



Questo mese:

■ Grappe ed elisir

Dagli alambicchi casalinghi all'Eccellenza degli artigiani dei liquori

■ Swing Time

Il Jazz in Piemonte nei ricordi di Gian Carlo Roncaglia

■ Camino

Castello da leggenda, con fantasma

erbe di casa nostra

ISSN 1825-604X



9 771825 604001

Il VegFestival a Torino, erbe da cucinare e da distillare, parchi, giardini e musica per accogliere l'estate

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

Parliamo di...

Da questo numero firmo Piemonte Mese in qualità di direttore responsabile. Auspicio che il mio contributo professionale possa servire a far crescere e a diventare adulto questo giornale che, proprio ieri, ha compiuto il suo primo anno di vita. Dunque buon lavoro ai nostri validissimi collaboratori e, se permettete, anche al sottoscritto. Ai lettori un invito: continuate a seguirci, vi divertirte.

Nico Ivaldi

Diciamo subito che il vino fatto in casa è *out* mentre i liquori casalinghi sono *in*. O, se si preferisce ricalcare un recente ritornello, il primo è lento e i secondi sono rock. Quelli che il vino se lo fanno da soli amano ripetere "Non hai mai assaggiato un rosso così".

E no, mai avuto il dispiacere... (Federica Cravero racconta di liquori fai-da-te, p. 4)

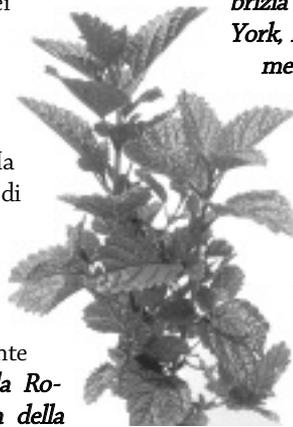


Dipende dai punti di vista. Il mezzo vuoto e il mezzo pieno. E allora, se è vero che l'emblema della piemontesità è un salotto borghese con dei bei Bandera, allora il mezzo pieno corrisponde a un palpito di commozione nel rimembrare penombre, ospitalità discreta e toni



sommessi. Il mezzo vuoto sono le medesime atmosfere, ma rivedute in stile Fruttero & Lucentini. Comunque la si veda, però, su quei tavolini prima o poi arriva l'ampolla del rosolio coi bicchierini del servizio... (L'Eccellenza Artigiana dei liquori e distillati, p. 5)

Tanto per cominciare, non è verde, non è sciropposa e non è dolce. Noi siamo abituati alla menta delle granite, dei ghiaccioli, delle bottiglie comprate al supermercato per farci la bibita in estate. Ma quello è un misto di estratto di menta, acqua e zucchero, ed è verde in quanto "addizionato di" colorante alimentare... (Alda Rosati-Peys ci parla della menta di Pancalieri, p. 8)



Il Vegfestival di Torino giunge alla sua quarta edizione e diventa internazionale. Il 16, 17 e 18 giugno Torino ancora una volta svolge un ruolo di tappa imperdibile in quanto unica; eventi del genere non esistono in Italia e nemmeno in Europa... (con Mariangela Di Stefano conosciamo il mondo dei vegani, p. 10)



Io sono onnivoro. Faccio la mia scelta in base al gusto e alle conoscenze. E questo mi porta a non scartare nulla a livello di generi edibili, bensì a scegliere, all'interno di questi generi, in base ai criteri di coltivazione (o allevamento) e confezione... (Bruno Boveri fa l'elogio dell'onnivoro, p. 12)

Lo sapete che esiste lo starter-kit vegetariano? E che per fare prima a indicare vegetariani e vegani si usa la formula "veg*ani"? E che ci sono diete consigliate anche per gli animali d'affezione?... (Lucilla Cremonesi su vegani e vegetariani, p. 13)

Scusate se ci ritorno su, ma la questione cibo mi fa uscire pazza. Qui tende a prevalere una dieta scellerata. Per il corpo e per lo spirito. Avete in mente la



piramide degli alimenti? Ecco, rovesciatela, shakeratela un po' et voilà, vi presento Mick... (Fabrizia Galvagno da New York, la città che non dorme mai e dove neanche il metabolismo si riposa, p. 14)

Un paio di anni fa, era il mese di luglio, dovevo rientrare a Torino da Stresa, dove avevo seguito per lavoro un concerto di Miriam Makeba. Erano le tre del mattino, avevo mangiato e bevuto in buona compagnia e faceva un caldo tropicale. Inoltre lo stereo dell'auto si era inghiottito un cd e non voleva più saperne di sputarmelo. Insomma, mi attendeva un viaggio da incubo... (Nico Ivaldi incontra la musicista Giovanna Gattuso, p. 16)



nei ricordi di Gian Carlo Roncaglia, p. 18)

Tra le colline fertili del Monferrato, là dove i torrenti Bobore, Versa e Valbrenta si rovesciano nel Tanaro, e quelle della Galilea Occidentale ci sono mare, migliaia di chilometri, religioni e parole diverse... (Simona Margarino ci racconta il gemellaggio fra Asti e Ma'alot, p. 19)



Un kimono, passi, mosse di arte marziale, armature, maschere

ed altri esempi di arti orientali. Una scuola di pensiero, la Yoshin Ryu. Un'armatura è sufficiente a far dell'uomo un combattente o deve combattere e vincere? La mostra "L'Ombra del Guerriero" invita a riflettere su "l'Uomo, l'Altro ed il Confronto"... (Cinzia Modena ha visitato per noi la mostra "L'Ombra del Guerriero", p. 20)



Si dice che vi si trovi persino la rarissima Scarpetta della Madonna, la più grande delle orchidee spontanee italiane. Di sicuro c'è una flora ricchissima che include

tutte le specie principali del Piemonte, dalle latifoglie più diffuse alle conifere - pino silvestre, abete rosso, abete bianco, e la splendida cembreta del Piccolo Bosco... (Irene Sibona ci parla del Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, p. 22)



Una rocca immersa in un grande parco con alberi secolari, una notte di luna piena. Sugli spalti dell'antico maniero appare il fantasma di una giovane dama che invano implorò affinché al marito fosse risparmiata la vita e quindi ne morì ella stessa di dolore. Non sono le brume scozzesi o bretoni a far da sfondo a queste vicende, ma il castello di Camino... (Franco Caresio ci guida lungo la storia del castello di Camino, p. 24)



Federica Cravero

Distilleria Magna Lena



Diciamo subito che il vino fatto in casa è *out* mentre i liquori casalinghi sono *in*. O, se si preferisce ricalcare un recente ritornello, il primo è lento e i secondi sono rock.

Quelli che il vino se lo fanno da soli amano ripetere *"Non hai mai assaggiato un rosso così"*. E no, mai avuto il dispiacere. Il vino di qualità, diciamo, viene dalle cantine pregi-

La passione per i liquori fai-da-te, fra nettari d'erbe e grappe fantasiose, birre improbabili e torcibudella casalinghi

te, con buona pace di chi si rompe la schiena tutto l'anno attaccato a una vigna.

Ma, si sa, non è buono (e non solo bello) ciò che è buono, ma è buono ciò che piace. E così molti imbottigliano il vino

fatto in casa con tanto di etichette fatte al computer: azienda agricola zio Tonino figli e nipoti, nettare delle nostre vigne, eccetera. Poi lo distribuiscono come bomboniera al matrimonio della figlia. E gli amici di città sono entusiasti delle genuine regalie, mentre i parenti di campagna a denti stretti ringraziano, perché quel vino di famiglia, ah! loro!, lo conoscono bene.

Liquori e distillati fai da te, invece,

sono tutta un'altra musica.

C'è dalle parti di Fossano, in provincia di Cuneo, una tavernetta uso lavanderia in signorile villetta a schiera che tre-quattro volte all'anno si trasforma in una distilleria clandestina che fa invidia al periodo del proibizionismo americano.

È quella di Maddalena, per tutti "Magna Lena" (non nel senso di grande, ma di zia!), elegante signora che per passione si fa regalare da amici e parenti bottiglie di quelle un po' particolari, tornite o colorate, e le restituisce piene di genepy, grappa, arquebuse, genzianella, liquore alla camomilla e limoncello. Una "clientela" ristretta, per pochi privilegiati, che in questo periodo dell'anno dosa gelosamente le ultime gocce di spirito rimaste nelle bottiglie, in attesa che la Distilleria Magna Lena con la bella stagione riprenda la produzione.

All'inizio erano solo i liquori di erbe. D'estate, la figlia andava a camminare in montagna e tornava a valle con sacchetti di piantine che la madre metteva a macerare nell'alcool. Quelle bottiglie andavano a ruba. La fama della Distilleria Magna Lena aveva varcato i confini di Fossano e si era estesa a tutta la Granda, fino ai parenti immigrati a Torino. Poi, un giorno, suo figlio le ha portato a casa un alambicco.

Montati nella tavernetta la caldaia, i tubi e la serpentina di raffreddamento, non appena sono iniziate a scendere le prime gocce di distillato si è dato il via alla tradizione delle grappe. Rigorosamente aromatizzate, per camuffare un gusto non sempre da competizione: *"Non mi chiamo mica Nardini!"*, si giustificava lei.

La Distilleria Magna Lena per un paio d'anni

ha prodotto la grappa al latte. Una vera prelibatezza, un gusto così raffinato. Peccato che l'avesse versata in bottiglioni da due litri: un cicchetto tira l'altro e il risultato non era poi tanto raffinato...

Un anno ha provato a mettere a macerare un'arancia puntellata di chiodi di garofano. Il retrogusto era uno spettacolo. Il gusto, invece, faticavi un po' a sentirlo perché faceva 75 gradi e a quelle "temperature" il palato non sente granché.

Ma l'esperimento più negativo è stato quando ha provato a fare la grappa ai frutti di bosco. Quando si è trattato di distillare tutta quella pappetta rosso scuro che era stata immersa nella grappa, il filtro era troppo sottile e scendeva una goccia all'ora. Persa la pazienza, Lena ha spremuto con troppa

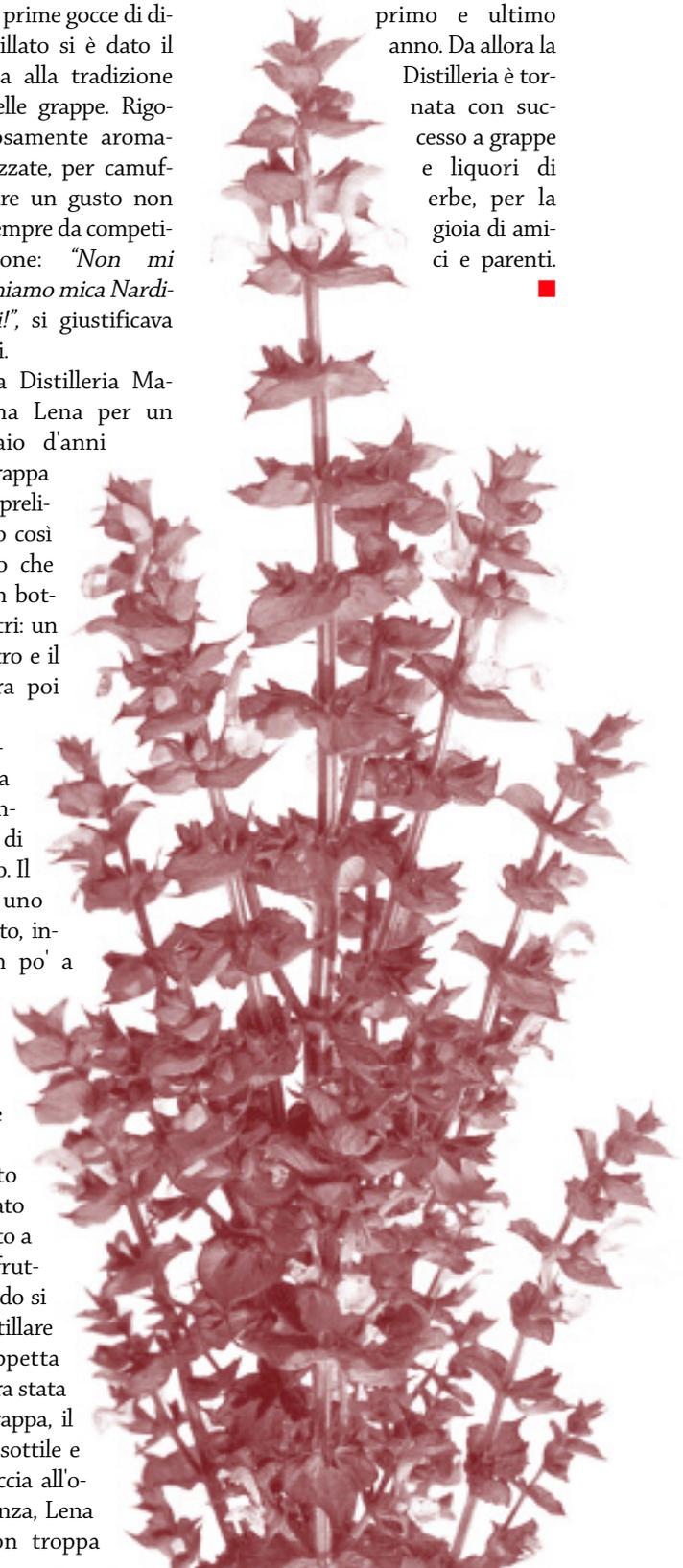
forza: il filtro è letteralmente esploso, spargendo gocce rosso sangue sui muri e soffitto imbiancati della lavanderia-distilleria. Roba da CSI. Prima e ultima volta della grappa ai frutti di bosco.

Un anno, un nipote le ha regalato il kit per fare la birra: un fusto, malto, luppolo, una bustina di lievito e un dvd con le istruzioni. *"To quella roba li non so mica usarla"* - disse Lena riferendosi al video - *A fa pa nen, qualcosa uscirà"*.

E così fece la birra "a sentimento", senza le istruzioni. Proprio buona

non era. Quello fu il primo e ultimo anno. Da allora la

Distilleria è tornata con successo a grappe e liquori di erbe, per la gioia di amici e parenti. ■



“Rosoglio” e “Genepìn”

Lucilla Cremoni

Dipende dai punti di vista. Il mezzo vuoto e il mezzo pieno. E allora, se è vero che l'emblema della piemontesità è ancora, per

Viaggio fra liquori e distillati del Piemonte. Ovvero: come i prodotti artigiani possono salvarci dall'intruglio casalingo e dalle multinazionali dell'alcol

molti, un salotto borghe- se con dei bei Ban- de- ra e la mobilia d'epoca, allora il mezzo pieno corrisponde a un palpito di com-

mozione nel rimembrare, o immaginare, il profumo di cera d'api dello scrittoio con ribaltina, le penombre, le tappezzerie, anziane *tote* col colletto di pizzo bianco, ospitalità discreta e toni sommessi. Il mezzo vuoto sono le medesime atmosfere, ma rivedute in stile Fruttero & Lucentini, con le tappezzerie che vanno a pezzi, polvere e insetti, nobili che non erano tali neppure prima di decadere, e un senso di quieta ma inesorabile decomposizione.

Comunque la si veda, però, su quei tavolini - lustri o impolverati - prima o poi arriva l'ampolla del rosolio coi bicchierini del servizio, tanto minuscoli da sembrare quelli della bambola. Perché il rosolio (si pronuncia *rosòglio*, mi raccomando) della piemontesità è la quintessenza, seguito a ruota dal ratafià, che però riscatta il suo secondo posto con l'essere il prodotto tipico di una cittadina del Biellese il cui nome è tutto un programma, in quanto a simboli di Piemonte - parlo di Andorno Micca, non so se mi spiego... Anche spogliati di tutti i simboli e i parafernalia, rosolio e ratafià restano due produzioni illustrissime del Piemonte. Ancor più prosaicamente, sono liquori dolci, di moderata gradazione alcolica (attorno ai 25°) la cui invenzione e diffusione è legata a quella dello zucchero di barbabietola, fra Sei e Settecento. Il primo esprime nel nome (“olio di

rose”) la sua consistenza di ricco sciroppo; i suoi ingredienti caratterizzanti sono, ovviamente, i petali di rosa, ma ci sono anche altri tipi di rosolio: alle mandorle, all'anice, alla cannella. Il ratafià, nome sulle cui origini molte sono le ipotesi, nessuna delle quali particolarmente attendibile, è comunemente associato alle ciliegie, con le quali in effetti si produce la varietà più venduta, ma si fa anche con le bacche di ginepro o le noci; e in Piemonte, come si diceva, ratafià è sinonimo di Andorno Micca, dove, secondo la leggenda, attorno all'anno Mille questo liquore addirittura salvò l'intera popolazione locale dalla peste, e dove tuttora ha sede la principale azienda produttrice.

Ma rosolio e ratafià sono, per antonomasia, liquori casalinghi, quelli che tutti noi, prima o dopo, ci siamo cimentati a fare, magari con quelle fragole che ci hanno “tirato dietro” al mercato, o quelle more che abbiamo raccolto durante una

scampagnata graffiandoci come non mai. Per non parlare dei nocini, limoncelli, salviette, liquori di questo e di quello.

Liquori diversi per territori diversi, naturalmente. Nelle zone montane del Piemonte è tradizionale la preparazione di liquori a base di erbe montane come il genepy, o di vari tipi di elisir e amari digestivi che alcuni usano per correggere il caffè o assumono, come una medicina, su una zolletta di zucchero; o come il *Garus* susino, dalla misteriosa origine, fatto con spezie non autoctone e quindi interessante testimonianza degli scambi di cui la Valle di Susa è stata al centro sin da tempi remotissimi.

DELLA PRESENTABILITÀ DELLA GRAPPA

Una volta ci si faceva un cicchetto, adesso si degusta

Diverso, anche se collegato, il discorso sui distillati - soprattutto la



grappa, il distillato italiano per eccellenza. Richiedono più impegno e attrezzatura, pur se in anni recenti anche questo è diventato un hobby alla moda, e non mancano gli appassionati che si costruiscono alambicchi e filtri riciclando vecchie pentole, bollitori o addirittura scaldabagno fuori uso, e per i quali il divertimento da *bricoleur* è più importate del risultato - non sempre eccelso, diciamocelo.

Dico “in anni recenti” perché non è da molto che la grappa ha ritrovato presentabilità, sia sul piano qualitativo sia in termini di accettabilità sociale, al punto che oggi fa anche tendenza. E scatena rivalità fra zone produttrici, e relative tifoserie, ciascuna delle quali rivendica primogeniture e primati. Qualche settimana fa, chiacchierando del più e del meno in Internet, ho accennato a una meravigliosa grappa astigiana di moscato che mi hanno regalato e di cui conservo, qual sacra reliquia, un'ampollina alla quale attingo con parsimonia, centellinandone il celestiale contenuto solo nelle occasioni più che speciali. Apriti cielo. Sono stata sommersa da una valanga di messaggi di veneti colpiti nel-

l'onore: come osavo io, piemontese, parlare di grappa? La grappa è esclusivamente veneta, il resto non esiste. A nulla è valso tentare di spiegare che - in Italia, perlomeno - ovunque si faccia vino ci sono vinacce, e ovunque ci sono vinacce c'è grappa; e che la distillazione non l'hanno inventata a Bassano o a Vittorio Veneto, ma si pratica da tempo immemorabile in ogni parte del mondo.

Perciò, se a parlar di vino il campanilismo è mitigato da un certo fair play e dal riconoscimento - magari non proprio sincero, ma fa lo stesso - delle reciproche eccellenze, sul distillato le buone maniere vanno a farsi benedire e basta.

Allora facciamo una concessione, ma solo e unicamente lessicale.

È vero, “grappa” è termine che appartiene al Veneto, o comunque al nord-est italiano, e parlare di “grappa” in Piemonte (o in Calabria, o in Sardegna) equivale ad usare una sorta di neologismo, ché il vocabolo



divenne d'uso comune e nazionale solo dopo la prima guerra mondiale, quando sui fronti carsici e alpini la grappa e vari intrugli equivoci ad alta gradazione alcolica erano dispensati in abbondanza per "corrobore" (cioè stordire, istupidire, drogare) i soldati in trincea. Che da allora "grappa" indichi la stessa cosa dal Moncenisio a Lampedusa è certo da considerarsi un importante passo avanti nell'unificazione culturale d'Italia, ma ciò non significa che in precedenza l'articolo non esistesse: semplicemente, era indicato con nomi diversi, locali. In Piemonte ad esempio si parlava, e in molti dialetti ancora si parla, di *Branda*, termine derivante forse da un antico *brandevin*, che significava "vino bruciante", o dal verbo *brandé*, che vuol dire più o meno "ardere, bruciare allegramente". E la Branda la si fa da tantissimo tempo e dappertutto. Dell'antichità e radicamento della distillazione in territorio piemontese testimonia anche la costituzione, negli anni Trenta del Settecento, di una corporazione, l'*Università degli Acquavitai*, in pratica l'associazione di categoria dei distillatori

di professione. Erano solo la punta di un iceberg, alla quale corrispondeva una diffusione capillare della pratica. Tutti quelli che potevano disporre di materia prima, in particolare modo di vinacce, distillavano: dalle grandi tenute agrarie e aristocratiche, in primis i poderi-modello di Camillo Benso di Cavour, alle famiglie contadine, per uso proprio e per commercio.

Una pratica talmente diffusa che a un certo punto i Savoia pensarono di trarne profitto, regolamentandola - e quindi tassandola - con un sistema di licenze e autorizzazioni, e vietandola a tutti i non "patentati". Ovviamente la distillazione, legale e clandestina, continuò imperterrita.

E forse proprio la sua diffusione, la sua natura di bene alla portata di tutti, ha fatto sì che la grappa sia stata a lungo associata alle fasce so-



ciali più basse, al degrado del sottoproletariato urbano, alla miseria e all'ignoranza delle zone rurali o montane più isolate.

In effetti, in tutto questo c'è del vero, soprattutto se ci riferiamo al passato - un passato recente, peraltro. Fino al secondo dopoguerra, suppergiù, la grappa ebbe per i ceti popolari dell'Italia settentrionale una funzione paragonabile a quella del gin tra i proletari inglesi dell'Ottocento, o del rum per gli abitanti delle colonie inglesi del Nordamerica: era il classico torcibudella che aiutava chi doveva lavorare per lunghe ore, e duramente, all'aperto (carbonai, contadini, manovali, ambulanti eccetera) ad affrontare i rigori dell'inverno; e dopo il lavoro faceva dimenticare i guai di una vita grama. Ma, almeno in Piemonte, questa abitudine non arrivò mai ad assumere i contorni di un problema sociale, come avvenne invece nei paesi anglosassoni.

Dunque è un'immagine poco attraente, quella che ha accompagnato la grappa fino agli anni Sessanta del secolo appena passato. Del resto, era un po' un circolo vizioso: l'essere prerogativa di chi cercava un cicchetto a buon mercato e non certo aromi e retrogusti non stimolava il miglioramento qualitativo, e un prodotto mediocre e grossolano poteva attrarre solo una clientela ben poco ricercata.

La grappa era reietta, considerata roba da provinciali e alcolizzati, proprio quando l'Italia si apriva al mondo e le pubblicità televisive (erano pubblicità legnose, ingenu-

ma erano le prime ed ebbero grande impatto, tanto che gli slogan ce li ricordiamo ancora adesso) lanciavano il whisky, il brandy, oppure prodotti italianissimi e magari neanche buoni, ma accattivanti perché dotati di un nome straniero dal suono esotico, e perciò investiti di un'aura di internazionalità e di *status symbol*.

TOVAGLIE A QUADRETTI E LIQUORI DEL FRATE La tradizione torna di moda, la grappa pure

Poi, dagli anni Settanta, le fortune della grappa - come quelle del vino e di tanti altri prodotti agroalimentari - sono cambiate radicalmente. Tornano di moda la tipicità, le radici, i veri o fasulli mangiari di una volta, si inizia a parlare di ecologia, di genuinità, di "folk", e questo (ri)porta l'attenzione sui sapori, i metodi tradizionali, le varietà. Molte volte, diciamo, si trattava di emerite fregature. Le grandi industrie se la cavavano dando una ripulita al prodotto, mettendoci un'etichetta "rustica" e facendo una campagna pubblicitaria in stile agreste-pastorale. Per non parlare della pleora di nettari, amari, liquori, elisir che hanno basato le loro fortune commerciali "rivelando" natali in abbazie, monasteri, celle, grange, in segretissime ricette ritrovate per caso nell'antica Certosa di Nonsodove...

Però tutto questo, comprese le esagerazioni, è servito, e il gusto del pubblico si è evoluto. Qualcuno con-



tinua a comprarsi l'intruglio nella bottiglia-posacenere rivestita in simil-corteccia al negozio di souvenir sotto il santuario, ma la maggior parte di noi non si accontenta più di un generico "vien dalla campagna". Nello specifico, "la grappa" è diventata "le grappe" e la ricerca si è concentrata sulle grappe di monovitigno (Moscato, Barolo, eccetera), sullo sviluppo delle caratteristiche organolettiche dei vari tipi di grappa e sul perfezionamento dei metodi di produzione e invecchiamento. Gradualmente, "bere" è diventato "degustare", imparare ad apprezzare le sfumature di colori, aromi e sapori. Il circolo vizioso prodotto scadente/pubblico incompetente/prodotto scadente ha cominciato, a poco a poco, a diventare un circolo virtuoso in cui la curiosità sulle origini e i contenuti e la domanda di qualità hanno stimolato il miglioramento dei prodotti, educando il gusto del pubblico e la consapevolezza dei valori culturali, oltre che alimentari, di quel che si mangia e si beve. Provvidenziale è stata anche l'evoluzione dei costumi, che ha fatto decadere l'icona del *macho* che per dimostrarsi tale deve buttar giù il suo liquore tutto d'un fiato e il cibo lo deve divorare, non interessarsi a come si fa; e, parallelamente, ha reso accettabile il fatto che una donna possa avvicinarsi all'acquavite, senza per questo essere una donna perduta. Il tutto è stato accompagnato e favorito da abili strategie commerciali che hanno trasformato anche l'estetica del prodotto, che si sa, la forma è sostanza. Bottiglie, etichette e bicchieri sono diventati oggetti di design, non necessariamente funzionali all'esaltazione del contenuto ma efficaci nel farne un prodotto di prestigio, da esibire e regalare.

DA PASSATEMPO AD ARTE. E MESTIERE
Gli artigiani che hanno trasformato la passione in professione

Ma, come dice il saggio, non è tutto oro ciò che riluce. Quindi non è affatto detto che quel che è genuino sia anche buono, così come non è detto che tutto ciò che si dice genuino poi lo sia davvero. Ché i furbi son sempre in agguato. Una volta capito da che parte tirava il vento, alcuni han fiutato l'affare e hanno cominciato a spacciare per prodotti di cascina o per "vera cucina casa-

linga" quello che in effetti era tutt'altro, e all'incauto cittadino che, pieno di entusiasmo, andava in campagna o in montagna a comprare il burro e il liquorino, il vino o la frutta non di rado venivano rifilate, magari a caro prezzo, ciofeche di dubbia origine, vino "fatto col pentolino" eccetera. Per fortuna non è stata certo quella la prassi comune, ma, anche nella più spacciata buona fede, capita con una certa frequenza di comprare qualcosa a un mercatino o a una fiera o in cascina e, tornati a casa, scoprire che si, è un prodotto genuino, ma non ha proprio nulla di speciale, e tanto valeva andare all'enoteca o dal fornaio sotto casa.

Tutto questo rischia, non tanto di disamorare i consumatori verso i prodotti, ma di annullare, nella loro percezione, la differenza fra un prodotto onesto ma nulla di più e un prodotto artigianale di qualità. Insomma, di perpetuare quella equazione fra "artigianale" e "improvvisato" che negli ultimi anni si è tanto lavorato per sfatare. Riuscendoci, in larga parte, e in primis con tutto il programma dell'Eccellenza Artigiana, che vuole per l'appunto dare visibilità all'artigianato di qualità e quindi, nel contempo, garantire l'acquirente e tutelare l'artigiano.

Ma stavamo parlando di distillati e liquori. E in questo settore, in anni recenti, all'attività di aziende di antica e illustre tradizione si è affiancata quella di giovani e nuovi artigiani che hanno trasformato la passione in professione, e hanno creato imprese che portano avanti un lavoro costante di ricerca, recupero e sperimentazione.

Sono riusciti a ricreare e rilanciare produzio-

ni date per scomparse, a riprodurre e reinterpretare metodologie antiche. Ma devono anche confrontarsi con le esigenze del mercato, con le normative sull'igiene e sicurezza alimentare, le regole sull'etichettatura, i contenitori, i luoghi di lavoro. Di fatto, riescono a fare prodotti che possono essere antichi nei sapori ma sono decisamente innovativi nell'approccio al mercato e ai consumatori. E prodotti che sono innovativi anche nei sapori ma garantiscono comunque la cura e la manualità che solo un esperto artigiano sa metterci.

È proprio questo patrimonio di "mestiere" che l'Eccellenza vuol tutelare e rendere riconoscibile, e quindi stabilisce, attraverso i Disciplinari dell'Eccellenza relativi ai singoli settori e comparti, precise regole e linee guida metodologiche alle quali le aziende si devono adeguare, le materie prime, gli standard qualitativi, i tipi di prodotto che rientrano nella definizione (ad esempio, per la grappa vengono previsti quattro tipi di prodotto finito: la *grappa giovane* o *grappa bianca*, la *grappa invecchiata*, la *grappa monovitigno* e le *grappe aromatizzate*).

NON È LA STESSA COSA
Liquori e distillati son cose diverse e tutti lo sanno.
O forse no.

Lo si fa per comodità, per fretta tanto ci si capisce ugualmente, ma "liquore" e "distillato" non sono sinonimi, bensì prodotti diversi, perché diverse sono le rispettive tecniche di produzione.

"Distillare" vuol dire "colare goccia a goccia", e quello che viene colato è, con estrema semplificazione, la condensa del vapore risultante dal surriscaldamento ed evaporazione dell'alcol contenuto in sostanze già elaborate oppure in altri prodotti. Anticamente, i prodotti della distillazione erano usati soprattutto come farmaci, anche se della medicina dovevano avere più il sapore che le proprietà curative. Ma i tempi evolvono, si fanno esperimenti, si migliorano le tecniche, e alla fine si ottengono risultati tutt'altro che disprezzabili al palato, che vengono quindi promossi a nettari corroboranti e digestivi, "tonici", "cordiali" eccetera. Insomma, il pretesto per farsi un goccio lo si trova sempre.

Per essere più precisi, la legge definisce *acqueviti* i prodotti ottenuti "dalla distillazione di fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, in modo da conservare i principi aromatici delle sostanze fermentate e delle sostanze derivate dalla fermentazione". I più comuni tra i prodotti della distillazione sono il brandy, che è un distillato di vino (il termine "cognac" è rigorosamente riservato al distillato da vini francesi), e una varietà di altre acqueviti, ottenute dalla distillazione del succo fermentato di frutti, come le prugne, le albicocche, le pesche, i frutti di bosco eccetera; oppure da erbe come la genziana (per la precisione, la distillazione del succo o mosto ottenuto lasciando fermentare le radici di genziana in acqua leggermente dolcificata).



Le materie prime variano a seconda dei prodotti disponibili sul territorio, come cereali, legumi, tuberi, frutta, bacche; orzo, grano, mais o avena per il whisky; riso, per il sake giapponese; canna da zucchero per il rum (chiaro o scuro a seconda dell'aggiunta di caramello di zucchero); sidro di mele per il calvados; bacche di ginepro per il gin; ciliegie per il kirsch; ancora cereali, e patate, per la vodka; e così via.

Tutti questi distillati sono ottenuti da una base liquida, cioè, come si è detto, il mosto fermentato di una serie di prodotti.

La grappa, invece, si ottiene dalla distillazione diretta di una base solida, vale a dire le vinacce risultanti dalla pigiatura dell'uva e che, come prescrive la legislazione europea, devono essere prodotte esclusivamente in territorio italiano. Possono essere fresche, cioè prelevate immediatamente dopo la pigiatura dell'uva,

oppure semi-fermentate o fermentate, a seconda del tempo in cui sono rimaste a contatto col mosto.

La distillazione artigianale è quella detta "discontinua" (la distillazione continua è una tecnica di origine americana tipica delle produzioni industriali), in cui è fondamentale l'intervento dell'artigiano distillatore, che deve regolare manualmente il funzionamento degli alambicchi e separare il cuore, cioè la parte migliore del prodotto della distillazione, dalla testa e dalla coda. In questo tipo di lavorazione, gli alambicchi contenenti le vinacce possono essere a contatto diretto con la fonte di calore; possono essere caldaie a doppia parete (a bagnomaria); oppure, le vinacce vengono riscaldate con vapore o con serpentine.

I liquori, invece, sono, sempre nella definizione di legge, "miscela di alcool etilico o acqveviti addizionati

con acqua, zucchero, aromi, essenze, e talora anche con sostanze amare toniche, bitter, amari, ecc.". Sono dunque prodotti la cui realizzazione non prevede la distillazione, ma l'uso di distillati come materie prime, più precisamente come base.

Come i distillati, anche i liquori nascono come farmaci, spesso in ambito monastico. I monaci erboristi facevano macerare erbe officinali in alcol, filtrando poi il tutto e ottenendo degli "amari" che potevano conservarsi a lungo e avevano le più svariate proprietà - digestive, depurative, corroboranti, eccetera.

Per fare un liquore, il prodotto aromatizzante (erba, frutto o altro) viene messo in infusione nell'alcol etilico, la cui funzione è quella di estrarne gli oli essenziali, gli aromi, i colori e i sapori.

Il tutto viene sigillato e lasciato riposare per un periodo di tempo variabile, quindi filtrato e unito ad

uno sciroppo più o meno concentrato di acqua e zucchero: questo serve ad abbassare la gradazione alcolica e a rendere la miscela gradevole al palato. Infine si procede all'imbottigliamento.

Questo è il procedimento di base, ma è ovvio che la lunghezza e modalità dell'infusione possono variare in relazione alla ricetta, così come più o meno infinite sono le frutta, erbe, spezie e altri ingredienti dai quali è possibile ottenere un liquore.

GLI ECCELLENTI

Sono una quindicina gli artigiani liquoristi e distillatori piemontesi che possono fregiarsi del riconoscimento di Eccellenza Artigiana.

L'elenco completo, e tutte le informazioni, si trovano su:

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

Né verde né dolce - Viene da Pancalieri la menta migliore del mondo

Alda Rosati-Peys

Tanto per cominciare, non è verde, non è sciropposa e non è dolce. Noi siamo abituati alla menta delle granite, dei ghiaccioli, delle bottiglie comprate al supermercato per farci la bibita in estate. Quello, però, è un misto di estratto di menta, acqua e zucchero, ed è verde in quanto "addizionato di" colorante alimentare, perché così il tutto ricorda il colore delle foglie, dà un'idea di freschezza, risulta più attraente e, in definitiva, si vende meglio.

Ma noi che in Piemonte abbiamo la menta migliore del mondo queste cose le sappiamo - più o meno. A proposito, lo sappiamo che in Piemonte c'è la menta migliore del mondo? È la menta di Pancalieri, che è una cittadina a una trentina di chilometri da Torino. Un territorio tra il Pinerolese e la piana di Bra particolarmente adatto alla coltivazione in pieno campo di erbe aromatiche e officinali perché, come ci spiegano gli esperti, questo era l'antico alveo del Po che, mutato il suo corso, ha lasciato una terra sabbiosa e fertile.

Le erbe coltivate sono tante, dalla camomilla all'assenzio, dall'issopo alla santoreggia, dalla malva al draguncello. Ma soprattutto la menta, coltivata da sempre (già nel Settecento l'*Iconographia Taurinensis* descriveva le varietà conosciute in

Piemonte) e di cui, attorno al 1865, il farmacista pancalierese Chiaffredo Gamba avviò la coltivazione e distillazione in zona, presto imitato da confettieri e distillatori, e dagli stessi coltivatori, che da semplici fornitori di foglia fresca (pagata un tanto al *miria*) iniziarono ad attrezzarsi anche per la distillazione. E all'inizio del Novecento fu introdotta la varietà destinata a diventare la più diffusa, la Menta Piperita nera, la *Black Mint* inglese, di particolare pregio per qualità e resa produttiva. Tutti assieme diedero vita a un settore che caratterizzò questo territorio fino a tutto il periodo successivo alla prima guerra mondiale, tanto che, nel 1926, nel Pancalierese erano attive circa settanta distillerie di menta. Poi è la solita storia: declino, alterne vicende, e riscoperta sin dagli anni Ottanta. Oggi la menta di Pancalieri fa parte del Panniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Il prodotto della distillazione è l'olio essenziale di menta. E per quello di Pancalieri è stata richiesta la DOP: sia per dare riconoscimento ufficiale alla sua qualità, sia per tutelarla dall'invasione del mercato da parte di prodotti stranieri a basso costo e di cui non è controllabile il processo produttivo.

A portare avanti questo lavoro di tutela e valorizzazione è, sin dal 1985, la Cooperativa Erbe Aromatiche

di Pancalieri, alla quale aderiscono sedici aziende produttrici, e che nel 2002 ha aperto, proprio a Pancalieri, **EssenzialMenta** (Via Pinerolo 7/B, tel. e fax 011 9734279) un punto vendita in cui si trova tutto quel che dalla menta si può ricavare, incluse profumatissime bomboniere, ricettari e manuali.

Ma che si fa con la menta?

Ci si fa di tutto. L'olio essenziale (grezzo o ridistillato) si usa nel settore alimentare, farmaceutico e cosmetico: dallo sciroppo ai liquori, dalle caramelle a candele, saponi, creme e balsami.

Poi ci sono i rimedi casalinghi (pare ad esempio che qualche piantina di menta strategicamente piazzata tenga lontane le formiche) e gli usi culinari: le foglie, fresche o essiccate, si usano nella preparazione di carni, pesce, biscotti, torte, dolci al

cucchiaino, gelati, macedonie e cioccolatini, per farci gelatine e salse ottime per accompagnare gli arrostiti. E se ci affascinano i segreti dell'erboristeria, non abbiamo che da aprire uno qualsiasi dei tanti libri sul tema "le erbe curano tutto" e scopriremo che la menta ha funzioni toniche, analgesiche, stimolanti, antispasmodiche e digestive. Combatte le intossicazioni, l'aerofagia, la tosse, i reumatismi, la sonnolenza postprandiale, l'alito cattivo e la pelle grassa, è vermifuga e anche - poteva mancare? - afrodisiaca. Infine, i fiori di menta pestati nel mortaio e miscelati con un po' di panna e qualche goccia di olio di calendula diventano una crema contro arrossamenti da freddo e scottature solari. Un vero toccasana. E se non dovesse funzionare, possiamo sempre servirla come dessert...





**Centro
Studi per
l'Artigianato
Piemontese**

TORINO

piazza Bodoni, 3
tel. 011 8122609
fax 011 8398376
www.csarpiemonte.it
info@csarpiemonte.it

RICERCHE STUDI SONDAGGI DOCUMENTAZIONI

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, **venti 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.


Confartigianato
PIEMONTE


Piemonte
Confederazione Nazionale dell'Artigianato
e della Piccola e Media Impresa


Artigianato Piemonte
CNA

**dal MONDO
e per il MONDO
dell'ARTIGIANATO
e delle P.M.I.**

Scelte di vita

la IV edizione del VegFest

Mariangela Di Stefano

Il VegFestival di Torino giunge alla quarta edizione e diventa internazionale. Il 16, 17 e 18 giugno, lo Spazio 211 (Via Cigna, 211) sarà la capitale assoluta del mondo Vegan.

Tanto da scoprire e da mangiare per chi vegano lo è, per chi lo vuol diventare, e anche per chi non ne sa nulla

Torino ancora una volta è tappa imperdibile, in quanto unica: eventi del genere non esistono in Italia e nemmeno in Europa.

Si tratta di un'occasione

speciale per conoscere da vicino il mondo di quelli che per molti sono solo dei vegetariani più che ortodossi. Tanti però non conoscono le ragioni che stanno dietro questa scelta.

Quella dei *vegan*, infatti, è una scelta di vita che condiziona ogni aspetto del vivere. Così, i vegani non solo non mangiano carne e pesce, ma anche tutti quei cibi che derivano dallo sfruttamento degli

animali: latte, uova e miele. Inoltre, chi decide di diventare vegano non indossa capi in pelle, né in seta, né in lana, per il principio che i nostri fratelli, che siano o meno a quattro zampe, vanno rispettati in ogni aspetto della loro esistenza.

Per rispondere a queste e ad altre domande, il VegFestival presenterà le testimonianze di chi ha sposato questa filosofia che si pone contro tutte le crudeltà nei confronti del mondo animale. A parlare non saranno soltanto italiani, ma anche ospiti provenienti da Stati Uniti, Gran Bretagna, Africa e Germania. Inoltre, per la kermesse è stata scelta una madrina d'eccezione. Sarà infatti Julia Butterfly Hill, l'attivista che visse per due anni su una sequoia californiana chiamata Luna, ad inaugurare il Festival. Julia, che oggi si batte contro gli allevamenti intensivi ed estensivi di tutto il mondo, ha fondato la "Circle of Life Foundation", e durante la tre giorni racconterà la storia della sua vittoria, conquistata dall'albero, per evi-

tare la deforestazione della zona.

Ospite d'eccezione anche Paola Maugeri, vj di Mtv e vegana convinta: a lei il compito di rinnovare l'appuntamento per l'anno prossimo.

Allo Spazio 211 si susseguiranno incontri e seminari sul rapporto non cruento con gli animali e con l'ambiente, considerando anche l'aspetto della salute del singolo. Non mancherà naturalmente lo spazio della cucina vegan, e quello dedicato alla presentazione dei libri che trattano l'argomento. Per farsi conoscere dai non-vegan.

Facendo quattro chiacchiere, ci si accorge di una cosa: chi ha sposato il veganesimo ha passato un periodo più o meno lungo da vegetariano. Come Marina Berati, una delle organizzatrici del VegFestival. Da più di otto anni porta avanti la sua scelta ed ha anche scritto il libro *Diventare vegan in dieci mosse* (Editrice Sonda). Fa parte di un gruppo di volontari - si definiscono "lo staff del VegFestival" - che quattro anni fa, quasi per caso, hanno avuto l'idea di aprirsi al mondo dei non addetti ai lavori, dei "carnivori".

"Ci piaceva l'idea di farci conoscere dal pubblico - spiega - per mostrare in positivo il nostro stile di vita. All'inizio devo ammettere che eravamo un po' timorosi della reazione generale. Fin da subito però l'intervista è stata grande e di vegan a Torino si è parlato oltre ogni più rosea previsione".

Del resto, in Italia non esiste niente del genere, perché solitamente più che di festival, i momenti di incontro e di scambio di idee dei vegani sono dei raduni, durante i quali si tengono convegni e incontri per chi questo mondo già lo bazzica.

Ma perché una scelta così radicale? "La maggior parte di quelli che diventano vegan convinti proviene da esperienze precedenti, e questo si spiega facilmente dicendo che la nostra non è solo una scelta alimentare, ma - aggiunge la Berati - al tempo stesso etica, animalista, ambientalista e umanitaria. Per comprendere il nostro stile di vita non basta chiedersi quello che mangiamo, perché la vita di ognuno, ogni giorno, ha un enorme impatto con il mondo esterno".

Oltre a questa, l'altra domanda che

si pongono molti è quella che riguarda la differenza tra un vegetariano e un vegano. Ma la domanda in assoluto più frequente che si sente rivolgere chi ha abbracciato questa ideologia è: che cosa mangiate realmente? "Ci sono un sacco di cose che si possono mangiare senza comprendere carne, latte e uova - risponde Marina. Naturalmente per il Festival verranno cucinati dei deliziosi menù, ma esistono un sacco di piatti tradizionali che sono adatti per propria natura".

Saperne di più

Ecco alcuni siti da consultare per avere un'informazione ampia e dettagliata, seppur dichiaratamente di parte, sul mondo vegetariano e vegan. Ma anche ricette, indicazioni sui locali che propongono menù vegetariani e su dove acquistare prodotti vegan, vegetariani, biologici ed equo-solidali.

www.vegetariani.it

www.vegfestival.org

www.scienzavegetariana.it

www.saicosamangi.it

www.veganhome.it

www.vegan3000.info

www.ivu.org/italian/recipes

www.okara.it

www.progettogaia.it

www.promiseland.it

www.veganitalia.com

www.vegetarian.it

www.vegetarian.ie (in inglese)

www.veggievision.co.uk (televisione vegana online, in inglese)



VEG FESTIVAL
Spazio 211 • Torino
Quarta edizione

Spazio 211 - Via Cigna 211 - Torino
aperto da venerdì 16 a domenica 18 giugno
dalle 10 di mattina alle 2 di notte

Festa vegan all'aperto.
ricca di stand, conferenze,
concerti e tanti altri eventi,
a ingresso libero.

16-17-18 giugno 2006

Ottimo cibo vegan da gustare a ogni ora
del giorno e tanti stand per curiosare
e capire che... **vivere vegan significa
goderli la vita senza distruggere quella
degli altri animali e della Terra!**

Inaugurazione venerdì 16 alle 19.00
con Julia "Butterfly" Hill,
la femosa attivista (vegani)
che ha vissuto per 2 anni su una antica
sequoia californiana impedendo
la deforestazione dell'area!

Domenica 18 ore 16.30
incontro con Paola Maugeri,
vegana, giornalista e vj di MTV.

... e tanti altri appuntamenti, eventi, conferenze!
Programma completo su www.vegfestival.org

Contatti:
www.vegfestival.org
info@vegfestival.org
Tel. 333.6705842

L'appuntamento è quindi per metà giugno, allo Spazio 211. Nel frattempo dal VegFestival arriva qualche suggerimento alimentare per gustare in casa un piatto che risponda a tutti i requisiti vegan. "Io consiglio un semplice piatto di lasagne - illustra Marina. Al posto della pasta all'uovo basta utilizzare quella di grano duro, per la besciamella sostituire il latte animale con quello di soia e condire il tutto con del pesto alla genovese, rigorosamente senza grana".

Naturalmente questo tipo di cucina prevede anche cose più esotiche. Dal *seitan*, un alimento tipico orientale che si ottiene dal glutine di frumento, utilizzato per spezzatini e cotolette, alla soia che però, raccomandano, bisogna assolutamente saper cucinare, perché i risultati potrebbero essere anche non del tutto entusiasmanti.

Info: www.vegfestival.org

Parola di vegetariano



Intervista al Dottor Luciano Proietti

Alimentazione corretta?

Una cattiva alimentazione possono farla sia i carnivori che i vegetariani. Infatti non dipende da quello che si mangia ma dal proprio equilibrio nutrizionale.

La sua scelta è stata determinata dal principio della non violenza, come lei ci ha ricordato. Come mai non ha compiuto quel passo in più che l'avrebbe portata ad essere vegano?

Il motivo è semplice. Devo ammettere che mi piacciono troppo le uova e il latte, quindi non me ne privo. Bisogna però ammettere che da un punto di vista etico e nutrizionale, quella dei vegan è la scelta migliore.

Da un punto di vista alimentare cosa manca ad un vegan?

Sicuramente l'apporto di vitamina B12. Però solitamente la dieta vegana è una dieta compensata, quindi da un punto di vista alimentare rimane ottima.

Cosa ne pensa del VegFestival?

Ha avuto modo di visitarlo nelle edizioni passate?

Sì, ci sono stato. In quell'occasione è possibile reperire ogni tipo di informazione, da un punto di vista nutrizionale, etico ed ecologico. Naturalmente bisogna ricordare che è sempre informazione di parte, visto e considerato che l'argomento di solito è uno di quelli che non vengono trattati o divulgati.

Perché succede questo?

Per il semplice motivo che si parla poco di alimentazione in generale, ma si parla sempre del gusto e degli affari che orbitano intorno a questo senso. Si parla poco di alimentazione in termini di valore ecologico e etico. Basterebbe invece sapere che mangiando meno cibo animale in generale o utilizzando solo quello che non proviene da allevamenti intensivi, l'equilibrio mondiale sarebbe maggiormente garantito. ■

m.d.s.

Una scelta non violenta. Come conciliare motivazioni etiche ed esigenze nutrizionali

MenuVegan

Un'iniziativa per aprire i ristoranti "normali" anche a vegetariani e vegani

All'inizio del 2006 proprio a Torino è partita l'iniziativa MenuVegan, che intende consentire anche a vegetariani e vegani di poter scegliere nei ristoranti i cibi loro congeniali. In questo modo anche in Italia sarà possibile fruire di un servizio che già da molti anni è disponibile nelle principali nazioni europee, e negli Stati Uniti.

I gestori dei locali vengono contattati dagli organizzatori dell'iniziativa, i quali potranno aiutarli a individuare nei menù i piatti che possono già essere contraddistinti come vegetariani, quelli che lo possono diventare con piccole modifiche (ad esempio sostituendo lo strutto), quelli realizzati con prodotti biologici e così via. I locali che aderiscono all'iniziativa sono segnalati su siti e pubblicazioni, e riceveranno gli adesivi da apporre sui menù, con simboli relativi ai vari tipi di piatti (una 'V' verde chiaro contraddistingue un piatto vegetariano, 'VV' verde scuro un piatto vegano, una 'B' blu quello realizzato con prodotti biologici), oltre a una vetrofania che raffigura una persona vegana e la scritta "Io posso entrare".

Luciano Proietti è un medico pediatra nutrizionista. A 18 anni ha intrapreso la strada del vegetarianesimo, facendo propri i principi della non violenza letti sui libri di Gandhi e di Schweitzer.

Cosa l'ha portato a fare questa scelta?

Le mie sono motivazioni di tipo etico, ma all'inizio i miei genitori non erano molto d'accordo con questa mia posizione.

Lei si occupa anche di nutrizione.

Cosa rispondere a chi pensa che quella del vegetariano non sia un'a-



Io mangio tutto!

Elogio dell'onnivoro

Bruno Boveri

Io sono onnivoro. Ovverossia mangio tutto. Che non vuol dire che mangi di tutto, che divori qualunque cosa mi si metta nel piatto. Questo è ovviamente frutto della civiltà del benessere: solo chi ha sconfitto la fame può permettersi di scegliere di cosa cibarsi.

Dato questo per scontato, io faccio la mia scelta in base al gusto e alle conoscenze, al mio bagaglio culturale. E questo mi porta a non scartare nulla a livello di generi edibili (credo in vita mia di aver assaggiato quasi tutto il possibile), bensì a scegliere, all'interno di questi generi, in base ai criteri di coltivazione (o allevamento) e confezione. Per capirci al volo: sì al mais ottofile prodotto ad Antignano, no a quello della Monsanto; sì a tutti i generi e a tutte le tradizioni di cucina casalinga, no a surgelati già pronti, 4 salti nel mi-

croonde e così via. Arrivo anche all'esagerazione di non usare la pentola a pressione, ma questi possono essere eccessi personali: sono per la cucina a fuoco lento, possibilmente lentissimo e nessuno mi convincerà mai che il ragù napoletano si possa fare dentro a una pentola chiusa ermeticamente in tempi ridicoli rispetto alle 6/8 ore tradizionali.

Come dicono gli inglesi (campioni di logica, se non di cucina): *the proof of the pudding is in the eating*. Sono pronto a qualsiasi confronto, certo che la concretezza la vinca sempre sulle sofisticherie. Insisto, secondo me l'equazione corretta è: materie prime di qualità (in cui rientrano criteri sani di coltivazione o allevamento) + manipolazione attenta e consapevole (senza scorciatoie e con poca tecnologia) = grande cucina.

E questo vale, a mio avviso, sia nella quotidianità casalinga sia al risto-

rante. Lascio volentieri all'alta ristorazione (non per forza di cose sempre "grande"), la sperimentazione e l'uso di tutta una serie di astruserie che fanno diventare la cucina una sorta di succursale di laboratorio chimico/fisico. E la tavola un guazzabuglio di tazzine, biberon, fiale, bicchierini, sacchetti da annusare e giochini infantili. Gusti e idee personali: non pretendo di fare proseliti.

Sono onnivoro, dicevo prima, mangio con gusto tutto ciò che solletica il mio gusto, sia esso verdura, frutta, pesce o carne e derivati vari.

Il che non vuol dire certamente che io non possa fare a meno di qualcuna di queste cose; vuol dire che **non voglio** fare a meno di nessuna di loro: non voglio privarmi del piacere di mangiare le mie amate pere

Perché il sugo senza soffritto è un sacrilegio, e le carni esigono la compagnia delle verdure

(kaiser, Williams, madernassa) e i ceci o le fave o i peperoni, ma anche i calamari

e le triglie, l'agnello sambucano e il bue grasso. Tutto, e nulla meno, fa parte del pianeta del gusto. Nella nostra regione poi, i cui piatti più emblematici sono i bolliti e il fritto misto (che, guarda caso, accosta alle

carni di tutti i tipi, anche verdura e frutta).

Non voglio lanciare crociate a favore di anatemi contro, né lasciarmi coinvolgere in discussioni oziose: nella mia un tempo sfilacciata vita sentimentale ho avuto una fidanzata che tentò di convertirmi ad una sana pratica vegeta-

riana, ad una cucina salutista che non prevedeva frittiture, cercando perfino di convincermi che il sugo di pomodoro per condire la pasta era migliore se fatto solo cuocendo il pomodoro, senza alcun tipo di soffritto (provare per credere). A vederla mangiare mi metteva tristezza. E invece il cibo e la tavola hanno da essere gioia, piacere, divertimento condiviso. La tavola deve unire e mai dividere.

Lasciatemi quindi tessere l'elogio della carne, cercando di non cadere negli ovvi doppi sensi (i piaceri della carne, i tormenti della carne, essere ben in carne). Dai salami crudi e cotti ai prosciutti crudi e cotti, dalla mortadella profumata alla pancetta croccante, dagli agnolotti succulenti alla sontuosità della pasta al forno, dagli arrostiti trionfanti ai bolliti fumanti, dagli spiedi sapienti alle griglie roventi, par di scorrere la penisola in un tripudio di italianitudine.

La carne è importante anche quando non c'è. Quante ricette la evocano, in mancanza: gli "osei scapà", il cappon magro... Ma la cosa più bella è che la carne non rifiuta, anzi richiede sommamente, l'aiuto e la preziosa presenza delle verdure, a far da contorno, ma con pari dignità. Cosa sarebbe mai un arrosto senza patate, e un cotechino senza le lenticchie o la purea, e l'agnello senza il finocchietto selvatico? La carne chiede, *pretende* la presenza di erbe aromatiche e profumate per reciproca esaltazione.

E poi ci siamo noi, con forchetta e coltello a completare l'opera. Sapientemente. ■

Templi della carne in Piemonte

Martini - Bottega delle carni - Boves, Via Roma, 7, tel 0171 380207

Carni di assoluta eccellenza fornite da piccoli allevatori di fiducia: bovini piemontesi, ma anche capretti e agnelli, polli ruspani, capponi, anatre e faraone, conigli e tacchinelle. Splendido il bancone dei salumi, con alcune particolarità come il salame crudo al miele o alle noci, per non dire di quello conservato nella cera d'api (resta morbidissimo).

Silvio Brarda - Cavour, Via Peyron, 28, tel. 0121 6295

Anche qui carni strepitose perché allevate e nutrite in modo attento e competente. Grandi tagli per bolliti e arrostiti, bistecche indimenticabili, ma anche salumi particolari come il salame crudo al Barolo, Barbaresco e Nebbiolo di grandi produttori (come Domenico Clerico) o la buonissima testina marinata da spadellare.

Silvano Pistis - Torino, Corso Racconigi, 51, tel. 011 4470058

Lo trovate scendendo le scale del mercato coperto. Sul banco solo carni di vitelle e castrati di razza piemontese, ottime proposte di carni pronte da cucinare (un polpettone da leccarsi le dita) e grande scelta di insaccati. Una ulteriore tentazione sono i formaggi, i vini, le marmellate e le varie sfiziose proposte dalla moglie di Silvano, Mariella, nel banco a fianco.

Trevisiol - Torino, Via Mazzini, 26, tel. 011 8170122

La qualità è garantita dalla selezione e dal controllo costante che Ermes Trevisiol fa personalmente di piccoli allevamenti langaroli a stretta conduzione familiare. Provate la carne cruda (all'albese o tritata, come preferite) e la differenza balzerà evidente. Ottimi pure gli insaccati tra cui svetta una salsiccia davvero superba.

Indirizzi preziosi, questi, se la cucina è vostro regno e fonte di piacere per voi e i fortunati commensali. Se invece preferite mettere le gambe sotto il tavolo e affidarvi alla valentia altrui, ecco qualche indicazione altrettanto preziosa.

Per un bollito d'altri tempi, allora la meta è Carrù, patria della leggendaria Fiera del Bue Grasso, che si tiene tutti gli anni agli inizi di dicembre. La scelta del locale è difficile, perché da sempre ci si divide in due fazioni: chi ama in modo sperticato il **Moderno** (Via Misericordia, 12 - tel. 0173 75493), e chi invece adora il **Vascello d'Oro** (Via San Giuseppe, 9 - tel. 0173 75478). Voi provateli tutti e due e poi decidete da che parte schierarvi.

Se invece volete buttarvi sul vero grande fritto misto alla piemontese, la meta giusta è senz'altro Priocca, vicino ad Alba, e il nostro ristorante è **Il Centro** (Via Umberto I, 5 - tel. 0173 616112). Il fritto conviene prenotarlo (non ce l'hanno in carta tutti i giorni): sono più di venti pezzi, fritti in modo leggero e soave, fragrante e profumato, morbido e croccante. Un'esperienza indimenticabile.

A Torino, io sono un grande estimatore de **Il Monferrato** (Via Monferrato, 6 - tel. 011 8190674). Arrostiti e bolliti teneri e succulenti, una carne cruda (ve la condiscono sotto gli occhi, in un contenitore trasparente di vetro) da deliquo, agnolotti d'arrosto strepitosi, e poi una finanziaria come non si trova più e le trippe in umido e l'agnello e...

b.b.

Lucilla Cremoni

C'è veg e veg

Lo sapete che esiste lo starter-kit vegetariano? E che per fare prima a indicare vegetariani e vegani si usa la formula "veg*ani"? E che si sono diete consigliate anche per gli animali d'affezione?

Non è una gran scoperta, per la verità, basta digitare "vegan" o "vegetariano" su un qualsiasi motore di ricerca e si trova di tutto. Innanzi tutto le definizioni.

Vegetariano è chi sceglie di eliminare dalla propria alimentazione ogni tipo di carne ma continua a usare i sottoprodotti - uova, latte, formaggi, miele. Questa è la scelta più "comoda", se proprio vogliamo far le pulci. Non solo perché ci sono molti che ciurlano nel manico, definendosi vegetariani ma di fatto non essendolo - quelli che mangiano pesce, ad esempio: forse che i pesci non vengono uccisi per esser mangiati? Ma anche perché molti "vegetariani", a parte la carne, poi mangiano di tutto, quindi anche precotti e cibi con additivi, coloranti, conservanti e nella cui composizione possono esserci componenti di dubbia origine.

I **vegani** invece rifiutano tutti i prodotti di origine animale, inclusi latte e derivati, uova, miele. "Vegan" è termine anglosassone, per la verità, fino a qualche tempo fa si usava anche "vegetaliano" che deriva dal latino *Vegetalis*.

Poi ci sono i **crudisti**, quelli che si alimentano solo di cibi crudi in quanto li ritengono più nutrienti, digeribili e disintossicanti e in generale considerano questa dieta dimagrante, veloce ed economica. E fra i crudisti c'è un'ala estrema costituita dai **fruttaristi**, che si nutrono solo di frutta fresca, matura e biologica.

Le ragioni di tutti sono di ordine salutista, etico, ecologico e anche economico. L'alimentazione vegetale sarebbe la più sana, riducendo i rischi di obesità, malattie cardiovascolari, diabete, cancro e ipertensione. Sarebbe più etica, perché evita il massacro degli animali e il loro allevamento intensivo; quindi, se tutti fossimo "veg*ani", a poco a poco non ci sarebbero più allevamenti e, di conseguenza, tutte le risorse agricole oggi destinate al sostentamento degli animali da carne potrebbero essere fruite dalle popolazioni del sud del mondo, con conseguente cancellazione di fame, sete,



miseria. E sarebbe una scelta ecologica, perché eviterebbe il disboscamento che soprattutto negli ultimi decenni ha cancellato milioni di ettari di foreste per far spazio a praterie da pascolo, nonché le sostanze chimiche presenti nei pesticidi e nei mangimi, che inquinano l'aria e le falde acquifere. Sarebbe, infine, una scelta economica, perché allevare animali da carne costa molto in termini di risorse ambientali, energia, inquinamento.

Quindi, per essere sani e politically correct, dovremmo voltare le spalle a carne e prodotti animali e concentrarci, oltre che su frutta e verdura, su cereali, legumi, noci (cioè i capisaldi della dieta mediterranea) ai quali aggiungere semi - come papavero, zucca, girasole, lino, sesamo - e alimenti non convenzionali, per così dire: soia sotto forma di *tofu*, latte, "bisteche" da ammorzare nel brodo e cucinare normalmente; *seitan* (una simil-carne ad alta concentrazione di glutine) e così via. Fin qui, tutto fila.

Poi, però, cominciano le complicazioni. A cominciare dalle confusioni della scienza. Sì, perché tutte le parti in causa sono armate fino ai denti (è il caso di dirlo) di solidi e apparentemente inconfutabili argomenti scientifici, numeri, tabelle e riferimenti bibliografici. In base ai quali, ovviamente, il "partito veg*ano" dimostra la totale infondatezza dei nostri dogmi nutrizionali.

La carne è fondamentale soprattutto nella fase della crescita, per via di ferro, proteine, vitamina B12, calcio e vitamina D? Non è affatto vero,

anzi fa male su tutta la linea, e poi basta aggiungere limone alle verdure, cucinare in pentole di ferro, compensare con legumi e carboidrati complessi

Non parliamo poi di latte e derivati. Che il latte faccia bene è un concetto che "ci è stato inculcato dalle multinazionali del latte", ma è falso. Il latte - prodotto a scapito della vita dei vitellini - e i formaggi, non solo non sarebbero fonte di calcio ma, come si legge sul sito dell'Associazione Vegetariana Italiana (www.vegetariani.it), "più si beve latte e si mangiano formaggi, più si rischiano fratture alle ossa", e giù con dati e citazioni di studi e ricerche.

Le uova, poi, che orrore: per produrle si ammazzano pulcini, e in più fanno malissimo, sono piene di colesterolo "cattivo" e in cucina sono praticamente un vezzo, visto che oltretutto sono facilissime da sostituire (www.saicosamangi.it).

Insomma, tutte le certezze di noi poveri onnivori sono minate alla base, e non sappiamo se sottoporci a un check-up completo o se continuare volutamente a ignorare fino a che punto ci siamo avvelenati con tutte quelle scaloppine al Marsala, formaggi d'alpeggio e pesce al cartoccio.

Ma poi arriva il colpo di grazia. Lo schiaffo morale. Il "Penitenziagite!". Ora, sorvoliamo su quella volta in cui una tizia, a Londra, mi definì "mangiatrice di cadaveri putrefatti e di escrementi" perché rifiutai di mangiare con lei un intruglio untuoso e dall'odore equivoco in un

posto veggie-macrobiotico costosissimo e popolato da una fauna fighetto-consapevole per la quale "organic" pareva esser soprattutto sinonimo di "non-mi-lavo".

Il fatto è che c'è una spinta evangelizzatrice, in questi movimenti, che è un'arma potente. Ma a doppio taglio. Ci vogliono convertire, e con un certo qual zelo inquisitorio van ripetendo che "... la scelta vegan e vegetariana... NON è una "scelta personale", ma è fatta per salvare animali, e quindi NON ci fa lo stesso che uno sia vegan o meno, non la consideriamo una "preferenza personale" come può esserlo la squadra di calcio o uno stile di abbigliamento. Se tieni presente questo, potrai evitare di dire cose che ti scateneranno contro le ire vegane... Non siamo molto teneri con chi non ci ri-

spetta e non rispetta gli animali, mentre siamo disponibili per chiunque sia sincero e realmente interessato." (www.veganhome.it).

Grazie dell'avvertimento, per non parlare del tono gandhiano. Ma dico, ragazzi, qui c'è gente che ha studiato dai Domenicani; che aveva nonne che "se non mangi le rape un moretto muore di fame", o che "finisci il tuo semolino sennò Gesù piange"! Le "ire vegane" e i ricatti morali ci fanno un baffo. O ci stuzzicano lo spirito di contraddizione, e ci fanno venire una gran voglia di correre a comprarci due salamelle e un etto di porchetta.

Insomma, fra politici e religiosi, scienziati, profeti e svelatori di complotti e verità insabbiato, siamo circondati da saggi

ed eroi ansiosi di insegnarci a vivere e a pensare, e tutto per il nostro bene e la nostra libertà.

Sapete che vi dico? Che, con tutto il rispetto, continuerò a pensare, e a mangiare, esattamente quel che mi piace e mi fa bene. Inclusa la carne. E poi, provateci voi a convincere una pastora tedesca di tre anni che la sua pappa fatta in casa di carne riso e verdura con occasionale uovo e spolveratina di Parmigiano se la può scordare, perché un cane consapevole mangia muesli e sandwich col lievito di birra!

**Vegetariani,
vegani,
crudisti e
fruttaristi**

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi - COSA - sei

Dalla nostra corrispondente
Fabrizia Galvagno

Scusate se ci ritorno su, ne ho già detto e ridetto, ma la questione cibo mi fa uscire pazza. Qui tende a prevalere una dieta scellerata, polverizzata in molteplici usanze, bizzarra e con derive pericolose. Per il corpo e per lo spirito. Avete in mente la piramide degli alimenti? Ecco, rovesciatela, shakeratela un po' et

**Nella Città
che Non
Dorme Mai
neanche
il
metabolismo
si riposa...**

voilà, vi presento Mick. Mick è il mio coinquilino, se ricordate già ho avuto tempi duri con Liz... vivo sempre con psicologici alimentari. Mick, dicevo. 43 anni con panza, il 1° Gennaio 2006 ha

sMESSO di bere e di fumare ed è entrato nel tunnel della dieta. Ma non quelle diete all'americana dove mangi SOLO una cosa per tutta la vita, e la perdita di peso è dovuta al disperato tentativo del tuo organismo di sopravvivere, deprivato di tutto tranne che di grassi saturi, proteine animali e di M&M's.

No, Mick ha scelto un regime alimentare suggeritogli da un sedicente santone, il cui principio ispiratore è sovvertire l'ordine dei pasti, nella convinzione che non è questione di limitare l'apporto calorico, ma solo di prendere per i fondelli il tuo organismo. Mick gioca alle tre carte coi suoi succhi gastrici.

Il risultato è che il povero si è trasformato in un pazzo con problemi di jet lag: alle 10 del mattino, per colazione, abbraccia una pentola dove i Macaroni Alfredo hanno sobbollito allegramente dalle 8,30; oppure scongela 25 ali di pollo impanate e se le ingurgita via una l'altra, appollaiato sullo sgabello; verso le 3 un leggero snack di pane burro e acciughe e verso le 6 cena con brodo di pollo, crauti in lattina e un'insalatina che lava giù tutto, con mezzo litro di salsa all'aglio. Non ho mai assaggiato questa salsa all'aglio, ma la temo come la sifilide, giacché qui anche una semplice *balsamic vinaigrette* è una cosa densa, glutinosa ed opalescente, di colore marron rossastro, con il duplice scopo di allapparti la lingua per 24 ore e farti

sognare Giord-dabliu in mutande per due notti di fila.

La rivoluzione alimentare nella vita del mio coinquilino non ha portato il benché minimo beneficio alla sua silhouette; in compenso il mio orologio olfattivo è seriamente minacciato: mi alzo la mattina e dopo un'ora gli effluvi mangerecci suggeriscono al mio cervello, "bip-bip-ora di pranzo!" Io ci credo e poi cado in depressione quando vedo che sono solo le 9 e la mattinata è ancora sconsideratamente lunga.

Recentemente abbiamo avuto in frigo una mezza cheesecake avanzata e qualche tempo addietro ho ricevuto in dono una tavoletta di cioccolato lunga come una Thunderbird del '56. Entrambi sono durati in frigo meno di 4 ore ciascuno e io non ho nemmeno toccato l'avanzo perché l'idrovora Mick si è risucchiata tutto in tempo zero.

Per la cronaca segnalo che Mick ha ricominciato a bere e a fumare, ma non dà segni di voler tornare a mangiare come un cristiano. Anzi. La sua nuova massima trasgressione alimentare sono le costine ordinate al take out cinese sotto casa. L'ho accompagnato una volta, avevo anche la macchina foto nella borsa ma ero talmente agghiacciata che ho scordato di estrarla, ogni mia terminazione nervosa era impegnata nella decodificazione di stimoli: venefica puzza di olio di colza (sì, esatto: quello che si può mettere al posto della benzina), la retina bombardata di ombre di operosi cinesi impegnati a raccogliere le costine dal pavimento coperto di segatura per disporle su una griglia unta di grasso di pesce dello Yangtze, i timpani perforati dagli stessi cuochi che sgridavano i figli che si soffiavano il naso nel grembiule; avrei voluto scappare, ma i miei avambracci sono rimasti appiccicati al bancone e hanno dovuto usare l'acquaragia per liberarmi.

Altra pagina newyorkese memorabile, cibescamente parlando, è la Francesca.

Tanto è instabile dal punto di vista residenziale, quanto è granitica nelle sue scelte alimentari.

Francesca mangia nello stesso posto a pranzo e a cena, da anni. On e off, ma più spesso è on. E questo già



di per sé mi fa accapponare la pelle, ma quel che più è stupefacente è DOVE va. Ha scelto un posto che ti seduce col nome (Angelica) e ti punisce nei fatti. Angelica ha una politica integralista che vieta l'uso, in ordine sparso, di: carne, pesce, uova, latte, formaggi, certi tipi di verdure (leggi: quelle buone), burro, pane, sale, olio, aceto, pasta, spezie e innumerevoli altri articoli di largo consumo, gusto buono e costo abborribile.

Da Angelica puoi mangiare alghe in brodo di terra e conchiglie dell'Isola di Pasqua; purea di fango e grano saraceno con salsa di cilantro e succo di acero; noodles di riso con erba e spugne marine... cose così, insomma. Anche i dolci, sono senza dolce: no zucchero, no burro, no farina, no un cacchio. Solo mandorle triturate in un pestello, con una tecnica paleolitica che non inquina la purezza dell'ingrediente e, se sei fortunato, panna di soia con sciroppo d'avena. E Angelica va famosa per un pane di grano (di cui confesso di essere goloso) di peso specifico pari a quello di un buco nero e che ti si espande nello stomaco a contatto coi liquidi. Date le limitazioni di ingredienti, immagino sia tenuto insieme da una ricetta atzeca di colla naturale. Io 'sto posto l'ho conosciuto per caso con il mio amico Claudio, il cui regime dietetico, per dirla con Schopenhauer, è un pendolo fra la carne e la pasta; tutti i santi del Paradiso sono stati ampiamente scomodati mentre io asciugavo dal piatto la mia insalata scondita e sorbivo il suo brodo di giunco avanzato.

Angelica è il posto dove la filosofia della mortificazione della carne come percorso verso l'ascesi mistica e la comprensione dell'Universo trova la sua espressione in termini gastronomici, e per Francesca è il distillato della felicità. Per lei la

"zuppa angelicale" è il rimedio per ogni sberla della vita. E a volte ha ragione, qui lo dico e qui lo nego. Anch'io ogni tanto sento il bisogno di angelicarmi lo spirito. Qualche giorno fa ad esempio mi son concessa di intingere delle fette di sedano rapa crude dentro puree di semi assortite, quelle che la Francesca chiama le "gioiose" cose angeliche. Tempo addietro mi son messa in testa di introdurla ad un nuovo ristorante vegeto-macrobiotico: è stato più difficile che far prendere l'ascensore ad un ebreo di sabato. Alla fine l'ho domata, ma non le è piaciuto.

Adrian, invece, è un Triangolo delle Bermude alimentare, per lui il cibo è cibo, no matter what. Mangia qualunque cosa gli capiti a tiro, a qualunque ora, in qualunque forma. Gli ho visto fare colazione con una bistecca di maiale impanata, 2 uova, succo d'arancia, biscotti, una tazza di tè, qualche manciata di cereali e un po' di gelato. Mi han dovuto dare i sali per non svenire. Al suo compleanno in 10 minuti sono precipitate nella sua gola profonda 6 crepes alla banana e cioccolato, 4 lisce e 2 con la panna montata. Una stessa sera ha mangiato tre quarti di una teglia di 4 strati di lasagne ai funghi in un solo slurp e ha capitato solo alla terza fetta di cheesecake. Non ha osato portarsi dietro la mezza torta avanzata, e dunque Mick, incazzato che non sono rimaste lasagne per la sua colazione, ha consumato la sua vendetta nella notte e addio cheesecake. Secondo Adrian un panino non è degno di quel nome se non è almeno lungo come le sue scarpe; se una coppa di champagne è la misura del seno perfetto, per lui la vasca da bagno è la quantità perfetta di zuppa. Quando gli ho raccontato delle micro-bignole torinesi mi fa: ah ho capito...piccole come un hot dog!

A vederlo mangiare ti fai l'idea che abbia vissuto chissà quali privazioni da giovane, in guerra forse. Poi lo guardi bene e capisci: è giovane ADESSO, mangiare quanto un cavallo è esattamente quello che deve fare per contratto con Madre Natura. E se arriva a pesare 60 chili è perché si è messo le scarpe di cemento. O ha le tasche piene di pane di Angelica.

Solo uno su tre di questi personaggi è in possesso di un passaporto americano, quindi ne deduco che è proprio la città che ti fa il solletico al metabolismo. ■



Paolo Grassino



Maurizio Galimberti



Iaria Ferretti



Fabio Viale



Marina Sasso

10 Artisti al lavoro per il Premio Odisseo



Carlo Gaffione



Luisa Valentini



Valerio Berutti



Paola Mongelli



Manuele Cerutti

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

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



Paolo Grassino, Maurizio Galimberti, Iaria Ferretti,
Fabio Viale, Marina Sasso, Carlo Gaffione,
Luisa Valentini, Valerio Berutti, Paola Mongelli,
Manuele Cerutti.

Dieci artisti, dieci opere originali per premiare e stimolare la creatività manageriale.
Una giuria composta da accademici, pubblicitari, giornalisti e manager di spicco delle cinque aree di
riferimento decreterà i vincitori del Premio Odisseo 2006.

Premiazione mercoledì 28 giugno 2006 - ore 17,00
Unione Industriale di Torino - via Fanti, 17

Informazioni:
www.premiodisseo.com

Si ringraziano:

A. Menzoni & C.
Avip Group
Franco Turcati Adr
Gas Gallery
gim
Machè
Michelangelo Carta Editore
NT-Planet
Polo Grafico
Piemonte Mess
Publikompass
Rovellotti
Well Comm Torino

Contribuiscono al Premio Odisseo 2006:



Con il patrocinio di:



Intervista di Nico Ivaldi

Un paio di anni fa, era il mese di luglio, dovevo rientrare a Torino da Stresa, dove avevo seguito per lavoro un concerto di Miriam Makeba. Erano le tre del mattino, avevo mangiato e bevuto in buona compagnia e facevo un caldo tropicale. L'idea di tornare a quell'ora a casa da solo, stanco, accaldato e bevuto, mi teneva non poco in apprensione. Inoltre lo stereo dell'auto si era inghiottito un cd e non volevo più saperne di sputarmelo. Insomma, mi attendeva un viaggio da incubo, per di più senza la compagnia della musica.



Senonchè, quando, ormai rassegnato, stavo mettendo in moto l'auto, mi si avvicina una ragazza magra, con lunghi capelli e un paio di pantaloni di tela rossa. L'avevo conosciuta due giorni prima e di lei sapevo solo che era una musicista. "So che torni a Torino, mi daresti un passaggio?" mi chiese. Accettai senza immaginare che quell'autoinvito avrebbe cambiato il mio viaggio. Infatti avrei percorso i centoquaranta chilometri da Stresa a Torino con la migliore colonna sonora che uno possa immaginarsi: la voce caldissima e ammaliante di Giovanna Gattuso, Jogat per gli amici, che si esibì per me in un fantastico "live in the car" con alcuni dei più bei pezzi della tradizione jazz, gospel e blues, da Aretha Franklin a Billie Holiday a Nina Simone a Dee Dee Bridgewater.

Da quella volta ci siamo rivisti solo un paio di volte e adesso stiamo rievocando quella

magica notte (per i più pruriginosi, aggiungo che altro non successe!) e parlando di lei e della sua attività seduti sui gradini del monumento ad Alfonso La Marmora, in piazza Bodoni. Giornata di sole estivo, bambini a ruota libera a scorazzare attorno alla statua, lezioni di chimica e letteratura italiana ripetute a voce alta sulle panchine.

Ti ricordi quella notte, Jogat?

E chi se la dimentica! Temevo che da un momento all'altro mi saltassi addosso!

Non dire così...

Scherzo, avevi troppo sonno...

Non ti succederà mai più di rifare una cosa come quella.

Soprattutto perché mi manca il tempo, specie da quando è uscito il mio primo cd "Jungle e Maree" della Velvet Bee Records, che sto promuovendo ovunque. Un lavoro realizzato con la partecipazione di grandi artisti, da Roberto Taufic a Jorge Andres Bosso, da Gilson Silveira a Alfredo de la Fe' ad Alberto Mandarini. Di, ma almeno l'hai ascoltato?

Certo che l'ho fatto.

E che cosa te n'è sembrato?

Senti, ma chi intervista chi? Comunque, mi è piaciuto molto, ed è anche di questo che vorrei parlarti. È un cd del quale sembra di sentire l'odore, è un cd che parla del sud del mondo; mi sbaglio?

Non sbagli affatto. Questo è proprio quello che volevo sentirti dire. È un disco realizzato da un'artista del sud - io sono di origine calabrese - per la gente del sud...

D'altro canto, da qualche parte ho letto che ami definirti "cantante italiana mediterranea", perché quell'ulteriore distingue: "mediterranea"?

Mediterranea perché m'ispiro a quel mare e a tutto quello che è il sud di qualcos'altro. Perché del sud amo il sole, il mare, l'ozio, i colori, gli

Jogat

Al secolo Giovanna Gattuso autrice e vocalist fra Torino e la California, una grintosa che sogna "Angelica"

odori, l'odore del mare e delle spezie, della sabbia, dei limoni...

Mi chiedo allora perché tu viva qui a Torino, città di tutt'altri odori (vogliamo mettere il buon profumo del gasolio dei bus)?

Ci sto poco a Torino, anche se questa città la trovo bellissima e perfettamente vivibile, pur non essendo una città di mare.

Beh, non è un difetto non essere città di mare!

Absolutamente no, però appena il lavoro mi chiama, vado in un'altra città molto lontana dove c'è il sole, il mare eccetera eccetera, ed è Los Angeles.

Caspita, ma non ti bastava andare a Varigotti o Borghetto Santo Spirito o tutt'al più a Cervia! Perché proprio a Los Angeles?

La mia storia americana comincia quando vinsi, anni fa, una borsa di studio per andare a studiare a San Diego alla UCSD (University of California San Diego), una fantastica università che aveva degli ottimi corsi di gospel e di jazz. Io, naturalmente, fin da piccola mi ero fatta bombardare dal mito californiano ed ora me lo trovavo davanti agli occhi e quasi non ci credevo! Li ho conosciuti il mio insegnante di canto, praticamente il mio guru:

Seth Riggs, insegnante di tutte le star americane, da Madonna a Stevie Wonder, da Liza Minnelli, ad Al Jarreau, a Michael Bolton, da Nathalie Cole a Quincy Jones, a Ray Charles, che ho visto più volte a lezione, anche perché poi sono diventata assistente di Seth Riggs. Ma Seth Riggs insegna anche tecnica vocale ad attori come Jeremy Irons, Kim Basinger, Nicholas Cage e a moltissimi altri.

Fermiamoci un attimo: prima di scoprire l'America cosa facevi?

Studiavo all'Accademia di Belle Arti di Torino e da quel momento ho cominciato a fare la pendolare: sei mesi all'anno qui, gli altri sei in California.

Immagino che la tua sia stata una scelta di vita neanche un po' sofferta...

Il fatto di vivere in quel modo aveva in parte soddisfatto la mia natura di gipsy, di vagabonda, di figlia del mondo, quale io mi sento tuttora.

Dove vivi quando sei a Los Angeles?

Affitto un appartamento per conto mio ma qualche volta sto da amici. Frequento altri terroni come me, le comunità di armeni, greci, italo-americani, tutte persone che hanno abitudini simili alle mie, e le serate le passiamo a fare feste, a suonare i loro strumenti, violini, fisarmonica, percussioni. Insomma, facciamo un gran bel casino.

Poi?

Beh, poi cerco di imparare e di mettere a frutto quello che apprendo. In America non solo ho cominciato a lavorare anche con importanti musicisti, soprattutto jazzisti, ma ho continuato a perfezionare i miei studi di canto e ad insegnare...

Così giovane e già insegna, verrebbe da dire...

Già. Proprio a Los Angeles, ho brevettato il sistema didattico "Crossover", che permette a chiunque, attraverso una serie di esercizi, di apprendere la tecnica vocale e di imparare a cantare.



Ma questo non perché io faccia delle magie, ma semplicemente perché grazie ai miei studi di lirica, jazz, musica leggera, ho imparato nel

corso degli anni a usare la mia voce esattamente come uno strumento. Ho una formazione didattica completa, che non si è fermata ad uno stile unico e che mi è servita nell'approccio con i miei studenti. Io amo insegnare e mi piace tantissimo il rapporto personale con i miei allievi.

Crossover vuol dire attraversare qualcosa, andare oltre.

Nella musica di oggi crossover vuol dire quando due generi si mescolano, quella che si chiama contaminazione nei generi; questo è diventato dunque il mio sistema d'insegnamento.

E quindi, non fai in tempo ad imparare che devi trasmettere il tuo sapere a qualcun altro.

Più o meno è così.

So che insegni anche a Torino.

Sì, ho un gruppo molto affiatato di una quarantina di ragazzi con i quali ci esibiamo e che, ci tengo a dirlo, sono davvero molto bravi.

Ad un tratto Jogat mi chiede di spegnere il registratore e accenna le prime strofe di *Anema 'e core*. Così, d'ambly. Che ne penserà il monumento equestre del buon Generale La Marmora?

Hai un repertorio infinito, non sapevo, Jo. Pure le canzoni napoletane...

Ma allora di me non sai proprio nulla! Di questo devo ringraziare la mia mamma che per me è stata fin da bambina il mio juke-box. Grazie a lei conosco l'operetta, le canzoni tradizionali calabresi e siciliane, la canzone italiana degli anni Quaranta e Cinquanta. È stata lei la prima persona ad insegnarmi tutti i generi musicali, a contaminare il mio stile e per questo non finirò mai di ringraziarla. Mio padre invece aveva molti dischi di Louis Armstrong, di Gershwin, di Glenn Miller e con lui ho conosciuto la musica americana.

Ritorniamo al tuo primo cd: "Jungle e Maree" del quale tu sei autrice dei testi e delle musiche.

A questo proposito ti voglio raccontare un aneddoto. Prima che il cd fosse distribuito nei negozi, non so perché né come, ma quattro brani cominciarono a circolare su una delle radio di Los Angeles, TFK Global Village, che, a differenza di tutte le altre emittenti che trasmettono solo R&B, trasmette ottima musica

di qualità, jazz, bossa nova e altro. Il dj brasiliano che li mandava in onda cominciò a ricevere telefonate e mail di persone che volevano acquistare il mio cd e così cominciai ad avere una certa notorietà prima ancora che il mio lavoro fosse conosciuto. Curioso, no?

So che stai lavorando ad un nuovo progetto: ci puoi dire...

Silenzio stampa. Per scaramanzia non parlo. Ti posso solo anticipare che sarà un cd di pezzi be-bop. Puntu e basta.

Meriteresti che interrompessi qui l'intervista!

Prova a farlo e vedi che fine fai...

Mi fai paura, sei peggio di tuo cugino, Ringhio, il Gattuso del Milan. Ma almeno vi vedete qualche volta?

Quasi mai, le nostre strade difficilmente s'incrociano.

Fisico a parte, avete la stessa grinta, la stessa tempra, anche se tu non protesti sempre come fa lui...

Sono grintoso, questo è vero, ma so essere anche dolce e romantica. Starei anni sulla spiaggia a guardare il mare, oppure a contare le stelle. Oppure a guardare mille volte quella commedia "Angelica, la Marchesa degli Angeli", la conosci, vero?

Mmm, veramente no...

È la storia della giovane Angelica, figlia di un nobile rovinato economicamente, costretta a sposare il ricchissimo Joffrey de Peyrac dal volto sfigurato e l'andatura claudicante. Quando finalmente viene conquistata dall'altruismo del marito, il destino li dividerà: lui condannato a morte con l'accusa di stregoneria, lei, raminga, tra le mille insidie di una città come Parigi. Non ho mai visto niente di più bello nella vita alla televisione.

Ti senti un po' anche tu un po' come Angelica?

Anch'io un giorno incontrerò il mio Joffrey de Peyrac, che mi conquisterà e...

Fermati. Il seguito delle tue parole le lasciamo alla rubrica la posta del cuore. Se dico che un po' vivi sulla classica nuvoletta, dico una scemenza?

Tutt'altro, è la pura verità. Io sono una persona eclettica e per nulla pratica. Vivo nel mio mondo fatto di suoni, di colori, di segni perché

dipingo e anche perché disegno gli abiti con i quali vado in scena. Abito che mia madre cuce perché è una bravissima sarta. Per cui ho anche la fortuna di cambiare abito ad ogni concerto.

Com'è cambiata la tua attività dopo l'uscita del cd?

È cambiata nel senso che mentre prima cantavo brani di altri, ora porto in giro la mia immagine, la mia voce, do agli altri quello che sono ora, cioè Giovanna Gattuso interprete di se stessa.

I tuoi progetti immediati, anzi immediatissimi?

Quest'estate ho trovato a Venice, Los Angeles, una grande villa a pochi metri dalla spiaggia dove farò da agosto ad ottobre un campus

per i ragazzi. Sarà un'esperienza indimenticabile per tutti. A proposito, per chi fosse interessato il mio sito è www.giovannagattuso.com

Qual è invece un tuo progetto a lunga scadenza?

Trovare un posto fisso tutto mio dove in alcuni periodi dell'anno poter organizzare corsi per studenti.

Magari proprio in California?

Sarebbe il mio sogno.

Un'ultima curiosità: sul tuo sito ci sono alcuni tuoi disegni di gnomi. Perché proprio gli gnomi?

Perché fanno parte della mia fantasia, soprattutto quelli persi nel bosco.

E tu ti senti persa da qualche parte?

Persa nel mio mondo, questo sì. ■

Gian Carlo Roncaglia

Due anni fa, a giugno, Gian Carlo Roncaglia ci ha lasciati.

Era la memoria storica del jazz in Piemonte, autore di articoli, saggi, libri e recensioni. I suoi scritti riflettevano la passione di un uomo ben radicato nella realtà: in un lavoro che nulla aveva a che fare con la musica (era stato anche uno dei fondatori della Confesercenti torinese, in cui per molti anni ebbe un incarico direttivo); in una militanza, partigiana prima e comunista poi, che lui viveva come differenza "tra chi si accontenta di lasciare le cose come stanno e chi le vuole cambiare".

Proprio da questo impegno nasce la base metodologica (genericamente definita "marxista", ma in realtà molto più articolata) del suo libro più famoso, **Il Jazz e il suo mondo**, pubblicato da Einaudi e diventato un testo fondamentale. L'idea, apparentemente semplice ma mai esplorata in precedenza, è che non si può e non si deve separare la musica dalle origini e dalle esperienze - il mondo, appunto - di chi la fa. Nello specifico, dai problemi e dai valori dei neri americani.

Autodidatta perfetto, Roncaglia aveva un'autorevolezza che non si traduceva, come accade a certi studiosi, nella prosopopea autoreferenziale, perché era nutrita da un'autentica e divorante passione. La stessa che ha fatto di lui anche uno dei più prolifici fotografi di jazz (ben trentaseimila le fotografie che aveva donato al Centro "Arrigo Polillo" di Siena). La stessa che gli fece lasciare in anticipo l'ultimo concerto visto assieme, perché il Grande Sassofonista star dello spettacolo si stava dimostrando tanto arrogante quanto sfiatato.

Dire tutto questo era doveroso, per dare una pallida idea di cosa ha significato Roncaglia per la conoscenza e la diffusione del jazz.

Ma per noi Gian Carlo era soprattutto un grandissimo amico, quello con cui si mangia, si chiacchiera, ci si trova, ci si dà una mano, insomma, si fanno le cose che fanno gli amici.

Da buon modenese (per parte di madre) era curioso, diretto, sanguigno, mal sopportava i belpensanti e i poco pensanti.

Per ricordarlo, e anche per rispondere alle molte richieste che ci sono arrivate, abbiamo deciso di pubblicare, a partire, da questo numero, gli aneddoti e le storie del jazz torinese che Gian Carlo si era divertito a ricordare per noi qualche anno fa.

Lui quei pezzi li aveva scritti per il nostro portale www.piemonte-magazine.it, ma si guardava bene dall'andarli a rileggere, perché di computer non voleva sentir parlare, a costo di perdere delle giornate a girare in lungo e in largo per trovare un pezzo di ricambio per la sua macchina da scrivere.

Anche per queste piccole cose Giancarlo ci manca. Ma proprio tanto.

l.c., m.c., n.i.

Il Jazz a Torino

Gian Carlo Roncaglia

Raccontar di jazz, una musica nata nel Deep South statunitense e di là diffusasi nei quattro angoli del globo, rammenando le sue vicende collocate nella Detroit italiana, la Torino dell'auto è, assieme, cosa difficilmente comprensibile (a prima vista) e cosa piena di interesse per chi prova a farlo ritenendo di offrire a chi legge motivi di non superficiale interesse. Perché non è certo Torino ad essere un

Inizi carbonari, concerti da leggenda. Quella volta che venne Armstrong...

punto focale per la musica, in Italia: lasciando in un canto Napoli, che per troppi ancora simboleggia l'unico motivo di interesse melo-dico-italiano, le città che costituiscono i fulcri del *Music Business* sono, da sempre, Milano con la sua industria discografica (e in parte anche televisiva, negli ultimi anni) e Roma, dove è sito il centro nevralgico radiotelevisivo nazionale.

Come è possibile, allora, che proprio a Torino - e qui iniziamo il racconto delle vicende jazzistiche pedemontane - nel febbraio 1935, in epoca di fascismo imperante e di preparativi per la guerra di aggressione abissina che doveva "portare la civiltà romana ai selvaggi neri d'Africa" (...) arrivasse un musicista nero di pelle con la sua orchestra anch'essa costituita da musicisti neri (pardò, "negri", si diceva e si sarebbe detto ancora per anni e anni con lo stesso significato dispregiativo del *nigger* americano) per due concerti in uno dei migliori teatri cittadini?

Louis Armstrong, il nero suo-

natore di tromba, era arrivato sulle rive del Po per iniziativa di uno studioso del jazz torinese, Alfredo Antonino, che all'epoca possedeva una collezione di oltre trecento dischi (naturalmente a 78 giri) e intratteneva da tempo una fitta corrispondenza con il francese Hugues Panassié, uno dei primi studiosi al mondo della strana musica giunta d'oltreoceano che alcuni suoi protagonisti stavano portando nel vecchio continente come esotica novità. Gli accordi iniziali erano basati su un solo concerto, ma il clamoroso successo decretato dal pubblico - nel quale erano presenti, spellandosi clamorosamente le mani, non pochi gerarchi fascisti in divisa - costrinse ad un raddoppio dell'esibizione soprattutto per soddisfare chi non aveva potuto assistere al primo. Poi Louis ripartì per l'America inviando però ad Antonino, dal transatlantico che lo riportava a casa, una affettuosissima lettera

per ringraziare della "accoglienza riservatagli da Torino, la più affettuosa dell'intera tournée europea..." Fu l'inizio.

A casa di Antonino i frequentatori-carbonari (dal regime fa-

segnalare il passaggio delle ronde militari. In questo caso le note di "The Sheik of Araby" (uno dei pezzi più suonati) sfumavano velocemente in quelle di "Giovinezza", uno degli inni del regime...

Poi arrivò la guerra. I jazzisti torinesi, tutti attorno alla ventina, erano soggetti ad essere chiamati alle armi, ma per iniziativa di Germonio riuscirono ad imboscarsi nella banda militare presidiaria e attendere la fine che, quando giunse, li vide tutti sulla breccia.

Una caratteristica particolare, però, si mise in luce nel jazz torinese. Mentre ovunque, nel resto del paese, nascevano gruppi di amatori tutti dedicati a riproporre il jazz delle origini - quello di New Orleans - a Torino, con la sigla "Jazz at the Kansas City" ci si indirizzò alle musiche vigorosamente swinganti nate nella focosa città del Midwest americano dove, come a Chicago, era il gangsterismo ad imperare, costituendo il ribollente humus per musiche che nei locali pubblici fossero il giusto condimento a quella assai particolare "American Way of Life".

La vita ricominciò, e tutti dedicarono la loro opera alla ricostruzione. Anche i jazzisti torinesi, a loro modo, dettero un contributo sfilando per la città a bordo di un camion, suonando la loro musica per raccogliere fondi.

Ma per il jazz stavano per maturare, sulle rive del Po, momenti entusiasmanti e non pochi nuovi arrivi di interessanti giovani che rimpinguiavano la non numerosissima congrega di appassionati che si erano incontrati nell'anteguerra.

Fu anche e soprattutto questo il vero inizio dell'epopea jazzistica torinese.

Di ciò che accadde da allora si parlerà nella prossima puntata. ■



scista il jazz era stato definito "musica demogiodoplutomassonica") aumentavano via via, e c'era anche chi imbracciava un suo strumento così da dar vita a veri e propri gruppi musicali, come il trombonista-pianista Riccardo "Dick" Mazzanti, il sassofonista Emilio Siccardi, il fisarmonicista-vibrafonista Renato Germonio, il trombettista Sergio Farinelli ed altri ancora, che riuscirono addirittura a trovare una sede acconcia nella taverna di una villa cittadina di proprietà di un industriale della calza, Sobrero, il cui nome significò per anni un esempio di mecenatismo senza paragoni.

Per il vero, le jam session serali alla "Taverna Sobrero" chiedevano la presenza all'esterno di "pali" scelti a turno fra i musicisti, che dovevano



Le colline di Ma'alot

Simona Margarino

Le sagge e attestate Parche l'avevano capito secoli fa, che a tessere la vita non si può esser soli: i fili contorti si srotolano meglio intorno ai gomitolini del calendario se ad avvolgerli sono più mani insieme. Così capita agli uomini, e così, qualche volta, anche alle città.

Anni dopo la sua nascita come "altura" (questo, pare, il significato del suo nome nella lingua degli antichi Liguri), Asti, torreggiando dai suoi 300 metri, si è trovata Ma'alot Tarshiha sulla sua strada, e qualche cosa ad attirarle ci sarà pur stato. Tra le colline fertili del Monferrato, là dove i torrenti Bobore, Versa e Valbrenta si rovesciano nel Tanaro, e quelle della Galilea Occidentale c'è mare, migliaia di chilometri, religioni e parole diverse. Nondimeno, un paio di sindaci hanno pensato bene di congiungerle, e sarebbe divertente indovinare il perché.

I gemellaggi

L'idea del gemellaggio tra le città o "town twinning", originatasi in Europa al termine della seconda guerra mondiale, è oggi uno degli strumenti più utilizzati da municipalità diverse e lontane per costruire una rete di relazioni al fine di conoscersi, scambiare cultura e proposte. Grazie al supporto dato dal piano di sostegno UE varato nel 1989 per iniziativa del Parlamento europeo ad azioni che includano programmi educativi, sono al momento moltissime le città che presentano domanda di gemellaggio; fra queste ogni anno vengono conferite dieci "stelle d'oro" ai migliori progetti di integrazione. Per conoscere i requisiti necessari a candidarsi e ricevere la sovvenzione è sufficiente consultare il sito web Europa (<http://ec.europa.eu>).

A contare le differenze si confonde la testa, alla maniera di pretendere di far roteare la trottola del mondo e fissarla per aria. Sarebbe impossibile riandare ad un'origine comune, eppure il Piemonte e il Distretto Nord d'Israele in qualche modo convergono e le dissonanze aumentano l'armonia.

Come sempre succede, i conti si fanno tornare: basta guardare a fondo, smuovendo le acque, e con un po' di astuzia. Siccome però non ci si può sorprendere per le verità

riconosciute, è preferibile cominciare da quel che si nasconde.

L'ex colonia romana *Hasta Pompeia* viene spesso ricordata per la corsa del Palio (attestato fin dal 1275), il Festival delle Sagre, la Douja D'Or innaffiata di moscato, barbera e dolcetto, ma quasi per nulla per la sua distruzione nel 1155 ad opera del gentil Barbarossa o per la Repubblica che fu nel 1798 per 3 lunghi giorni e il sangue che costò.

Eguale, dall'altra sponda del Mediterraneo, è noto che nel 1963 l'antico paese arabo di Haki, esistente sin dal periodo Cananeo (II-III millennio a.C.) e poi chiamato Tarshiha, si unì al moderno villaggio israeliano di Ma'alot, edificato secondo il modello occidentale nel 1957 per gli ebrei immigrati dalla Romania e dal Marocco. A non molti è stato detto, al contrario, delle crociate che anche qui passarono, o del massacro che il 15 maggio 1974 costò la vita a 21 alunni di una scuola elementare a seguito di un attacco terroristico. D'altronde, già l'astigiano Vittorio Alfieri, che nel *Saul* del 1789 ripercorse la vita del biblico re d'Israele e la sua gelosia per Davide, si trovò amaramente a constatare nelle sue memorie: "mi convinsi con sommo dolore ad un tempo stesso, che nella fetida e morta Italia ella era assai più facil cosa il farsi additare per via di cavalli, che non per via di tragedie".

Ci sono nodi, viceversa, che è bene segnarsi alla cintura, scorrere fra le dita spesso e non dimenticare. Anche gli ebrei astigiani, come quelli residenti in tutti i territori del regno sabauda ed i Valdesi, furono emancipati da Carlo Alberto nel 1848, acquisendo così i diritti civili - diritto di proprietà, di accesso all'università, alle professioni, alla carriera militare, eccetera. Si costruì una nuova sinagoga e gradualmente gli ebrei poterono inserirsi nel corpo della società. Analogamente, l'attuale e crescente - ancorché lenta - immigrazione di marocchini, al-

banesi, rumeni, russi sembra al momento non causare violenti screzi sociali nel tessuto cittadino, piemontesemente diffidente e guardingo. Un ancor più bilanciato, sano equilibrio di civile convivenza tra comunità etniche e gruppi religiosi differenti si vanta nella città israeliana, pur nella difficoltà del verificarsi di marginali episodi di dissenso.



Sul fronte economico, l'agricoltura tradizionale, la viticoltura, l'enologia, la gastronomia e la (troppo scarsa) ricettività turistica dell'una abbracciano i mercati all'aria aperta dell'altra, che cedono gradualmente il passo a nuove aziende ad elevata qualità tecnologica. Certo, cambiano i profumi, la religione (anche se il Dio è sempre quello di Abramo), i paesaggi, la storia e le tradizioni, la lingua e la cultura. Ma restano le persone, che a grattar via la superficie sono pur comunque di pelle e di ossa, più o meno scure, grasse, credenti, chiacchierone. Con una gran faccia tosta, a volte.

Nella gran schiera, a mettere lo zampino tra Italia e Israele furono in passato, fra gli altri, Luigi Bosca e Amiel Epstein.

In un'epoca in cui in Israele il vino era poco popolare e il suo consumo avveniva prevalentemente per usi religiosi, sfruttando l'audacia di Epstein, pittoresco personaggio importatore di liquori, il cui pa-

dre era fuggito dalla Russia zarista e che con la sua intraprendenza aveva aumentato il mercato locale a milioni di bottiglie l'anno, il Canellese si unì alla principale azienda vinicola del luogo. Da allora, anche li friggono le bollicine dello spumante (e sapevate che adesso - come ci informa la Italy Kasher Union - anche alcuni vini di produzione artigianale, dopo attento controllo, hanno potuto essere certificati come kasher dopo attenti controlli da parte dei rabbini preposti a questo ruolo?)

Dunque, fra popoli e confini, non c'è lontananza che tenga, tutto si sposta, diverse cose si intrecciano.

Alla frontiera si può conoscere la signora Svizzera o incontrare messere il Libano, ché tanto il pericolo di scambiare l'identità o mischiare l'anima non esiste, nemmeno a cancellare le cartine o far salire l'ennesimo muro. Anche se in uno di quei tipici mattini davanti al televisore sbagliato verrebbe quasi voglia di prendere in blocco tutti gli emeriti abitanti di due posti lontani e sostituirli per gioco, foss'anche per un mese appena.

Ecco invece che in questa specie di Grande Fratello con scambio di coppie e in un'epoca in cui i genitori si limitano a non eccedere nell'allargare la casata, il 19 dicembre del 2000, con una cerimonia a Palazzo

Ottolenghi, Asti e Ma'alot Tarshiha sono diventate sorelle. Ormai, dopo i trascorsi matrimoni per procura e i figli già belli e pronti in fiuletta come il migliore degli elisir, si partorisce anche a distanze interminabili.

Fortunatamente, per ora, solo città gemell(at)e. ■

Moscato kasher e delizie astigiane per il gemellaggio che lega la città del Palio e un villaggio in Galilea

Cinzia Modena

Fino al 9 luglio, un nuovo episodio del progetto che sin dal 2002 porta il Giappone a Torino. Non per dare risposte, ma per far riflettere

Un kimono, passi, mosse di arte marziale, armature, maschere ed altri esempi di arti orientali. Una scuola di pensiero, la Yoshin Ryu. Un'armatura è sufficiente a far dell'uomo un combattente o deve combattere e vincere?

La mostra "L'Ombra del Guerriero" invita ad intraprendere un viaggio di osservazione e riflessione sul tema "l'Uomo, l'Altro e il Confronto", in un percorso articolato, fatto non solo di oggetti ma di immedesimazione attraverso ambienti tradizionali ricostruiti e tutto quanto è in grado di comunicare e dare emozione: stampe, fotografie, audio-video, installazioni. Strumenti per comprendere.



Dopo le indagini partite nel lontano 2002 con il tema "L'Uomo, le Armi, il Gesto", proseguite nel 2004 con "L'Uomo il Doppio, il Sé", e nel 2005 con "L'Uomo il Corpo l'Energia"; Yoshin Ryu,

la Scuola di Cultura e Discipline Orientali, ha voluto rinnovare l'appuntamento e proporre anche quest'anno il progetto "L'Ombra del Guerriero". Come ricordano gli organizzatori, la mostra "è un pretesto per offrire stimoli e spunti di ricerca all'uomo d'oggi, al suo bisogno di un sostanziale equilibrio interiore e di una reale sicurezza che gli consentano di vivere in armonia con sé, con gli altri e con l'ambiente". La Realtà è un diamante dalle mille sfaccettature, ognuno può vederne una, ma è attraverso il confronto-incontro con i punti di vista degli altri che l'Uomo si riconcilia con la Realtà, vivendola in maniera meno conflittuale.

L'argomento scelto per questa quarta edizione non è solo una via per riflettere e cercare di arrivare a conoscere meglio se stessi, ma è un tema di grande attualità. Si parla sempre più di conflitti. Ma il conflitto cos'è? È solo rimandabile al tema della guerra o ha radici più vicine alle persone? La mostra non vuol dare risposte, ma spunti di riflessione.

Il mondo in cui viviamo è un mondo molto complesso in cui, in tempo reale, culture lontane e diverse s'incrociano e s'interfacciano. Le dinamiche che originano da questi processi di dialettica possono sfociare in toni aspri, a volte senza spazi di crescita, di sviluppo e di convivenza.

Questo contrasto tra culture differenti non è tralasciato nel percorso della mostra. Gli oggetti, le immagini e tutto il materiale esposto non provengono o non riconducono infatti solo all'Oriente e alle tradizioni giapponesi, ma anche all'Occidente. Il confronto non avviene solo tra simili ma anche tra mondi lontani tra loro. La mostra è quindi ancor più d'attualità, non solo per

il tema affrontato, ma per il modo in cui viene sviluppato.

Si parte dalla tradizione giapponese medioevale con oggetti che richiamano all'arte della guerra dei Samurai del XV secolo (armature, katane, archi ed armi) per porsi poi di fronte ai più conosciuti oggetti ad uso bellico impiegati in Occidente. Il confronto tra culture differen-

ti e la conoscenza delle stesse è vista come base per la crescita interiore e dei popoli.

Ma ad incrociarsi non sono solo culture (che è già di per sé un concetto molto ampio ed astratto), bensì gli individui stessi. Il punto di partenza è l'uomo, che vive all'interno di una società e si rapporta giorno dopo giorno con individui diversi da lui. Vivere insieme agli altri porta ad un confronto basato sul dialogo come sulle regole di vita. La parola "confronto" assume quindi il significato di *comunicare, creare relazioni tra sé e gli altri* dando confini più netti alla propria identità ed in senso lato rimanda ad una somma di "differenze, distanze, misurazioni, convergenze" nelle quali ci troviamo a vivere quotidianamente.

Nella mostra sono esposti elementi che uniscono persone che fanno parte di una stessa società, quella giapponese, e ne descrivono la cultura. Oggetti spesso già noti ma calati nella giusta allocazione o con l'accostamento più appropriato. Le ceramiche giapponesi, ad esempio, tutte della tradizione Raku, una tecnica nata in Giappone nel XVI

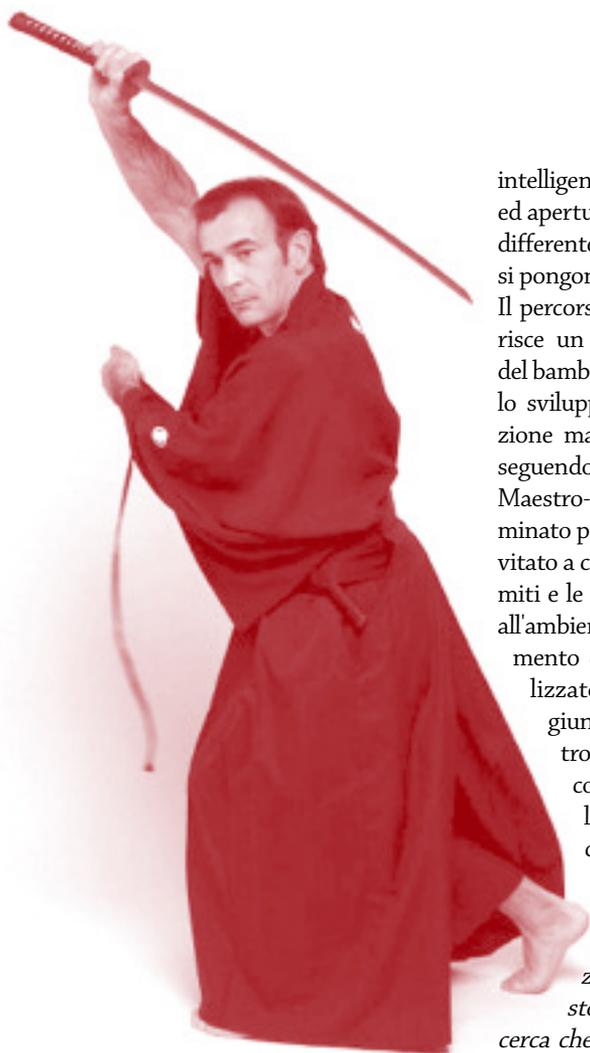
secolo grazie al suo ideatore Chojiro. Da sempre è legata alla cerimonia del tè (*cha-no-yu*), che assieme alla calligrafia è un momento fondamentale della cultura orientale.

Fu grazie al monaco buddista Eisai (1141-1215) che il tè entrò in Giappone: dopo un periodo trascorso in Cina studiando lo zen, Eisai tornò in Giappone portando con sé le piantine che cominciò a coltivare nel giardino del monastero, convinto delle loro proprietà officinali. La cerimonia del tè, nata sotto l'influenza del buddismo zen, solo in un momento successivo si diffuse come forma d'intrattenimento, sia

L'ombra del Guerriero (KAGEMUSHA)
l'Uomo l'Altro il Confronto

Torino, Chiostro di S. Pietro in Vincoli - (Zona Borgo Dora)
dal 9 maggio al 9 luglio 2006
Info: www.kagemusha.it (+39) 349 62 343 62 www.yoshinryu.com

per gli ospiti del monastero sia per gli stessi monaci. Ben presto l'utilizzo della bevanda si trasformò in un vero rito e, avvicinandosi ad una forma di espressione artistica, cominciò a distaccarsi dall'ambiente esclusivamente monastico per diffondersi nella nuova classe dei mercanti e, tra il XIV e il XVI secolo, anche tra i Samurai. Questi ultimi venivano educati alla cerimonia del tè con la stessa serietà e il medesimo impegno con cui venivano educati alle arti marziali. Ogni singolo movimento ha una sua importanza particolare, ed anche gli oggetti utilizzati nella cerimonia devono essere scelti con la massima cura. La calligrafia è molto più che scrivere dei caratteri: anch'essa ha qualcosa di religioso nella sua realizzazio-



ne (e nella cura che deve avere colui che disegna l'ideogramma), e delle regole assai rigorose. "L'Ombra del Guerriero" non solo offre la possibilità di vedere l'ambientazione di rituali e pratiche, ma dà anche la possibilità di approfondire questi temi partecipando ad incontri (esibizioni e workshop) sia sul *Chanoyu* (la cerimonia del tè) sia sul *Shodo* (la calligrafia). Altri appuntamenti hanno come oggetto l'arte della spada (*Kenjutsu*), l'arte della spada di legno (*Bokkenjutsu*), l'arte del bastone (*Bojutsu*) ed infine, l'arte della catena (*Kusarijutsu*). La mostra prende l'avvio dalla domanda: il confronto è conflitto? e vuole essere lo stimolo che annulla le distanze tra due termini così diversi. Confronto e conoscenza viaggiano insieme. Un processo talvolta doloroso quando va a minare sicurezze e certezze; ma se si è armati di

intelligenza, curiosità, disponibilità ed apertura verso ciò che è nuovo o differente da come lo si concepisce si pongono le basi per la crescita. Il percorso dell'allestimento suggerisce un parallelismo: lo sviluppo del bambino, guidato dal genitore, e lo sviluppo dell'allievo nella tradizione marziale orientale. L'allievo, seguendo il percorso del proprio Maestro-Sensei (colui che ha camminato prima sul sentiero), sarà invitato a confrontarsi con i propri limiti e le proprie paure sia rispetto all'ambiente, sia utilizzando lo strumento del combattimento ritualizzato. Lo scopo è quello di giungere, attraverso lo scontro, ad un più profondo incontro con se stesso e con l'altro, così da ridefinire continuamente la propria identità.

"È questo continuo dinamismo, questa assenza di sicurezze certe, questo bisogno di continua ricerca che fa del bambino un guerriero e del guerriero un Uomo con lo spirito curioso, limpido ed indomito del bambino." (La Scuola dello Spirito del Salice -Yoshin Ryu)

L'OMBRA DEL GUERRIERO/ KAGEMUSHA

L'Uomo, L'Altro, il Confronto
Fino al 9 Luglio
Chiostri di San Pietro in Vincoli
 Borgo Dora
 (Via San Pietro in Vincoli, 28)

Orario:
 martedì-venerdì ore 16-22
 sabato e domenica
 ore 11-13, 16-22
 Lunedì chiuso

Biglietti:
 Intero 5 euro, ridotto 3 euro.
 Gratis per i minori di 14 anni

Info:
www.kagemusha.it
www.yoshinryu.com

Il Giappone a Torino

Ristoranti

Arcadia Sushi Bar

Galleria Subalpina, 16 - tel. 011 5613898 - www.ristorantearcadia.com
 Situato in Galleria Subalpina, è un locale abbastanza formale e manageriale. La cucina proposta è un accostamento tra piatti piemontesi e giapponesi. Lo chef è giapponese e si raccomanda il suo sushi, la gestione è italiana.

Chiusura: domenica
 Prezzi: attorno ai 20 euro

Wasabi

Corso Ferrucci, 72 - tel. 011 4473812

Uno dei migliori locali di Torino: offre ottimi sushi, sashimi. Il locale è molto gradevole, l'offerta ampia anche se un po' caro. Curiosità: i sedili a "immersione".

Chiusura: mai
 Prezzi: attorno ai 40 euro

Mister Hu

Via Mercanti, 16 - tel. 011 537171

Cucina cinese e giapponese ad alti livelli.
 Prezzi: attorno ai 30 euro

Kiki - gastronomia

Via Cesana, 72 - tel. 011 4470067

Via della Rocca 39/G - tel. 011 835084

www.kiki.to.it

Locale dalle linee essenziali, semplice ed elegante.

È una gastronomia/sushi bar/takeaway che offre una buona scelta di "classici" della cucina giapponese: dal pesce crudo - quindi sushi e sashimi - al nigiri & maki mix, dallo stracotto di maiale al tataki. I cibi d'asporto vengono preparati sul momento e, su prenotazione, è possibile ordinare intere cene a domicilio.

Libri e arredamento

Mangetsu

Via San Francesco da Paola, 41 - tel. 011 8121851 - www.mangetsu.biz
 È una libreria specializzata in testi che hanno come argomento o provenienza l'Asia Orientale. Cina e Giappone in particolare, ma anche Corea, Mongolia, sudest asiatico.

Ony Ki

Via San Francesco da Paola, 41 - tel. 011 8129151

www.moecoitalia.it/onyki

Un'isola zen nel centro della città: i mobili arrivano dal lontano Oriente e sanno di relax e calma. Come la moda degli ultimi anni reclama, vengono proposti futon, tatami, materassi in cotone e così via. Assortimento di oggettistica.

Corsi ed Associazioni

Sakura - Associazione Interculturale Italia-Giappone

www.sakuratorino.it

Per coloro che già conoscono il Giappone e per coloro che vogliono conoscerlo e magari visitarlo. Punto di riferimento anche per coloro che sono ospiti in Torino e Piemonte. Organizzano corsi di vario tipo: di lingua, cultura giapponese, ikebana, calligrafia "Shodo", cucina casalinga giapponese, laboratorio didattico per Bambini, laboratorio per tè e dolci giapponesi, laboratorio sul kimono, cerimonia del tè "Sado"

Aikido Club Torino

Palestra Ryugi - Via Stelvio, 14 - tel. 011 337913

www.aikidoclubtorino.it

L'Aikido Club Torino pratica e diffonde la disciplina dell'aikido attraverso l'insegnamento continuo differenziato a più livelli, incontri con maestri nazionali e internazionali anche legati a scuole diverse, stage interni volti ad approfondire e perfezionare lo stile, attraverso lo studio delle armi tradizionali provenienti dal Budo: ken (spada), jo (bastone) e tanto (pugnale).



Irene Sibona

Si dice che vi si trovi persino la rarissima Scarpetta della Madonna, la più grande delle orchidee spontanee italiane. Di sicuro c'è una flora ricchissima che include tutte le specie principali del Piemonte e si snoda,

diversificandosi, a un'altitudine che varia dai 1000 ai 2600 metri. Gli alberi vanno dalle latifoglie più diffuse alle conifere - pino silvestre, abete rosso, abete bianco, e la splendida cembreta del Piccolo Bosco. In virtù di questa ricchezza e varietà, parte del territorio del Parco è stata iscritta nel Libro Nazionale dei Boschi da Seme per ben tre specie arboree, fra cui l'abete rosso, che vegeta in questa zona, la cui aridità nella stagione estiva non le è certo congeniale, grazie a un particolare microclima che mantiene un buon livello di umidità.

In passato, la ricchezza della foresta e la qualità dei suoi alberi ha fatto del Gran Bosco una vera e propria miniera di legname da costruzione: di qui provenivano infatti le travi impiegate nelle grandi opere volute, a partire dal Sei-Settecento, dai Sa-

voia: Stupinigi, Venaria Reale, l'Arsenale, Superga eccetera. E sono proprio i settecento ettari del Gran Bosco il motivo dell'istituzione, nel 1980, del Parco Naturale, che in tutto ha un'estensione di oltre 3770 ettari e si trova sulla destra della Valle di Susa, nelle Alpi Cozie settentrionali.

Altrettanto ricca è la fauna. Un'ottantina di specie di uccelli fra cui la Nocciolaia, che si nutre dei pinoli del pino cembro; tipici uccelli alpini come la coturnice, il gallo forcello e la pernice bianca; e rapaci, quelli notturni come l'allocco o il gufo bianco, e poi il gheppio, la poiana e anche una coppia di magnifiche aquile reali. Volpi, roditori e mustelidi, dalla marmotta al tasso, dagli scoiattoli a ermellini, donnole, faine. Negli anni Sessanta furono reintrodotti cervi e caprioli che, in assenza

di predatori naturali, si sono moltiplicati eccessivamente finendo per danneggiare le foreste dell'intera Valle e sui quali, in anni recenti, si sono dovuti elaborare programmi di caccia selettiva e ricollocazione. Proprio la loro concentrazione ha favorito il ritorno del lupo, una presenza costante sin dal 1997.

A questa grande ricchezza naturalistica l'Ente Parco ha dedicato itinerari e quattro sentieri autoguidati, di varia lunghezza e impegno, il cui percorso è scandito da cippi e segnavia metallici che consentono un'escursione sicura e interessante. Tutto questo territorio è, da sempre, fortemente antropizzato, e l'interazione fra ambiente naturale e

presenza e lavoro dell'uomo ha lasciato tracce importanti, a tratti modificando e plasmando il paesaggio. Ne sono testimonianza evidenti i terrazzamenti realizzati per ottenere appezzamenti coltivabili, e quelle incredibili piccole vigne dalle quali si ricavano vini ora in piena riscoperta, in un'operazione che unisce il recupero ambientale a quello economico, soprattutto della zona di Chiomonte e Ramat. E ne è simbolo la figura di Colombano Romain,

che nel XVI secolo, da solo, traforò la montagna sopra Chiomonte per portare l'acqua al versante di Cels e Ramat. A questo personaggio è intitolato l'ecomuseo che, diffuso fra il paese di Salbertrand e varie frazioni, illustra le attività di cui la zona è vissuta nel corso dei secoli. Le sezioni del museo includono il mulino idraulico della comunità di Salbertrand, il forno a legna della frazione di Oulme, una ghiacciaia ottocentesca e una carbonaia in bosco.

Il mulino, uno dei meglio conservati dell'Alta Val Susa, si trova a valle della strada statale, fra il cimitero e la ferrovia, e cessò di funzionare solo nel 1957, quando fu gravemente danneggiato da un'alluvione (nella sala delle macine un segno ricorda il livello raggiunto dall'acqua) e non fu più ripristinato. La costruzione attuale risale all'Ottocento, quando il mulino era a ruota orizzontale e dotato di due macine. All'inizio del XX secolo, con la diffusione dell'energia elettrica, fu completamente trasformato, perché l'acqua servì ad alimentare una turbina che produceva l'energia necessaria ad azionare il motore elettrico dal quale dipendevano i macchinari, e copriva anche il fabbisogno dell'abitato di Salbertrand, che fu uno dei primi comuni del Piemonte ad avere un'azienda elettrica municipale e illuminazione elettrica.

Nel mulino si macinava soprattutto segale, base dei pani locali e dell'alimentazione del bestiame. Il contadino andava al mulino, sistemava il mulo nel locale appositamente riservato, e assisteva personalmente alla macinazione: era un'occasione per fare quattro chiacchiere e scam-

Il Parco di Colombano Romain

Uno sguardo al Parco Naturale del Gran Bosco di Salbertrand, fra la Scarpetta della Madonna e l'olio di marmotta

L'Ecomuseo Colombano Romain

Salvaguardare un'importante testimonianza del lavoro dell'uomo e delle sue tradizioni: così nasce l'idea di dare vita al progetto Ecomuseo da parte del Parco Gran Bosco di Salbertrand. Un percorso lungo che ha visto il recupero di alcune strutture immerse nel Bosco o sparse per i borghi circostanti: il Mulino Idraulico della Comunità di Salbertrand dove si lavoravano le granaglie per uso alimentare e gli sfarinati per il bestiame; l'ottocentesca Ghiacciaia con il laghetto di approvvigionamento, la Carbonaia, l'antico forno a legna di Oulme e la bellissima chiesa parrocchiale di San Giovanni Battista. E, vicino alla Ghiacciaia, la *Smoke Sauna*, costruita sul modello di quella progettata dal grande Alvar Aalto per la sua casa sperimentale di Muuratsalo (Finlandia). Il manufatto, realizzato a tronchi sovrapposti, è stato eseguito con tre "campi" internazionali, tra il 2003 e il 2005, di studenti di Architettura, Ingegneria, Storia e Conservazione dei Beni Culturali.

L'Ecomuseo deve molto alle comunità, e fondamentale, in questo caso, la collaborazione con Oreste Rey, al quale si devono i primi tre *Cahiers* dell'Ecomuseo, racconti di vita scritti in lingua occitana con traduzione a fronte: *Èl gro blètun* (Il grande Larice); *Èl chi' blètun* (Il Piccolo Larice); *L'istuarà du glà 'd Sabèltran* (La storia del Ghiaccio di Salbertrand).

Ma chi è quel Colombano Romain al quale l'Ecomuseo è intitolato?

È il simbolo di un mestiere tipico, duro e pericoloso: quello del minatore. Romain incomincia nel 1526, in completa solitudine, un'opera incredibile: il *Trou de Touilles*, una galleria a 2000 metri di quota, lunga 500 metri con una sezione di circa un metro e ottanta per un metro, che porterà le acque del rio Touilles a vivificare il versante sopra Chiomonte e Cels. Per otto anni Romain scava con mazze, cunei e picconi le viscere della montagna e vive con due sestieri di vino e due emine di segale al mese forniti dalla comunità, che gli riconosce anche cinque fiorini per ogni tesa di scavo. Nel lavoro di Romain si ritrova il rapporto con la montagna, le condizioni di vita dei montanari, al limite della pura sussistenza, la loro solitudine di fronte alla forza di una montagna amata ma spesso nemica.

Ecomuseo Colombano Romain

Parco Naturale Regionale Gran Bosco di Salbertrand - Via Fransuà Fontan, 1 - 10050 Salbertrand (TO)

Tel. 0122 854720 - www.ecomusei.net

Ilaria Testa

biarsi le novità e qualche pettegolezzo, ma serviva anche a controllare che il mugnaio facesse onestamente il suo lavoro.

Sempre nella struttura del museo si trova un manufatto in pietra del XIII secolo, con macina verticale, che si usava per la pestare la canapa che sarebbe poi stata pettinata e filata. Con la stessa macina si pressavano i vari tipi di semi dai quali un tempo si ricavava olio, principalmente lino, noccioline e noci. E poi c'era l'olio di marmotta. Che non deve far trasalire la nostra coscienza animalista, perché il prodotto non ha assolutamente nulla a che vedere col simpatico animaletto,



“marmotta” essendo, in questo caso, un calco del francese *marmotier*, (*marmuti* nel dialetto occitano locale), che indica una varietà di prugne tipica del Delfinato. Un olio la cui estrazione era lunga e complessa, perché si otteneva spaccando uno ad uno i noccioli (dopo aver ammollato le drupe per poter eliminare la polpa) e ottenendo dai semi una pasta che, una volta scaldata, poteva essere pressata nella macina. Proprio a scaldare i semi (e non il latte per fare il formaggio) serviva il grande camino che si trova nella struttura.

Nelle vicinanze dell'ingresso principale al Parco del Gran Bosco, dove si trova anche “la Pinea”, un'area attrezzata per sosta e pic nic, troviamo la Ghiacciaia ottocentesca. Il grazioso laghetto retrostante è artificiale, e proprio con la sua acqua si

produceva il ghiaccio che poi con un sistema di guide di legno ancora visibili era convogliato nella ghiacciaia sotterranea in cui era conservato fino al momento del trasporto. Seguendo le indicazioni del Sentiero dei Franchi si raggiunge l'area in cui è allestita, a scopi didattici, una Carbonaia, con pannelli che illustrano le fasi della carbonizzazione del legname. A Oulme, la borgata oltre il ponte a due passi dalla sede del parco, troviamo un forno comunitario ancora saltuariamente utilizzato e l'inizio dei sentieri che salgono a Frenée.

E poi ci sono le testimonianze artistiche e architettoniche.

Innanzitutto la chiesa di San Giovanni Battista. La struttura originale, romanica, risale all'XI secolo, ma fu poi in buona parte ricostruita nel Cinquecento in stile gotico ed

PIEMONTEPARCHI

è una delle chiese più belle dell'intera Valle, ottimamente restaurata nel 2000-2001. In paese ci sono varie fontane in pietra fra cui quella, cinquecentesca, che D'Andrade usò come modello per la fontana del Borgo Medievale di Torino.

Infine, l'intero territorio è costellato di fortificazioni e strutture difensive. A partire dallo spettacolare Forte di Exilles, a pochi chilometri da Salbertrand, oggi completamente restaurato e aperto al pubblico, sede di mostre ed eventi culturali. E tutto il sistema dell'Assietta, con la fortificazione del Gran Serin e i resti di trinceramenti e luoghi fortificati.

Gli appuntamenti di giugno nel Parco

Il Parco è al centro di moltissime iniziative a carattere naturalistico, didattico e turistico che si svolgono per tutta la stagione primaverile ed estiva. Abbiamo scelto un paio di appuntamenti per il mese di giugno

Domenica 18

Birdwatching - uccelli di montagna Escursione nel Gran Bosco.

Nell'ambito del programma “Birdwatching Workshop 2006: un anno di serate ed escursioni per riconoscere, conoscere, proteggere l'avifauna selvatica”, organizzato dalla Lipu di Torino e dal Parco Naturale dei Due Laghi di Avigliana, il 13 giugno si terrà ad Avigliana una se-

rata introduttiva, seguita da un'escursione, il 18, al Gran Bosco.

Info:

Lipu Torino tel. 011 266944

Parco Laghi Avigliana

tel. 011 9313000-9341405

Domenica 25

Visita all'Ecomuseo

Si potranno visitare quattro sezioni dell'Ecomuseo: Parrocchiale, Ghiacciaia, Carbonaia, Forno (escluso il Mulino). Le visite durano 3 ore circa con partenza alle 10, e 14:30 dalla piazza della chiesa, dove sarà disponibile un punto informativo.

Info:

Ecomuseo Colombano Romean

tel. 0122 854720

Ecolabel per il rifugio

Montagne Seu è una borgata inondata di sole nel cuore del Gran Bosco a circa 1800 metri di altitudine, e lì si trova il rifugio “Daniele Arlaud” (16 posti letto, 40 coperti) che, dal 13 maggio 2005, può vantare il Marchio di qualità ecologica Ecolabel Europeo. È il primo rifugio alpino ad aver ottenuto questo riconoscimento, rilasciato solo alle - pochissime - strutture ricettive che hanno deciso di ridurre l'impatto ambientale derivante dalla loro stessa presenza e dall'erogazione dei servizi, favorendo un turismo consapevole. L'Ente Parco, proprietario della struttura ricettiva, ed Elisa Pecar, che da alcuni anni si occupa della gestione, hanno messo in pratica queste intenzioni: energia solare al 100%, riscaldamento a legna, uso di prodotti locali, biologici o a marchio Ecolabel, raccolta differenziata dei rifiuti.

La struttura svolge anche un fondamentale lavoro di educazione ambientale verso gli ospiti: cartelli in quattro lingue insegnano come usare l'acqua e la luce, come raccogliere i rifiuti, ma anche quali bellezze naturali si preservano comportandosi in un certo modo. Consigli come “Le finestre vanno chiuse se il riscaldamento è acceso” oppure “La luce va spenta se non sei nella stanza”: semplici, a volte apparentemente banali, ma fondamentali per limitare gli sprechi e che, se mantenuti anche al ritorno dalla vacanza, possono rivelarsi davvero utili.

www.rifugioarlaud.it



Il maniero del fantasma triste



Franco Caresio

Una rocca immersa in un grande parco con alberi secolari, una notte di luna piena. Sugli spalti dell'antico maniero appare il fantasma di una giovane dama che invano implorò affinché al marito fosse risparmiata la vita e quindi ne morì ella stessa di dolore.

Non sono le brume scozzesi o bre-

Il castello di Camino, da mille anni una rocca (quasi) inespugnabile tra Monferrato e Vercellese

toni a far da sfondo a queste vicende, ma la posizione straordinariamente strategica del castello di Camino, dominante la lunga dorsale dell'altura che chiude il mare

di colline del Basso Monferrato e, con notevole dislivello, digrada velocemente verso la sponda destra del Po e la pianura vercellese.

Un castello maestoso e solenne, nella sua ampia mole turrata e merlata che si impone sul profilo della collina anche a lunga distanza, posto a controllo del territorio e delle strade in quello che è da considerare il cuore del potente Marchesato del Monferrato. A sud si apre l'ecce-

zionale ventaglio di colline, borghi, strade e campagne del Monferrato casalese, mentre a nord l'orizzonte si spalanca su un lungo tratto del corso del fiume e la vasta pianura vercellese. Non è dunque un caso che già in antico, molto probabilmente nel primo decennio dopo il

Mille, sulla collina di Camino - il nucleo principale dell'abitato si estendeva sul pendio a mezzogiorno - sia stata costruita una struttura di difesa, poi via via ampliata e fortificata, e ancora temibile e militarmente attiva verso la metà del Seicento, quando molti castelli medie-

vali erano ormai da tempo inoffensive memorie del passato.

Oggi il castello di Camino, nonostante le molte manomissioni esterne e interne, e nonostante le spogliazioni di anni non lontani, resta uno dei più grandi e maestosi edifici castellani dell'Alessandrino, ricco di memorie storiche e importanti opere d'arte. Un castello che proprio grazie alla triste storia di Camilla Scarampi - suo il fantasma che aleggia sul castello - acquisì dignità letteraria di valore internazionale nei *Quattro libri delle Novelle*, di quel Matteo Bandello dalle cui opere William Shakespeare trasse ispirazione per diversi capolavori, a cominciare da *Romeo e Giulietta*.

A volere la costruzione della fortezza - una vera e propria rocca medievale, considerando la posizione e la compattezza dei suoi volumi architettonici - sarebbe stato l'episcopato di Asti che ne avrebbe esercitato il controllo diretto almeno sino alla metà del Duecento, quando il castello venne infeudato a Bonifacio II del Monferrato.

Ma è poco meno di un secolo dopo, nel 1326 (1323, secondo altre fonti), che castello e terre di Camino registrano l'investitura più importante, quella che si rivelerà determinante per la storia della costruzione fortificata. Si deve al marchese Teodoro Paleologo, in gravi difficoltà a causa dei debiti contratti per partecipare a una crociata. Ne beneficiano i suoi creditori, Tommaso e Francesco Scarampi, esponenti di una delle più ricche famiglie di banchieri e mercanti astigiani, che gli avevano anticipato i necessari finanziamenti, dietro pegno di Camino e di altre terre. Così, dal 1326, e sino al 1950, gli Scarampi (con il predicato familiare di Villanova) sono stati ininterrottamente signori feudali e proprietari del castello. E con loro si identifica la storia militare e architettonica del complesso, con una serie di interventi, anche rilevanti, assegnabili a tre epoche: il tardo Trecento, il Sei-Settecento e i decenni a cavallo tra Otto e Novecento.

L'impianto più antico, di poco successivo all'anno Mille, è da individuare nella parte che include l'imponente torre merlata, di insolito impianto rettangolare (è alta 44 metri, compresa la parte terminale aperta da quattro grandi monofore aggiunte nel Settecento), e il corpo di fabbrica più basso, in cui è inseri-

La storia di Camilla "Scarampa"

Matteo Bandello, rampollo di una famiglia aristocratica, nacque nel 1485 a Castelnuovo Scivia (allora parte del Ducato di Milano), e seguì le tappe della carriera ecclesiastica, anche se il suo ruolo fu soprattutto quello di cortigiano e frequentatore degli ambienti mondani dell'epoca. Fu scrittore prolifico, e di lui si ricordano i quattro libri di Novelle, accompagnate da lettere e dediche ai personaggi più in vista del periodo. Bandello è noto come il "padre" di Romeo e Giulietta, perché proprio da una sua novella Shakespeare trasse la trama del capolavoro che tutti conosciamo. E in una novella del Bandello, la tredicesima per la precisione, troviamo anche la storia dell'assedio di Camino, della sconfitta e cattura del feudatario, Scarampo Scarampi, e di come *"La signora Camilla Scarampa, udendo esser tagliata la testa al suo marito, subito muore"*. Ecco la fine della novella, nella versione originale:

... la signora Camilla... intendendo questa acerbissima nuova del marito, che ella amava a par de la vita sua, subito udito il messo s'inginocchiò, e pregando Dio che le perdonasse i suoi peccati, lo supplicò che le desse la morte. Mirabilissima cosa certo fu a veder quella bellissima donna, pregando Iddio restar a la presenza dei suoi morta, che come ebbe detto: "Signor Dio, poi che il mio consorte è morto, non mi lasciar più in vita", se le serrò di modo il core, che, senza far più motto alcuno, cascò in terra. I suoi uomini e donne, credendo che fosse stramortita, se le misero a torno per revocarle con varii argomenti gli spiriti vitali; ma poi ch'apparve morta a manifesti segni, fu con general pianto e dolor di tutti seppellita.

r.s.

to anche il ponte levatoio. Attorno a questo nucleo originario, e utilizzando quali aree di disimpegno e di collegamento un cortiletto con pozzo che si affaccia verso un eccezionale panorama di colline, e un altro più piccolo cortile interno porticato, gli Scarampi edificarono, già entro la fine del Trecento, un imponente castello. Era, ed è, di pianta irregolare perché i vari corpi sfruttano ampiamente le naturali ondulazioni del terreno sulla sommità della collina. Se ne trovano tracce nelle strutture attorno ai due cortiletti e, soprattutto sulla facciata nord del castello, meno compromessa.

La posizione e le strutture fortificate lo rendevano un castello potente con ottima capacità difensiva. Se ne rese conto l'esercito dei marchesi del Monferrato che nel 1494, guidato dal luogotenente Costantino Cominato Aranite, riuscì a conquistare la rocca di Camino solo per fame, dopo un assedio di mesi. Il feudatario Scarampo Scarampi, accusato di tradimento, venne giustiziato per decapitazione nel cortiletto del castello, nonostante i disperati tentativi della giovane moglie, Camilla, di salvarlo dalla mor-



te. Lui, Scarampo Scarampi, è rappresentato nella figura stesa su un sarcofago, mentre con la mano sembra tenersi stretta la testa al collo. Di Camilla si è già detto. Tra la fine del Seicento e la prima metà del Settecento, finita anche per Camino la valenza militare, venne aperto lo scalone d'onore e, soprattutto, si realizzò il bellissimo salone, decorato a finte architetture e decorazioni floreali, aperto a sud da un finestrone su balcone in pietra, di pieno gusto barocco. Gli stucchi incorniciano ventidue dipinti a olio, splendide opere tutte

realizzate da Pier Francesco Guala e dedicate ad altrettanti personaggi della famiglia degli Scarampi. Il grande pittore casalese lavorò a Camino nel 1746 e qui creò alcune delle sue opere più belle, della piena maturità.

Tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del secolo successivo i nuovi interventi al castello, soprattutto nella decorazione e nell'arredo interno, furono improntati al gusto neogotico imperante in quegli anni. La cappella castrense, molto probabilmente di antica presenza, venne rifatta, ampliata, e ridecorata; furono aperte nuove finestre in rottura di muro, contornate da cornici a blocchi alterni di cotto e di tufo. All'interno, ebbero nuova sistemazione e diversa decorazione alcune sale, soprattutto quelle del piano terra e del primo piano. Ad esempio, la grande sala di ingresso ebbe decorazioni in cotto di tipo medievale, si arricchì di una terracotta smaltata della scuola dei Della Robbia e sulle pareti vennero appesi decine di trofei di caccia.

Per ospitare degnamente re Vittorio Emanuele II, fu interamente riarredata e ridecorata una sala al primo piano secondo il gusto del tempo: è la cosiddetta "Camera del Re", conservata integra e diventata oggi prezioso documento storico-artistico. Ma ebbero nuova sistemazione, nel soffitto e negli arredi, anche la biblioteca e la grande sala da pranzo con il camino in pietra e sulla quale troneggia un curioso lampadario. È un dono del re ed è fatto con corna di alci da lui stesso abbattuti. I rimaneggiamenti coinvolsero anche diversi altri lo-

cali, normalmente usati anche dagli ultimi discendenti degli Scarampi come abitazione.

La rocca di Camino, ora di proprietà privata, è visitabile su prenotazione, ed è anche utilizzata per iniziative di incontro, cerimonie, convegni eccetera. Le cantine custodiscono vini e distillati prodotti con le uve delle tenute del castello.

COME ARRIVARE

Il castello dista circa 65 km da Torino. Autostrada A4 Torino-Milano, uscita Chivasso est, poi strada per Verolengo, Casale, Trino, Camino.

Info:

Associazione culturale di promozione sociale Castello di Camino Monferrato

Tel, 0142 469134

www.castellodicamino.it

Un castello B&B

"B&B" sta per Bed & Breakfast, ovviamente. Il Castello di Camino fa parte del circuito "Castelli Aperti", un'iniziativa promossa dalle Province di Alessandria, Asti e Cuneo che vuole fare di castelli e dimore storiche del Basso Piemonte delle mete privilegiate del turismo culturale. "Castelli Aperti" parte dalla constatazione che l'unico modo efficace per conservare beni storici e architettonici di tale portata è farne delle risorse, e metterli al centro di attività che li facciano vivere in modi anche non convenzionali. Ad esempio, il loro utilizzo come set pubblicitari o cinematografici, come strutture alberghiere e ricettive, per matrimoni e feste.

È il caso di Camino, ad esempio, ma anche di altre dimore storiche, come il Castello di Rocca Grimalda, Villa Schella di Ovada, il Castello di Piea, Villa Oldofredi Tadini e altri ancora. Inoltre, le strutture vengono proposte come tappe di percorsi a tema (i grandi giardini e parchi storici; le cantine; la via del sale, i luoghi della fede eccetera) che servono anche a contestualizzare meglio il loro ruolo storico sul territorio.

Per tutte le informazioni su apertura, orari, visite guidate:

www.castelliaperti.it

i.s.



a cura di Maria Vaccari

Ricetto in Fiore
dal 1° al 4 giugno a Candelo

Uno dei cento borghi più belli d'Italia - non lo diciamo noi, lo dice la guida omonima - come ogni anno si apre alla manifestazione che vedrà la pietra delle sue antiche rue colorarsi di mille e mille piante e decorazioni realizzate da grandi floricoltori. Il Ricetto illuminato sarà visibile anche in notturna, e non mancheranno le manifestazioni di contorno: mostre, musica, animazione, teatro di strada, rievocazioni storiche, spettacoli di danza, concorsi letterari e fotografici, premio ai più bei balconi fioriti, mercatino e proposte per visite guidate nella Baraggia. I punti di ristoro del Ricetto e i ristoranti della zona proporranno menù a tema floreali. L'ingresso costa 6 euro ed è valido per l'intera giornata. Metà prezzo per i residenti e gli over 75, ingresso gratuito per disabili e bambini al di sotto dei 12 anni.

Per tutte le informazioni e il programma dettagliato:

www.candeloinfiore.it, oppure

Pro Loco Candelo

tel. 015 2536728

www.prolococandelo.it

Comune di Candelo

tel. 015 2534118

www.comune.candelo.bi.it

ATL Biella

tel. 015 351128, www.atl.biella.it

1. A caccia di sapori

Gustovalsusa

Presentata alla stampa e al pubblico l'11 maggio scorso, ha preso il via anche quest'anno Gustovalsusa, la rassegna di manifestazioni che per sette mesi avrà per protagonisti i prodotti tipici della Valle, e che quest'anno presenta la novità del marchio "Prodotti della Valle di Susa".

Gli appuntamenti di giugno:

Dal 2 al 4, **Festa del Vino e dei buoni sapori**, con l'XI Concorso Enologico di Borgone, che è anche un'occasione per promuovere e presentare al pubblico i vini valsusini, oggi in grande riscoperta.

Da giovedì 22 a sabato 24, a Sant'Antonino di Susa, **Borghinfesta**, VIII edizione. Sapori, musica e prodotti nella ricorrenza della stipula degli atti di affrancamento, che liberarono la comunità locale dal feudalesimo.

Barolo al Castello**Debutta l'annata 2002**

La data è quella della presentazione ufficiale della vendemmia 2002, che sta per entrare in commercio.

Per tradizione, ogni annata è dedicata a un personaggio - da Piero Angela a Stefania Belmondo, da Milva a Edoardo Raspelli, da Ornella Muti a Gad Lerner, eccetera. Quest'anno la stampa premia se stessa, visto che l'annata 2002 è dedicata appunto alla stampa enologica, gastronomica ed agroalimentare.

Spigolando fra gli appuntamenti gustosi e golosi del giugno piemontese

La manifestazione inizia alle 10:30 con i discorsi e le premiazioni di rito e continuerà con la prolusione di presentazione dell'annata.

Quindi ancora premi, targhe e riconoscimenti e finalmente, attorno alle 12:30, dopo il taglio del sigillo nelle cantine storiche del castello di Barolo, il via alle degustazioni.

Alle 13, pranzo al Barolo con abbinamenti selezionati da docenti e studenti della Scuola Professionale Alberghiera "APRO Alba-Barolo" (prenotazione obbligatoria al numero 0173 56277).

Le degustazioni proseguiranno fino a sabato 17 (giovedì chiuso) e sono a pagamento.

Baroliadi 2006
dal 1° al 4 giugno a Novello

Negli anni Cinquanta, "Campanile delle Langhe" fu una delle prime manifestazioni nate per celebrare e promuovere la cultura del vino e il prodotto principe delle colline del Barolo. La cosa poi finì, ma non fu dimenticata e, da quattro anni, otto paesi della zona

del Barolo hanno ridato vita allo spirito di una manifestazione che ridesta la parte più positiva e allegra dello spirito goliardico e della rivalità di campanile.

Per quattro giorni, dal 1° al 4 giugno, 104 partecipanti, uomini e donne di età compresa fra i 16 e i 73 anni si sfideranno. Il paese vincitore si porterà a casa il palio - uno stendardo che raffigura un paesaggio di Langa - e organizzerà l'edizione dell'anno successivo.

Le sfide sono una specie di versione enologica di "Giochi senza Frontiere": costruire un grappolo con palloncini riempiti per metà d'acqua (ma pompata nel palloncino con

l'aggeggiato che si usa per dare il verdame alle viti) e per metà dai polmoni dei concorrenti; le uova volanti; la treccia di corde e simili tenzoni. Gran finale col tradizionalissimo Palio delle Botticelle (*rivula butal*), una gara a staffetta che consiste nello spingere una barrique lungo un percorso per le vie del paese, non prima però che i due primi concorrenti abbiano stappato e bevuto una bottiglia di Barolo (da 0,37 litri, ma pur sempre Barolo).

L'edizione di quest'anno presenta una novità importante: si chiama infatti **Baroliadi Competition**, è organizzata dal comune di Novello e per la prima volta si allarga a paesi di altre regioni ad alta vocazione viticola: Conegliano Veneto e Valdobbiadene, la senese San Gimignano, e l'antichissima Taurasi, in provincia di Avellino. Gare e dibattiti, Barolo contro Vin Santo, Vernaccia contro Prosecco, sbandieratori e tammurriate, cene di gala e mostre. E vino. A fiumi.

Info: www.baroliadi.it

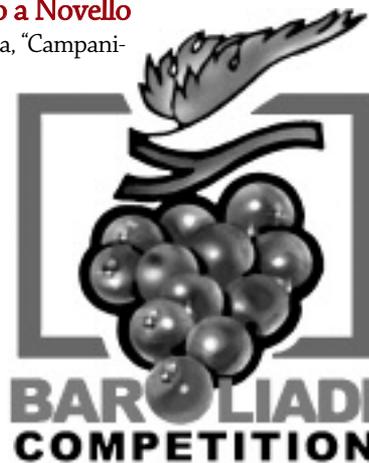
Frutti di stagione e prodotti tipici

Tanti gli appuntamenti dedicati ai prodotti tipici e ai frutti di stagione. Miasse e ajucche, prodotti-sim-

bolo del Canadese, si celebrano a **Quincinetto** il 3 e 4 con la *Sagra delle Ajucche e Miassalonga* (info 0125 757903). Ciliegie e piccoli frutti protagonisti a **Trofarello**, dove dal 1° al 12

giugno si tiene la *Fiera dell'Amarena* e dal 15 al 19 la *4ª Sagra del Prodotto Tipico* (info 011 6499882); a **Pecetto**, che festeggia il suo notissimo prodotto il 4 giugno con la *Festa della Ciliegia* (info: tel. 011.8608581, www.comune.pecetto.to.it). *Sagra delle Ciliegie* l'11 nell'alessandrina **Garbagna** (info 0131 877645).

Il 12, *Sagra della Fragola e dei piccoli frutti* a **Peveragno**, che di questi prodotti è capitale riconosciuta (info 0171 337711, www.comune.peveragno.cn.it); il 25, *Festa della Brigna Purin-a e delle Marmellate* a **Pavarolo** (011 9408001, www.comune.pavarolo.to.it).





Prodotti biologici ed ecocompatibili a **Vercelli**, in Piazza Cavour, il 3, con *Naturalvercelli*, che si tiene il primo sabato di ogni mese (info 0161 501595); a **Ciriè**, domenica 11 (info 011 9536539, www.cirie.net); a **Grugliasco** il 17 con la *Fiera degli Alimenti Biologici e dell'Agriturismo*, che si tiene il terzo sabato di ogni mese escluso agosto (info 011 4013951).

Erbe aromatiche e officinali a **Roccaforte Mondovì** l'11 con la *Fiera delle Erbe* (info 0174 65236, www.roccafortemondovi.info); a **Farigliano**, il 16, con *Sapori, Aromi e Profumi* (info 0173 76109, www.comune.frigliano.cn.it); e a **Sale San Giovanni** il 24 e 25 con la *9ª Fiera delle erbe Officinali ed aromatiche* (info 0174 75000, www.comune.salesangiovanni.cn.it). E dal 30 giugno al 2 luglio, a **Montezemolo**, *27ª ApiPiemonte - Fiera del Miele* (info 0174 781306, www.montezemolomiele.it).

ARTIGIANATO

Tanti anche gli appuntamenti con l'artigianato artistico, tipico e tradizionale.

3-4 giugno

A **Pont Canavese** c'è la *24ª Mostra dell'artigianato e degli antichi mestieri*, con abbinato concorso di scultura e intaglio del legno (info 0124 862517, www.comune.pontcanavese.to.it). A **Villanova Mondovì**, *Fiera delle antiche botteghe* (info 0174 698151).

Il 4 a **Gabiano**, in provincia di Alessandria, e precisamente in frazione Piagera di Gabiano, *Mak Bosk* grande fiera del legno con la partecipazione di artigiani del restauro

provenienti da tutto il Piemonte (info 0142 945001); a **Terruggia**, nell'Alessandrino, *Vivere in campagna: mostra mercato*, con uno spazio dedicato ai prodotti dell'Eccellenza Artigiana utili alla vita di campagna (info 0142 401400, www.comune.terruggia.al.it)

10-11 giugno

A **Borgaro** c'è *Artigianando*, mostra mercato dell'artigianato (info 011 421159, www.comune.borgaro-torinese.to.it); a **Vinadio**, *Fiera del Crouset* (info 0171 959143)

16-18 giugno

A **Sanfront** c'è la *Sagra delle Botteghe* (info 0175 948119); il 18, a **Varallo Sesia**, un prodotto celeberrimo dell'artigianato del legno locale è protagonista della *Fiera del Pinocchio Valsesiano* (info 0163 53193).

24 giugno

A **Sant'Antonino di Susa** c'è *Borghinfesta 2006*: manifestazione per le vie del borgo con la partecipazione di artigiani dell'Eccellenza del legno, strumenti musicali e alimentare (info 011 9639929).

GelaTò 23 e 24 giugno a Torino

Il gelato artigianale in piazza a Torino per la festa di San Giovanni. Il 23 e 24 giugno, in Piazza Carlo Alberto, i migliori gelatieri torinesi guideranno il pubblico alla scoperta del vero gelato artigianale. Un Laboratorio del Gelato mostrerà tutte le fasi della produzione, partendo da materie prime semplici e genuine, di ben 12 dodici gusti di gelato artigiano: Gianduja, Crema di Riso, Fiordilatte, Nocciola, Pistacchio, Crema, Fragola, Banana, Ananas, Limone, Frutti di Bosco e Melone. Le coppette non saranno in distribuzione gratuita ma verranno offerte al costo di 1 euro per rendere il gelato due volte buono: l'intero ricavato sarà infatti devoluto alle associazioni di "clownterapia" che operano in ospedali, istituti e comunità per disabili. L'evento è organizzato da Confartigianato Imprese in collaborazione con la Camera di Commercio di Torino, Comune di Torino e Regione Piemonte. ■



Convegno al Museo del Gusto il 19 e 20 giugno

"Conservare gli alimenti: una necessità di ieri, un'opportunità di oggi"

Museo del Gusto
Via Principe Amedeo, 42/A
Frossasco

La conservazione del cibo ha avuto un'importanza fondamentale nella storia dell'umanità, e oggi la maggior parte di quel che arriva sulle nostre tavole è, in un modo o nell'altro, il risultato dell'applicazione di tecniche di conservazione.

Ma un altro concetto che accompagna da sempre la conservazione è quello di trasformazione degli alimenti: pensiamo all'essiccazione, alla conservazione sotto sale o sotto grasso, o alla cottura, che consente di prolungare, seppur di poco, la durata di una preparazione, alle composte. A queste tecnologie semplici e antichissime, col tempo se ne sono aggiunte altre, dalla pastorizzazione alla surgelazione alla disidratazione al sottovuoto eccetera. Sul cibo conservato - precotti, surgelati, liofilizzati, inscatolati - si è sviluppata un'industria vastissima, accompagnata da un marketing e da strategie pubblicitarie sempre più aggressive ed efficaci.

Come è possibile conciliare la tecnologia, la poca disponibilità di tempo da dedicare alla cucina che porta ad

usare cibi pronti con le esigenze di tracciabilità, genuinità, qualità dei prodotti? Come conciliare la tecnologia e la biodiversità? Come assicurare igiene e nello stesso tempo rispettare e preservare i prodotti e la loro tipicità? Su questi e altri temi si confronteranno i partecipanti al convegno. La partecipazione è gratuita, ma è necessario iscriversi. Per richiedere il modulo d'iscrizione, contattare, entro e non oltre l'11 giugno, la segreteria scientifica del convegno:

Ecobioqual s.r.l.
Via Livorno, 60
10144 Torino
Tel, 011 2257301
fax 011 2257309
e-mail:
ecobioqual@envipark.com

l'Agenda

cosa fare e dove andare nei giorni (e sere) di quasi-estate

Festival del Teatro Europeo Torino e Alessandria dal 30 maggio al 7 giugno

Portogallo, Repubblica Ceca, Francia, Regno Unito, Russia, Spagna, Svizzera, Belgio, Grecia, Turchia, Italia, Germania. Sono i paesi dai quali provengono le produzioni teatrali che compongono la sesta edizione del festival diretto da Beppe Navello, e che non a

caso porta il sottotitolo *Senza confini*. L'anima europea, infatti, oltrepassa di gran lunga i confini politici e geografici, e si estende oltre i Balcani, oltre il Bosforo, fino agli Urali e oltre il Mediterraneo. Cioè lungo le antiche strade che i carri dei guitti e dei commedianti percorrevano anche prima dei mercanti e degli ambasciatori.

Ma "senza confini" significa anche il superamento delle categorie estetiche e sociali, far interagire prosa e danza, musica e nuove tecnologie, realizzando quindi quella mescolanza di generi che è tipica della concezione contemporanea della creazione artistica. Vuol dire quindi, anche, stimolare il pubblico ad uscire dagli atteggiamenti consueti e consolidati, e soprattutto da quella passività dello spettatore, generata dalla televisione e dalla consuetudine alla frequentazione di un solo genere (danza, classica, musica contemporanea, teatro di repertorio o di ricerca, eccetera).

Festival delle Colline Torinesi 7 giugno - 7 luglio

Il tema dell'edizione 2006, che è la undicesima è "Torino creazione contemporanea". Per un mese, Torino e la collina ospiteranno spettacoli sia nei luoghi canonici sia in luoghi inconsueti e inediti, con coinvolgimento del pubblico e nell'ottica di un rinnovamento dello sguardo e della scena e nel superamento della divisione fra teatro e arte contemporanea. Gli spettacoli coinvolgeranno vari siti torinesi - Cavallerizza Reale, Fondazione Merz, Teatro Astra - e i comuni di Castagneto Po, Moncalieri, Moranzeno, Pecetto Torinese e Rivoli.

Info e programma:

www.festivaldellecolline.it



Film breve Dal 13 al 15 giugno

I cinema Fratelli Marx e Massimo 3 di Torino ospiteranno "Film Breve - Festival internazionale dedicato al cortometraggio d'autore". Dallo sperimentale ai classici all'animazione, la rassegna propone oltre 50 titoli suddivisi in quattro sezioni: **Corti storici; Dalla matita al mouse** (lo stato dell'arte del "corto" animato italiano); **Selezione dal Festival di Clermont-Ferrand** (il più importante del settore, noto come "la Cannes del corto"); il **Concorso**. Parallelamente si svolgerà anche un convegno internazionale per promuovere la creazione di un istituto nazionale del Cortometraggio, sul modello di quelli che da anni operano in molti paesi europei.

Chicobum Festival 2006 1 giugno - 29 luglio

Settima edizione del festival che

ogni anno riempie le serate estive di musica e divertimento e che nella scorsa edizione ha portato al Parco Chico Mendes di Borgaro, proprio alle porte di Torino, circa 650.000 persone.

Più di 50 serate, dal martedì alla domenica, e una programmazione musicale piena zeppa di grandi nomi, clubbing, concerti gratuiti e gruppi emergenti. E il campionato nazionale di improvvisazione teatrale. E il Chicobum Village, con bancarelle, negozi, pub e ristoranti. Gli spettacoli si terranno su due palchi: lo Zoo Bar Club Stage, che "scende in area" e ospiterà, oltre alle esibizioni teatrali, anche la rassegna "Pulsazioni" dedicata ai gruppi emergenti; e il Barrumba Main Stage, un'arena da ventimila spettatori, dove avranno luogo i concerti di maggior richiamo. Novità di questa edizione sarà la presenza quotidiana di Radio GRP con la sua programmazione musicale.

Info e programma:

www.chicobumfestival.com

Infoline: 011 8194347

Capodopera nascosti Tesori intarsiati e scolpiti Fondazione Accorsi

Nell'ambito della rassegna "Gocce d'arte in Piemonte", a giugno la Fondazione Accorsi propone una passeggiata nei luoghi meno visibili di Torino, alla scoperta di capolavori di ebanisteria e minuseria dal Barocco al Neoclassicismo.

I punti forti saranno Pietro Piffetti, Francesco Bolgì, Giuseppe Maria Bonzanigo e molti artisti meno noti. Si parte dai capolavori della collezione permanente del Museo Accorsi per poi visitare luoghi solitamente chiusi al pubblico come la Sagrestia della chiesa dei SS. Martiri ed alcuni ambienti del secondo piano di Palazzo Reale. Il percorso include anche la Cappella della Pia Congregazione dei Banchieri e dei Mercanti, inaugurata nel 1692, con la volta affrescata dal Legnanino, sculture in legno di Carlo Giuseppe Plura e straordinari esempi di minuseria piemontese, come gli splendidi scranni dei congregati.

La Chiesa dei SS Martiri, commis-

sionata nel 1577 dai gesuiti a Pellegrino Tibaldi, presenta l'altare maggiore su disegno di Filippo Juvarra, un "San Paolo" di Federico Zuccari e affreschi di Michele Antonio Milocco. Notevole per l'alto livello di scultura lignea è poi la sacrestia, anch'essa su disegni juvarriani. Al secondo piano di Palazzo Reale sarà aperto, in via del tutto eccezionale, il gabinetto ove si trova uno dei capolavori dell'ebanista torinese Pietro Piffetti, il **Pregadio** impiallacciato di tartaruga con intarsi in avorio tinto, madreperla e ottone, con abbellimenti in legno intagliato e dorato eseguito nel 1749 per l'appartamento dei duchi di Savoia.

Date e orari

I percorsi si svolgeranno mercoledì 14 e giovedì 15 con partenza alle 14 dalla Fondazione Accorsi (Via Po, 55), e la durata è di 4 ore.

Costo

13,50 euro comprensivo di ingresso e visita guidata alle quattro istituzioni (gruppi di max 25 persone). Per i possessori dell'Abbonamento Musei il costo è di 5 euro. Minori di 18 anni: 9 euro, fra i 18 e i 25 anni: 11,50 euro.

Prenotazione obbligatoria presso il Museo Accorsi, tel. 011 8129116 (martedì-domenica ore 10-19). Le prenotazioni chiudono una settimana prima dell'evento. Pagamento anticipato.

Leo Bassi "La Revelacion" a Grugliasco

Leo Bassi è un clown-attore italo-francese, nato in Italia in una famiglia di antica tradizione circense, e all'inizio degli anni Novanta si è trasferito in Spagna.

I suoi spettacoli sono "un mix micidiale ed irripetibile di comicità, ribellione al potere costituito e piacere di shoccare il senso comune" (www.giocoleria.org) e gli hanno attirato durissime critiche e querele soprattutto dagli ambienti conservatori e religiosi. E addirittura un tentativo di attentato, lo scorso marzo, quando nel teatro dove Bassi stava rappresentando "La Revelacion", che l'artista definisce "una critica razionale al monoteismo dell'Antico Testamento" è stata trovata una



bomba rudimentale ma pronta ad esplodere.

Il 29 giugno, al Parco Culturale "Le Serre" di Grugliasco (Via Tiziano Lanza 31), Leo Bassi porterà, per la prima volta in Italia, proprio "La Revelación". Lo spettacolo racconta un mondo laico triste e alla deriva nel quale i sogni sono andati persi. L'uomo da circo proverà a trascinare il suo pubblico in un gioco volto a rimettere tutto in discussione.

Tuttavia, precisa Bassi, se lo spettacolo "mette in evidenza le contraddizioni pericolose, le omissioni e le incongruenze" dell'Antico Testamento, allo stesso modo "parla di Cristo con profondo rispetto per il suo messaggio d'amore, giustizia sociale e pacifismo, e in nessun modo intende far perdere la fede al pubblico" (www.leobassi.com).

Pietro Gallina Antologica alla Sala Bolaffi



Giovedì 8 s'inaugura alla Sala Bolaffi un'antologica di Pietro Gallina, che proseguirà fino al 9 luglio.

Una novantina di opere per oltre mezzo secolo di attività dell'artista torinese nato nel 1937, che ha adottato la filosofia di porsi di fronte alla creazione artistica con l'innocenza e la disponibilità del bambino. Il lavoro di Gallina esplora l'uomo e la sua capacità di elevazione spirituale, amore, confronto con gli altri e con la natura.

La mostra si compone di diverse sezioni tematiche:

Figure archetipe: riguarda gli anni 1957 -1965 e l'evoluzione dell'immagine da forme astratte a figure sintetiche, d'impianto arcaico.

Figure dipinte: copre il periodo

1966-1969. Immagini a grandezza naturale dipinte su legno e ritagliate per essere collocate nell'ambiente e interagire dinamicamente con esso. Di quel periodo sono anche le *Nevigrafie* (impronte sulla neve che testimoniano la stupefazione antica, infantile di questo gesto) e l'*Homovisore*.

Il più antico bambino del mondo: (1969-1992) parte dal calco di un volto di fanciullo impresso nella terra, concepito nel 1969, per dilatarsi in un'emanazione descrittiva e timbrica dell'amore e dell'innocenza.

Il primo cavaliere dell'Artka: sei acrilici e smalti su tela eseguiti tra il 1976 e il 1980, che rappresentano il mondo visionario e fantastico di Gallina.

La donna: opere comprese in un arco di vent'anni (la più recente è del 1999) con le quali Pietro Gallina rende omaggio alla donna: scrigno dell'amore, conservatrice delle chiavi dell'Eden, riflesso della speranza.

Custodi e profeti: le tavole dell'amore, ovvero il significato profondo della vita scandito dall'imperativo "AMA!". Nove lavori che partono da un ritratto del 1954, d'impianto realistico, per svolgersi fino alle soglie del Duemila.

Animali: entrano di frequente nelle scene (in particolare il levriero) e godono di un loro respiro espositivo, aiutandoci anche a recuperare l'alfabeto della vita.

Paesaggi e Nature morte: sono pervase dalla medesima atmosfera di

sogno non solo per via del racconto allegorico da scoprire tra le pieghe del disegno, ma anche per gli accostamenti tonali che caricano di smarrite suggestioni visive e percettive il fantastico, felice percorso creativo di Pietro Gallina.

La mostra, a cura di Luciano Caprile, è accompagnata da un catalogo edito da Bolaffi ed è promossa dalla Direzione Promozione Attività Culturali Istruzione e Spettacolo della Regione Piemonte.

Sala Bolaffi

Via Cavour, 17, Torino
Orario 10-19 - Ingresso gratuito
Info: 800 329 329

www.piemonte-emozioni.it ■

Percorsi per Quattro Voci

Le sculture in vetro di Valeria Bosco, Soheila Dulfanian, Vera Quaranta e Novarina Sbravati in mostra a Pianezza fino al 18 giugno

Una nuova mostra che Vittorio Sacco e Raquel Diez Barriuso dedicano al mondo del vetro.

A ottobre, *Metafore e trasparenze* ci aveva offerto la Berengo Collection. In *Percorsi per Quattro Voci*

i curatori hanno trovato, nel mondo dell'Eccellenza Artigiana piemontese, quei valori artistici, quel saper creare atmosfere ed emozioni che, come non ci stanchiamo di ripetere, troppo spesso vengono cercati in contesti "altri", perché nel provincialismo di certi auto-proclamati operatori culturali si dà per scontato che gli artigiani-artisti operanti sul nostro territorio non siano all'altezza. Invece lo sono, eccome, e di cose da dire ne hanno tante e interessanti, e anche in termini di tecnica non sono inferiori a nessuno.

E che queste affermazioni non possano essere liquidate come campanilismo lo dimostrano, senza ombra di dubbio, le opere dei protagonisti, anzi delle protagoniste, di questa mostra: Valeria Bosco, Soheila Dulfanian, Vera Quaranta e Novarina Sbravati.

Percorsi fra passato e presente, tra falso e autentico, fra kitsch e cultura in cui, come ricordano i curatori "a volte gli esseri umani sembrano avere il predominio, a volte gli oggetti prendono il sopravvento, in una sorta di tiro alla fune".

Percorsi fra passato e presente, tra falso e autentico, fra kitsch e cultura in cui, come ricordano i curatori "a volte gli esseri umani sembrano avere il predominio, a volte gli oggetti prendono il sopravvento, in una sorta di tiro alla fune".

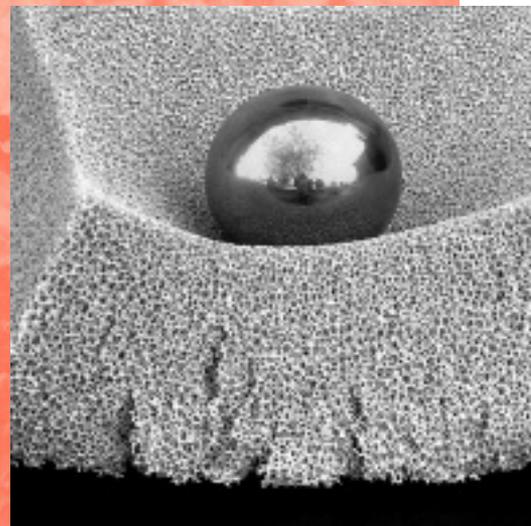
Percorsi per Quattro Voci

Fino al 18 giugno

Villa Casalegno - Via al Borgo, 2 Pianezza

Orario: Sabato e domenica, ore 10:30-12:30, 15:30-19

Ingresso libero



Le ricette di giugno

L'aver cantato l'elogio dell'onnivoro e rivendicato la facoltà di mangiare quel che ci pare, carne inclusa, non significa affatto che poi si passi il tempo a masticar salumi e bistecche. E allora, ecco un menù per giugno che lascia in pace pennuti e quadrupedi.

Tomini saporiti

Ingredienti

Una confezione di tomini, olio extravergine di oliva, sale aromatizzato, aglio, qualche goccia di aceto balsamico, peperoncino tritato o in pasta.

Emulsionare bene l'olio con il sale, l'aceto balsamico (l'aglio va spremuto con l'apposito attrezzo) e condire i tomini, preferibilmente un giorno o due prima di consumarli.

La presenza del sale aromatizzato e dell'aceto balsamico consente di evitare l'aglio e il peperoncino, se non graditi. In questo caso, si può vivacizzare il condimento aggiungendovi due o tre capperi finemente tritati.

Nota:

Il sale variamente aromatizzato si trova anche in commercio, ma è più divertente ed economico prepararlo da sé. Basta frullare assieme sale fine ed erbe aromatiche essiccate: rosmarino, alloro, dragoncello timo, cumino, origano, eccetera, a seconda di quel che c'è in dispensa e dell'ispirazione.

Minestra di riso e sedano

Ingredienti

Riso da minestra, due-tre gambi di sedano con tutte le foglie, burro, prezzemolo tritato, olio, grana o Bra Duro grattugiato, sale, una bacca di ginepro (facoltativa).

Lavare il sedano, eliminare i filamenti e tritarlo finemente assieme al prezzemolo, quindi farlo soffriggere nell'olio e burro aromatizzati con l'alloro e il ginepro. Aggiungere abbondante acqua o brodo vegetale e lasciar sobbollire per una mezz'ora, quindi cuocerli il riso e servire, decorata da un trito di prezzemolo e con formaggio a parte.

Clafoutis di asparagi

Ingredienti

Un chilo di asparagi, 4 uova, un etto di farina, un bicchiere di latte, una manciata di formaggio grattugiato, sale, pepe, olio d'oliva.

Pulire gli asparagi, sbucciandoli ed eliminando la parte legnosa e lessarli o cuocerli a vapore per una decina di minuti (a seconda delle dimensioni), facendo attenzione affinché restino un po' al dente.

A parte, lavorare assieme le uova intere con la farina, il latte e il formaggio grattugiato fino a ottenere un composto liscio e cremoso.



Aggiustare di sale e pepe.

Sistemare gli asparagi in una teglia di vetro da forno, o in 4 piatti individuali che possano passare dal forno alla tavola, versarvi la pastella e mettere in forno a 200° per un quarto d'ora circa. Servire caldo ma non bollente.

Cheesecake di griote

Ingredienti

Per la base: una manciata di biscotti secchi, una noce di burro, due cucchiaini di nocchie tostate, un cucchiaino raso di cacao amaro

Per la farcia: 3 etti circa di ricotta vaccina, due etti di zucchero, due uova, due bicchieri di latte, scorza di limone grattugiata, colla di pesce, una stecca di vaniglia (facoltativa)

Per la decorazione: un chilo di griote (visciole), un etto di zucchero, burro, un bicchierino di ratafià.

Tritare finemente i biscotti assieme alle nocchie e al cacao. In una ciotola, unire ai biscotti il burro

fuso e tiepido e poi disporre il tutto sul fondo di ciotoline da porzione, possibilmente in vetro, che possano andare in tavola. Premere bene col dorso di un cucchiaio per dare spessore uniforme e mettere in frigorifero.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Nel frattempo, preparare una crema pasticcera: in una casseruolina a fondo spesso, o a bagnomaria, sbattere le uova con lo zucchero fino a che non saranno ben gonfie e biancastre, poi aggiungere a filo il latte precedentemente bollito e aromatizzato con la vaniglia (la stecca può essere sciacquata e riutilizzata più volte), quindi la-

sciario su fuoco bassissimo o a bagnomaria, continuando a mescolare, finché non si sarà addensato, facendo attenzione a non farlo bollire. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata e farla sciogliere. Lasciare intiepidire quindi unire la crema alla ricotta profumata con la scorza di limone, e mettere il composto nelle ciotoline, sulle basi di biscotto. Lasciar rassodare in frigorifero per alcune ore.

Preparare la decorazione: in una padella, sciogliere lo zucchero con una noce di burro, quindi aromatizzare col ratafià e nello sciroppo ottenuto saltare le ciliegie denocciolate e tagliate a metà (se risultasse troppo denso, allungare con qualche cucchiaino d'acqua o di liquore!)

Completare con questa composta le tortine e far riposare in frigo fino al momento di servire. ■

Le griote

Le griote altro non sono che le amarene, cioè quella varietà di ciliegie che, se raccolte al giusto grado di maturazione, hanno un aspetto paffuto e delicato, un sapore al contempo dolce e amarognolo, e la polpa morbida, non croccantina come quella dei graffioni o delle altre ciliegie. Maturano un po' più tardi delle consorelle - si raccolgono fino a metà luglio - e la leggenda popolare vuole che "non prendano il giuanin", cioè il vermetto, proprio per via del loro sapore acidulo.

L'amarena si coltiva in Piemonte da molto tempo e, se la ciliegia dolce è diventata la specialità della zona di Pecetto, per l'amarena il territorio d'elezione è quello di Trofarello e Revigliasco, proprio l'amarena di Trofarello è inserita nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Piemonte.

Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato
del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 5
Giugno 2006

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

Direttore responsabile
Nico Ivaldi
direttore@piemontemese.it

Direzione editoriale
Lucilla Cremonesi - Michelangelo Carta

Grafica
LL'design, Torino

Stampa
Edicta, Torino

Pubblicità
011 4346027
marketing@piemontemese.it

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

Hanno collaborato a questo numero:
Bruno Boveri, Franco Caresio,
Federica Cravero, Lucilla Cremonesi,
Mariangela Di Stefano, Fabrizia Galvagno,
Nico Ivaldi, Gian Carlo Roncaglia,
Alda Rosati-Peys, Irene Sibona,
Ilaria Testa, Maria Vaccari

L'illustrazione in prima pagina
è di Giulia Torelli

MICHELANGELO CARTA EDITORE
Via Cialdini, 6 - 10138 Torino
Tel. 011 4346027
Fax 011 19792330
e-mail: info@piemontemese.it
segreteria@piemontemese.it
redazione@piemontemese.it

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

La chiave del Vostro successo.



Confartigianato

PIEMONTE



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



ERAV
ENTE REGIONALE
ASSISTENZA VOLONTARIA
10123 TORINO - Piazza Bodoni 3
Tel. 011/812.70.30

SEDE REGIONALE

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

Associazioni Federate

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

ASTI

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

BIELLA

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

CUNEO

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

NOVARA V.C.O.

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

TORINO

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

VERCELLI

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

 Confartigianato Formazione

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



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