiamo voluto circoscrivere la zona a Torino e alle Valli Olimpiche, non certo per escludere il resto del Piemonte, ma solo per sottolineare l'unicità di un evento come questo.

I più importanti degli eventi che vi proponiamo fanno parte del cosiddetto circuito delle Olimpiadi della Cultura, nato appunto per arricchire di arte, storia, teatro e musica l'atmosfera dei Giochi.

### TORINO

**Museo di Scienze Naturali**  
fino al 30 aprile  
**Inuit e Popoli del Ghiaccio**

Reperti e opere d'arte provenienti da Italia, Siberia, Alaska, Canada, Groenlandia e Nord d'Europa.

**Museo Nazionale della Montagna**  
fino al 1° maggio  
**Viaggio alle Alpi, alle origini del turismo alpino**  
Réclame, manifesti, cimeli e testimonianze del nuovo turismo alpino, che prese piede a fine Ottocento  
**Viaggio all'oro**  
**L'immaginario del Klondike**  
L'esposizione è dedicata al Klondike dei cercatori d'oro, negli anni di fine Ottocento.

**Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli**  
fino al 14 maggio  
**Paesaggio e veduta da Poussin a Canaletto**

*Dipinti di paesaggio del XVII e XVIII secolo, provenienti dalle collezioni di Palazzo Barberini-Galleria Nazionale d'Arte Antica*

**Museo Egizio**  
Fino al 30 giugno  
**Riflessi di Pietra**

Riallestimento scenografico di Dante Ferretti, con un accurato studio di colori e luci, della collezione di grandi statue di faraoni, divinità e dignitari, aspetto saliente della collezione egizia torinese

**La vita quotidiana nell'Antico Egitto**

Un itinerario nel lavoro e nella festa di quanti vissero lungo il Nilo

**GAM - Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea**  
Fino al 23 aprile

**Vittorio Sella alpinista e fotografo**

200 fotografie realizzate dal fotografo biellese nel corso delle sue numerose spedizioni



**Fino al 4 giugno**  
**Metropolis: La città nell'immaginario delle avanguardie**  
Un centinaio di opere, fra gli altri, di Boccioni, Delaunay, Léger, Gleizes, Otto Dix, Paul Klee, Kirchner, August Macke, Grosz, Max Weber, Joseph Stella, Sironi, Carrà e Severini

**Castello di Rivoli - Fondazione Sandretto Re Rebaudengo**  
Fino al 19 marzo  
**T1 Triennale Torino Tremusei**  
**La Sindrome di Pantagruel.**  
Edizione speciale Olimpiadi  
Due mostre personali e una mostra collettiva di opere di 75 giovani artisti provenienti da ogni parte del mondo

## Come essere falsi e cortesi per una nobile causa

**Francesca Marino**

L'appuntamento di Torino 2006 si avvicina: a ricordarcelo ci sono cartelloni, poster, volantini, affiche, adesivi, striscioni e quant'altro bardi strade, piazze e palazzi storici di Torino e delle località olimpiche. La proverbiale discrezione torinese è stata seppellita sotto un'immane quantità di carta: dépliant e cataloghi annoverano appuntamenti d'ogni sorta e invitano a raggiungere la capitale dell'auto, del cioccolato, del cinema o del barocco. A due settimane o giù di lì dall'inizio, si può sostenere che anche il collage e la capacità di sintesi hanno il sacro diritto di essere considerati una disciplina olimpica: la difficoltà maggiore sarà fare ordine tra la girandola di iniziative e spettacoli di contorno ai Giochi.

Mentre la preoccupazione maggiore del Comitato Olimpico e della città rimane la gestione del traffico e dell'ansia prima del 10 febbraio, un breve vademecum per vivere una giornata qualsiasi di febbraio nella nuova Torino.

Il traffico sarà caotico, ma scompariranno a poco a poco le reti di protezione, i cantieri aperti e i segnali volanti, riscoprendo angoli assediati da anni. Il sito web di Torino 2006 offre tutte le informazioni per i trasporti e gli spostamenti e raccomanda caldamente di usare mezzi alternativi all'automobile. Gli habitués delle settimane bianche potranno sciare su impianti rinnovati o nuovissimi, e agibili con qualche limitazione.

Il cuore olimpico di Torino pulserà in una Piazza Castello blindata da metal detector e da uno spieghamento di polizia senza pari: medaglie, balletti, fuochi d'artificio, concerti chiuderanno ogni giornata olimpica.

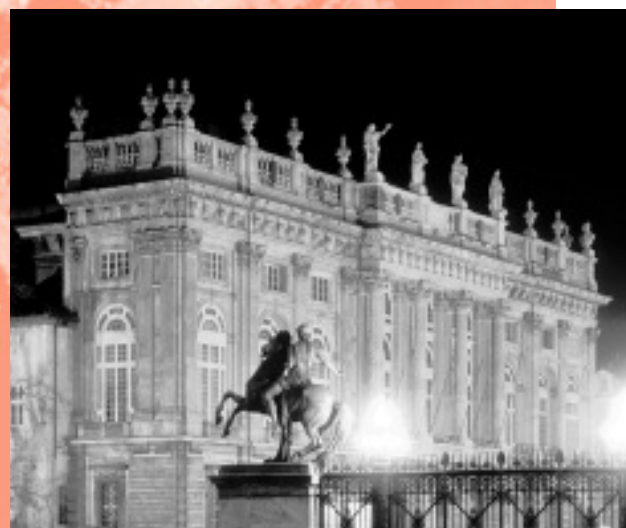
Megaschermi in Piazza San Carlo e Piazza Vittorio; Palazzo Madama riaperto al pubblico e sede di rappresentanza del Comitato Olimpico Internazionale; Luci d'Artista e Manifesto prolungheranno lo spettacolo per le vie del centro.

La grande enogastronomia avrà la sua vetrina nel Quadrilatero Romano e in Piazza Castello: si potranno gustare i Prodotti del Paniere della Provincia di Torino in punti di ristoro fuori e dentro i siti di gara.

Le Olimpiadi della Cultura coinvolgono il territorio in un tour de force artistico che spazia dalle arti visive alla musica, alla danza, al cinema, al teatro: un programma ricchissimo per celebrare la montagna e la città, la storia e gli uomini.

I musei, aperti 7 giorni su 7, offrono mostre e rassegne per tutti i gusti e le tasche. La rassegna "Le Montagne del Fare Anima" rende palcoscenico d'eccezione siti di grande suggestione storica, mentre "Echoes from the Mountains" e "The Snow Show" proiettano sulla secolare maestosità delle montagne virtuosismi di architettura sonora e ambientale.

Ai comuni mortali, che sfoglieranno sì e no un quarto dei volantini che hanno raccolto, il consiglio è: non lasciate Torino per passare due settimane al sole dei Tropici, vivete lo spirito olimpico saltando qua e là fiumane di gente impegnata a scavalcarvi a sua volta in una maratona dal sapore millenario; non ascoltate chi si ostina a spiegare la "piemontesità" come un difetto caratteriale; cercate di rendere meno visibile sul volto il fastidio dell'invasione annunciata, dando un senso nuovo e inedito all'adagio "Piemontesi, falsi e cortesi".





**Palazzo Bricherasio****8 febbraio - 7 maggio****Le tre vite del Papiro di Artemidoro: voci e sguardi dall'Egitto greco-romano**

Leccesionale reperto di epoca tolemaica riemerge dopo due-mila anni.

Acquistato e restaurato dalla Compagnia di San Paolo, il papiro, lungo oltre due metri e mezzo e alto 32 centimetri, proviene dallo smontaggio di una maschera funeraria in cartonnage. Esportata nel 1972 dall'Egitto, la maschera ebbe vari proprietari, uno dei quali si accorse che la maschera era fatta con papiri contenenti testo scritto e illustrazioni, e decise di farla smontare. Ne vennero fuori vari reperti, fra cui questo papiro, che contiene una vasta porzione dell'opera geografica di Artemidoro di Efeso, con una carta che rappresenta una parte della Spagna. Il lavoro, realizzato attorno al 50 a.C., doveva essere una versione di lusso del testo di Artemidoro, ma rimase incompiuto. Tuttavia, il papiro era materiale prezioso; infatti, venne successivamente riutilizzato, presumibilmente da una bottega di pittori: sul verso fu dipinto un bestiaro di animali reali e fantastici, molti dei quali col rispettivo nome, in greco. Uno straordinario ed unico, esempio di taccuino di bottega. Ma non è ancora finita, perché successivamente, forse attorno al I secolo, il papiro dovette passare a una bottega di scultore, e negli spazi ancora liberi si disegnarono teste, mani e piedi. Infine, fu utilizzato per costruire la maschera funeraria, forma nella quale è giunto fino a noi. Non si sa se fu il papiro a cambiare destinazione, dalla bottega di un cartografo a quella di un pittore a quella di uno scultore, o se fu la bottega stessa a cambiare proprietario. Quello che è certo è che siamo di fronte a un documento di eccezionale valore e importanza: il testo di Artemidoro, infatti, era finora conosciuto solo grazie a Strabone, del cui lavoro fu fonte. E quella in mostra è la più antica carta geografica di età classica che si conosca.



La mostra, promossa dalla Fondazione Museo delle Antichità Egizie in collaborazione con la Fondazione per l'Arte della Compagnia di San Paolo, ricostruisce anche il contesto in cui il papiro fu creato: la cultura, la storia, gli eventi del tempo, e la sua rilevanza rispetto agli orizzonti culturali contemporanei.

Le sezioni della mostra ricostruiranno le vicende del Papiro di Artemidoro, ma anche i processi per cui dai rotoli di papiro si arriva al cartonnage della maschera funeraria. Si ripercorrerà lo sviluppo della cartografia dall'età classica al Medio Evo, e anche quello della rappresentazione di animali e della ritrattistica, che sono gli interessanti temi di studio che le diverse incarnazioni del papiro vanno a toccare.

**Palazzo Bricherasio****Via Lagrange, 20****Orario**

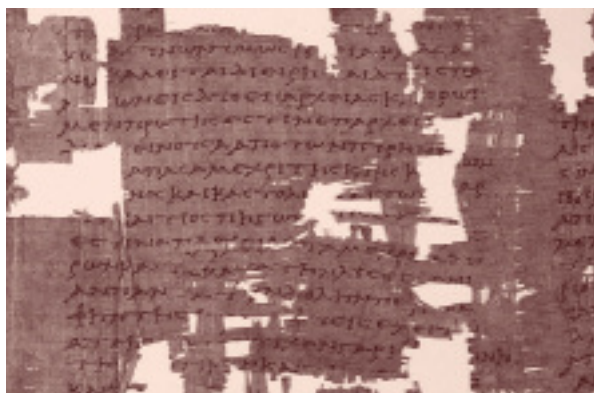
lunedì ore 14:30-19:30  
martedì, mercoledì, venerdì  
ore 9:30-19:30  
giovedì e sabato ore 9:30-22:30

**Prezzi**

intero 7 euro  
ridotto 5 euro

**Info:**

tel. 011 5711888

**www.palazzobricherasio.it****Palazzina della Promotrice delle Belle Arti****Fino al 14 maggio****Corti e Città - Arte del '400 nelle Alpi Occidentali**

*Dipinti, sculture, miniature, oreficerie, tessuti e mobili e arredi dal tempo di Amedeo VIII (1383-1451) fino all'aprirsi del Cinquecento*

**Museo di Antichità****Fino al 30 aprile****Atleti ed Eroi - L'ideale estetico nell'arte da Olimpia a Roma, a Torino 2006**

*Opere scultoree provenienti da vari musei archeologici*

**Biblioteca Reale****Fino al 19 marzo****Leonardo da Vinci: capolavori in mostra**

*Esposizione straordinaria dei disegni di Leonardo da Vinci, compreso il famoso autoritratto. Nell'ambito della mostra anche Cristo Crocifisso di Michelangelo esposizione della splendida scultura lignea concordemente attribuita al giovane Buonarroti*

**Palazzo Cavour****Fino al 25 giugno****Metropolitanscape Immagini della città contemporanea**

*La rappresentazione del paesaggio urbano dal Novecento a oggi*

**Museo Nazionale dell'Automobile****Fino al 12 marzo****Auto-Mobile: un tratto che ha cambiato la vita**

*La mostra celebra l'automobile come fattore di mutamento del costume nazionale*

**Fino al 19 marzo****Una Stagione Romantica Marche automobilistiche torinesi dal 1900 al 1939**

*Istantanee che presentano modelli di vetture nate a Torino tra l'inizio del secolo e la fine degli anni Trenta*

**Parco Michelotti****Fino al 19 marzo****Esperimenta****Muscoli Intelligenti tra sport e Montagna.**

*Un evento scientifico-interattivo ricco di sfide che permettono ai visitatori di conoscersi e migliorarsi*

**Archivio Storico****Fino al 3 marzo****Sport a Torino**

*Luoghi eventi e vicende tra Ottocento e Novecento nei documenti dell'Archivio Storico della Città, da quando, nel 1844 nacque a Torino la Società Ginnastica, prima associazione sportiva in Italia*

**Duomo di Torino****Fino al 30 aprile****Il Mistero della Sindone**

*Un percorso di scoperta attraverso le tematiche della Sindone*

**Centro Storico Fiat****Museo Nazionale del Cinema****Fino al 26 marzo****Forza Motrice - Protagonisti del design e della tecnologia automobilistica italiana**

*Mostra di vetture, prototipi, oggetti, fotografie e manifesti dell'Archivio Storico Fiat. In contemporanea una mostra al Museo Nazionale del Cinema sulla storia dell'automobile nel cinema*

**Palazzo dei Quartieri Militari****Fino al 2 giugno****Torino al Lavoro. Dalla ricostruzione allo sviluppo**

*Uno straordinario osservatorio attraverso cui considerare la dimensione globale della rinascita di Torino nel secondo dopoguerra*

**Sala Bolaffi****Fino al 19 marzo****Piemonte/Torino Design**

*Prodotti o progetti di design provenienti da aziende e da studi di progettazione in Piemonte*

**Cene Letterarie del "Grinzane"****13-23 febbraio****Il libro è servito****Storie e ricette di montagna**

*Nell'ambito delle manifestazioni culturali previste per i Giochi Olimpici Invernali, il Premio Grinzane Cavour propone un ciclo de Il libro è servito basato su Cene Letterarie tratte da romanzi ambientati in montagna o ispirati a scrittori che*



vivono i luoghi di montagna. Il progetto applica anche agli incontri dedicati alla montagna le motivazioni già alla base delle Cene Letterarie realizzate in passato: le pagine letterarie aiutano a riscoprire la cultura materiale del territorio, ad aprirsi alla conoscenza di terre lontane, ad avvicinarsi al gusto di altre realtà, del passato e del presente, per rinnovare l'incontro tra il piacere del cibo e il piacere della lettura. Le cene sono organizzate con la collaborazione con Toroc, Regione Piemonte e Città di Torino.



Questo il programma:

- **Lunedì 13 febbraio**  
**Ristorante "Villa Sassi", Torino**  
Scrittore: **Giorgio Faletti**  
Chef: **Lidia Alciati**  
del ristorante "Da Guido", Relais San Maurizio, Santo Stefano Belbo
- **Mercoledì 15 febbraio 2005**  
**Ristorante Flipot, Torre Pellice**  
Scrittore: **Björn Larsson**  
Chef: **Walter Eynard**  
del ristorante "Flipot"
- **Sabato 18 febbraio**  
**Ristorante "Besson"**  
**Sauze d'Oulx**  
Scrittore: **Predrag Matvejevic**  
Chef: **Piero Bertinotti**  
del ristorante "Pinocchio" di Borgomanero
- **Martedì 21 febbraio**  
**Ristorante "Combalzero", Rivoli**  
Scrittore: **Boris Biancheri**  
Chef: **Davide Scabin**  
del ristorante "Combalzero" di Rivoli
- **Giovedì 23 febbraio**  
**Ristorante "La Pista", Torino**  
Scrittori: **Luis Sepúlveda**  
Chef: **Massimo Guzzone**  
del ristorante "La Pista"

## Sette vasi per la Casa Sacra

*Dall'11 febbraio al 20 marzo una mostra a San Filippo celebra l'apertura del MIAAO e il restauro del complesso juvarriano*

L'11 febbraio, in concomitanza con la prima giornata di gare delle Olimpiadi, riapre il nuovo, eccentrico Museo Internazionale delle Arti Applicate Oggi (MIAAO). Non un semplice museo, ma una *kunsthalle* - anzi, trattandosi di arti applicate, una *kunsthandwerkhalle* - situata nello splendido complesso juvarriano di San Filippo Neri e divenuta realtà grazie alla Regione Piemonte, al Comune di Torino e alla Congregazione dei Padri Filippini. Un centro nato per promuovere, ma anche per rinnovare quella tradizione e quel primato tutto italiano, che nel corso della seconda metà del Novecento si era esaurito.

Un progetto iniziato col restauro della prima delle due gallerie del museo, che ospiterà la collezione permanente della

Regione Piemonte, ma è essa stessa espressione del lavoro di artigiani piemontesi e delle materie prime locali. Per il restauro, infatti, sono state recuperate le lastre di quarzite di Barge residue dal cantiere settecentesco di San Filippo; il nuovo pavimento in cotto è stato realizzato dalla Fornace di Sezzadio che ancora adotta tecniche tradizionali; e ancora - elemento di assoluta novità per questo tipo di intervento - l'utilizzo di un materiale e una tecnica primordiali come la terra cruda battuta, nella quale sono stati impressi i simboli della stella juvarriana e del logo del museo.

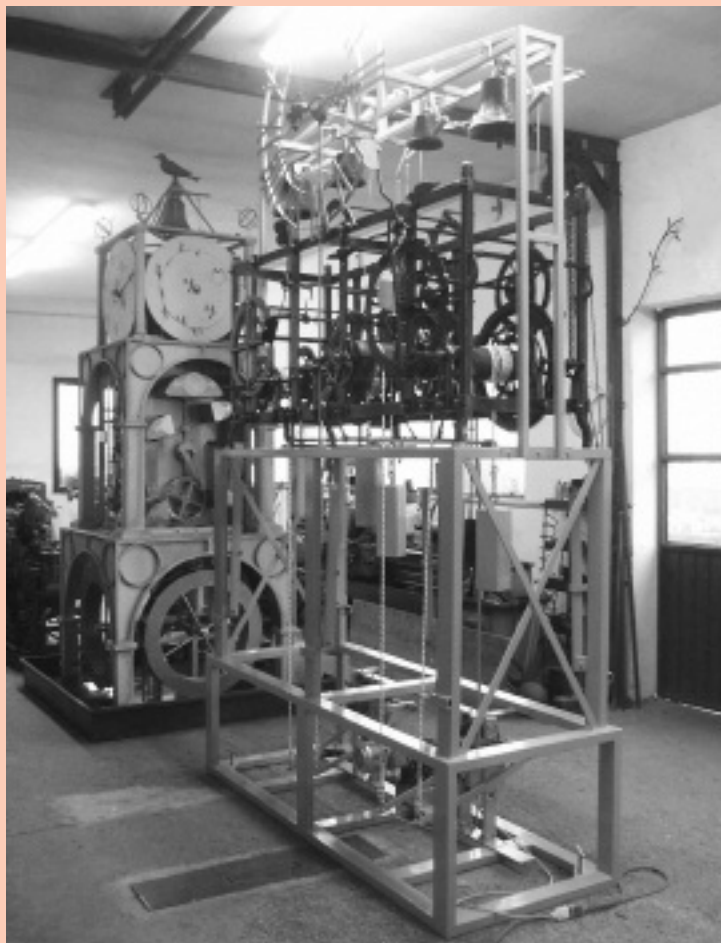
Ma l'apertura di febbraio offrirà anche la possibilità di visitare la prima delle mostre temporanee previste nella galleria del piano terra. È un'installazione di Ugo Marano intitolata **Sette Vasi per la Casa Sacra** (quella torinese di San Filippo e dei Padri dell'Oratorio): sette vasi "olimpici" cotti in un forno appositamente costruito a Vietri da Enzo Santoriello, il



giovane faenzaro che ha già realizzato opere ceramiche teoricamente "impossibili" per Miquel Barceló ed Enzo Cucchi. Sette pezzi foggiate e decorati da Marano con l'assistenza della giovane figlia Enrica, spessi appena sette millimetri: il primo e più grande è alto tre metri e tre centimetri; l'ultimo, reclinato e dalla forma di un lacrimatoio, è intitolato *Quando muore un filosofo*, ed è stato ispirato dalla scomparsa di Norberto Bobbio.

La mostra è promossa di concerto con la Fondazione Cargaleiro di Vietri sul Mare e con l'Associazione Italiana Città della Ceramica, che riconosce nei *Sette Vasi per la Casa Sacra* "non solo il risultato di una straordinaria performance estetica e tecnica, ma la massima espressione attuale dell'arte vascolare italiana".

Sempre nella galleria del piano terra si potrà ammirare anche una nuova e spettacolare installazione permanente: il settecentesco **orologio della torre campanaria** della Chiesa di San Filippo, realizzato dai Fratelli Martina, allora orologiai di Sua Maestà, reso nuovamente funzionante dall'artigiano Alberto Gorla, orologiaio e fabbro. Montato su una nuova struttura portante l'orologio è stato dotato di un nuovo quadrante disegnato dai grafici di "Bellissimo", già autori del logo del Museo. L'orologio preannuncia il contiguo bar del MIAAO progettato da Studio Kha come un bar anch'esso "a orologeria", dotato di un meccanismo atto a segnare non già il tempo ma la fortuna: una *lucky wheel* nella quale ruoterà la stella di Filippo Juvarra.



## Progetto Domani

Dal 2 febbraio al 12 marzo si snoda **Domani**, progetto teatrale ideato da Walter Le Moli e Luca Ronconi, prodotto dalla Fondazione del Teatro Stabile di Torino e finanziato dal Comune di Torino, nell'ambito di Italyart, le Olimpiadi della Cultura di Torino 2006. Cinque produzioni, per la regia di Luca Ronconi, affrontano altrettanti temi centrali della contemporaneità sui quali la società civile potrà riflettere ed interrogarsi: Storia, Guerra, Biotecnologia, Finanza e Politica.

Il progetto vede coinvolte oltre 300 persone fra attori, tecnici e specialisti del palcoscenico e sarà rappresentato fra Torino e Moncalieri in spazi, teatrali e non, di nuovissima concezione. Tipologie non abituali di edifici diventeranno, per l'occasione, sede di spettacoli, come gli stabilimenti cinematografici Lumiq Studios e come l'ex complesso industriale Limone Fonderie Teatrali di Moncalieri, recentemente recuperato a teatro.

A queste strutture si affiancheranno due luoghi della memoria della città, ristrutturati dal TST nell'ambito del più ampio progetto architettonico di riqualificazione urbana: il nuovissimo Teatro Vittoria appena inaugurato e l'ex cinema Astra, che proprio con il progetto Domani tornerà a nuova vita.

Questi il programma:

### Lumiq Studios

2 febbraio-10 marzo

prima nazionale

### Troilo e Cressida

di William Shakespeare



6 febbraio-11 marzo 2006

prima assoluta

### Lo specchio del diavolo

di Giorgio Ruffolo

Consulenza scientifica

Fondazione Sigma Tau

### Teatro Astra

3 febbraio-12 marzo

prima nazionale

### I drammi di guerra: una trilogia

di Edward Bond

### Limone Fonderie Teatrali Moncalieri

5 febbraio-12 marzo

prima assoluta

### Il silenzio dei comunisti

di Vittorio Foa, Miriam Mafai, Alfredo Reichlin



### Teatro Vittoria

14 febbraio-10 marzo

prima assoluta

### Biblioetica.

### Dizionario per l'uso

di Gilberto Corbellini,

Pino Donghi,

Armando Massarenti

Consulenza scientifica

Fondazione Sigma

Tau

### Info e biglietti

#### Info generali:

TST - Domani

Via del Carmine 11 - Torino

Tel. 011 5216451, 011 4361023

e-mail: informazioni@tstdomani.it

**Biglietteria del TST Via Rossini, 8**

Tel. 011 8159132

numero verde 800 235333

Orario 10:30-19 - Domenica chiuso

**Biglietteria del TST Via Roma, 49**

Tel. 011 5176246

numero verde

800 235333

Orario 12-19

Domenica e lunedì riposo

**Vendita telefonica:**

011 5637079

Orario: martedì-sabato 12-18

**Biglietteria on-line**

www.teatrostabiletorino.it

Esclusivamente biglietti a prezzo intero

### Prezzi

**Lumiq Studios**

Intero 24 euro

Ridotto 21 euro

ridotto abbonati 19 euro

**Teatro Astra, Teatro Vittoria,**

**Limone Fonderie Teatrali**

Intero 19 euro

Ridotto 16 euro

ridotto abbonati 13 euro

Per gruppi organizzati di studenti del secondo ciclo di istruzione e for-

mazione 8 euro (per prenotazioni 011 5169430)

Abbonamento Fedeltà Progetto Domani: 5 spettacoli, 60 euro, acquistabile in biglietteria, telefonicamente e on-line

**Assegnazione dei posti al momento dell'acquisto**

## Linguaggi Jazz

Torna, come ogni anno, la rassegna organizzata dal Centro Jazz Torino, e di cui questa è l'undicesima edizione.

Iniziato il 21 gennaio con un concerto di Francesco Cafiso, giovanissimo (è nato nel 1989) e straordinario sassofonista, **Linguaggi Jazz** prosegue in febbraio con appuntamenti più che interessanti, e terminerà il 27 marzo con un concerto del grande Enrico Rava.



Sabato 4

### Kirk Lightsey - Rick Ford Quartet

#### Tribute to the Great Tenors

Due maestri di Mainstream jazz rendono omaggio ai grandi del genere, da Lester Young a Coleman Hawkins, da Dexter Gordon a Sonny Rollins

Sabato 11

### Lucia Minetti

Luz

Considerata da Giorgio Gaslini la migliore interprete della canzone d'autore, Lucia Minetti affronta il grande repertorio brasiliano.

# Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 1  
Febbraio 2006

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

**Direttore responsabile**

Luca Iaccarino

direttore@piemontemese.it

**Direzione editoriale**

Lucilla Cremonesi - Michelangelo Carta

**Grafica**

LL'design, Torino

**Stampa**

Edicta, Torino

**Pubblicità**

011 4346027

marketing@piemontemese.it

**Distribuzione per l'Italia:**

Eurostampa s.r.l. - aderente all'A.D.N.

Corso Vittorio Emanuele II, 111

10128 Torino

Tel. 011 538166, fax 011 5176647

**Hanno collaborato a questo numero:**

Guido Andruetto, Debora Bertoglio,

Bruno Boveri, Stefano Cavallito & Alessandro

Lamacchia, Federica Cravero, Lucilla Cremonesi,

Giancarlo Lercara, Francesca Marino,

Alda Rosati-Peys, Irene Sibona, Maria Vaccari,

Alessandra Vindrola

L'illustrazione in prima pagina

è di Giulia Torelli

**MICHELANGELO CARTA EDITORE**

Via Cialdini, 6 - 10138 Torino

Tel./fax 011 4346027

www.piemontemese.it

e-mail: info@piemontemese.it

segreteria@piemontemese.it

redazione@piemontemese.it

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



Sabato 18

**Fabrizio Bosso - Paolo Porta**  
**Special Reunion Quintet**

Bosso e Porta hanno debuttato, ventenni, nel 1992. Quattordici anni dopo le loro strade tornano ad incrociarsi.

Sabato 25

**Marco Tardito**  
**Oiseaux New Ensemble**

L'improvvisazione jazzistica si fonde con timbriche e progressioni della musica indiana, agli elementi sonori del Novecento musicale europeo, con un tocco di umorismo.

Tutti i concerti si svolgeranno al Piccolo Regio Puccini (Piazza Castello, 215) con inizio alle 21, tranne in concerto di Enrico Rava, che si terrà al Teatro Regio.

**Biglietti**

Posto unico numerato 15 euro  
con coupon TorinoSette 13 euro

Studenti universitari 12 euro

con coupon 10 euro

Abbonamento ai 10 concerti  
con posto numerato: 110 euro

**Info**

Associazione Culturale

Centro Jazz Torino

Via Pomba, 4 - Tel. 011 884477

[www.centrojazztorino.it](http://www.centrojazztorino.it)

## Classica e operistica

Conservatorio G. Verdi

7, 8, 18 febbraio

**Mozart: pianoforte e orchestra**

Tre serate con l'Orchestra da Camera di Mantova diretta da Alexander Lonquich nel 250° anniversario della nascita di Wolfgang Amadeus Mozart



14, 17, 23 febbraio

**Una città per Vivaldi**

Musiche strumentali e vocali eseguite da Jordi Savall alla testa del Concert de Nations e dall'Accademia Montis Regalis, diretta da Alessandro De Marchi. In contemporanea dal 14 febbraio al 3 giugno, la sala mostre della Biblioteca Nazionale Universitaria ospita una mostra dedicata ai fondi manoscritti del grande compositore.

Auditorium Rai

9, 12, 19 febbraio

**Sintonie**

Tre concerti sinfonici della Mahler Chamber Orchestra diretta da Daniel Harding. In programma la Quinta, la Pastorale e la monumentale e gioiosa Nona Sinfonia di Beethoven affiancate dalla Terza e Settima Sinfonia di Sibelius



Teatro Regio

11, 12, 14, 15 febbraio

**La Bohème**

Un allestimento firmato da Giuseppe Patroni Griffi e Aldo Terlizzi per il centenario dell'opera.

21, 22, 24, 25 febbraio

**Manon Lescaut**

Jean Reno ai suoi esordi nella regia lirica con un nuovo allestimento. Protagonista Svetla Vassileva.

Teatro Carignano

13, 15, 17, 19, 20 febbraio

**La Tempesta**

Il compositore Carlo Galante è autore del restauro creativo del *Masque di Henry Purcell* e delle musiche originali per il nuovo libretto di Luca Fontana. Giancarlo Cobelli, uno dei più grandi registi italiani contemporanei, firma il nuovo allestimento

Cattedrale di San Giovanni Battista  
15 febbraio

**La tela traslata**

Prima mondiale assoluta per la composizione di Arvo Pärt ispirata alla Sindone. Eseguono l'Orchestra Sinfonica Nazionale Estone e il Coro Filarmonico da Camera Estone, diretti da Olan Elts

## Grande cinema

11-25 febbraio

Cinema Massimo

**20 classici del cinema italiano**

Una retrospettiva di grandi opere del cinema italiano dal dopoguerra agli anni Ottanta, in copie restaurate e sottotitolate in inglese

# Sciare e spostarsi nei luoghi olimpici

## Un breve riepilogo di date e luoghi

### Olimpiadi: 10-26 febbraio 2006

**Torino:** hockey, pattinaggio velocità, pattinaggio artistico e short-track, cerimonie di apertura e chiusura, premiazioni

**Pinerolo:** curling

**Sestriere e San Sicario:** sci alpino

**Bardonecchia:** snowboard

**Pragelato:** sci di fondo, salto e combinata nordica

**Cesana:** biathlon, bob, slittino, skeleton, sci alpino femminile

**Sauze d'Oulx:** freestyle

### Paralimpiadi 10-19 marzo 2006

**Sestriere:** sci alpino

**Pragelato:** sci di fondo e biathlon

**Torino:** hockey sul ghiaccio

**Pinerolo:** curling

## Spostamenti

**Fino al 27 febbraio**, 24 ore al giorno con frequenze diurne di 10 minuti e notturne di 45 minuti, sarà attivo un sistema di trasporto pubblico gratuito. La Dorsale Olimpica Montana, con fermate in corrispondenza dell'attuale trasporto pubblico locale, seguirà una linea principale da Oulx a Pragelato e alcune diramazioni come Oulx-Sauze d'Oulx, Cesana-Sansicario, Cesana-Claviere.

**Dall'8 al 27 febbraio** proprietari di case, affittuari, albergatori ed esercenti avranno bisogno di pass (forniti dalle Atl) per raggiungere Pragelato, Bardonecchia, Sauze d'Oulx, Cesana, Sestriere e Sansicario (non Claviere), con limitazioni d'orario nei giorni delle gare.

**Non si può arrivare in auto ai luoghi di gara.** Bisogna servirsi dei trasporti pubblici e dei parcheggi appositamente predisposti.

**Non si può transitare sulle Corsie Olimpiche**, riservate su alcune strade di Torino.

## Chiusura piste

**Sestriere:**

Dal 30 gennaio al 26 febbraio 2006 tutto chiuso.

Dal 27 febbraio al 4 marzo la Vialattea sarà tutta agibile, con alcune deviazioni sulle piste per il passaggio dalle Olimpiadi alle Paralimpiadi.

Dal 5 al 19 marzo saranno inagibili l'area bassa della pista Banchetta Giovanni Nasi dove si svolgeranno i Giochi Paralimpici e delle piste per gli allenamenti.

**Sansicario**

Dal 30 gennaio al 26 febbraio tutto chiuso.

**Sauze d'Oulx, Claviere, Cesana-Rafujel** e le piste dei **Monti della Luna**

Sempre tutti gli impianti aperti.

**Bardonecchia**

Fino al 23 febbraio resta chiuso il Melezet.

Sempre aperti gli impianti a Jafferau, Colomion e Les Arnauds.

**Pragelato**

Tutto chiuso fino al 23 febbraio.

**Info:**

[www.torino2006.org](http://www.torino2006.org)

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

## VALLI OLIMPICHE

### Passaggi della fiamma olimpica

**3 febbraio**

ore 12, Cavour  
ore 15, Bricherasio  
ore 17, San Secondo di Pinerolo

**4 febbraio**

ore 15.30, Fenestrelle  
Piazza Vittorio Emanuele

**5 febbraio**

Bardonecchia, Piazza Valle Stretta  
Gravere, Piazza del Municipio

### Tutti i siti olimpici

**11 febbraio ore 10**

#### Accensione del braciere

Cerimonia ufficiale

**Fino al 26 febbraio**

Bardonecchia, Cesana,  
Sestriere, Sauze d'Oulx,  
San Sicario

#### Echoes from the

#### Mountains -

#### Suoni in Alta quota

Performance sonore nelle  
montagne olimpiche a cura  
di artisti internazionali



**Tutto febbraio**

#### Dance Break

IncurSIONI e performance invaderanno i luoghi olimpici nelle pause dei giochi

### Pinerolo

**dal 3 febbraio**

Palazzo del Senato  
**La necropoli della Doma Rossa e il territorio di Pinerolo in età romana**

**4 febbraio**

Civico Museo Etnografico  
**Costumi delle Genti Alpine**

Inaugurazione della sezione permanente. Collezioni di bambole di Gabi Parodi Hauser

**12 febbraio**

**Grande Spettacolo Pirotecnico d'inizio dei Giochi**

Chiesa di San Donato  
**Requiem**  
di W. A. Mozart

**15 e 16 febbraio**

Cavallerizza Caprilli  
**Nomade. La nuit, le ciel est plus grand**  
Nell'ambito del ciclo "Le Montagne del Fare Anima", una creazione di Daniele Finzi Pasca e Jeannot Pain-

chaud, con gli artisti del Cirque Éloize

**18 febbraio**

Piazza Duomo

#### Chatwin, il gusto di viaggiare

Nell'ambito di "Le Montagne del Fare Anima", con Rentata Coluccini, Guido Pastiglia, Lucilla Giagnoni, Beppe Rosso e con Maria Loscero (cantante), Alessandro Moretti (fisarmoniche).

### Pragelato

**10-26 febbraio**

Sede del Parco Val Tronca

#### Il Ritorno del Lupo

Anche 10-19 marzo

Casa degli Escartons, Fraz. Rivet  
**I Parchi del Piemonte**

Museo del Costume e delle Tradizioni delle Genti Alpine  
**Nello Sguardo di una bestia muta sono parole che l'anima del saggio comprende**

Personale di Marcus Parisini

Centro di Documentazione sulle Meridiane

**Colori suoni e forme  
L'Ombra del Tempo**

**11 febbraio**

Chiesa Parrocchiale di San Lorenzo,  
Fraz. Traverses

#### Mousikè 6° edizione

Rassegna di musica classica nelle Valli Chisone e Germanasca

### Sauze d'Oulx

**15 febbraio**

Parco Giochi Comunale

#### Pas de Béton

Musica occitana e francese

**18 febbraio**

Vie cittadine

#### Giornata enogastronomica

**19 febbraio**

Chiesa di Sant'Antonio  
fraz. Jouvenceaux

**Cantus Ecclesiae**

Concerto monodico Gregoriano

**20 febbraio**

Esibizione itinerante

#### Gruppo Folkloristico "Aute Doueire"

**22 febbraio**

Esibizione itinerante

#### Gruppo Folkloristico "Pro Susa"

### Cesana

**18 febbraio**

Locale Passaggio a Nord Ovest

#### Giorgio Li Calzi

**19 febbraio**

Esibizione itinerante

#### I Danzatori di Bram

**21 febbraio**

Locale Passaggio a Nord Ovest

#### Fratelli Ochner

"Lo Scimmiotto Magico"

**22 febbraio**

Locale Passaggio a Nord Ovest

#### Amarilli Quartet

Concert Live

### Bardonecchia

**1-4 febbraio**

Piazza Valle Stretta

#### Neve d'Autore

V concorso internazionale di scultura su neve

**4-26 febbraio**

Piazza Valle Stretta

#### Mostra-concorso di scultura degli Artigiani dell'Eccellenza

**11 febbraio**

Esibizione itinerante

#### Gruppo Folkloristico

"Chianocco-Condove"

**12 febbraio**

Esibizione itinerante

#### Gruppo Sbandieratori "Città di Susa"

**19 febbraio**

Esibizione itinerante

#### I Music piemontesi e Dixieland Band

**25 - 27 febbraio**

Strade cittadine

#### Carnevale Bardonecchiese

### Sestriere

**Fino al 20 marzo**

#### The Snow Show

Installazioni di ghiaccio e neve,

tra gli altri di Carsten Höller, Yoko Ono e Arata Isozaki

**14 febbraio**

Esibizione itinerante

#### I Music piemontesi e Dixieland Band

### Forte di Exilles

**Fino al 16 aprile**

#### The Five Rings

Jimmie Durham, Alberto Garutti, Loris Cecchini, Lucy Orta e Chen Zhen si confrontano con i significati primari ed etici della competizione olimpica strutturando la loro ricerca tra le espressioni simboliche dei temi proposti e il rapporto con il "genius loci" della storica fortezza di Exilles, luogo dell'evento.

I temi con cui gli artisti si confrontano fanno riferimento ai colori con cui sono rappresentati i cinque cerchi simbolo delle Olimpiadi e sono stati così classificati:

**Cerchio verde:** rispetto dell'ambiente e tutela della natura.

**Cerchio rosso:** valori sportivi.

**Cerchio azzurro:** salute e sicurezza.

**Cerchio nero:** tradizioni interculturali e i diritti umani.

**Cerchio giallo:** scienza e tecnologia.

**Orario:** 10-14, chiuso il lunedì

**Info:** tel. 0122 58270

Per ogni informazione questi sono gli uffici Iat - Atl2 Montagnedoc

[www.montagnedoc.it](http://www.montagnedoc.it)

Pinerolo 0121 795589

Avigliana 011 9366037

Bardonecchia 0122 99032

Cesana Torinese 0122 89202

Pragelato 0122 741728

Sauze d'Oulx 0122 858009

Sestriere 0122 755444

Claviere 0122 878856

Fenestrelle 0121 83617

Susa 0122 622447

Torre Pellice 0121 91875





# Un omicidio, 5.000 anni fa



Debora Bertoglio

Era l'autunno del 3300 a.C. Sul crinale dell'Otzal quattro uomini ne inseguivano un quinto su per il sentiero impervio e scivoloso, con un vento gelido che sferzava il viso. Ötzi correva, tentando di sfuggire ai suoi inseguitori che guadagnavano terreno, ne poteva sentire il respiro, sempre più vicino. Non restava che fermarsi e affrontarli. Era solo, ma aveva la forza di dieci uomini e vinse. Per il momento.

**L'uomo del Similaun in mostra a Pinerolo fino al 18 giugno**

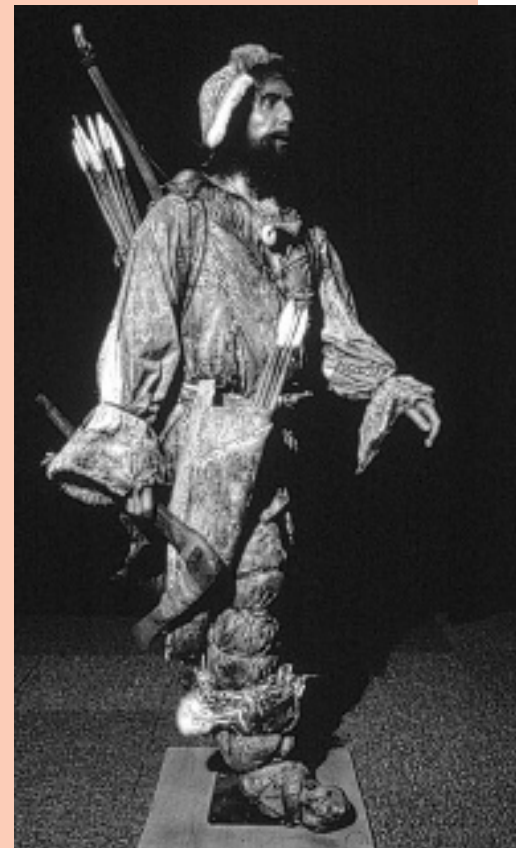
Era riuscito a mettere in fuga gli inseguitori, ma a prezzo di molte ferite, alcune profonde. Era sfinito per la lotta sostenuta e decise di fermarsi a riposare in una radura: le costole fratturate gli rendevano difficoltoso il respiro e la freccia conficcata nella spalla sinistra gli causava una forte perdita di sangue. Aveva già superato momenti difficili come questo anche stavolta poteva farcela. Invece no. Venne il gelo, la prostrazione, l'incoscienza, la morte.

Solo cinquemila anni più tardi la montagna avrebbe raccontato quest'avventura dell'Età del Rame, conclusasi tragicamente ma consegnata alla storia. Il 18 Settembre del 1991, i coniugi Erika ed Elmut Simon di Norimberga, in vacanza in Alto Adige nella cittadina di Senales in Val Venosta, scoprono un cadavere affiorante dal ghiaccio durante un'escursione sul monte Similaun, sulle Oetzaler Alpen, a un'altitudine di circa 3600 metri. Il corpo è nudo, segnato da

numerosi tatuaggi in prossimità delle articolazioni. Gli abiti, le armi e l'equipaggiamento sono sparsi nel raggio di qualche metro a causa del movimento del ghiacciaio. Sono i resti, di un uomo di circa quarant'anni, alto più o meno un metro e sessanta, perfettamente adattato a vivere in ambienti ostili come quello dell'alta montagna. I suoi indumenti sono di pelle e pelliccia, le armi comprendono un lungo arco in legno di tasso, una faretra piena di frecce con punta in selce e impennaggi elicoidali per imprimere precisione rotatoria al tiro, un'ascia in rame (preziosissima a quell'epoca), un pugnale con lama di pietra silicea. L'equipaggiamento contempla anche un ritoccatore per fabbricare selci scheggiate, una piccola lama affilata, l'acciarino e lesca secca per accendere il fuoco, e poi recipienti in scorza di betulla, le corde, le erbe medicinali, lo spallaccio. Singolare la mantellina di paglia intrecciata a strati, perfettamente impermeabile, un indumento che in diverse zone di montagna era in uso fino all'inizio del secolo scorso.

Fino al 18 giugno a Pinerolo, nelle sale del Museo Storico dell'Arma della Cavalleria, la mostra **Iceman - Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio** cercherà di fornire quante più risposte possibili circa la vita e la morte dell'uomo del Similaun. Quella che si presenta ai visitatori è la ricostruzione di un'epoca arcaica in cui la vita strappava quotidianamente il suo spazio alla morte, dove uomini coraggiosi pregavano i loro dei, dipingevano le pareti dei ripari rocciosi, cacciavano, amavano, vivevano.

Inaugurata il 15 gennaio, la mostra è coordinata dal Cesmap (Centro Studi e Museo d'Arte Preistorica - Museo Civico di Archeologia e Antropologia), dal Conseil Général des Alpes Mari-



times - Musée Départemental des Merveilles de Tende, Francia, col patrocinio del Ministero per i Beni Culturali e Ambientali, della Regione Piemonte, della Provincia di Torino, con la collaborazione della Soprintendenza e Museo Archeologico di Bolzano (presso il quale è conservata la mummia dell'uomo del Similaun), della Soprintendenza Archeologica del Piemonte e altre istituzioni pubbliche e private.

**Iceman - Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio**

fino al 18 Giugno 2006

Museo Storico dell'Arma della Cavalleria

Via Giolitti, 5, Pinerolo

**Orari:**

Martedì e Giovedì ore 9-11:30, 14-16. Domenica ore 10-12, 15-18

**Info:** 0121 794382

[www.cesmap.it](http://www.cesmap.it)

Foto: per gentile concessione Musée des Merveilles, Tende; Conseil Général des Alpes Maritimes, CeSMAP-Museo di Pinerolo





# Le ricette di febbraio

**Ad accomunare queste ricette (tranne il dolce, ovviamente!) è la presenza dell'acciuga, elemento importante nella cucina piemontese, più o meno tradizionale. Non necessariamente l'acciuga è protagonista della ricetta, perché il suo ruolo principale è quello di insaporitore. Insomma, era un po' il dado delle cucine di una volta.**

## Polpettine di tonno

### Ingredienti

3 etti di tonno sott'olio, 2 acciughe, uno spicchio d'aglio, prezzemolo tritato, mollica di pane ammollata nel latte, 3-4 capperi, un uovo, pangrattato, olio pr friggere.

Sgocciolare bene il tonno e passare al mixer assieme alle acciughe, aglio, prezzemolo, capperi e la mollica ben strizzata. Se necessario, legare il tutto con un uovo.

Prendere il composto a cucchiata, formare delle palline, passare nel pangrattato e tuffare in abbondante olio bollente. Far asciugare brevemente su carta da cucina e servire subito. Sono ottime per l'aperitivo.

## Lasagnette porro e acciuga

### Ingredienti

Lasagnette o pappardelle (anche acquistate già pronte), 4 filetti d'acciuga sott'olio, 6 porri possibilmente di Cervere, poco olio e burro.

È un condimento che si può preparare mentre si fa bollire l'acqua e cuocere la pasta. Mondare i porri e tagliarli a rondelle sottili, quindi farli appassire in poco olio e burro. Dopo qualche minuto, aggiungere i filetti d'acciuga spezzettati, lasciarli sciogliere (volendo, si può aggiungere un po' di pomodoro fresco).

Una volta cotta, scolare la pasta e farla saltare brevemente nel condimento.

Servire immediatamente, senza aggiunta di formaggio grattugiato.

## Merluzzo al forno

### Ingredienti

Due filetoni di merluzzo salato già ammollato, uno spicchio d'aglio, due patate, un'acciuga, pomodoro preferibilmente fresco, prezzemolo, olio d'oliva, vino bianco.

In una teglia che possa andare sia sul fuoco sia in forno, sciogliere a fuoco medio il filetto d'acciuga in un po' d'olio profumato con l'aglio, che andrà poi rimosso, quindi cospargere con un po' di prezzemolo. Mettere da parte quasi tutto l'olio, lasciandone solo quanto basta ad ungere la teglia.

Pelare le patate e con la mandolina tagliarle a fettine sottilissime, metà delle quali dovranno essere disposte a tegola sul fondo e lungo i bordi della teglia. Frullare l'olio rimasto assieme a un pomodoro pelato (o 3-4 cucchiata di pomodoro a pezzi, anche in scatola. Non va bene la conserva di pomodoro), l'aglio, il restante prezzemolo e mezzo bicchiere di vino bianco, e metterne una parte sulle fettine di patata.

Disporvi il merluzzo a pezzi, versarci il resto del condimento poi coprire con le fettine di patata, sempre

## Saper bere

a cura di Giancarlo Lercara



## Come si mesce il vino

Chi la bottiglia l'afferra per il collo e giù, neanche si fosse in uno spaghetti western; chi crede che pesi una tonnellata e la prende con due mani; chi ha paura di rovesciare il vino e allora appoggia per bene il collo della bottiglia sull'orlo del bicchiere... e finisce immancabilmente per rovesciare il vino e fare una figuraccia.

In realtà non c'è nulla di particolarmente difficile nell'operazione, bastano attenzione e un po' di pratica. E, detto fra noi, qualche goccia ogni tanto sfugge al controllo anche dei più esperti sommelier, quindi non c'è di che preoccuparsi. Anche per la mescolta del vino esistono regole precise che si sono evolute nel corso del tempo: sia per moda, sia come conseguenza di sempre nuove conoscenze sul vino e su come gustarlo nel modo migliore.

In passato, le regole dettate dall'Associazione Italiana Sommeliers prevedevano impugnature differenti per vini bianchi e vini rossi. Nel primo caso, le bottiglie erano impugnate dal fondo, e per quelle di spumante la presa col pollice infilato nell'incavo del fondo della bottiglia si applicava solo ai formati magnum (questa tecnica, sempre valida, evita pure che il calore della mano modifichi la temperatura di servizio). Per i vini rossi, la bottiglia era impugnata dalla "spalla", cioè tra la fine del collo e l'inizio della parte verticale (parete), e avvolta completamente dal palmo e dalle dita: la presa era sicura ma limitava sia la torsione del polso utile a evitare il gocciolamento, sia l'allungamento del braccio verso il bicchiere.

Oggi le bottiglie, tanto di vino bianco quanto di vino rosso, sono impugunate a un'estremità: ciò richiede maggior esperienza nel controllo del peso della bottiglia ma facilita il movimento. Si fa così:

La bottiglia va afferrata dal fondo, avvolgendolo col palmo e le dita in una presa sicura ma agile.

Il collo della bottiglia non deve mai toccare il bordo del bicchiere.

Una volta versato il vino, si devono compiere contemporaneamente due gesti: muovere il fondo della bottiglia verso il basso per far alzare il collo, e farlo ruotare in senso orario. Così facendo il flusso del vino si interromperà e rimarrà una sola goccia che dopo un istante cadrà felicemente al centro del bicchiere. Un po' di pratica, e il gesto risulterà sicuro ed elegante, da veri professionisti.

Un'ultima ma fondamentale regola: l'etichetta non deve mai essere coperta - con tovaglioli o con la mano - anzi dovrà essere sempre visibile.

disponendole a tegola.

Cuocere in forno preriscaldato a circa 200°C per una mezz'ora, o fino a quando le patate avranno formato una bella crosticina dorata.

## Sobrich di mele

### Ingredienti

2-3 mele Golden, 2 etti di farina, 2 uova, una noce di burro fuso freddo, un pizzico di sale, un bicchierino di grappa o rum, scorza di limone grattugiata, una puntina di bicarbonato (o lievito in polvere), olio o strutto per friggere, zucchero.

Preparare la pastella con le uova battute, la farina, il burro, la scor-

zetta grattugiata, il sale e il bicarbonato. Se risultasse troppo densa, aggiungere un pochino di latte. Sbucciare le mele e privarle del torsolo con l'apposito attrezzo, quindi tagliarle a fette per il senso della larghezza e metterle in una ciotola con un po' di succo di limone per non farle scurire.

Intingere le fette di mela nella pastella, in modo che se ne ricoprano completamente, e tuffarle subito nel grasso bollente.

Appoggiarle su carta da cucina per assorbire il grasso in eccesso e spolverizzare abbondantemente con lo zucchero.





**Serve credito alla tua impresa?**

**IN DUE  
GARANTIAMO  
PER TE**

**Chiedilo alla tua banca**



Unicredit Banca • Sanpaolo IMI • Banca Nazionale  
del Lavoro • Artigiancassa SpA • Monte Paschi Siena  
• Banca Intesa • Banche di Credito Cooperativo •  
Banca Regionale Europea • Banca Sella

Per informazioni: 0115648853 - [info@netimprese.org](mailto:info@netimprese.org)



Ceramica; Gioielleria; Legno; Restauro Ligneo;  
Stampa d'arte, Legatoria, Restauro; Strumenti Musicali;  
Tessile e Abbigliamento; Vetro; Pelli, Cuoio;  
Decorazioni e Restauro nell'edilizia; Metalli comuni; Alimentare.