

Questo mese:

- **Slow Food**
Vent'anni
"buoni, puliti
e giusti"
- **Noi artigiane**
Donne e
imprenditoria
d'Ecceellenza
in Piemonte
- **La Mandria**
Meraviglie
di una Reggia
dietro l'angolo

cibo per la mente

Torino ospita il
Food Market Festival
e diventa Capitale
Mondiale
del Libro

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 aprile

- Tutti i sapori del mondo**
- 4 A Torino il Food Market Festival dal 21 al 23 aprile
- 5 Pomodori, lampascioni e carne halal. Il concetto di etnico cambia continuamente, e l'incontro di culture produce meraviglie.
- Slow Food: vent'anni buoni, puliti e giusti**
- 7 Parola di Pettrini. Perché non c'è delizia senza giustizia
- 8 Slow Food: compie due decenni l'associazione che è partita dallo stomaco per cambiare le teste degli uomini. E non è che l'inizio...
- 9 Pollenzo: la culla del sapere. L'Università di Scienze Gastronomiche sta per laureare i primi studenti.
- Musica**
- 10 Ci ragiono e canto. Viaggio nella canzone d'autore del Piemonte, da Nigra all'Olympia
- 11 A letto con Baricco. Per inaugurare l'anno da Capitale Mondiale del Libro, Torino organizza una lunga notte di parole
- Cultura materiale**
- 13 Noi, artigiane. Ritratto delle donne che combattono contro la produzione in serie. Con serietà
- 14 Un mestiere su misura. Di donna. Dalle sarte ai grandi gruppi tessili, storia d'una professione insediata, non dagli uomini, ma dalla globalizzazione
- L'altra Pasqua**
- 14 Quella ebraica è la più antica. E si celebra in casa con pane azzimo, erbe amare e, al posto dei datteri, in Piemonte, le castagne
- 15 Quella valdese: Bach e agnello cotto nel fieno
- 15 Passioni e uova da cantare
- Luoghi**
- 18 Benvenuti a La Mandria, la Versailles sabauda. Storia e meraviglie di una reggia dietro l'angolo
- Pallapugno**
- 20 Benedetta Pallapugno. Il pallone elastico saluta Monsignor Pistone, uomo di fede, prelibatezze e sport
- 21 Un po' di storia e le regole, in sintesi
- A Giochi fatti**
- 22 New York Soundbites. Mustang Sally stronca i Giochi
- 23 Una passeggiata in città, a vedere quel che ci han lasciato i Giochi
- 25 In Vinum veritas. Ad Alba va in scena la kermesse enologica organizzata da GoWine. E ad aprile, rifioriscono le Langhe
- 26 **Il mese piemontese**. Gli appuntamenti di aprile
- 30 **Le ricette**

Luca Iaccarino

I Giochi appena cominciati sono già finiti, canterebbe Endrigo. Ma noi che siamo degli inguaribili ottimisti amiamo il passato, ma guardiamo al futuro. E il futuro è anche Torino Capitale Mondiale del Libro con Roma. Cioè: tutto un anno (o quasi) di letture, eventi, appuntamenti – a partire dalla Fiera – incontri eccetera eccetera eccetera. Dopo essere stata Caput Mundi dello sport, Torino (e il Piemonte) lo sarà delle lettere. Dai muscoli ai maiuscoli. Dalle corse ai corsivi.

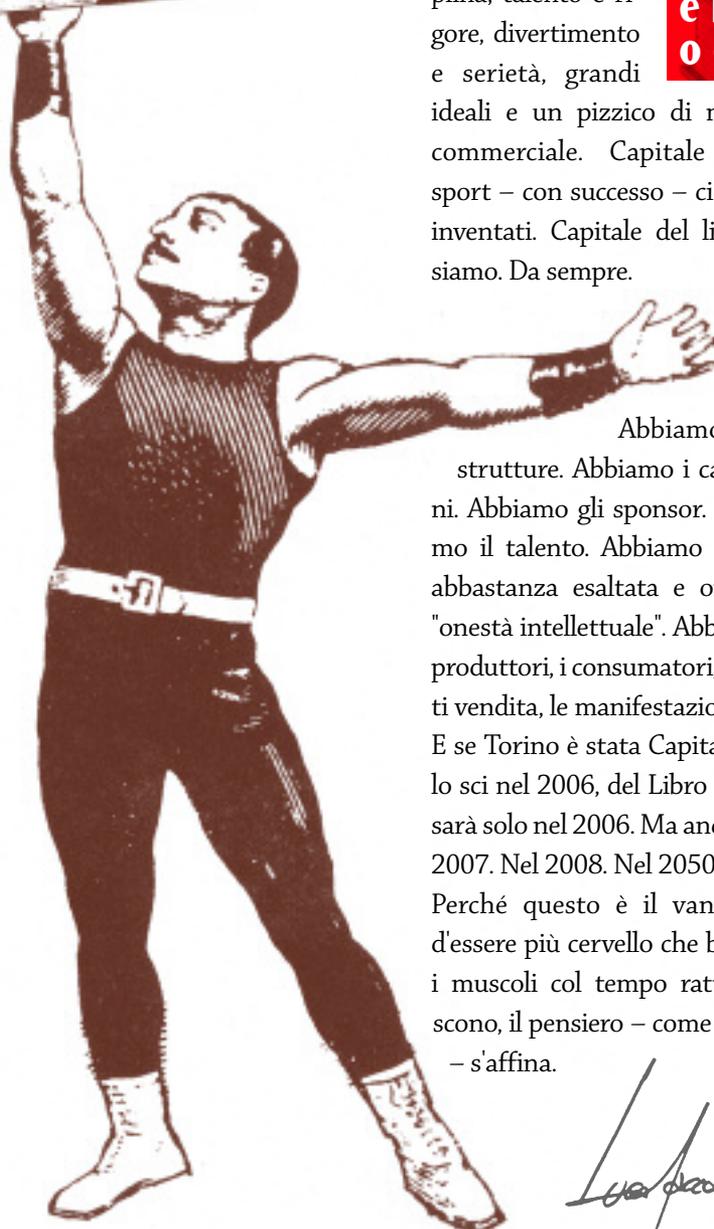
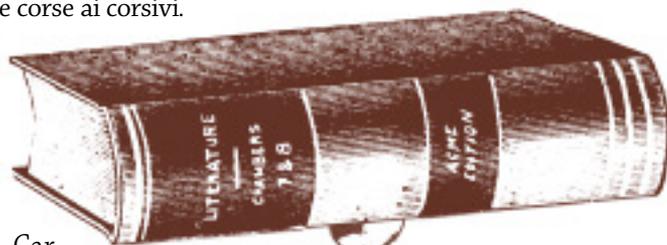
Basta il pensiero

le sue centinaia di migliaia di copie e i film che ne traggono. Il secondo potrebbe buttare lì una Stefania Belmondo. Ma sono convinto che se non al terzo, al quarto giro, chi tifa per gli sportivi avrebbe la peggio. Perché il Piemonte è terra vasta e variopinta, e ha prodotto e produce filosofi come imprenditori, scrittori come sportivi, sou-

brette come eroi del Grande Fratello (elencarli – dalla Parietti alla Ventura, da Chiambretti alla Littizzetto, da Giletti a Flavio del GF – potrebbe far pensare che siamo soprattutto terra di showman. Ma non è vero, è la tv che amplifica) ma è perfetta, semplicemente perfetta per i narratori. A suo modo, la narrativa è come la ricerca applicata. Ha bisogno, nello stesso tempo, di invenzione e disciplina, talento e rigore, divertimento e serietà, grandi ideali e un pizzico di malizia commerciale. Capitale dello sport – con successo – ci siamo inventati. Capitale del libro lo siamo. Da sempre.

Dalle Olimpiadi a Capitale Mondiale del Libro: ma il Piemonte è muscoli o cervello?

Dal Carving a Carver. Da Fabris a Ortis. Da Bode a Henry Miller. Dai Giochi Olimpici a quelli di Parole. Questo uno-due di grandi eventi così antipodici m'ha fatto pensare: ma Torino e il Piemonte saranno più muscolari o cerebrali? Più quadricipite o ipofisi? La città dell'auto sa di stantuffi, e di operai sporchi d'olio, e di fabbri stile locandine russe anni Venti. Ma la capitale sabauda sa di Cavour, di minute, di pennini, di faldoni conservati all'Archivio di Stato. Senza andar indietro nel tempo – ché nella Storia è facile trovare tutto e il contrario di tutto – uno potrebbe dire che il Piemonte è prima di tutto Umberto Eco, l'alessandrino più famoso del mondo. L'altro gli potrebbe rispondere che invece è Del Piero e Juventus, la squadra più tifata del pianeta. Il primo potrebbe rilanciare, chissà, con un Baricco, che oltre ad animare le polemiche letterarie tricolori, fa il giro dell'orbe terraqueo con



Abbiamo le strutture. Abbiamo i campioni. Abbiamo gli sponsor. Abbiamo il talento. Abbiamo la mai abbastanza esaltata e onorata "onestà intellettuale". Abbiamo i produttori, i consumatori, i punti vendita, le manifestazioni. E se Torino è stata Capitale dello sci nel 2006, del Libro non lo sarà solo nel 2006. Ma anche nel 2007. Nel 2008. Nel 2050. Perché questo è il vantaggio d'essere più cervello che bicipiti: i muscoli col tempo rattrappiscono, il pensiero – come il vino – s'affina. ■

Luca Iaccarino

Non fosse che l'Americanista Bonetto è un tal pomposo idiota; non fosse che non avevo ancora letto *La Donna della Domenica* quando, una decina di anni fa, Bonetto veniva regolarmente evocato (destando in me non pochi sospetti) allorché alla domanda "di cosa ti occupi" sincera e incauta rispondevo "faccio l'americanista"; non fosse che alcuni suoi odierni colleghi piemontardi fanno apparire il Bonetto, al confronto, un genio e un eroe. Ecco, non fosse per tutto ciò, ci sarebbe da andarsi a cercare un americano, possibilmente alto e bello (ne sarà avanzato qualcuno dalle Olimpiadi, no?), portarlo in gita turistica e pronunciare il fatidico "This is the Balloon!" di bonettiana memoria.

Tutti i saponi del mondo

Lucilla Cremoni

si, non l'esercito di barattoli che sta per uscire dalla dispensa e partire alla conquista della Terra!).

Chi cerca di guarire da questa malattia eviti Porta Palazzo e il PakaFuksas fra 21 e il 23 aprile, perché c'è la seconda edizione del **Torino Food Market Festival** (la prima è stata lo scorso ottobre).

dotti nuovi o si cercano quelli d a v v e r o "nostrani", ci si scambia una ricetta o un'idea per il pranzo con una perfetta sconosciuta mentre si aspetta di attraversare la strada cariche di borse; dove la domanda "dove li ha presi quei carciofi" non fa scattare un "e a lei cosa importa" ma uno sciorinar di coordinate su come trovare il banco preciso, proprio quello mi raccomandando che da quello di fronte l'altra volta ho preso una fregatura con tutto che sono piemontesi, neh, vede che non vuol dire di dove si viene, se uno è disonesto è disonesto e basta...

Poi ci sono tutti i discorsi di riqualificazione e rilancio commerciale di aree urbane e quartieri, le "riflessioni sulle dimensioni del mercato: economiche, culturali educative", eccetera. Il che va benissimo, ma è anche di un'ovvietà disarmante: scusate la botta di qualunquismo, ma le sconosciute che si scambiano ricette o centrano il senso della vita in una battuta al volo mentre comprano i pomodori arrivano in un secondo alle conclusioni cui mille aperture-di-tavolo, convegni e workshop giungono solo dopo lunghe ed estenuanti relazioni, diagrammi a torta e coffee break. Però è bello che tutto questo venga ufficialmente riconosciuto: già a ottobre c'era stato il gemellaggio fra Porta Palazzo e il suo corrispondente catalano, la mitica Boqueria

di Barcellona, e proprio il successo di quella manifestazione aveva portato, all'inizio di quest'anno, alla fondazione di Emporion, l'Associazione Europea dei Mercati cui partecipano, oltre Torino e Barcellona, anche i mercati di Lione, Budapest e il Borough Market di Londra. Il loro senso e futuro, e l'elaborazione di strategie per coniugare tradizione e futuro dei mercati, e per far sì che rappresentino al meglio l'identità mediterranea ed europea, sarà tema portante dei dibattiti e degli incontri che si svolgeranno parallelamente alla grande *kermesse*.

Oltre ai convegni, in cui si decideranno anche le iniziative per il prossimo biennio, un altro momento importante della manifestazione saranno gli appuntamenti al nuovissimo PalaFuksas: degustazioni, presentazioni, World Music e spettacoli vari.

E poi il mercato vero e proprio, con bancarelle da tutta Europa: fiori dall'Olanda e porcellane inglesi, speck austriaco e salumi di Provenza, paella e cannoli siciliani, il tutto in oltre cento banchi disposti lungo Corso San Maurizio, che per l'occasione sarà pedonalizzato.



Torino Food Market Festival
21, 22, 23 aprile

Torino, Porta Palazzo
PalaFuksas, Corso San Maurizio
e dintorni

Info:

www.foodmarketnet.info



E poi lanciarsi fra banchi banchetti bancarelle e bric à brac, cibi, cianfrusaglie, *ciapa-puer* e rarità, frutta, verdura, formaggi e pesce, baccalà peperoncini e basilico, teiere e vecchie lampadine, alla ricerca dell'affare o dell'ingrediente introvabile ma fondamentale per sperimentare quel piatto austro-catalano, afrobulgaro, sardo-valtellinese che abbiamo assaggiato una volta o di cui abbiamo a lungo discusso e favoleggiato in qualche forum culinario.

Alla fine andremo a casa con un sacchetto di friggitel- li, un assortimento di olive, un mazzo di origano e varie *burnie* colorate prese per metterci i chili di fagioli secchi e le mandorle e le lenticchie comprati "ché tanto mica vanno a male, e un po' di scorta fa sempre comodo" (un po' di scorta

Nato da un'idea di Rinaldo Bonet- tempi e Vittorio Castellani (più noto come Chef Kumalé, il pioniere della contaminazione gastronomica etno-piemontese), il festival celebra la cultura del mercato di strada, delle bancarelle rionali che diventano, proprio come Porta Palazzo, un grande mercato alimentare e non solo.

Un'alternativa alla grande distribuzione che non è solo e non è tanto economica – perché non è che ci sia questa gran differenza di prezzi fra

Porta Pila e un ipermercato, e certi mercati rionali di zone un po' chic o solo pretenziose sono testa a testa con i negozi di primizie più esclusivi – ma è anche, ebbene sì, sociale e culturale. Nel senso che il mercato è il luogo dell'incontro per eccellenza, dove si parla, si vedono pro-

**Il "Balloon" -
come lo
chiamava
l'americanista
Bonetto di F&L -
ospita il Torino
Food Market
Festival dal 21
al 23 aprile**



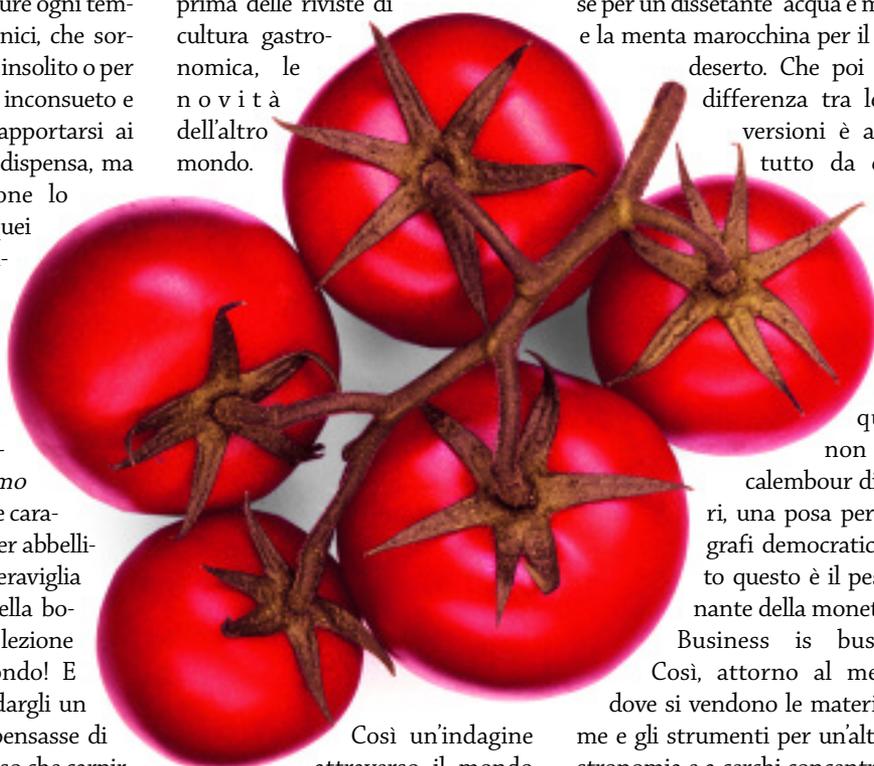
Pomodori, lampascioni e carne halal

Cavallito & Lamacchia



Vorrete mica mangiare quello che cresce al di là dello steccato del vostro orticello? Quello che non avete raccolto con le vostre mani, quello che è cresciuto all'ombra dell'albero del vostro vicino? Eppure ogni tempo ha i propri cibi etnici, che sorprendono per il colore insolito o per la puzza, per il sapore inconsueto e per la difficoltà di rapportarsi ai prodotti della nostra dispensa, ma dopo qualche stagione lo steccato si allarga e quei prodotti stranieri diventano i nostri cibi quotidiani, reclamizzati dalle nostre televisioni, surgelati nei nostri congelatori. Quanto doveva sembrare etnico un *pomo d'oro*, trasportato sulle caravelle dalle Americhe per abbellire giardini e serre, meraviglia per signore amanti della botanica e argomento di lezione di professori giramondo! E nessuno che volesse dargli un morso, nessuno che pensasse di farne un utilizzo diverso che carpirne piccole quantità per preparare pozioni sessualmente rinvigorenti. I pomi d'oro come lingue di tigre e allora *poma amoris*, *pommes d'amour*. *Love apples*, our friends. Non per nulla, come ricorda Enza Cavallero ne *I Malnutri* (Ed. Daniela Piazza), il botanico Jacques Dalechamps sosteneva nel XVII secolo che i pomodori "danno al corpo poco e cattivo nutrimento. Ma al mio gusto, è più presto bello che buono". Vai a fidarti dei medici in cucina. Qualche secolo dopo un torinese adottivo, Francesco Cirio, al Borgodora, cuore pulsante dei mercati della città, inscatolava gli avanzzi dei pomodori e, in definitiva, inventava un simbolo della gastronomia italiana prima ancora che torinese, la conserva.

Non è un caso che quel cibo così etnico sia diventato scatola per casalinghe rassicurate proprio in quella conca mercatale così sensibile a ricevere, prima dei negozi per gourmet, prima delle riviste di cultura gastronomica, le novità dell'altro mondo.



Così un'indagine attraverso il mondo della cucina etnica a Torino non potrebbe che partire da queste bancarelle che vendono oggi salsicce rumene come una volta vendevano olive grasse e lampascioni.

La legge del mercato è più forte di ogni pregiudizio e con il crescere delle comunità straniere e della domanda, cresce l'offerta e il colore del mercato.

Oggi, camminando tra le bancarelle, si incontrano gli stessi volti abbronzati dei contadini che vendono uova e peperoni di Carmagnola e i venditori di carne *halal*, macellata in ossequio ai dettami del Corano. Si trova il cardo gobbo e la banana di platano gigante, la menta piemontese per un dissetante "acqua e menta" e la menta marocchina per il tè nel deserto. Che poi ci sia differenza tra le due versioni è ancora tutto da dimostrare...

Ma tutto questo non è un calembour di colori, una posa per fotografi democratici, tutto questo è il peso sonante della moneta.

Business is business. Così, attorno al mercato dove si vendono le materie prime e gli strumenti per un'altra gastronomia e a cerchi concentrici intorno a tutta la città, si diffondono i ristoranti dove sedersi, inginocchiarsi, adagiarsi o rotolarsi per cenare con quei prodotti, cucinati con quegli strumenti, preparati secon-

do quelle ricette. La densità attorno alla piazza di Porta Palazzo è massima e rispecchia, più di altri locali occidentalizzati, leccati e adeguati a nostri immaginari - il ristorante marocchino come un set di Lawrence d'Arabia e quello africano come una savana metropolitana - una certa genuinità se non sempre di cibi quantomeno di atmosfere. La fase della diffiden-

za tra cucine lontane, forse prima della diffidenza tra persone, è in via di superamento: la prossima fase sarà quella dell'incontro, della curiosa sperimentazione dei piatti degli altri. Non per nulla, sebbene con risultati non sempre convincenti, i ristoratori tradizionali rubano tecniche culinarie dalle cucine che fanno meno paura: *sushi* di fassone, coniglio allo zenzero, *tajine* di famiole.

Non sappiamo che cosa ci aspetta, dove porterà tutto questo vortice ma sarà bello assistere ad una composizione tra le gastronomie, un amalgama *fusion* che sappia conciliare sapori esotici e tradizione piemontese, inventando il piatto che non c'è. Che mai ci sarebbe stato, senza un mercato e senza persone che vanno a fare la spesa. ■

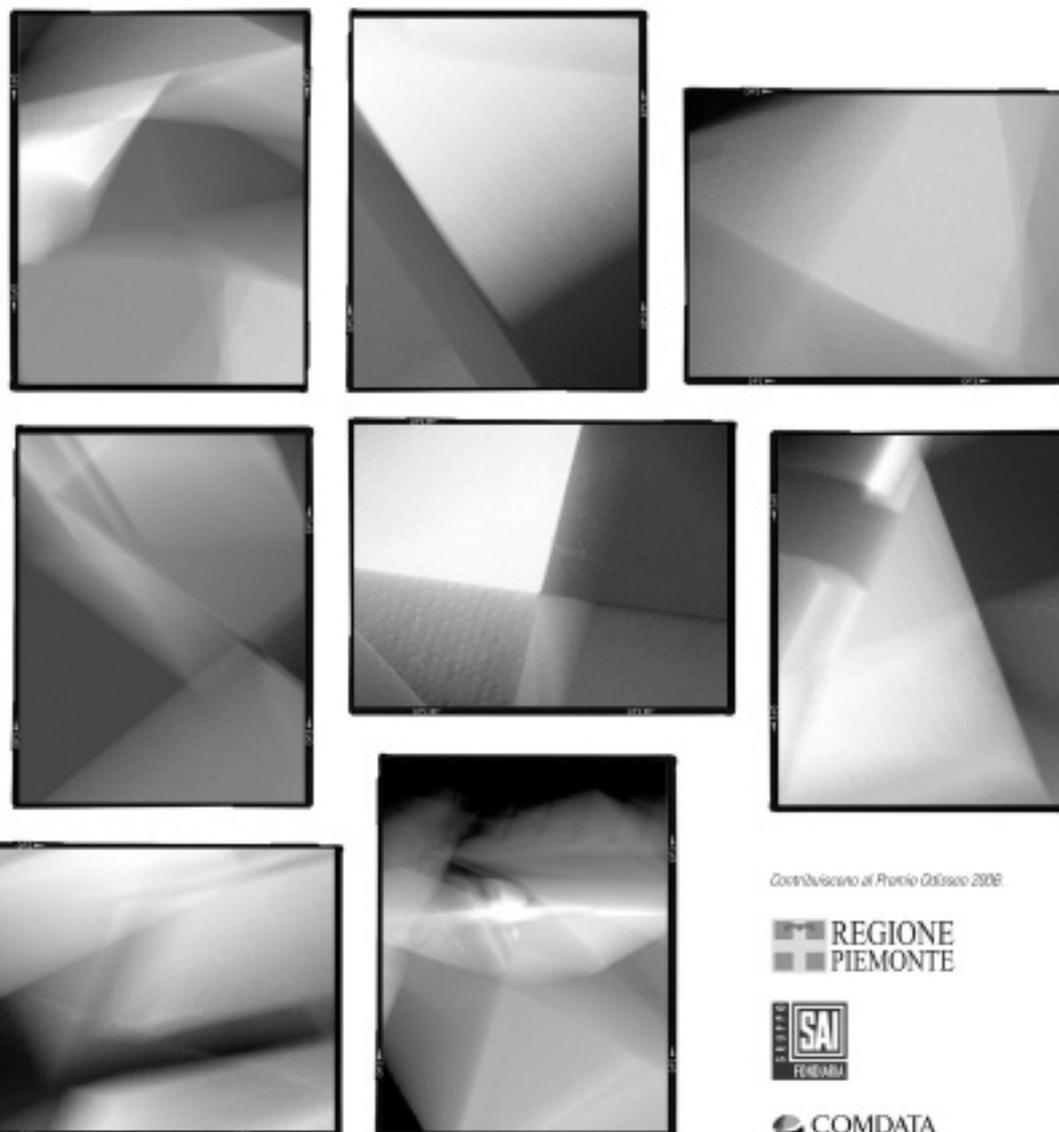
Il concetto di etnico cambia continuamente, fin dalle caravelle di Colombo. E l'incontro di culture produce meraviglie. Come il sushi di fassone



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 manager 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

Contribuiscono al Premio Odisseo 2006



Due riflessioni su "Buono, pulito e giusto" col suo autore, Carlo Petrini, presidente di Slow Food Italia e Slow Food Internazionale, giornalista, gastronomo, grande comunicatore, incluso dal settimanale americano "Time" nella classifica 2004 degli "Eroi Europei".

Bruno Boveri: Vent'anni fa, il nostro mondo, e l'enogastronomia in particolare, era forse meno buono, certo meno pulito (basta pensare al metanolo) e sicuramente poco giusto. Detta brutalmente mi sembra che se sul buono, tanto si è fatto e tanto si può fare, se sul pulito le garanzie sembrano in aumento, sul giusto la vedo dura. Come e più di vent'anni fa. Dicci qualcosa, se non di sinistra, almeno di ottimista.

Carlin Petrini: Che sia dura riuscire ad affermare il concetto di giustizia nell'ambito della produzione del cibo, inteso come equa remunerazione di chi lavora la terra, è un dato di fatto. Dati alla mano, la statistiche mostrano come in Italia, a fronte di un aumento continuo e considerevole dei prezzi al dettaglio è seguito un crollo di quanto viene corrisposto alla produzione. Faticare in campagna, come nella pastorizia o nella piccola pesca artigianale, paga sempre meno e non solo nel nostro paese. Ma la difficoltà non ci impedisce di provare a migliorare le cose e pare

che qualcosa si stia muovendo. Il problema è che il cibo viaggia troppo e passa attraverso un'infinita catena di intermediazione, quella che con termine orribile si chiama "filiera".

Motivi di ottimismo però ci sono. Innanzitutto chi, con serietà, si è cimentato in attività artigianali di eccellenza, il più delle volte, è riuscito a farsi riconoscere un prezzo ragionevole per i suoi prodotti. Il meccanismo del commercio equo e solidale ha dato buona prova di sé nei paesi in via di sviluppo e anche alle nostre latitudini il mondo della produzione si sta organizzando. Il fenomeno dei farmer's market è un valido modo, se non per risolvere il problema in modo definitivo, per dare un segnale e iniziare a migliorare lo stato di cose,

Intervista di
Bruno Boveri

Parola di Petrini



Foto: Archivio Slow Food

avvicinando i consumatori alla dimensione rurale.

L'auspicio è proprio che da un rapporto diretto tra chi lavora la terra e chi compra possa sorgere un'alleanza produttori e consumatori (che io preferisco chiamare co-produttori) che ci consenta di migliorare la sostenibilità della produzione del cibo e la qualità di ciò che mangiamo.

CP: Lo spunto per seguire questi temi è stato offerto da Terra Madre. Vedere cinquemila rappresentanti di oltre un migliaio di comunità del cibo del mondo riuniti insieme, con gli abiti e i colori della loro tradizione, ha trasmesso visivamente l'idea che ognuno di loro è portatore di una cultura e di un'identità che vanno oltre gli aspetti strettamente gastronomici. In questi anni viviamo in una situazione di etnologia di emergenza, ci sono fior di tradizioni rurali, frutto di un'evoluzione millenaria, che neanche troppo lentamente stanno scomparendo sotto il peso dell'esplosione demografica e di un processo di omologazione che pare travolgere tutto. In base a queste constatazioni ci siamo resi conto che non si può pensare di salvaguardare la biodiversità alimentare, con qualche speranza di successo, senza prendersi cura di tutta una serie di usi, costumi e tradizioni che gli stanno intorno e sono parte indissolubile di ogni cultura...

BB: Una cosa che mi affascina, nella parte finale di Buono, pulito e giusto, è la prospettiva di realizzare, tra il resto, un sistema di catalogazione globale della cultura tradizionale e popolare a tutti i livelli e di tutti i generi (dalla musica al ballo alla cucina al racconto orale e così via). Ne verrebbe fuori una sorta di almanacco universale della cultura, quella vera, quella con la "c" minuscola. È su questo che intendo far galoppare la famosa cavalleria leggera di Slow Food per i prossimi vent'anni?

Perché non c'è delizia senza giustizia

Buono, Pulito e Giusto

Vediamolo un po' più da vicino...

Il titolo evidenzia immediatamente tre momenti.

Buono. È un concetto relativo, in quanto può variare da luogo a luogo e dipende dal sapore, che ha a che fare con la sfera sensoriale individuale. Implica, poi, una grande quantità di "sapere", un legame culturale con l'ambiente e la comunità. Altro concetto è quello di "naturalità", che implica da una parte il rispetto delle caratteristiche originali dei prodotti, dall'altra l'esclusione di elementi estranei o artificiali.

Pulito. Qui il concetto di "naturalità" coinvolge anche modi di produzione e trasporto. Deve esserci una filiera sostenibile a livello economico e ambientale: partire quindi da un'agricoltura pulita (basata sulla biodiversità e assolutamente non sulla monocultura), passando attraverso una produzione pulita (che non preveda manipolazioni indebite) e un trasporto pulito (molto interessante l'analisi dei costi "economici e ambientali" dei prodotti che viaggiano nel mercato globale).

Giusto. Qui il riferimento è la giustizia sociale, e cioè rispetto dei lavoratori e rispetto delle comunità produttrici: condizioni di lavoro eque e retribuzione adeguata. Il concetto è quindi quello di sostenibilità sociale.

Il fine diviene quindi quello di rimettere al centro l'uomo, la terra e il cibo. Costituire una rete del cibo umana che, in armonia con la natura e nel rispetto di ogni diversità, promuova la qualità. Serve un forte cambiamento culturale che abbia come sbocco la creazione a diversi livelli di: una rete dei gastronomi come scambio di saperi tra mondi diversi; un sistema distributivo del cibo davvero equo e solidale in tutti i suoi aspetti e le sue tappe; una limitazione delle intermediazioni per dare un nuovo senso al commercio che deve diventare garante non solo qualitativo ma anche etico; una rete di consumatori/coproduttori, capaci di orientare e condizionare positivamente il mercato. (b.b.)

Bruno Boveri

Vent'anni buoni, puliti e giusti

Slow Food

Vini d'Italia (realizzata assieme al Gambero Rosso) a cercare e additare all'onore del mondo la produzione enologica di

Vent'anni. Mica bazzecole. Vent'anni sono storia, e che storia. Più cambiamenti che tra due glaciazioni.

1986: c'era la Dc e pure il PCI, c'era Craxi e la Milano da bere, c'era l'URSS e pure il muro di Berlino, il cellulare era un camion della Celere e internet, per non parlare degli sms, pura fantascienza, eravamo campioni del mondo di calcio in carica (beh, ancora per poco), in campo gastronomico l'unica guida era la vecchia Michelin, in campo enologico non c'era nulla, anzi, magari non ci fosse stato nulla: lo scandalo del vino al metanolo era lì che stava per sputtanare tutto il comparto. Anche per questo, il metanolo dico, proprio quell'anno nasceva Arcigola, la cui evoluzione storica oggi si chiama Slow Food.

Nasceva vent'anni fa, quasi per scherzo. Anche perché nessuno prendeva sul serio il richiamo al "diritto al piacere", meno che mai all'interno della sinistra, per molti versi bacchettona e paludata come e più della la controparte (almeno allora).

E invece l'anno dopo, a novembre del 1987, viene pubblicato (sul Gambero Rosso, allora supplemento del Manifesto, inteso come quotidiano) il manifesto teorico (redatto da Folco Portinari) che canonizza i principi costitutivi dello

"slow food" visto come estensione dell'idea di "slow life": *"Bisogna prevenire il virus del fast con tutti i suoi effetti collaterali. Perciò contro la vita dinamica proponiamo la vita comoda. Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati da un praticarsi in lento e prolungato godimento"*.

Due anni dopo, il manifesto diviene base di un movimento internazionale, firmato a Parigi da soci provenienti da diciotto nazioni, che raccoglie sostegno ed adesione da intellettuali, giornalisti e uomini del mondo dello spettacolo. Uno per tutti, Gianni Mura: *"Slow Food è musica, il resto è rumore. Slow Food è radici, fiori e frutti veri. Il resto è plastica. Slow Food è la bandiera da alzare sulla Bastiglia del desiderio, è la voglia di riprendersi la vita e di regolarla su ritmi umani. Il resto non conta. E non canta"*.

E da lì tutto un crescendo: la guida

qualità, di fatto a segnare la rinascita, dopo lo scandalo del metanolo, di un settore che tutto il mondo ci

invidia (sì, pure la Francia); la guida *Osterie d'Italia* a ribadire la grande qualità della nostra tradizione gastronomica e culinaria, basata sulle migliori materie prime e su di una cucina solida e gustosa; una bellissima rivista (in cinque lingue), vero collante del movimento internazionale; una casa editrice che mette a disposizione testi pratici e teorici per dare profondità e riflessione al movimento; le campagne per l'educazione del gusto, sia a livello scolastico, con corsi per insegnanti e l'istituzione degli "orti scolastici" in cui i bambini stessi seguono la produzione dalla semina alla raccolta; sia di istruzione diffusa, attraverso corsi e Master, culminata poi con la creazione della prima "Università di Scienze Gastronomiche" al mondo, con sede bellissima a Pollenzo e Colorno; una serie di manifestazioni, dalle prime

convention sul vino, al Salone del Gusto e a Cheese, che danno palcoscenico e creano mercato alle migliori produzioni agroalimentari. E poi la svolta con l'invenzione dell'Arca del Gusto, su cui far salire i prodotti di qualità in via di estinzione sotto il dilagare della globalizzazione e dell'omologazione del gusto, con la sua coerente evoluzione segnata dalla nascita dei Presidi per la tutela fisica di questi prodotti, a cui viene così garantita continuità, presenza sul mercato e giusta remunerazione.

Ultima pennellata, nel 2004, l'affiancamento al Salone del Gusto (vetrina della produzione di qualità e, soprattutto, dei prodotti dei Presidi nazionali ed internazionali) di Terra Madre (sede di incontro delle comunità internazionali del cibo, produttrici reali e concrete di quei prodotti). L'evento si ripeterà quest'autunno, con la partecipazione allargata, oltre a cinquemila contadini da tutto il mondo, ad un migliaio di cuochi internazionali, la cui cucina è il vero terminale della loro produzione.

Ma i vent'anni sono anche degnamente salutati dalla pubblicazione di *Buono, pulito e giusto*, testo che riassume e organizza in modo coerente e "politico" tutte le componenti ideali e pratiche del movimento, conferendogli profondità storica e linea di evoluzione, cioè parte da un'analisi approfondita della situazione attuale per delineare possibili e auspicabili scenari futuri.

Il risultato è un nuovo sistema di valori umani.

Guardando il presente, speriamo bastino i prossimi vent'anni... ■

Compie due decenni l'associazione che è partita dallo stomaco per cambiare le teste degli uomini. E non è che l'inizio...

www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

Facciamo due chiacchiere con Vittorio Manganelli, Direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche, per capirne un po' di più sul suo funzionamento e toglierci qualche curiosità.

Per quanto riguarda l'analisi sensoriale, per renderla possibile abbiamo allestito un laboratorio, nel quale ogni studente, dotato di una propria postazione (dotata di un pc, piano di lavoro e lavandino)

può esercitare le proprie capacità di analisi visiva, olfattiva e gustativa dei prodotti (che possono essere di diversi tipi: dalla patata al pollo passando per i cetrioli), in modo da riuscire a classificarli e a valutarli.

La giornata-tipo si articola in questo modo: le lezioni si tengono al mattino dalle 9:30 alle 12:45, segue la pausa pranzo (presso l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo), per riprendere poi nel pomeriggio dalle 14:15 alle 17:30. Durante l'anno sono previsti anche degli stage, cioè viaggi sul territorio nazionale ed internazionale, che completano la formazione degli studenti e che possono essere di tipo territoriale (mirati alla conoscenza di un territorio o di una regione) o di tipo tematico (mirati alla conoscenza di un determinato prodotto).

BB: Dal punto di vista organizzativo, come stanno andando le cose? Fila tutto liscio o ci sono problemi non previsti?

VM: Dal punto di vista organizzati-

Pollenzo

La culla del sapere

simo) e privati nel campo della comunicazione.

BB: Sono previsti corsi post-laurea? Come sarà l'Università a pieno regime?

VM: Dopo il triennio di base, che attribuirà il titolo di dottore in scienze gastronomiche, se vorranno, i nostri ragazzi potranno accedere alla laurea magistrale, due anni dedicati soprattutto allo studio della comunicazione e dell'economia del settore. Oppure potranno accedere ad uno dei due master già attivi presso la nostra sede distaccata di C o l o r n o

(PR): Master in Scienze Gastronomiche e Prodotti di Qualità e quello, interamente in lingua inglese, "Master in Food Culture: Communicating Quality Products". Il futuro dell'operazione darà pieni frutti solo fra qualche anno, quando sarà attivo anche il corso di laurea in Agroecologia: per adesso formiamo i nuovi gastronomi, poi si passerà ai nuovi contadini, forti anche dell'esperienza che Slow Food ha realizzato con Terra Madre.

(b.b.)

L'Università di Scienze Gastronomiche sta per laureare i primi studenti. Il direttore Vittorio Manganelli racconta cos'hanno fatto. E cosa faranno



Bruno Boveri: Secondo me la gente pensa che gli studenti di Scienze Gastronomiche, al mattino studiano le differenze tra le varie brioches, a mezzogiorno fanno una degustazione di pin e al pomeriggio una bella verticale di barolo. Cosa studiano in verità questi bravi ragazzi? Com'è la loro giornata?

Vittorio Manganelli: Pur ammettendo che i nostri studenti amano molto le degustazioni, queste costituiscono solo una piccola parte del programma didattico. Le degustazioni, che spaziano, ad esempio, dai formaggi ai vini, dal cioccolato alle birre, vengono fatte in numero di due o tre al mese (sono molto più intense nei due mesi e mezzo che vengono ogni anno dedicati ai viaggi per il mondo dell'enogastronomia). Infatti, durante la loro giornata-tipo gli studenti seguono corsi di botanica, chimica, di economia e statistica, di microbiologia ed igiene, storia dell'alimentazione, storia della cucina e della gastronomia, viticoltura, zoologia, lingua inglese/italiana e analisi sensoriale. Per fare un piccolo inciso, con il termine "gastronomia" (o scienze gastronomiche) noi non intendiamo l'insegnamento di come saranno preparati i cibi per la distribuzione sulle tavole nella vita quotidiana o la preparazione di cibi d'asporto, tipo pasta al forno o gnocchi alla romana; i docenti dei vari corsi insegnano a conoscere le derrate alimentari, l'ambiente in cui nascono, la loro produzione, agricola e zootecnica e le trasformazioni artigianali, industriali e culinarie.



Foto: per gentile concessione Uni SG

Maurizio Marino

Ci ragionano e cantano

Pensare di condensare tutta la storia ed i protagonisti della storia del cantautorato in Piemonte in due sole pagine sarebbe un'avventura folle e insensata, tanto più che "storicizzare" un fenomeno come la canzone d'autore – in costante e continuo fermento – potrebbe apparire un controsenso di per sé.

regione. Si è detto dei padri fondatori Costantino Nigra e Angelo Brofferio (cantautori ante-litteram?), si è parlato delle tante esperienze di ricerca e di studio etnomusicologico ("Cantacronache" su tutti, con Liberovici, Straniero e Amodei), si è riferito della stagione del folk-revival e di quella della canzone dialettale (Roberto Balocco e Gipo Farassino).

Le radici del cantautorato piemontese stanno tutte lì: e se si tende a parlare diffusamente di canzone d'autore solo dalla fine degli anni Sessanta, è pur vero che nulla di quanto venuto dopo può prescindere da quelle esperienze, in cui pionierismo, accademia e legame con la tradizione si mescolarono in maniera inscindibile.

Il padre di tutti

Parlare di canzone d'autore in Piemonte e non citare Fred Buscaglione

sarebbe un reato.

"Fred dal whisky facile" è senz'altro uno dei personaggi più atipici del cantautorato italiano: dissacratore fino al "maledettismo", star mediatica (negli anni Cinquanta è uno dei primi artisti italiani a poter contare su una solida base di fan incalliti) e "cattivo esempio vivente", Buscaglione – con la sua imagerie fatta di locali fumosi, gangster dal grilletto facile e donne provocanti – è un vero e proprio pugno nello stomaco ai benpensanti dell'epoca, prigionieri di un'Italietta sanremese tutta papaveri e papere. Merito del suo coautore di sempre, Leo Chiosso, che crea un personaggio sospeso tra la Torino post-bellica e la letteratura noir americana: un vero e proprio caso di marketing in antichi-

po di una quarantina d'anni sulla parola "marketing".

I grandi isolati
Due nomi su tutti: Luigi Tenco e Paolo Conte.

Non è forse un caso che i due nomi veramente storici della canzone d'autore in Piemonte siano quelli del triste poeta di Cassine e dell'avvocato di Asti. Due grandi "isolati" capaci di dar vita ad una parabola artistica di enorme importanza senza il contatto diretto con "scene" o "scuole" (certo, Tenco aderì per anni alla cosiddetta "scuola genovese" dei De André, dei Paoli, dei Bindi, ma il suo genio poetico spesso fu la conseguenza proprio del suo isolamento). Due talenti schivi e "problematici", la cui epopea artistica ha scritto pagine indelebili nella storia della canzone non solo italiana. E se oggi Tenco e Conte sono due dei nomi in assoluto più citati dai giovani cantautori, tanta parte della ragione è da ricercare in quella loro "piemontesità" che fece di Ten-

co l'incarnazione più nota dell'antidivo, malinconico e autodistruttivo, e trasformò Conte in uno dei divi più atipici della canzone italiana,

autentico vate, sospeso tra reale e surreale, di quelle storie minime quasi fuori dal tempo, che sono lo scenario naturale della vita di provincia, di ieri come di oggi.

Gli anni Settanta

Il decennio del boom cantautorale vede il Piemonte in un ruolo abbastanza subalterno rispetto alle grandi

scuole italiane: la grandezza di Conte finisce per oscurare la fama di autori minori, destinati a un seguito marginale. Tra essi Enzo Maolucci, autore di una manciata di album dai testi caustici e rabbiosi, Giampiero Alloisio, già nel gruppo Assemblea Musicale Teatrale, Alfredo Cohen, artefice di un concept album contro il moralismo sessuale prodotto da Franco Battiato, ancora Fausto Amodei, che dopo "Cantacronache" prosegue sulla strada di un cantautorato politico e di denuncia sociale, ed Alberto Fortis, sempre in bilico tra pop e canzone "impegnata", che con i suoi dischi degli anni Ottanta otterrà una

Viaggio in sette tappe nella canzone d'autore del Piemonte. Da Nigra e Brofferio a Sanremo (e all'Olympia)

Da dove cominciare

Dieci antologie in cd da non perdere

Fausto Amodei - *Se Non Li Conoscete*

I Dischi del Sole, 1972, ristampa Alabianca, 2004

Fred Buscaglione - *A Qualcuno Piace Fred*

2 cd, Warner Bros, 2003

Giorgio Conte - *The Best of*

Live al Sovrano Festival, Alberobello 2004 - Storie di Note, 2005

Paolo Conte - *The Best of Paolo Conte*

Cgd, 1996, ristampa Nonesuch, 1998

Alberto Fortis - *Universo Fortis*

Universal, 2003

Franti - *Non Classificato*

3 cd, Stella Nera, 2004

Enzo Maolucci - *Generazione mia*

(1976-1986) - Augusta, 1991

Luigi Tenco - *Tenco*

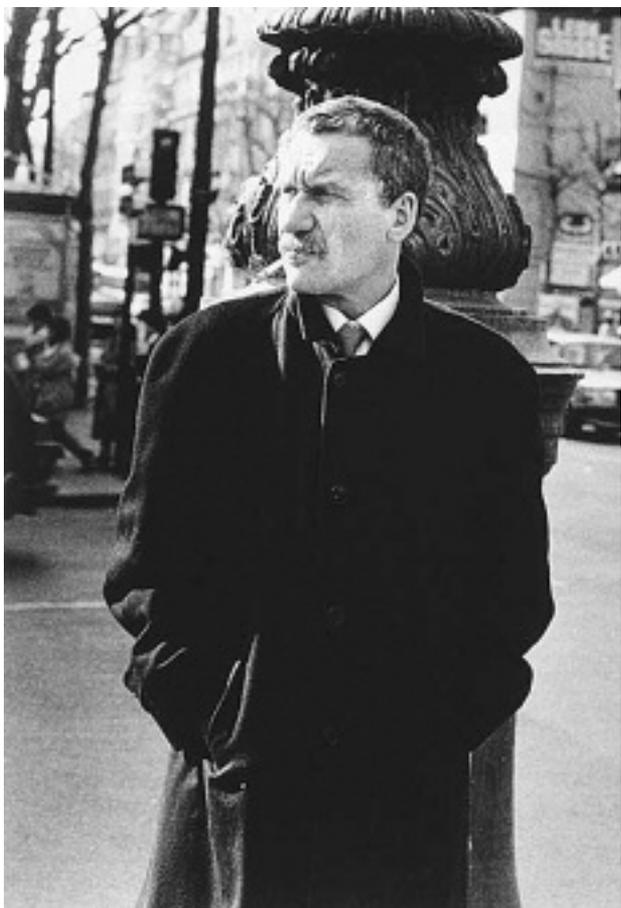
2 cd, Bmg / Ricordi, 2002

Gianmaria Testa - *Il Valzer di un Giorno*

Harmonia Mundi / Egea, 2001

Yo Yo Mundi - *Resistenza*

cd+dvd, Il Manifesto / Mescal, 2005



Per suggerire una prima ipotesi di percorso attraverso i molteplici itinerari che hanno visto la nostra regione protagonista di questo fenomeno artistico tradizionalmente legato ad altre latitudini (si è parlato di scuola romana, scuola genovese, scuola bolognese e forse – un poco – di scuola milanese, ma della scuola torinese quasi non vi è traccia...), si è pensato di adottare, anziché la classica scansione temporale, una visuale "random" in grado di fornire almeno qualche spunto per approfondimenti e ulteriori scavi, di cui magari ci occuperemo in futuro...

I precursori

Su "Piemonte Mese" di marzo si è fatto cenno alle origini ed all'evoluzione della musica folk nella nostra



Fotografia by Murialdo

grande popolarità presso il pubblico giovane.

Ma negli anni Settanta si registra anche il grande successo mondiale del torinese Umberto Tozzi, che – seppur fin troppo indulgente nel declinare le sue canzoni al pop più facile ed orecchiabile – è senz'altro uno dei cantautori italiani più noti della sua epoca.

Cani sciolti

I Franti sono uno dei segreti meglio celati della canzone d'autore: artefice di un rock contaminato colmo di citazioni letterarie (Joyce su tutti) e di riferimenti politici anarchici, la band torinese è l'unica, all'alba degli anni Ottanta, a tracciare una strada nuova e inedita al cantautorato. Testimonianza ne saranno ancora, a molti anni dallo scioglimento, gli splendidi album solisti di Lalli e di Stefano Giaccone.

Contemporaneamente ma su diversa latitudine si muove Giorgio Conte, che nei primi '80 decide di abbandonare la carriera legale e di seguire il fratello Paolo sulla strada della canzone, dando vita ad una lunga serie di album di grande ispirazione che – come quelli del fratello – avranno successo soprattutto in Francia.

Meraviglioso, infine, il folk provenzale d'autore dei Troubadours de Coumboscuro (poi Marlevar), che collaboreranno con Fabrizio De André e Alan Stivell.

Rock e dintorni

Gli anni Novanta e i primi Duemila sono quelli del grande boom del rock italiano. Anche il Piemonte vive da protagonista il fenomeno e lancia moltissimi nomi che in breve diventeranno assai noti: Africa Unite, Mau Mau, Lou Dalfin giocano a

contaminare la canzone con gli influssi etnici; Mao, Mambassa e i popolarissimi Marlene Kuntz e Subsonica rinnovano la concezione stessa del rock made in Italy, proponendo testi dal fascino surreale abbinati a stilemi sonori che vengono da oltreoceano.

Un caso leggermente a parte è rappresentato dagli Yo Yo Mundi, scoperti da Ivano Fossati ed autori di album che sembrano riecheggiare il grande folk-rock dei '70. Oppure dai Perturbazione (e dalla piccola scena torinese di Bandamanera, Mario Congiu, Vito Miccolis, Giuliano Contardo) che rendono omaggio alla grande tradizione italiana di Battisti, De André & co. con una contaminazione originale ed efficace.

Caso a sé, infine, quello di Bugo, autore di canzoni "sghembe" con un cantato ai limiti della sopportazione, ma premiato da un buon successo mediatico.

Ultimi fuochi

Mentre Sanremo regala un po' di popolarità a tanti autori piemontesi capaci di improvvisi exploit (Andrea Mirò, Marco Carena, Danilo Amerio, lo scrittore-attore Giorgio Faletti e il torinese d'adozione Neffa) e nuove leve si affacciano sulle scene (Mattia Calvo, Massimo Lajolo, Gruppo Spontaneo di Musica Moderna), ormai all'alba dei Duemila si fa notare soprattutto Gianmaria Testa, capostazione di Cuneo e cantautore per hobby che nel giro di qualche anno, seguendo l'esempio dei fratelli Conte, diventa l'autore italiano più popolare in Francia, arrivando a suonare all'Olympia di Parigi e a piazzare in classifica tutti i suoi dischi. ■

A letto con Baricco

Luca Iaccarino

"Una musica può fare: dormire i bambini il giorno. Una musica può fare: svegliare i bambini la notte. Una musica può fare: salvarti sull'orlo del precipizio".

Così cantava, in tempi di Sanremo meno cupi (ma sarà poi vero?), Max Gazzè.

Ora: la citazione non è delle più nobili, non è delle più alte, delle più classiche e nemmeno delle più solenni. Ma funziona per spiegare in due righe come l'arte non è roba che abbia a che fare con i parrucconi, gli archivi, le cattedre e le cattedrali. Ma con la vita. Pure con quella minuscola. Come ti senti la mattina in coda, per andare a lavorare. La sera, a cena, con gli amici o l'amore. A un'ora qualsiasi del giorno, in qualsiasi posto, in qualsiasi occasione.

È il bello che salverà il mondo, bellezza. È vero per la musica. È vero per un quadro. È vero, verrebbe da dire soprattutto, per un libro.

Un libro può fare di tutto. Farti sentire felice e depresso, tenerti sveglio e farti inesorabilmente addormentare, farti ridere e incazzare, piangere e aver paura. Oggi come un secolo fa. Come secoli fa. Se c'era bisogno di dimostrarlo, lo si farà in modo inequivocabile il week-end del 23 aprile. Che non è un giorno a caso: il 23 aprile del 1564 nasceva William Shakespeare; lo stesso giorno, nel 1616, moriva Miguel de Cervantes (e due giorni dopo moriva anche The Bard). Non ci potrebbe essere data migliore, per inaugurare – a Torino – l'anno in cui la città è Capitale Mondiale del Libro.

L'happening d'apertura è uno di quelli cui non si può mancare. Se non altro per verificare cosa un libro può fare. Quanto può far emozionare. Quanto può fare battere il cuore. L'evento si chiama "BookStock", perché vuole essere un'esperienza totalizzante come quella dell'ormai lontanissimo '69. Comincia alle 21 di sabato 22. Finisce alle 9 del mattino dopo. Una lunga, lunghissima notte di parole. Per dimostrare che la prosa e la poesia possono inumidire anche gli occhi più asciutti e far battere i cuori più pigri.

Il posto: il palasport olimpico. Il maestro di cerimonie: il regista Gabriele Vacis. Gli oggetti irrinunciabili: sacco a pelo, cuscino, panini, bibite, latte, biscotti, thermos di caffè o camomilla.

Così, sdraiati, seduti, svaccati staremo ad ascoltare delle storie, come ce le raccontasse il nonno, da bambini. Anzi, i nonni. Nonni comici, spaventati, guerrieri. Come Natalino Balasso. Come Alessandro Baricco.

Come Stefano Benni. Come Iuri Chechi, Lella Costa, Ludovico Einaudi, Moni Ovadia, Marco Paolini, Michele Serra, Gino Strada, Roberto Vecchioni e tanti altri. Non bisognerà stare zitti.

Non bisognerà non disturbare. Non bisognerà stare svegli. Non bisognerà fare niente per forza. Se non godersela. Così, come verrà. In diecimila. Il giorno dopo, fatta una corroborante colazione, ci si sposterà in centro. La Cavallerizza Reale, l'Auditorium Rai, il Conservatorio, il Piccolo Regio, i teatri Gobetti e Vittoria, i caffè storici e le librerie ospiteranno scrittori piemontesi che s'intratteranno con i lettori. Tipo Piero Angela. Tipo Andrea Bajani. Tipo Alessandro Barbero. Tipo Anna Berra. Tipo Mara Dompé. Tipo Gianni Farinetti. Tipo Gianluca Favetto. Tipo Davide Ferrario. Tipo Laura Mancinelli. Tipo Marco Ponti. Tipo Luca Ragagnin. Tipo Enrico Remmert e tanti altri. Gran finale, poi, la sera di domenica al PalaIsozaki.

E qui il cerchio si chiude, e si torna alla musica. Dei Subsonica. E degli Africa Unite, di Frankie Hi NRG, dei Gatto Ciliegia, di Lalli, deli Linea 77, dei Marlene Kuntz, dei Mau Mau, dei Perturbazione, e delle incursioni dei Wu Ming. Perché c'è una cosa che la musica può fare, e i libri no: saltare.

Info: www.trwbc.it ■

E con Benni, Serra & co: perché per inaugurare l'anno della Capitale Mondiale del Libro, Torino organizza una lunga notte di parole



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.

Federica Cravero

Donne concrete, le artigiane piemontesi. Donne che sanno quello che vogliono. E riescono a ottenerlo, anche a costo di enormi sacrifici. È pure (e forse soprattutto) merito loro se il lavoro artigiano ha saputo resistere alla produzione in serie che dall'estero, specialmente dall'Oriente, ha travolto il mercato italiano.

Noi, artigiane



La concorrenza, infatti, ha spinto gli artigiani alla ricerca del mix perfetto tra tradizione ed efficienza, andando a sperimentare modelli di produzione innovativi rispetto al passato. "Ed è qui che le donne hanno giocato un ruolo decisivo" – spiega Raffaella

Ricchi, decoratrice e restauratrice edile torinese – accettando la sfida con quella grinta che hanno nel dna. Soprattutto le donne non hanno perso l'attenzione per i dettagli, per le cose fatte bene. Faccio un esempio: adesso ci sono le piastrelle che imitano i mosaici, ma quelli veri sono un'altra cosa. Idem per i tromp l'oeil fatti a mano e quelli stampati. Una donna la differenza la vede più di un uomo".

Proprio il rapporto con gli uomini è ancora fonte di pregiudizi: "Quando entri in un cantiere ti vedono come

fumo negli occhi – continua la Ricchi. Hanno paura che intralci il loro lavoro, ma non bisogna farsi intimidire; e alla fine si diventa anche amici. La convivenza, d'altra parte, diventa sempre più inevitabile: oggi dalle scuole escono quasi solo donne indirizzate a questo lavoro, e anche tra di noi inizia ad esserci la concorrenza".

Artigiane e donne, dunque, o meglio si dovrebbe dire donne artigiane: perché nella maggior parte dei casi il lavoro è un tutt'uno con la vita.

Poco spazio al tempo libero, quasi sempre è la famiglia, con bambini o anziani da guardare, a occupare le ore che si trascorrono fuori dalla bottega, come dimostra la ricerca svolta da Cna Impresa Donna su un campione di oltre duemila imprenditrici artigiane.

Ben più di quaranta le ore alla settimana trascorse al lavoro; il 72% di queste donne riesce a ritagliarne appena cinque per se stesse: meno di una al giorno per leggere un libro, prendere un tè con le amiche, andare dal parrucchiere o trascorrere una serata al cinema. "Ho iniziato per continuare la tradizione familiare di mio suocero – racconta Cristiana Dalmasso del pastificio d'Eccellenza Artigiana Assom. Lavoro con mio marito e così passiamo insieme la giornata, ma la casa certamente ne risente. Le nostre due figlie al momento studiano: cerco di coinvolgerle il sabato e durante le vacanze, ma non so se continueranno questo lavoro. Se dici a un giovane quanto tempo passi al lavoro ti prendono per pazza".

Eppure quest'enorme mole di fatica non toglie entusiasmo e soddisfazione: nove donne su dieci rifarebbero la scelta e intendono proseguire sulla strada intrapresa. Un'avventura che nella maggior parte dei casi è frutto non di una tradizione familiare (solo l'11% viene da fami-



glie di imprenditori), ma di una volontà di realizzarsi sia come donne (8 su 10 hanno un'età compresa tra i 30 e i 60 anni, e 7 su 10 hanno figli) sia come professioniste. Ma se, quando sono piccoli, i figli sono il principale ostacolo a un'attività in proprio, da grandi diventano preziosi alleati delle imprenditrici artigiane. Il 70% delle persone che lavorano nelle aziende di cui sono titolari o socie le donne artigiane, infatti, sono familiari: mariti, fratelli e sorelle. E figli, appunto. Le titolari dell'azienda sono in genere poco avvezze alle nuove tecnologie (meno della metà usa il computer per il lavoro), e sono spesso le nuove generazioni ad occuparsi di questo aspetto.

La burocrazia, per tutte, è uno dei principali ostacoli alla professione: quasi tutte conoscono la legge 215/92 sull'imprenditoria femminile, ma tra commercialisti, preventivi, assicurazioni sul lavoro e quant'altro, anche le sere e le notti di queste donne sono sempre cariche di lavoro. ■

I numeri

Sono oltre 20.000, in Piemonte, le aziende artigiane condotte da donne, come titolari o come socie: una cifra pari a circa il 16% del totale, composto da poco meno di 130.000 imprese. Le società rosa nell'artigianato sono anche una fetta rilevante, circa un quinto, dell'universo generale delle donne imprenditrici, che in Piemonte (dati Unioncamere 2005) sono circa 107.000 e gestiscono qualcosa come 97.000 aziende dei settori più disparati, dall'industria ai servizi, dalle società finanziarie all'agricoltura, dal commercio all'artigianato, appunto.

Ci sono alcune caratteristiche comuni in questo variegato mondo dell'imprenditorialità femminile: nella stragrande maggioranza dei casi, infatti, si tratta di imprese mononucleari o che, al massimo, contano un pugno di dipendenti, per lo più familiari. Anche a livello di fatturato, il peso delle aziende condotte da donne è ridotto: sono poche quelle che dichiarano di superare i 250.000 euro; tra le imprese artigiane, addirittura, il 65% non va oltre i 50.000 euro all'anno, come dimostra una ricerca del Cna Piemonte del 2004.

Ma tra le donne che intraprendono una carriera imprenditoriale nell'artigianato e quelle che si avventurano in altri settori vi sono anche importanti differenze. L'età delle aziende, principalmente. Le imprese femminili esistenti in Piemonte sono giovani: le Camere di Commercio hanno registrato una forte crescita a partire dal 1990, data dopo la quale è nato il 48% delle imprese femminili. Un segno, questo, che dimostra come prendere in mano le redini di un'azienda sia frutto principalmente di un cambiamento culturale avvenuto solo alla fine del secolo scorso. Se Torino ne ospita il 51% del totale, nel capoluogo il ritmo di crescita è rallentato a vantaggio delle altre province e di Cuneo, in particolare, che rappresenta oggi il territorio più fertile. Si allontana notevolmente da questa tendenza, invece, il mondo delle imprese artigiane: sempre secondo il Cna, infatti, l'85% manifesta un consolidamento ormai accertato (il 44% supera addirittura i 18 anni di vita) e soltanto il 15% ha età inferiore ai cinque anni. (f.c.)

Ritratto delle donne che combattono contro la produzione in serie. Con serietà

Lucilla Cremoni

I "mestieri femminili" esistono? Non esistono? E chi lo sa.

Vero è che, a parità di mestiere, e nonostante le pari opportunità e tutto il resto, spesso se a farlo è un uomo o una donna cambia la percezione di cosa si tratti effettivamente e del risultato finale. Ad esempio: se dico "segretario" l'immagine spazia dal braccio destro di un alto prelato a Breznev, per non parlare del Segretario di Stato americano, che poi sarebbe il ministro degli esteri (che in questo preciso momento storico guarda caso è una donna, per quanto Condoleeza Rice comunichi la calda umanità di un Terminator). Se dico "segretaria" vedo invece una ragazza affannata tra mille incombenze d'ufficio o una signora super-efficiente con un severo tailleur e la

Un mestiere su misura. Di donna

Dalle sarte ai grandi gruppi tessili, storia d'una professione insidiata, non dagli uomini, ma dalla globalizzazione

crocchia. "Maestro" fa pensare a un direttore d'orchestra, "maestra" alla penna rossa. E così via, e anche se da sempre le donne hanno dimostrato

sul campo di essere perfettamente in grado di padroneggiare qualsiasi professione, rimane sempre quel qualcosa che, nello stereotipo, fa percepire la versione femminile come meno qualificata, più dilettantesca: un uomo che fa ceramica rimanda al gesto antico del vasaio, o ad artigiani-artisti di gran valore, una donna che fa ceramica fa subito pensare a una mesta zitellina che dipinge fiorellini su una tazza, e neanche tanto bene.

Lo stesso vale per la sartoria: "vado dal sarto" sa di ambienti Old England, un po' sussegiosi e di gran classe dove quelli che "signori lo nacquero" vanno a farsi confezionare

giacche da camera con passamanerie di lusso o raffinati smoking per il teatro.

"La sarta" sa di alloggi che odorano di minestra in cui una donna molto stanca, con infinita pazienza, cuce vestiti per le mai contente signore del vicinato che si credono gran dame.

In realtà non è più così. Perché di fatto la figura della sarta, diffusissima e radicata fino agli anni Sessanta, è virtualmente scomparsa. Fino ad allora, indossare abiti fatti su misura era stata la regola, anche perché quegli abiti erano solitamente più economici di quelli venduti nei negozi di abbigliamento, che - almeno in Italia - erano cosa abbastanza recente ed elitaria, le classiche *boutiques*. Poi via via la produzione in serie, tessuti sintetici e prezzi bassi che permettevano anche a chi non era benestante di indossare abiti alla moda hanno causato l'estinzione della specie.

Sto parlando, ovviamente, dei sarti generici, delle *sartòire*, di quelli che facevano vestiti ordinari per la gente comune. In genere, non avevano grande talento o creatività, ma i loro laboratori erano un vivaio fondamentale: i giovani andavano a imparare il mestiere con un lungo e duro apprendistato che iniziava in età adolescenziale e finiva quando l'apprendista diventava lavorante, socio o si metteva in proprio; e da questo bacino immenso di apprendisti non potevano non emergere i talenti, che poi andavano a lavorare nelle grandi sartorie o addirittura le fondavano.

Non è quindi un caso che l'alto arti-

giano sartotecnico, pur non essendo mai stato realmente a rischio di estinzione, oggi si trovi ad affrontare una sfida molto impegnativa proprio per la crescente difficoltà a reclutare giovani già in possesso delle tecniche e di una professionalità di base, e con i "numeri"

per crescere e per far crescere la sartoria artigiana.

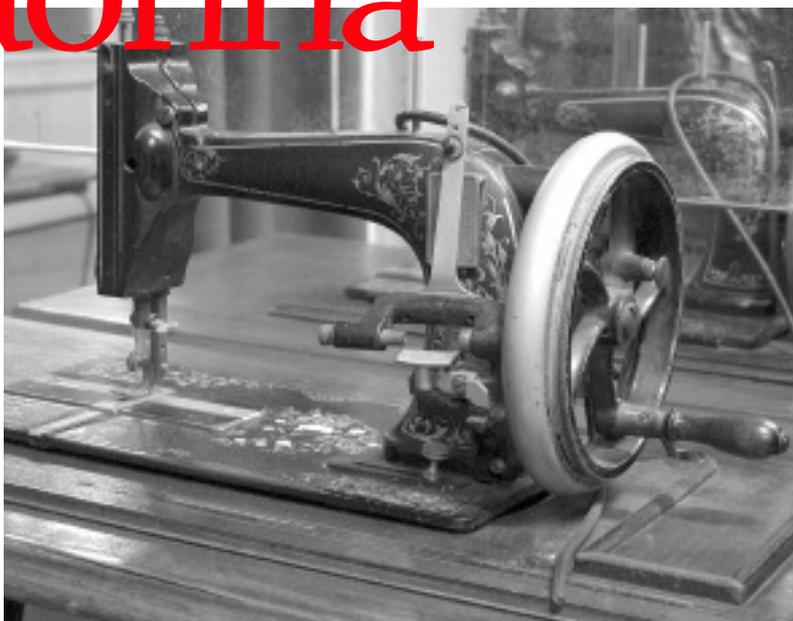
Un settore che in Piemonte ha una storia lunga e illustrissima, alla cui origine stanno l'altrettanto blasonata tradizione tessile che ha procurato materie prime di eccezionale qualità - le telerie, la lana bielle-

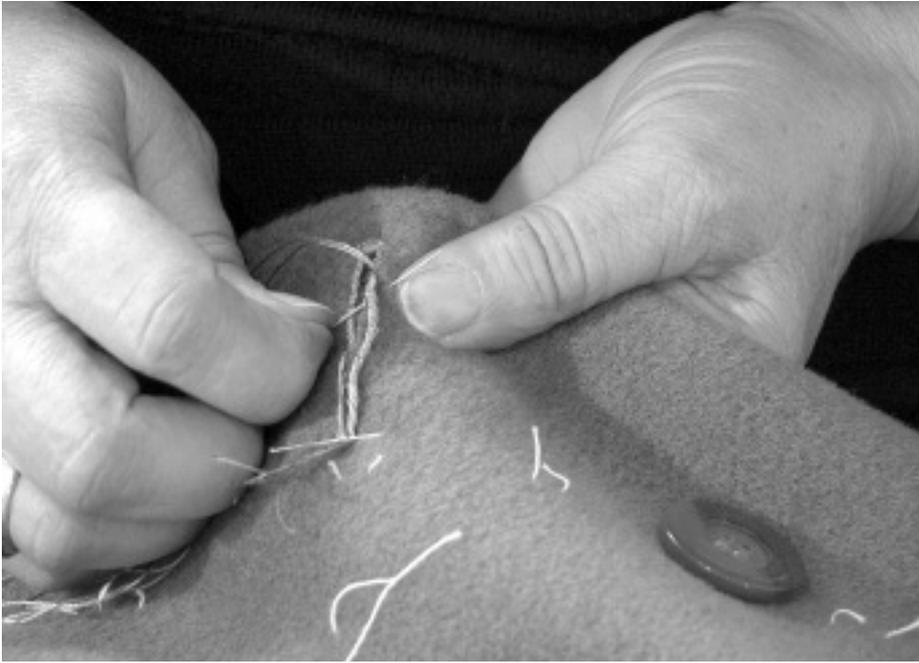
se, la seta - oltre alla contiguità, anche culturale, con la Francia.

Già alla fine del Cinquecento a Torino operava la Compagnia dei Sarti, una corporazione che nel 1767 diventò l'Università dei Sarti, con la protezione di Sant'Omobono (al quale è dedicata una cappella nella chiesa di San Francesco d'Assisi). Dall'Università nacque il Comitato di Sant'Omobono, poi confluito nell'associazione che ancor oggi rappresenta la categoria, l'Amas (Associazione Maestri Sarti e Sarte), istituita nel 1949 per tutelare e valorizzare l'arte sartoriale attraverso l'organizzazione di mostre e convegni, e la pubblicazione di un mensile che aggiornava sulle ultime tendenze, ma anche sugli aspetti legali, previdenziali, e fiscali legati alla professione.

Per la moda femminile, fino alla vigilia della seconda guerra mondiale Torino aveva conteso a Parigi la palma di capitale, e le famose sartine torinesi - le *Caterinette*, dal nome della loro santa patrona - avevano ispirato una pletora di poeti e musicisti che cantarono gli intrecci sentimentali, a finale più o meno lieto, fra le giovani sartine e studenti, poeti e musicisti altrettanto giovani, belli e squattrinati.

E anche grazie all'Amas nel 1955 tornarono a Torino le grandi sfilate, che avevano per protagonisti sartorie e disegnatori di moda torinesi e culminavano ogni anno





nel Salone dell'Abbigliamento (Samia), un appuntamento internazionale paragonabile alle sfilate milanesi e parigine di oggi, e vedere sullo sfondo delle foto di moda il Borgo Medievale o altri punti pittoreschi di Torino era frequente come oggi lo è vederci la skyline di New York - e ne aveva più o meno la medesima importanza, rispetto alla moda ovviamente.

Anche la moda maschile in quegli anni acquistò nuova visibilità, con la Manifestazione (poi Manifestazione Internazionale) di Orientamento Moda, e il suo corollario di eventi collaterali, premi e concorsi delle cui giurie facevano parte personalità del calibro di Caraceni o Spadafora.

Superato un momento di crisi determinato dai cambiamenti epocali legati al '68 studentesco e alle lotte operaie di quegli anni, l'alta sartoria parve ritrovare se stessa negli anni Settanta, con l'apoteosi in occasione della riapertura del Teatro Regio: la serata inaugurale del 10 aprile 1973 fu modesta per il risultato musicale e scenico, ma fu il trionfo dell'eleganza, del dettaglio, dei ricami, delle finiture, insomma del lavoro di artigiani eccezionali.

Ma segnò anche l'inizio del declino. Secondo la vecchia, odiosa ma sempre valida consuetudine per cui Torino le cose sa inventarle, ma Milano sa venderle e prendersene il merito, già a metà di quel decennio fu proprio la capitale lombarda a diventare il punto di riferimento della moda, e proprio mentre si affermava definitivamente il concetto di capo "firmato" ma prodotto in serie. Il Samia e la grande moda piemontese

finirono nel 1976 portandosi dietro un indotto (locali, alberghi, mondanità, *glamour*) frivolo, certo, ma indicativo anche della voglia e della capacità di fare tendenza. Non che quel particolare momento storico - dalla seconda metà degli anni Settanta in poi - desse particolari motivi di allegria, peraltro. Ma torniamo in tema.

Per alcuni anni il Piemonte riuscì a mantenere un ruolo importante nel settore dell'abbigliamento. Un ruolo che non era più fatto di riflettori e passerelle ma si reggeva sulla produzione per conto di alcune delle maggiori *griffe* italiane e internazionali. Pensiamo al Gft (Gruppo Finanziario Tessile) che produceva, fra gli altri, per Armani, Ungaro o Valentino, e dava lavoro a migliaia di addetti in vari stabilimenti. Ma fu un successo passeggero, che non poté reggere la concorrenza asiatica ed est-europea, in grado di produrre a costi assai inferiori, anche se non ai medesimi livelli qualitativi.

Quindi, in Piemonte, lo stile e l'eleganza tornarono ad essere legate non tanto ai grandi nomi internazionali - fatta eccezione per Pignatelli - quanto alle sartorie di piccole e medie dimensioni, in cui si esprime un artigianato di altissimo livello destinato a una clientela selezionata, dall'eleganza tanto più autentica quanto per nulla bisognosa di ostentazione e chiasso.

Attribuire a questi artigiani il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" è stato quindi, in molti casi, un passaggio naturale, l'ufficializzazione di una situazione chiara ed evidente. E nell'ambito del vasto settore "Tessile e Abbigliamento", che include svariati comparti anche mol-

to diversi fra loro (dalla tessitura alla passamaneria, dagli arazzi e tappeti alla maglieria, dal ricamo al restauro di manufatti tessili), l'individuazione dei Sarti eccellenti ha significato chiamare in causa dei nomi più che illustri: da Serafino Petraroli a Enrica Daidone, da Giuseppe Lovat a Giovanni Scialpi, da Antonio Flore alla ditta Loran.

Sono forse un'ottantina le sartorie Eccellenti del Piemonte, un numero che include le varie specializzazioni (sartoria maschile, femminile, abiti da sposa, camiceria, sartoria militare eccetera). Un comparto numericamente limitato ma assai vitale, come bene ha dimostrato, qualche anno fa, *Per Filo e per Segno*, la grande mostra che, in un allestimento suggestivo e scenografico all'interno di Palazzo Carignano, ha radunato e messo a confronto alcuni fra i più interessanti creativi della scena piemontese e non solo: fra i piemontesi, di nascita o di ritorno, ricordiamo Osvaldo Montalbano, cuneese di nascita tornato nella città natale dopo anni di lavoro a Parigi, creatore di esclusivi set da pioggia; l'alessandrino Sergio Perrero, con i suoi pezzi unici in tela da mare genovese; le realizzazioni di Pietra Pistoletto, che alla mostra presentò abiti, tessuti e biancheria fatti con calze e calzini variamente assemblati; Lucia Gatti e il suo sontuoso abito da sposa tutto fatto in tela da materasso. Sono pezzi da mostra, certo, sperimentazioni, talvolta provocazioni. Ma non solo. Perché il pezzo da mostra è un pioniere, è un'idea che ne genera altre. È l'innovazione che nasce dalla tradizione. E anche questo, forse soprattutto questo, è il senso dell'Artigianato.

L'elenco completo degli Artigiani d'Eccellenza nel settore Tessile e Abbigliamento è disponibile su: www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza/elenco.htm ■



Scift

Un Sindacato per sarti piemontesi giovani ed eccellenti

Prendete due giovani artigiane piemontesi di grande personalità. Una è Rossana Dassetto, che su una base tecnica formidabile assimilata e affinata nella sartoria di famiglia - l'Atelier Enrica Daidone - innesta una creatività che si sviluppa anche verso la sua grande passione, il teatro, con la creazione di costumi e, in generale, un lavoro intenso e interessantissimo sull'espressività dei materiali. L'altra è Adriana Delfino, che usa e stravolge la tradizione sartoriale con creazioni sperimentali di aria e stoffa, oppure nella mescolanza di generi, sacro e profano, antico e futuribile. Aggiungete altri giovani creativi esperti in settori variamente legati alla moda, metteteci il sostegno della Regione Piemonte, e avrete Scift, che sta per Sindacato Creativi Indipendenti Fashion Torino, ma gioca anche sull'assonanza con l'inglese shift, che dà l'idea dello spostarsi, muoversi, cambiare marcia. Scift vuole lavorare per far (ri)diventare Torino un polo d'attrazione per eventi artistici e culturali legati alla moda, ma sempre partendo dai valori locali, intesi come materie prime e soprattutto come sapienza, e creatività di stilisti che non sono solo disegnatori di modelli, ma ne sono spesso anche i realizzatori, e sono quindi in tutto e per tutto artigiani. Costituito all'inizio del 2005, Scift ha esordito il 16 febbraio 2006 nel padiglione allestito nel cortile del palazzo della Regione per le serate olimpiche con *High Speed Fashion*, una sfilata dei modelli di quattordici fra i più promettenti nomi della moda made in Piemonte.

di quattordici fra i più promettenti nomi della moda made in Piemonte.

La Pasqua ebraica

Irene Sibona

Prendete la prima luna piena dopo l'equinozio di primavera, il meridiano di Gerusalemme, e la domenica successiva avrete Pasqua, alta o bassa. E ricordate che se usate il calendario giuliano - come gli Ortodossi - anziché quello gregoriano, come Cattolici e Protestanti, tutto è rimandato di una settimana.

**È la più antica.
E si celebra
in casa con
pane azzimo,
erbe amare
e in Piemonte,
al posto
dei datteri,
le castagne**

Prendete la prima luna piena di marzo e avrete l'inizio di *Pesach* (letteralmente "passare oltre"), la più importante festività ebraica, quella che celebra il passaggio degli ebrei, guidati da Mosè, dalla schiavitù in Egitto alla libertà, l'inizio dell'Esodo verso la Terra Promessa. *Pesach* dura otto giorni, e si celebra principalmente in casa. Le prime due sere sono celebrate con cene chiamate *Seder*, che vuol dire "ordine" perché si svolge secondo un cerimoniale ben preciso scandito dalla lettura dell'*Haggadah*, cioè il racconto dell'Esodo.

Che le due ricorrenze, pur così diverse nell'oggetto, siano collegate non è affatto un caso, né una rivelazione da Codice Da Vinci: basta prendere in mano il Nuovo Testamento e si vedrà che la Passione ha luogo proprio nei giorni di *Pesach*. L'Ultima Cena altro non è che un *Seder*, e dall'ebraico *Pesach* al latino *Pascha* a "Pasqua" il passo non è lungo.

In questo periodo, dopo aver accuratamente pulito la casa eliminando ogni traccia di cibi lievitati, si mangia pane azzimo a ricordo della partenza affrettata dall'Egitto che non permise di lasciar lievitare l'impasto. La regola prescrive anche che la tavola sia apparecchiata con stoviglie riservate a questa festività

(oppure purificate per l'occasione) che vi sia un bicchiere in più per il profeta Elia e, su un vassoio ad hoc, l'occorrente per la celebrazione del *Seder*: tre azzime sovrapposte in una salvietta, una zampa di agnello a ricordo dell'antico uso sacrificale, erbe amare che simboleggiano l'amarezza della schiavitù, una ciotolina con acqua salata o aceto (le lacrime delle madri per i figli uccisi dal Faraone); il *Charoset*, un composto a base di frutta secca e fresca che nell'aspetto deve ricordare il fango e la paglia con cui gli schiavi ebrei dovevano impastare i mattoni, e altro ancora, tutto con un ben preciso ruolo e significato. Naturalmente, non deve mancare il vino, per accompagnare le benedizioni previste (*Kiddush*).

Ma se il rituale è lo stesso, e unica è la regola alimentare ebraica (*Kashrut*), va da sé che la Diaspora ha generato tradizioni diverse: sefardita e ashkenazita, certo, ma anche ruscitissimi matrimoni fra il precetto ed i prodotti del territorio. E il Piemonte non fa eccezione, perché vanta una presenza ebraica consistente e antica.

I primi ebrei arrivano in Piemonte all'inizio del Quattrocento, a seguito dell'espulsione dalla Francia, e la più antica delle comunità piemontesi è quella di Savigliano, attestata sin dal 1404, mentre a Torino l'ammissione ufficiale è del 1424. Ma è dopo il 1492, l'anno in cui le cattoliche maestà spagnole cacciano ebrei e "mori", che anche il Piemonte conosce un afflusso numericamente significativo, ed è quindi dal XVI secolo che inizia una storia per molti versi comune a quella degli ebrei in altre zone d'Italia, con un alternarsi di prosperità e miseria, tolleranza e discriminazione, più dura dopo la Controriforma.

Nel 1679, più di un secolo dopo rispetto ad altre città italiane, la Madama Reale Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemours (la stessa che l'anno prima aveva dato la patente al primo cioccolataio) decreta la nascita del ghetto di Torino, nella zona dell'antico Ospedale di Carità, grossomodo fra le attuali vie Maria Vittoria, Bogino, San Francesco da Paola e Principe Amedeo. Molti ebrei piemontesi si spostano verso il Cuneese e il Monferrato, dove introducono la lavorazione della seta e trovano condizioni di vita più sopportabili. Comunità molto vitali e significative, e splendide sinagoghe, si formano a Carmagnola, Cherasco, Asti, Saluzzo, Chieri e naturalmente a Casale Monferrato. Un nuovo movimento verso la capitale si ha solo dopo l'emancipazione, avvenuta il 17 febbraio 1848 quando Carlo Alberto emise le lettere patenti che concedevano diritti politici e civili a valdesi ed ebrei, dando loro accesso alle professioni e in generale all'integrazione nella società, anche se pur sempre in presenza di un più o meno accentuato pregiudizio - la condanna degli ebrei in quanto deicidi, non dimentichiamolo, fu parte della dottrina ufficiale della Chiesa

fino al Concilio Vaticano II (1962). Una storia lunga, quindi, e importante. Tra i frutti culturali più gustosi di questi oltre cinquecento anni non possiamo dimenticare il gergo ebraico-piemontese magnificamente fotografato da Primo Levi ne *Il sistema periodico*: chi non ricorda il "tiré 'n ruakh" (tirare una vento... sì, vuol proprio dire quella cosa lì!) la "vesta a kinim", il "c'ai takeissa 'na medà meshònà fatta a paraqua" (gli venisse un accidente fatto a parapioggia) o Nona Fina, quella che servi al rabbino "na còtletta d'hasir", cioè nientemeno che una cotoletta di maiale.

E non potevano mancare le interazioni culinarie, che coinvolgono naturalmente anche *Pesach*. Il discorso non è semplice, perché di fatto ogni famiglia ha la sua cucina e le sue ricette, ma possiamo citare qualche esempio. Come il *Charoset*, che pur nelle sue mille e mille versioni sovente include datteri, in Piemonte spesso sostituiti da castagne secche ammolate e bollite, e nocciolo, il tutto tritato con mandorle, tuorli d'uovo sodo, succo e buccia d'arancia, cannella, azzima, vino dolce e zucchero.

Dopo il rituale, c'è la cena vera e propria. In Piemonte è comune una

versione particolare della minestra *Dajenu* (il nome deriva dall'omonima sezione del rituale) che prevede di gettare l'azzima a pezzetti nel brodo bollente (anziché freddo) e di versare il tutto, sempre bollente, su tuorli d'uovo leggermente battuti aggiungendo poi un pizzico di cannella. Il piatto più caratteristico della Pasqua ebraica piemontese è la *Quaiètta 'd Pitu*, il polpettone di tacchino: carne di tacchino tritata grossolanamente, condita e cucita in forma di salame nella pelle del tacchino, quindi lessata e servita fredda a fette accompagnata da uova sode e verdure.

Per finire, gli zuccherini di Pasqua: biscottini (circa un milione di calorie ciascuno) fatti con uova, zucchero, olio e cannella e, solo in Italia, farina di grano ma rigorosamente *Kasher*. ■



... E quella valdese

Una confessione non rituale, ma incentrata sull'ascolto della

Parola: così i valdesi celebrano la Pasqua: niente lavaggio dei piedi, niente sventolio di palme. *"La Pasqua - spiega il pastore Giuseppe Platone - è il cuore del messaggio cristiano per i protestanti. È la vittoria di Cristo sulla morte. Noi non abbiamo regole alimentari: il Giovedì Santo si fa una riflessione sulla Passione, mentre il Venerdì e anche il Sabato Santo si pratica il culto della Santa Cena. Spezziamo il pane, quello vero, e condividiamo il vino secondo l'antica tradizione per ricordare l'Ultima Cena e ci dedichiamo alla riflessione ascoltando della musica, principalmente di Bach, che era un luterano. La nostra non è una religione del folklore, ma abbiamo il primato del culto della Parola"*.

Dopo il periodo di penitenza della Quaresima, che i valdesi rispettano come tutti i cristiani, il giorno di Pasqua è il momento di festa, da celebrare anche dal punto di vista culinario. *"Veramente non ci sono*

piatti tipici che si preparano in questa giornata - racconta Walter Eynard, gestore del ristorante Flipot di Torre Pellice (0121 953465) - ma certo la gente preferisce gustare i sapori locali. Come l'agnello cotto nel fieno o l'insalata di gallina con olio di noci. È una cucina sobria anche in un giorno di festa, perché i valdesi vivono sempre in modo sobrio. La cucina non è mai vista come ostentazione, ma come un momento per stare insieme".

E certo non possono mancare sulla tavola dei valdesi la *prustinenga*, un piatto di frataglie di capretto tagliate a pezzettini e stufate con vino rosso e spezie tipico di Prarostino, e la *supa barbèta*, a base di grissini, toma e carne.

fc



Passioni e uova da cantare

Se per la Passione di Sordevolo, un vero kolossal dal vivo con centinaia di figuranti che coinvolge tutti gli abitanti del paese e attira spettatori da tutto il mondo, dovremo aspettare ancora qualche anno, perché si svolge ogni cinque anni e l'ultima è stata nel 2005, sacre rappresentazioni e Passioni su scala minore ma sempre profondamente partecipate dai protagonisti sono messe in scena un po' dappertutto anche in Piemonte, e non manca mai quel gusto un po' morboso che dà particolare risalto alle scene della flagellazione, salita al Calvario e Crocefissione mettendo un po' in ombra la rappresentazione, e anche il concetto, della Resurrezione. Non è tanto una questione di scelte dottrinali, quanto di esigenze spettacolari: del resto, anche i non credenti possono partecipare alle umanissime sofferenze di Cristo in croce, mentre occorre una fede viva e convinta per sentire intimamente il valore della resurrezione. E del resto, anche i più riusciti kolossal hollywoodiani, con tanto di effetti speciali, sono sempre molto più efficaci nella prima parte (quella lacrime-e-sangue) che nella seconda, in genere risolta con sguardi estatici, mano sul cuore, sole che sorge sul mondo, e un coro di ventimila elementi ad accompagnare i titoli di coda.

E poi, senza trascurare le spettacolari uova, agnelli e coniglietti di cioccolato che fanno bella mostra di sé nelle vetrine, non possiamo non citare l'altra grande tradizione pasquale piemontese, la questua delle uova. Detta così non suona particolarmente eccitante, ma il dialettale *canté j'euiv* (lett. "cantare le uova"), rende molto meglio quel che è in realtà, cioè uno splendido pretesto per far bisboccia tipico soprattutto del Piemonte meridionale (Langhe, Monferrato, Roero). Gruppi di cantori girano per il paese, e vanno di cascina in cascina e davanti a ogni uscio si fermano a "cantarne due", o anche tre o quattro, e in cambio ne hanno un po' di merenda da consumarsi sul posto (due acciughe, un salamino, una tuma, un bicchiere - uno alla volta, s'intende!), giusto per lubrificare l'ugola e rinfrancarsi per continuare il cammino nelle notti primaverili ma ancora fredde. E poi uova e magari qualche bottiglia da mettere nel cestino, da tenere da parte per far festa tutti assieme con le frittate di Pasquetta.

Lc

Vediamo allora come si fa, questa famosa Supa. La ricetta è tratta proprio da *Supa Barbetta e altre storie... La cucina delle Valli Valdesi*, di Gisella e Valter Eynard (ed. Vivalda, 1996).

È il piatto più noto e rappresentativo della cucina valdese, che prende il nome da "Barbèt", termine con cui venivano indicati i valdesi, mentre "barba" (cioè zio) era un termine di rispetto usato per gli anziani e anche per i predicatori.

Tradizionalmente, era un piatto preparato in occasioni particolari, come Natale e Pasqua, il 17 febbraio o a coronamento del "festin" del maiale, per essere consumato tutti assieme, ed era considerato di buon auspicio.

Supa Barbetta Ingredienti per 6 persone

Un chilo di grissini o pane raffermo, 200 g. di burro, 600 g. di toma fresca, una gallina, 500 g. di carne di maiale, ossa di maiale sotto sale, 4 carote, 2 gambi di sedano, 2 cipolle, un porro, alloro, salvia, rosmarino e serpillio, spezie miste, due foglie di cavolo verza, sale.

Se volete seguire la cottura tradizionale, dovete utilizzare delle "basine" in rame.

Foderate il fondo con le foglie di cavolo, quindi formate uno strato di grissini e pane raffermo e ricoprite con un pugno di toma fresca tagliata a dadini, qualche fiocco di burro e un pizzico di spezie. Terminate

con un altro strato di pane e grissini, toma e condimento, fino ad arrivare al bordo della basina.

A parte preparate un brodo utilizzando la gallina, le ossa di maiale (tradizionalmente messe in salamoia e conservate per tutto l'inverno), la carne di maiale, le carote, le cipolle, i sedani, i porri e le erbe aromatiche. Con questo ricco brodo, che avrete sgrassato con cura, ricoprite tutta la preparazione e mettetela a cuocere sulle braci del camino oppure sul fuoco della stufa tenuto abbastanza dolce.

La tradizione vuole che la supa non debba mai essere rimestata, ma che vada capovolta in un'altra basina, facendo attenzione che a fine cottura, dopo due ore circa, il pane e i grissini risultino ancora integri. Portate la supa in tavola, condendo con del burro spumeggiante in cui si sono versati due cucchiaini di spezie miste. In origine la supa si faceva solo col pane raffermo, ma dalla seconda metà dell'Ottocento si diffuse l'uso dei grissini, che le famiglie più agiate mandavano a prendere apposta a Torino col calesse. Ora si fa quasi esclusivamente coi grissini, e la basina di rame è sostituita dal fujot di terracotta, visto che quasi nessuno ora può cuocere sulle braci del camino.

Bach e agnello cotto nel fieno

Benvenuti a La Mandria la Versailles sabauda

Alda Rosati-Peys

Le Roi s'amuse: rubacchiamo, e usiamo a sproposito, il titolo di una tragediona di Victor Hugo più nota come fonte del "Rigoletto" verdiano, perché i 6.571 ettari del parco della Mandria, con quei boschi fitti e ricchi di selvaggina, erano il parco giochi preferito dei Savoia. Un *reposoir* per sovrani non certo noti per la loro dedizione alla cultura e alle arti, ma che appena sentivano parlare di un cervo, di un cinghiale o di una volpe balzavano in arcione e preparavano lo schioppo. E se al tutto si aggiungeva qualche contadinotta paffuta, baffuta e buona cuciniera, ecco serviti gli amori reali del "Gran Re" o "Re Galantuomo", al secolo Vittorio

Emanuele II. Anche noto come "Padre della Patria", nel senso di unità d'Italia, ma soprattutto del numero imprecisato di figli generati con un numero imprecisato di donne.

Per la sua amata Bela Rosin (Rosa Vercellana per l'anagrafe) il re fece costruire, proprio dentro il Parco, "La Bizzarria", un capriccio architettonico degno di due piccioncini di tal classe.

Storia e meraviglie di una reggia dietro l'angolo

Il parco è una continuazione ideale della Reggia di Venaria Reale, una specie di giardino privato, tanto che è anche recintato: trenta chilometri di muro di cinta, per la precisione. Del resto, stiamo parlando di una reggia, mica di villette a schiera! Una reggia nata come una Versailles sabauda: non solo un luogo ma-

gnifico, ma la rappresentazione della monarchia e dei suoi fasti con un progetto vastissimo che oggi comprende ben venticinque strutture fra il Castello, il Borgo, le cascine, oltre alla tenuta. I lavori iniziarono sotto Carlo Emanuele II nella seconda metà del Seicento e durarono oltre centocinquanta anni. Vi si dedicarono vari architetti di corte, a partire da Carlo di Castellamonte, autore del Palazzo di Piaceri che poi sarebbe diventato il nucleo centrale dell'intero complesso, ma il contributo più spettacolare è senz'altro quello di Filippo Juvarra, che disegnò la Galleria di Diana e anche le scuderie (oggi Palazzina della Mandria) per alloggiare i cavalli di cui Vittorio Amedeo II aveva voluto avviare l'allevamento - e da cui per l'appunto derivò il nome di "La Mandria".

Una reggia, costruita principalmente per le cacce reali e con una decorazione interna tutta in tema, che nel Settecento fu soppiantata come "luogo di delizie" dalla più leggiadra Stupinigi, ma tornò al centro del real gradimento proprio con Vittorio Emanuele II, che alle

scampagnate venatorie di Stupinigi preferiva cacce più "maschie" agli animali di grossa taglia di cui La Mandria abbondava.

Come spesso succede, le vicende successive della Mandria furono per molti anni improntate se non proprio alla distruzione, per lo meno all'uso diverso e anche improprio dei terreni: parti consistenti divennero tenuta privata, campo da golf, complesso residenziale, pista di collaudo per la Fiat eccetera, senza dimenticare poi che, durante il ventennio fascista, i marchesi Medici del Vascello - dalla fine dell'Ottocento proprietari della tenuta - ne avevano intrapreso la "bonifica", disboscando e riconvertendo i terreni all'agricoltura e all'allevamento. Perciò, quando, nel 1978, una legge regionale istituì il Parco Regionale La Mandria, a rischio era la sopravvivenza stessa di quanto restava degli antichi boschi planiziali di querce e faggi e del loro ecosistema. Allora si vietò la caccia, si abbandonò progressivamente l'allevamento, si evitò il sovrappopolamento di cervi e cinghiali, mantenendo invece un piccolo allevamento di cavalli da sella e da tiro, sia per mantenere vivo il ricordo della vocazione originaria della Mandria, sia come attrazione turistica. Ma non solo, perché in anni recenti proprio qui è stato avviato il progetto "Nuovi Pascoli", il cui scopo è la tutela e conservazione delle razze equine italiane a rischio di estinzione. I cavalli - il Bardigiano ed i bellissimi cavalli italiani da tiro pesante rapido - sono tenuti in ampi recinti in cui vivono allo stato semi-brado. Alla Mandria si va per la classica gita fuori porta, per visitare il castello e farsi una passeggiata a piedi o in bicicletta (che non è necessario portarsi da casa: si può noleggiare in loco), godersi un picnic nelle molte aree attrezzate, oppure prendere confidenza col cavallo: la Cascina Vittoria è il centro ippico del parco, e offre visite guidate per gruppi (cavallo proprio o fornito), tour in car-



Foto: per gentile concessione Ente Parco La Mandria

rozza e anche corsi di avviamento all'equitazione per studenti (info 011 4993326).

L'itinerario più classico nel parco è quello che, in tre ore di passeggiata circa, tocca alcuni dei punti più suggestivi, e fa apprezzare una bella commistione di natura e intervento umano, di alberi e costruzioni - auliche e rurali - realizzate nell'arco di parecchi secoli.

Si parte dall'ingresso del Ponte Verde e si segue il Viale dei Roveri, affiancato da alberi che roveri non sono ma splendidi e secolari sì, e dopo un breve tratto si vede il Borgo Castello, con la Palazzina che nel Settecento era adibita a scuderia ma fu poi fatta ampliare da Vittorio Emanuele II per ricavarne, al secondo piano, gli appartamenti in cui visse a lungo con Rosa Vercellana. Continuando il tragitto si raggiungono alcune delle casine più belle della Mandria: Cascina Vittoria, che il re fece costruire per la figlia avuta dalla Vercellana; Cascina Comba (già Albertina, per via del Rio delle Bertine che scorre proprio lì vicino), costruita nella seconda metà del Seicento e ampiamente modificata già nel Settecento con l'aggiunta del colonnato e terrazzo; Cascina Romitaggio, rimaneggiata nell'Ottocento ma antichissima: forse in origine - parliamo del XIII secolo - ospitava i monaci che governavano la vicina chiesetta di San Giuliano, anch'essa medievale, di

impianto tardo-romanico ma ricostruita nel Quattrocento e poi ancora in epoca barocca; i resti di un antico ricetto, sull'altura fra gli alberi; l'imponente Cascina Rubbianetta, che Vittorio Emanuele fece costruire come allevamento di cavalli (e a ferro di cavallo è la sua planimetria). E poi, sulla via del ritorno, un vero viaggio nel tempo in un bosco che racconta di quando l'intera Pianura Padana era una foresta fitta fitta.

Per i pigri, o per i giorni di pioggia, c'è il trenino (capacità massima 37 adulti o 45 bambini), con percorsi che durano circa un'ora e mezzo e si sviluppano fra i viali del parco o verso la Villa dei Laghi, in un'area non accessibile al pubblico. E possono anche essere notturni, con visita agli Appartamenti Reali e poi alla scoperta della fauna (info e prenotazioni: 011 4993381).

Ma non basta: il Centro Visita, che si trova nel "Ciabot delle Guardie", vicino al Borgo Castello, ospita un'esposizione permanente sulla fauna e flora del parco, oltre a un bookshop e laboratori, particolarmente rivolti agli studenti (info 011 4993362). E alla Cascina Rampa, verso l'ingresso Tre Cancelli, c'è anche il Centro Micologico, con mostre temporanee e documentazione per sapere tutto, ma proprio tutto, sui funghi (per informazioni sugli orari di apertura del Centro: tel. 011 4993368). ■

Visite guidate a La Mandria

Un programma ricchissimo che segue due filoni tematici principali, quello storico-architettonico e quello trekking-naturalistico.

Ecco alcune proposte:

Lunedì, martedì, venerdì, sabato, domenica

Appartamenti di Vittorio Emanuele II e mostra

Visita agli appartamenti del Borgo castello e alla mostra sulla Mandria da Vittorio Emanuele II ai Medici del Vascello

Ogni quarta domenica del mese:

Suntuosità di corte e intimità domestiche: dalla città della reggia a La Mandria

Visite integrate del centro storico di Venaria e degli appartamenti reali della Mandria

Tutti i venerdì e sabato sera

Visita notturna

Visita agli appartamenti reali e al Borgo castello. Dura 3 ore circa e alla fine sarà servita la cioccolata calda di moda fra Sette e Ottocento

Ogni terza domenica del mese da marzo a novembre

La Mandria Storica

Visita ai numerosi edifici storici del parco, dal Borgo castello alla cascina Vittoria alla Villa dei Laghi. Dura 3 ore circa in bicicletta, circa 7 a piedi (solo il 18 novembre)

Ogni sabato

Sulle rotte dei re - cerimoniali di caccia dalla reggia di Venaria a La Mandria

Visita narrata e animata attraverso i racconti dei rituali venatori della corte sabauda. Include una degustazione presso il punto di ristoro.

Ogni prima domenica del mese da marzo a novembre

La Mandria Medievale

Visita alla chiesetta di San Giuliano, ai ruderi del castellaccio e alle altre tracce medievali del parco. In bicicletta. Dura circa 3 ore, possibilità di abbinamento con merenda sinoira.

Per gli amanti del trekking:

22 aprile

La Mandria Selvaggia,

escursione guidata alle tipologie ambientali del parco, dalle brughiere alle aree umide.

Escursioni notturne alla scoperta della fauna del parco:

a piedi ogni giovedì, in trenino e in pulmino ogni martedì.

Appostamenti in strutture di avvistamento

per l'osservazione di daini, cervi (discendenti dei wapiti che Vittorio Emanuele II volle importare dal Nordamerica per scopi venatori) ma anche volpi, lepri.

Le visite guidate richiedono prenotazione obbligatoria.

Per tutte le informazioni su orari, costi e possibilità di noleggio biciclette, tel. 011 4993381 (tutti i giorni dalle 9 alle 20) oppure consultare la pagina:

www.parks.it/parco.mandria/visiteguidate.html

dove è disponibile anche una versione integrale e dettagliata del programma.

Il Parco è aperto tutti i giorni dalle 8, chiusura alle 20 da fine marzo a metà settembre.

Viale Carlo Emanuele II, 256 Venaria Reale

Info: tel. 011 4993311

www.parks.it/parco.mandria



Franco Piccinelli

Pallapugno Benedetta

Una volta si chiamava pallone elastico. Adesso il suo nome è pallapugno, ma la pelle, il cuore, la struttura organica e atletica sono immutati. Non è stata nemmeno un'operazione di *restyling*, di facciata, dal momento che in questo sport gli anglofonismi non attecchiscono e vi permangono gli spareggi, le finali,

le finalissime, le "belle" quando davvero si è all'ultimo cuore in gola per sapere chi si laureerà campione nella più combattuta delle sfide. Si

è trattato di un adeguamento al mezzo del gioco, costituito appunto dal pugno fasciato e ribendato dell'atleta, che batte o rimanda in campo avverso la palla di gomma di 190 grammi.

Come verosimilmente è noto, le partite hanno regole tennistiche, quattro "quindici" fanno il punto, chi per primo raggiunge l'undicesimo punto ha vinto. Manca la rete centrale, sostituita dalla lizza a terra nel mezzo dello sferisterio che deve essere superata al volo solo in fase di battuta. Il campo, novanta metri per diciotto, ha dei precisi confini laterali, ma non ai suoi estremi, ché anzi facendo volare la sfera al di là di essi si consegue un 15 secco, si opera l'"intra", che è il colpo spettacolare, quello che scatena il boato delle centinaia, a volte migliaia, di spettatori.

Ma come forse non tutti sanno, la pallapugno ha un protettore celeste, San Giuseppe Marello, ed ha un cappellano inteso nella funzione di guida spirituale. Essendo ora scomparsi tanto gli ecclesiastici delle corti aristocratiche, quanto i poveri pievani su e giù scarpinanti per delle mezze giornate nei sappelli delle loro cure d'anime, la figura del cappellano ha assunto particolare, rinnovato prestigio, fondato sulla tipologia a

cui offre la propria opera. Nel caso nostro, offre è verbo appropriato nel significato del donare, ottenendo in cambio il massimo della stima il che, cretete mi, non è roba da poco: né oggi né all'indietro nel tempo.

Voi penserete che soggetti così non esistano più. Se si fanno pagare, a quanto mi dicono, persino gli addetti al botteghino degli sferisteri e gli asciugapalle e i marcatori delle cacce e i segnapunti sul tabellone, possibile che un rango elevato operi all'opposto, cioè elargendo mica soltanto buoni consigli, ma ospitalità sempre disponibile e un posto a tavola con l'eccellente vino della Malgrà?

Invece, è così. Un tempo Monsignore Giovanni Pistone sarebbe stato ospite fisso degli Incisa o dei del Carretto: avrebbe avviato una preghiera (breve) prima della mensa, ammonito il marchesino scavezzacollo (le ragazze essendo tutte timorate), suffragato l'anima del transitante, stretto in vincolo (si fa per dire) due cuori amanti. Altro che il tempo per la lettura del breviario nelle ore canoniche, dal mat-

tutino alla Compieta: gliene avanzava da anni.

Ma oggi, cambiati i tempi e parzialmente la liturgia, un cappellano-monsignore è più che mai un servo dell'Altissimo, spartisce la propria giornata fra tre o quattro parrocchie, non va più a piedi ma con la propria auto e capita che gliela fracassino assieme al bacino. Eppure trova tutto il tempo per amare e farsi amare. Eppure organizza incontri di pallapugno poco più che familiari, a cui però partecipano i grandi campioni del passato, da Bertola a Berruti e qui mi fermo sennò che grandine di nomi omessi o scordati: nomi di chi fu leader come battitore o spalla o terzino al muro e al largo, che sono nel cuore di tutti i pallonofili, come li ha ribattezzati Lalo Bruna.

A questo punto mi auguro che nessuno fra i lettori si e mi domandi che cosa in realtà sia la pallapugno. Diamine, il decano di tutti gli sport, una disciplina associata al Coni, una tradizione secolare specie fra noi piemontesi e liguri del Ponente, uno spettacolo lungo ore ed ore perché entusiasmo, che ebbe ed ha i suoi cantori e non li cito sennò la solfa si ripeterebbe alla noia. Uno dei tanti, piccoli regni delle scom-

messe, in reità vietate ma guai se scomparissero: vorrebbe dire che la genuinità ha perduto un ulteriore anello della sua essenza.

Ma monsignore, ci si domanderà, dov'è rimasto? Eccolo indaffarato tra i fornelli da campo nel pieno della Sette Giorni Gastronomica della Bazzana di Mombaruzzo. Eccolo mentre invita *manibus plenis* sicuro che la Pro Loco esaudirà, e comunque se la caverà. Tuttavia, anche più ristretti sono i suoi inviti, preziosi per la qualità delle sue vivande e dei convitati: una sala nella canonica, un desco semplicissimo, ma, amici miei, da leccarsi le dita, a partire dal merluzzo al verde con polenta per giungere (sì, a ritroso) all'insalata russa da me prediletta come sa ogni cuciniera campagnina.

Un grazie, detto dalla pallapugno, al suo cappellano, è il commiato. E lui, monsignore, ci aggiunge una benedizione e una preghiera che un tempo invocava la vittoria di Berruti su Bertola. Poi, i due grandi rivali essendo rientrati in abiti borghesi, la preghiera è per le buone sorti della pallapugno, che ne ha bisogno.

Tocca perciò al Presidente d'onore della federazione esprimere a Monsignore Giovanni Pistone la nostra, la mia gratitudine. E quella di Vanna, moglie cara perduta dopo quarant'anni giorno per giorno bellissimi. Ma la nostra eternità lo sarà di più. ■

Il pallone elastico saluta Monsignor Pistone, uomo di fede, prelibatezze e sport



Romano Siroto

Segretario Generale
Federazione Italiana Pallapugno

Un po' di storia



Molte discipline sportive vantano origini antiche, e la pallapugno è tra queste. I suoi progenitori sono il *Follis* ed il *Ludere expulsim* dei romani che a quanto è dato sapere, consistevano nel colpire una palla con il pugno. La zona ad essi adibita, si chiamava *spheristerium* e "sferisterio" è l'attuale stadio di pallapugno.

Per molti secoli fu lo "Sport Nazionale" che appassionò plebe e nobiltà. Veniva giocato sotto i bastioni delle città utilizzando un bracciale di legno, sul genere delle mazze medievali, che colpiva la palla. La prima regolamentazione ufficiale risale al 1555 con il trattato dedicato ad Alfonso d'Este da Scaino da Salò. Città italiane ospitano ancora i fasti del glorioso passato di questo sport: famosa è l'Arena Sferisterio di Macerata e a Torino ne resta traccia al Balòn, che prende il nome proprio dal fatto che questa zona nel XVI secolo ospitava sfide di popolo.

La letteratura ha dedicato pagine

alla pallapugno, nelle sue diverse forme. Vari autori latini, fra cui Marziale, ma anche Giacomo Leopardi, che dedicò un'ode "A un vincito-

re nel Pallone" (Carlo Didimi da Treia); e poi Gioacchino Belli, Goethe, o l'appassionato Edmondo De Amicis, autore di un libro, *Gli azzurri e i rossi*, in cui esaltava la maestria degli eroi degli sferisteri. In tempi vicini a noi scrissero di questo sport - che ha oggi il suo feudo tra le colline di Langa e Monferrato e le terre liguri di Ponente - Cesare Pavese, Beppe Fenoglio e Giovanni Arpino.

Scoperta la vulcanizzazione della gomma, il pallone di cuoio ha lasciato spazio alla palla di gomma e il bracciale è stato sostituito da una protezione più agevole fatta di fasce e cuoio, ma la pallapugno ha mantenuto inalterato nel tempo il suo fascino e la sua spettacolarità, con la palla scagliata più volte al volo a 70-80 metri di distanza in un rettangolo di 90 per 18 metri.

La pallapugno vuole restare al passo con i tempi: acquista spazio presso i mass media e credibilità dagli sponsor e soprattutto, a piccoli passi, torna in quei luoghi dove un tempo era in auge. Purtroppo, il restringimento dell'areale di diffusione ha fortemente limitato la conoscenza di questo sport. La FIPAP (Federazione Italiana Pallapugno), riconosciuta dal Coni nel 1982, si è fissata l'obiettivo di riportare la pal-

lapugno al posto che merita nello sport italiano. Validato supporto è dato dalla Pallapugno Leggera, specialità propedeutica promossa nelle scuole, che non richiede ampi spazi (basta il campo del volley senza rete) o qualità tecnico-atletiche particolari. La facilità di apprendimento e le sue qualità didattiche consentono una facile presa sugli alunni ed una viva attenzione da parte degli insegnanti.

La stagione della pallapugno va da marzo a novembre e i campionati (serie A, B, C1, C2, Under 25, Juniores, Allievi, Esordienti, Pulcini, Promozionale) vedono schierate oltre 140 formazioni. Le gare non si svolgono solo nei week-end ma anche infrasettimanalmente in notturna. Non è quindi difficile capitare in un paesino o in città come Cuneo, Imperia, Alba, Ceva, Mondovì e imbattersi in code di auto di appassionati che vanno allo sferisterio.

A livello internazionale la Fipap è legata alla FIPV (Federazione Internazionale Pelota Basca) e alla CIJB, la Confederation International du Jeu de Balle, che raggruppa quasi tutte le federazioni che nel mondo praticano specialità affini legate alla palla ed alla mano. La Cijb organizza diversi tornei europei e Campionati del Mondo. L'Italia è campione in carica in due specialità e dovrà difendere i titoli nel torneo che si svolgerà in Colombia, a Bogotá, nel prossimo novembre. ■

Le regole, in sintesi

Due squadre ("quadrette"), formate da quattro giocatori aventi ruoli ben definiti (battitore, centrale o spalla, terzino al muro e terzino al largo), giocano la partita che si conclude quando una delle due formazioni raggiunge gli 11 giochi (per i senior; da 9 a 7 per i giovani) composti da "15" come il tennis (15-30-40 vantaggi-gioco). La palla di gomma, del peso di 190 gr. (160, 140 per i giovani), è colpita con il pugno, protetto da una fasciatura e da una parte più resistente in cuoio, o comunque con l'avambraccio al volo o al primo rimbalzo. Scopo principale del gioco è quello di far terminare la palla oltre la linea di fondo del campo avversario. Questo colpo, chiamato in gergo *intra* o *cielo*, per spettacolarità è paragonabile al fuoricampo del baseball. La linea di metà campo divide le due squadre solo al momento dell'azione di battuta; successivamente i giocatori occupano il rettangolo secondo schemi appropriati alla situazione di gioco.

Non sempre le quadrette riescono nell'intento di ottenere il fuoricampo; in questo caso la palla può uscire lateralmente, dopo essere rimbalzata in campo, oppure continuare la sua corsa rimbalzando verso la linea di fondo, fino a quando un giocatore non la ferma. Nel punto in cui è stata fermata o è uscita, l'arbitro segna a terra la "caccia", una sorta di metà-campo che divide effettivamente le due compagini in territori più o meno ampi di terreno.

La caccia è un "15" da conquistare per potersi aggiudicare il gioco, perciò il numero massimo di cacce è quattro sullo 0-0, tre quando si è a "15", due se si è a "30", ed una sul "40". Raggiunto il numero sufficiente di cacce le squadre cambiano campo e si gioca considerando la prima caccia come vera e propria metà campo. Per ottenere il "15" è necessario che, quando non è più giocabile, cioè dopo il secondo balzo, il pallone resti nel campo avversario. Assegnato il punto si passa a considerare la seconda caccia, e così di seguito.

Mustang Sally stronca i Giochi

dalla nostra corrispondente
Fabrizia Galvagno

Avete mai sentito parlare di Sally Jenkins? È una sports columnist del Washington Post. Il mio amico Egisto mi ha mandato il suo articolo: accidenti, la ragazza ce l'ha a morte con Torino. È malmostosa di brutto. Torino e i suoi giochi le

La columnist del Washington Post ha distrutto le Olimpiadi, Torino inclusa. Preferirà Washington e le convention Microsoft?

han fatto schifo, ma dev'esserci dell'altro dietro tutta quell'acrimonia. Le avran fatto pagare il biglietto al Museo del Cinema, che ne so.

Sostiene Sally che "avrebbero

dovuto far ospitare le Olimpiadi Invernali a una città meno industriale e con le montagne". Ma dove sei stata per 15 giorni? A Milano?

Secondo me le han fatto uno scherzo e l'han mandata a vedere la pista di pattinaggio in Piazza del Duomo. Oppure l'hanno licenziata e le fanno fare un lavoro per finta. È successo alla mia amica Andrea: lavorava per la TV e ad un certo punto l'han silurata, ma le hanno lasciato il suo tavolo e le sue cose, semplicemente hanno iniziato a non darle più nulla da fare. Faran così anche

con Sally, mi dico io. Un finto incarico per delle finte Olimpiadi.

Scherzi a parte, Sally. Seriamente: da Torino non vedevi le montagne? Hai messo anche il crack e le pipette in conto spese al Washington Post?

Sally sostiene che le sedi delle gare, che lei chiama con tono vagamente imperialistico "paesoni sparpagliati qua e là", erano più vicine alla Francia che all'Italia. Allora, tesoro: anzitutto quando un posto è IN un paese, anche se vicinissimissimo ad un confine, tende ad essere dentro QUEL paese, piuttosto che nel paese confinante. L'Italia, cara Sally, è fatta in un modo strano, non so se hai mai guardato una cartina. Gli unici posti dove si scia sono (quasi) tutti pericolosamente borderline, dove facilmente si parla un'altra lingua più volentieri che l'italiano (in Europa le minoranze usurpate non vivono in riserve, sorry)!

Sostiene sempre Sally che a Torino l'unica cosa buona sono i formaggi, e l'unica cosa calda è la cioccolata. Sostiene forse Sally che i torinesi siano freddi? Brava, hai scoperto l'acqua calda! Sally viene da un paese dove la motivazione scaturisce dalla pubblica celebrazione. Prendi lo sport, ma vale in tutti i campi. Il paese di Sally ha creato quei mostri delle Cheerleaders. Io credevo che le



Pon-Pon Girls fossero una macchia adolescenziale, come i poster di Bon Jovi attaccati con le puntine sopra il letto. Ma no, qui le Cheerleaders fanno parte della squadra di football a tutti gli effetti. Certamente il fatto che siano delle gran gnocche vestite come ballerine di samba, escluse le piume, ha un peso nel giustificare il ruolo sociale che ricoprono. Ma a parte questo, gli americani hanno bisogno di carcarsi a vicenda, di supportarsi, altrimenti niente ha senso.

Sally sostiene che non ci fosse lo spirito olimpico, a Torino. Non so se intenda dire che i torinesi non andavano in giro con calzari e tuniche, ma credo di capire il punto. La nostra cara Sally considera perfettamente normale che un capoccia della Microsoft, ad una convention nazionale, salti come posseduto, sudato e trasfigurato, gridando "developers, developers, developers", a diecimila persone plaudenti e persuase di assistere ad un'epifania divina (chi vuole, troverà la chiave interpretativa di quanto dico dando un'occhiata al sito:

www.ntk.net/media/developers.mpg). Come può la povera Sally capire lo sforzo immane che hanno fatto i Torinesi nell'uscire di casa spogli della loro solita aria mesta e tristanzuola per inalberare una allegra e orgogliosa? Quando Sally sente la parola "understatement" legge: anello di fidanzamento con un diamante grande come un'albicocca an-

ziché come una palla da bowling. Un torinese capisce: non è il caso di dire a tua madre che hai preso il Premio Nobel!

Sally, nei torinesi si è svolta una mutazione genetica e tu? Tu dormivi! I Bogia nen si sono accorti che essere allegri è cosa buona e giusta. Si può sorridere, versare una lacrimuccia quando vedi il tefodoro galoppare o uno sciatore di fondo stringere una medaglia d'oro, senza perdere la stima di te stessi; Sodoma e Gomorra non hanno gli sci e chi non parla il piemontese non è nemico pubblico.

Sally, mentre tu scrivevi nella tua triste Washington piena solo di poliziotti con gli occhiali a specchio, spie della CIA con gli occhiali a specchio, palazzi governativi coi vetri a specchio, Chiamparino e i suoi si ubriacavano di Martini (che tra l'altro tu il Martini manco sai cos'è, perchè qui in USA il Martini lo fate SENZA Martini) e si godevano le Paralimpiadi. Ma Sally sostiene anche un fracco e una sporta di cose brutte sugli americani, il che mi fa supporre che abbia solo problemi gastrici, e che dunque quando non digerisce ne abbia un po' per tutti.

Quindi, archiviamo Sally.

Fratelli d'Italia, che belle 'ste Olimpiadi della neve! Gli americani erano tutti in fibrillazione e mi dicevano ah you are from Tooo-uinou! Wonderful city! E io ah ci sei stato? E loro no, ma ci voglio andare quest'estate. Cacchio ragazzi, state pronti! Hanno solo qualche riserva sulle scelte musicali delle cerimonie di apertura e chiusura. Anch'io, ma con loro non l'ho ammesso, inventando anzi ragioni generosamente ispirate dai libri di Jules Verne. ■



Speriamo che duri..

Michelangelo Carta

Di questi tempi, a Torino, chi passa davanti ai chioschi d'informazioni turistiche assiste a un fenomeno interessante: a chiedere il materiale in distribuzione sono soprattutto i torinesi, che sfogliano le guide alla loro città come fossero brochure su Venezia o Parigi.

Una conferma, se ancora ve ne fosse bisogno, di quale scoperta sia stata la Torino olimpica. Lo è stata per i turisti italiani e stranieri che non la conoscevano per niente o credevano di arrivare in una gigantesca officina. Ma lo è stata soprattutto per i torinesi, i quali hanno (ri)trovato angoli, piazze, monumenti che davano per scontati, o che erano inevitabilmente passati in secondo piano nei momenti - anni - in cui l'entusiasmo, di cui già non abbondano, era soffocato dal traffico reso folle da scavi e cantieri, da rumore, polvere, buche, sensi unici dalle logiche imperscrutabili, parcheggi introvabili.

Al culmine di tutto questo, quando l'animo logorato dalla lotta quotidiana per sopravvivere ai serial killer alla guida dei camion dei cantieri aveva indotto anche il più paziente e placido dei cittadini a maledire tutto l'ambaradan olimpico fino alla settima generazione, quando quel cittadino era ormai pronto ad affrontare il mondo con la disposizione d'animo di un gorilla col mal di denti, la scena cambiava, e lo faceva nel giro di un paio di giorni. Dalla ruspa alla Primavera di Vivaldi, dalla polvere all'erbetta fresca: un mattino ti svegli e la piazza, da bailamme di sporcizia, reti arancione, ruspe e cartelli surreali, si è trasformata in una rotonda con tanto di collinetta erbosa e aiuola fiorita. Di Corso Francia sembrava rimasto solo un ricordo col sapore della leggenda: pareva impossibile che fosse stato, o potesse tornare ad essere, un'arteria veloce. Invece, rieccolo; Piazza Statuto resta un enigma ma si circola, Porta Susa si supera in scioltezza et voilà! Da Piazza Bernini a Piazza Castello in dieci minuti, e siccome non ci siamo ancora abituati all'idea si arriva agli appuntamenti con venti minuti di anticipo. Speriamo che duri...

E poi, il centro. Davanti alle Porte Palatine fervono i lavori, che fanno pregustare un bel parco archeologico godibile e visitabile. E recintato: finalmente si è capito che le torri e le statue non sono stati in piedi duemila e passa anni per fare da latrina a bipedi e quadrupedi. E soprattutto, che sollievo: li ricordavamo auto ovunque, fracasso, duelli rustici per il parcheggio. Adesso c'è una bella pavimentazione in pietra, ci sono le fioriere e le panchine. Chi vuole può sedersi (dando le spalle agli obbrobri costruiti come peggio non si sarebbe potuto sulle rovine di edifici antichi distrutti dai bombardamenti) e contemplare il campanile romanico finito da Juvarra, o la facciata del Duomo, domandandosi oziosamente perché non sia stato assunto un architetto capace di fare qualcosa di originale anziché copiare malamente Santa Maria Novella. E poi farsi una passeggiata in Piazza Castello tirata a lucido, con la cancellata di Pelagio Palagi e le statue dei Dioscuri riportate al primiero splendor; Palazzo Madama che sta riaprendo, e ci viene da cantare un inno a Vittorio Amedeo II, che prima di scambiare la Sicilia (gli era stata assegnata dal Trattato di Utrecht nel 1713, ma non gli piaceva) con la Sardegna ebbe il buon senso di portarsi a casa il messinese Juvarra; Armeria e Biblioteca Reale che non inalberano più l'eterno cartello con la scritta "chiuso", e hanno la coda davanti per "le mostre di Leonardo e Michelangelo" (la dicitura è un po' ambiziosa, ma sono dettagli). Speriamo che duri...

E poi Palazzo Carignano senza più ponteggi a profanare la sinuosità barocca delle sue linee, la nuova pa-

vimentazione che abbraccia la piazza e Via Accademia delle Scienze creando una piazzetta pedonale davanti all'Egizio, per passeggiare o chiacchierare senza essere arrotati dal tram. E l'Egizio medesimo, col nuovo statuario disegnato dallo scenografo, come se quei capolavori avessero bisogno di effetti speciali o di esser resi "appetibili" trasformando la storia in fumetto (speriamo solo che ugual cura - e fondi - siano un di dedicati ai manufatti del piano di sopra). Ma ciascuno di questi interventi merita attenzione, e ce ne occuperemo in dettaglio nel prossimo futuro.

Quindi, se vogliamo parlare di cosa le Olimpiadi hanno portato alla città, non dobbiamo pensare ai denari sborsati dai turisti che si sono comprati i gadget e i gianduotti, ma a quanto si è appena detto.

Anche i più snob hanno apprezzato gli stendardi e le decorazioni rosso cinabro (perché "Passion Lives Here") e anche le strutture della Medals' Plaza che hanno coperto Piazza Castello pur facendone per un po' il centro del mondo - e molti turisti, salendo sull'aereo con gli occhi pieni delle cerimonie di apertura e chiusura e la bocca piena di cioccolato hanno promesso di tornare al più presto per vedere e gustare tutto con calma.

Però una città ha dei doveri soprattutto nei confronti di chi ci vive e chi la vive. Quindi si spera che i grandi lavori olimpici per davvero siano stati pensati anche per migliorare la vita di chi deve spostarsi, abitare, fare sport, divertirsi, che almeno alcuni di quei servizi e di quelle strutture siano permanenti. Tenendo conto che era dai tempi di

Italia 61, quarantacinque anni fa, che a Torino non si facevano interventi di tale portata. E quarantacinque anni sono tanti: nel frattempo la città è esplosa e implosa, ma soprattutto è cambiata. Allora si sentiva metropoli industriale e aveva tutte le intenzioni di continuare ad esserlo. Adesso... adesso deve trovare se stessa, e non sarà cosa veloce né facile, e non è neanche detto che riesca. Ma il lavoro immane di riqualificazione delle aree industriali dismesse e fatiscenti, i palazzi ripuliti, i musei riaperti, la ritrovata vivacità culturale dimostrano una gran voglia di liberarsi dei cascami di un'epoca ormai finita da tempo e ricominciare.

Ci assicurano che le strutture costruite ex novo e quelle recuperate diventeranno sedi museali in sostituzione di quelle attuali ormai al collasso, luoghi di incontro, cultura, lavoro. Speriamo che sia così, e di non doverci trovare fra qualche anno a contemplare scheletri di cemento come avvenne per la monorotaia. E speriamo che davvero il villaggio olimpico possa dar casa a chi ne ha bisogno e titolo, ché sarebbe semplicemente inaccettabile chiamare i grandi architetti a fare cose bellissime ma a costi sociali esorbitanti. Ai tempi della Thatcher Londra si trasformò, lo squallido quartiere dei Docks divenne Docklands, un posto mozzafiato per splendore architettonico.

Ma migliaia di persone, che in quei luoghi riuscivano a mantenere una casa, e quindi una dignità, finirono per strada. Grandi opere, realizzazioni faraoniche (che in molti casi restarono vuote per anni) e marginalizzazione di intere fasce sociali. E questo, a (neanche troppo) lungo termine, costa assai più dei palazzi in stile assiro-babilonense... ■

Giri e pensieri neanche tanto oziosi nella città post-olimpica



UNITI PER TUTELARE L'ANTICA TRADIZIONE DEL CIOCCOLATO DI TORINO



PREMIER CIOCCOLATO



Via Bersezio, 5



C.so Vittorio Emanuele, 88
Via Principi d'Acaja, 12



Via Lagrange, 34/h



C.so Traiano, 158 e 154



Consorzio Cioccolatieri Torinesi

Consorzio Cioccolatieri Torinesi - Via Chialamberto, 4 Torino.
Per informazioni Tel. 011.54.54.22 - 011.619.06.38

In Vinum veritas

Mariangela Di Stefano

Litri e litri di vino verranno sacrificati al dio Bacco per l'edizione 2006 di Vinum, appuntamento fissato dal 22 al 25 aprile e dal 30 aprile al 1° maggio, con la città di Alba che apre ufficialmente la stagione dell'enoturismo in Piemonte.

Che sia bianco o rosso, fruttato o dal gusto deciso, saranno migliaia gli appassionati, ma anche i semplici curiosi che passeranno tra gli stand. Qui potranno incontrare direttamente i produttori, pronti a parlare della propria coltivazione e ad offrire i loro piccoli o grandi gioielli enoici.

Per il quarto anno consecutivo, e in occasione del trentesimo compleanno della manifestazione, l'organizzazione sarà a cura dell'associazione GoWine su incarico della Città di Alba e d'intesa con l'Ente Turismo Alba Bra Langhe e Roero. L'organizzazione si avvale anche per quest'anno della collaborazione

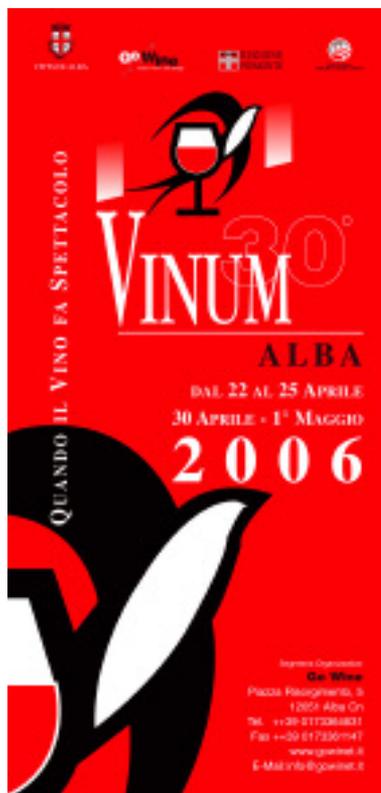
di Gigi Brozoni, direttore del seminario permanente "Luigi Veronelli", che fiero di essere parte di Vinum dichiara: "Ogni anno aspetto questo appuntamento per un motivo in particolare. Mi piace passeggiare tra gli stand, conversare, salutare amici e vignaioli, avendo la possibilità di bere vino in maniera del tutto rilassata e gratificante".

Vinum è proprio tutto questo, e il centro storico della città si trasformerà in un vero e proprio teatro a cielo aperto.

Come annunciano gli organizzatori, l'intento è realizzare, in un unico centro, un percorso che dia la possibilità di assaggiare i vini, di ammirare l'arte e la cultura del luogo, e perché no, anche di fare shopping. Comprare magari qualcosa che non abbia nulla a che fare con il mondo dell'enologia.

"Con l'approccio turistico che viene dato alla manifestazione - spiega Massimo Corrado, presidente di GoWine - si visita la città e contemporaneamente si possono degustare non solo i vini, ma anche i prodotti tipici della nostra regione. Per questo la kermesse si rivolge sia agli enoappassionati che alla gente comune".

Naturalmente c'è anche un ritorno economico, come ammette uno dei produttori che l'anno scorso ha preso parte a Vinum con le proprie bottiglie. Spiega infatti Piero Adriano, che con suo fratello Massimo da anni porta avanti l'azienda di famiglia e anche quest'anno sarà presente tra gli stand: "È vero che il vino lo offriamo, senza venderlo, ma per noi Vinum è una grossa vetrina. Da quando è nata chi, come me, produce, l'ha sempre considerata un biglietto da visita annuale imperdibile, sia per quello che succede dentro



i padiglioni che nelle piazze". Ma c'è di più, continua il produttore: "Da quando si è passati dalla degustazione fatta da esperti sommelier a quella guidata da noi stessi, secondo me le cose sono migliorate, e di molto. Possiamo comunicare direttamente con chi vuole assaggiare il nostro vino, descrivendo la nostra passione nel produrlo".

Le informazioni sui vini passano quindi dal produttore al consumatore che, come si è detto, non sempre è un grande esperto. Tra i trentamila visitatori che l'anno scorso hanno affollato le strade di Alba, infatti, molti non erano enoappassionati nel senso stretto della parola. Vinum è di sicuro un'occasione per scoprire la simpatia per un gusto o per un altro, grazie anche al fatto che una rassegna di queste proporzioni permette di mettere insieme centinaia di sapori, simili per denominazione ma diversi per produzione. Ognuno con una sua identità, ognuno con una sua personalità, nata direttamente dalla produzione e dalla gentilezza delle mani che si sono occupate del processo che ha riguardato quei chicchi preziosi. Dalla raccolta alla spremitura, dall'imbottigliamento fino al test finale, quello dell'assaggio.

Se alcuni vini di certo non hanno bisogno di presentazioni, come il Dolcetto o il Moscato, esistono gusti più raffinati, più rari. Questo rende la manifestazione ancora più accattivante. Le aspettative sono grandi. Del resto, come spiega il presidente di Go Wine: "Il segmento viticolo piemontese è sempre più interessante. Con Vinum si apre la stagione turistica delle Langhe e di Roero sviluppando un turismo che non riguarda più solo il tartufo, ma anche un al-

tro bene prezioso di Alba".

Per il 2006 i veri protagonisti saranno i vini delle Langhe e del Roero, e forte sarà il tema delle piazze. Infatti, ogni luogo avrà un significato diverso, con sue proprie esposizioni e temi che verranno sviluppati, caratterizzando e colorando le diverse zone di Alba.

Nel primo weekend di Vinum protagonisti assoluti saranno i produttori leader. Nel secondo, Vinum si trasformerà nel "Festival del Vino", il centro storico subirà una vera e propria trasformazione, gli antichi mestieri verranno messi in scena grazie ad una rievocazione storica strettamente legata alla cultura contadina della zona.

Ogni giorno gli stand rimarranno aperti dalle 11 alle 18:30, ma gli organizzatori anticipano che gli orari saranno sicuramente flessibili. Si succederanno convegni, degustazioni guidate, incontri, concerti dedicati al protagonista assoluto: il vino. Ogni piazza sarà riservata a una denominazione o ad uno scopo. In Piazza Medford il Palazzo Mostre e Congressi accoglierà *Gli Emergenti* e *La Grande Enoteca*, ma anche *Il Piemonte a Tavola*, con il Ristorante di Vinum. In Piazza Garibaldi, due grandi vini: l'Asti e il Moscato D'Asti. Piazza San Francesco e Piazza Fal-

cone saranno le capitali delle denominazioni piemontesi al di fuori di Langa e Roero. E ancora, in Piazza Pertinace, Barbera e Dolcetto; in Piazza Duomo, *Le Forestiere* di Vinum ovvero i vini ed i prodotti espressione di alcuni territori italiani amici di Vinum. Al Cortile della Maddalena, Barbaresco, Barolo e Colline d'Alba. In Piazza Savona, Piazza Roero e in Via Roma ci sarà la *Piazzetta Mondo*. Insomma, il patrimonio enoico italiano sarà al gran completo tra le vie della cittadina piemontese.

Vino e "Grinzane"

Il Premio Grinzane Cavour e la Fondazione Cassa di Risparmio di Asti, d'intesa con la Regione Piemonte, propongono l'edizione 2006 del concorso letterario **Scrivi il paesaggio del vino**.

L'invito è rivolto principalmente agli studenti delle scuole medie superiori. Una sezione è dedicata anche al personaggio del mondo della comunicazione "che più si è impegnato a promuovere in Italia e all'estero il paesaggio del vino e i valori legati alla tradizione vitinicola". Per le due sezioni dedicate agli studenti occorre elaborare un testo creativo in lingua italiana, in prosa o in poesia, della lunghezza massima di quattro cartelle dattiloscritte, da inviare **entro il 31 ottobre 2006** a:

Segreteria Premio Grinzane
Via Montebello, 21
10124 Torino.

La giuria selezionatrice sarà presieduta dallo scrittore Raffaele Nigro. Il primo classificato di entrambe le sezioni riceverà un premio in danaro del valore di 1.500 euro.

Info: www.grinzane.it

**Ad Alba
va in scena
la kermesse
enologica
organizzata
da GoWine.
E ad aprile,
rifioriscono
le Langhe**

Info: Go Wine
Tel. 0173 364631
www.gowine.it

l'Agenda

cosa non perdere nel mese di aprile

a cura di Maria Vaccari

IN CHIUSURA

Fino al 2 aprile
Stupinigi e Limone Piemonte
Sculture en plein air

Forse non farete più in tempo a vederla, ma vi segnaliamo ugualmente questa mostra che ha per sedi espositive il cortile d'onore della Palazzina di Caccia di Stupinigi, le vie di Limone Piemonte ed il Parco Scistico "La Riserva Bianca" sempre di Limone Piemonte.



Vi sono esposte - alla vista, ma anche agli elementi, quasi in sfida a questi ultimi - cinquanta grandi sculture che creano un gioco di rapporti e, talvolta, quasi di sfida fra la loro corporeità e l'ambiente in cui sono collocate. Gli autori? Mainolfi, Marino Marini, Cordero, Mastroianni, Arnaldo Pomodoro, Benvenuti, Yasuda, Lodigiani, Messina, Manzù e molti altri
Info: www.culturaliart.com

Novi Ligure
I volti di Eva
Donne nell'arte
tra Ottocento e Avanguardia

Al Museo dei Campionissimi, circa 150 dipinti dedicati alle donne nell'arte a cavallo fra due secoli. Tele

che dal mondo femminile traggono ispirazione, ed aprono anche un'interessante prospettiva sull'evoluzione e percezione del ruolo della donna in quel periodo così cruciale. Gli autori vanno da Pellizza da Volpedo a Sironi, da Boccioni a Paulucci, da Chessa a De Chirico, da Balla a Guttuso.

Info:
Museo dei Campionissimi
Tel. 0143 322634/72585
www.museodeicampionissimi.it

IN CORSO

Fino al 30 aprile
Torino, Museo di Scienze Naturali
Inuit e popoli del ghiaccio

Gli *inukshuk* sono delle strutture di pietra che servono come punti di riferimento per i viaggiatori dell'Artico e stanno diventando universalmente noti come simbolo delle prossime olimpiadi invernali di Vancouver. E poi ci sono le slitte trainate dai cani, gli husky nelle loro varietà ma tutti resistentissimi alle temperature estreme, quelli che dormono placidamente appallottolati durante i blizzard, e che tanti sconsiderati tengono nel caldo degli appartamenti di città. E poi ci sono gli uomini che in

quelle condizioni vivono, e che chiamano se stessi *Inuit*, che vuol dir "uomini veri", quelli che hanno 40 termini diversi per indicare la neve e nemmeno uno per indicare la guerra. Che vivono circondati dai ghiacci, isolati dal resto del mondo conservando intatte tradizioni e usi millenari e poi vengono a contatto in modo rapidissimo e anche violento, con la "civiltà".

Tutto questo è nella mostra sui popoli circumpolari allestita al Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino (Via Giolitti, 36). Reperti mai esposti tutti assieme e provenienti da musei, fondazioni e collezioni provate, proiezioni, oggetti, foto mozzafiato a colori e in bianco e nero.

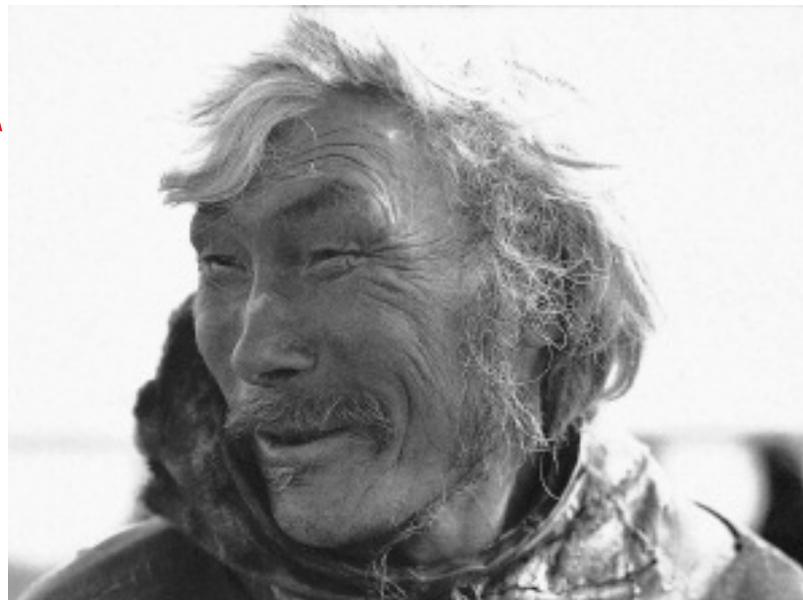


Foto: G. Tomatore - Archivio Italgas

Affianca la mostra il ciclo di conferenze "Viaggi nell'Artico", organizzato dall'Associazione Beni Culturali Italia con il sostegno dell'Ambasciata del Canada. Le conferenze iniziano alle 17 con una visita alla mostra guidata dalle curatrici. Il 5 aprile l'argomento è *A tavola con gli Inuit di ieri e di oggi*, relatori Gabriella Zuccolin, pediatra e specialista in nutrizione e Omeopatia, ed Enrico Nada, agronomo ed esperto di comunicazione e scienze della nutrizione.

Info: *Consorzio Beni Culturali Italia*
Tel. 011 4400111

www.popolidelghiaccio.it

Fino al 1° maggio
Fondazione Accorsi

L'incantesimo dei Sensi

Ventitrè nature morte che vanno

ad arricchire la già corposa collezione permanente dell'Accorsi. 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.

Museo di Arti Decorative

Fondazione Accorsi

Via Po, 55, Torino

Orario

Da martedì a domenica ore 10-20,
giovedì ore 10-23 - Lunedì chiuso
Possibilità di visite guidate, con
prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni:

Tel. 011 8129116

www.fondazioneaccorsi.it

Frammenti

Mostra di Renata Rampazzi
fino al 3 maggio all'Archivio di Stato

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 immediata che non è facile incasellare in generi e categorie. Sono squarci di luce, masse colorate che parlano di emozioni, sentimenti, sensazioni, gioia e ansiosità. 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 tele storiche i dittici 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



Fino al 7 maggio

Palazzo Bricherasio

Le tre vite del Papiro di Artemidoro. Voci e sguardi dall'Egitto greco-romano

L'eccezionale reperto di epoca tolemaica è un papiro, lungo oltre due metri e mezzo e alto 32 centimetri, che proviene dallo smontaggio di una maschera funeraria e 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., rimase incompiuto, e le parti non scritte furono riutilizzate prima da una bottega di pittori, che vi realizzarono un bestiario, poi da un laboratorio di scultori che disegnarono teste, mani e piedi. Infine, fu usato per costruire la maschera funeraria. Un documento di eccezionale importanza, 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, le tecniche di realizzazione, lo sviluppo della cartografia dall'età classica al Medio Evo, e l'evoluzione 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, Torino

Tel. 011 5711888

www.palazzobricherasio.it

Fino al 7 maggio

Museo Nazionale

dell'Automobile

Settimane

della scienza:

Semplice e Complesso

Creare un vortice di sabbia e vederne l'evoluzione, produrre un tornado in miniatura, ottenere delle scariche elettriche simili a fulmini veri, generare uno spettacolare vortice di fuoco, creare nuvole e anelli di fumo con un generatore di nebbia ad ultrasuoni, osservare come un liquido, scaldandosi, produce spontaneamente flussi organizzati in celle convettive.

Sono temi di grande attualità nella ricerca scientifica, dei quali si occupa questa mostra, con 26 *exhibit* interattivi organizzati in tre aree (geometria, materia e moto) per indagare le proprietà dei sistemi com-

plexi. A completamento, un video e immagini di paesaggi, soggetti naturali e riproduzioni di grandi opere che dimostrano come i sistemi complessi intervengano prepotentemente nella vita quotidiana e si incontrino camminando per strada, andando al mare o in montagna, guardando un quadro o semplicemente mangiando un pezzo di pane. Il vero centro della mostra è la creatività della natura e dell'uomo, la vicinanza e l'intreccio tra scienza e arte, offrendo una chiave di lettura che scardini la contrapposizione tra "cultura scientifica" e "cultura umanistica".

Orario

Martedì - domenica ore 10-18:30

Biglietti

Intero 5,50 euro, ridotto 4 euro

Scuole 2 euro

Info: www.settimanedellascienza.it



Fino al 25 maggio

Susa e Novalesa

Carlo Magno e le Alpi

Manoscritti, oggetti, miniature, riproduzioni per un periodo che va dalla fine del VII all'inizio dell'XI secolo, e un territorio che pur partendo dalla valle di Susa prende in considerazione l'intero arco alpino coi suoi valichi e gli scambi, incontri e scontri fra popolazioni e culture.

Tema portante è il viaggio - di pellegrini, mercanti, militari - in tutti i suoi aspetti. Una sezione riguarda le rappresentazioni di Carlo Magno

talvolta trasfigurate coi toni del mito e della leggenda.

Orario

Martedì - domenica ore 10-18

Ingresso: 3 euro

Info:

Tel. 0122 622640

www.centroculturalediocesano.it

Fino al 18 giugno

Pinerolo

Iceman: Ötzi, l'uomo venuto dal ghiaccio

La ricostruzione di una delle più 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

MUSICA

Concerti di Pasqua
Settimane musicali
di Stresa

La 45ª edizione delle Settimane Musicali di Stresa e del Lago Maggiore avrà luogo dal 4 agosto al 9 settembre, ma c'è una sorta di aperitivo costituito dai Concerti di Pasqua, due appuntamenti con la musica sacra che apriranno ufficialmente la stagione.

Sabato 8 aprile, nella Chiesa Madonna di Campagna a Verbania, l'Arion Choir & Consort del Collegio Ghislieri di Pavia diretto da Giulio Prandi eseguirà musiche di Monteverdi, Fontana, Castello e Vivaldi.

Giovedì 13 aprile, al Palazzo dei Congressi di Stresa, l'Orchestra Barocca Zefiro diretta da Alfredo Bernardini presenterà *Lamento e Passione*, con musiche di Pez, Zelenka,

Zellbell, Vivaldi, Platti, Marcello, Bach. I concerti iniziano alle ore 21.00, il costo dei biglietti (settore unico) è di 25 euro per entrambi i concerti.

Per tutti i concerti del Festival sono previste agevolazioni per i giovani fino a 26 anni; ingresso a 5 euro per ragazzi fino a 16 anni se accompagnati da due adulti che hanno acquistato due biglietti interi.



Antiqua 2006
Il programma di aprile

Domenica 2 ore 17

S. Sebastiano Po,

Chiesa di S. Sebastiano

Musica Reservata

Johann Sebastian Bach:

Passione secondo Giovanni

Fabio Cusinato, direttore

Venerdì 7 aprile ore 21:15

S. Mauro Torinese,

S. Maria in Pulcherada

I Musicali Affetti

Giovanni Battista Pergolesi: Stabat

Mater

Lia Serafini, soprano

Gabriella Martellacci, contralto

Fabio Missaggia, direttore

Mercoledì 19 ore 21:15

Pavarolo, Salone scuole elementari

English Dancing Master

danze inglesi del XVII secolo

Musiche di Byrd, Brade e Simpson

Accademia del Ricercare

Pietro Busca, direttore

Venerdì 28 ore 21:15

Lauriano, Chiesa dell'Assunta

Tripla Concordia

Sonate concertate del Barocco

tedesco

Musiche di Händel, Telemann e Bach

Info: www.accademiadelricercare.it

TEATRO

4-9 aprile
Coco e le altre

scritto, diretto e interpretato da
Valeria Magli

Valeria Magli propone un suo personale itinerario attraverso alcune legendarie donne "eccentriche" nella Parigi della prima metà del Novecento. Sarah Bernhardt, Colette, Anaïs Nin, Suzanne Lenglen, Coco Chanel, fra il lavoro (moda, letteratura, sport) e le avventure amorose, nelle parole delle stesse o dei loro amici Jean Cocteau, Aldo Palazzeschi, Paul Morand.

Nello spettacolo si susseguono immagini proiettate e danze, tra una partita a tennis e una bagnante azzurrina, con la fine tragica di Isadora Duncan commentata in modo acido da Jean Cocteau, fino al monologo e alle danze di Coco Chanel. Nei giorni di programmazione dello spettacolo, nel foyer del teatro verrà proiettato il video "Coco Chanel: un'eccezione del Novecento", realizzato da Valeria Magli per Rai3, e il video "Pupilla", tratto dall'omonimo spettacolo, anch'esso realizzato per la Rai. Nei medesimi spazi verrà, inoltre, allestita una mostra fotografica che presenta lo scenario artistico entro il quale si muove Valeria Magli, capace, come sottolinea Marta Alessandri, "di un autentico lavoro multimediale, che dalla danza ama espandersi nei territori dell'arte figurativa, della vocalità e della musica, nel segno di una nuova personale forma di teatro".

Teatro Vittoria

Via Gramsci, 4 - Torino



10-12 aprile
Il gioco del teatro
Festival di teatro per le nuove generazioni

X edizione

Da dieci anni questa rassegna nata a Torino - città culla dell'animazione teatrale - è un appuntamento per adulti, ragazzi, insegnanti e operatori culturali italiani e stranieri. Dal 10 al 12 aprile vanno in scena le nuove produzioni di alcune compagnie del Piemonte e della Liguria, due interessanti coproduzioni italo-francesi e un divertentissimo spettacolo proveniente dal Belgio. Oltre agli spettacoli "in concorso", è prevista una sezione dedicata ai giovani e agli adulti dal titolo "Visioni crudeli" e una sezione didattica.

L'edizione 2006 è l'occasione per conoscere la compagnia belga **Tof Théâtre** con l'ironica messa in scena senza parole *Bistouri!*, con attori e pupazzi. All'interno di un piccolo ospedale da campo, si svolge una strampalata operazione chirurgica condotta da due medici improbabili ma armati di attrezzi all'avanguardia, grazie ai quali si avventureranno nelle viscere tumultuose del loro paziente verso nuove e straordinarie scoperte. Ma a chi appartiene questa pancia smisurata? Chi è il celebre e misterioso paziente? Uno spettacolo che, senza parole, scatena comicità e ironia.

Questa edizione coincide con la nascita della "Casa del Teatro Ragazzi e Giovani" in Corso Galileo Ferraris 266/C (ex Officina A.E.M.). Oltre ad ospitare la sede della Fondazione Teatro Ragazzi e Giovani (che dal 2005 prosegue con un nuovo statuto giuridico l'attività trentennale dello storico Teatro dell'Angolo) la

struttura accoglierà gli spettacoli, i laboratori, il lavoro artistico e amministrativo di alcune delle realtà più significative espresse

dalla regione in questo ambito dello spettacolo: Assemblea Teatro, Stilema/Unoteatro, Dottor Bostik/Unoteatro, Onda Teatro. Grazie ai diversi spazi polivalenti (una sala grande da 300 posti e una piccola da 100 posti, un anfiteatro all'aperto, quattro sale per laboratori e conferenze) lo stabile, ristrutturato dalla Città di Torino, sarà uno dei poli più importanti del teatro torinese e piemontese con una valenza nazionale e internazionale.

A questo proposito, tra gli eventi collaterali organizzati nell'ambito de "Il Gioco del Teatro", segnaliamo la tavola rotonda dedicata proprio ai progetti realizzati in alcune città italiane ed europee come Parma, Cascina, Bologna, Lione, Ginevra e Bruxelles dove sono state create o ristrutturate alcune aree per il teatro per ragazzi.

Questi i luoghi del festival:

Casa del Teatro Ragazzi e Giovani
Corso Galileo Ferraris, 266/C

Teatro Agnelli

Via Paolo Sarpi, 111

tel. 011 6192351

Teatro Araldo

Via Chiomonte, 3 - tel. 011 331764

Parco Culturale "Le Serre"

Via Tiziano Lanza, 31 - Grugliasco

Biglietti

posto unico 5 euro

Info e prenotazioni

Tel. 011 489676

www.fondazioneitrg.it

ARTE

12 aprile - 11 giugno

Fondazione

Sandretto Re Rebaudengo

Revolving Landscape

Suggerimenti da 18 megalopoli.

Mostra personale

di Patrick Tuttofuoco

Patrick Tuttofuoco è nato nel 1974, e questa è la sua prima personale in un'istituzione museale.

Tuttofuoco è affascinato dai paesaggi urbani che reinventa in modo fantastico attraverso suggestioni inaspettate, usando la luce e il colore per creare atmosfere ed emozioni, veri e propri spazi fisici di impronta pop che sembrano usciti da un videogioco in 3D.

Il progetto nasce da un viaggio intorno al mondo di tre mesi attraverso diciotto megalopoli compiuto tra ottobre 2005 e gennaio 2006 dall'artista insieme ai registi Mattia Matteucci e Damaso Queirazza e all'architetto Andrea Pozzato. Durante il viaggio è stata raccolta una quantità di interviste, fotografie e testi che vanno a ricostruire il paesaggio visivo della mostra. Il presupposto è che, nel mondo di oggi, soltanto il 7% della popolazione vive in aree densamente popolate ma è questa minima percentuale di persone che ne gestisce le sorti politico-economiche. Il viaggio dell'artista vuole documentare e rendere una veduta d'insieme delle estreme diversità delle forme di urbanizzazione possibili.

Lo spazio principale della Fondazione sarà un vero e proprio paesaggio reso da quindici sculture ispirate alle città visitate dall'artista e dalle suggestioni visive che caratterizzano il tipo di urbanizzazione specifico di ogni metropoli. Le sculture saranno dislocate nello spazio secondo la mappa creata

dalle linee di neon colorati installati sul soffitto che contribuiranno a rendere la sensazione delle megalopoli illuminate delle insegne colorate. Attraversando questo paesaggio, lo spettatore si troverà davanti a una videoinstallazione di sei schermi che occuperà tutta la larghezza della sala



Orari

da martedì 4 a sabato 8 ore 20:45,
domenica ore 15:30

Biglietti

Posto unico 10 euro
ridotto studenti universitari 6 euro

Info

Numero verde 800 235333,

www.teatrostabiletorino.it

e che racconterà il viaggio attraverso le interviste, le immagini, i suoni delle metropoli attraversate.

Fondazione
Sandretto Re Rebaudengo
Via Modane, 16 Torino
Tel. 0113797600
www.fondsrr.org



28 marzo - 30 luglio
Castello di Rivoli
Museo d'Arte Contemporanea
Concetto, corpo e sogno

Una rassegna che si articola in cinque mostre di esponenti dell'arte concettuale - Lawrence Weiner, Susan Hiller, Dan Graham, Joseph Kosuth e Joan Jonas - e grazie alla Fondazione CRT sette delle opere esposte entreranno a far parte della collezione permanente.

Si comincia con Weiner di cui la mostra, come ogni personale che fa parte della rassegna, presenta opere storiche e un progetto inedito.

Weiner nasce a New York, nel Bronx, nel 1942. Alla fine degli anni Cinquanta e nei primi Sessanta viaggia negli Stati Uniti, in Messico e Canada. La sua prima personale è del 1960 a Mill Valley in California,

e dalla seconda metà degli anni Sessanta si pone all'attenzione internazionale per grandi installazioni, libri d'artista e riflessioni teoriche: del 1968 sono i suoi famosi *Statements* (Dichiarazioni).

Tra le personali si segnalano quelle tenute alla Westfälischer Kunstverein di Münster nel 1972, allo Stedelijk Van Abbemuseum di Eindhoven e alla Kunsthalle di Basilea nel 1976 e, nel 1983, alla Kunsthalle di Berna. Tra le personali recenti ricordiamo quella alla Deutsche Guggenheim di Berlino nel 2000 e, nel 2004, al Museo Tamayo Arte Contemporaneo di Città del Messico. Numerose le partecipazioni a rassegne collettive dalla fine degli anni Sessanta ad oggi. Nel 1968 espone allo Stedelijk

Museum di Amsterdam e, nel 1970, alla Galleria Civica d'Arte Moderna di Torino. Nel 1972 partecipa a Documenta 5 a Kassel. Tra le più recenti si segnala, nel 2005, *Material Time Work Time Life Time* al Reykjavik Art Museum.

In occasione della mostra al Castello di Rivoli Weiner realizzerà un'opera specificamente ideata per il Museo: *Made to Produce a Spark* ("Fatta per produrre una scintilla"), un intervento sui muri perimetrali dello scalone centrale del Castello. In mostra vengono inoltre presentate due opere storiche degli anni Settanta, *A Removal of the Corner of a Rug in Use* ("Rimozione dell'angolo da un tappeto in uso), del 1969 e *...In As Much As/ In As Much As...* ("Per Quanto/Per Quanto..."), del 1972.

Info: www.castellodirivoli.it ■

Oltre l'attesa

Cristina Ariagno:
un'artista piemontese espone a Milano

Dal 4 al 30 aprile il Palazzo del Senato di Milano - Archivio di Stato ospita la mostra di Cristina Ariagno, artista poliedrica che negli anni Ottanta si affermò come concertista, per poi volgersi in modo sempre più sistematico alla passione per il disegno e la pittura.

Tecniche, soggetti, stili si fondono in un risultato che trasmette grande positività e amore per la vita, come emerge dalla grande installazione "Resurrezione" dove una sedia vuota davanti a quattro grandi tele (tre appese su un pannello nero e la quarta appoggiata per terra), incita lo spettatore a fermarsi e a riflettere sulla vita, che per quanto breve come il battito di un'ala di farfalla, è comunque meravigliosa e degna di essere vissuta con intensità.

Per questo anche la tecnica pittorica che la Ariagno usa è forte e decisa: il colore è materia e spesso la materia si perde nello strappo. L'opera viene inoltre completata nella sede milanese da un sottofondo musicale, composto ed eseguito dall'artista stessa.



Le ricette di aprile

a cura di
Bianca Rosa Gremmo Zumaglioni

Panini ripieni

Ingredienti per 4 persone

2 panini morbidi rotondi, 4 uova, 8 fette di paletta cotta biellese o di pancetta magra affettate sottilmente, 4 fette di formaggio burroso nostrano, 2 pomodori sodi e maturi, 2 cipollotti tagliati a sottili anelli, rucola, cerfoglio e valerianella, burro, sale, pepe.

Ungere con olio d'oliva una padella antiaderente, rosolare per pochi istanti le fette di salume prescelto e disporle su di un piatto. Dividere a metà i panini e tostarli dalla parte della mollica, in padella nel poco condimento, rivoltarli, appoggiare le fette di formaggio, coprire e lasciare al caldo fino a che il formaggio inizierà a fondersi. Ungere con burro un'altra padella antiaderente e cuocere le uova mantenendo il tuorlo morbido. Appoggiare i panini sui piatti, con l'aiuto di una paletta, sistemare le uova sopra il formaggio, insaporire con sale e pepe e semicoprire con le

fette del salume. Disporre sul bordo di una parte del piatto le foglie d'insalata e appoggiarvi le fette di pomodoro private dai semi, insaporire con poco sale e ingentilire con foglioline di erbe aromatiche. Servire con grissini stirati.

Gnocchi golosi

Tutti i paesi d'Italia possono vantare le loro specialità a base di gnocchi; materia prima, quasi sempre patate e farina, ma possono intervenire la zucca, il pane, la ricotta, il semolino, la farina di castagne e quant'altro ancora. Possono avere diverse dimensioni: quelli ripieni devono essere grossi come una bella noce, i canederli sono ancora più grandi, come pure i klösse tedeschi che sono serviti come contorno per l'anitra e con il sugo. Gli gnocchi che proponiamo saranno una gradita sorpresa chi non tollera il glutine, perché qui il petto di pollo sostituisce la farina. Si tratta di una vecchia ricetta montanara che si preparava soltanto in occasione di feste importanti e, logicamente, quando c'era un bel pollo a disposizione nel pollaio.

Ingredienti per 6 persone

1 kg. di patate da gnocchi, 300 g. di petto o polpa di pollo, 2 uova, erbe aromatiche, olio d'oliva o burro, sale.

Lavare la carne, rosolarla in un tegame di terracotta in poco condimento e con profumo di erbe aromatiche, insaporire con il sale. Lavare le patate, lessarle a vapore per 30 minuti, sbuciarle, schiacciarle bene, unire le uova e il petto di pollo cotto e tritato finemente, impastare, aggiungere sale se necessario; formare i cordoni sull'asse velato con farina di grano saraceno, tagliarli a pezzetti. Al momento di portarli in tavola, lessarli brevemente in acqua bollente salata, colarli e condirli a piacere in una suparin-a o in una teglia di porcellana da forno. Passare il tegame in forno a 180° e dopo 5 minuti portare in tavola.

Per accompagnare: Barbera vivace del Monferrato

(ricetta tratta dal mio libro *Sinfonia di Saperi tradizionali*, Graphot).

Spiedini di verdura con la Paletta biellese

Ingredienti per 4 persone

1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 3 zucchine piccole e freschissime, 80 g. di paletta cruda affettata; 50 g. di toma fresca e 50 g. di toma stagionata ridotte a sfoglie, la mollica di due panini, 2 uova sode, limone, poco burro, olio d'oliva, 2 foglie d'alloro, erbe aromatiche, sale.

Lavare i peperoni, abbrustolirli per poterli pelare, disporli in un recipiente con le zucchine lavate, asciugate e tagliate sottilmente per il

lungo con la mandolina. In una ciotolina sbattere l'olio con succo di limone, sale ed erbe aromatiche tritate, versare sulle verdure e lasciare marinare per circa un'ora. Sgocciolare il tutto, adagiare sulle fette di verdura

una fetta di paletta, inserire un pezzetto di foglia d'alloro, arrotolare, formare gli spiedini infilzando, alternando i colori, quattro rotolini su ognuno.

Ungere con burro una pirofila, adagiare gli spiedini, passare in forno a 170° e gratinare per 10 minuti. Nel frattempo preparare la salsa. Intridere la mollica dei panini nel latte, strizzarli, frullarli con i tuorli delle uova sode, foglioline di prezzemolo o di cerfoglio, sale e olio d'oliva quanto basta per ottenere

Bianca

Quando abbiamo chiesto a Bianca Rosa Gremmo Zumaglioni, cioè a "Bianca delle Conserve", di collaborare a "Piemonte Mese" sapevamo di aver a che fare con una persona di grande competenza, oltre che simpatia. Del resto, la quantità di libri che ha pubblicato – sulle conserve e composte, sulla cucina storica e tradizionale del Piemonte e in particolare del Biellese – e i molti anni di collaborazione con La Stampa non sono bruscolini.

Ma abbiamo capito di trovarci di fronte a un'inesauribile miniera di ricette, racconti, aneddoti, solo quanto, in un batter d'occhio, Bianca ci ha mandato, "tanto per cominciare", una valanga di materiale: il menù tutto pane, il menu della sposa, piatti di montagna, ricette con la Paletta biellese (che per chi non la conosce è un insaccato buonissimo tipico di Coggiola) e, giusto per gradire, qualche composta. Quindi, con tanta acquolina in bocca, abbiamo dovuto fare delle scelte. Ma state pur tranquilli: qui non si butta niente, e i tesori di Bianca verranno giustamente esposti nei prossimi mesi, e gustati come si deve.

una salsa cremosa. Lasciare raffreddare gli spiedini, velarli con la salsa e cospargerli con i formaggi. Guarnire con gli albumi a spicchi lasciandovi cadere qualche stilla di vera mostarda di mele.

Confettura di latte

Ingredienti

2 litri di latte intero fresco (possibilmente di cascina), 1,6 Kg. di zucchero, 1 baccello di vaniglia aperto per il lungo, la buccia sottile di due o tre limoni non trattati, 1 cucchiaio di mandorle dolci sbucciate e ridotte in poltiglia col mortaio.

Versare il tutto in una pentola d'acciaio alta, mescolare, portare a lento bollore e lasciare cuocere sino a che il composto avrà assunto la densità di una crema e il colore apparirà ambrato. Invasare, lasciare raffreddare, chiudere ermeticamente, sterilizzare a bagnomaria per 20 minuti.

Ne risulta una confettura dalla consistenza del latte condensato. È energetica, ottima da spalmare sul pane, per riempire bigné, decorare torte e dolcetti. ■



Dal 1946 la CNA è al fianco degli imprenditori per rappresentarli nei rapporti con le istituzioni, pubbliche amministrazioni e parti sociali.

Lavorare in proprio senza essere soli.

Con la CNA gli imprenditori trovano tutte le risposte per la gestione della propria impresa. CNA è il punto di incontro e di confronto con i colleghi del proprio settore: un riferimento che prosegue anche per gli imprenditori pensionati. Per questo 330 mila imprenditori in Italia, più di 30 mila in Piemonte scelgono ogni anno di associarsi alla CNA.



Piemonte

Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa
Via Roma 366 - 10121 Torino
tel. 554.18.11 - telefax 554.18.26-554.18.25
e mail info@cnapiemonte.it



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

Sono 143 le imprese piemontesi del settore "tessile" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza, la creazione del pezzo unico e le lavorazioni più innovative nella tessitura, nella sartoria, nella maglieria, nella passamaneria, negli arazzi, nei tappeti, nella biancheria per la casa, nel patchwork, nel trapunto, nelle trine, nei ricami.

