

speciale CIOCCOLATO

tra notti fondenti,
piantagioni in piazza
e Artigiani Eccellenti,
marzo festeggia
il Cibo degli Dei

Questo mese:

- **8 marzo**
Pensierini sulla
Festa della Donna
- **Enrico Rava**
Intervista al
jazzista italiano
più famoso nel mondo
- **Torino come New York**
Appunti di cibo,
tra ristoranti di lusso
e cene sul divano

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. Donare gli organi è un gesto di grande umanità, il gesto più bello che si possa fare.

Donazione e Trapianto  REGIONE
PIEMONTE

L'indice di marzo

Speciale Cioccolato

- 4 La sorgente del cacao: torna CioccolaTO
- 5 Musei, Madamìn e Gianduiotti: breve non-storia del cioccolato in Piemonte
- 8 Uno Stradivari nel piatto: l'artigianato alimentare d'Ecceellenza

Quaresima

- 10 Gioite, che poi arriva il Mercu Scùrot: le feste prima della Quaresima
- 11 Le delizie del magro

Torino-New York

- 12 Se Torino avesse il Dorsia: cosa manca ai nostri ristoranti per essere davvero internazionali
- 13 New York Soundbites: nella Grande Mela si mangia sempre, non si cucina mai

Musica

- 14 I tramezzini di Rava: intervista al più grande jazzista italiano
- 16 Cantacronache: breve storia del Folk in Piemonte
- 17 Classica: Antiqua 2006

Cinema

- 19 L'araba Cabiria: il restauro del capolavoro di Pastrone

8 marzo

- 20 Sessant'anni da protagoniste: che si è fatto per le pari opportunità
- 21 Lottomarzo: pensierini agrodolci sulla Festa della Donna

Luoghi

- 22 Tra cielo e terra: a spasso nel Parco Orsiera Rocciavrè
- 23 La Certosa di Montebenedetto: gli ottocento anni del monastero nel cuore dell'Orsiera

Olimpiadi

- 24 Souvenir d'Olympiques: i torinesi raccontano i loro Giochi
- 25 Paralimpiadi: ancora una grande kermesse dal 10 al 19 marzo
- 27 Il mese piemontese: gli appuntamenti di marzo
- 30 Le ricette

Ed eccolo, finalmente, il marzo 2006. Per Torino – eccezion fatta per lo strascico Paralimpico – è il languore del circo dopo lo spettacolo. La ricostruzione dopo lo Tsunami. La calma dopo la tempesta. La sigaretta dopo l'amore. Il San Simone dopo il cenone. La borraccia dopo la maratona. Il rifugio dopo la scalata. La birra dopo il concerto. La pizza dopo la partita. La doccia dopo l'incontro di box. Ushuaia dopo la Patagonia. Vladivostok dopo la Transiberiana. Marzo, finalmente. Torino sembra un'isola a fine agosto, quando sul molo i pochi autotoni salutano il traghettone che se ne va, portandosi via storie, amori, umori e volti venuti da lontano. Ecco, forse ci sentiamo un po' come i giovinotti di Riviera, che passano l'estate a fare i galli con le turiste e che si sentono splendidi e forti, ma poi quando le ragazze caricano armi e bagagli sulla familiare di papà, vengono presi da un attimo di melancolia, indecisi – d'improvviso – se essere stati carnefici o vittime. Va bene. Sventoliamo i fazzoletti. Mandiamo un ultimo bacio. Agitiamo la mano per salutare i XX Giochi Olimpici Invernali. E mettiamoci una pietra sopra. È giunta l'ora di ricominciare, di riprenderci tutte le piccole gioie che rendevano la nostra vita straordinaria (nel suo piccolo), il Piemonte un posto stupendo dove stare, in terzo millennio l'epoca giusta per godersela. Signore e signori: è marzo, perdinci! Il 21 di questo mese comincia la primavera, gli alberi fioriscono di nuovi fiori, i viali si liberano delle temutissime corsie olimpiche, il sole sfonda le nubi, il bollito lascia il posto alla carne cruda, il Barbera alla Favorita.

La quiete dopo la tempesta

Le nevi si sciogliono e finalmente si possono riconquistare le vette, aiutati solo da gambe buone e scarponi (e magari

ramponi) e stare a naso all'insù, in un rifugio, a guardar le stelle. La città torna a dimensione d'uomo, senza aree riservate ai vip, senza gli agenti dell'FBI mimetizzati tra la gente, senza le "più grandi strutture effimere mai realizzate in Europa" (questo si diceva della Medals' Plaza). La valle di Susa e il Pinerolese tornano luoghi lenti, piacevoli, dove assaggiare la cucina valdese, fare due chiacchiere dal giornalaio, prendersi un marocchino intabarrati nel dehors di una baita. Torino, passata la Mezzanotte, è tornata Cenerentola: non era quella principessa tutta tulle e luccichii della festa a casa del principe, è una popolana semplice, timida e pragmatica che, tuttavia, sa essere sexy a modo suo. Quindi: rilassatevi. È passato il tempo della performance. Ci siamo pure divertiti, ma adesso non c'è più nessuna ansia da prestazione. Tranquilli. Sciallati. Tirate un lungo respiro e ricominciate a vivere. Certo, un po' di mancherà tutto questo bailamme, e lo racconteremo con nostalgia ai nostri nipoti: "sai, quella volta che ho fatto le Olimpiadi..." (il ricordo tende sempre a esagerare). Ma per fortuna è finito, se no a vedere i nipoti nemmeno ci saremmo arri-vati. Buon marzo. Buon riposo.

Luca Maurino



Luca Iaccarino

La sorgente del cacao



Una piantagione in piazza San Carlo è la più evidente novità della nuova edizione di CioccolaTò, la kermesse più dolce dell'anno

Cresce. Matura. Lievita di anno in anno CioccolaTÒ, la kermesse torinese dedicata al nettare degli dei.

In principio era Eurochocolate, sorella di latte (e cacao) della manifestazione di Perugia. Poi morì, ma non tardò a rinascere dalla propria polvere (di cacao, anche questa) grazie all'ostinazione dell'amministrazione cittadina, alle belle locandine di Mattotti e – soprattutto – alle delizie sopraffine che escono tutti i dai laboratori degli artigiani cittadini.

La storia del cioccolato – che ne spiega l'eccellenza nel Torinese – ormai la sanno tutti, tanto è sbandierata e comunicata. Ma per chi si fosse distratto, facciamo un piccolo resumé. La tradizione torinese della lavorazione artigianale del cacao risale al 1560, quando Emanuele Filiberto, per festeggiare il trasferimento della capitale ducale da Chambéry al capoluogo sabauda, serve simbolicamente alla città una fumante tazza di cioccolata. Poco più di un secolo dopo – nel 1678 – Madama Reale Giovanna Battista di Savoia-Nemours ne permette ufficialmente la mescolta. Un evento destinato a far diventare Torino il maggior centro italiano di lavorazione del “cibo degli dei”: oggi la produzione regionale è di 85.000 tonnellate, il 36% del totale nazionale (dati 2002). Ma la vera svolta è del 1865, quando nasce la crema Gianduia e il suo fratello celeberrimo, il Gianduiotto: è Michele Prochet che inventa il connubio tra cacao e nocciola tostata “Tonda Gentile delle Langhe”. La tradizione di questa specialità è stata valorizzata nel tempo dai grandi cioccolatieri torinesi – Baratti & Milano, Caffarel, Gobino, Peyrano, G. Pfatisch, Streglio, Stratta – che l'hanno saputa anche innovare con nuove

formule e nuove invenzioni. E sono proprio loro l'ingrediente fondamentale di CioccolaTÒ che – dal 24 marzo al 2 aprile – riempie di golosità il centro cittadino.

Il cuore fondente della manifestazione sarà Piazza San Carlo dove si susseguiranno letture, musiche e installazioni e verrà allestita la “Sorgente del cacao”, una vera-finta piantagione che servirà a far conoscere il processo che porta dalla fava (di cacao) alla tavoletta.

Sabato 25 ci si trasferisce nel Quadrilatero Romano per un'edizione tutta golosa de La Notte Bianca: questa si chiama “Notte fondente” e prevede spettacoli ma soprattutto degustazioni in tutti i locali del quartiere. A fare da contrappunto tra una pralina e una fetta di torta di saranno gli studenti della Holden che – da mezzanotte all'alba – leg-

geranno parole dolci dedicate al cibo che dà la felicità.

Durante tutto il resto della rassegna sono previsti cinque incontri curati dal sempre presente, sempre infallibile, sempre splendido Slow Food che porterà sotto la Mole i più grandi *maitres chocolatiers* del mondo.

Ancora un paio di curiosità. La prima: aspettando il 2008, quando Torino sarà Capitale Mondiale del Design, ci si cimenta con sculture di tavolette. In piazza San Carlo, infatti, verranno esposte opere realizzate da Food designers, e gli studenti dello IED – l'Istituto Europeo di Design – parteciperanno con i frutti di un concorso a tema.

La seconda: andrà in scena anche

“CioccolaTorta”, la più grande gara di torte al cioccolato d'Italia. Madrina di tutto questo ambaradan sarà il Signore degli Anelli Yuri Chechi che evidentemente, in questa sua nuova vita, preferisce le barre (di cioccolato) alle sbarre (delle parallele).

Molte e variopinte anticipazioni – compresa una cena con delitto al cospetto del giallista piemontese Giorgio Faletti – si trovano sul sito www.cioccola-to.it

Willy Wonka & Co

Piccole curiosità

Raspando a caso nei ricordi cinematografici, la prima cosa che mi viene in mente è la mega-tavoletta di cioccolato con cui il regista Mel Funn (cioè Mel Brooks) consola le sue pene amorose in “Silent Movie” (“L'ultima follia di Mel Brooks”) ma fa molto più fine citare “Bianca” con Nanni Moretti alle prese col nutellone. Più in generale, il cinema rende bene l'evoluzione dell'immagine del cioccolato da capriccio decadente a prodotto che diventa arte, cultura e moda. Pensiamo ai film noir anni Trenta-Quaranta: cosa sarebbero senza la pupa del gangster o la malafemmina di turno in negligée di seta che indolente mangiucchia cioccolatini mollemente abbandonata su mille cuscini?

Invece, in anni recenti, il cioccolato ha conquistato il titolo ed è diventato protagonista di raffinati film d'autore, dal messicano “Come acqua per il cioccolato” a Tim Burton col suo rifacimento di “Willy Wonka e la fabbrica del cioccolato”, da “Grazie per la cioccolata”, dove la tazza di cioccolata assume connotazioni assai sinistre, al già ricordato “Chocolat”, che lo elegge definitivamente a simbolo di un'allegria e solare sensualità.

Anzi, proprio sulla scia di questo film riceve grande impulso la tendenza, già in corso, a ricercare nuovi gusti e utilizzi per il cioccolato: o recuperando aromi precolombiani, come il peperoncino, il pepe e altre spezie; oppure usando cacao e cioccolato in preparazioni non dolci, come la pasta, o in abbinamenti inconsueti.

Il cioccolato viene celebrato e discusso in convegni e seminari, si organizzano degustazioni, si progettano musei e si scopre che negli Stati Uniti c'è una Chocolate Town e si trova a Hershey, in Pennsylvania, dove nacque l'omonima industria. I pasticceri si sfidano in campionati di scultura col cioccolato, o più prosaicamente propongono anche nel quotidiano degli “oggetti” di cioccolato per tutti i gusti e tutte le borse.

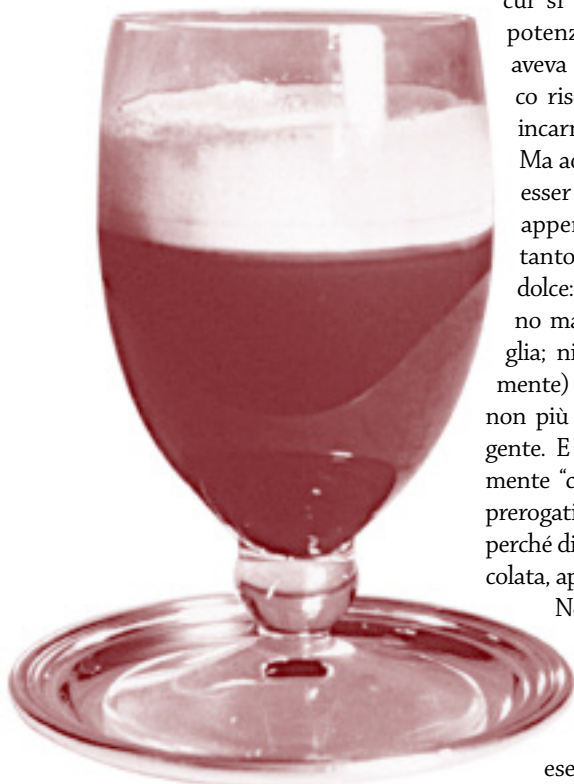
Ma non basta. Il cioccolato esce dall'ambito culinario e diventa non più un ingrediente, ma un materiale. Splendide modelle in vasche piene di cioccolato fuso diventano protagoniste di spettacoli teatrali e sfilate di moda. Stilisti più o meno illustri non solo firmano cioccolatini e confezioni, ma creano addirittura indumenti – intimi, ovviamente – fatti di cioccolato opportunamente trattato. Artisti d'avanguardia sperimentano l'uso del cioccolato come materiale plastico, creando riproduzioni di opere famose e lavori originali.

Di fatto, il cioccolato sembra aver intrapreso un nuovo corso la cui portata non è meno interessante delle sue avventure nei secoli passati. Ma se allora in passato l'evoluzione si è espressa principalmente come perfezionamento delle tecniche produttive e nell'invenzione di nuovi prodotti, oggi la direzione sembra essere quella dell'estensione degli ambiti di utilizzo.

È evidente che non tutti gli sviluppi e le invenzioni sono geniali, e che molte sono mode destinate inevitabilmente ad esaurirsi. Ma tutto questo testimonia, se ce ne fosse bisogno, che forse nessun alimento è paragonabile al cioccolato per vitalità e versatilità. (Lc)

Lucilla Cremoni

Anni fa assistetti, non da partecipante ma come semplice spettatrice, ad una riunione di signore della buona società torinese che volevano fondare un museo del cioccolato. Nulla di nuovo in tutto ciò: a Torino, periodicamente, qualcuno si alza la mattina e pensa di dedicare un museo alla più straordinaria delle creazioni dei nostri artigiani. Il che sarebbe anche una buonissima idea, ché di tutti i posti al mondo Torino è di gran lunga il più titolato ad esporre in modo permanente la storia e la gloria del cioccolato.



Ma di solito poi non se ne fa nulla, tutt'al più qualche comitato, qualche riunione, qualche comunicato stampa e, quando va proprio bene, una piccola mostra. Peccato. Ma non disperiamo, molto si sta muovendo. E soprattutto, non divaghiamo. Tornando alle signore, non so come sia andata a finire la faccenda, ricordo però che una mezz'oretta fu spesa a decidere se si dovesse parlare di *cioccolato* o di *cioccolata*. Ma come? Con buona pace del dialetto (*mangiuma la ciculata*), questa è una delle poche certezze della vita: **la** cioccolata si beve, **il** cioccolato si mangia! E poi lo sanno anche i Gianduiotti di Piazza Solferino che è nata prima la cioccolata del cioccolato, e che quella che arrivò dal

Musei, Madamìn e gianduiotti

Nuovo Mondo, e che tutti abbiamo imparato a conoscere vedendo e rivedendo "Chocolat" (e sognando Johnny Depp o Juliette Binoche, a scelta) era una bevanda.

Quel cacao da bere non doveva essere un granché, diciamo: diluito in acqua e aromatizzato con peperoncino, pepe, spezie e quant'altro, corroborante lo era di certo, buono non ci giurerei. Intrigante, interessante, un prodotto di cui si potevano intuire grandi potenzialità e che soprattutto aveva l'aura di nettare afrodisiaco riservato agli dei o alle loro incarnazioni terrene.

Ma ad esser sinceri, non doveva esser roba per palati fini. Infatti, appena arrivato in Europa, tanto per cominciare diventò dolce: niente pepe e peperoncino ma cannella, zucchero, vaniglia; niente (o sempre più raramente) acqua, ma latte o panna; non più freddo ma caldo e avvolgente. E a questo punto, fu veramente "cibo degli dei": non perché prerogativa dell'imperatore-dio, ma perché divinamente buono. La cioccolata, appunto.

Ne scrivono tutti, ovunque, quindi non starò a ripetere la storia del cioccolato in Italia, e in Piemonte. Non dirò, ad esempio, che vi fu portato da

Emanuele Filiberto, generale di Carlo V, e che si affermò definitivamente in seguito al matrimonio tra Carlo Emanuele I e una delle figlie di Filippo II di Spagna (secondo un'altra versione, il cioccolato fu invece portato in Italia all'inizio del Seicento da un mercante fiorentino, ma noi preferiamo la prima). Non dirò che furono proprio gli artigiani piemontesi (a cominciare dal pioniere Giò Battista Ari, al quale fu con-

cessa la prima patente di cioccolataio) a dimostrarsi i migliori in assoluto, tanto che gli apprendisti, paganti, arrivavano da tutta Europa a imparare il mestiere. Non dirò che proprio a Torino si sviluppò l'automatizzazione dei processi produttivi, con le prime macchine inventate da Caffarelli riadattando un frantoio per le olive.

Non dirò che a Torino si perfezionò il passaggio dalla forma liquida a quella solida, cioè dalla cioccolata al cioccolato, e non parlerò di quei primi cioccolatini un po' rudimentali, *diablotin* e *givu*, che sta per ghiande.

Non parlerò di come la cioccolata a Torino scopri la bigamia, e come dal doppio matrimonio col caffè (l'altra bevanda alla moda all'inizio del Settecento) e con la panna nacque, forse al Caffè Fiorio di Contrada di Po, il Bicerin, amato dai torinesi e da tutti, con quell'assortimento di biscotti dai nomi curiosi e allusivi da inzupparci e con quel prezzo, quindici centesimi, invariato per oltre cent'anni e aumentato a venti solo nel 1913 nell'indignazione generale.

E assolutamente mi asterrò dal raccontare la storia di come la difficoltà di trovare il cacao

nel periodo delle guerre napoleoniche portò all'accoppiata, rivelatasi geniale, del poco cacao disponibile con le abbondantissime nocchie nostrane, e di come da tutto ciò venne fuori il gianduiotto, che fu anche il primo

cioccolatino vestito, cioè avvolto nella stagnola dorata o multicolore. Non dirò neppure che sempre a Torino si perfezionò un'idea nata alla corte del Re Sole, quella dell'uovo di cioccolato, inizialmente pieno e modellato a mano, poi realizzato, con uno stampo, in due parti uguali da saldare fra loro dopo l'inserimento di un oggettino, la famosa "sorpresa".

E infine, non ricorderò che nel Novecento, e soprattutto nel secondo dopoguerra, Torino fu la capitale italiana dell'industria dolciaria, con una produzione quasi interamente meccanizzata, cioccolato e dolci essendo ormai beni di largo consumo che garantirono costante espansione al settore fino agli anni Sessanta. Poi, il declino, la perdita di competitività, la scomparsa, l'assorbimento nelle grandi multinazionali.

Gli artigiani, intanto... >>



Breve non-storia del nettare degli dei e dei suoi colleghi piemontesi



L'era dell'oro

Mentre l'industria dolciaria seguiva la sua parabola di trionfi e cadute, continuava invece, come da sempre aveva fatto, il cammino degli artigiani del cioccolato. In sordina per molti anni, in una sorta di esilio non particolarmente dorato fatto di clientela affezionata e di produzione conto terzi, ma dagli anni Ottanta decisamente avviato su un percorso che lo ha riportato trionfalmente in auge.

C'entrano, e molto, anche i mutamenti del gusto, delle mode e delle cognizioni alimentari.

Negli anni Sessanta e Settanta, la preponderanza commerciale di prodotti industriali a basso costo, poveri di cacao e pieni di additivi chimici, aveva ridotto il cioccolato

alla condizione di generico dolcime facendone un reietto dell'alimentazione, parte del vasto sottobosco dei pasticci confezionati (oggi lo si chiama *junk food*, cibo-spazzatura) che soltanto mamme poco responsabili sedotte da pubblicità ingannevoli davano ai loro bambini. I quali del resto erano più o meno gli unici che potessero gradire quei sapori stucchevoli e appiccicosi.

Non che il cioccolato di qualità fosse scomparso, anzi, ma certo la lotta per la sopravvivenza contro i prodotti di massa era decisamente impari, e i produttori di cioccolato vero non erano favoriti dal persi-



stere del pregiudizio che dipingeva il cioccolato come il peccato di gola per eccellenza e causa diretta di acidità, carie, emicrania oltre alla classica accoppiata della pubblicità, *cicia & brufoli*.

L'inversione di tendenza si colloca nella generale riscoperta di sapori e valori alimentari che ha reso sempre più evidente la distinzione fra il cibo di qualità e i prodotti di massa, dunque anche fra cioccolato industriale e artigianale.

La scienza nutrizionale, come sempre in questi casi, non si sa quanto abbia guidato o assecondato, comunque ha dato un importante contributo. Si è escluso il collegamento diretto fra cioccolato ed emicrania o acne, si è precisato che il cioccolato fondente non è particolarmente pericoloso per la linea e che la carie si evita soprattutto con l'igiene dentale. Sono anche crollati

alcuni dogmi che sapevano un po' di Inquisizione, primo fra tutti quello per cui se è buono di sicuro fa male. E si è capito che, in assenza di problemi medici particolari, il piacere che si trae da certi cibi, in particolare dal cioccolato, può essere più importante del conto-calorie e del colesterolo. La spiegazione scientifica parla di stimolazione di serotonina ed endorfine, ma anche così, a naso, è ovvio che non c'è nulla nel cioccolato che non faccia "star bene": il colore, la consistenza, il profumo, il sapore ne fanno un gran consolatore per paturnie di ogni tipo.

Perciò, già da qualche anno il cioccolato artigianale sta vivendo un periodo d'oro e i cioccolatai piemontesi sono tornati ad avere la gloria che meritano. Non è certo un caso che il cioccolato sia stato anche fra i primi settori ad essere inseriti, sin dall'inizio del 2004, nel percorso di lavoro sull'Eccellenza Artigiana Alimentare voluto dalla Regione Piemonte.

Come per tutti i settori dell'artigianato già coinvolti nel programma avviato dalla legge regionale 21/97, anche per il cioccolato è stato predisposto un Disciplina che identifica le linee-guida rispetto alle materie prime, al loro trattamento, e ai macchinari che si possono usare nelle varie fasi di lavorazione, in considerazione del fatto che il prerequisito fondamentale dell'Eccellenza Artigiana è la manualità delle operazioni, o per lo meno il controllo diretto dell'artigiano anche sulle operazioni che richiedono l'uso di macchine.

A tutt'oggi sono 55 le aziende artigiane piemontesi che pos-

sono esporre la targa con la 'M' dell'Eccellenza Artigiana. La denominazione completa del settore in realtà è "Cioccolato, Caramelle, Torrone", quindi non tutti gli artigiani che ne fanno parte si dedicano al cioccolato, ma sono la grande maggioranza. Ci sono aziende di antica tradizione, che si tramandano il mestiere da generazioni, e altre che sono in attività da pochi anni ma hanno già ampiamente dimostrato di avere tutte le carte in regola.

Quello dei cioccolatai piemontesi è un microcosmo più che vario in cui l'altissimo livello professionale e la creazione di cose incredibilmente buone e belle sono talvolta l'unico punto in comune. Non sto parlando di rivalità professionali, che ci sono e ci devono essere, come in tutti gli ambiti professionali, ma di specializzazione produttiva, cioè di cosa esce dai loro laboratori e in ultima analisi di come lo stesso prodotto possa essere interpretato in modi completamente diversi pur rimanendo, tutti, assolutamente ligi ai severi e rigorosi dettami del Disciplina dell'Eccellenza. >>

**Oggi sono 55
le aziende
dell'Eccellenza
Artigiana
che producono
"Cioccolato,
Caramelle,
Torrone"**

Il Bonet

A conferma della diffusione capillare del cacao e dei suoi prodotti va ricordata anche la ricchezza, nella cucina piemontese, di ricette che ne contengono in varie proporzioni. Prima fra tutte il Bonet, un dolce al cucchiaio a base di cacao in polvere, amaretti, uova e latte, cotto in forno a bagnomaria, che prende il nome dallo stampo a forma di cappellino (bonet, in dialetto piemontese) in cui veniva preparato. Un dolce per il giorno di festa, popolarissimo e di cui quasi ogni famiglia possedeva una "sua" ricetta, gelosamente custodita e tramandata di madre in figlia, il cui segreto consisteva essenzialmente nel dosaggio o sequenza di inserimento degli ingredienti, e nell'aggiunta di qualche cucchiata di caffè amaro o di liquore. Possiamo tranquillamente svelare che il caratteristico retrogusto amarognolo di molti Bonet era conferito dal Fernet, il classico liquore da credenza le cui conclamate virtù digestive erano grandemente (e assiduamente) apprezzate da certe vecchie zie...

Il Bonet è stato inserito anche nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte. (Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, giugno 2002, p. 450.)



Dalle fave alla tavoletta



Ma come si fa il cioccolato?

Gli ingredienti sono tre: cacao, burro di cacao e zucchero. Di cacao esistono tipi diversi per varietà (le principali sono il Forastero e il Criollo, e ovviamente ci sono gli ibridi, come il Trinitario) provenienza, qualità. La sapiente miscela delle varietà è fondamentale per ottenere sia il giusto grado di malleabilità, sia l'equilibrio gusto-olfattivo adatto alla specialità da realizzare: è evidente, infatti, che l'amalgama destinata a diventare tavoletta non potrà essere la stessa di una crema spalmabile, e così via. Per non parlare dei *cru*, cioè cioccolati ottenuti da singole e pregiatissime varietà di cacao, che negli ultimi anni stanno facendo un gran furore, e per i quali si elaborano abbinamenti con vini passiti e aromatizzati, liquori e distillati.

Poi c'è la lavorazione. Le prime fasi avvengono direttamente in piantagione, e non mancano i cioccolatai che vanno personalmente a controllare il raccolto e a scegliere il prodotto. Le fave estratte dalle *cabosse* (i baccelli) sono fatte fermentare per alcuni giorni, per eliminare le componenti più amare e astringenti del gusto, quindi sono stese su graticci e fatte essiccare,

selezionate, suddivise in base alla pezzatura e spedite a destinazione. A questo punto inizia il lavoro dell'artigiano. Che innanzi tutto procede alla tostatura delle fave, un'operazione cruciale, come per il caffè, perché determina l'aroma e il sapore del prodotto finito e deve essere lenta e uniforme.

A seguire, la triturazione, da cui si ottiene la granella di cacao, ricca di materia grassa (burro di cacao). La granella, macinata finemente, diventa pasta di cacao (detta anche *massa* o *liquore di cacao*), dalla quale per pressatura si ricavano il burro di cacao e dei pani a forma di mattonella o di grosso lingotto. Incidentalmente, il cacao che utilizziamo in cucina è ottenuto con l'ulteriore macinazione di questi pani, ridotti in polvere impalpabile e solubile, con la possibile aggiunta di zucchero.

Nel mescolatore, la macchina coi due grandi rulli di granito, la mattonella diventa pasta: in questa fase si possono aggiungere altri ingredienti, come zucchero, nocciole tostate (nel caso dei gianduotti) o latte in polvere (per il cioccolato al latte). Seguono la raffinazione e poi la fase, importantissima, del concaggio, quando il tutto è messo in una

vasca (conca) assieme al burro di cacao, poi riscaldato e mescolato anche per quattro giorni; questo elimina del tutto l'umidità e l'acidità, rende il cioccolato vellutato e ne sviluppa i profumi. Infine, il temperaggio, grazie al quale il cioccolato diventa duttile e brillante. Il cioccolato quale noi lo

acquistiamo in forma di tavoletta può essere fondente (con percentuale variabile di cacao) oppure al latte. Il cosiddetto "cioccolato bianco" non contiene cacao ma soltanto zucchero, latte in polvere e burro di cacao, è particolarmente ricco di grassi e dunque, a differenza del cioccolato fondente, sconsigliato a chi segue diete ipocaloriche. La presenza di ripieni (solidi, come noci, nocciole, mandorle, chicchi di caffè, frutta candita; semi-solidi o liquidi, come ciliegie sotto spirito, sciroppi, creme, gelatine o liquori), oppure la

combinazione di cioccolati di diverso tipo, danno origine alla varietà quasi infinita di specialità della pralineria piemontese.

Sono poche le aziende che eseguono l'intero ciclo produttivo - dalle fave alla tavoletta, per intenderci. Molte iniziano la lavorazione a partire dalla pasta di cacao, cioè dalla miscelazione. Altre ancora partono addirittura dal temperaggio, acquistando i vari tipi di cioccolato, per poi abbinarli e modellarli.

Questo si collega non tanto alla "bravura" in assoluto dell'artigiano, quanto piuttosto ai suoi interessi e inclinazioni. Alcuni laboratori sono specializzati nelle produzioni di tipo classico, anche conto terzi (non dimentichiamo che non tutti hanno un punto vendita, alcuni sono prevalentemente fabbricanti e fornitori): tavolette di ogni tipo e pezzatura, pralineria, cioccolatini, gianduotti, uova di Pasqua eccetera. Altri

invece sono più orientati sia alla ricerca di sapori e abbinamenti, sia alla

vendita diretta al pubblico, che devono attrarre con una gamma di proposte il più possibile ampia. Quindi partono dal semilavorato, ma sempre di alta qualità, per sperimentare nuovi aromi come ad esempio le spezie (cannella, pepe, peperoncino, assenzio eccetera), che da qualche anno sono particolarmente di moda. Oppure per cimentarsi nelle forme: allegre, bizzarre, originali, colorate, ma sempre di cioccolato. ■

**Il processo:
da cacao,
burro di cacao
e zucchero
alla gola**

Figure da ciculatè

Il detto popolare "fare una figura da cioccolataio" pare sia nato proprio a Torino, da un'affermazione fatta dal re Carlo Felice (1765-1831) poco dopo essere salito al trono. La leggenda narra che un cioccolataio arricchito si fosse messo ad andare in giro per la città su una carrozza trainata da quattro cavalli, mentre di solito i borghesi usavano solo il tiro a due; il monarca sabauda, che era solito uscire in quadriglia, venuto a conoscenza del fatto, convocò il buon uomo avvisandolo di cambiare le sue abitudini perché Lui, Re di Sardegna, di Cipro e di Gerusalemme, non si poteva certo permettere di fare una figura da cioccolataio!

Un'altra versione, più ovvia, vuole che il detto derivi da un certo garzone di bottega, il quale, distratto dalla contemplazione di una graziosa fanciulla, ruppe il grosso vaso che stava trasportando imbrattandosi da capo a piedi di cioccolato e facendo così la figura in questione.

Da: Mario Marsero, *Il cioccolato in Piemonte*, Michelangelo Carta Editore 1999

Uno Stradivari nel piatto

Parlare di artigianato alimentare significa parlare di produzioni che hanno come ragion d'essere quell'intreccio di tradizione, innovazione, esperienza e altissima manualità che è propria di tutti i settori dell'artigianato, dalla ceramica al legno, dalla stampa al tessile.

In più, all'alimentare si applica quella ricerca del "buono, pulito e giusto", per citare Carlo Petrini, che negli ultimi decenni ha visto un radicale rinnovamento di atteggiamenti e comportamenti. Ora che l'esigenza principale non è

Perché il grande artigianato alimentare non ha niente da invidiare ai colleghi non commestibili

solo riempire lo stomaco e la vita è più sedentaria, si è più attenti alla qualità e si riscoprono le specialità del territorio ricche di fascino oltre che di gusto.

Per definizione, l'artigianato è sinonimo di articoli di qualità che nel tempo mantengono inalterata la loro bellezza: restiamo sempre a bocca aperta di fronte a un Piffetti, e non c'è violinista che non sogni di suonare uno Stradivari o un Guarneri.

Tuttavia, nell'artigianato alimentare il prodotto finito non è un bene destinato a durare nel tempo, perché è cibo, o bevanda, e in genere va consumato più o meno appena fatto. Eppure, anche se un cioccolatino o una pagnotta hanno vita breve, l'artigiano nel farli vi riversa



decenni o addirittura secoli di esperienza e di esperienze, e ne aggiunge di nuove.

Insomma, stiamo parlando di un mondo speciale. Anche per le dimensioni: solo in Piemonte, sono circa 5400 le imprese artigiane alimentari, oltre sedicimila gli addetti. Quindi non è un lavoro da poco quello che da circa due anni sta svolgendo la Direzione Artigianato e Commercio della Regione Piemonte per estendere anche all'alimentare la realizzazione del programma dell'Eccellenza Artigiana. Un lavoro reso anche più complesso dal fatto che, parlando di *artigianato alimentare*, ci si trova in un territorio che confina, da un lato, con quello dei prodotti agroalimentari, dall'altro con l'enogastronomia, ma in nessuno dei due si risolve.



Di conseguenza, definire i parametri in base ai quali un artigiano alimentare può fregiarsi del Marchio di Eccellenza non significa parlare di prodotti tipici, di cui si occupano altre istituzioni ed enti, ma di *processi produttivi*, cioè di tecniche, lavorazioni, esperienze.

Innanzitutto, la vastità e complessità del comparto ha reso necessaria l'individuazione di settori, che sono otto e precisamente:

- Cioccolato, caramelle, torrone;
- Pasticceria fresca e secca, gelato;
- Distillati, liquori, birra, prodotti di torrefazione;
- Caseario;
- Insaccati;
- Pasta fresca;
- Gastronomia e prodotti sottovetro;
- Pane, grissini, focacce e pizza.

Per ciascuno di questi settori, poi, delle Commissioni formate da esperti, artigiani e rappresentanti della Regione e delle organizzazioni di categoria (Confartigianato, Cna e Casa), hanno elaborato un Disciplinary dell'Eccellenza Artigiana Alimentare.

Quindi si è proceduto, e si sta procedendo, alla valutazione delle domande e al conferimento del riconoscimento di Eccellenza Artigiana alle aziende che dimostrano di avere i requisiti necessari.

Il Disciplinary per l'Eccellenza non sostituisce, ma si affianca ai Disciplinari di Produzione già previsti dalla legislazione nazionale.

E alle caratteristiche generali richieste a tutte le imprese dell'Eccellenza - richiamo alla tradizione, innovazione, aggiornamento professionale, legame con le nuove generazioni - ne aggiunge altre, focalizzate su quegli aspetti di ciascuna produzione alimentare che devono identificarla come autenticamente artigiana.

È molto forte l'accento sulla stagionalità, legata sia alle materie prime (le erbe per i liquori, frutta e verdure per le conserve, e così via), sia alle esigenze della produzione (il cioccolato, ad esempio, non si fa nei mesi caldi). Rispettare la stagionalità è garanzia di qualità, ma è anche un contributo alla sopravvivenza di lavorazioni antiche di grande valore storico e culturale. Certo, così i tempi si allungano, e la resa, in termini di quantità, è limitata. Ma proprio questo è il senso dell'artigianato: dare qualcosa di unico e fatto con tutta la cura del mondo.

L'altro punto importante riguarda la

manualità della lavorazione. Il Disciplinary non esclude l'uso di macchinari, spesso indispensabili, ma esige che il risultato finale dipenda esclusivamente dall'abilità dell'artigiano. Qui entrano in gioco i segreti del mestiere, certo, ma non solo: gli artigiani alimentari devono anche avere sulla punta delle dita competenze diversissime fra loro.



Ad esempio, tutti capiscono quanto sia importante la conoscenza delle materie prime, ma a pochi viene fatto di pensare che un artigiano debba essere anche un buon tecnico, in grado di adattare i macchinari, che sono fatti in serie, alla sua produzione, che è tutto il contrario; o addirittura di inventarseli e costruirseli, un po' come fece Caffarelli col suo frantoio per olive trasformato in miscelatore.

E poi c'è un altro elemento che definisce l'Eccellenza, che non è oggettivo e misurabile, e non può essere codificato, ma l'abbiamo trovato in tutti, e sono molti, gli artigiani che abbiamo incontrato e incontriamo, dai più vecchi del mestiere a quelli in attività da pochi anni. È la profondissima passione per il loro lavoro. Forse non incide sulla qualità del prodotto finito (secondo noi invece sì), ma fa un mondo di differenza per chi il prodotto lo fa. È importante che inizi a farla anche per chi lo compra.

■
Lc

Per tutte le informazioni sull'Eccellenza Artigiana:

**Regione Piemonte
Direzione Artigianato
e Commercio
Settore Disciplina e Tutela
dell'Artigianato
Piazza Nizza, 44, Torino
Tel. 011 4323419
www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza**



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.

Gioite, che poi arriva il Mercuru Scùrot

Federica Cravero

Il *Mercuru Scùrot* – così si chiama nella tradizione piemontese il Mercoledì delle Ceneri – dovrebbe essere per antonomasia giorno di penitenza e digiuno. Eppure in molte località il Carnevale non finisce con il Martedì grasso. Anche quello celeberrimo di Ivrea termina in realtà il mercoledì con polenta e merluzzo per tutti, così come quello di Castellamonte. Anzi, è proprio il primo giorno di Quaresima che in molti casi si tiene la festa più bella.

È quanto accade, ad esempio, a Borgosesia, in provincia di Vercelli. Dopo le sfilate del Carnevale, con le maschere di Peru Magunè e della moglie Gin Fiammà, anche que-



st'anno il 1° marzo gli uomini del paese - vestiti con frac e cilindro neri, gilet e papillon bianchi - si riuniscono in piazza per il Mercoledì delle Ceneri, portando appeso al collo il *cassul*, il mestolo di legno. È grazie a questo cucchiaino che, dopo un lauto pranzo, possono bere gratis e a volontà, facendosi riempire di volta in volta nelle diverse enoteche della città. La tradizione di questa festa risale al 1855, quando un tal Bomen, tintore tedesco trasferitosi a Borgosesia, inventa il "funerale del Carnevale". Secondo la tradizione, la sera in piazza viene letto il testamento e si ha il rogo del Carnevale, ovvero si dà fuoco a un pupazzo di cartapesta rappresentante il Peru, la maschera carnevalesca cittadina. La vera Quaresima, a Borgosesia, inizia dunque il giovedì, quando un piatto di polenta e *saracche* (aringhe secche) riporta la popolazione alla mestizia del periodo pre-pasquale. Anche a Biella il giorno delle Ceneri è tempo di festa. **Festa**

del **Babi**, per la precisione, che in dialetto vuol dire rospo. Secondo la tradizione si trattava di un personaggio della "Bassa" (ovvero la zona delle risaie vercellesi, da sempre in campanilistica rivalità col biellese) trasferitosi fra i monti di Biella che tentò di sedurre Carlina, pettegola moglie di un tale di nome Gipin, e per questo ogni anno, fin dal 1926, viene processato nel teatro Socrate Villani per un paio d'ore. Dopo la sentenza e il testamento, il Babi viene trascinato in piazza e un fantoccio che lo rappresenta viene bruciato al rogo. Tutta la ricorrenza è condita da una copiosa fagiolata organizzata negli otto rioni cittadini con enormi calderoni. Poi arrivano le maschere al suono delle fanfare, in attesa che arrivi la maschera del Babi.

In altre località, invece, il periodo di festa si protrae addirittura alla prima domenica di Quaresima, che quest'anno cade il 5 marzo, come il **Carnevalone** di Chivasso (Torino) o la festa del **Carnevale Vecchio** di Cocconato (Asti), quando insieme alla sfilata dei carri allegorici si distribuiscono anche



polenta e salsiccia.

La ricorrenza più importante di questa data è la **Giostra del Pitu**, che si tiene a Tonco, in provincia di Asti. Si tratta di un antico rito popolare propiziatorio che si celebra nell'ambiente contadino: per iniziare la nuova stagione agricola, infatti, si deve cercare di scacciare tutti i mali che hanno afflitto il popolo durante l'anno trascorso e scaricarle addosso a un capro espiatorio. Anzi, un tacchino espiatorio, il Pitu appunto.

Durante questa giornata gli abitanti di questo paese dell'Astigiano colgono l'occasione anche per rievocare con un corteo storico un loro illustre concittadino: Gerardo da Tonco, fondatore dell'Ordine di San Giovanni in Gerusalemme, divenuto poi Sovrano Ordine Militare di Malta. La Giostra di Tonco vuole che per iniziare il nuovo ciclo sotto i migliori auspici sia necessario che il Pitu venga sottoposto a processo e condannato: in piazza si allestisce dunque un tribunale dove dei giudici iniziano a inveire contro di lui con accuse lanciate in dialetto, mentre il tacchino inutilmente cerca di difendersi. Dopo un processo iniquo il Pitu viene condannato a morte e chiede, come ultimo desiderio, di

fare pubblicamente testamento. È questa l'occasione, tra satira e costume, per mettere

in luce piccoli e grandi vizi del paese. Ed è qui che inizia la giostra equestre di radice medievale, che ogni anno scatena anche le contestazioni degli animalisti. Il tacchino, infatti, viene appeso - morto - a testa in giù e i diversi cavalieri (uno per rione) si lanciano al galoppo e, tra le urla della gente, cercano di decapitare l'animale.

Per la cronaca, come precisano gli organizzatori, il tacchino (vivo) che si sottopone al processo non è lo stesso che (morto) viene appeso sulla pubblica piazza.



La festa, infatti, al giorno d'oggi non prevede l'uccisione dell'animale, e ad essere decapitato è un esemplare acquistato in macelleria. Ciononostante questo non ha placato, come si è detto, l'animosità dei contestatori. Il fantino a cavallo che riesce nell'impresa di decapitare il Pitu, viene portato con tutti gli onori del proprio borgo, dando inizio alla danza del "brando", una variante della monferrina, la cui esistenza è documentata fin dalla prima metà del Seicento. La festa continua e a tutti vengono offerte bugie e Barbera. Dopo di che, la Quaresima può iniziare davvero. ■

Foto: per gentile concessione del Comune di Tonco

Il Piemonte si riempie di feste prima che cali inesorabile il mercoledì delle ceneri, e con lui l'austerità della Quaresima

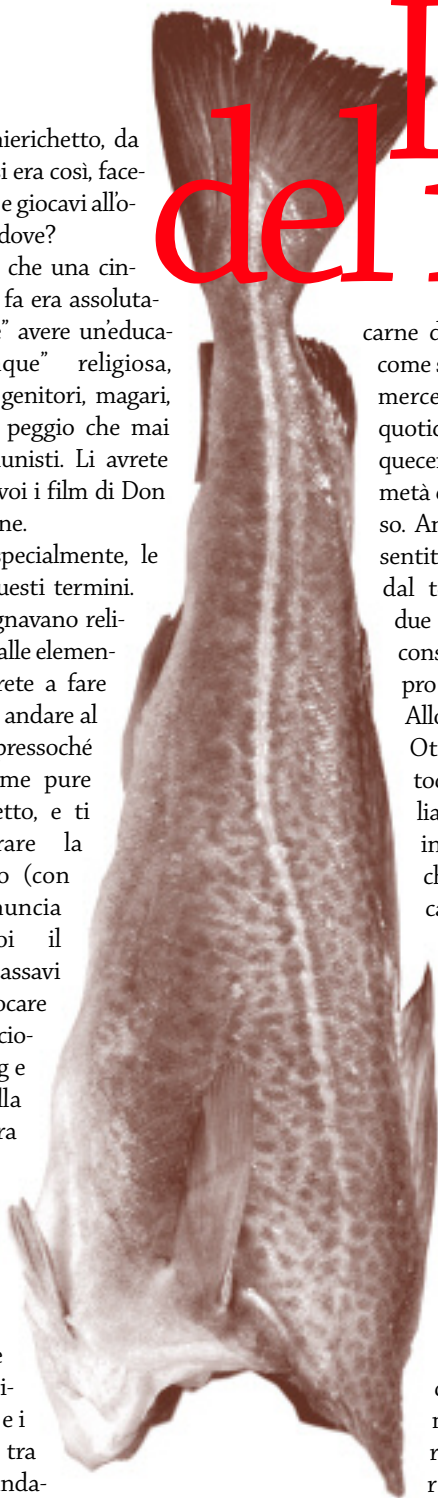
Bruno Boveri

Io ho fatto il chierichetto, da piccolo. Nei paesi era così, facevi il chierichetto e giocavi all'oratorio. E se no, dove?

Questo per dire che una cinquantina d'anni fa era assolutamente "normale" avere un'educazione "comunque" religiosa, anche se i tuoi genitori, magari, erano liberali o peggio che mai socialisti o comunisti. Li avrete ben visti anche voi i film di Don Camillo e Peppone.

In campagna, specialmente, le cose erano in questi termini.

A scuola ti insegnavano religione, la nostra; alle elementari veniva il prete a fare l'ora di religione, andare al catechismo era pressoché obbligatorio come pure fare il chierichetto, e ti toccava imparare la messa in latino (con errori di pronuncia esilaranti). Poi il pomeriggio lo passavi all'oratorio a giocare a pallone, a calcio-balilla, ping pong e in certi casi, alla domenica, c'era pure il cinema. Insomma la religione era una bella componente nella nostra vita quotidiana, e quindi erano abituali le sue leggi e i suoi precetti. E tra questi, oltre ad andare a messa tutte le domeniche e le feste comandate e fare la comunione almeno una volta all'anno, il mangiar di magro il venerdì e durante la Quaresima. Beh, dato che questa durava parecchio, lì il monito era di "moderarsi" nel cibo e nelle bevande. Che, per dire, era come vendere frigoriferi agli esquimesi. Se guardate filmati d'epoca, vedrete che tutti quanti si era snelli e filiformi, quindi non è che ci fosse tutta sta necessità di moderarsi. Comunque così aveva stabilito nientemeno che il Concilio di Trento, il che vorrebbe dire collocare la nascita della prescrizione rituale del giorno di magro addirittura tra il 1545 e il 1563, periodi quindi ancora più miseri in assoluto. Certo mangiare di magro voleva dire soprattutto non mangiare



Le delizie del magro

carne di nessun tipo, come se, ripeto, fosse merce di consumo quotidiano, nel Cinquecento come alla metà del secolo scorso. Anzi, se mi consentite la deviazione dal tema, vi darei due dati veloci sul consumo di carne pro capite in Italia. Allora, negli anni Ottanta dell'Ottocento ogni italiano consumava in un anno 5 chili e mezzo di carne bovina e 6 chili di altra specie (suina, animali di cortile, ovina); alla metà del Novecento la situazione era cambiata di poco, passando ad un consumo di 8 chili per la carne bovina, mentre l'altra restava invariata; il balzo consistente in

avanti avviene alla metà degli anni Settanta quando si toccano rispettivamente i quantitativi pro capite di 25 e 21 chili. Che nello stesso periodo sia diminuita nella stessa proporzione la percentuale di spesa sostenuta per il cibo rispetto alle entrate finanziarie della famiglia è il rovescio della medaglia e richiederebbe analisi appropriate che non è il caso di affrontare qui e ora. Torniamo a noi. L'assolvimento del precetto di mangiare magro si traduce storicamente nel consumo del pesce più povero che si possa trovare sul mercato, il merluzzo, nelle sue varianti di stoccafisso (o pesce stocco) e baccalà. Nella prima variante il pesce è essiccato e per essere consumato deve essere battuto e lasciato a bagno nell'acqua

per 5 o 6 giorni.

Questa è la forma più antica di conservazione del merluzzo ed è reperibile da noi già nel 1563, guarda caso data di chiusura del Concilio di Trento. Il baccalà, invece, è merluzzo conservato sotto sale; per poterlo consumare va lasciato a bagno, possibilmente sotto un filo d'acqua corrente, per almeno 48 ore. Questa pratica arriva da noi, proveniente dai paesi iberici, circa un secolo dopo, quindi alla metà del Seicento. Una nota curiosa: nel Veneto chiamano baccalà anche lo stoccafisso, non chiedetemi il perché.

Il merluzzo diventa quindi la materia prima su cui si mette al lavoro la fantasia delle cuoche, abituate quando la miseria frena le possibilità a far galoppare l'ingegno e creando in questo modo tanti capolavori della cucina povera. In questo caso una delle prime soluzioni ghiotte è stata quella di abbinare il "pesce veloce del Baltico" a quell'altra panacea per la fame dei poveri venuta addirittura da al di là dell'oceano, portata dalle caravelle di Colombo, il mais.

Polenta e merluzzo, con un'infinità di varianti negli ingredienti collaterali, la trovate nelle tradizioni culinarie di tutte le nostre regioni. Io sono affezionatissimo alla ricetta della mia mamma, buonissima nella sua semplicità.

Si usa il baccalà (lo trovate già dissalato e ammollato). Fate soffriggere a fuoco lento la cipolla (abbondante) affettata assieme a due spicchi d'aglio pestati, aggiungete i pezzi di merluzzo e fateli rosolare delicatamente dalle due parti, lasciandoli, alla fine, con la pelle rivolta verso il fondo della casseruola. Fate sfumare un bicchiere di vino bianco. Aggiungete la polpa di pomodoro ben matura fatta a dadini, aggiustate di sale e continuate la cottura a fuoco basso. Il merluzzo risulterà morbidissimo e di una dolcezza squisita. La polenta, da noi, veniva fatta nel paiolo di rame, girandola in continuazione con l'apposito bastone di legno. Quando era cotta e soda al punto giusto, veniva rovesciata sul tagliere

rotondo di legno e tagliata a fette con un filo di cotone. Se ne avanzava, il giorno

dopo veniva fatta arrostitire sul bordo della stufa.

Altra ricetta presente nella tradizione di quasi tutte le nostre regioni, è quella che dà come risultato finale una sorta di crema da spalmare sul pane. Famoso è il baccalà mantecato, come lo fanno nel vicentino e nel veneziano. Io adoro la variante ligure, già curiosa nel nome, *Brandacujon*, che deriva dalla fusione dell'imperativo del verbo "brandare" (sbattere) e l'epiteto affettuoso (in questo caso) rivolto a chi fa l'operazione di brandare (la storia ci dice che questo fosse un piatto marinaro, la cui operazione ultima, lo sbattimento a lungo degli ingredienti in una pentola chiusa ermeticamente, veniva fatta dal mozzo più giovane sulla barca, a cui appunto si diceva "branda, cujon!" che più lo brandi e più è buono).

Allora, si fanno bollire separatamente i pezzi di stoccafisso già pestato e ammollato e le patate (in proporzione di 2 a 1 a favore del pesce). Si sminuzzano i due ingredienti e si mescolano assieme, aggiungendo uno spicchio d'aglio pestato, un ciuffetto di prezzemolo, dei pinoli, il succo di limone, sale, pepe e olio di oliva (possibilmente ligure, di olive taggiasche) versato a filo. Si lavora lungo con una frusta (o se avete a portata di mano un qualche *cujon*, fatelo brandare ben bene) fino ad ottenere una crema morbida e profumata.

Se qualcuno vuole usare un frullino ad immersione avrà, se non la mia approvazione, tutta la mia comprensione. Se siete poi dalle parti di Ventimiglia e volete assaggiarne una versione paradisiaca, andate al "Giapun", delizioso ristorante a Vallecrosia.

Io ci berrei sopra un Riesling renano, ma va bene quasi tutto... tranne l'acqua. Sarà Quaresima, ma non esageriamo. ■

Con la Quaresima la tradizione proibisce i piaceri della carne. Ma non della gola: basta godersi le mille forme del merluzzo

Cavallito & Lamacchia

Se Torino avesse il Dorsia...



Il mondo gastronomico ha tante capitali e qualche capoluogo. Parigi per vocazione romantica, cene a lume di candela, *filet mignon* e Tour d'Argent. Poi San Sebastian

in definitiva, quello più raccomandato da quella piccola e tascabile bibbia golosa di nome Zagat.

Ma se Torino volesse ambire ad essere, se non proprio capitale, quantomeno capoluogo di provincia del gusto, sfruttando l'enorme volano delle manifestazioni come Terra Madre e il Salone del Gusto e la spinta appena ricevuta dal folklore internazionale delle Olimpiadi,

cosa che ci piacerebbe che i ristoranti torinesi importassero sono orari di apertura più elastici. In

tante metropoli, infatti, si mangia a qualsiasi ora del giorno e della notte e c'è sempre un locale che si vanta di essere aperto ininterrottamente da vent'anni. Nessun cameriere o nessuna signora grassa dietro la cassa storca la bocca per l'ingresso di un avventore un po' fuori orario. Noi ci accontenteremmo di questo, di non essere scacciati per un piatto di spaghetti alle due e mezza di pomeriggio, o di non mangiare con le serrande che si

chiudono e i dolci surgelati perché "la cucina è chiusa" a mezzanotte e un quarto. Non sono esempi inventati: tutto è successo in ristoranti torinesi di una certa fama nell'ultimo mese.

Poi, la domenica.

Qui la domenica è confessionalmente tabù, giornata consacrata a Dio o a pizzerie laiche, con rare e illuminate eccezioni.

Abbiamo detto che nessun cameriere storcerebbe la bocca, certamente anche per non compromettere la speranza di una mancia che è convenzione istituzionalizzata per colmare gli stipendi trattenuti al di sotto del minimo salariale. Ora noi non vorremmo intaccare lo stato sociale rimasto ma ci piacerebbe che, oltre allo stipendio sindacalmente corretto, il personale di sala potesse contare sulla medesima convenzione, in modo tale da premiare i camerieri solerti e concretamente esprimere il disappunto per quelli inefficienti.

Un'altra cosa: nei ristoranti torinesi di alto livello, vuoi per le atmosfere ingessate, vuoi per i paludamenti delle sale, vuoi per un certo atteggiamento reverenziale degli avventori e vagamente snob dei gestori, tra le tovaglie lunghe e le cravatte nere si smarrisce il senso di convivialità giocosa che è il contorno perfetto per ogni buona cena. I ristoranti newyorkesi sono la Disneyland dei golosi, quasi tutti (anche i più quotati, come la "Gramercy Tavern" di Tom Colicchio, o il "Gotham Grill & Bar" di Alfred Portale, o l'ipercreativo "WD50" di Wylie Dufresne, celebri ristoranti di celebri chef) accolgono ogni avventore con la cordialità a Torino riser-

vata all'habitué e lo mettono immediatamente a proprio agio.

Possiamo dire ancora questo? Una lezione che i ristoratori dei nostri cortili sembrano avere imparato è l'importanza di architetture all'altezza: però non è detto che per avere un ristorante moderno ed elegante ci si debba per forza affidare all'essenzialità di vetro e acciaio, come se nessun altro stile, magari volutamente kitsch, magari sovrabbondantemente barocco, fosse consono ad un ristorante di livello.

Ecco qui, quello che ci piacerebbe avessero i ristoranti di Torino, solo piccole dosi di sprovincializzazione, senza divenire caricature trash di quello che non possono essere, conservando qualità preziose, come la cucina che arriva nella città ma nasce nelle aie dei contadini, che sembra moderna ma ribolle da secoli nei nostri paioli o il conforto, senza rivoluzioni, di piatti e luoghi sicuri. ■

La ristorazione nostrana può giocarsela con New York? Certo che sì. Tutta una questione di orari, cortesia e buon gusto

città con il maggior numero di ristoranti al mondo, con il maggior numero di varietà di cucine, di chef celebrità. La città dove tutti mangiano a tutte le ore, dove sembra che non si pensi ad altro se non a prenotare un tavolo al ristorante giusto che cambia nome ogni mese e quartiere ogni anno. Il locale giusto, vero o inventato, è il "Dorsia" di Bret Easton Ellis, la steak house "Sparks" degli omicidi di Bravi Ragazzi, l'"Odeon" di MacInerney o,

di quale *maquillage* avrebbe bisogno? Anzi, formulando meglio la domanda, che cosa differenzia i ristoranti di Torino da quelli di New York, oltre New York?

Certo si tratta di un paragone un po' sleale perché i ristoranti di New York possono contare su un numero di avventori esponenzialmente maggiore e anche su leggi del lavoro che tutelano meno i dipendenti e consentono minori spese di gestione. Proprio in relazione a questo aspetto, la prima



New York Soundbites

mai provato un combo meal in metro?

dal nostro corrispondente
Fabrizia Galvagno

La pubblicità della ConEdison, la Enel/AEM locale, recita "consegniamo in più case noi che tutti i ristoranti di New York messi insieme". Secondo me non è vero, al massimo è lo stesso numero, e forse ci sono persone che rinunciano all'elettricità ma non si negano un cinese a domicilio, o almeno un *take out*.

Il cibo nella vita di newyorkese è un costante paradosso: è presente come la Bibbia nella vita di un Amish, ma è importante quanto la Bibbia nella vita di un cattolico qualunque. Si mangia sempre, ovunque e qualunque cosa, ma non si cucina mai.

combo meal comprato da Wendy's, consumato in metro, meglio ancora se trangugiato nell'attesa del treno; oppure salad bar di insalata di pasta alla maionese e surimi, salamino piccante a tocchetti, cetrioli sott'aceto, anguria e bacon, mangiato sugli scalini del supermercato; ho visto anche una tipa in occhiale di Gucci parlare al telefono (non dite mai più che gli italiani sono malati di telefonino, eh!) camminare spedita e nel frattempo sbranare delle fette di ananas che estraeva direttamente dalla scatolella con le unghie.

I più fortunati tra i lavoratori hanno ben mezz'ora di pausa pranzo e quindi si fiondano nel deli all'angolo, agguantano un panino - eh no cari, non il panino-triste-pomodoro-e-mozzarella-di-ieri o il panino-chenapena-frittata-e-basta; qui parliamo di enormi *wrap* di insalata di tonno e granchio, sandwich di carne appena scottata che pesano 7 etti, *pite* agli spinaci e Feta grandi come le mani di Shaquille

O'Neill, coi bordi croccanti (le pite, non le mani), panini giganti di salmone affumicato, cream cheese e lattuga, o di tacchino arrosto e curry!

Comunque, dicevo, questi yuppies mettono il panino in un'elegante custodia di cellophane, scelgono

una bevanda *low carb* (credono che anche l'acqua minerale sia meglio *low carb*) o *sugar free*, pagano 10 dollari e hanno ancora 15 minuti per inglobare il panino, completo di custodia di cellophane, seduti sul bordo scivoloso della fontana di Washington Square. Di sedersi su una panchina, non se ne parla. Forse è per non farsi centrare dai piccioni.

I newyorkesi, dice la mia roommate Elisabeth, cenano fuori casa almeno quattro giorni la settimana - e gli altri tre si fanno portare la cena a domicilio, aggiungo io. Una sera sono tornata a casa con l'occorrenza per il pesto, le ho chiesto se voleva cenare con me, e la sua risposta è stata: sì grazie, dimmi che sera che conosco un posto che ce la porta a casa; se anziché dirle che il pesto l'avrei preparato *io stessa e quella stessa sera*, le avessi detto che ero in procinto di costruire una piccola centrale atomica in cucina, perché era imminente l'atterraggio di un'astronave e io ero incaricata di produrre del propellente affinché i marziani abbandonassero la terra immediatamente dopo averla devastata, sarebbe stata meno stupita.

È sconvolta perché io compro insalate diverse in buste diverse e le mescolo con le posate, e quando mi ha vista desurgelare dei piselli in una casseruola mi ha

detto ah, che bello dev'essere saper cucinare. Elisabeth non è un'eccezione, mi sa. Però cerca di avere un regime alimentare vario: sushi, panino al roast-beef, panino al prosciutto, pistacchi e patatine, crackers al formaggio e olive, qualche volta un dolce ma non sempre. E nella dispensa hanno alcune scatole di fagioli dolci. Mah!

E c'è di più. Se sei stato così impegnato oggi da non riuscire nemmeno a mangiare in modo sconsiderato, niente paura! Ti fai portare a casa qualcosa di pericoloso dal punto di vista nutrizionale, lo strapaghi, e lo consumi davanti alla tv, in posizione fetale. A casa mia l'unico tavolo che c'è sta in un angolo e l'unico suo scopo è sorreggere un orribile vassoio di plastica, nido di un triste mazzo di fiori secchi. Mi avevano anche proposto di portarmi in camera il tavolino, ma poi i fiori secchi?

La cena casalinga si fa sul divano, sdraiati con i piedi sul tavolino. Ma porca vacca! Io ci metto cicli lunari a digerire, tutta incassata così, ma Elisabeth sembra contenta di dividere i suoi preconfezionati con me.

Mi azzarderò a dirle cos'è un vero pasto solo quando avrò capito dov'è il centro di rianimazione più vicino. ■

Le immagini di queste pagine sono di Francesca Magnani



Qualunque newyorkese mangia almeno tre pasti al giorno rigorosamente cucinati da sconosciuti; li ingerisce il più rapidamente possibile, in luoghi preferibilmente scomodi o comunque non espressamente deputati al loro consumo. Tradotto significa, ad esempio:

Viaggio nella Grande Mela, dove al supermarket ti vendono pure l'acqua bollita

I tramezzini di Rava

Fotografie di Umberto Germinale



Nico Ivaldi

Ci pensate? Enrico Rava, trombettista, il più grande e affermato jazzista italiano nel mondo, direttore artistico di un festival jazz a Torino, la città dov'è vissuto.

Perché no? – dice - Se me lo chiedessero, accetterei subito. Torino è la mia città, anche se sono nato a Trieste, ne sono sempre innamorato, oggi più di un tempo. Anche se, a dire il vero, quando ci vivevo, la detestavo. Ora però mi sono riconciliato con lei.

È sempre la stessa città di un tempo o la trova cambiata?

Torino è migliorata, è più viva, succedono più cose, c'è più fermento culturale. Purtroppo è peggiorato il livello del cibo...

Possibile?

Vado volentieri a mangiare solo in due ristoranti. Però, ogni volta che torno in città, non mi privo di cose sfiziose, come i tramezzini all'aragosta da Mulassano, o la buona cioccolata di Giordano.

A Torino avremo il piacere di ascoltarla il 27 marzo al Teatro Regio...

Sì, suonerò per Linguaggi Jazz un concerto dal titolo "Rava Plays Rava", una performance interamente basata sul mio

repertorio. Con me ci saranno grandissimi musicisti, come Gianluca Petrella, Andrea Pozza, Rosario Bonaccorso, Roberto Gatto e Mark Turner.

Adesso dove vive, Maestro?

Vivo in Liguria, in un piccolo paese: aria pulita, il mare, tranquillità. Ma nessuno sfizio come a Torino. In Liguria non esistono sfizi...

Sono lontani i tempi dello sbarco a New York, 1967, inverno innevato, i grattacieli di vapore che salivano dalle grate della metropolitana, le case in mattoni rossi, lo scenario perfetto di un film in bianco e nero...

Avevo pochissimi soldi, ma tutte le sere ero a sentire musica nei tantissimi locali. Slug's, il mio preferito, il

Village Vanguard, il Five Spot. Complessivamente ho vissuto a NY dieci anni ed è la città che ho amato di più. NY per un musicista giovane come me era l'utopia che diventava realtà. C'erano tutti i grandi del mondo: da John Coltrane, a Miles Davis a Louis Armstrong, il più grande di tutti, l'umanità fatta musica. Ero dentro un'epoca che stava cambiando, c'era la guerra in Vietnam, i movimenti pacifisti, gli hippie, Woodstock.

Anche Buenos Aires, dove ha vissuto per qualche tempo, le è rimasta nel cuore...

Ecco un'altra città straordinaria. Con Buenos Aires fu amore a prima vista. Affascinante, misteriosa, anche un po' sinistra. Ma una città molto viva, dove tutti, dal tassista all'impiegato, erano poeti, scrittori, musicisti. La vita di Buenos Aires trasmetteva una grande energia creativa.

Dicono che lei parli non lo spagnolo, ma l'argentino, è vero?

Sì, è vero, al punto che quando vado in Spagna mi scambiano per un argentino.

Tiene molti concerti durante l'anno?

Circa un'ottantina.

Ci sono dei luoghi o dei Festival dove si reca sempre volentieri?

Ce ne sono due. Uno è il Festival di Montreal, in Canada. Una manifestazione bellissima, dove il pubblico partecipa sempre con grande entusiasmo e gli organizzatori riservano ai musicisti un trattamento speciale. E l'altro è Umbria Jazz, dove si suona in uno scenario unico al mondo, Perugia, e dove ci si sposta a piedi dal luogo di un concerto ad un altro.

Magari non esisterà, ma c'è posto in cui non ha mai suonato e le piacerebbe suonare?

La Carnegie Hall di New York, dove ho sentito l'ultimo concerto del grande Thelonious Monk. Ma l'acustica non è granché, per cui non mi pento di non averci mai suonato.

Ottanta sere l'anno impegnato con i concerti. E il suo tempo libero, come lo impiega?

Libri e musica. Sono un lettore onnivoro, uno dei pochi, credo, che abbia letto per tre volte la Recherche di Proust. Credo che dopo aver letto quell'opera, potremmo anche non leggere più nulla perché è tutto scritto lì. E poi tra Proust e il jazz c'è più di un punto in comune...

E sarebbe?

Proust parte da un oggetto qualunque, da un odore, e dà vita ad una concatenazione di idee, un pensiero ne provoca altri...

Come il jazz...

Esattamente. Il meccanismo del pensiero sviluppato dallo scrittore francese è il medesimo meccanismo dell'improvvisazione jazzistica. Quando s'improvvisa, non s'inventa nulla, sono frammenti di memoria. Quello che piuttosto s'inventa, di volta in volta, è come si mettono insieme questi frammenti.

Proust, e poi?

Adoro Svevo, John Fante, Hemingway, Charles Bukowski. Ora sto leggendo l'ultima parte dell'autobiografia di Elias Canetti, "Party sotto le bombe".

E poi c'è la musica, non solo jazz, immagino...

Tanto jazz, ma non solo jazz. Molta classica e molto pop, soprattutto i Beatles.



Che cosa ama di più dei quattro scarafiggi?

Pezzi come Blackbird, She's Leaving. Quando finirà questa intervista, andrò a rivedermi il dvd che ho appena acquistato di The Concert for Bangladesh, quello organizzato da George Harrison.

Nel corso della sua lunghissima carriera, lei ha suonato con i più grandi jazzisti. Il genio più folle chi è stato?

Direi, senza dubbio, artisti come Monk, Lester Young, Don Cherry, geni assoluti salvati dalla musica. Se non avessero avuto la musica, non voglio immaginare che fine avrebbero fatto.

E i più istintivi?

Penso ad Albert Ayler, a Sonny Rollins, a Charlie Parker: perfetta combinazione di istinto più controllo. Gente che ha studiato sodo per arrivare dov'è arrivata.

E Miles Davis?

Beh, lui per me è stato l'uomo della folgorazione. Lo vidi a Torino, nell'inverno del 1957, e rimasi affascinato dal modo intenso e lirico con cui suonava la tromba, come faceva prima di lui Bix Beiderbecke. Al punto che il giorno dopo mi comprai una tromba (io prima suonavo il trombone) e cominciai ad imparare dei temi molto semplici, qualcosa di Chet Baker, ad esempio.

Qual è stato il concerto di Miles che ricorda di più?

Quello storico a Juan les Pins con George Coleman, Herbie Hancock e Ron Carter. Ci andai con Gato Barbieri. Miles salì sul palco con una tromba verde e con una giacca elegantissima, foderata internamente di seta rossa. Noi chiacchieravamo con sua moglie Frances nel backstage, il pubblico era numerosissimo, lui arrivò e si fece strada in mezzo a loro. Sembrava Mosè. Attaccò Autumn Leaves. Per me quella allora era musica free...

Cioè?

Suonare, liberi al cento per cento, su delle strutture. La vera libertà nasce da questo, riuscire ad essere libero all'interno dei limiti imposti. L'errore grave del free jazz degli anni '60, quello che poi gli ha dato vita così breve, è stato di aver cercato e preteso una libertà totale. La libertà totale funziona un giorno o due, dopo tre giorni ti sei creato degli altri cliché, che però sono meno interessanti.

Lei ha partecipato attivamente al free-jazz, senza rinunciare mai al gusto per la melodia...

Verissimo. Anche quando suonavo con Steve Lacy e Archie Shepp e altri musicisti che urlavano, ero l'unico lì in mezzo a portare

avanti una melodia. Credo di avere una forte spinta melodica. Un brano deve avere una melodia chiarissima, legibilissima, che si scolpisca nell'aria e soprattutto che non si dimentichi.

Prima ha accennato a Gato Barbieri, un altro grande.

Abbiamo suonato insieme per molto tempo, poi le nostre strade si sono divise. Gato è una persona dolce, molto sensibile, anche molto vulnerabile. Uno che si dedicava alla musica in modo totale, la viveva fino in fondo. Quello che mi affascinava del jazz, oltre alla musica in sé, ovviamente, era il modo di viverla dei miei eroi, Coltrane, Davis, Rollins; loro non la vivevano da professionisti, ma erano veri e propri artisti, come i pittori, i poeti.

Lei ha affermato, in un'altra intervista, che la tromba è uno strumento molto difficile da suonare: perché?

Ira Sullivan, che suonava sia la tromba sia il sax, sosteneva che il sax poteva non toccarlo per un mese e suonarlo benissimo ugualmente; se invece stava una settimana senza toccare la tromba, poi prendeva una stecca ad ogni nota. Con la tromba il suono lo fai tu. È uno strumento molto incasinato. Basta un nonnulla, che so un labbro gonfio, e la nota ti esce male.

Ovviamente, ci sono i fenomeni, escluso lei, naturalmente...

Artisti come Wynton Marsalis, Arturo Sandoval, e, fra gli italiani, il bravissimo Flavio Boltro.

Giusto: gli italiani. È esatto parlare di scuola jazzistica italiana?

Absolutamente sì. I musicisti jazz italiani sono fra i più richiesti nei festival in tutto il mondo. Ho parlato di Boltro, ma potrei citare un



Linguaggi Jazz 2006

Gli appuntamenti di marzo

Quella che si conclude col concerto di Enrico Rava il 27 marzo è l'undicesima edizione di Linguaggi Jazz. Ecco il programma di marzo

Sabato 4 Frank Gambale

Natural High Trio - Featuring Otmaro Ruiz and Alan Caron

Acustica, fusion e jazz rock: il mago australiano della chitarra, già solista nella Electric Band di Chick Corea, incontra il pianoforte di Otmaro Ruiz e il basso di Alain Caron. Ne sentiremo delle belle.

Sabato 11 Eddie Higgins

If Dreams Come True

Un grande pianista, che ha suonato con tutti i più grandi, da Stan Getz a Dizzy Gillespie, da solo, col suo pianoforte, ci fa sentire come suona una memoria storica del jazz con sessant'anni di carriera.

Sabato 18 Bobby Previte's

Coalition of the Willing

La "Coalizione dei Volenterosi" assemblata da questo grande batterista ci regala una musica ad altissima tensione in cui il jazz incontra il "rock da bar" e atmosfere elettriche.

Lunedì 27 Rava Plays Rava

Teatro Regio

Il concerto evoca uno degli album più celebri di Rava, che si esibisce con la collaudatissima formazione con Granluca Petrella al trombone, Andrea Pozza al pianoforte, Rosario Bonaccorso al contrabbasso, Roberto Gatto alla batteria, e la partecipazione di Mark Turner, sax tenore.

Biglietti

Posto unico numerato 15 euro; con coupon Torinosette 13 euro
Studenti universitari 12 euro, con coupon 10 euro.

Info: Associazione Culturale Centro Jazz Torino - Via Pomba, 4 - Tel. 011 884477
www.centrojazztorino.it

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

altro grande trombetta come il torinese Fabrizio Bosso e poi Stefano Di Battista, Stefano Bollani, Gianluca Petrella. Poi c'è un fenomeno assoluto come il giovanissimo Cafiso, un talento naturale di grande avvenire. Da noi non mancano certo i pianisti né i trombettisti, mentre scarseggiano i batteristi. Non saprei il motivo. Di certo, ripeto, la scuola musicale jazzistica italiana è riconosciuta nel mondo come una delle più attive e ricche di grandi talenti.

Tra i grandi del passato, con chi le sarebbe piaciuto suonare?

Sono tanti, ma faccio due nomi: John Coltrane e Bill Evans. Vidi Coltrane ad Harlem, NY, poco prima della sua morte, e mi fece una grande impressione.

La musica è il segreto dell'esistenza: lei si riconosce in questa frase?

Mi riconosco perché la musica ha cambiato il corso della mia esistenza. È stata la mia salvezza, mi ha disciplinato, mi ha arricchito dentro. Per me la musica è sempre un gioco, ancora oggi ho la fortuna di giocare, non di fare un mestiere.

Anche perché lei era destinato a ben altro...

Sì, avrei dovuto rilevare l'impresa di trasporti della mia famiglia, occuparmi di spedizioni, seguire i camionisti. Ma era un lavoro che detestavo, non faceva per me. La notte andavo per locali e l'indomani mi rifugiavo a dormire in ufficio. Io avevo altre idee: suonare, suonare, suonare...

E il divertimento continua ancora oggi, dopo mezzo secolo?

Assolutamente.

Allora, Maestro, arrivederci al Regio il prossimo 27 marzo.

Arrivederci. ■

Cantacronache



Maurizio Marino

Cercare di tracciare una storia della tradizione musicale piemontese è impresa tutt'altro che semplice: forse si potrebbe partire da *I Canti Popolari del Piemonte* (1888), prima, storica raccolta filologica di canti tramandati oralmente compilata da Costantino Nigra, considerato unanimemente il padre della musicologia in Piemonte, o dalle raccolte di *Vecchie Canzoni Popolari del Piemonte* entusiasticamente redatte da Leone Sinigaglia, erede di Nigra e primo musicologo piemontese nella concezione moderna del termine. Ma in questo modo si farebbe un torto enorme a Padre

Piccola storia della musica Folk in Piemonte

Ignazio Isler, che già nella seconda metà del Settecento aveva indagato in quel vasto patrimonio culturale che oggi viene chiamato "folklore", ed ancor più ad Angelo Brofferio, insigne poeta, scrittore, uomo politico astigiano che, tra le tante attività della sua movimentata vita in pieno Risorgimento, si dedicò a comporre una novantina di canzoni in dialetto piemontese di grande successo sia presso la nobiltà sia nelle campagne, divenendo a buon diritto il primo "cantautore" della storia

della nostra regione.

Inevitabilmente rivoluzionata dall'avvento della registrazione (dapprima su nastro e su dischi di vinile, in tempi più recenti su cd e su dat), la storia del folk piemontese ha però potuto prosperare, in maniera "seria" e scientifica, solo dagli anni Cinquanta in poi, quando – grazie al prezioso lavoro di ricerca e di archiviazione effettuato da alcune istituzioni di grande prestigio (citiamo per tutti il Centro di Cultura Popolare "Giuseppe Ferraro" di Alessandria, il Centro Regionale Etnografico Linguistico di Torino, e il Centre Prouvençal di Coumboscuro, in Valle Grana) e da instancabili studiosi (Franco Coggiola e Roberto Leydi, per non dirne che due tra i maggiori) – si è potuto dar vita a corpose discoteche, nastroteche ed altri archivi sonori grazie ai quali è stato possibile tracciare un percorso che, dal recupero delle fonti, è riuscito in breve tempo a garantire la sopravvivenza ed anche la vitalità ad un aspetto minore ma importantissimo della cultura locale che, se non adeguatamente protetto, avrebbe rischiato di scomparire tra l'indifferenza generale. Come fare, allora, a non ringraziare idealmente quei formidabili cantori popolari che furono Teresa Viarengo, eroica casalinga astigiana scomparsa nel 1968, che custodiva nella propria memoria un inestimabile patrimonio di canti

popolari appresi oralmente, o il leggendario Robert "Le Diable" Tagliero, contadino valdese in grado di interpretare centinaia di canti delle tradizioni piemontese, francese e provenzale a mo' di enciclopedia della cultura popolare alpina? Quel che, però, balza subito alla mente a sentir il termine "folk revival" è prima di tutto il cabaret dialettale. Le "Cansson dla Piola" e Roberto Balocco, Gipo Farassino e il suo teatro-

canzone sono entrati nell'immaginario popolare, ed è piuttosto difficile trovare una casa piemontese in cui non faccia bella mostra almeno un 33 giri di questi autori. Ben più da carbonari, ma forse ancor più importante ai fini di una storiografia del folk regionale, è invece la contemporanea esperienza delle

"Cantacronache", incredibile collettivo di intellettuali d'ogni genere, capace di mettere insieme, a cavallo tra gli anni Cinquanta e Sessanta, compositori come Sergio Liberovici, Michele L. Straniero, Fausto Amodei, studiosi come Emilio Jona, attori come Duilio Del Prete e persino letterati (e che letterati!) quali Italo Calvino, Umberto Eco, Franco Fortini, Gianni Rodari, mossi dalla comune idea di recuperare, da una parte, il patrimonio dei canti popolari, politici e della Resistenza, e dall'altra di dar vita a nuove composizioni in grado di aggiornare la lezione del folk tradizionale.

L'esperienza di "Cantacronache" e del "Nuovo Canzoniere Italiano" (prosecuzione del Cantacronache attiva negli anni Sessanta a Milano), oltre a produrre un enorme corpus di documenti preziosissimi, non passa inosservata e nei primi anni Settanta dà il via a quello che è stato definito il "folk revival", vero e proprio movimento di riscoperta del folk tradizionale che, fondendo gli strumenti acustici tradizionali (la chitarra, il violino, l'organetto diatonico, il flauto ma anche la ghi-

Da dove cominciare...

Da leggere

E. Cappelletti, R. Mamino, M. Pregliasco

Sopravvivenza e vitalità del canto popolare nell'Alta Langa

L'Arciere / Regione Piemonte, 1981

Emilio Jona, Sergio Liberovici

Canti degli operai torinesi della fine dell'800 agli anni del fascismo.

Ricordi-Unicopli, 1990

Fausto Amodei, Michele L. Straniero, Emilio Jona

Cantacronache, Paravia, 1996 (libro+cd)

Michele L. Straniero,

Antologia del canto popolare italiano - Vol. I, "Piemonte"

Paravia / Gribaudo, 1997 (libro+cd)

Franco Lucà, Maurizio Martinotti,

Musica popolare in Piemonte - Regione Piemonte, 2000

Da ascoltare

Cantovivo, Leva la gamba (Ponzo, 1981)

La Ciapa Rusa, Diario di bordo (FolkClub Ethnosuoni, 2003)

Lou Dalfin, Gibous bagase e bandì (Baracca&Burattini / Sony, 1995)

Ensemble del Doppio Bordone, La notte di Natale

(FolkClub Ethnosuoni, 1993)

La Lionetta, Ballate 1978-1996 - Antologia Vol. 1 & 2

(FolkClub Ethnosuoni, 2003)

Prinsi Raimund, Lo stallaggio del Lion d'Oro (STL, 1980, rist. Nota)

Tre Martelli, Semper viv (Dunya / Felmay, 2002)

Li Troubaires de Coumboscuro, A toum soulèi (Target, 1995)

ronda, il dulcimer, il liuto, la cornamusa) a quelli elettrificati (chitarra, basso), permette il fiorire di infinite formazioni musicali: dai "precursori" Cantambanchi a continuatori di prestigio quali i Cantovivo, Prinsi Raimund, La Lionetta, La Ciapa Rusa, i Tre Martelli. È grazie a loro che si rinnova l'attenzione verso la musica popolare, che da "genere ludico" scarsamente considerato diventa in breve tempo materia di corsi universitari, di studi particolarizzati che indagano sui rapporti tra musica e storia contemporanea, o sull'evoluzione di lingue e dialetti tramite i testi delle canzoni.

Inevitabilmente ridimensionato dall'ondata di riflusso degli anni Ottanta, il filone folk conosce un nuovo ritorno di fiamma solo tra la fine di quel decennio ed i primi anni Novanta, quando un ampio numero di giovani band e cantautori si accostano nuovamente alla "musica delle radici", sotto l'insegna della contaminazione interculturale e della world music: ecco allora il reggae declinato alla piemontese degli Africa Unite, i "canti d'emigrazione" dei Mau Mau, il raffinato folk cantautorale provenzale dei Troubadours de Coumboscuro (con i quali collabora anche Fabrizio De André) e dei continuatori Marlevar, l'energico folk-rock occitano dei Lou Dalfin e dei numerosissimi seguaci che contribuiscono a far coniare ai critici il termine "oc rock".

E siamo ormai agli anni Duemila: anni in cui la fretta di scoprire sempre qualcosa di nuovo e di effimero non danno il tempo di concentrarsi con la dovuta attenzione verso un filone musicale che, al di là del ballo e della festa (tematiche strettamente intrecciate con il folk ma certamente non uniche), ha contribuito a scrivere pagine importantissime di storia locale. La vitalità dei rari ma eccellenti "templi sacri" della musica folk in regione (si pensi per tutti al Folk Club di Torino, attivo ormai da quasi due decenni), la persistenza di rassegne e festival imperdibili (il "Festenal" e la "Festa de Lou Dalfin" nelle valli cuneesi, "Cantavalli" in Val Chisone e Germanasca, "Folkermesse" sull'intero territorio regionale), il rinnovato interesse da parte di piccole e grandi case discografiche nei confronti del folk revival danno però la misura di una realtà vivace e protesa verso il futuro, per nulla disposta ad essere sprezzantemente bollata come oleografica o folkloristica. ■

Classica: Antiqua 2006

Il 10 marzo a San Raffaele Cimena scatta l'undicesima edizione di "Antiqua", la rassegna dedicata alla musica antica che ha fatto conoscere e amare al pubblico della collina torinese un repertorio ancora troppo poco frequentato, raggiungendo negli ultimi anni una rilevanza a livello nazionale grazie alla partecipazione di solisti e ensemble di altissimo profilo. Ma come è possibile proporre anche ai non specialisti una musica ancora ritenuta troppo ostica? "Con un approccio diretto e con grande serietà", spiega Pietro Busca, direttore artistico della manifestazione e dell'Accademia del Ricercare, che si occupa da anni della riscoperta della musica antica utilizzando copie di strumenti originali. "Il mio intento è far conoscere ad un pubblico più ampio possibile una musica bellissima, che merita di essere conosciuta anche se i suoi autori non accendono sempre la fantasia dei non addetti ai lavori. Certo, Antiqua si occupa anche di Mozart, come accadrà nell'attesissimo concerto chivassese del 17 marzo che vedrà protagonista l'Accademia Bizantina, tuttavia non posso negare che provo un grande piacere quando sento il pubblico uscire commentando: 'Però, proprio bella questa musica, non la conoscevo proprio!'. Un vero e proprio impegno culturale, quindi. 'In un certo senso sì, anche se preferisco evitare di usare frasi fatte. L'obiettivo di Antiqua è quello di consentire alla gente di

riappropriarsi di una parte di cultura che per diverse ragioni rischia di scomparire o, quanto meno, di diventare retaggio quasi esclusivo di élite molto ristrette. Per questo, grazie al generoso apporto di diverse istituzioni regionali e di alcuni sponsor privati, i concerti di Antiqua sono tutti a ingresso libero, una decisione che è stata presa per consentire a chiunque di ascoltare i concerti che preferisce senza dover per forza mettere mano al portafogli. Viviamo in tempi difficili e purtroppo le priorità finanziarie di molti sono diverse".

Il cartellone di Antiqua prevede ben undici concerti distribuiti in nove centri della collina torinese, con alcuni appuntamenti particolarmente invitanti. "A una prima occhiata nel programma dei concerti si nota subito la Passione secondo Giovanni di Bach (San Sebastiano Po, 2 aprile) e lo Stabat Mater di Pergolesi (San Mauro, 7 aprile), tuttavia le proposte interessanti sono molte. Quando mi chiedono quale sia il 'segreto' del successo di Antiqua mi viene da sorridere: tutto dipende esclusivamente da un buon mix di formazioni affermate, giovani interpreti, un repertorio ampio e spesso inedito e un paio di grandi eventi come quelli che ho citato".

Un cocktail davvero invitante, che verrà inaugurato da Zefiro, un ensemble di fiati barocchi in vertiginosa ascesa, e che chiuderà il 26 maggio con la raffinata esibizione

dell'ensemble Sacro & Profano diretta da Marco Mencoboni. Da non perdere.

Giovanni Tasso

Il programma di marzo

Venerdì 10

San Raffaele Cimena, Chiesa di San Raffaele

Zefiro

Sonate del Barocco europeo

Musiche di Händel, Pla, Couperin, Bach e Zelenka

Venerdì 17

Chivasso, Chiesa di S. Maria degli Angeli

Accademia Bizantina

Dedicato a Wolfgang Amadeus Mozart

Giovedì 23 marzo

Cinzano, Chiesa di S. Antonio Abate

Festa Rustica

Sospetto, tradimento e gelosia

Musiche di Händel, Mancini, Vivaldi, Scarlatti

Rosita Frisani, soprano
Giorgio Matteoli, flauto e maestro di concerto

Giovedì 30 marzo

Settimo Torinese, La Suoneria

Collegium Pro Musica

Tesori musicali dell'età barocca

Musiche di Bach, Händel e Boismortier

I concerti avranno inizio alle ore 21:15

Info:

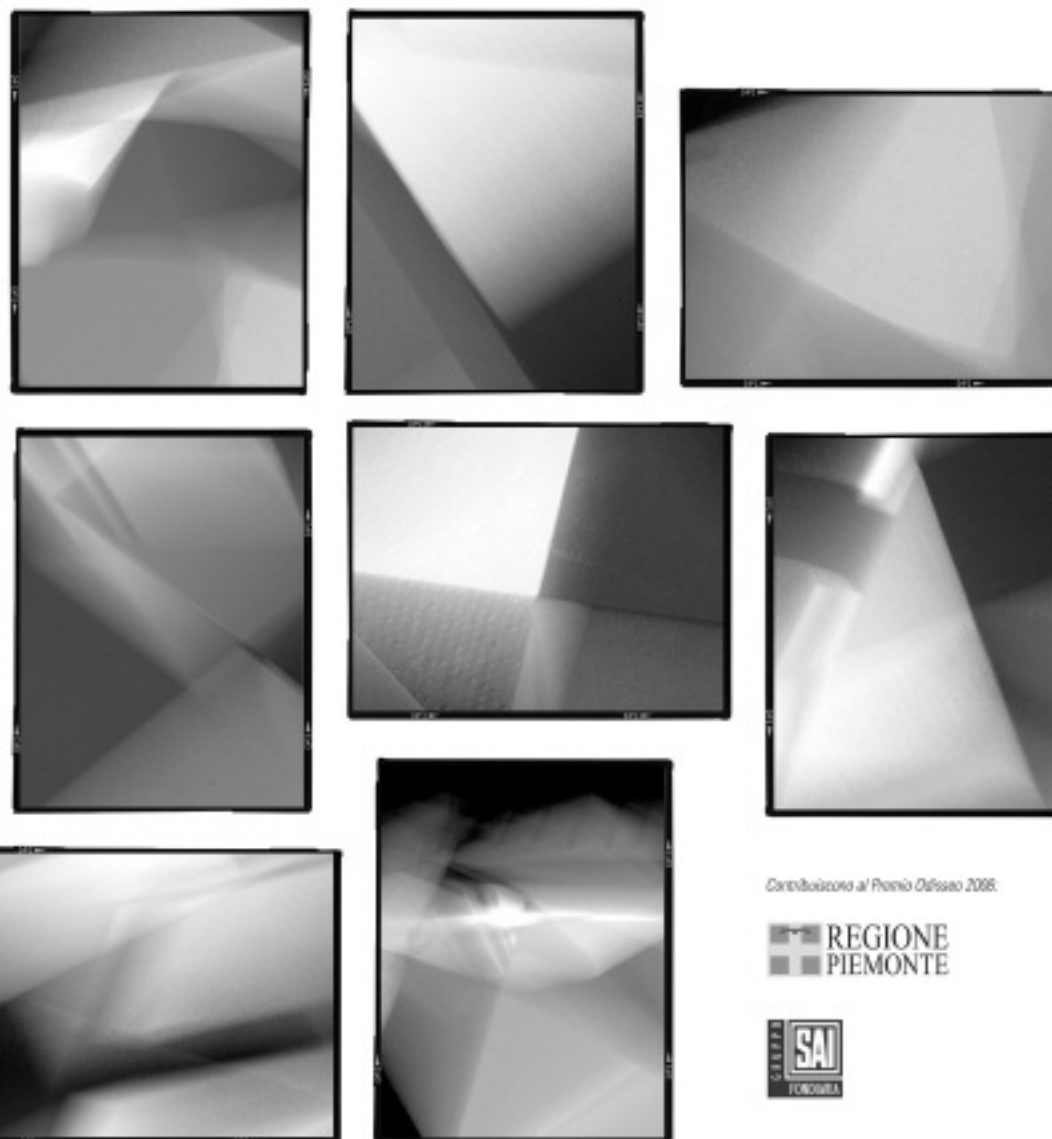
www.accademiadelricercare.it



Club Dirigenti Vendite e Marketing - Club Comunicazione d'Impresa
Club Dirigenti Amministrativi e Finanziari
Club Dirigenti di Informatica - Club Dirigenti Tecnici

Aspettando Premio Odisseo 2006

con il patrocinio dell'Unione Industriale di Torino nell'anno del Centenario della Fondazione
e in collaborazione con l'Associazione Torinese Laureati in Economia



Premio Odisseo 2006



L'associazione tra l'originale nome in greco antico e l'anno che stiamo vivendo all'inizio del terzo millennio costituisce una voluta provocazione tra antico e moderno, tra classico e innovativo, tra

tradizione e sperimentazione.

Dopo il successo della prima edizione stiamo lavorando al Premio Odisseo 2006.

Verranno premiati i managers che hanno contribuito al successo aziendale ognuno nell'ambito della propria professionalità avendo apportato un contributo originale e innovativo nel proprio "mestiere" di: marketing e vendite, comunicazione, amministrazione, informatica e tecnica.

Per informazioni:
www.premiodisseo.com

Contribuzione al Premio Odisseo 2006.



L'araba Cabiria

Daniele Silva

Secolo scorso, correva l'anno 1914. A Sarajevo viene assassinato Francesco Ferdinando d'Austria, e comincia la Prima Guerra Mondiale. Sono gli anni dei governi Giolitti e Salandra in Italia, dell'interventismo e del dibattito sui territori di confine. Ma sono anche anni di grande fervore artistico. L'avvenimento che fa scalpore è, senza dubbio, la realizzazione di "Cabiria", dell'astigiano Giovanni Pastrone.

È una svolta, per la nascente arte cinematografica. Pastrone fonde in un'unica monumentale opera visiva la letteratura, la pittura, l'architettura, la musica, il teatro. Tutto è oltre la misura: le imponenti scenografie, la musica composta per l'occasione da un mostro sacro dell'epoca, Ildebrando Pizzetti, le didascalie riscritte da un altro nume del Novecento, Gabriele d'Annunzio. Mastodontica la realizzazione, mastodontica l'operazione di recupero. Delle diverse versioni della pellicola (quella del 1931, per esempio, sonorizzata), nessuna è giunta a noi completa. E gli interventi di restauro effettuati finora non hanno reso ancora giustizia alla versione originale. È così che il



Museo Nazionale del Cinema ha avviato il progetto "Cabiria & Cabiria", che vedrà la sua conclusione il 20 e il 21 marzo, date della proiezione pubblica del capolavoro restaurato di Pastrone.

Il progetto è partito dopo l'acquisizione di nuovi documenti originali sul film, che si vanno ad aggiungere alla già ampia documentazione in possesso del Museo del Cinema. L'operazione è duplice: prevede infatti sia la ricostruzione della versione originale del 1914, di cui non esiste nessuna copia, sia il restauro di quella sonorizzata del 1931. Il risultato del lavoro sarà proiettato al Teatro Regio di Torino.

Il progetto è complesso, difficile,

filologicamente molto attento a restituire al pubblico un'opera quanto più vicina all'idea del regista. Tutto questo è possibile grazie all'esperienza dei soggetti coinvolti, il Museo del Cinema in primis, e anche grazie alle precise note di Pastrone e ai documenti d'epoca: le recensioni, i quaderni della produzione e del montaggio, le relazioni sui restauri precedenti.

Il pubblico avrà a disposizione le due versioni per la fine di marzo. Non sarà solo una gioia per gli occhi dei cinefili, ma anche per le loro orecchie. Come all'inizio del secolo scorso, agli albori del cinema, la pellicola del '14 – muta – sarà accompagnata "live" da un'orchestra. Per l'occasione è stata ingaggiata la Filarmonica '900, diretta da Timothy Brock, un vero e proprio specialista della musica da film. La serata del 20 marzo al Teatro Regio assume i colori dell'evento. "Siamo sicuri che faremo grande effetto – dice Atos Canestrelli, uno dei professori che ha fondato la Filarmonica – come è già successo per la sonorizzazione di "Tempi Moderni" di Charlie Chaplin, nel 2005. Assistere a una performance simile non è solo un richiamo nostalgico ai tempi andati. È vedere con i propri occhi un pezzo della storia del cinema restaurato, e ascoltare, in contemporanea con le immagini, una grande colonna sonora eseguita dal vivo".

Il Museo del Cinema non poteva scegliere musicisti più adatti. Infatti la Filarmonica '900 – attività

autogestita dai membri della storica Orchestra del Teatro Regio di Torino – proprio a questo si dedica: alla musica contemporanea, ai nuovi compositori, al jazz e alle colonne sonore, la "musica da film". Spiega Canestrelli: "sarà anche una bella prova tecnica, oltre che di resistenza fisica. Il film dura più di tre ore, e tutta la colonna sonora ha al suo interno pezzi molto complessi, da Schumann a Boccherini allo stesso Pizzetti (la Sinfonia del fuoco)".

Ma ci sono altri aspetti estremamente curiosi, che rendono la serata del 20 marzo una chicca per gli appassionati. Per esempio, la questione del tempo. Il tempo della musica, quando accompagna un balletto o un'opera, si basa su pause e ritmi pensati per gli uomini. Il tempo musicale del cinema, invece, agisce in maniera meccanica: il fotogramma cambia repentinamente, così come l'inquadratura. In questo modo, l'orchestra che musica le immagini deve adeguarsi a ritmi velocissimi, a pause quasi inesistenti, a improvvisi cambi di tono che seguono l'evolversi rapido delle sequenze cinematografiche.

Il restauro di "Cabiria" assume così le proporzioni di un lavoro immenso, che va al di là di logiche puramente economiche. Il lavoro certosino sui documenti dell'epoca, la cura posta per seguire le indicazioni originali nella ricostruzione, lo studio sulla colonna sonora e sulla sua interazione con le immagini: sono i segni della passione per il cinema che accompagna il lavoro, della voglia di realizzare e di far rivivere una pellicola che è pura storia.

Appuntamento quindi al Teatro Regio il 20 marzo, per la serata di gala in cui verrà proiettato il capolavoro di Pastrone accompagnato dalla Filarmonica '900.

E per il giorno dopo, il 21, quando sarà il cinema Massimo ad ospitare la versione restaurata del 1931. ■

Il capolavoro di Pastrone ritorna a nuova vi(s)ta grazie al restauro voluto dal Museo del Cinema



Mariangela Di Stefano

Sessant'anni da protagoniste

Conquiste sociali, politiche ed economiche avvicinano ancora di più le donne di tutto il mondo un giorno all'anno: l'otto marzo. Adesso per le italiane questa data assumerà un significato ulteriore. Le donne dello Stivale, dal

L'8 marzo non solo si festeggiano le donne ma anche l'anniversario della conquista del voto, nel 1946. Un'occasione per far il punto sulle Pari Opportunità

Nord al Sud, il secondo mercoledì di questo marzo 2006 festeggeranno non solo la loro Festa, ma anche il sessantesimo anniversario del suffragio universale che diede loro il diritto al voto nel 1946.

Le istituzioni e le associazioni femministe piemontesi non perderanno quest'ennesimo appun-

tamento con la storia. Città di Torino, Provincia e la Consigliera di Parità Provinciale hanno organizzato una manifestazione, domenica 5, al Cortile del Maglio, con la terza edizione di **Le piazze delle donne**, e nei locali del Sermig con **Protagoniste sempre non solo per un giorno - 1946-2006: il voto alle donne**.

Questa prima domenica di festeggiamenti sarà dedicata a spettacoli, laboratori e dibattiti, inoltre molte associazioni femministe porteranno in piazza materiale informativo per illustrare tutte le loro attività. Sempre il 5, sia al Sermig sia in numerosi centri informativi della città, verrà distribuito un opuscolo sul quale saranno segnalate le iniziative previste per tutto il mese e rivolte appunto alle donne.

Anniversario a parte, l'8 marzo è soprattutto giorno di riflessione.

È il giorno in cui ci si chiede a che punto siano le pari opportunità, se davvero le lotte delle suffragette possono avere ancora una valenza in quest'epoca

moderna. È automatico domandarsi se questa data abbia ancora il

significato che le associazioni femministe scelsero nel secondo dopoguerra parlando di lotta sociale.

L'Assessore Provinciale alle Pari Opportunità Aurora Tesio spiega il suo punto di vista: *"Credo che la data vada mantenuta in quanto tale, perché i ritardi che la donna ha nella nostra società sono ancora moltissimi. Naturalmente è vero che niente si può risolvere con un'unica giornata, ma chi può contestare che questo sia un modo basilare per richiamare l'attenzione su una situazione che non emerge normalmente durante l'anno?"*

Per le donne piemontesi, ma non solo, le difficoltà quotidiane sono innumerevoli; è sempre la Tesio ad affermare che *"purtroppo esistono ancora grandi stereotipi. Inoltre qui da noi emerge un problema fra tutti: le donne non conoscono tutte le opportunità a loro disposizione. Senza considerare poi che in Piemonte cresce costantemente il numero di donne straniere che decidono di stabilirsi qui in via più o meno definitiva.*

Queste, rispetto alle italiane, hanno un problema ulteriore: la lingua".

Tutti comunque sono concordi su un fatto: le pari opportunità assolutamente non possono racchiudere tutta la loro complessità in un giorno. Così, per non dimenticare e per fare capire ai giovani piemontesi quanto questa giornata sia fondamentale, le scuole medie e quelle superiori saranno coinvolte per tutto il mese in un percorso di approfondimento storico, sociale e di diritto. Verrà loro spiegato che quello che per loro oggi è ovvio è stato invece una grande conquista delle loro nonne.

Le iniziative non si limiteranno a questo mese ma avranno un seguito, come ha spiegato l'Assessore Regionale alle Pari Opportunità, Giuliana Manica: *"Continueremo a parlare di donne fino al 2 giugno, Festa della Repubblica, anche per fare risaltare un'altra problematica. Nelle istituzioni ci sono ancora troppe poche donne".* E i dati confermano le sue parole. In Parlamento, per esempio, solo l'undici per cento dei rappresentanti appartiene al sesso femminile, e per le "quote rosa" nemmeno la modifica della legge elettorale garantisce una

percentuale minima.

Tornando a parlare di storia, quella dell'8 marzo si intreccia con quella dell'Udi (Unione Donne Italiane), storica associazione nata dalla Resistenza e dalle donne che liberarono l'Italia. Marilla Baccassino, responsabile della sezione torinese, pensando alla festa delle donne ricorda tanti anni di storia fatta di lotte, dalle legislative alle sociali, dalle problematiche riguardanti la famiglia a quelle riguardanti il mondo del lavoro. *"Per noi - spiega Marilla - l'8 marzo è simbolo di emancipazione, autonomia e liberazione collettiva, ma è anche una giornata fatta di tanta mimosa e allegria".* Secondo lei in Piemonte si è fatto tanto per le pari opportunità, anche se *"a volte mi sembra che si debba ripartire da zero".*

Naturalmente anche l'Udi parteciperà alle iniziative previste per questo mese in Piemonte, e anche per le sue delegate l'argomento sarà lo stesso, *"1946-2006: il voto alle donne"*; ne parleranno proprio il giorno 8 nella biblioteca civica del Comune di Moncalieri.

Le donne hanno voglia di festeggiare, di incontrarsi in un giorno dedicato completamente a loro, che diventa però anche momento di riflessione e di consapevolezza. Forse non si hanno ancora le pari opportunità, ma i progressi esistono e l'importante è non mollare mai. ■



Lucilla Cremoni

La Festa della Donna. La data ha un senso e un'origine ben precisi, anzi ne ha 129, perché tante furono le operaie morte nell'incendio della loro fabbrica, a New York, l'8 marzo del 1908. Facevano sciopero, il padrone le chiuse dentro e diede fuoco. Del resto, da sempre la strega si brucia. Una o centoventinove. Così, dal 1910, l'8 marzo è la festa della donna.

Adesso sarebbe bello poter dire che tutto questo non succede più, però succede, eccome se succede. Ma non parliamo di cose tragiche, cerchiamo invece di vedere quanta strada si è fatta. Dopotutto, è dal lontano 1996, cioè da ben dieci anni, che in Italia la violenza sessuale ha cessato di essere un "reato contro la morale" ed è diventata un reato e basta. E dopotutto, siamo all'ottantaquattresimo posto nel mondo per rappresentanza femminile in politica, dietro il Burkina Faso, l'Uganda e il Burundi, che sono paesi rispettabilissimi, ma mica nella top ten dei più moderni e industrializzati e progrediti e ottimisti del mondo!

È già più difficile sostenere che le donne sono meno rappresentate in politica perché semplicemente meno brave degli uomini. Basta guardare i dibattiti in tivù: a parte le vallette in disarmo e le sciure ingioiellate che hanno sostituito la canasta con l'Aula, le parlamentari, di qualsiasi schieramento, sono decisamente più intelligenti e preparate e costruttive dei loro colleghi. Di certo però non diventeranno ministro delle finanze o degli esteri, men che meno Presidente del Consiglio o della Repubblica.

Vogliamo parlare delle professioni? Ho un'amica che fa l'architetto, in società col marito, da trent'anni, e viene regolarmente scambiata per la segretaria, "vorrei fissare un appuntamento con l'Architetto, grazie". Se poi una donna (una a caso: io), sempre in società col marito, fa l'editore, in occasione di pre-

sentazioni e occasioni pubbliche non avrà un nome, ma sarà quasi sempre un "salutiamo l'Editore e sua moglie". Anni di studio e di lavoro polverizzati nella raggelante cortesia di quel "e sua moglie", che ti mette addosso ciabatte e bigodini proprio lì, davanti all'inclito e folto. La prossima volta mi porto il lavoro a maglia.



E poi, il classico dei classici: riunione di lavoro, tutti professionisti, seri, preparati, determinati, bando ai salamelecchi, siamo tutti uguali. Solo che gli uomini sono sempre Dottore, le donne sono sempre Signora, magari con nome proprio a seguire: il Dottor Curie, la Signora Marie.

8 marzo e dintorni: un florilegio di convegni, dibattiti, mostre a tema e tutto quel che serve a informare, a far sapere. L'arte delle donne, la musica delle donne, la letteratura delle donne, il mondo delle donne, la forza delle donne, la storia delle donne, donne e vino, donne e cibo, donne e cioccolato, donne e patate fritte. *Herstory* versus *History*, Women's Studies, Virginia Woolf, Gertrude Stein, Toni Morrison, Germaine Greer, Artemisia Gentileschi, Frida Kahlo. Fa un po' ghetto, se proprio vogliamo far le pulci a tutto, ma meglio che niente.

Ma poi? Finita la festa, gabbatu lu santu. O peggio.

Navigo a caso su Internet e mi imbatto in un sito che vende fiori:

"8 marzo... una ricorrenza per trascorrere con le amiche una serata all'insegna dello svago, dell'allegria, del divertimento, e talvolta - perché no? - della trasgressione". Infatti in giro ci sono le locandine con fusti depilati e bisunti che ammiccanti e provocanti invitano alla serata di strip e lap dance maschile, e assomigliano in modo

preoccupante a un pezzo di tonno appena estratto dalla scatola. Cena fra donne, torta fallica, ingresso gratis in discoteca e banconote nel perizoma dello spogliarellista. Questa deve essere la parte trasgressiva e movimentista. Una volta, le più esagitate bruciavano in piazza i reggiseni, adesso nessuna sarebbe così pazza da bruciare uno di quegli strumenti di tortura che strizzano di qua, spingono di là e costano 50 euro. Quindi la trasgressione (non sempre, per fortuna!) si traduce nella sera di libera uscita e libero svacco, in cui dimostrare agli uomini di poter essere più becere e volgari di loro. E alla fine... IL TRENINO!

Trovo in un altro sito quella che deve essere la testimonianza di una raggiunta parità serena e complice coi propri compagni. È il reportage di un 8 marzo a base di ritmi sudamericani. I maschi, presumibilmente mariti e fidanzati, età stimata variabile fra i 22 e i 57 anni, indossano jeans, stivali, giacca o spolverino di pelle, occhiali scuri e barba di due giorni, stile Lorenzo Lamas dopo la cura della *cassoeula*. S'infilano una mutanda rossa sopra i jeans e posano sorridenti: alcuni hanno il tipico colorito arancione dei reduci di Lampados. Già pavento uno strip collettivo, invece si tolgono solo la

pensierini agrodolci sulla Festa delle Donne

camicia, sotto la quale indossano una maglietta simil-Superman ma col nome del locale al posto della S, e che con mutanda rossa e jeans fa un effetto Clark-Kent-in-tutina. La *mise* femminile è invece una variazione sul tema collant nero in microfibra 50 denari, minigonna jeans o jeans a vita extrabassa con cintura in borchie quasi-svaroschi, top due taglie in meno, stivale bianco con tacco a spillo, trucco spesso/lucido, labbrone disegnate con matita tre toni più scura del rossetto, cappello a piombo color ala di corvo, platino o fuoco. Seguono immagini di danze e alla fine... IL TRENINO!

La mia navigazione approda infine al sito di un'azienda che organizza feste a tema, e l'elenco dei temi è: Capodanno, Carnevale, Halloween, San Valentino, 8 marzo, addii al celibato e al nubolato, compleanni, santi patroni eccetera.

Eccola, la fregatura!

L'8 marzo, che come festa dovrebbe stare nella categoria del 25 aprile, del 1° maggio e del 2 giugno, finisce nel cestino del tre-per-due, diventa come la festa della mamma, del papà, del nonno, Halloween, San Valentino.

Mimosa e cena con le amiche, magari dopo aver lavorato tutto il giorno perché il marito "si arrangi, per una volta", cioè trovi la cena pronta per mangiare da solo senza traumi. Giornata della donna, del panda gigante, del gorilla albino e della foca monaca. Se non le puoi combattere, addomesticale... ■

La mimosa costa cara, ma al supermercato te ne regalano un pezzettino che si disintegra appena lo togli dal cellofan. Che vorrà dire?

Tra cielo e terra

Monica Genovese



Quando le cime dei monti incontrano il cielo la natura dà il meglio di sé creando geometrie perfette di ambienti e colori ineguagliabili. Così nasce il Parco Orsiera Rocciavré, undicimila ettari fra i 900 e 2890 metri d'altitudine.

Situato tra la Val di Susa, la Val Chisone e Val Sangone, in un tipico ambiente alpino di media e alta montagna si apre agli occhi del visitatore un paesaggio dal fascino millenario costellato da laghi glaciali che sembrano adagiati su un tappeto erboso per far vantare il cielo del suo colore. Qui persino il silenzio trova spazio, interrotto solo dal suono di numerosi torrenti e cascate che si aprono un varco tra le ripide vallate del Parco.

Dalla parte più alta la vista che si gode vale la salita lungo i vari itinerari, dal più facile al più impervio. Scendendo di quota ci accolgono le ampie praterie alpine che invitano alla visita dei boschi di fondovalle,

fitti di pini silvestri, faggi, larici e abeti rossi. Boschi dove i rami degli alberi si chiudono creando giochi di intrecci e ostacolando il penetrare del sole, mentre i colori delle foglie passano dal verde

scuro, intenso, a quello chiaro e luminoso, al dorato, al marrone, al giallo, a mille altre venature.

Anche la fauna è tipicamente alpina. Nel parco scorrazzano camosci, cervi, caprioli, mufloni e, a sovrastarli, l'aquila reale. Un ambiente che pare uscito da un libro di favole, lontano dalla realtà, eppure a due passi dalla città. Per gli amanti del trekking il Parco è una palestra, sentieri segnalati e rifugi in quota non si lasciano desiderare, e ce n'è per tutti i gusti: escursionistici, botanici, faunistici, sci-alpinistici, per mountain bike...

Per assaporare il gusto dell'avventura sono stati predisposti anche dei sentieri autoguidati che indicano la strada con bacheche e cartelli illustrativi e si snodano per tutta l'area.

Un percorso storico consente di ammirare l'antica Certosa di Montebenedetto, c'è il percorso botanico della Valle del Gravio e c'è quello faunistico del Rio Gerardo, che con le sue nove tappe arriva fino al Colle del Sabbione. E poi ci sono gli orridi, quello di Chianocco e quello di Foresto, a loro volta riserve naturali speciali. Sono una sorta di canyon nostrani scavati nella pietra calcarea da ghiacciai e torrenti, di grande interesse paesaggistico, geologico e naturalistico: basti pensare che a Foresto cresce il *ginepro coccolone*, una specie tipicamente mediterranea che proprio nel calcare dell'orrido ha trovato il suo habitat.

Al Monte Rocciavré, che sfiora i tremila metri, in genere si sale dalla Val Sangone: l'itinerario è lungo e impegnativo, ma è possibile soggiornare presso i rifugi, come il Rifugio della Balma, a 1986 metri. Un altro sentiero parte dalla Frazione Forno di Coazze e porta al Colle Robinet a 2638 metri, e di qui alla vetta, sulla quale si ergono una croce e una piccola statua mariana. In alternativa, la salita può partire dalla Val Chisone, dagli alpeggi di Prato del Colle a 1732 metri, per svilupparsi principalmente nel valone di Rouen e arrivare al Robinet. Una volta raggiunta la cima del Rocciavré, lo sguardo abbraccia il panorama della pianura, degli Appennini e delle vette del Gran Paradiso, del Cervino, del Monte Rosa, del Monviso. Una vera pennellata d'autore.

Non meno importanti sono le tracce della presenza e dell'attività umana. Dalle incisioni rupestri di vario tipo e soggetto (spiralì, asce, coppelle, figure antropomorfe) le più antiche delle quali sono state trovate fra Mompantero e Foresto, ai resti di epoca romana; dai terrazzamenti agricoli allo sviluppo della monticazione; dalle cappelle e piloni votivi agli affreschi sui muri delle borgate. Ci sono le case-forse medievali, due delle quali ancora presenti nella zona di Chianocco e

visitabili, assieme alla chiesetta di Sant'Ippolito e ad altre testimonianze artistico-religiose, con una facile passeggiata. E le cave: il marmo bianco di Foresto (e successivamente anche quello di Chianocco) fu usato per costruire l'arco d'Augusto di Susa (9 a.C.), il Duomo e Palazzo Reale di Torino e altri edifici fino al XX secolo, e nel Settecento fu scoperta e sfruttata la vena di marmo verde o Marmo di Falcimagna.

E poi i forti. In Val Sangone sono ancora visibili i resti del Forte di San Moritio, iniziato nel 1608, col tipico disegno a stella. Ma soprattutto, c'è il più grande di tutti: il Forte di Fenestrelle, la "grande muraglia piemontese", formidabile baluardo la cui costruzione durò 122 anni e che non fu mai attaccato, tanto forte era il suo potere di deterrenza.

Tutta questa natura e questa storia sono anche ben illustrate nei musei: fra gli altri ricordiamo quello naturalistico di Pra Catinat, presso la sede del Parco, che espone esemplari di minerali, flora e fauna locale (visita su prenotazione al numero 0121 83757); sempre a Pra Catinat è attivo il Centro di Educazione Ambientale, che organizza corsi e seminari per scuole e addetti ai lavori.

A Coazze, il Museo Etnografico, allestito nel 1995, espone oggetti di tradizione lungo i due filoni tematici della religiosità e del pane, mentre l'Ecomuseo della Resistenza documenta, con un'esposizione permanente e varie mostre e giornate a tema, la lotta di liberazione nell'Alta Val Sangone.

Infine, a San Bernardino di Trana troviamo il Giardino Botanico Rea, fondato nel 1967 da Giuseppe Bellia e intitolato a Giovanni Francesco Re, grande naturalista piemontese fra Sette e Ottocento, tra i primi a studiare la flora delle Valli Susa e Sangone. Dal 1989 il giardi-

no è proprietà della Regione Piemonte ed è ormai un punto di riferimento per scuole e appassionati. Espone, cura, coltiva, cataloga e studia oltre 2.500 specie vegetali, fra cui oltre 200 tipi di piante grasse e affascinanti esemplari di piante carnivore coltivate in apposite serre riscaldate.

Nei mesi estivi, il parco e gli organismi ad esso variamente collegati offrono una gran quantità di proposte culturali e di intrattenimento: mostre, concerti, visite guidate, corsi e molto altro ancora. ■

Come arrivare

In auto

Dalla Valle di Susa: Autostrada Torino-Bardonecchia, uscita Bussoleno, quindi SS25 del Moncenisio direzione Bussoleno, al bivio per Chianocco svoltare a destra per la Riserva omonima; per quella di Foresto superare l'abitato di Bussoleno e seguire le indicazioni.

Dalla Val Chisone: SS 23 del Sestriere fino a Villaretto. Superato il paese, in località Depot, prendere la Provinciale 172 fino a Pra Catinat (sono sei chilometri di salita e tornanti).

Dalla Val Sangone: Autostrada per il Frejus, uscita Avigliana, poi seguire le indicazioni per Giverno e Coazze (l'unico comune del Parco in Val Sangone)

In treno

Linea Torino-Susa-Bardonecchia-Modane, stazione di Bussoleno. Un servizio di autobus collega Bussoleno e i comuni limitrofi in coincidenza con gli arrivi e partenze dei treni.

Dietro la stazione partono anche i sentieri guidati per raggiungere le Riserve di Chianocco e Foresto (circa un'ora di cammino)

Info:

Tel. 0122 47064

www.parks.it/

[parco.orsiera.rocciavre](http://parco.orsiera.rocciavre.it)

A spasso per il Parco Orsiera Rocciavré, tra meraviglie, Orridi e picnic

Franco Caresio

La Certosa di Montebenedetto

In una conca a 1170 metri d'altitudine nel Parco Orsiera Rocciavré, a pochi chilometri da Villarfocchiaro: la Certosa di Montebenedetto è lì, immersa nella solitudine del bosco, in quel certosino isolamento dal mondo, quel "deserto" che nel Medio Evo non era difficile trovare nella natura delle selve e nelle asprezze del clima montano.

Non conosciamo l'anno esatto di fondazione, né abbiamo notizie sui costruttori della Certosa. Tutto quel che sappiamo è che nel 1189 il conte Tommaso I di Moriana donò ad alcuni monaci della Grande Chartreuse di Grenoble, staccatisi dalla casa madre, il territorio della Losa sopra Gravera, ma forse l'eccessiva vicinanza con Susa li indusse ben presto a lasciare il piccolo monastero che avevano costruito e a chiedere un'altra collocazione, ottenendo il terreno a monte di Villarfocchiaro sul quale ancora sorge la Certosa di Montebenedetto.

La Certosa prosperò per quasi trecento anni, ma nella seconda metà del Quattrocento il progressivo spostamento a valle degli interessi e delle attività del monastero e una disastrosa inondazione che nel 1473 danneggiò gravemente la struttura portarono al trasferimento definitivo dei monaci a Banda,

dove già esistevano alcune celle. Montebenedetto divenne così una *grangia*, cioè una fattoria gestita da un converso (il *frater grangerius*), che già a partire dal XIV secolo fu affiancato da salariati e fittavoli. Nel periodo napoleonico, la certosa fu espropriata dallo Stato, e nel 1830 fu ceduta a privati.

Quella di Montebenedetto è dunque una delle più antiche istituzioni cenobitiche alpine, e sebbene nel corso dei secoli sia stata variamente rimaneggiata (ad esempio per ricavare spazi abitativi per i lavoratori e le loro famiglie) proprio il suo abbandono come luogo di culto in tempi remoti ha fatto sì che la chiesa non abbia avuto a subire le profonde trasformazioni cui gli edifici sacri furono sottoposti in seguito alla Controriforma.

Il complesso della Certosa, secondo i canoni tipici di queste strutture, si componeva di due parti: la *casa alta*, riservata ai monaci, e la *casa bassa* o *correria*, per i conversi e per i monaci che si ammalavano e, come prescriveva la regola, non potevano rimanere nella casa alta.

Quest'ultima costituiva dunque il monastero vero e proprio, che si sviluppava attorno alla chiesa e comprendeva anche il chiostro grande e il chiostro piccolo, a cui si

aggiungevano gli ambienti di lavoro e di servizio: sala capitolare, biblioteca, cucina, refettorio, dormitorio (per i conversi che per le festività religiose salivano alla certosa e vi pernottavano); e le celle per i monaci, piccole residenze singole organizzate su due piani dove i monaci vivevano, lavoravano, pregavano e coltivavano l'orticello da cui traevano il loro sostentamento.

A protezione dai pericoli esterni, ma anche a tutela dell'isolamento, una recinzione - inizialmente una semplice palizzata e poi un vero e proprio muro di cinta con tanto di torrette di avvistamento - circondava il monastero, ed aveva un'unica porta di ingresso, sorvegliata da un guardiano.

Dei due chiostri, quello piccolo, a ridosso della chiesa, era luogo di preghiera, lettura e meditazione, e vi si affacciavano tutti gli ambienti comuni: sala capitolare, refettorio, biblioteca, magazzini, dormitorio dei conversi. Sul chiostro grande invece si affacciavano le celle dei

monaci; vi si trovavano anche il lavatoio e il cimitero, inizialmente riservato ai monaci e ai conversi, poi anche a personaggi locali di un certo rilievo.

Ma il fulcro di questo, come di tutti i complessi monastici, era la chiesa, che nelle prime certose era l'unico edificio in pietra mentre tutti gli altri erano costruiti in legno.

I monaci vi accedevano da una porta che dal chiostro grande portava direttamente al coro, così rispet-

tando il precetto di totale separazione fra monaci e conversi, che anche all'interno della chiesa erano divisi da un tramezzo.

L'interno, spoglio ed essenziale, riflette gli ideali di *Simplicitas et Rusticitas* che il monastero mantenne per tutta la sua storia, ed ha mantenuto sostanzialmente intatte le sue caratteristiche: mura spesse fino a due metri sostengono una navata che si restringe nel presbitero con la tipica abside piatta.

La porta di collegamento col chiostro grande si trovava sul lato nord, mentre simmetricamente a questa, sul lato sud, un'altra porta, sempre riservata ai monaci, dava accesso alla sala capitolare.

I conversi entravano invece, non già dall'ingresso principale, bensì da una porta (successivamente murata) all'estremità del lato sud, quasi a ridosso della facciata. Lo stile è sostanzialmente romanico, con alcuni elementi gotici dovuti a interventi successivi, e la facciata presenta un portale con un architrave monolitico, sormontato da una finestra romanica.

Il lavori di restauro, iniziati nel 1987 e finanziati anche dall'Ente Parco Orsiera Rocciavré, hanno consentito di consolidare le strutture, la cui stabilità era gravemente compromessa da infiltrazioni d'acqua, e di recuperare anche l'interno della chiesa, eliminando l'intonacatura fatta in tempi recenti e riportando a vista le strutture in pietra. Il pavimento, che si scoprì essere quello della struttura originale, è stato protetto da un rivestimento ligneo amovibile.

Ora la chiesa della Certosa di Montebenedetto viene usata nel periodo estivo come sede di concerti di musica classica, celtica, e di canti gregoriani, ed ospita una mostra permanente sulle certose, l'epoca e la vita dei certosini. Inoltre, passeggiate autoguidate nei dintorni portano a quel che rimane delle celle dei monaci e della correria. ■

La *Simplicitas et Rusticitas* dei Certosini negli ottocento anni del monastero nel cuore dell'Orsiera



Federica Cravero

Souvenir d'Olympiques

Finalmente o no, a seconda di chi le vede, le Olimpiadi sono finite. E Torino rimane con tante opere pubbliche, tanti stranieri che se ne vanno, la metropolitana, e la televisione che smette di parlare di noi. Abbiamo fatto un giro per la città, sentendo le opinioni dei torinesi reduci dal più grande evento che si sia mai tenuto sotto la Mole e i pareri di chi, invece, si prepara a lasciare la città che per un mese l'ha ospitato.



ti, ma per terra c'era ben poco da raccogliere. Non più del solito, almeno. Mi viene da pensare: non sarà mica perché erano quasi tutti stranieri?

Carolina L., operaia

Ho aspettato con ansia che finissero le Olimpiadi. Le ho viste in televisione e mi sono piaciute molto, per carità. Ma sono in attesa che il Comune assegni alla mia famiglia una casa popolare e mi hanno detto che dopo i Giochi ci saranno nuovi appartamenti disponibili. Spero che non siano solo promesse perché questi giorni sono stati una bellissima vetrina per Torino davanti agli occhi del mondo, ma adesso è bene che la città faccia anche qualcosa per lasciare una bella eredità ai torinesi.

ché al Toroc ci hanno detto che erano finiti. In questa zona, comunque, di stranieri non se ne sono visti tanti: si vede che stavano in centro.

Paolo M., tassista

Una delusione. Siamo sinceri, ognuno aveva cercato di vedere nelle Olimpiadi anche un tornaconto personale, non solo una grande festa. E così pensavamo che con tutte queste persone che sono arrivate a Torino anche noi tassisti avremmo avuto ben più lavoro. Invece loro si muovevano tutti con le auto del Toroc! E a noi sono rimasti i clienti di sempre, con molto traffico in più.

Riccardo S., netturbino

La sa una cosa? Tutta questa gente che è passata per Torino non ha lasciato in giro nemmeno una cartaccia o quasi. Noi abbiamo potenziato il servizio attorno agli impianti

cosiddette "zone rosse", perché gli automobilisti trovavano le strade bloccate e si infilavano in percorsi alternativi a volte angusti e lì si creavano gli ingorghi. Ma il nostro lavoro non finiva lì. Dovevamo anche controllare che attorno agli impianti non si mettessero i soliti camioncini a vendere panini abusivamente e anche che non si vendessero merci con il marchio olimpico contraffatto.

Marco T., volontario

Non dimenticherò mai questa esperienza. Forse noi volontari siamo quelli che più di tutti hanno vissuto lo spirito olimpico perché siamo stati disposti a lavorare molto e gratis per questo evento. Alcuni di noi, a dire il vero, si sono un po' pentiti. A volte non era il lavoro a stancare, ma il fatto di stare tante ore fermi al freddo, magari a ripetere in continuazione alla gente che l'ingresso è là e non qua. Un insegnamento, comunque, l'ho ricevuto.



Chiara V., vigilessa

Ogni giorno che passava dicevo: se continua così alla fine brindiamo. I problemi sono stati tanti, ma per fortuna la popolazione ha collaborato. Dal canto nostro, ci sono stati tanti aspetti da tenere sotto controllo. Il traffico, prima di tutto, che ha avuto ripercussioni molto forti soprattutto nelle vie attorno alle

Ho imparato a muovermi con i mezzi pubblici, perché in questi giorni era impossibile spostare l'auto. Devo rivalutarli: magari ci metti dieci minuti in più, ma non impazzisci nel traffico e riesci anche a leggere. Penso che anche ora che torno a lavorare, proverò ad andarci in tram.

Viste da noi...

Maria T., commerciante

Abbiamo un negozio di elettrodomestici davanti allo Stadio Comunale. Pardòn, Stadio Olimpico. E così abbiamo scelto di vendere i prodotti delle Olimpiadi. Peccato che siano finiti subito, soprattutto tazze, portachiavi e spillette che costano meno e si vendono di più. Già prima della cerimonia di apertura avevamo quasi finito le scorte, ma non abbiamo potuto riordinare nessun prodotto, per-

Dal bagarino all'organizzatore, dal netturbino al volontario, i torinesi raccontano i loro Giochi

www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

Davide F., dipendente Toroc

Adesso mi prendo una bella vacanza, poi mi metterò a cercare lavoro. Sono stato tra gli ultimi ad essere assunto, cinque mesi fa e da allora, ovviamente, non ho avuto sosta.

È stata una bella esperienza, anche se il lavoro che facevo non c'entrava niente con quello per cui ho studiato. Ma non importa: si respirava una bella aria, giovane e internazionale. Ho trovato gente competente e gente meno.

Ma quello che più di tutto ho imparato è che il lavoro va pagato.

Sembra scontato, ma in questo periodo non lo è.

Ho 28 anni e alle spalle solo tante collaborazioni. È la prima volta che ho avuto un contratto in cui mi pagavano anche gli straordinari. Anche se per pochi mesi è stato un sogno e adesso mi sento anche più sicuro di me. Se un datore di lavoro, vedendo la laurea a pieni voti e il master ha ancora il coraggio di propormi uno stage a 300 euro al mese, anche io avrò il coraggio di rifiutare. Grazie alle Olimpiadi.

... e viste da loro

Julien, bagarino

Sono venuto apposta da Parigi per vendere biglietti. Qui ho trovato un italiano che me li dava da smerciare:

se non li vendevo glieli riportavo, altrimenti gli davvo una quota fissa e quanto riuscivo a guadagnare me lo tenevo. Ho guadagnato un sacco, anche se meno del previsto perché, tranne in alcune gare, c'erano ancora tanti biglietti invenduti alle casse e per trovare clienti dovevi vendere a meno del prezzo del biglietto (che comunque il mio "capo" italiano aveva avuto gratis). Mi sono divertito molto, sono stato anche in montagna per le gare di sci. Torino è una città meravigliosa. Chissà, potrei anche pensare di venirci a vivere, magari con un lavoro regolare.

Peter, videoperatore

Sono un freelance tedesco e sono venuto a Torino per girare un video da vendere a qualche televisione. Ovviamente il tema erano le Olim-

piadi, ma sono rimasto stupito da quante cose ci siano qui. Il museo del Cinema e la galleria egizia sono magnifiche. Ma la cosa che mi ha impressionato di più è passeggiare sotto i portici del centro. Ci tornerò, sono convinto che senza gli orpelli delle Olimpiadi la città sarà ancora più vera e più bella.

...per non parlare dei vip!

Alberto II Grimaldi, Principe di Monaco

Queste sono state le Olimpiadi della Tregua. Torino e tutta la famiglia olimpica hanno dimostrato al mondo che si può vivere tutto l'anno rispettando i sentimenti di fratellanza e di pace. Queste due settimane di sport devono essere per tutti un grande esempio. Torino verrà ricordata anche per la Tregua.

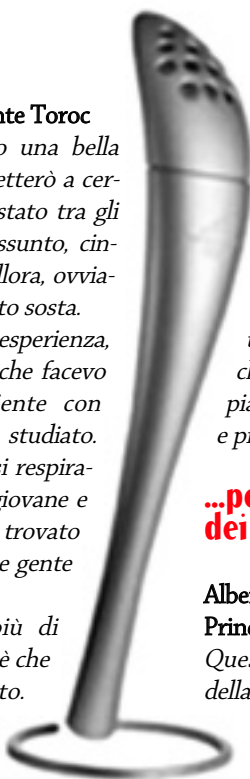
Manuela Di Centa, atleta e sindaco del villaggio olimpico di Torino

Gli italiani hanno dimostrato di poter competere a grandi livelli e Torino lo stesso. Il villaggio costruito qui in città è stato apprezzato da tutti e abbiamo segnato un record. Il terreno sul quale sorgono le case che hanno ospitato gli atleti in queste settimane si estende per ben 800 metri. Quello di Torino è il villaggio più lungo della storia delle Olimpiadi Invernali.

Mark Nee, atleta australiano di short track

Torino, a differenza delle altre città nelle quali ho disputato delle gare, ho potuto viverla. L'ho trovata accogliente e piena di colori. Sia nel villaggio sia lungo le strade la gente si è dimostrata gentile con noi atleti, spero di potere tornare.

(Le interviste ad Alberto di Monaco, Manuela Di Centa e Mark Nee sono state realizzate da Mariangela di Stefano)



L'avventura non è finita: ovvero, le Paralimpiadi

Dal 10 al 19 marzo a Torino, Sestiere-Borgata, Pinerolo, Pragelato

Dieci giorni di gare, 58 medaglie, milletrecento fra atleti, accompagnatori, tecnici e dirigenti, quaranta nazioni, cinque discipline: sci alpino per atleti paraplegici, amputati e non vedenti; sci di fondo, biathlon, hockey su ghiaccio in carrozzina. E curling, al suo debutto come disciplina paralimpica.

Le Paralimpiadi hanno molti, molti secoli in meno della loro sorella maggiore, perché nascono all'indomani della seconda guerra mondiale, quando si pone in modo particolarmente pressante il problema della cura e riabilitazione degli invalidi e mutilati di guerra. In Inghilterra, in particolare, fin dal 1944 si crea un centro per le lesioni spinali, e da qui nasce l'idea di usare lo sport, amatoriale e competitivo, come strumento di recupero fisico e psicologico. Idea che diventa gara e nel 1960 diventa olimpica, con le prime Paralimpiadi a Roma nel 1960. La versione invernale nasce invece nel 1976.

Attenzione: il termine esatto, ufficiale sin dal 1988, è **Paralimpiadi**, non "Paraolimpiadi", come si sente dire anche da chi, ad esempio molti giornalisti sportivi, dovrebbe essere il più informato. Forse non è un errore grave, ma non è nemmeno una differenza insignificante. "Paralimpici" significa infatti "paralleli alle Olimpiadi", mentre "paraolimpici" rimanda a un qualcosa che assomiglia alle Olimpiadi ma non lo è davvero o del tutto. Invece le Paralimpiadi sono al cento per cento competizione, gara, agonismo: che altro potrebbero essere, del resto, sono Olimpiadi! Parallele, è ovvio, perché il presupposto di ogni gara è che tutti abbiano le stesse possibilità di vittoria, e chi gareggia senza l'uso delle gambe o delle braccia o degli occhi evidentemente uno svantaggio ce l'ha rispetto al cosiddetto "normodotato".

Ma tutto finisce qui. Non c'è tempo per i pietismi idioti, più o meno in buona fede ma sempre idioti. L'atleta paralimpico non si è allenato duramente per anni, giorno dopo giorno, per sentirsi compatire o trattare con condiscendenza dal primo conduttore televisivo pieno di ignoranza e ansia da share. Basta vedere una partita di Hockey paralimpico, e la quantità di "normalissime" mazzate che i giocatori si scambiano per capire che qui non ci sono "poverini", casi umani o roba da tivù del dolore, ma atleti che vanno lì per gareggiare e, possibilmente, vincere.

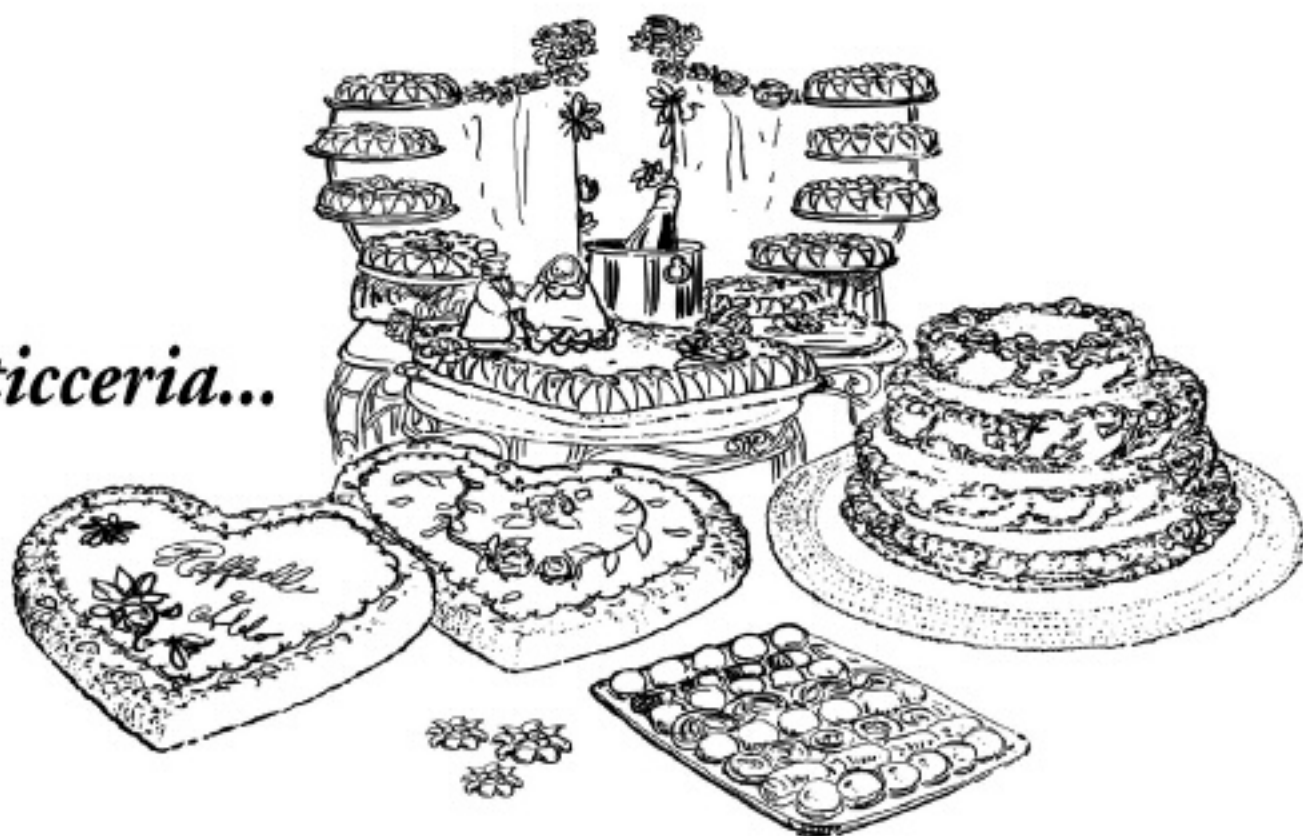
Chi ha davvero dei problemi, ed è da compiangere, non è il "diversamente abile", ma chi (e sono ancora tanti, ahinoi) riesce a tirar fuori scemenze come "paraplegico, ma tanto intelligente". Ma è un discorso lungo, quindi, come si suol dire, lasuma perde, e godiamoci quest'altra kermesse olimpica, che mica ci ricapita!

lc



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

l'Agenda

cosa non perdere nel mese di marzo

a cura di Maria Vaccari

ALESSANDRIA

Fino al 2 aprile a Novi Ligure
I volti di Eva
Donne nell'arte
tra Ottocento e Avanguardia



In mostra al Museo dei Campionissimi circa 150 dipinti dedicati alle donne nell'arte fra Ottocento e avanguardie storiche. Non si tratta di opere realizzate da donne, ma di tele a soggetto femminile e che dal mondo femminile traggono ispirazione e ragion d'essere, e aprono

anche una interessante prospettiva sull'evoluzione del ruolo della donna, e soprattutto della percezione di tale ruolo, a cavallo fra due secoli così cruciali. Gestì, rituali femminili, donne fatali, aristocratiche, popolane, nudi e ritratti.

Gli autori includono tutti i protagonisti dell'arte fra Otto e Novecento: da Pellizza da Volpedo a Sironi, da Boccioni a Paulucci, da Chessa a De Chirico, da Balla a Guttuso.

Alla mostra è abbinato un concorso fotografico per professionisti e amatori. Chi intende partecipare può inviare, entro il 12 marzo, un massimo di 3 fotografie al Protocollo del Comune di Novi Ligure (Via Giacometti, 22 - 15067 Novi Ligure - AL).

Info: Museo dei Campionissimi
Novi Ligure - Tel. 0143 322634
www.museodeicampionissimi.it

ASTI e Torino

23 e 24 marzo
Nuova Compagnia
di Canto Popolare

Torna in Piemonte la "mitica" NCCP, per la XVII stagione delle Soirées Musicali della Nuova Arca.

Ecco i dettagli

Giovedì 23 ore 21

Torino, Teatro Colosseo
Via Madama Cristina, 71
tel. 011 6505195

Posto unico 15 euro

Venerdì 24 ore 21

Asti, Teatro Alfieri
Via al Teatro, 2
Platea, palchi, barcaccia:
intero 20 euro, ridotto 15 euro

Loggione:

intero 10 euro, ridotto 7 euro

Info

Associazione La Nuova Arca Onlus
Corso Dante, 119 - Torino
Tel. 011 6504422
www.nuovarca.it

CUNEO

Fino al 2 giugno a Caraglio
Costruttivismo
in Polonia.

Percorsi e deviazioni
di un'Avanguardia

Inaugurata nell'ottobre 2005, la mostra, che doveva terminare il 29 gennaio, è stata prorogata fino al 2 giugno, ed è dedicata ad una delle principali correnti dell'arte polacca del Novecento, ed in particolare al periodo fra le due guerre mondiali. Il movimento costruttivista nasce infatti attorno al 1923, quando a Vilna si svolse la mostra "Arte Nuova". Dopo la mostra, a Varsavia venne fondato il "Blocco dei cubisti, Suprematisti e Costruttivisti" che per qualche tempo ebbe come punto di riferimento la rivista "Blok" (1924-1926). Il movimento si rapportava alle avanguardie tedesche e francesi, e ai rivoluzionari sovietici; nel campo dell'architettura, poneva fortemente l'accento sul ruolo sociale ed educativo di questa disciplina, e significativi furono i contatti con l'avanguardia olandese e con Le Courbusier.

La mostra presenta opere figurative, sculture, collage, mobili, bozzetti e curiosità d'epoca, ed è anche un'occasione unica per vedere un patrimonio che subì gravi danni e distruzioni durante la seconda guerra mondiale. Le opere provengono dai principali musei polacchi, dal NAI di Rotterdam e da collezioni private.

Filatoio Rosso

Via Matteotti, 44 Caraglio

Orario:

venerdì e sabato ore 15-19:30

domenica ore 10-19

Ingresso

Intero 5 euro, ridotto 3 euro

Gratis per minori di 6 anni e per possessori Abbonamento Musei Torino-Piemonte

Info

Tel. 0171 618300/618260

www.cesac-caraglio.com



NOVARA

Fino al 2 aprile ad Arona

La gioia di vivere:

Cascella ad Arona.

La grande mostra storica

In più di 80 opere si ripercorre l'intera vicenda artistica di Michele Cascella (1905-1987). In mostra per la prima volta in Italia cinquanta opere della mostra allestita nel 2000 in tre prestigiosi musei sudamericani. Inoltre sarà possibile vedere alcuni dipinti dedicati proprio ad Arona e al Lago Maggiore realizzati da Cascella negli anni Venti e Trenta, e dunque ripercorrere l'evoluzione di questo straordinario artista del Novecento.

La mostra si tiene presso la Fondazione Art Museum a Villa Ponti (Via San Carlo, 63 Arona).

Info 0322 44629

VERCELLI

Fino all'11 giugno in Duomo
Et Verbum Caro Factum Est

Il Museo del Tesoro del Duomo di Vercelli è sede di una mostra sulla Bibbia e la sua trasmissione nel corso dei secoli, e sugli strettissimi rapporti e intrecci fra arte e devozione. La mostra è articolata in tre sezioni che ricostruiscono a ritroso il percorso della trasmissione della

fede, dai nostri giorni ai tempi più remoti

Orario:

Martedì e domenica ore 15-18

Mercoledì ore 9-12

Sabato ore 9-12, 15-18

Info:

Tel 0161 51650 (Museo del Tesoro del Duomo)

www.atlvalsesiavercelli.it



TORINO

Museo Nazionale del Cinema.

Mole Antonelliana

Fino al 26 marzo

Immagini del silenzio:

L'avventurosa storia del cinema muto torinese

Negli anni mitici del muto, Torino era capitale del cinema. Qui furono girati, oltre a *Cabiria*, moltissimi film, dalle comiche ai kolossal (*Gli ultimi giorni di Pompei*, *Spartaco*, *Salambò*), alle storie d'amore (*Rose vermiglie*, *Tigris*, *Il Fuoco*) agli adattamenti di drammi e romanzi (*La figlia di Jorio*, *Amleto*, *I Promessi Sposi*).

A questa stagione il Museo Nazionale del Cinema, che proprio con questa mostra ha inaugurato la sua nuova struttura espositiva, progettata da François Confino, rende omaggio con una grande mostra fuori e dentro la Mole, che espone materiale tratto dal ricchissimo archivio fotografico del Museo. Vedremo l'attività dei set (esposta sulla cancellata esterna della Mole), gli attori, i teatri di posa, tecnici, registi, locandine, programmi di sala.

Museo Nazionale del Cinema
Via Montebello, 20

Orario:

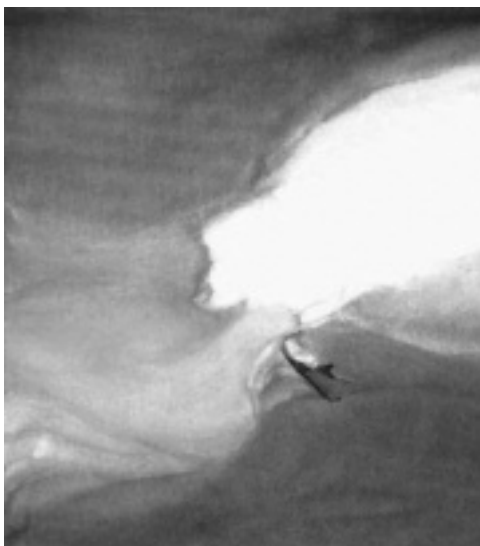
martedì - venerdì, domenica
ore 9-20; sabato ore 9-23.

Lunedì chiuso.

Info:

Tel. 011 8138560,

www.museonazionaledelcinema.org



immediata che non è facile incasellare in generi e categorie. Sono squarci di luce, masse colorate che parlano di emozioni, sentimenti, sensazioni, gioia e angoscia. In una parola, l'energia della vita che scorre. La mostra propone un'ottantina di opere realizzate fra il 1990 e il 2005 e alle grandi grandi tele storiche i dattili del 2004 e i piccoli oli accostati della produzione più recente.

Archivio di Stato di Torino

Piazza Castello, 209

(entrata da Piazzetta Mollino)

Orario.

Martedì-sabato ore 10-18

Domenica e festivi ore 10-20

Lunedì chiuso

Ingresso gratuito

Info:

Tel. 011 540382

Palazzo Bricherasio

8 febbraio - 7 maggio

Le tre vite del Papiro di Artemidoro.

Voci e sguardi dall'Egitto greco-romano

greco-romano

L'eccezionale reperto di epoca tolemaica riemerge dopo duemila 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 il cui proprietario si era accorto che era fatta con papiri contenenti testo scritto e illustrazioni.

Ne venne fuori, fra l'altro, 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. Il papiro era materiale prezioso, e venne riutilizzato prima da una bottega di pittori (sul verso fu dipinto un bestiario, straordinario ed esempio di taccuino di bottega), poi da un laboratorio di scultura, e negli spazi ancora liberi si disegnarono teste, mani e piedi.

Infine, fu usato per costruire la maschera funeraria. Non si sa se fu il papiro a cambiare destinazione, o se fu la bottega a cambiare proprietario, ma si certo è un documento di eccezionale 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 ricostruisce anche il contesto storico e culturale in cui il papiro fu creato, i processi per cui dai rotoli di papiro si arriva al cartonnage della maschera funeraria, 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

Settimo Torinese

Fino al 26 marzo

Il gruppo dei Sei e la pittura a Torino 1920-1940

Nel centro storico di Settimo, la settecentesca Villa Giardiniera ospita una mostra dedicata ai "Sei di Torino" - Jessie Boswell, Gigi Chessa, Nicola Galante, Enrico Paulucci,

Carlo Levi, Francesco Menzio - che trascende i confini temporali specifici del loro operare (tra la fine degli anni Venti e i primi anni Trenta del Novecento) ed esplora il contesto in cui questi artisti lavorarono, innovando e rivoluzionando la pittura italiana alla quale diedero respiro davvero internazionale aprendosi alle tendenze e agli stimoli dell'arte europea. Fu un periodo ricchissimo per la cultura torinese, e per i Sei, che negli anni di Gobetti e Casorati li vedeva in stretto contatto con intellettuali del calibro di Lionello Venturi, Giacomo Debenedetti, Mario Soldati e il mecenate Riccardo Gualino.

Villa La Giardiniera,

Via Italia, 90 bis, Settimo Torinese

Info:

Tel. 011 8028391/8028290

(Ufficio Cultura Comune)

Dialogo nel buio

fino al 31 marzo a Moncalieri

Limone Fonderie Teatrali

Approda anche a Torino il progetto ideato da Andreas Heinecke e basa-

to sull'idea dell'incontro e sulla creazione di occasioni di dialogo fra e con categorie sociali solitamente emarginate o marginali, in una parola i "diversi". In questo caso, i ciechi.

Per superare stereotipi e pregiudizi, Heinecke ha fatto ricorso al ribaltamento dei ruoli: al buio il vedente è perduto e il cieco diventa guida in un percorso di situazioni e sensazioni. L'appuntamento torinese non poteva che essere a sfondo olimpico: le situazioni prevederanno quindi una passeggiata nella neve, la visita a una città, una discesa in bob e una tazza di cioccolata al bar. Suoni, odori, superfici.

Alla fine, qualcuno forse capirà che i ciechi non hanno una superiore sensibilità, sono solo meno distratti, e che il modo migliore di trattare il "diversamente abile" è non "trattarlo" affatto. Gli altri avranno fatto una bella esperienza e continueranno a parlare al cieco a voce alta scandendo bene le parole, a trattarlo come un bambino, a parlare a chi l'accompagna e a offrirgli una sedia anche se è un



Archivio di Stato

23 marzo - 3 maggio

Frammenti

Mostra di Renata Rampazzi

Allieva di Riccardo Chicco ed Emilio Vedova, formatasi fra Torino, Salisburgo e Parigi, Renata Rampazzi dipinge con pennellate vigorose, materiche, con colori pieni, forti, realizzando quadri di comunicativa

pezzo di marcantonio col quoziente di intelligenza di Bill Gates che ha appena vinto un oro alle Paralimpiadi.

Dialogo nel buio

Limone Fonderie Teatrali
Via Pastrengo, 88 Moncalieri

Orario

Martedì-sabato ore 10-18:30
Domenica ore 10-14, 18:30-23:30
Lunedì chiuso
dal 13 al 31 marzo
martedì ore 10-18:30
mercoledì-sabato ore 10-18:30 e 20:30-23:30
Domenica ore 12-23:30
Lunedì chiuso

Biglietti:

Intero 9 euro, ridotto 7 euro
Si consiglia abbigliamento sportivo e caldo
Prenotazione caldamente consigliata, e obbligatoria per scuole, gruppi, disabili, visite in lingua straniera e necessità particolari.
Il biglietto si acquista solo presso la sede della mostra, mezz'ora prima del turno di visita prenotato.

Per prenotare:

Numero verde 800 250811
(per disabili, scuole, gruppi e per disdire)

eccitanti scoperte archeologiche degli ultimi decenni, di come vivevano, si vestivano, cosa mangiavano quegli abitanti di un'epoca arcaica in cui la vita strappava quotidianamente il suo spazio alla morte.

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 e prenotazioni:

CeSMAP - Tel. 0121 794382
www.cesmap.it

Carlo Magno e le Alpi

Fino al 25 maggio a Susa

Manoscritti, oggetti, miniature, riproduzioni documenteranno un periodo che va dalla fine del VII all'inizio dell'XI, vale a dire fra l'età merovingia e la dinastia ottoniana, e pur partendo dalla valle di Susa prende in considerazione l'intero arco alpino coi suoi valichi, e tutta la rete di scambi, incontri e scontri fra popolazioni e culture.

Sarà 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.

Orario

Dal martedì alla domenica
ore 10-18

Ingresso: 3 euro

Info:

Tel. 0122 622640
www.centroculturalediocesano.it

L'incantesimo dei Sensi

Fino al 1° maggio

Fondazione Accorsi

Curata da Alberto Cottino, direttore della Fondazione, la mostra, che si colloca nell'ambito delle Olimpiadi della Cultura, propone 23 tele che vanno ad arricchire la già corposa collezione permanente dell'Ac-

corsi. Ha il patrocinio di Regione, Provincia e Comune di Torino oltre che dell'Associazione Amici della Natura Morta Italiana e della Fondazione di Studi di Storia dell'Arte "Roberto Longhi".

Il pubblico potrà ammirare tele importanti come il "Lamento di Aminta" del maestro Acquavella oppure la "Natura morta con uva, melone, pesche, prugne, corbezzoli e frutti di bosco" di Agostino Verrocchi, o ancora la "Natura morta con tre contenitori di frutta" di Pietro Paolo Bonzi.

L'Incantesimo dei Sensi è una grande riflessione su un tema molto amato dal pubblico. Come ricorda Alberto Cottino, "il grande senso decorativo della natura morta, l'opulenza, il naturalismo delle nature barocche sono particolarmente apprezzate dal gusto moderno di oggi, più di quanto si possa immaginare. Ecco la fonte del sempre mag-

giore interesse riscontrato nei confronti di questo tema particolare al quale la Fondazione Accorsi aveva già dedicato una precedente esposizione, 'La seduzione della natura', allestita nel 2000 e dedicata agli artisti piemontesi".

Museo di Arti Decorative

Fondazione Accorsi

Via Po, 55, Torino

Orario

Da martedì a domenica ore 10-20,
giovedì ore 10-23
Lunedì chiuso

Biglietto:

museo + mostra:
Intero 8 euro, ridotto 6,50 euro
solo mostra:

Intero 6,50 euro, ridotto 5 euro
scuole 3,50 euro

Possibilità di visite guidate,
con prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni:

Tel. 011 8129116
www.fondazioneaccorsi.it



Iceman

Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio

Fino al 18 giugno a Pinerolo

Museo dell'Arma di Cavalleria

La ricostruzione di una delle più

Vinicio Capossela

In concerto al Colosseo il 13 marzo

"Ovunque proteggi" è il sesto album di Vinicio Capossela, scritto nel 2005 e registrato di getto, inseguendo la musica e le vicende del disco là dove si erano manifestate, intendendo i brani "come ognuno a se stante, a ognuno un luogo, a ognuno i suoi musicisti", come spiega lo stesso Capossela, per "portare ciascun brano all'estremo delle sue potenzialità, ciascuno in fondo alla sua suggestione". Alla registrazione dell'album, balzato in vetta alle classifiche nel giro di pochi giorni dall'uscita, hanno collaborato musicisti italiani e internazionali.

Lo stesso Capossela ha curato la produzione, assieme a Pasquale Minieriche aveva già lavorato con lui per "Canzoni a manovella".

Lunedì 13 marzo ore 21

Teatro Colosseo, Via Madama Cristina, 71, Torino

Biglietti:

Poltronissima: 33 euro + prevendita

poltrona: 28 euro + prevendita

Galleria: 22 euro + prevendita

Info: 011 8127525



Le ricette di marzo

Antipasto di frittate e fonduta

Ingredienti:

6 uova, mezzo chilo di spinaci (anche surgelati), una manciata di formaggio grattugiato, sale, pepe, noce moscata, olio d'oliva, fonduta pronta.

Preparare due frittate, una gialla, cioè fatta soltanto con uova, formaggio grattugiato, sale, pepe e noce moscata. L'altra verde, cioè fatta aggiungendovi gli spinaci fatti saltare in poco burro e tritati finemente. Sovrapporre le due frittate, arrotolarle e avvolgerle in pellicola trasparente (fino a questo punto, la preparazione può essere effettuata anche il giorno precedente).

Poco prima di servire, affettare il rotolo di frittate ottenendo delle spirali bicolori. Riscaldare la fonduta e ricoprirla in parte le frittate già porzionate nei singoli piatti. Una preparazione semplice e di sicuro effetto.

Zuppa di porri con crostini

Ingredienti

Porri, buon brodo vegetale o di carne, sale, 2 uova, burro e olio, pane casereccio, noce moscata.

Mondare i porri e tagliarli a rondelle grossolane, che si faranno crogiolare in olio e burro, aggiustando di sale e aggiungendo poca acqua, quando necessario, fino a cottura ultimata.

Aggiungere quindi il brodo già bol-

lente e cuocere ancora una mezz'ora, quindi versarvi a filo le uova battute assieme a un po' di burro fuso.

Servire con una spolverata di noce moscata grattugiata e, a parte, con crostini preparati facendoli dorare nel burro le fette di pane casereccio tagliate a dadini.

Arrosto di maiale alle nocciole

Ingredienti

Polpa di maiale con una venuzza di grasso, burro, olio d'oliva, alloro, rosmarino, due bacche di ginepro, sale, pepe, una testa d'aglio, due cucchiaini di grappa, una manciata di nocciole sgusciate e tostate.

Pestare nel mortaio o tritare finemente gli aromi e coprirvi la carne, che va poi rosolata a fuoco vivace su tutti i lati in olio e burro.

Trasferire il tutto in una teglia da forno e cuocere, ponendovi accanto una testa d'aglio, intera e non sbucciata, che andrà rimossa quando sarà ben dorata (l'aglio così cotto potrà essere spalmato sul pane leggermente tostato per accompagnare la carne). A metà cottura, sfumare con il brandy e salare.

Una volta cotto, togliere dalla teglia e filtrare il fondo di cottura, al quale

si aggiungeranno le nocciole tostate, tritate non troppo finemente in modo da mantenere una consistenza croccante.

Servire la carne affettata su un piatto da portata, ricoperta con il sughetto alle nocciole



Paste di meliga

Ingredienti

(per mezzo chilo circa)

200 grammi di farina bianca, 150 grammi di farina gialla per dolci (fumetto di mais), 150 grammi di zucchero, 250 grammi di burro, la scorza grattugiata di un limone.

Unire le farine, lo zucchero e la scorza di limone, poi impastarle col burro morbido e a pezzetti.

Con l'apposito attrezzo o con una tasca a bocchetta larga spizzata confezionare i biscotti, quindi cuocerli a circa 200° per 10-15 minuti. È fondamentale che il burro sia di ottima qualità, altrimenti i biscotti tendono ad appiattirsi in cottura. Chi li volesse un po' più leggeri può provare a ridurre leggermente la quantità di burro o a sostituirne parte con margarina vegetale, ma i risultati, pur discreti, non saranno gli stessi. ■

Le paste 'd melia

Questo mese, per dolce abbiamo proposto uno dei "sapori d'infanzia" più rimpianti e inseguiti, forse anche un po' immaginati: quello, appunto, delle *paste 'd melia*, (biscotti di meliga) fatti da un certo panettiere in un certo paese o via. Io ad esempio ricordo un negozietto in Corso Casale, pieno di aromi di caffè tostato e vaniglia e di tanti barattoli di caramelle, scatole colme di biscotti e golosità di ogni genere. Quei biscotti erano friabili, profumati e deliziosi, e la memoria li ha trasformati in qualcosa di unico e inimitabile. Altri, ovviamente, potrebbero dire le medesime cose dei medesimi biscotti fatti altrove da qualcun altro.

Perché le paste 'd melia sono un classico della cultura dolciaria piemontese, hanno pochi semplici ingredienti e non presentano particolari difficoltà di esecuzione. Sono un prodotto che evoca più l'immagine della buona panetteria di paese o di borgo che le raffinatezze dell'alta pasticceria. Insomma, le paste 'd melia, come anche, ad esempio, i torcetti, si possono considerare una sorta di contraltare "plebeo" e poco pretenzioso alle sussiegose divoratrici di bignole di gozzaniana memoria, o alle raffinate *friandises* servite fra gli stucchi e le porcellane dei caffè storici.

E come accompagnamento, le paste 'd melia preferiscono, al tè o alla cioccolata, un buon Moscato. o un passito.

Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato
del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 2
Marzo 2006

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

Direttore responsabile
Luca Iaccarino
direttore@piemontemese.it

Direzione editoriale
Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

Grafica
LL'design, Torino

Stampa
Edicta, Torino

Pubblicità
011 4346027
marketing@piemontemese.it

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

Hanno collaborato a questo numero:
Bruno Boveri, Stefano Cavallito &
Alessandro Lamacchia, Federica Cravero,
Lucilla Cremoni, Mariangela Di Stefano,
Fabrizia Galvagno, Monica Genovese,
Nico Ivaldi, Francesca Magnani,
Maurizio Marino, Daniele Silva,
Giovanni Tasso, Maria Vaccari

L'illustrazione in prima pagina
è di Giulia Torelli

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

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

La chiave del Vostro successo.



Confartigianato

PIEMONTE



- 45.000** Imprese hanno scelto l'Organizzazione più rappresentativa a livello regionale
- 45.000** Imprese attraverso 8 Associazioni provinciali, 85 Uffici decentrati, usufruiscono di:
 - Rappresentanza dei loro interessi
 - Servizi in materia sindacale, creditizia, pensionistica, legale, fiscale, contabile, Sicurezza e Ambiente
 - Promozione ed aggiornamento professionale attraverso la Confartigianato Formazione
- 45.000** Imprese che assicurano lavoro ad oltre 110.000 addetti
- 45.000** Imprese hanno con l'ERAV una copertura in caso di ricoveri in Ospedali e Cliniche per interventi e cure con rimborsi totali delle spese e con diarie giornaliere



ERAV
ENTE REGIONALE
ASSISTENZA VOLONTARIA
10123 TORINO - Piazza Bodoni 3
Tel. 011/813.70.30

SEDE REGIONALE

P.zza Bodoni, 3
Tel 011/812.75.00
Fax 011/812.57.57
info@confartigianato.piemonte.it

Associazioni Federate

ALESSANDRIA

Spalzo Marengo
Palazzo Pacto
Tel 0131/28.65.11
Fax 0131/22.66.00
infoartigiani@confartigianatosal.com

ASTI

P.zza Cattedrale, 2
Tel 0141/59.62.11
Fax 0141/59.97.02
info@confartigianatoasti.com

BIELLA

Via Galimberti, 22
Tel 015/855.17.11
Fax 015/855.17.22
biella@biella.confartigianato.it

CUNEO

Via 1° Maggio, 8
Tel 0171/45.11.11
Fax 0171/69.74.53
confartcn@confartcn.com

NOVARA V.C.O.

Via S. F. d'Assisi, 5/d
Tel 0321/66.11.11
Fax 0321/62.86.37
info@artigiani.it

TORINO

Via Cemala, 20
Tel 011/506.21.11
Fax 011/506.21.00
info@confartigianatorino.it

VERCELLI

Largo M. D'Azzo, 11
Tel 0161/21.76.55
Fax 0161/549.01
info@artigiani.vc.it

 Confartigianato Formazione

• Analisi fabbisogni, progettazione e gestione attività di formazione professionale. • Qualificazione, riqualificazione, specializzazione di lavoratori occupati e disoccupati.
• Formazione manageriale per l'artigianato e le PMI. Sede legale: P.zza Bodoni, 3 - 10123 Torino - tel. 011 83 61 81 - fax 011 813 47 98 - Sedi: Alessandria - Aosta - Asti - Biella - Cuneo - Gaiasano - Novara - Torino - Verbania - Vercelli.
www.confartigianatoformazione.it



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.