



Questo mese:

- **Orta San Giulio**
È un drago il segreto della perla del Lago d'Orta
- **Tenco il piemontese**
Ricaldone, la verde isola del cantautore
- **La Conserva**
Tra barattoli casalinghi e preparati d'Ecceellenza

Un'estate da gustare

Dalle valli occitane ai laghi,
dalla Val Sangone al Biellese:
idee e itinerari per una vacanza tutta piemontese

ISSN 1825-604X



9 771825 604001

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...

È difficile immaginare l'incantevole Lago d'Orta infestato da mostri e animali selvatici, e l'Isola di San Giulio popolata da draghi e serpenti. Però, da che mondo è mondo, quanto più grande e tremenda è la minaccia, tanto maggiore la gloria di chi la sconfigge. Questa è la leggenda di Giulio, che stese il suo mantello sulle acque e su questo navigò fino allo scoglio, liberandolo dai mostri e costruendovi la sua chiesa.... **(Franco Caresio ci racconta una storia di fede, p. 4)**



La storia delle battaglie alpine è costellata di luoghi, passi e colli, la cui importanza strategica ha deciso in buona parte, oltre al valore dei combattenti, l'esito degli scontri. Al colle dell'Assietta, il 19 luglio 1747, ha probabilmente avuto origine il Piemonte moderno. In poco meno di tre ore, qui si consumò una vera carneficina: quasi cinquemila furono i caduti transalpini e qui nacque l'epopea dei "Bògia nen"... **(una rievocazione di Claudio Tosatto, p. 5)**

Compie trent'anni il Festenàl itinerante sulle Alpi, manifestazione nata a Sancto Lucio de Coumboscuro, in Val Grana, a 1050 metri. Lontano dai grandi centri urbani, questa rassegna accosta la natura con le espressioni artistiche dei popoli d'Europa, percorrendo ogni estate le terre alte, accolta in antiche logge, villaggi, chiese, castelli e fortezze.... **(la world music approda nei luoghi occitani, Franco Fantini a pag. 6)**

Storia, tradizioni e dialetti che si incontrano e si confondono in un paesaggio magico, ricco di boschi, pascoli e prati sfalciati ormai da secoli: questo è Capanne di Marcarolo, cuore dell'Oltregiogo, la regione tra Alpi e Appennini punto di passaggio principale tra la pianura e il mare, tra la costa ligure e l'entroterra piemontese. Qui è



sorto l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, specchio di una comunità che conserva i ritmi e le atmosfere di un'originale civiltà contadina... **(con Ilaria Testa alla scoperta dell'Ecomuseo, p. 7)**

La piccola Arca di Noè si trova nei boschi del Selvaggio, nella verdissima Val Sangone, a poco più di trenta chilometri da Torino. È il circolo ippico Miraco, un luogo magico, uno spazio incontaminato, nato dal sogno di Pier Luigi Tessa, un imprenditore dalla vocazione animalista che, alcuni anni, fa decise di creare un'associazione che accogliesse animali salvati dal macello o dal maltrattamento dell'uomo... **(storia di un sogno diventato realtà, p. 8)**

Passare giornate ad aspettare di incrociare il battito d'ali di qualche raro pennuto, con il binocolo in una mano e un manuale di ornitologia dall'altra. La passione per il birdwatching sta contagiando sempre più persone, a tal punto che si moltiplicano i gruppi di osservazione, che organizzano gite e addirittura vacanze in



giro per il mondo a "caccia" (tra virgolette, si badi bene, che sono armati solo di canocchiale) di volatili... **(hobby o sport o cosa? Ce lo racconta Federica Cravero a pag. 9)**

Domenica d'estate al Valentino. Poco dopo le 9 del mattino un piccolo crocchio di persone passa dalla porticina a lato del Castello, al numero 25 di Viale Mattioli. Appena varcata la soglia d'improvviso i rumori delle auto che transitano in Corso Massimo d'Azeglio cessano. Al loro posto un silenzio intervallato solo dal cinguettio degli uccelli e dallo starnazzare di

due oche. È l'Orto Botanico di Torino... **(Passeggiando nell'Orto Botanico di Torino, p. 10)**

Molle, trapezi, palloni colorati, birilli, strumenti musicali, facce rese irrecognoscibili e bellissime dal trucco, piume, trampoli. Un due tre, un due tre, il sipario si apre e il nuovo circo è per il quinto anno consecutivo al Parco Culturale "Le Serre" di Grugliasco, con la rassegna internazionale *Sul filo del circo contemporaneo / Au fil du Cirque Contemporain*... **(l'atmosfera del nouveau cirque sotto la lente di Mariangela Di Stefano, p. 11)**



Tre giorni di concerti di grande intensità e alta qualità ai Giardini Reali di Torino: ritorna il Torino International Jazz Festival, giunto all'ottava edizione. Un viaggio nella suggestione di una musica che, come diceva Charlie Parker, "ti può fare volare lontano"... **(Cinzia Modena ci racconta il Festival, con un omaggio a Sergio Ramella, p. 13)**

Il dopoguerra, il bebop, le dispute fra Cavernicoli e Modernicoli, le zucche di Fred Buscaglione, le prime jam session a Torino, la nascita di un genere avversato dai partiti di destra e da quelli di sinistra. Prosegue su Piemonte Mese la storia del jazz a Torino curata da Gian Carlo Roncaglia: **"Ma che cos'è questo Jazz-Hot?"... (p. 14)**

Le miserie della cronaca, qualche mese orsono, hanno imposto un macabro revisionismo nei confronti della morte di Luigi Tenco che non è servito a nulla, ma ha avuto se non altro il merito di sottolineare la cittadinanza veracemente piemontese di Tenco, nato a Cassine e cresciuto a Ricaldone, due borghi dell'Alto Monferrato Acquese... **(Maurizio Marino srotola il filo che lega Tenco al Piemonte, p. 15)**

Da impiegata di un'agenzia di viaggi a responsabile di Somewhere, azienda leader nel settore "incoming Torino", nuovo e moderno genere turistico che organizza escursioni curiose e particolari in città: **intervista con Laura Audi, ovvero se il Mondo vuole visitare Torino deve chiedere il permesso a questa ragazza e alle sue combattive collaboratrici... (intervista di Nico Ivaldi, p. 16)**



Jonathan Swift si domandò cosa avrebbe scoperto Cristoforo Colombo se l'America non gli avesse sbarrato la strada. Noi preferiamo vederlo viaggiare indietro lungo quella strada e riscoprirlo in Piemonte e precisamente a Cuccaro nel Monferrato, dove, a sentire alcuni storici, risalirebbero le origini dell'intrepido navigatore... **(un'indagine storica di Simona Margarino, p. 18)**

Quattro mesi a Biella, lungo le rive del torrente Cervo, tra muri freddi, spogli e le finestre a picco sul torrente, nel laboratorio di Unidee, l'Università delle Idee creata da Michelangelo Pistoletto. In questo campus che sa di bottega quattrocentesca, quindici giovani creativi provenienti da tutto il mondo realizzeranno i loro progetti artistici... **(Benedetta Lanza nella fabbrica di talenti, p. 19)**



Per La Conserva ci siamo passati tutti, prima o poi - in senso culturale, ovviamente, non letterale, anche se ci sono stati momenti in cui un po' abbiamo temuto che nel loro furor conserviero mamme nonne e zie ci scambiassero per delle *botaline* belle cicciole e ci ficcassero nella *burnia*, belli pigiati col basilico e uno spicchio d'aglio **(Lucilla Cremonesi fra barattoli casalinghi e conserve d'Eccellenza, p. 20)**

Franco Caresio

L'Isola dei Serpenti

È difficile immaginare l'incantevole Lago d'Orta infestato da mostri e animali selvatici, e l'Isola di San Giulio popolata da draghi e serpenti. Però, da che mondo è mondo, quanto più grande e tremenda è la minaccia, tanto maggiore la gloria di chi la sconfigge. E l'agiografia non lesina sulle tinte forti nel raccontare la storia dei fratelli Giulio e Giuliano, sacerdote e diacono, partiti dalla Grecia per evangelizzare i pagani di Verbanò, Vergante, Cusio e Ossola. La storia, come la vita, di Giuliano finiscono presto, mentre Giulio per molti anni converte miscredenti e fonda chiese: ne ha già ben novantanove al suo attivo quando gli abitanti delle terre attorno al lago d'Orta si rivolgono a lui, raccontandogli dei serpenti velenosi, dei draghi e delle pericolose creature del demonio che brulicano su uno scoglio desolato là, al centro del lago. Allora Giulio stende il suo mantello sulle acque, e su questo naviga fino allo scoglio, liberandolo dalle infestazioni demoniache e costruendovi una chiesa, la sua centesima e ultima.

Tutto questo sarebbe successo attorno alla seconda metà del IV se-

colo, dunque in un periodo di cruciale importanza nell'affermazione del cristianesimo, e non è certo difficile scorgere nella leggenda agiografica del debellamento dei serpenti una chiara metafora dell'eliminazione di antichi culti pagani di cui forse il territorio, e l'isola nel lago, ospitavano un centro di una certa importanza.

Comunque sia, al nome del Santo evangelizzatore le popolazioni della Riviera di Orta e del Cusio hanno dedicato questa piccola isola (poco più di tre ettari) straordinariamente ricca di storia e di arte. Della chiesa costruita da Giulio non esistono più tracce, così come sono scomparse le testimonianze romane e preromane ed è stata cancellato l'edificio sacro del V secolo che forse esisteva ancora quando, nel 962, l'imperatore Ottone I cinse d'assedio l'isola, ove si era asserragliata Willa, moglie di Berengario II, con un forte esercito e i tesori prelevati dal Palazzo Reale di Pavia. Dopo la vittoria, Ottone riconobbe all'episcopato novarese la dominazione sul lago e sull'intera riviera, una signoria feudale che sarebbe continuata per quasi un millennio.

Assai probabile, quindi, che i vescovi novaresi non abbiamo perso tempo, commissionando subito la costruzione di una nuova chiesa sull'isola. La basilica dedicata a San Giulio fu consacrata infatti nel 1119, e ancor oggi presenta elementi architettonici e decorativi che possono essere compresi tra la fine del X e i primi decenni del XII secolo con risultati di valore assoluto per il romanico piemontese.

Perfettamente orientata secondo l'asse est-ovest, la chiesa è a croce latina, con transetto sporgente e tre absidi semicircolari, tre navate con matronei affacciati su quella centrale e una modesta cupola a forma di tiburio impostato su un tamburo ottagonale. Preceduta da un ridotto sagrato, si affaccia sul lago: era questo l'ingresso antico, poi abbandonato a causa dei venti e delle onde che rendevano difficile l'attracco. Il sagrato era anche un piccolo cimitero per le genti dell'isola: lo ricordano una croce in pietra e due lapidi che se-

gnavano la sepoltura, delle donne da una parte, degli uomini dall'altra.

La facciata, di grande semplicità, è spartita in tre campi da due contrafforti in blocchi di pietra squadrati. L'innesto di due elementi architettonici seicenteschi (una grande finestra centrale e il pronao su colonne dell'ingresso antico) non ha cancellato le linee romaniche, sottolineate dalla fila continua di archetti pensili e dai due raffinatissimi campanili con funzione

architettonica ma anche pratica, perché al loro interno scale a chiocciola consentono di raggiungere i matronei. Costruiti in blocchi di pietra, hanno la copertura in tegole di ardesia, impiegate anche per proteggere i muri laterali del tiburio maggiormente esposti al vento e alle intemperie.

Il poderoso campanile, a pianta quadrata, sei piani fuori terra e leggermente staccato dal corpo della chiesa, appartiene al più grande romanico piemontese. Costruito entro il primo trentennio dell'XI secolo, è parente stretto degli altri su-

Come fu che San Giulio cacciò i mostri e creò una meraviglia romanica nel mezzo del lago d'Orta

perbi campanili piemontesi che fanno riferimento all'opera di Guglielmo da Volpiano, una straordinaria figura di abate, architetto, fondatore e ricostruttore di prestigiose abbazie in Italia e in Francia, e che sull'isola di San Giulio era nato nel 962 du-

rante l'assedio. È infatti immediatamente evidente la relazione stretta fra il campanile di San Giulio e quello di altri insediamenti benedettini quali l'Abbazia di Fruttuaria a San Benigno Canavese, l'Abbazia di Sant'Andrea, ora Santuario della Consolata a Torino, quelli di San Martino a Ciriè, di Ceres e Cantoira in Valle di Lanzo.

Della stessa epoca sono il tiburio e la parte absidale. Consistenti le trasformazioni, invece, all'interno della chiesa: un percorso non sempre lineare fra arte romanica e arte tardo-barocca si riscontra anche negli affreschi, i più antichi dei quali sembrano frutto di scelte votive occasionali, mentre gli ultimi, eseguiti fra il Seicento e i primi dell'Ottocento, sono il risultato di organiche campagne decorative. Trecentesco è il *Martirio di San Lorenzo*, di sapore e vitalità popolaesca. Quattrocenteschi paiono altri dipinti che raffigurano santi vicini alla religiosità popolare, e tardo-quattrocentesco è un gruppo di affreschi tra i più belli della basilica, riferibili alla scuola del Cagnola. A partire dall'ultimo decennio del Cinquecento l'orizzonte della committenza si allarga ad artisti di area lombarda, pur continuando a impegnare pittori locali per tutto il Settecento. Il catino dell'abside, le volte delle navate, la cupola nel tiburio si arricchiscono così di ariosi e un po' manieristici affreschi.



Ma al centro di tutto il discorso artistico sulla basilica dell'isola di San Giulio c'è il grandioso pulpito in marmo nero estratto dalle antiche cave di Oria (una piccola frazione sulle montagne di Crevoladossola), capolavoro assoluto della scultura romanica piemontese. Realizzato entro il primo ventennio del XII secolo, è addossato all'ultimo pilastro della navata di sinistra, in una collocazione forse non originaria, come fanno intuire le quattro colonne di sostegno, non uguali (due sono a tronco liscio mentre le altre sono scolpite, e diversi anche i capitelli). Sei grandi lastre in marmo nero, scavate all'interno per ridurre il peso e scolpite sui lati esterni, poggiano su una base sagomata e decorata da un raffinato fregio continuo di foglie di acanto. I simboli degli Evangelisti (il leone, l'angelo, l'aquila e il bue) hanno una posizione di rilievo nella decorazione, datosi che il pulpito era destinato appunto alla predicazione e alla lettura evangelica: la lastra centrale è sporgente e interamente occupata dalla raffigurazione dell'aquila, una scultura di splendida potenza, come anche il leone. Tra i due è scolpita la

figura più importante di tutto il lavoro: non è un Santo né un evangelista, e non fa parte degli elementi decorativi riconducibili alla simbologia cristiana, molto comune nei sermoni medioevali. L'ipotesi è che si tratti proprio dell'abate Guglielmo da Volpiano, e

ne sarebbero prova molti elementi identificativi: la tipica tonsura monacale, il mantello chiuso da una fibula, di foggia usata dai Benedettini; il bastone col caratteristico manico a forma di *tau*, una "T" maiuscola a due volute ricurve, tipico degli abati benedettini fra il X e il XII secolo, prima di essere sostituito dal pastorale con il ricciolo. Manca l'aureola, perché all'epoca della realizzazione del pulpito Guglielmo non era ancora stato santificato.

Da due scale ai lati del presbiterio si accede alla cripta o scürolo, anch'essa a tre navate divise da colonne in marmo e capitelli dorici. Venne realizzata fra il 1697 e il 1698 per dare una degna sistemazione ai resti mortali di cinque santi, fra i quali lo stesso Giulio, ritrovati pochi mesi prima scavando sotto l'altare maggiore. Il corpo di San Giulio è rinchiuso in un'urna di argento e cristallo, sontuosa opera del 1749. ■

Claudio Tosatto

L'estate del Bogianen

La storia delle battaglie alpine è costellata di luoghi, passi e colli la cui importanza strategica ha deciso in buona parte, oltre al valore dei combattenti, l'esito degli scontri. Celebre il ruolo giocato dalla Sacra di San Michele nella discesa in Italia di Carlo Magno contro i Longobardi, meno conosciuta, ma di fondamentale importanza per il Piemonte, la battaglia dell'Assietta.

Al colle dell'Assietta, il 19 luglio 1747, ha probabilmente avuto origine il Piemonte moderno. La battaglia

La battaglia dell'Assietta e la nascita del Piemonte moderno

combattuta dall'esercito piemontese e dagli alleati austriaci contro i francesi pose le basi dell'allargamento dei confini della regione, sanciti poi dalla pace di Aquisgrana del 1748. Sulle montagne piemontesi si combatté infatti l'ultimo episodio di rilievo della Guerra di Successione austriaca che insanguinò mezza Europa tra il 1742 e il 1748. La vittoria ottenuta ai 2566 metri del colle dell'Assietta, oltre che decisiva per la sopravvivenza del Piemonte, proiettò in Europa il piccolo Regno di Sardegna, inserendolo per la prima volta fra i protagonisti della politica continentale. La lotta contro le soverchianti truppe francesi, circa ventimila uomini e qualche pezzo di artiglieria contro i 7400 piemontesi al comando del conte di Bricherasio, mise in evidenza la validità del sistema di fortificazioni alpine: il colle dell'Assietta era la chiave di volta dell'intero apparato difensivo piemontese poiché di qui passa il cammino più breve tra Fenestrelle ed Exilles.

Per prendere la fortezza e dilagare poi in Val di Susa era necessario occupare il pianoro. Armand Fouquet di Belle-Isle, comandante delle forze francesi, lo sapeva, ma non aveva fatto i conti con il valore dei soldati che combattono per la propria terra, che difendono le proprie case. E infatti lo pagò di persona, mordendo la terra sul colle. In poco meno di tre ore, dalle quattro del pomeriggio, quando partirono i primi colpi di cannone francesi, alle sette di sera, sull'Assietta si consumò una vera carneficina: quasi cinquemila furono i caduti transalpini.

Una battaglia tanto feroce e sanguinosa da destare nelle popolazioni delle vallate numerose leggende e storie, dal gran rifiuto del conte di San Sebastiano di ripiegare ai tamburi fantasma che suonano nella notte, in alta montagna. Ma una più di tutte ci sembra veritiera: il Bricherasio, per tranquillizzare i suoi superiori sulla tenuta delle truppe, pare abbia risposto: *"Sté tranquij, da si noi bögiama pi nen"*. Di qui l'appellativo "Bögia nen" dato ai piemontesi, che pare derivi proprio dalla fermezza che permise loro di vincere la battaglia. ■



Foto: Aldo Bonino, fotografo ufficiale Gruppo Storico "Pietro Micca"

La Festa del Piemonte

Il 16 luglio - La rievocazione storica

Ogni anno la battaglia dell'Assietta è al centro della Festa del Piemonte. Agli oltre 2500 metri del Colle, alla presenza di autorità e gonfaloni, e di un pubblico che non esita ad affrontare i capricci del tempo in alta montagna, decine di figuranti appartenenti a vari gruppi storici, con equipaggiamenti che accuratamente riproducono quelli settecenteschi, fanno rivivere la battaglia del 1747.

Quest'anno la rievocazione si svolgerà domenica 16 luglio. Si inizia alle 9:30 con l'arrivo al Colle e l'alzabandiera, si prosegue con la manifestazione in costume a cura del Gruppo Storico "Pietro Micca" di Torino. Quindi celebrazione della Messa, pranzo al campo nei pressi della Casa Cantoniera che si trova a circa un chilometro dall'Assietta, infine canti e danze fino alle 17:30.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione "Festa del Piemont al Còl ed l'Assieta" (tel. 011 9586672-93501116)

Info: Ufficio Informazioni Fenestrelle - Tel. 0121 83617
www.montagnedoc.it

Franco Fantini

27.000 Trent'anni chilometri

1976-2006: compie trent'anni il Festenàl itinerante sulle Alpi, manifestazione nata in Piemonte, che ha sede a Sancto Lucio de Coumboscuro, situata nella Val Grana a 1050 metri partendo da Garaglio lungo la statale che conduce al Santuario di Castelmagno, più in alto, a 1600 metri.

Originale esperienza culturale iniziata negli ormai lontani anni Cinquanta, dedicata alle realtà cultura-

Torna il festival itinerante dedicato alle culture d'Europa, all'insegna della civiltà provenzale alpina

li d'Europa, primo festival italiano a formula itinerante, consolidato su tutto il nord Italia, interessando non solo il Piemonte ma esteso a Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino, Veneto e Friuli.

Lontano dai grandi centri urbani, questa rassegna accosta la natura con le espressioni artistiche dei popoli d'Europa, percorrendo ogni estate, concentrata massimamente nel mese d'agosto, le terre alte, accolta in antiche logge, villaggi, chiese, castelli e fortezze.

La montagna è da sempre luogo privilegiato per la protezione dell'ambiente di antiche civiltà: così, oggi, ogni estate accoglie nel modo più naturale il Festenàl e le espressioni dei popoli d'Europa.

Nato come rassegna musicale, è oggi composto da diverse sezioni. La musica in primis: concerti e produzioni live che negli anni hanno visto susseguirsi artisti provenienti da Azerbaïdjan, Cecenia, Lapponia, Islanda, Isole Baleari, con importanti artisti della world music quali Alan Stivell, Gabriele Yacoub, Dan Ar Braz, i Milladoiro, dall'intensa produzione discografica con una collana in collaborazione con la Fanzine/Forrest Hill Records distribuita in Italia e nel mondo col marchio Festenàl.



E poi il cinema, gli ormai consolidati FilmFestenàl con la rassegna "Premio Lessinia", dal 21 al 29 agosto al Teatro di Cerro Veronese, che pone attenzione alla vita dell'uomo. Più vicino al nostro territorio e condotto dal regista bovesano Sandro Gustinelli, autore di film etnografici premiati, il Festival di Rosabella di Boves - è una frazione ai piedi della Bisalta in cui il regista ha scelto di vivere, solo con la sua famiglia, dando appuntamento ogni anno, dal 4 al 15 di agosto, a cineasti e appassionati del cinema di montagna e ripopolando la valle con proiezioni sotto le stelle. Sarà anche presente, come di consueto, al Festival Internazionale del Cinema di Montagna che si terrà a Cervinia a fine luglio, ma non vi sarà la sua opera, in lavorazione da 18 mesi, "La straordinaria avventura di una pluriclasse alpina". La sua prima fiction interamente recitata, è ambientata negli anni Cinquanta e Sessanta, quando Vinadio e le sue frazioni (come del resto tutta la montagna) erano densamente abitate e vivaci, e narra la storia vera della scuola di Sancto Lucio de Coumboscuro, che intratteneva stretti rapporti con le valli vicine, e dove ancora opera il Teatro Coumboscuro, unica compagnia di teatro in lingua provenzale alpina ancora attiva.

In campo teatrale il Festenàl ha visto alternarsi negli anni produzioni originali e compagnie di fama quali David Rioldino, Lella Costa, Ruiz,

la Fura dels Baus, senza trascurare la danza, con ensembles da tutta Europa.

Il raduno accoglie anche esposizioni di pittura, scultura, fotografia, architettura, libri, turismo, in collaborazione con i governi del Canada, delle Canarie, della Lettonia, l'Agenzia Culturale dell'Irlanda. Interverrà anche Sean Hepburn Ferrer che, proseguendo la missione culturale della madre Audrey per il Children's Fund dell'Unicef, verrà a promuovere il CD "All Children in School", in cui i provenzali Marlevar

sono affiancati da grandi nomi della world music internazionale.

Il Festenàl, che radunerà a Coumboscuro la massa dei partecipanti, è diffuso su tutto il territorio del nord Italia coinvolgendo, oltre a numerosi centri del Piemonte, anche la Val d'Ayas in Valle d'Aosta, la Valle Nervia in Liguria, la Carnia in Friuli, le Valli di Sole e Fassa in Trentino e le Foreste della Lombardia delle province di Brescia, Bergamo e Sondrio.

Manifestazione a forte indirizzo culturale, con un'affluenza in crescita (circa 48.000 le presenze nel 2005), il Festenàl si rivolge a un pubblico molto ampio sia per formazione culturale, sia per provenienza geografica ed età, con ventisei giorni di programmazione, mille duecento pasti serviti, centosessantasei volontari, ventisette mila chilometri percorsi e artisti provenienti da Grecia, Réunion, Irlanda, Mediterraneo, est europeo, Francia, Spagna e paesi scandinavi. ■

Foto: per gentile concessione di Coumboscuro Centre Prouvençal

Roumiage e Traversados

Un'estate di appuntamenti d'Oc

L'estate è ricchissima di eventi legati alla cultura occitana. Eventi religiosi e culturali che rinsaldano i legami fra le genti delle terre alpine di lingua d'Oc. La loro spettacolarità, la bellezza dei costumi e delle musiche, la poesia della lingua, che non diminuisce anche se non si capisce una parola, e attirano un gran numero di turisti e l'attenzione di giornali e televisioni.

So comincia, da un migliaio di anni o giù di lì, la seconda domenica di luglio col **Roumiage de Prouvenço a la Vierge Adoulourado**, a Sancto Lucio de Coumboscuro. È un pellegrinaggio le cui origini risalgono al X secolo e ai Benedettini che, giunti dalle terre oltre il Rodano, qui fondarono "Lou Convent". Tra fine luglio e per buona parte di agosto è la volta del Festenàl e, fra la fine di agosto e i primi giorni di settembre arriva **Traversados: il sentiero dei provenzali**. Una "marcia dell'amicizia" che dura 3-5 giorni durante i quali i provenzali del versante francese si radunano in diversi punti dell'Alta Provenza, percorrono i sentieri alpini, passano il confine italo-francese e raggiungono la valle di Coumboscuro. E dopo il Traversado, gran finale, la prima settimana di settembre, col **Roumiage de Settembre**, la più importante manifestazione dedicata alla cultura e alla lingua provenzale. Mostre, spettacoli, convegni, teatro, ballo, Salone della Liuteria Tradizionale (l'unico in Italia), itinerari e visite guidate.

Info: Coumboscuro Centre Prouvençal
Tel. e fax 0171 98707 - www.coumboscuro.org

Ilaria Testa

Storia, tradizioni e dialetti che si incontrano e si confondono in un paesaggio magico, ricco di boschi, pascoli e prati sfalciati ormai da secoli: questo è Capanne di Marcarolo, cuore dell'Oltregiogo, la regione tra Alpi e Appennini punto di passaggio principale tra la pianura e il mare, tra la costa ligure e l'entroterra piemontese. E attraversando i borghi, gruppi di case sparse disseminati lungo le colline intorno a Capanne; scrutando i tanti volti, di anziani, uomini al lavoro, donne e bambini, non si può ignorare l'intrinseco valore storico e il forte significato di cui sono pregni tutti i gesti, anche i più semplici. Qui è sorto l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, specchio di una comunità e di un territorio che conservano i ritmi e le atmosfere di un'originale civiltà contadina evolutasi nel pieno rispetto delle tradizioni. E se creare ecomusei non vuol dire solo trovare mulini o castelli, fornaci o monasteri e recuperarli, ma capire la storia e la cultura di un territorio, coinvolgere una comunità in un piano di sviluppo concreto, allora l'Ecomuseo di Cascina Moglioni è riuscito a raggiungere questo duplice obiettivo: ristrutturare i manufatti di un'area montana a grave rischio di abbandono e, restituendoli alla comunità, rinsaldarne i vincoli, farla di nuovo sentire unita e motivata a salvaguardare, assieme ai suoi legami interni, anche quelli con la sua terra.

Ma non basta. Perché l'ecomuseo dovrà anche sviluppare strategie di sviluppo durevoli e sostenibili, collaborando strettamente con le realtà locali, in primis le scuole.

L'Ecomuseo di Cascina Moglioni è nato nel 1995 per iniziativa del presidente e di alcuni funzionari del Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo che hanno riconosciuto, nelle tante testimonianze storiche del luogo (e fra queste figurano castelli, borghi, ricetti, monasteri, chiese, cascine, mulini, neviere e ghiacciaie), un patrimonio che non era mai stato messo al servizio della comunità e del parco stesso, e giaceva in larga parte abbandonato. Proprio dal recupero di questo abbandono è partito un progetto le cui fondamenta

Castagne e comunità

sono percorsi verdi nel parco, aree attrezzate a didattica ambientale, siti museali e turismo.

Una delle prime fasi ha visto il recupero di un gruppo di edifici rurali, l'antica Cascina Moglioni appunto, e il ripristino nei suoi terreni di attività produttive tradizionali, in particolare la coltivazione del castagno. Gli interventi sulle strutture sono stati attenti a rispettare ed evidenziare la stratificazione degli elementi architettonici, consentendo così di leggere l'evoluzione dei fabbricati nel corso degli ultimi due secoli. Sono emersi particolari interessantissimi, come la tessitura muraria in pietre locali e argilla, la carpenteria in legno di castagno, e il tetto con le caratteristiche *scandole* sostituite in epoche più recenti dalle tegole piane di cotto "Pisanin". Nelle aree circostanti, vista l'intenzione di usare la cascina a scopi didattici, è stata ripresa la cura del bosco: il castagneto è stato suddiviso in tre fasce - selvatico, ceduo e domestico da frutto - e un percorso guidato ne illustra le diverse valenze ecologiche. Sono stati anche ripristinati il pascolo arborato con esemplari di specie da frutto per la conservazione delle *cultivar* locali, e un rovereto per la ricostruzione delle tecniche di "addomesticamento" degli alberi per ottenere assortimenti navali, ancora in uso a Marcarolo nel XVIII secolo. Uno dei fabbricati è destinato ad area espositiva dove

A Cascina Moglioni un Ecomuseo per ritrovare lo spirito dei luoghi, educare i turisti e creare sviluppo

trovare informazioni e un commento didattico di base relativo ai percorsi.

L'Ecomuseo, partendo dal recupero di Cascina Moglioni, dà vita a un'iniziativa che non è soltanto storica e filologica, ma anche fonte di benessere per la comunità e, come già sta avvenendo in altre aree protette d'Europa con simili caratteristiche, vuole sviluppare forme di turismo sostenibile.

In futuro si prevede la creazione di diramazioni in tutto il territorio dell'Oltregiogo, in grado di collegare il sito dell'ecomuseo a quelle emer-

genze i cui legami con la società e la cultura locale ne fanno preziosi strumenti di conoscenza del territorio per chi viene da fuori, e di identificazione per chi ci vive. Verranno definiti dei percorsi tematici, contraddistinti da un filo conduttore naturalistico o culturale in grado di collegare fra loro siti e manufatti anche molto diversi per origine, storia o funzione. Sentieri attrezzati permetteranno di raggiungere Palazzo Gazzolo a Voltaggio, il Sacario della Benedicta, la Frazione Molini di Fraconalto, il monastero cistercense di Santa Maria di Bano a Tagliolo, i siti delle "Aurifodinae" a Lerma, Mornese e Casaleggio Boiro.



Si progetta anche il restauro di altri siti, tra cui la Cascina Astore, che ospiterà il Museo della Castagna in cui si illustrerà ogni dettaglio e utilizzo di questo prezioso frutto. E poi la Cascina degli Alberghi, dove sarà allestito il Museo della Vita Agreste: la casa-museo e le sale espositive illustreranno i lavori artigianali, gli attrezzi antichi e il loro utilizzo unito. Le miniere d'oro, le neviere a Prato del Gatto, le carbonaie, gli essiccatoi, i magli e i mulini sparsi sul territorio saranno oggetto di attenti interventi di recupero in funzione non soltanto turistica ma soprattutto di sviluppo economico e culturale.

Poiché l'Ecomuseo è un elemento vivo e attivo, capace di coinvolgere tutti gli attori presenti sul territorio, sono moltissime le manifestazioni e le sagre alle quali la cittadinanza è

chiamata a partecipare attivamente, e in cui all'aspetto festoso si unisce quello conoscitivo della cultura e della storia di queste terre. I tanti momenti di aggregazione hanno visto, anno dopo anno, una partecipazione sempre più consistente

degli abitanti, segno tangibile della rinascita di un'idea di comunità che oggi include i vecchi che sono rimasti qui e le famiglie che hanno raccolto la sfida e hanno deciso di stabilirsi in questi luoghi. Eventi come la Fiera del Bestiame a luglio, la Festa di Ferragosto, le caldarroste a ottobre, gli spettacoli teatrali prodotti dal laboratorio di teatralità popolare - "Il Contafòre, mogli e buoi", "Storie sparse: l'esodo dei cabane" solo per citarne alcuni - e ancora affabulazione, lettura e drammatizzazione di storie della tradizione, musiche e canti popolari hanno dato nuova coesione al territorio e l'hanno fatto conoscere all'esterno.

GLI APPUNTAMENTI DELL'ESTATE

Domenica 23 luglio

Antica fiera del bestiame

Capanne di Marcarolo, Bosio

Martedì 15 agosto

Festa di Ferragosto

Capanne di Marcarolo, loc. Capannette

Domenica 27 agosto

Verdi note

Lago nuovo della Lavagnina Casaleggio Boiro

Info:

Ecomuseo di Cascina Moglioni

Parco Naturale Regionale

Capanne di Marcarolo

Via Umberto I, 31/a - 15060 Bosio

Tel e fax 0143 684777

www.parcocapanne.it

www.ecomusei.net

Miraco a Giaveno

La piccola Arca di Noè si trova nei boschi del Selvaggio, nella verdissima Val Sangone, a poco più di trenta chilometri da Torino. È un luogo magico, uno spazio incontaminato nato dal sogno di Pier Luigi Tessa, un imprenditore dalla vocazione animalista che, alcuni anni, fa decise di creare un'associazione che accogliesse cavalli salvati dal macello o dal maltrattamento dell'uomo, ma anche cani e gatti (e perfino un'asinella, Scilla, la

Un'Arca di Noè nel verde della Val Sangone, un sogno animalista che fa bene agli umani

mascotte del Circolo) strappandoli a un futuro di sofferenze e patimenti per farli vivere in quest'oasi di pace, circondati dalla dedizione e dall'affetto dei numerosi volontari accomunati dalla passione per il cavallo e per la natura.

Da questo miracolo è nato il Circolo Ippico "Il Miraco", dove si svolgono

tempo libero e delle loro passeggiate; e come potenziamento delle proprie capacità tramite corsi avanzati e anche con lo scopo del conseguimento di patentini Fite-trec-Ante per adulti e ragazzi.

Ma a Pier Luigi Tessa preme soprattutto porre l'accento sull'aspetto dell'attività del Miraco legato al rapporto con i giovani malati e ci spiega così il significato e la filosofia dell'avvicinamento al cavallo: *"L'essere a contatto con un animale, per sua natura imprevedibile e che reagisce soprattutto ai segnali inconsci di chi lo sta guidando, stimola un serie di attività intellettive come concentrazione, memoria, stabilità emotiva, tranquillità e fermezza di carattere. Ed è proprio attraverso la scoperta e lo sviluppo di tali doti che il portatore di handicap, generalmente isolato e poco responsabilizzato, riesce a migliorare il rapporto con se stesso e con gli altri e soprattutto ad acquistare maggiore autonomia. La cura del cavallo dopo la seduta, parte integrante di questa terapia, sollecita movimenti finalizzati, migliora*

la coordinazione delle mani e delle braccia e permette al disabile, tramite un costante rapportarsi all'animale, non solo di acquisire coscienza di se stesso come realtà individuale, ma di appropriarsi anche del proprio schema corporeo."

Al Circolo Ippico "Il Miraco" da qualche tempo viene anche offerta una variegata attività di animazione, soprattutto durante il periodo giugno-settembre di ogni anno, tramite il Centro estivo, che prevede una *full immersion* di attività sportive e ricreative: equitazione al mattino, piscina e

laboratori di teatro, cucina, pittura, *déoupage* e quant'altro nel pomeriggio, con passeggiate nel bosco alla scoperta di voci, animali e fiori. Per tutti coloro i quali volessero invece trascorrere una giornata nel più completo relax, il circolo mette

a disposizione la piscina all'aperto con il suo solarium e i servizi del bar e del ristorante, che permettono l'esaudimento di ogni desiderio senza necessità di spostarsi. Il ristorante è a disposizione anche di chi volesse abbinare la buona cucina ad una passeggiata nei boschi e nei prati limitrofi, oltre che per organizza-

re feste e ricevimenti per i quali non si voglia un ambiente dispersivo ed affollato.

cf

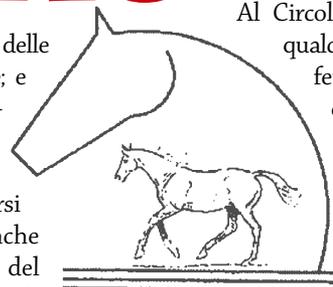
COME ARRIVARE

Da Torino o dalla Valle di Susa: autostrada Torino-Bardonecchia o SS 24 o SS 25 direzione Avigliana. Seguire le indicazioni per Giaveno e, una volta entrati nella cittadina, la direzione per Selvaggio-Coazze; poco prima del Santuario di Selvaggio un'indicazione sulla destra per la Borgata Selvaggio Rio condurrà, proprio alla fine della strada, al Circolo Ippico.

Da Torino Sud: statale per Orbassano-Bruino, direzione Giaveno, attraversare la cittadina e seguire le indicazioni per Selvaggio.

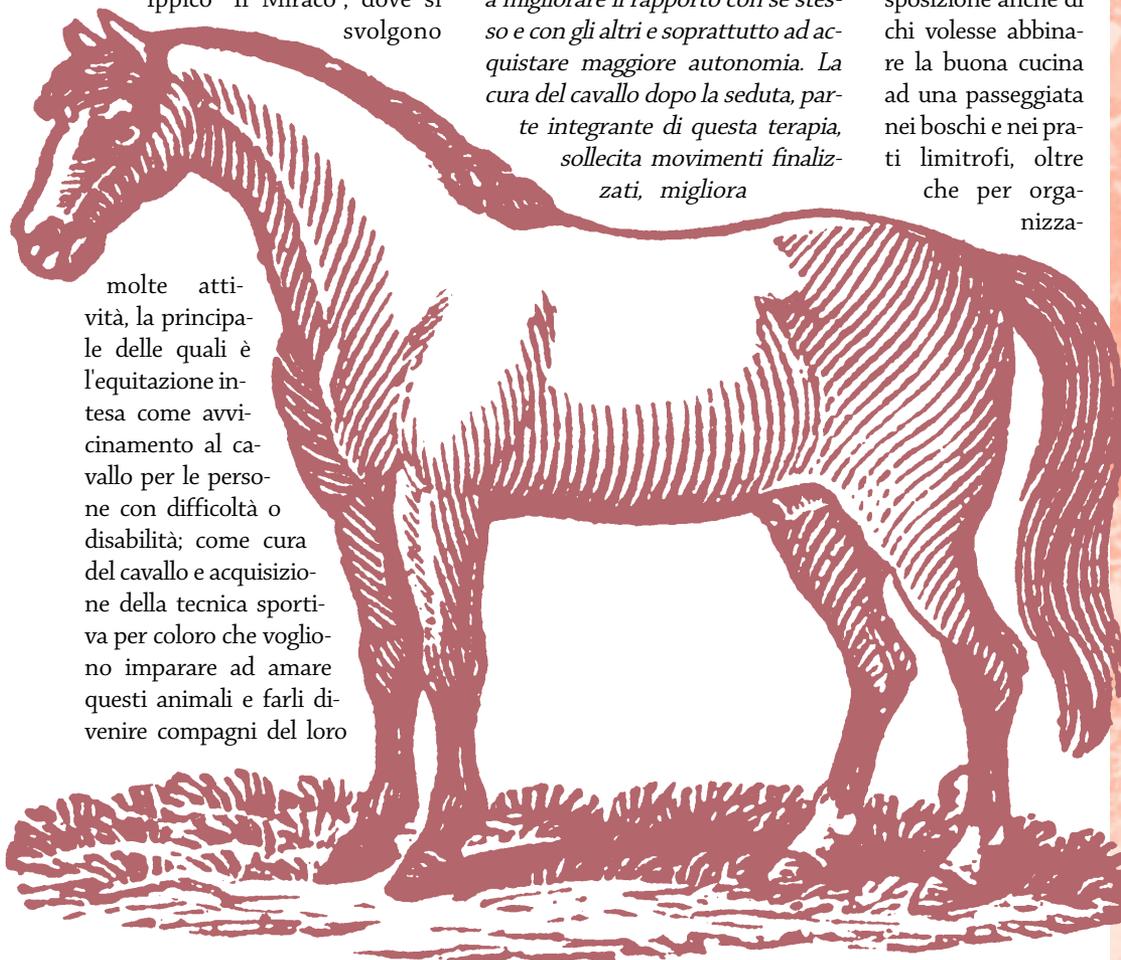
Info:

Circolo Ippico Il Miraco
Via Selvaggio Rio, 88 - Giaveno
Tel. 011 9349051
www.miraco.it



CIRCOLO IPPICO

IL MIRACO



molte attività, la principale delle quali è l'equitazione intesa come avvicinamento al cavallo per le persone con difficoltà o disabilità; come cura del cavallo e acquisizione della tecnica sportiva per coloro che vogliono imparare ad amare questi animali e farli diventare compagni del loro

Pet Therapy

La "terapia del cucciolo" è una scienza. Non fa miracoli, ma aiuta

Che la compagnia degli animali faccia bene all'anima, oltre che all'umore, lo sanno tutti da sempre, ma da una trentina d'anni la scienza ha dimostrato che anche solo accarezzare un cane o un gatto allevia e può aiutare a curare patologie fisiche e psichiche. In generale, occuparsi di un animale - spazzolarlo, nutrirlo, prenderne cura - stimola la comunicazione pura, istintiva, senza mediazioni o competitività, responsabilizza, sviluppa la socialità e la cura di sé, rilassa e combatte la depressione, aumenta la sicurezza e l'autostima.

Da queste scoperte nel 1977 nasce negli Stati Uniti la *Pet Therapy*, un'espressione che indica in realtà due tipi di terapie: una rivolta ai portatori di handicap e che ha finalità terapeutiche e riabilitative; e un'altra il cui scopo è migliorare la qualità della vita.

Ospedali, carceri, comunità, case di cura e scuole i luoghi principali in cui gli animali svolgono questo ruolo preziosissimo di medici a quattro zampe. Che restano animali, però, e dunque non vanno impiegati come strumenti di lavoro ma come veri e propri partner, scegliendo le razze e gli individui più adatti, per caratteristiche e indole, alle diverse funzioni, in modo che queste restino parte del gioco e della routine quotidiana: è evidente, infatti, che un cane o un gatto, un coniglio o un cavallo stressati o difficilmente controllabili non potranno certo aiutare i pazienti.

Le patologie in cui la *pet therapy* si è rivelata un ottimo coadiuvante sono molte: traumi spinali, ictus, Alzheimer, epilessia, autismo, oligofrenia (i cosiddetti "deboli di mente") e svariati tipi di disagio e disabilità psico-fisica. È comunque evidente che non basta avvicinare il paziente all'animale, ma è indispensabile la presenza e la supervisione costante di una figura professionale esperta e competente.

Federica Cravero

Passare giornate ad aspettare di incrociare il battito d'ali di qualche raro pennuto, con il binocolo in una mano e un manuale di ornitologia dall'altra. La passione per il birdwatching sta contagiando sempre più persone, a tal punto che si moltiplicano i gruppi di osservazione, che organizzano gite e addirittura vacanze in giro per il mondo a "caccia" (tra virgolette, si badi bene, ché sono armati solo di cannocchiale) di volatili. A Torino, ad esempio, è nato ai primi di giugno un gruppo che si inserisce nella rete di Ebn Italia, una delle più importanti che si occupano di questa attività, nata come mailing list nel 1997 (e come associazione nel 2001) dalla volontà del torinese Luciano Ruggieri.

La referente per il gruppo di Torino è un'impiegata di Pino Torinese, Lorenza Piretta, 45 anni, che cinque anni fa ha iniziato a dedicarsi all'osservazione degli uccelli. È proprio la spontaneità con cui la sua passione è nata a dimostrare che il birdwatching può davvero contagiare tutti, anche chi non l'avrebbe mai detto. *"Ho cominciato ad osservare gli uccelli dal balcone di casa mia, da sola, così, per curiosità, spiega. Poco per volta ho scoperto che non tutto quello che volava era un passerotto e mi è venuto il desiderio di conoscere meglio quel mondo. Così ho acquistato un binocolo e ho iniziato a vedere cose fantastiche, colori del piumaggio meravigliosi, battiti d'ali e forme di uccelli mai visti"*. E per caso è iniziata anche la passione di Paolo Marotto, birdwatcher fin dal 1982: *"Con un gruppo di amici vedemmo un uccello in cielo: c'era chi diceva un gabbiano, chi un piccione. Ho trovato inconcepibile che non sapessimo nemmeno riconoscere cosa vola sopra le nostre teste. A quell'epoca, però, non esisteva internet. Ciascuno andava in giro da solo a raccogliere i propri appuntini e poi li portava al centro piemontese di studi ornitologici, che era l'unico posto in cui convergevano gli appassionati. Ma c'erano anche birdwatcher che non lo facevano e chissà quante informazioni si sono perse. All'epoca eravamo in pochi, io mi sentivo l'unico. Ora a Torino saremo un centinaio"*.

Diventare birdwatcher non è difficile, basta seguire alcune tappe obbligate. Anzitutto l'acquisto di un

Hobby o sport o cosa?



binocolo e di una buona guida illustrata dell'avifauna italiana, che consente il riconoscimento di circa cinquecento specie di uccelli che vivono sul nostro territorio. Dopo qualche uscita si sentirà la necessità di comprare anche un cannocchiale, che è molto più potente, ma già con binocolo e manuale si possono avere risultati appaganti. Il passo successivo è iscriversi ad un corso: ce ne sono molti, organizzati dalle principali associazioni naturaliste, Lipu, Wwf, Ebn. Si alternano lezioni teoriche, serate in cui si proiettano fotografie e filmati che immortalano uccelli in volo, e ovviamente uscite sul campo, dove sperimentare se si è in grado di riconoscere le diverse specie. S'impara ad osservare il colore del piumaggio, la lunghezza delle ali, il movimento in volo, la forma del becco e le dimensioni. Senza dimenticare il canto, importantissimo: per allenarsi a riconoscere i diversi suoni in commercio ci sono cd che raccolgono quelli che si possono udire in un determinato habitat.

La tecnica per il riconoscimento si basa su un principio molto semplice: si paragona ogni esemplare che si vede a quelli che già si conoscono, se ne notano le differenze e poco per volta si riconoscono sempre più uccelli. Ogni volta che si fa un avvistamento si mette una crocetta di fianco al nome e più si fanno uscite, più si diventa bravi e più crocette si mettono.

Così questo hobby sfocia nell'ambito scientifico, perché partecipando si forniscono anche informazioni su dove trovare alcune specie. Infor-

mazioni che, lette da persone esperte, assumono un significato preciso come reportage sulle migrazioni, la presenza in certi luoghi, il rischio di scomparsa, magari causato da un ambiente inquinato e così via. Certo bisogna stare in guardia dalle cantonate: i meno esperti, presi dall'entusiasmo, spesso annunciano di aver visto chissà quale pennuto raro. Queste informazioni vengono allora vagliate dai birdwatcher più esperti, altrimenti tutti gli appassionati d'Italia si precipiterebbero per dei falsi allarmi. *"Grazie a internet - conferma Paolo Marotto - il birdwatching in Italia si è molto diffuso, ma sono entrate a far parte della comunità anche persone inesperte. Qualche tempo fa qualcuno ha segnalato l'avvistamento di un nibbio bianco. Molto probabilmente era uno scherzo, o perlomeno un'ingenuità, dal momento che in Piemonte se n'era visto uno solo nell'Ottocento. Se uno è esperto sa che in certe stagioni certi uccelli non possono proprio esserci e li esclude a priori. Ma gli errori sono all'ordine del giorno anche per i più esperti e sono anche motivo di delitto e di presa in giro"*.

In Piemonte sono molte le località dove si può praticare il birdwatching: il Parco del Po, ad esempio, sia nel tratto torinese sia in quello cuneese, poi il lago di Viverone, i laghi di Avigliana, il lago di Candia e il parco naturale Lama del Sesia.

A seconda dei periodi dell'anno è interessante andare a osservare ambienti diversi: in primavera, ad esempio, sono molto gettonate le ri-

saie di Vercelli e del Torinese, ricchissime di esemplari. D'estate ci si può rifugiare in montagna, ma è un periodo magro, visto che il nostro territorio gode di un clima mediterraneo ed è più ricco di uccelli che vengono a svernare. D'autunno, invece, si può assistere alla straordinaria migrazione dei rapaci.

La cosa bella è che gli uccelli si trovano ovunque. Anche in città ce ne sono moltissimi. E poi si possono vedere al mare, in montagna, soprattutto lungo i fiumi. *"In campagna purtroppo molti uccelli non nidificano più - si rammarica Marotto - I nostri contadini hanno abbattuto siepi e boschi planiziali per far posto a immensi campi di mais"*.

Alcuni posti di avvistamento sono segnalati e in certi punti può essere predisposto un capanno di legno dove ripararsi o depositare le attrezzature, ma non è necessario. Resta ancora da risolvere il dubbio se il birdwatching sia un hobby o uno sport. Sicuramente per praticarlo occorre avere, se non una buona condizione fisica, almeno la buona volontà di camminare per ore sui sentieri o in mezzo ai boschi. E poi ci sono vere e proprie gare, anche a livello nazionale. *"Naturalmente - continua Marotto - si basano sul principio dell'onestà con se stessi e con gli altri: altrimenti basterebbe prendere un manuale e dire di averli visti tutti. Spesso le gare si fanno in gruppi, che partono anche alle 2 di notte per avvistare allocchi e guffi. Generalmente vale sia vederli sia ascoltarne il canto"*.

Qualcuno ha provato a fare del birdwatching anche un mestiere, diventando guida o organizzando viaggi per vedere questo o quel raro pennuto. Ma così, forse, si perde un po' di magia. *"Gli uccelli più belli, alla fine, sono quelli che incontri nel giardino di casa tua, per caso. Fossero anche solo delle cinciallegre"*. ■

Foto: Archivio Lipu

Il birdwatching si pratica ovunque, dai luoghi più esotici al balcone di casa

Federica Cravero

Tequila e Alberi della Morte



Domenica d'estate al Valentino. Poco dopo le 9 del mattino un piccolo gruppo di persone passa dalla stretta porticina che si trova a lato del Castello, a sinistra della cancellata, al numero 25 di Viale Mattioli. Appena varcata la soglia d'improvviso i rumori delle auto che transitano in corso Massimo d'Azeglio cessano. Al loro posto un silenzio intervallato solo dal cinguettio degli uccelli e dallo starnazzare di due oche.

È l'Orto Botanico di Torino, un labirinto di aiuole dove sono conservati fiori e piante di tutti i tipi: dagli esemplari rari e introvabili in Piemonte a quelli più comuni che magari rischiano di scomparire.

La guida conduce il gruppo di visitatori e li intrattiene con aneddoti e curiosità. In tutto saranno una ventina di persone, tra cui un bambino, curioso di tutto, attratto da ogni foglia che si muove, che pare più contento di essere in mezzo a quel verde che alle giostre. Così volano un paio d'ore senza che uno se ne accorga.

È il miracolo della natura: non quella selvaggia delle passeggiate in montagna, ma quella razionale e scientifica, non per questo meno attraente. L'Orto Botanico, infatti, è parte integrante del Dipartimento di Biologia Vegetale dell'Università di Torino. I ricercatori interagiscono con le piante presenti nel giardino in due sensi: da una parte foglie, fiori e frutti sono analizzati in laboratorio a scopo scientifico, dall'altra, i risultati delle ricerche

sono trasferiti all'Orto, restituendo modernità e rigore metodologico. Da una lato si studiano le piante per il loro utilizzo a fini, ad esempio, terapeutici (che è stato storicamente il primo scopo della botanica), dall'altro si cerca di indagare sulle specie spontanee del territorio e su altre, esotiche, che possono essere introdotte ed acclimatate nella nostra regione, non solo a scopo medicinale, ma anche alimentare e ornamentale. In tutto sono conservate circa quattromila specie vegetali, molte meno rispetto al periodo di maggiore ampiezza della collezione, nell'Ottocento, quando se ne contavano addirittura dodicimila.

Come dimostra la presenza di piante secolari, le origini dell'Orto (intitolato oggi a Carlo Allioni, uno dei botanici più illustri della storia, che ne fu direttore nel Settecento) sono molto antiche, anche se nessuna è così antica da essere testimonianza tangibile di quando, nel 1560, presso lo Studio di Mondovì, per volere del Duca Emanuele Filiberto fu istituita una "Lettura dei Semplici", ovvero una sorta di corso, trasferito poi a Torino con l'Università nel 1566, ma che perse progressivamente d'importanza a causa delle continue guerre e del crescente impoverimento della corte.

Il nuovo Orto Regio prese le mosse all'inizio del Settecento di pari pas-

so con il progetto di riorganizzazione dell'Università: all'antica "Lettura dei Semplici" si sostituì nel 1729 una vera e propria "Cattedra Ordinaria di Botanica" presso la Facoltà di Medicina. In quel momento l'Orto Botanico divenne giuridicamente parte integrante dell'Università di Torino.

Dai settemila metri quadrati di spazio iniziali, oggi si è passati a oltre ventimila, tra l'area delle aiuole e il cosiddetto "boschetto", ovvero la parte riservata agli alberi ad alto fusto organizzati in un giardino all'inglese che, scevro di ogni geometrità, cerca di riprodurre la spontaneità della natura, con collinette e avvallamenti, rigagnoli e stagni. È qui che è stato allestito un lembo del bosco pianiziale delle zone occidentali della Pianura Padana, ricostruito sulla base di studi palinologici dal Villafranchiano (periodo precedente le principali pulsazioni glaciali) sino ad oggi.

Si tratta di un habitat naturale che rischia di perdersi a causa della pressione fatta dalle coltivazioni agricole: lo scopo dell'Orto, dunque, è anche quello di mantenere la biodiversità (l'Orto di Torino aderisce infatti al Botanic Gardens Conservation International) proteggendo quelle specie che potrebbero non resistere al passare del tempo e alle mutazioni ambientali.

Una pianta che invece ha resistito al tempo in modo impressionante è il *Ginkgo biloba*, con la caratteristica foglia a forma di ventaglio orientale, di cui nella riserva del Valentino ci sono due esemplari. Noto per le proprietà energizzanti, di questo albe-

ro d'alto fusto sono stati ritrovati esemplari fossilizzati risalenti a 250 milioni di anni fa. Lo studio sui pollini ha stabilito che si tratta dello stesso tipo che cresce oggi e che dunque non si è evoluto, resistendo addirittura alla comparsa e poi alla scomparsa dei dinosauri.

Ma sono molte altre le curiosità le-

gate al mondo vegetale che si scoprono visitando l'Orto. Nella serra delle piante succulente, meglio conosciute come *piante grasse*, ad esempio, si può vedere l'agave, da cui proviene l'estratto con cui si

produce la tequila: la sua caratteristica è che nella sua vita fiorisce una sola volta e poi muore, perché concentra tutte le sostanze vitali nello sforzo di fare il fiore.

Nel boschetto si può vedere anche il cosiddetto "Albero della Morte". In realtà si tratta di una pianta molto comune, il tasso (*Taxus baccata*). Il suo soprannome deriva dal fatto che produce una sostanza tossica (e per questo è stato tolto dai cortili di molte scuole), ma soprattutto dal suo impiego: il suo legno resistente ma assai flessibile è infatti il più ricercato per la costruzione delle armi.

Ma l'attenzione dei più è catturata dalle aiuole delle erbe aromatiche e officinali: dalla valeriana all'erba di San Pietro, dall'*Artemisia absinthium* (da cui si ricava l'assenzio) al timo, dalla melissa a numerosi tipi di menta.

È questo il settore in cui la botanica ritrova il suo originario significato di studio delle erbe a scopi medicinali. Uno studio che talvolta ha confermato, ma più spesso sfatato, le convinzioni popolari che certe piante servissero a curare alcune malattie. Così, fino a poche decine d'anni fa, c'era ancora chi, per combattere la tosse, beveva l'infuso di *Polmonaria*, detta così perché le sue foglie chiazzate di bianco ricordavano gli alveoli polmonari, e si pensava che per questo fatto fosse benefica alle vie respiratorie. Senza sapere che non aveva alcun effetto. Meglio così: altre volte fraintendimenti di questo tipo sono stati anche tossici. Il giro è finito, all'uscita Corso Massimo riprende la sua sinfonia di motori e di frenate. Di tigli, melissa e valeriana ci si ricorderà la sera, preparando una tisana.

Orario:

da aprile a fine settembre:
aperto sabato, domenica e festivi
ore 9-13 e 15-19

Ingresso:

intero: 3 euro
ridotto: 1,50 euro
comitive: (non più di 20 persone):
biglietto collettivo 25 euro

Info: Tel. 011 6705985

All'Orto Botanico di Torino, fra conservazione e ricerca, si trovano tutte le specie

Mariangela Di Stefano

Molle, trapezi, palloni colorati, birilli, strumenti musicali, facce rese irriconoscibili e bellissime dal trucco, piume, trampoli. Un due tre, un due tre, il sipario si apre e il nuovo circo è per il quinto anno consecutivo al Parco Culturale "Le Serre" di Grugliasco, con la rassegna internazionale *Sul filo del circo contemporaneo / Au fil du Cirque Contemporain*.

Compagnie e artisti di circo moderno provenienti da ogni parte del mondo, porteranno l'atmosfera del nouveau cirque grazie ai loro spettacoli ad altissimo contenuto artistico. Giocolieri, trapezisti, clown, marionettisti, danzatori, contorsionisti, equilibristi e attori, tutti insieme per un circo che si trasforma di anno in anno, che si reinventa autonomamente e che non è mai uguale, fanno periodicamente di Grugliasco un punto di riferimento nazionale per questa forma di spettacolo, fatta di esperienze diverse che si contaminano tra di loro.

La nuova arte circense è in scena già dalla fine di giugno e fino all'inizio di agosto, ma entra nel vivo proprio a luglio, con appuntamenti unici nel suo genere. Prime regionali e nazionali coloreranno le notti estive piemontesi lasciando il pubblico, sera dopo sera, letteralmente a bocca aperta. Non è difficile prevederlo, visto lo straordinario successo che l'evento artistico-culturale ha avuto nelle quattro edizioni precedenti. Per il Festival del Circo il Settore Cultura del Comune di Grugliasco si avvale della collaborazione di due partner d'eccezione, che appartengono proprio al mondo dello spettacolo circense. Si tratta di Zelig Spettacoli e della Scuola di Cirko, diretta da Paolo Stratta, al quale è stata affidata la direzione artistica e che, per dare un valore ulteriore a tutta la rassegna, ha coinvolto anche Jay Gilligan, il più famoso giocoliere del mondo.

"Nella prima edizione del Festival nessuno sapeva realmente cosa significasse la definizione di 'circo contemporaneo' - spiega il direttore artistico Paolo

Un, due, tre... il Cirko!

Stratta, raccontando la nascita del suo rapporto con la città di Grugliasco - la Scuola di Cirko aveva la sua sede ancora a Torino. Il nostro spostamento è avvenuto così negli anni in maniera del tutto naturale, visto che qui si stava sviluppando una realtà parallela. Grazie al nostro contributo, oggi, vengono recepite meglio le nuove tendenze. Va da sé che la collaborazione con il Comune è strettissima".

Si tratta quindi di una rassegna internazionale che vede il coinvolgimento di artisti provenienti da tutto il mondo, i quali metteranno a confronto le diverse tecniche e i diversi linguaggi. Questo perché la prima regola del circo contemporaneo è che non esistono regole. Ognuno può inventarsi un genere nuovo e quello che era dato per certo un anno fa oggi potrebbe essere completamente sconvolto. Aggiunge infatti Stratta: *"È una disciplina giovane fatta da ragazzi che, con un*

mix travolgente di entusiasmo, fantasia e professionalità, riescono a mettere in scena i loro lavori".

Ogni sera saranno presentati, gratuitamente, due spettacoli per il pubblico del Parco Le Serre che vivrà così in diretta la scoperta delle differenze tra un artista ed un altro. Sarà impossibile non emozionarsi con le movenze degli artisti che, sul palco, parleranno l'unica vera lingua universale che esiste, quella del corpo.

Proprio dalla sinergia tra Comune e Scuola di Cirko e grazie alla considerazione del grande valore dei giovani artisti nasce, in collaborazione con la Federazione Internazionale delle Scuole di Circo Professionali (Fedec), l'idea di organizzare due Notti Bianche e il Concorso Giovani Artisti, oltre ad uno spazio permanente dedicato ai giovani allievi della Scuola, che metteranno in scena i loro spettacoli.

"Si tratta della prima esperienza del

genere in Italia - dice Stratta, facendo riferimento al premio - Venti gruppi provenienti da tutto il mondo potranno concorrere per ottenere un supporto alla creazione di un proprio spettacolo". Il premio consiste infatti nella possibilità di ottenere dei servizi, per un valore totale di ottomila euro, che vanno dalla residenza della compagnia circense all'interno della Scuola di Cirko, al supporto di regia e coreografia, dalle consulenze artistiche fino al

l'accompagnamento nella distribuzione nel caso questo fosse necessario.

Grugliasco quindi non sarà e non è la capitale italiana del circo solamente in occasione del Festival. La cittadina della cintura piemontese è famosa proprio

per la presenza consolidata della Scuola di Cirko e, come conferma Stratta, *"Festival e Scuola crescono di pari passo. Sono due realtà che convivo-*

no. Ancor di più oggi che la nostra sede si è spostata proprio nel cuore del parco Le Serre". D'altronde non

possono esserci dubbi sull'allocatione della Scuola. Chi si recherà al parco per seguire il Festival non potrà fare a meno di notare i due tendoni, uno rettangolare e l'altro rotondo, dalle tinte accese.

Il circo contemporaneo dunque è fatto da giovani leve, non esiste un prototipo e per luglio non possiamo non aspettarci delle sorprese, niente ricette preconfezionate, quindi. E non finisce qui, ricorda Stratta. *"Finito il Festival dovremo concentrarci su un altro progetto. Quello che vede un accordo di programma tra Comune, Provincia e Regione per la creazione di un vero e proprio liceo del circo come esiste già in Francia".* Nel caso in cui questa idea dovesse realizzarsi, usciti dalle medie i ragazzi potrebbero coltivare a tempo pieno le proprie passioni artistiche e la Scuola di Cirko potrebbe considerarsi come il giusto completamento di quel percorso iniziato da giovanissimi.

Un due tre, un due tre, il sipario si apre, ai ritardatari non resta che prendere posto.

**SUL FILO DEL CIRCO/
AU FIL DU CIRQUE**

**Rassegna internazionale
del circo contemporaneo
fino al 5 agosto**

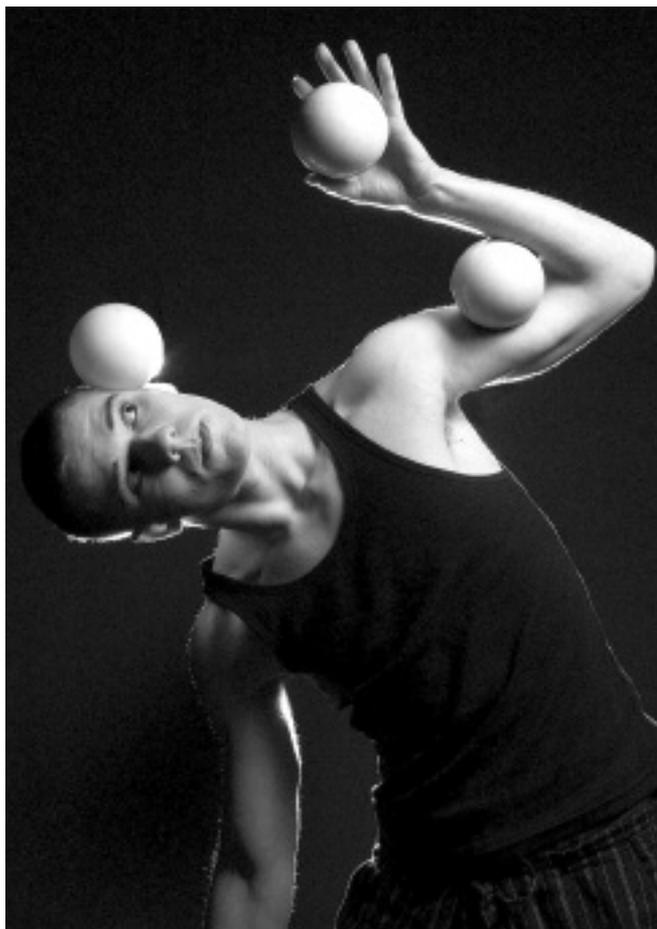
Parco Culturale Le Serre

Via Tiziano Lanza, 31 - Grugliasco

Info:

www.scuoladicirko.it

**Grugliasco
diventa
la capitale
del circo
contemporaneo,
con una rassegna
e una scuola.
Di Cirko**





**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
CSA

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

Cinzia Modena

Trent'anni di Passione

C'è un torinese che in trent'anni di passione e determinazione ha costruito un grande progetto in chiave jazz: è Sergio Ramella, che presenterà a luglio, ai Giardini Reali, una delle sue creature: il Torino International Jazz Festival, giunto all'ottava edizione. Sarà una tre giorni di concerti di grande intensità che prenderà il via il 3 luglio. Sul palco torinese saliranno tanto la tradizione quanto le nuove frontiere del jazz: linguaggi diversi, generazioni lontane ma con un denominatore comune fatto di magia, passione e trasporto.



Il viaggio nell'incanto inizia con **Madeleine Peyroux**. La critica la considera la nuova Billie Holiday, un po' perché è il suo modello di jazz singer, un po' per le doti vocali ("smoke-and-whiskey vocals"), un po' per il senso d'inquietudine e di grazia che comunica attraverso una voce calda, matura e vibrante. Ma Madeleine ha iniziato a farsi conoscere a soli 23 anni e, nonostante la voce, è bianca. Nata in Georgia, ha vissuto a Parigi e ha cominciato a cantare con una compagnia di musicisti di strada, alternando occasioni di confronto con professionisti a performance live in pub e piccoli locali. Reinterpreta vecchi standard jazzistici, brani pop cantautorali e *originals*. La sua musica è un infuso di vocal-jazz ed acoustic blues insieme con qualcosa di estremamente

seducente che cattura all'ascolto ed ancor più dal vivo. L'ultimo suo disco è *Careless Love*: una serie di emozioni a cascata.

La seconda tappa del viaggio è in compagnia del **Flavio Boltro Quartet**. Trombettista di fama internazionale, a soli 25 anni il torinesissimo Boltro (*nella foto*) ha conosciuto la fama con il quintetto di Maurizio Giammarco. Da allora la sua biografia è ricca di collaborazioni di prestigio in Italia e all'estero, tra cui quelle con Laurent Cugny e Michel Petrucciani. Queste esperienze hanno messo in risalto la sua versatilità ed arricchito le sue doti poetiche e interpretative.

Note di pianoforte ci conducono nella patria del jazz, gli Stati Uniti, grazie ad un personaggio che è stato definito dal "Los Angeles Times" uno dei più grandi pianisti al mondo per il suo stile elegante, dalle melodie delicate e ricche di emozioni, e per il ritmo che dà alle sue composizioni: stiamo parlando di **Kenny Barron** con il suo trio.

Un fuoriclasse che suonò negli anni '60 con Dizzy Gillespie e con Stan Getz, vanta oggi una lunghissima lista di collaborazioni come accompagnatore e di esperienze da solista. Con Barron il piano jazz è progredito a livelli di concertismo assoluto. Ama esibirsi in trio e celebre è stata l'avventura con Ray Drummond al contrabbasso e Ben Riley alla batteria. L'album *Other Place* è un'efficace testimonianza della sua capacità compositiva, della sua versatilità stilistica e della capacità di amalgamare i musicisti che suonano con lui. Infine il gran finale con due formazioni: il **Ben Riley's Monk Legacy Septet** e lo **Smell Bebop Quintet**. Come dice il nome, il settetto propone le sonorità che Thelonious Monk traeva dal pianoforte (particolari e dovute ad una non ortodos-

sa posizione delle mani) con quattro strumenti a fiato, chitarra, basso e batteria. Ben Riley, batte-

rista, ha lavorato con artisti che hanno fatto la storia del jazz, tra cui lo stesso Monk. Con questo gruppo Riley rilegge la musica in chiave mondana e propone i "Monkismi" che hanno caratterizzato il suo sound.

Lo **Smell Bebop Quintet** è una delle più affermate realtà italiane. Il quintetto propone un repertorio di standard arrangiati in chiave personale e alcuni brani originali che richiamano alla migliore e più sanguigna tradizione classica del bop e dell'hard bop. Leader è Gianni Cazzola, che ha suonato con mostri sacri come Gerry Mulligan, Chet Baker, Clifford Jordan, Dexter Gordon, Percy Heat, Giorgio Gaslini e Franco D'Andrea. Cazzola è considerato oggi uno dei più grandi batteristi, capace di usare le spazzole in modo sublime ed è un ottimo accompagnatore sia di solisti sia di gruppi.

Li celebra Sergio Ramella con l'ottava edizione del "suo" Torino Jazz Festival

Il programma

lunedì 3 luglio

Madeleine Peyroux

Madeleine Peyroux, voce e chitarra; Matt Penman, basso; Scott Amendola, batteria; Sam Yahel, tastiere.

giovedì 6 luglio

Flavio Boltro Quartet

Flavio Boltro, tromba; Nico Morelli, pianoforte; Mathias Allamane, contrabbasso; Franck Aguilhon, batteria.

Kenny Barron Trio

Kenny Barron, pianoforte; Kiyoshi Kitagawa, basso; Victor Lewis, batteria.

lunedì 10 luglio

Smell Bebop Quintet

Michele Vignali, sax tenore e baritono; Nico Menci, piano; Marco Bovi, chitarra; Paolo Benedettini, contrabbasso; Gianni Cazzola, batteria.

Ben Riley's

Monk Legacy Septet

Ben Riley, batteria; Don Sickler, tromba; Bobby Porcelli, sax alto e soprano; Wayne Escoffery, sax tenore e soprano; Ronnie Cuber, sax baritono; Freddie Bryant, chitarra; Cameron Brown, basso.

Torino, Giardini Reali

3-5 luglio 2006

I concerti iniziano alle ore 21.

Info:

www.jazzaicscontromusica.com ■

Sergio Ramella

Appassionato di jazz sin da ragazzo, ha trasformato un divertimento in un grande progetto: portare il grande jazz internazionale a Torino e dare l'occasione anche ai volti nuovi di mettersi alla prova e farsi conoscere. Anno dopo anno ha colto le sfide e ideato formule, ha compreso l'importanza di creare festival per catalizzare l'attenzione dei media e degli addetti ai lavori. Nel lontano 1976 ha portato a Torino Gil Evans, il sestetto di McCoy Tyner, il sax tenore di Sonny Rollins, la vocalist Betty Carter e Muddy Waters! L'anno seguente, diversi eventi videro ospiti d'eccezione quali Enrico Rava, Massimo Urbani, Charles Mingus, Dizzy Gillespie, Gianni Basso ed Earl Hines. L'effetto di questa valanga di note fece entusiasmare il pubblico e offrire spazi a nuove realtà italiane, come l'Art Studio.

Innovazione o intuizione? Ramella predilige il combinare nuovi stili e correnti moderne a quelli già affermati o intramontabili. Ama il rischio? Forse, tuttavia la sua capacità di intuire le potenzialità di un artista è indubbia. Due esempi: Flavio Boltro e Sergio Cammariere, quest'ultimo invitato da Ramella prima che la partecipazione al Festival di Sanremo gli desse popolarità. Ramella ha molto viaggiato per ascoltare dal vivo personaggi sempre più affermati, ha frequentato festival ed eventi jazzistici internazionali, come Newport, per scoprire e magari proporre in Italia artisti di gran spessore o che esplorano nuovi linguaggi jazz.

Oggi Ramella è curatore sia dell'International Jazz Festival sia dell'Eurojazz Festival di Ivrea, che con oltre ventisette edizioni è una delle manifestazioni più longeve a livello internazionale.

Ma che cos'è questo Jazz Hot?

Gian Carlo Roncaglia

Se il jazz a Torino visse, alla fine della guerra, momenti di vivacissimo entusiasmo ciò dipese dalla ricchezza di iniziative che già nell'anteguerra avevano dimostrato verso questa musica un interesse davvero più che

curioso, dati i tempi e gli anatemi del regime. Addirittura era accaduto che su "Il Lambello", organo ufficiale dei "Fascisti Universitari del Piemonte", apparisse un lungo articolo dall'inequi-

Il dopoguerra, il terremoto-Bebop e le dispute fra Cavernicoli e Modernicoli

vocabile titolo "Ma che cos'è questo Jazz Hot?" firmato da Renato Germonio. Un'appassionata accusa contro "l'ostilità di troppi misonicisti che non hanno voluto avvicinarsi con l'onesto intendimento di studiarla come va studiata ogni nuova forma d'arte..." riferendosi, ovviamente, alla "musica jazz hot, sentita dai giovani che hanno l'animo fresco ed aperto a ogni bellezza...". E pubblicata proprio su un giornale che in prima pagina, sotto il titolo "Intransigenza!", elogiava l'intolleranza quale elemento basilare del fascismo, che nei confronti del jazz aveva decretato l'ostracismo più bieco.

Erano tempi strani. Con l'obbligo, per i giovani prossimi alla chiamata alle armi, di frequentare il sabato pomeriggio esercitazioni e manovre "pre-militari". E fu in una pausa di esse che accadde proprio a Germonio di sentir fischiettare dietro un cespuglio, "con uno swing che faceva torcere le budella", le note di un pezzo celebre, "Dinah", che lo fecero scattare per scoprire chi conosceva tal tipo di musica. Era un baldo giovane seduto in riva al Po dove aveva messo, legata con uno spago, una *cussa* ("zucca": la bottiglia tipica dei muratori, ricavata da una zucchetto svuotata e fatta seccare) piena di Barbera, con la quale rificillarsi dai troppi "uno-due" soppor-

tati per ore.

Si chiamava Ferdinando Buscaglione e aveva scovato, nella portineria di Piazza Cavour dove abitava con la madre, un pacchetto di dischi (a 78 giri, naturalmente) lasciati da un inquilino che aveva traslocato: erano dischi di jazz, e il ventenne Ferdinando se li era imparati a memoria sul vecchio grammofoono a manovella di casa.

L'amicizia fra i due fu immediata. Germonio, con maggiori possibilità economiche, noleggiò subito un contrabbasso per Ferdinando, che frequentava il Conservatorio "Giuseppe Verdi" (lasciato dopo soli sei mesi) studiando il violino. Lunghe o corte, sempre corde armoniche erano, e nacque così il primo duo jazzistico torinese, fisarmonica e contrabbasso, che per ore scorrazzava sulle note di "The Sheik of Araby", la sua sigla.

Poi "Nando 'd Piassa Cavour" fu chiamato alle armi e spedito in Sardegna dove prelevò alcuni musicisti dalla banda militare creando il complesso "Aster" che, tornato a Torino, fu la matrice dei leggendari Asternovas con i quali interpretò, adottato il nome di "Fred", le canzoni che lo resero famoso. Ma questa è un'altra storia.

di boogie woogie; Emilio Siccardi (discendente dello statista), sassofonista fideisticamente ispirato a Lester Young; il pianista Piero Fasano, il batterista Alberto Tapparo (poi dirigente Rai), e i tanti altri che già nel luglio 1945, appena terminata la guerra, per primi in Italia dettero vita al periodico "Jazz", con tanto di autorizzazione del comando alleato. E le iniziative si moltiplicarono, arrivando addirittura a vedere il classicissimo conservatorio "Giuseppe Verdi" ospitare il trombettista Sergio Farinelli, un altro dei pionieri torinesi, che vi tenne un'audizione discografica di grandi trombettisti jazz.

L'interesse del pubblico era palese, ma presto le difficoltà dei promotori emersero con grande evidenza, perché nei confronti del jazz l'ostracismo arrivava tanto dalla destra quanto dalla sinistra. "Musica dionisiaca e peccaminosa" tuonavano le gerarchie ecclesiastiche; di contro, i giornali della sinistra la definivano "decadente e capitalistica", trovando così, fra l'una e l'altra parte politica, una sostanziale concordanza ancorché dettata da ideologie contrapposte.

Ma l'entusiasmo, malgrado gli anatemi, fu la molla che fece scattare le

perché i partecipanti preferivano la classica "sessione marmellata" alla quale ognuno poteva intervenire (magari "squadrandolo", ma che importava: l'importante era partecipare...), suonando per il 1° Maggio o nei dancing torinesi. Era il sempiterno Germonio a condurre il gioco, con i suoi fedelissimi cui via via si unirono Ettore Pedemonte al piano, Gino Carcassola e Mario Di Cunzolo, il poi celebre Franco Pisano, Dedo Borgianni, Ettore Sobrero (contrabbassista, rampollo dell'anfitrione della leggendaria "Taverna") e altri ancora.

Gli anni passarono veloci e portarono i primi dischi di una strana, rivoluzionaria musica che poi prese il nome di "Bebop" poi più semplicemente "Bop". Erano di etichetta Celson, con protagonisti poco noti: un certo Charlie Parker, un trombettista di nome John Birks detto "Dizzy" (pazzerello, "suonato") Gillespie, e altri che suonavano in modo sino ad allora inconcepibile fregiando le loro esecuzioni con titoli come "Now's the Time" o "Ornithology", e provocando un vero e proprio terremoto nel mondo degli appassionati che, diviso in opposte fazioni, vide nascere le rispettive accuse: "Cavernicoli!" nei confronti di chi continuava a difendere il jazz classico, e "Modernicoli!", indirizzato con eguale, veemente disprezzo verso chi reputava che solo le forme più moderne di jazz meritassero interesse. Fra questi ultimi spiccava un giovane pianista che sarebbe diventato noto con il suo vero nome, Piero, ma che allora si faceva chiamare Peter Angela, il quale comunque non rifiutava il passato. La sua penna pungente però gli fece scrivere: "È interessante osservare come si possano trovare, nel campo jazzistico, quattro specie di individui: i veri artisti, quelli cioè che "sentono" e "sanno parlare", i "muti", quelli cioè che sentono ma che non sanno esprimersi, i "sordi", cioè una gran parte dei musicisti, ed infine i "sordomuti", cioè il pubblico" (...)

Ma erano tempi di vacche magre. Un'indagine del '49 evidenziò che, su 146 ore di trasmissione della Rai in una settimana, 37 erano state dedicate alla musica classica, 35 a quella leggera e "ben" **30 minuti** al jazz!



Il jazz, quello vero, stava trovando sotto la Mole i personaggi che, attorno a Germonio, costituirono un nucleo musicale: Riccardo "Dick" Mazzanti, trombonista e pianista

prime jam session (trasmesse da Radio Torino con "accesso riservato ai soli soci in regola con le quote associative del primo semestre 1946"). "Jam session", non concerti,

La Mia Valle

Maurizio Marino

«Se un giorno tu verrai via con me amore mio/andremo insieme a vivere là, nella mia valle» (da "La Mia Valle")

Le miserie della cronaca, qualche mese orsono, hanno imposto al malcapitato lettore di giornali (o allo spettatore di tristi telegiornali) un macabro revisionismo nei confronti della morte di Luigi Tenco che di fatto non è servito a nulla, se non ad aumentare il rimpianto per la vicenda artistica di uno dei più grandi cantautori italiani.

L'inevitabile tourbillon mediatico, però, ha avuto se non altro il merito di sottolineare la cittadinanza veracemente piemontese di Tenco, nato nel 1938 a Cassine e cresciuto a Ricaldone, due borghi dell'Alto Monferrato Acquese, in quella terra di confine un po' rurale un po' magica che dalle colline colme di vigneti digrada già verso la pianura padana. Genova, e gli incontri importanti - con gli amici Paoli, De André, Bindi - verranno dopo: solo verso la fine dell'infanzia, a dieci anni compiuti, Luigi dovrà lasciare per sempre Ricaldone, non senza rimpianti per la tranquillità di questo borgo monferrino ("dire addio

al cortile, andarsene sognando" scriverà).

Tenco e il Piemonte sono legati da un filo stretto: quello della memoria malinconica dell'età infantile, caratterizzata dalla bellezza quasi incontaminata di una vita semplice e dai ritmi lenti, appena turbata dall'eco di una guerra

mondiale che però da Ricaldone appare lontana e sfumata. Qui, come tanti altri coetanei le cui famiglie risiedono in paese da generazioni o sfollano in campagna a causa della guerra, Luigi trascorre buona parte della sua infanzia. Si pensi ai versi emozionanti di "Li Vidi Tornare": «li vidi passare vicino/al mio campo/ero un ragazzino/stavo lì a giocare».

In questo paesaggio agreste, dove tutto è più naturale, più genuino, come testimoniato nel testo fortemente autobiografico di "La Mia Valle", «la gente lavora i campi/dalla mattina sino alla sera, senza problemi per il vestire /e con la barba sempre da fare». È qui che il giovane Luigi apprende gli insegnamenti semplici ma pregni di quella saggezza contadina a lui tanto cara: «dove ho imparato ad amare il sole/perché fa crescere l'erba nei prati,/dove ho imparato ad amare la pioggia/perché fa crescere l'acqua nel pozzo...».

Un'infanzia profondamente piemontese, dunque, che crea un importante parallelismo con un altro figlio di questa regione: Cesare Pavese. La piemontesità di Tenco, infatti, è racchiusa anche e soprattutto in uno dei brani più noti del cantautore, il suo ultimo, quello che avrebbe dovuto vendere solo poche copie e che, per ironia della sorte, lo catapultò ai vertici delle classifiche: "Ciao Amore, Ciao". In quest'inno dell'emigrazione dal tranquillo mondo contadino alla città caotica e grigia è davvero impossibile non cogliere le somiglianze con alcune liriche di Pavese, come "I Mari del Sud", in cui la figura del cugino emigrante spicca per la nettezza dei contorni: «Mio cugino ha parlato stasera. [...] /Mi ha detto "hai ragione, la vita va vissuta lontano dal

Tenco e Pavese. Ovvero, la piemontesità che "parla troppo poco" e diventa Poesia

paese: si profitta e si gode /e poi, quando si torna, come me a quarant'anni,/si trova tutto nuovo. Le Langhe non si perdono./Tutto questo mi ha detto e non parla italiano,/ma adopera lento il dialetto, che, come le pietre/di questo stesso colle, è scabro tanto/che

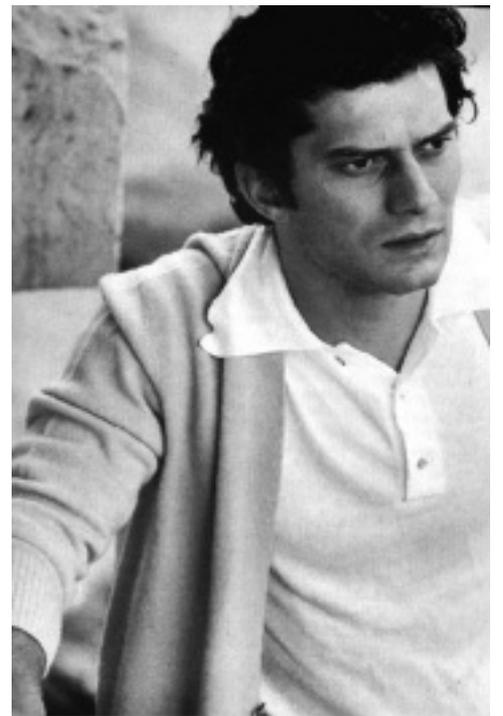
vent'anni di idiomi e di oceani diversi/non gliel'hanno scalfito».

Le affinità tra l'ultima canzone di Tenco e le liriche di Pavese si possono anche cercare nel paesaggio, che entrambi descrivono attraverso alcune sue componenti ben definite: "le colline, la terra, la campagna" (Bertone e Surdich, *La Letteratura Italiana*, 1990). In contrapposizione con la città, la campagna, è, per Tenco, un luogo in cui la vita scorre, dominata dalla precarietà: «Guardare ogni giorno/se piove o c'è il sole,/per saper se domani/si vive o si muore» ("Ciao Amore, Ciao"). Lo stesso dicasi per Pavese: «Il mio vecchio ha trovato due grapi buttati/tra le piante e stanotte borbotta. La vigna è già scarsa: giorno e notte nell'umidità, non ci viene che foglie/[...] Lassù brucia il sole/tutto il giorno e la terra è calcina: si vede anche al buio» ("Paesaggio II"). O ancora: «Luna tenera e brina sui campi nell'alba assassina il grano/[...] Ai villani che guardano piangono gli occhi. Per quest'anno al ritorno del sole, se torna, foglioline bruciate saran tutto il grano» ("Gente che C'è Stata").

La terra è poi descritta da entrambi i piemontesi per la fatica che essa comporta: se per Pavese, le colline «sono scabre e striate di vigne/faticose sul suolo bruciato» ("Gente Spaesata"), anche per Tenco la terra è lavoro e fatica: «La gente lavora i campi/dalla mattina sino alla sera» ("La Mia Valle"). Tra l'altro, le vigne sono impresse nell'animo poetico di Tenco al punto di ispirargli, in una prima versione di "Ciao Amore, Ciao", l'inserimento di un verso chiaramente legato alle radici ricaldonesi: «lo zolfo alle viti», poi sostituito nella versione finale da «il gra-

no da crescere».

Merita infine attenzione un aspetto fondamentale della musica di Tenco e della lirica di Pavese: l'atmosfera di amicizia del paese. In effetti, se per Tenco il paese è una «verde isola» dove si può «inventare un mondo fatto di soli amici» e dove si può vivere senza «dover difendere giorno per giorno sempre il mio diritto a vivere» ("Io Vorrei Essere Là"), per Pavese: «Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti» (da "La Luna e i Falò").



Per Tenco, dunque, il Piemonte è qualcosa in più di un'ispirazione: è la terra avita ed anche il luogo ove ritornare alla fine del viaggio terreno, prima di partire per quello eterno. Non è un caso, forse, che i versi più amari ed al tempo stesso più intensi sul tema delle radici siano ancora racchiusi in "La Mia Valle": «Perché se un giorno dovrò morire, voglio morire nella mia valle». Oggi di Tenco resta solo il ricordo e, nel cuore del borgo, rimane la vecchia casa materna a testimoniare il passaggio del tempo. Mentre i pochi compaesani di allora ricordano volentieri un "giovane angelo" che ha abbandonato troppo presto il mondo terreno. ■

Si ringrazia Enrico Deregibus per la preziosa collaborazione

L'isola in collina

Ricaldone, 20-22 luglio

Torna anche quest'anno, presso il piazzale della Cantina Sociale di Ricaldone (Al), l'appuntamento con **LI-SOLA IN COLLINA - TRIBUTO A LUIGI TENCO**. Nell'edizione di quest'anno, che vedrà anche l'inaugurazione del Museo-Centro di Documentazione dedicato al cantautore, spicca la presenza di Ivano Fossati.

Questo il programma:

20 luglio

Tenco a Tempo di Tango

spettacolo teatrale di Carlo Lucarelli

Ingresso gratuito

21 luglio

Gang, Macina, Yo Yo Mundi ingresso

10 euro

22 luglio

Maria Pierantoni Giua,

Pino Marino, Ivano Fossati

ingresso 20 euro

Info

Associazione Culturale

Luigi Tenco, Ricaldone

Tel. 0144 74119/74120

www.tenco-ricaldone.it

Scusi, dov'è il Graal?

Intervista di Nico Ivaldi

Avete presente quei capannelli di persone in estatica ammirazione davanti ai più bei monumenti di Torino, soprattutto la sera, in ogni stagione e con qualsiasi clima, pioggia compresa? E sicuramente li avrete anche notati mentre alzano e abbassano il capo ascoltando, le

Chi vuol vedere Torino magica, misteriosa e sotterranea deve rivolgersi alle ragazze terribili di Somewhere

mani raccolte dietro la schiena, il racconto di una guida, quasi s e m p r e giovane e spesso carina, che spiega loro la storia del tal capitello o li de-

lizia con le avventure di qualche re o duca. Inoltre non vi sarà certo sfuggito il fatto che, parcheggiato poco più in là, un grande pullman sta lì in attesa, pronto a trasbordare il gruppo da un secolo all'altro della storia di questa nostra meravigliosa città.

Ebbene, dietro a tutto questo c'è un'agenzia che si chiama Somewhere e dietro Somewhere c'è una task-force di agguerritissime ragazze guidate da Laura Audi e Nicoletta Ambrogio che, nell'arco di un anno, riescono a scarrozzare allegramente su e giù per Torino qualcosa come cinquantamila persone, stranieri compresi (grazie Olimpiadi!) curiosi di scoprire la storia nascosta di questa città.

Un giorno di dieci anni fa, Laura e Nicoletta, all'epoca impiegate presso un noto tour operator, bussarono all'ufficio del personale dell'azienda sventolando una lettera di dimissioni. "E cosa vorreste fare? Organizzare tour per la città?" chiese loro il responsabile del personale trattenendo a stento una risata. Non poteva immaginare, lo sventurato, che le due ragazze avrebbero creato un nuovo e moderno genere turistico e messo in piedi un colosso nel settore "incoming Torino", unico punto di

riferimento per gruppi di turisti e comitive dalla Baviera al Wisconsin, da Shanghai a Birmingham, dal Cairo ad Amburgo. In soldoni, se il Mondo vuole visitare Torino abbinando questi tour un po' particolari con la buona enogastronomia piemontese, deve obbligatoriamente passare da loro, dalle ragazze terribili della Somewhere.

Scusa, Laura, ora è tutto rose e fiori, ma gli inizi...

Gli inizi sono stati porte sbattute in faccia, rifiuti ad incontrarci, enti privati e istituzioni pubbliche che non ne volevano sapere di cominciare con noi un nuovo discorso.

D'altronde come dare torto: volevate aprire i musei di notte, immaginate i costi, i permessi, la burocrazia, volevate fare una rivoluzione!

Poi, un poco alla volta, abbiamo abbattuto questi muri di diffidenza, ma, credimi, ce n'è voluta davvero di forza di volontà per non lasciarsi scoraggiare.

Poi venne Torino Magica...

Bene, una volta messa in piedi l'agenzia, decidiamo di organizzare il tour della Torino Magica, il nostro primo giro...

Che ancora oggi è forse il vostro cavallo di battaglia.

Uno dei tanti. Organizzarlo è stato

un lavoraccio, ma fondamentale per noi è stato l'incontro con due giornalisti, Renzo Rossotti e Giuditta Dembech, che ci hanno permesso, attraverso i loro libri, di costruire un percorso che da letterario è diventato esoterico e permettesse di conoscere i lati più oscuri della nostra città. Successe poi che, a nostra insaputa, partecipò al giro inaugurale un giornalista della Stampa, il quale, l'indomani, scrisse un articolo entusiastico che ci permise di uscire dall'anonimato e di diventare la Somewhere che oggi tutti conoscono.

Torino Magica e poi?

Torino Sotterranea, alla scoperta della città parallela, che racconta la storia della città del piano di sotto. Poi un altro tour molto apprezzato è la Torino Ebraica, difficile da realizzare per la difficoltà nell'ottenere l'autorizzazione ad entrare nella Sinagoga. La new entry è l'Aperivolo, un aperitivo sulla pista di un aeroclub privato con il battesimo dell'aria fatto su aerei da turismo da due o quattro posti, e poi, con l'arrivo dell'estate, promuoviamo l'Aperitivo sul Po, una navigazione durante la quale c'è un sassofonista che suona a bordo, con la guida che racconta qualche aneddoto sulla storia della città vista con gli occhi del grande fiume. E poi c'è anche la cena sul Po."

Turin come Paris?

Infatti. Ci piace molto l'idea di questo fiume attraversato da imbarcazioni come i bateaux mouches francesi.

Come nascono le vostre iniziative? È merito del tuo cognome sprintoso e dinamico come l'ammiraglia della Volkswagen?

Spesso nascono per caso, per un'ispirazione subitanea. Altre volte leggendo dei libri: la Torino Gialla è nata dopo aver letto le storie noir di Rossotti. Una volta individuato l'argomento, passiamo alla ricerca bibliografica che dev'essere molto rigorosa e approfondita e poi si va direttamente sul campo, per verificare se certi luoghi sono visitabili o meno. Infine, si parte.

Visto che a Londra organizzano il tour sulle orme di David Beckham, mai pensato di fare lo stesso per Alex Del Piero?

(Ride e confessa di non azzeccarci molto con lo sport).

Come fate a sapere se una nuova iniziativa piacerà al pubblico?

È semplice: se piace a noi piace anche al pubblico!

(Diavolo di una Laura, come ho fatto a non pensarci prima, dovevo immaginarmi la sua risposta...)

Ma non hai mai pensato che, prima o poi, di Torino si saprà tutto e tutto sarà stato esplorato? E voi allora che farete?

Beh, intanto ci manca ancora Torino in Mongolfiera (e perché no Torino a Cavallo? Ah, no, l'hanno già fatta!) e poi quando Torino sarà finita, turisticamente parlando, c'è tutto il Piemonte che non aspetta altro che di essere 'scoperto' da Somewhere. Senza dimenticare che, nel momento in cui i torinesi saranno stufo dei soliti giri, già ci sono in lista d'attesa intere comitive di turisti stranieri.

Mercato straniero in ascesa, dunque.

Alla grande; mentre prima la percentuale di par-



tecipanti ai nostri tour era dell'80% di turisti italiani e torinesi e un 20% di stranieri, adesso siamo a 60 italiani e 40 stranieri.

Bello però fare la voce grossa quando si è in regime di monopolio...

Gli altri cercano di copiarci ma non ci riescono, non è mica colpa nostra.

Effettivamente, quante altre agenzie riuscirebbero ad organizzare una caccia al tesoro in tedesco...

Caspita, sai già tutto! Vedo che hai buoni informatori! La stiamo organizzando per conto di una grande azienda tedesca, centoventi persone che saliranno su tram, battelli e che incontreranno Cleopatra davanti al Museo Egizio che gli dirà dove andare a bere il bicerin eccetera.

Torniamo alle porte sbattute in faccia: alla fine ce l'avete fatta.

Noi di Somewhere siamo de' coccio, non molliamo mai. Ancora oggi la parte più difficile del nostro lavoro è sempre la stessa: farsi aprire nuove porte. Tutto sta trovare la persona giusta che ti ascolta e ti capisce. Però oggi, grazie al patrocinio della Città di Torino, la situazione è più semplice.

Ora siete accreditate, mettiamola così.

In un certo senso sì. Comunque dobbiamo costantemente dimostrare di essere serie e molto preparate.

Preparata lo sei. E pure laureata: in?

Lingue e Letterature Straniere e, se riesco a dare la tesi, anche in filosofia.

Due scommesse vinte con Somewhere?

L'apertura in orario serale della sinagoga, del tempio valdese, della chiesa ortodossa e della moschea di Torino. Queste ultime tre visite fanno parte del tour Torino Multiculti, uno degli ultimi nati in casa Somewhere. E poi c'è la scommessa vinta col fantasma...

Fantasma?

Sì, il fantasma del castello Della Rotta, a Moncalieri. Quando abbiamo deciso di creare un tour sui Templari, ci siamo resi conto che questo tour aveva un senso se avessimo trovato un forte aggancio sul territorio. E l'aggancio era il castello Della Rotta. Ma il castello era di proprietà privata, e solo dopo innumerevoli appostamenti e richieste di colloquio con l'anziana proprietaria

siamo riusciti a organizzare il tour.

Per la cronaca il fantasma c'era ed era uno degli attori che in ogni tour di Somewhere movimentano le visite con le loro estemporanee apparizioni.

I nostri attori li andiamo a cercare nelle migliori scuole di teatro di Torino. Interpretano personaggi storicamente esistiti che raccontano un pezzo della loro storia, come la Madama Reale, uno dei pezzi forti dei nostri tour.

Qual è il tour che sogni e che non hai ancora organizzato?

A me piacerebbe organizzare dei tour sotterranei sotto Piazza Castello, sotto Palazzo Reale e sotto i Giardini Reali, luoghi che non sono ancora visitabili per motivi di sicurezza. Il mio sogno è costruire un percorso tutto sotterraneo, senza mai risalire in superficie, ma unendo i differenti luoghi della città.

Secondo te, cosa manca a Torino per essere perfetta, dal punto di vista della tua agenzia, intendendo?

Se Torino avesse un centro storico medievale sarebbe ancora più bella e noi potremmo organizzare tutta una serie di iniziative davvero molto simpatiche.

Cosa fa nel tempo libero la top manager della Somewhere?

Ascolta musica rock e legge libri di filosofia, saggi storici, ma soprattutto i classici della letteratura italiana.

I classici posso capire, ma la filosofia, laurea a parte?

La filosofia serve per rilassarmi, per staccare dalla frenesia quotidiana e per capire meglio il nostro tempo e quello degli antichi.

Viaggi, oltre a quello da Piazza Statuto alla Gran Madre?

Quando Nicoletta ed io lavoravamo in agenzia viaggi eravamo spesso in giro. Ora, molto meno per forza di cose. Però anche quando mi trovo all'estero non resisto alla tentazione di compiere tour speciali.

Per esempio?

Per esempio quello organizzato da un'agenzia londinese sulle orme di Jack the Ripper, cioè Jack lo Squartatore. Aspetta che rispondo al cellulare.

Cinque parole e Laura Audi ha già combinato per sabato sera una Torino Magica per un gruppo di piloti,

hostess e steward di Meridiana, che saranno in città per due giorni. Un'ultima domanda: ma è mai possibile che su questa piccola potenza turistica che è Somewhere non abbia ancora messo gli occhi nessuno? Gli occhi li hanno già messi in tanti. Abbiamo avuto parecchie offerte di entrare in società con altri, il che ci inorgoglisce. Qualcuno vorrebbe

addirittura comprarci ma la cosa non è fattibile.

E perché mai?

Perché dovrebbero comprare il pacchetto intero, noi comprese, e noi e le nostre idee non siamo in vendita; perciò restiamo come siamo e tanti saluti alle offerte altrui.

Più chiaro di così...

Torino? Maggica!

Ci ha vissuto Nostradamus, che ha profetizzato tutto e il contrario di tutto. Aveva fatto anche un'incisione in cui ricordava il proprio soggiorno (un po' come se Garibaldi, dopo aver pernottato da qualche parte, avesse scritto sulla porta "io ho dormito qui") e che cominciava con "Nostradamus ha soggiornato qui, dove c'è il Paradiso, l'Inferno e il Purgatorio...". Dobbiamo stare sulla fiducia, però, perché un incendio distrusse la targa assieme alla casa. Ma il Vaticinatore aveva capito che a Torino c'è tutto, ci convivono il Bene e il Male assoluti. Del resto, come aspettarsi di meno da una città che si dice fondata dagli Egizi, misteriosi per definizione (sì, lo so che non è vero, ma tanto a dire che erano pragmatici e intelligenti non si viene creduti...). Come fu, come non fu, a un certo punto Fetonte, figlio di Iside, scelse la confluenza del Po e della Dora e qui decise di innalzare un tempio al dio Api, che guarda caso era raffigurato in sembianze di toro, donde il nome della città, una terra tra i due fiumi in miniatura, una specie di Mesopotamia bonsai.

E poi vennero i Romani, che orientarono le porte di ingresso alla città secondo i punti cardinali, scelta sicuramente non casuale (infatti succede dappertutto, ma a Torino è indice di magia).

E le Grotte Alchemiche, dove le mettiamo? Le mettiamo sotto Piazza Castello e i Giardini Reali, suppergiù. È ovviamente trascurabile il fatto che qualche centinaio di anni fa l'alchimista fosse, fatte le debite proporzioni, uno scienziato, costretto a lavorare di nascosto perché altrimenti l'Inquisizione l'avrebbe incenerito (letteralmente, e dopo avergli fatto molto male).

E poi ci sono i Triangoli, quello della magia bianca e quello della magia nera, che si intersecano proprio a Torino, nel primo caso collegata a Praga e Lione, nel secondo a Londra e San Francisco. Perciò ci sono luoghi, in città e circondario, in cui si concentrano le forze del Bene e del Male. Le prime sarebbero massimamente presenti fra i Dioscuri, le statue della cancellata di Pelagio Palagi che chiude Piazzetta Reale (o, secondo altre fonti, in Piazza Vittorio); le seconde presso la Fontana del Frejus in Piazza Statuto (un'altra scuola di pensiero dice invece Superga).

E poi c'è il Graal, Mistero dei Misteri. Il *Codice Da Vinci* lo fa finire in Scozia dove risiederebbe l'ultima erede del Sang Real/San Graal (spero di non aver rovinato a nessuno la lettura di quell'insulso romanzo svelandone il peraltro prevedibilissimo finale); ma lo sanno tutti che la chiave del Graal si trova a Torino, ed è indicata dal dito o dallo sguardo di una delle statue che ornano l'ingresso della Gran Madre.

E poi i Templari a Moncalieri, Cagliostro, le porte d'accesso agli Inferi (la fontana angelico-massonica di Piazza Solferino, un punto su un lato del Duomo, l'obelisco di Piazza Statuto), i Celti, Gustavo Rol, la Sindone, le grondaie bizzarre e i mostri di pietra a guardia di portoni rigorosamente diabolici, il Rondò della Forca...

Ebbene sì, sono una scettica, una di quelle persone convinte che "non ancora spiegato" non significa "inspiegabile"; che gli egizi costruivano e dipingevano in quel modo perché così lo sapevano fare e *così piaceva loro farlo*; che un gatto nero è un miccio, non l'ufficio stampa del demonio. Ma mi rendo conto che anche veggenti e sensitivi devono guadagnarsi da vivere (a patto che non si approfittino troppo della credulità altrui, ovviamente).

Insomma, non me ne importa nulla se Torino è o non è "magica". È in ogni caso una città bellissima, e questo è un fatto. Ma se la faccenda del mistero fa crescere il turismo e, di ritorno, porta al recupero e mantenimento dei monumenti e degli angoli più belli, allora sono pronta a giurare di aver visto il fantasma di Paolina Bonaparte sguazzare nella sua marmorea vasca a Stupinigi!

Lc

Simona Margarino

Se è vero che con la carrozza si nasce, tutto quello che viene dopo è questione di fortuna più che di merito. Sarà forse per questo che da secoli villaggi e metropoli cercano di favorir-
la contendendosi i natali di celebrità e geni ribelli, rivendicandone le radici, e poco importa se nel frattempo queste sono state trapiantate o si sono intrecciate, allargandosi con le generazioni come anelli di tronchi millenari. E allora, chi non vorrebbe poter ripetere "sai, Cristoforo Colombo è mio concittadino"?
A cinquecento anni dalla sua scomparsa, avvenuta il 20 maggio 1506 a Valladolid, ancora molto s'ignora. Dopo l'inumazione nella Certosa di Santa Maria de las Cuevas a Siviglia il suo corpo venne traslato un numero di volte elevato, ma sicuramente inferiore alle dicerie che in seguito l'accompagnarono. E nelle voci moltiplicatesi in un'eco da burrone ci sono silenzi significativi, margini frastagliati che fanno fatica a combaciare. Tanto per iniziare, vero è che si definì egli stesso "genovese", ma l'aggettivo potrebbe indicare qualunque cittadino della Repubblica di Genova, che all'epoca non era una capocchia di spillo su una carta geografica.
Proprio dal Piemonte parte una rivendicazione: secondo l'associazione Centro Studi Colombiani Monferrini sarebbe Cuccaro (380 abitanti, vicino a Lu) la vera patria del grande esploratore, come fu ampiamente discusso a Torino il 27 marzo 1999 nel congresso internazionale *Cristoforo Colombo, il Piemonte e la scoperta del Venezuela*. Ne abbiamo parlato con Pietro Canepa, studioso, giornalista e già presidente dell'associazione.

Professor Canepa, quando sono iniziate le sue ricerche su Colombo e il suo DNA, e che cosa l'ha spinto?

Dall'alto dei miei 85 anni posso affermare di essermene interessato fin da studente, e saltuariamente durante la mia carriera giornalistica. Ma le ricerche vere e pro-

L'Uovo di Colombo?

prie sono cominciate nel 1988 con la costituzione del Comitato Colombiano Monferrino (di cui ero presidente). Ne sono scaturiti i miei libri "Cuccaro, c'era una volta" e "L'altro Colombo", del 1992. La questione DNA non è di nostra competenza: semmai, per accertare l'origine del grande Navigatore, sarebbe stata più produttiva la ricerca sugli isotopi proposta nel 1991 dall'americano Jonathan Ericson, che per brevità non può essere discussa in questa sede.

Qual è l'evidenza maggiore di un'origine monferrina per il Navigatore, e dove ha riscontrato le maggiori opposizioni a questa ipotesi?

L'origine monferrina non è dimostrata da noi, bensì da autorevoli storici e studiosi. L'accanita opposizione di Genova ci stupisce, perché noi non vogliamo togliere nulla allo Scrittore "genovese", così definito per la sua lunga permanenza nella Repubblica di Genova. Le ricerche che il Prof. Gianfranco Ribaldone sta conducendo hanno prodotto documenti "esplosivi", l'ultimo dei

quali è stato presentato a Torino nel congresso internazionale del 16 e 17 giugno, ma che ci lasciano perplessi. Ribaldone, dopo aver esaminato la documentazione disponibile presso l'Archivio di Stato di Genova, giunge alla conclusione che "l'unico atto notarile (del 21 luglio 1489) in cui si nomina Domenico come padre di Cristoforo, Bartolomeo e Giacomo, appartiene ad una filza sciolta che non dà alcuna garanzia di autenticità, per la sua possibile sostituzione fraudolenta".

Dal congresso del 1999 ritiene sia cambiato qualcosa rispetto alla visione storiografica comunemente accettata?

Dopo il congresso le cose sono decisamente migliorate a nostro favore, grazie alle nuove ricerche, che la Regione Piemonte non ha esitato a finanziare, con particolare riferimento all'allestimento del Museo Colombiano.

Perché è così importante per lei dimostrare che l'albero genealogico di Colombo affonda le sue radici in Cuccaro?

Confermare, attraverso la ricerca, la credibilità delle conclusioni a cui sono giunti numerosi storici e studiosi, significa anzitutto riportare alla ribalta una verità storica che da secoli attende una risposta e, in secondo

luogo, valorizzare il patrimonio culturale di questo piccolo paese che, attraverso i secoli, è stato protagonista nella storia del Monferrato, grazie al prestigio della millenaria casata dei Colombo di Cuccaro.

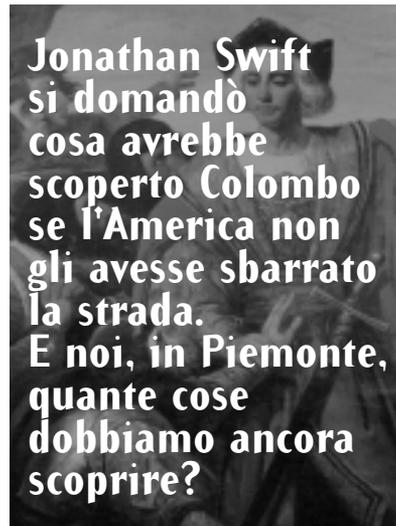
Se non bastano le parole di

Canepa, allora si possono citare quelle di Antonio de Herrera, "Coronista Mayor de su Magestad", che nel 1591, nella sua *Historia de Portugal*, affermava (e non serve traduzione), che "...Christoual Colombo, que llamamos Colon, natural del Castillo de Cucari, en el

Estado de Monferrato en Lombardia, y no Ginoues como volgarmente se dize.... E altrettanto fa Don Pedro Colon de Portugal y Castro (nipote del Nuno Colon al quale il Consiglio delle Indie aveva aggiudicato il Maggiorasco) in un memoriale del 1671 inviato alla regina madre di Spagna: *"Iddio non fece mancare nulla all'Ammiraglio, perché lo trasse dalla antica casa e sangue dei Colombo di Cuccaro, che è un castello fondato nella parte del Monferrato dominata dal duca di Mantova"*.

Quanto ci sia di attendibile in tutto ciò spetterà ad altri provarlo o contraddirlo. Ma i dubbi fan bene al mistero, e il mistero fa bene agli anniversari. Del resto, ricorrenze e celebrazioni sono un'ottima scusa per accaparrarsi un nome illustre, quali che ne siano le ragioni: amore di verità, orgoglio di campanile, o voglia di farsi un po' di pubblicità. E attorno a Cristoforo Colombo le suggestioni si moltiplicano: dalla qualifica di Ammiraglio d'Oceano al maggiorasco che lo stesso Colombo per testamento volle attribuire solo ai maschi della famiglia, da quel nome che sa di pace e missione evangelizzatrice alla figura di ladro schiavista e assassino delineata da Consuelo Varela in un recente convegno genovese e nel suo libro *La caduta di Colombo e il processo di Bobadilla*, usciti in Spagna a maggio.

www.colombodicuccaro.it
www.associazionesangiacomo.it ■



Jonathan Swift si domandò cosa avrebbe scoperto Colombo se l'America non gli avesse sbarrato la strada. E noi, in Piemonte, quante cose dobbiamo ancora scoprire?

“Facciamo che”

Benedetta Lanza

C'è chi disegna e chi dipinge, chi scrive e chi progetta; qualcuno pensa e si affaccia alla finestra, un altro si perde sulle note della stessa canzone di sempre e un altro ancora ascolta le acque impetuose del torrente Cervo che scorre ai suoi piedi. C'è chi s'innamora, chi perde l'appetito, chi cammina con le mani in tasca e chi porta le borse della spesa. Chi impara l'italiano e chi preferisce non parlare. Le botteghe del Quattrocento sembrano un ricordo lontano e un po' sbiadito.



Ma, se ti fermi un istante, ti accorgi che l'aria alla fine è sempre la stessa e gli odori si confondono un po'. Quello dolce del legno, quello delle tempere e dell'olio, quello del vino rosso, aperto lì sul tavolo da lavoro. La stoffa tessuta sa di Biella, riconosci ad occhi chiusi l'odore della carta, e dai finestroni aperti soffia il vento del nord.

Là, lungo le rive del torrente Cervo, dove riposa una delle perle dell'archeologia industriale biellese, rivive l'arte. *Cittadellarte* l'hanno chiamata, frutto della fantasia di Michelangelo Pistoletto. Lassù, tra i muri freddi, spogli, e le finestre a picco sul torrente, c'è il laboratorio. È la culla di Unidee, l'Università delle Idee, dove il Maestro coccola l'arte e la cresce come una figlia un po' ribelle. E qui, da sette anni, l'estate si tinge di nuovo. Da ogni angolo del mondo arrivano progetti e artisti. Giovani e culture s'incontrano e si fondono, come vuole la filosofia di *Cittadellarte*. A partire dal 3 luglio, quindici creativi selezionati dallo staff di *Cittadellarte* parteciperanno per quattro mesi (fino al 31 ottobre) al campus *Unidee in residence*, residenza internazionale di *Cittadellarte*. È un laboratorio dove vi-

vono e lavorano artisti di diverse culture e discipline, che alternano l'architettura all'economia, le arti visive alla musica, sfiorando la letteratura e il design. Un salto nel mondo universitario. Un vero e proprio corso durante il quale i partecipanti saranno guidati nell'apprendimento di metodologie di realizzazione di progetti dei quali gli artisti diventano i promotori in prima persona.

L'incontro di realtà differenti, il mondo dell'arte con quello dell'economia e dell'impresa, può liberare l'energia che è la fonte del cambiamento sociale. *“I giovani devono scoprire come va il mondo - ci spiega Michelangelo Pistoletto - e capire come utilizzare la loro creatività, come muoversi in qualsiasi dimensione e come vivere nella trasformazione. Devono creare situazioni adatte che possano favorire e prevedere le situazioni”*.

Unidee non è concepita come un'esperienza fine a se stessa. È il punto di partenza di un percorso che trova la sua naturale prosecuzione in “Manydee”, una piattaforma virtuale nata per l'incontro e lo scambio di idee creative. *Cittadellarte* offre infatti agli ex residenti opportunità di collaborazioni progettuali con i propri partner, aziende e istituzioni pubbliche e private. Durante il corso sono proposte diverse attività: di particolare interesse sono i workshop e i seminari tenuti da esperti e docenti di diverse discipline.

“Unidee è un corso che raccoglie i giovani che sono stati selezionati in base ai progetti presentati, precisa il Maestro. Per passare la selezione occorre che i lavori siano in linea con la

missione di Cittadellarte: la creatività e l'arte devono essere relazionate al mondo sociale. Con il nostro laboratorio i giovani imparano ad attivarsi per creare non opere personali, ma qualcosa che possa rispondere alle domande della società. L'arte non è più una dimensione autoreferente perché oggi si muove verso le esigenze della società”.

A spasso tra opere e progetti scopri il volto della tua città. Come potrebbe essere o come sarebbe stata, quanto bella, quanto verde, quanto tecnologica o quanto funzionale. Gli occhi dei biellesi, a settembre durante la premiazione dell'edizione 2005, rimasero stregati dal progetto del loro giovane concittadino Andrea Paoletti, allora neolaureato alla facoltà di Architettura di Milano. Incontrare aziende e lavorare con un team internazionale fu per lui un'esperienza stimolante, al punto che diede vita ad un progetto curioso, calzato a pennello per la città. Si chiamava “Rivallanet” e si proponeva di sviluppare una rete culturale e sociale nel difficile quartiere di Riva. Nacque anche “Il Giro”, per interrogare i cittadini di Biella sul valore delle differenze; altri invece vollero ideare il logo per il Dialogo Interreligioso, tavolo permanente di discussione.

C'è già fermento in aula. Chissà come saranno i residenti, si chiedono giovanotti e signorine. I nomi ci sono: Jun Qiu dalla Cina, Paula Rengifo dalla Colombia, la statunitense dal nome italiano Antonella Alunni; ci saranno Tehila Lapidot da Israele e Haj-Yihya dalla Palestina. Dall'India arriverà Ajay Kumar e dall'Egitto Laila Soliman. A portare la bandiera italiana saranno Katia Meneghini e Christian Niccoli.

Alcuni progetti sono già passati alla supervisione dello staff. La colombiana Paula lavorerà alla realizzazione di un prodotto di lana che servirà per rivestire gli interni delle fabbriche: lo scopo è analizzare i luoghi e studiare una nuova e diversa percezione dello spazio visivo. Anche l'italiano Niccoli si concentrerà su Biella. Propone un'indagine da fare in città: come viene vissuta la libertà a Biella? chiederà ai giovani, dalla religione alle infrastrutture, qual è la vostra idea di libertà? Il cinese Jun cercherà un confronto tra i supermercati cinesi

e quelli italiani: da quel che si trova a come viene presentato, per arrivare poi a considerazioni economiche e di commercio globale. Israeliani e palestinesi studiano le situazioni locali della loro terra. Concetti di confine, pace e muro saranno all'ordine del giorno. “Il problema politico è molto forte e molto sentito - spiegano dallo staff di *Cittadellarte* - ma nei progetti il conflitto non è mai affrontato direttamente, solo sempre in maniera trasversale”.

Non ci si annoia mai a *Cittadellarte*. A fine giugno è stata inaugurata la IX edizione di **Arte al centro**, rassegna di mostre, appuntamenti, cinema, gastronomia, letteratura e musica, che proseguirà fino al 12 novembre. Tema dell'edizione 2006 è il Gioco. Che, pur essendo un'attività ricreativa, assume nella vita dell'individuo un ruolo educativo fondamentale. *Cittadellarte* ha presentato progetti di artisti e gruppi internazionali che utilizzano il gioco come strumento d'indagine, comunicazione e intervento nei vari campi della sfera sociale. All'interno di un'architettura fisica e virtuale, rappresentata dall'opera “Porte Uffizi” di Pistoletto, l'invito per i visitatori è quello di entrare in una dimensione diversa, strutturata secondo diverse regole del gioco, per dare una lettura critica della realtà e comunicare esperienze concrete di trasformazione sociale. Il “facciamo che” degli artisti invitati porta il visitatore a guardare lontano, tenta

di instillare il dubbio, di provocare una reazione, di creare consapevolezza rispetto a processi reali di cambiamento, ed indicare, dove possibile, una direzione alternativa. Nel 2002 a Torino Michelangelo Pistoletto è stato direttore artistico di una manifestazione da lui stesso intitolata “Big Social Game”, in cui l'arte si mette in gioco, fornendo nuove suggestioni e interpretazioni per i problemi della società contemporanea. *Cittadellarte* è il luogo in cui questa sfida e questo impegno rivolti dall'arte alla società trovano un laboratorio, una scuola, uno spazio di presentazione e di messa in moto. ■

**A Unidee
l'arte si mette
in gioco
e propone
mondi diversi
e (forse)
possibili**

Lucilla Cremonesi

L'Età della Conserva

Per La Conserva ci siamo passati tutti, prima o poi. Da adulti, almeno una volta siamo stati colti dal raptus del sottovetro e della confettura, per poi trovarci a smoccolare come camalli rendendoci conto, ma troppo tardi, che la ricetta diceva "sbucciate le mele cotogne", ma non spiegava quanto è dannatamente difficile! E soprattutto da bambini, quando per qualche momento abbiamo temuto che nel loro *furor* conserviero mamme nonne e zie ci scambiassero per delle *botaline* belle cicciotte e ci ficcassero nella *burnia*, belli pigiati col basilico e uno spicchio d'aglio.

In questo senso, la chiusura dei vecchi Mercati Generali di Via Giordano Bruno/Piazza Galimberti (il *Mercà Noeuv*, che poi tanto nuovo non era, visto che risaliva agli anni Trenta, e che quindi è passato direttamente da "nuovo" a *ex*) e la loro trasformazione in villaggio olimpico è stata, sì, una brillante operazione di recupero di un'area degradata. Ma ha distrutto una cultura. Altro che Yanomami, qui s'è annientato un mondo intero, brulicante di vita e attività! Dalle tre alle nove del mattino, per lo meno: nel resto della giornata era un vero mortorio. Io lo so, perché in quel quartiere ci sono cresciuta.

E d'estate, al sabato, quando il mercato era aperto al pubblico, le scene erano sempre le stesse.

Nell'incipiente canicola mattutina arrivava la famiglia italiana classica e così composta. Il Marito: aria afflitta di chi è costretto all'ordalia essendo l'unico in possesso di patente di guida, (e comunque teme assai di più le possibili conseguenze di un suo rifiuto che le macchie di pomodoro sui sedili in vera plastica della 128 special color verde oliva); ma anche aria da Condottiero pronto a coordinare l'elaborata logistica dell'operazione (sistemare cassette e verdure sul portapacchi, nel bagagliaio, sulle ginocchia e fra i piedi dei passeggeri), e poi ad affrontare come si conviene il suo cruciale ruolo di Gran Giratore di Manovella. La Moglie: cignolo da generale Patton, ordini secchi, autorità indiscussa. La

Suocera: come la Madre, ma di circonfenza doppia e in ciabatte. Figli: trotterellanti al seguito, dapprima annoiati, poi frignanti, quindi indotti al silenzio con tecniche varie ma tutte sbrigative.

In alternativa, come autista/facchino si usava il figlio diciotto-ventenne, fustacchione sportivo orgoglioso della fiammante coupé di terza mano acquistata coi primi guadagni, e sull'orlo del pianto perché per almeno due settimane nessun lavaggio o deodorante avrebbe eliminato l'aroma di aglio pomodoro e basilico dall'abitacolo, causando una grave battuta d'arresto alla sua carriera di casanova motorizzato.

Il piccolo commando avanzava compatto fino allo stand (allora si chiamava banco o baraccotto) del rivenditore di fiducia (*"solo lui ha il vero San Marzano!"*) e dopo convenevoli, negoziati, palpattine alla merce, pagamento e commiato, ne usciva con un Empire State Building di cassette che l'inserviente gentilmente trasportava col carrello fino all'auto, tallonato dal plotoncino familiare ormai ridotto a mazze semoventi di carote sedano cipolla aglio prezzemolo basilico alloro salvia e rosmarino (la suocera la riconosceva per via delle ciabatte).

Era l'inizio di una tre-cinque giorni in cui alloggi di civile abitazione si trasformavano nella fucina di Vulcano: la vasca da bagno diventava un

bacile per la ripulitura delle botaline da ogni residuo di terra, da lavandini e bacinelle spuntavano ciuffi di verdure ed erbe, e il tutto era poi inserito in grandi pentoloni che per ore e ore borbottavano schizzando lava di pomodoro sui fornelli, le pareti e chi

passava di lì. La temperatura in casa raggiungeva livelli da sauna, le scale erano una tavola comparativa delle tecniche conserviere delle diverse famiglie. I casaggiati più evoluti arrivavano persino a forme di pentolone condominiale montato in cortile su un treppiede, come nelle aie di campagna.

Il magma era poi passato, ancor rovente, nell'apposita macchinetta, il cui montaggio era regolarmente oggetto di lite perché da un anno all'altro nessuno ne ricordava l'esatta sequenza. Però alla fine, e non senza che gli Dei venissero chiamati ripetutamente e inopportuna-mente in causa, dai buchini usciva regolarmente la polpa, dal fondo le bucce, e non mi dilungo sulle diverse scuole di pensiero riguardanti la rispemitura unica o plurima delle bucce medesime. Dopo vari altri riti collaterali l'operazione poteva dirsi felicemente conclusa. Salvo ricominciare quasi subito con frutta e verdura, fra ceste di pesche, peperoni, albicocche, prugne, fagiolini, zucchero, sale, vapori di aceto, pentoloni per sterilizzare i barattoli, *burnie* capovolte per verificarne la tenuta. Alla fine, tutto in cantina.

Noi ridacchiamo con affettuosa ironia ricordando questi marasmi estivi, ma sappiamo bene che non erano smanie di provvista da criceti evoluti, bensì l'eredità più o meno consapevole di una pratica antica, che ha sempre avuto un ruolo importante nell'economia domestica di territori che, come il Piemonte,

dovevano affrontare inverni rigidi e improduttivi, in cui la disponibilità di cibo conservato poteva influire in modo determinante sulla qualità della vita. Si parla di conserve di pomodoro,

di frutta sciropata, marmellate, peperoni "sotto la rapa", asparagi, fagiolini e giardiniera, che servivano a integrare un'alimentazione a rischio di monotonia e ad arricchire il pranzo di Natale o altre occasioni speciali. Ma, senza neanche dover andare troppo indietro nel tempo, si parla anche di prodotti conservati che diventavano essenziali, non già al piacere culinario, ma alla sopravvivenza stessa (pensiamo a formaggi e insaccati, ma soprattutto alle castagne, la cui importanza per le popolazioni delle zone alpine e prealpine che praticavano un'agricoltura di sussistenza è paragonabile a quella che il mais e la polenta hanno avuto per gli abitanti della "bassa").

Tuttavia, non sono molti oggi a continuare la tradizione delle conserve casalinghe fatte in quantità mai-più-senza. Manca il tempo, mancano gli spazi, temiamo che il prodotto non sia sicuro nonostante sterilizzazioni accurate e barattoli sigillati. E soprattutto non ne abbiamo bisogno, ché ormai globalizzazione e serre climatizzate ci danno pomodori e zucchine tutto l'anno (anche se a gennaio costano uno sproposito e non fanno di nulla, ed è meglio evitarli). Quindi, chi si cimenta in composte e marmellate, sottoli e agrodolci lo fa perché magari ha un orto o una casa in campagna e deve usare in qualche modo i prodotti che maturano tutti assieme; ma soprattutto lo fa per passione, perché gli piace trafficare in cucina, sperimentare gusti

**Dai pentoloni
sull'aia
alle delizie
dell'Eccellenza
Artigiana**



e abbinamenti (limone e cipolla, fragole pepe e menta, ciliegie e rose, pesche e fiori d'arancio, e così via), andare a cercare i barattolini buffi, creare le etichette.

Ciò non significa affatto che conserve e prodotti sotto vetro non si usino più o siano diventati del tutto voluttuari e marginali; significa che per molti di noi è più comodo acquistare la marmellata o la passata o i funghetti già pronti. E a questo punto le possibilità di scelta sono amplissime. Prendiamo ad esempio la confettura che comunemente spalmiamo sul pane al mattino. Possiamo comprarci quella in offerta speciale al supermercato, facendo almeno attenzione ad acquistare quella che in etichetta ha la dicitura "confettura extra", perché questo garantisce una percentuale di frutta più alta. Certo, i sapori non saranno indimenticabili - l'albicocca un po' troppo aspra, la pesca un po' troppo dolce, la fragola sa di sciroppo per la tosse - e sempre uguali a se stessi, o meglio a uno standard prefissato. Di contro, avremo un prodotto sicuro dal punto di vista igienico-sanitario, con un'etichetta chiara e dettagliata. All'estremo opposto c'è la ridda di specialità "casalinghe", "della nonna", "di cascina" eccetera che si trovano in mercati mercatini e fiere, e che possono riservare sorprese poco piacevoli, perché è ben noto che talvolta - non sempre e forse neanche tanto spesso, per fortuna - queste diciture servono solo ad attirare il consumatore alla ricerca di specialità e genuinità, e approfittano della sua buona fede per rifilargli un prodotto di dubbia origine o di qualità discutibile, perché magari è fatto bene ma è conservato male. Purtroppo, anche in questo campo è ancora molto diffuso un equivoco, quello che confonde "antico" con "buono" e, soprattutto, "artigianale"

con poco curato o diletantistico. Mentre è ormai chiaro che un prodotto artigiano, che sia alimentare o di altro genere, non è un prodotto "alla buona", ma un prodotto in cui si trovano l'"antica sapienza" e la moderna igiene. Questo richiede un alto livello di professionalità da parte dell'artigiano, e nessuna improvvisazione o approssimazione. Per distinguere le produzioni di questo livello, tutelando sia i produttori sia i consumatori, è stato esteso anche al settore alimentare,

e nella fattispecie a quello delle conserve e prodotti sottovetro, il riconoscimento di Eccellenza Artigiana. Gli artigiani che vogliono ottenerlo devono dimostrare di avere almeno cinque anni di esperienza, e di attenersi a un Disciplinare (la dicitura completa è "Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare") che non sostituisce, ma si aggiunge alle regole dettate dalla legislazione vigente in materia, definisce i prodotti e indica in modo molto preciso le tecniche, i requisiti, gli ingredienti che si possono o si devono impiegare per le varie lavorazioni. Qualche esempio? Le materie prime (frutta, verdura, carni) devono essere, ovunque possibile, di provenienza locale e in ogni caso certificata, perché l'eccellenza della preparazione è anche una conseguenza dell'eccellenza dei suoi ingredienti, oltre che dell'abilità dell'artigiano. È vietato l'uso di addensanti (pectine, farina di guar o di carrube), conservanti, coloranti e antiossidanti chimici (acido acetilsalicilico, bisolfito di sodio, acido ascorbico e così via); per i prodotti sott'olio, è consentito esclusivamente l'olio d'oliva.



È permesso l'uso del bagnomaria per la pastorizzazione, non quello dell'autoclave per la sterilizzazione. E soprattutto, in ogni fase la manualità deve essere determinante, perché sono l'esperienza e la capacità dell'artigiano a dover fare del prodotto finito qualcosa di unico, riconoscibile ma non standardizzato.

Per tutte le informazioni e l'elenco degli artigiani:
www.regione.piemonte.it/artig.eccellenza

Da Neanderthal a Cirio

"È la capacità di conservare nel tempo il cibo che ha reso possibile la sopravvivenza dell'uomo sul Pianeta". Questa la premessa del convegno *Conservare gli alimenti: una necessità di ieri, un'opportunità di oggi*, che si è svolto al Museo del Gusto di Frossasco il 19 e 20 giugno.

Una pratica che si è evoluta ed estesa, passando dai sistemi di conservazione più antichi, che non richiedono alcun tipo di tecnologia, cioè essiccazione, affumicatura, salatura, noti forse sin dal Paleolitico, assieme ad una rudimentale refrigerazione in buche o grotte, praticabile però solo in certe stagioni o latitudini), alla conservazione sotto grasso o con alcol, aceto, miele zucchero. Conservazione e trasformazione: del latte in formaggio, della frutta in confetture, della carne in insaccati, e così via. Conservazione e storia della gastronomia: cosa ne sarebbe stato della cucina piemontese (e della sopravvivenza di intere comunità di montagna) senza le acciughe salate (cioè senza la Bagna Cauda)?

Approdando poi ad approcci più scientifici come il metodo Appert, inventato nella seconda metà del Settecento, quando Nicolas Appert iniziò a sperimentare i procedimenti di sterilizzazione facendo bollire i prodotti messi in contenitori inizialmente di vetro, poi di latta. Un metodo che, si scoprì successivamente, oltre a mantenere i cibi più a lungo, elimina tossine come il botulino. E che fece nascere un nuovo e fondamentale settore produttivo, quello del cibo in scatola. Chicago divenne la capitale della carne in scatola, mentre in Italia fu proprio Torino ad aprire la strada.

Nel 1856, Francesco Cirio è un intraprendente ventenne torinese che sin da ragazzino aveva lavorato al mercato di Porta Palazzo, rendendosi conto della crescente domanda di primizie italiane all'estero e dell'impossibilità di soddisfarla in quanto la merce arrivava a destinazione già deperita. Così, Cirio ha la brillante idea di applicare il metodo Appert a questi prodotti che, inscatolati, possono essere trasportati facilmente e arriva-

re "freschi" a destinazione. Comincia, "in due stanzette dietro Porta Pila" coi piselli e, visto l'immediato successo, prosegue con altre verdure e legumi, frutta, pomodoro e carne. L'unità d'Italia gli apre nuovi orizzonti, e nel giro di pochi anni Cirio apre stabilimenti nel Mezzogiorno (la sede dell'azienda verrà trasferita a Napoli subito dopo la morte del fondatore nel 1890); dopo aver presentato i suoi prodotti all'Esposizione Universale di Parigi del 1867 comincia ad esportarli in tutto il mondo, facendo della sua azienda una delle più importanti industrie conserviere e di trasformazione alimentare in Europa. Nell'Ottocento si inventano o perfezionano anche altri sistemi, a cominciare dalla refrigerazione me-

canizzata che porta alla congelazione e surgelazione. E poi la pastorizzazione, che si usa per le derrate liquide come vino, latte o birra. In seguito si mettono a punto la liofilizzazione, la conservazione sottovuoto o con gas inerte, e così via, e si diffonde anche l'uso di conservanti chimici.

Come è stato ricordato al convegno di Frossasco, l'importanza della conservazione dei cibi è anche più evidente se si considera che riguarda anche alimenti quotidiani e non trasformati, come per l'appunto il latte o il caffè, o le buste con verdure già lavate che sempre più seducono il consumatore frettoloso. Quello della conservazione è dunque un ambito che oggi coinvolge esperti di molti campi diversi: da quello biologico di scienza alimentare a quello igienico-sanitario, dalla scienza nutrizionale alle tecniche di produzione e confezionamento, dalla lotta alla sofisticazione alla gastronomia.

Gli appuntamenti dell'Ecceellenza



L'ECCELLENZA IN TOUR

È partita a marzo e continuerà per tutta l'estate la manifestazione che porta l'artigianato d'ecceellenza, tipico, artistico e gastronomico in giro per le città e i borghi del Piemonte, della Valle d'Aosta, della Liguria.

Dall'oggettistica in vetro e ceramica al ferro battuto, dalle lavorazioni del legno a quelle di cuoio, dal tessile alla pasticceria e alla gastronomia, circa centocinquanta aziende dell'Ecceellenza Artigiana sono protagoniste dei mercati e delle dimostrazioni che si sono svolte e si svolgeranno a Torino e in molti comuni del Piemonte e delle regioni limitrofe. Lo scopo, naturalmente, è portare al pubblico l'Ecceellenza Artigiana piemontese, mostrare e offrire prodotti di altissimo livello e dimostrare che i costi sono più che accessibili.

Questo il calendario

Il **9 luglio** appuntamento a **Torino**, in Via Garibaldi; il **23 luglio**, con replica il 29 settembre, al **Camogli**; il **26 e 27 agosto** a **Saint-Vincent** e a settembre, il 16 e 17, a Nichelino.

Info:

Artigianato Casa, tel. 011 5648811

ALTRI APPUNTAMENTI Luglio

Il 7, a **Farigliano**, *Artigianato Arti-*

stico, tipico e gastronomico in vetrina, nell'ambito dei mercati serali estivi per la promozione dell'Artigianato d'Ecceellenza (info 0173 76109).

Dal 7 al 9 a **Macugnaga Fiera regionale di San Bernardo: rassegna ed esposizione di prodotti dell'artigianato alpino e walser** (info 0324 65009). A **Susa**, *Arti e Artigiani della Valle di Susa*, vetrina per la promozione dell'ecceellenza artigiana della Valle e dei prodotti locali (info 0122 648301).

A **Cantoira**, sabato 8 e domenica 9, *Artigianato che passione*, con la partecipazione delle scuole di scultura e di intaglio (info 0123 5856012).

Dall'8 al 16 luglio a **Varallo Sesia**, *Villaggio valsesiano degli antichi mestieri - Piemonte Ecceellenza Artigiana*, nell'ambito della manifestazione espositiva "Alpaa" (info 0163 562711).

Da venerdì 21 a domenica 23 luglio in Piazza Garambois a **Oulx**, l'ottava edizione di *Arti, mestieri e Prodotti Tipici* (info 0122 831895, www.comune.oulx.to.it).

Agosto

Il 12 e 13 a **Usseglio**, *X Mostra Mercato dei prodotti naturali e mestieri delle valli*, per la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti

d'ecceellenza (info 011 6271238).

Dal 12 al 21 a **Mondovì** *38ª Mostra dell'Artigianato* (info 0174 559271).

Il 24 a **Castellamonte** inizia, e prosegue per un mese, la *46ª Mostra della Ceramica*, la principale manifestazione dedicata alla ceramica d'arte, abbinata alla 3ª edizione della *Mostra di Arti Applicate* (info 0124 51871, www.comune.castellamonte.to.it)

Dal 30 agosto al 3 settembre, a **Pinerolo**, trentesima *Rassegna dell'artigianato pinerolese*. Nel centro storico della cittadina si susseguiranno mostre, iniziative, spettacoli, grande protagonista l'artigianato in tutte le sue forme (info 0121 361326/265)

Gelato nel Borgo Medievale ad Avigliana dal 7 al 9 luglio

La terza edizione della golosa manifestazione che trasforma il centro di Avigliana in un grande gelateria e contemporaneamente tiene alta la bandiera del gelato artigianale, quello fatto con vera crema e vera frutta, non con semilavorati, additivi e aromi artificiali, Ogm e "chimicherie" assortite.

Questo il programma:

Venerdì 7 luglio

Alle 21, presso la chiesa di Santa Croce in Piazza Conte Rosso inaugurazione della mostra *I love frutta - Una mela al giorno...* realizzata in collaborazione col Museo del Gusto di Frossasco e che si potrà visitare per tutta la durata della manifestazione. L'ingresso è libero.

Sabato 8 luglio

A partire dalle 16, degustazioni con i Maestri gelatai e Pasticceri.

Cena tutta a base di gelato organizzata dal ristorante "Corona Grossa" (Piazza Conte Rosso, 38); prenotazione obbligatoria tel. 011 9328371. Dalle 19:30 all'una di notte, degustazioni di gelato in abbinamento al cioccolato presso la *Maison du Chocolate* (Via Moncenisio, 89, tel. 0119342390).

Domenica 9 luglio

Le degustazioni in piazza iniziano alle 11 e proseguono fino alle 24. Per la cena e gli abbinamenti gelato-cioccolato il programma è il medesimo di sabato.

E per tutta la durata della manifestazione ci sarà il consueto corollario di concerti, musiche, una mostra sul gelato, animazione e intrattenimento per i bambini.

Info. Comune di Avigliana
Tel. 011 9769117

www.comune.avigliana.to.it



UN MUSEO PER SILVIO VIGLIATURO

L'Eccellenza Artigiana spesso diventa arte, se ad interpretarla sono personalità del calibro di Michelangelo Tallone, Guido Vigna, Piero Della Betta, Elio Garis, Fabio Nicola o Silvio Vigliaturo, che dell'artista hanno il talento creativo, la capacità di creare non solo forme ma emozioni, di trasmettere idee e concetti; e del grande artigiano hanno la manualità, l'esperienza, la conoscenza dei materiali e la padronanza delle tecniche per plasmarli e trasformarli in un'opera o, al caso, in un oggetto.

A uno di questi artigiani-artisti, Silvio Vigliaturo, è dedicato il nuovo Museo Civico d'Arte Contemporanea di Aciri, in provincia di Cosenza, sua città natale, dalla quale Vigliaturo si trasferì a Chieri nel 1962, all'età di tredici anni.

Ancora ragazzo, Vigliaturo approda a una bottega artigiana di vetreria, e a sedici anni incontra Luigi Bertagna, allievo di Giacomo Grosso, che gli fa apprendere i fondamenti del disegno. Negli anni Settanta Vigliaturo si dedica intensamente alla pittura e approfondisce l'uso del colore, avvicinandosi al figurativo paesaggistico e lavorando soprattutto su fondo nero; partecipa a numerosi concorsi ed espone in alcune personali in Italia.

Nel 1980, dopo aver studiato il futurismo e post-futurismo, Vigliaturo ridefinisce radicalmente la propria pittura, slegandosi da ogni accademismo. La ricerca sulla materia e sul colore lo fa riavvicinare al vetro, che gli offre potenti possibilità di sintesi fra pittura e scultura: vetrate e fusioni primordiali appaio-

no così nelle esposizioni accanto a dipinti che confermano una importante evoluzione sintetica delle figure.

La sua prima mostra di sculture in vetro-fusione è del 1994, e di quell'anno è anche l'incontro con Adriano Berengo, della Berengo Fine Arts, che diviene il suo curatore e lo incoraggia a proseguire nella sperimentazione. Seguono numerose mostre in Italia e all'estero, in un continuo divenire artistico che dal 2000 manifesta una crescente aspirazione alla plasticità e al volume. Le forme si fanno più piene e vigorose, mentre nella scultura maggiore corporeità e dinamismo sostanziale sono presupposto per opere più complesse, spesso anche di grandi dimensioni.

Nel 2006 Vigliaturo viene scelto per rappresentare la Provincia di Torino ai XX Giochi Olimpici invernali, e una sua opera viene donata a ciascun atleta vincitore e alle autorità ospiti.

Il vetro come materiale, ma anche come scelta ideologica, è uno degli aspetti più importanti della vicenda artistica di Vigliaturo: il suo rapporto con la contemporaneità passa oggi soprattutto attraverso il suo ruolo di artista e artigiano. Le opere in vetro, che fonde personalmente nella sua bottega di Chieri, sono la sintesi della dicotomia fra l'essenza di un materiale antichissimo e la modernità del segno, dell'immagine e dell'idea. Perché, nelle parole dello stesso Vigliaturo, *"Il vetro è come l'uomo, vive con un piede nel passato e il resto proiettato nel futuro"*



L'apertura del Museo Civico d'Arte Contemporanea "Vigliaturo" ad Aciri è un momento fondamentale per questo artista-artigiano piemontese e calabrese. Da un lato, segna un ritorno simbolico, ma profondamente sentito, alla terra natia; dall'altro il desiderio, molto vivo in Vigliaturo, di trasmettere la ricchezza della sua esperienza artistica. Di qui anche la decisione di destinare parte del museo ad attività didattiche ed esposizioni, facendone un centro culturale dedicato al contemporaneo.

Inaugurato il 24 giugno, il museo ha sede nel settecentesco Palazzo Sanseverino Falcone di Aciri. Nove delle trenta sale della maestosa struttura ospitano le 237 opere donate al Museo da Silvio Vigliaturo, da suo figlio Valerio, che del museo è direttore artistico, e da Adriano Berengo. Il cuore del percorso espositivo è una grande installazione, appositamente realizzata da Viglia-

turo per il Museo, dal titolo *Battaglia fuori dalle mura*, nella quale confluiscono alcune delle tematiche a lui più care, e in cui l'abilità tecnica ed artigiana del maestro raggiunge il più alto livello.

Il Palazzo Sanseverino Falcone sarà quindi uno spazio per conservare e tramandare l'arte del vetro e per narrare una vicenda biografica e artistica nata in Calabria e approdata a Torino 2006. Il cortile interno, il giardino e parte delle restanti sale del palazzo ospiteranno periodicamente mostre, incontri, workshop ed iniziative didattiche, dedicati all'arte contemporanea e alla lavorazione del vetro.

Info:

Museo Civico d'Arte Contemporanea Silvio Vigliaturo
Palazzo Sanseverino Falcone
Aciri (Cosenza)
Tel. 0984 953309
www.museovigliaturo.it

www.piemonte-magazine.it

Cucina, Tradizioni, Luoghi



MichelangeloCarta
EDITORE

LAURETANA®

consigliata
a chi si vuole bene

Al 1° posto
in leggerezza

L'acqua Lauretana sgorga da una sorgente naturale ad oltre 1000 m slm; ha un residuo fisso di soli 14 mg/l, che, associato al suo bassissimo contenuto di sodio di 0.87 mg/l, favorisce la diuresi e il ricambio idrico.

L'acqua Lauretana con il suo pH leggermente acido di 5.82 (pH neutro = 7) facilita i processi digestivi.

	residuo fisso mg/l	sodio mg/l	pH
LAURETANA	14	0.87	5.82
S. BERNARDO	36	0.6	6.9
SANT'ANNA DI VINADIO	39	0.9	7.4
LEVISSIMA	76	1.6	7.8
FIUGGI	123	7	7.2
PANNA	144	6.3	8.1
SANTA CROCE	170	1.2	7.8
ROCCHETTA	179	4.4	7.8
VITASNELLA	380	3	7.4

Evidenziato il residuo fisso, il sodio e il pH di alcune delle acque minerali all'EUROPEO 500 mg/l, come richiesto nel decreto nazionale emanato da Berlusconi il 10/12/2006



LAURETANA®

L'acqua più leggera d'Europa

servizio clienti

Numero Verde
800-233230

www.lauretana.com
GRAGLIA - Biella

acqua scelta da



naturalmente con:

**Farmacia
Amica** 
INSIEME PER LA SALUTE

www.sgi.to.it



a cura di Maria Vaccari

L'estate, come sempre, è affollatissima di appuntamenti, uno più goloso dell'altro. Eccone alcuni.

Frutta e prodotti della terra

Pesche

Sono le grandi protagoniste della stagione. Dal 21 al 24 luglio, *Sagra della pesca, artigianato e commercio* a **Revello** (info 0175 257147, www.comune.revello.cn.it); il 23 luglio, *Cuor di pesca* a **Viguzzolo**; dal 23 al 30 luglio, 64ª *Fiera del pesco* a **Canale**, capitale riconosciuta del meraviglioso frutto (info 0173 979129, www.comune.canale.cn.it); il 30 luglio *Sagra delle pesche* a **Maglione** (info 0161 400123, www.comune.maglione.to.it); il 5 e 6 agosto *Sagra della pesca* a **Cossano Canavese** (info 0125 779947).

Altri frutti

Il 9, *Sagra del melone* nell'alessandrina Isola sant'Antonio (info 0131 857121. Ci sarebbe anche un sito, www.clienti.idp.it/comuni/_isola, ma è aggiornato al 2000!). Il 15 agosto, *Sagra del mirtillo* a Rassa, in provincia di Vercelli.

A caccia di sapori

Patate e verdure

Se non ne potete più delle patate gommose e insapori del supermercato, potrete girar per fiere a cercare i prodotti piemontesi.



Il 30 luglio, a **Mombarcaro**, *Fiera di Sant'Anna - 7ª Sagra della patata Doc* (info 0174 97155); *Sagra della patata* il 19 e 20 agosto a **Condove** (011 9643102, www.comune.condove.to.it) e il 20 a **Guazzora**, in provincia di Alessandria (info 0131 857149); il 27 agosto, *Sagra della cipolla e della patata* a **Giaveno** (info 011 9326434, www.giaveno.it); il 3 e 4 settembre, *Fiera della patata* di **Entracque** (info 0171 978108, www.entracque.org).

Il 1° agosto a Costigliole d'Asti, **Mostra mercato del peperone quadrato d'Asti** (info 0141 962202).

Nocciole

Le nocciole più buone del mondo,

quelle piemontesi, sono protagoniste nella loro capitale, **Cortemilia**, dal 19 al 27 agosto (info 0173 81027, www.comunecortemilia.it), il 28 con la *Fiera della nocciola* a **Castagnole Lanze** (info 0141 875600, www.comune.castagnoledellelanze.at.it) e il 29 a **Canelli**, con la *Fiera delle Nocciole* (info 0141 820210, www.comune.canelli.at.it).

Vino

Il "vino capriccioso" protagonista della *Sagra del Roero Arneis* a Monteu Roero, frazione Sant'Anna, dal 21 al 24 luglio (info 0173 95750).

Il 13 agosto, *Fiera dell'Assunta - Giornata del super Barbera e rassegna delle tipicità monferrine e langarole* nell'astigiana Castel Boglione (info 0141 762368).

Salotto del vino/Festa del bon vin a Farigliano dal 19 al 27 agosto (info 0173 76109, www.comune.farigliano.cn.it).

Il 26 e 27 agosto, **Festa del vino** alla Cantina Comunale di Vinchio (info 0141 950903, www.vinchio.com).

Formaggi, dolcezze e altre specialità

Il 1° e 2 luglio *Sagra del Torcetto, Grissino, Toma e prodotti biologici* a Lanzo (info 0123 300409, www.comunelanzotorinese.to.it).

Il 9 luglio, **Jazz and Cheese** a Giaveno (info www.giaveno.it).

Il 23 luglio, *Fiera delle Chiacchiere e delle Bugie* a Villanova Mondovì (info 0174 698151).

Il 30 luglio, *Sagra del cacciavallo* a Rivarolo Canavese (info 0124 454626).

Dal 20 al 24 luglio, *Sagra della Tagliatella e del Cinghiale* a Basaluzzo (info 0143 489107, www.comune.basaluzzo.al.it).

Il 14 agosto, terza **Festa del prosciutto al forno** a

Venasca (info 0175 567853).

Il 21 agosto, con replica il 28, *Fiera dell'aglio, del tacchino e della gallina bionda* a Buttigliera d'Asti (info 011 9921237, www.buttigliera-asti.it); il 27 agosto, *Rassegna del bovino castrato piemontese* a San Giorgio Scarampi (info 0144 89041, www.comune.sangiorgioscarampi.at.it).

Appuntamenti di gran tradizione a Melle il 13 agosto, con la 32ª *Sagra del Toumin dal Mel*, e a Frabosa Soprana il 15 e 16 con la *Sagra della Raschera e del Bruss* (info 0174 244024, www.frabosa-soprana.com). ■

Slow Food in festa

Domenica 2 luglio a Collegno

La festa di Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta quest'anno è doppia, perché ingloba anche i festeggiamenti per i vent'anni di (Arcigola) Slow Food.

Le condotte delle due regioni hanno tutte una postazione in cui presentano il meglio della produzione agroalimentare del loro territorio.

Immaginate quanto ben di dio...

Durante l'arco della giornata, musica di tutti i generi, teatro di strada, burattini e marionette, canti e balli, giochi

per i bambini e non, presentazioni di libri e dibattiti, laboratori e degustazioni, aperitivi, merende, pranzi e cene, e quindi bar, birreria, enoteca, vineria, osteria, ristorante.

Oltre a questo, è prevista la consegna del **Premio Slow Food Piemonte e Valle d'Aosta 2006** destinato anche quest'anno ad una personalità che abbia contribuito in modo significativo alla salvaguardia o all'innalzamento dei valori tradizionali della cultura eno-gastronomica del nostro territorio.

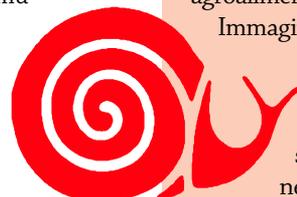
E ancora, una grande lotteria, con tanti, tantissimi premi "in natura", per raccogliere fondi da destinare a Terra Madre 2006.

Il tutto culmina in un grande concerto serale dei Mau Mau che chiuderà ufficialmente la festa.

L'appuntamento è nell'area Colonia Sonora, nel Parco della Certosa Reale a Collegno dalle 11 in poi.

Ingresso 10 euro, soci Slow Food 5 euro.

Bruno Boveri



Estate in mostra

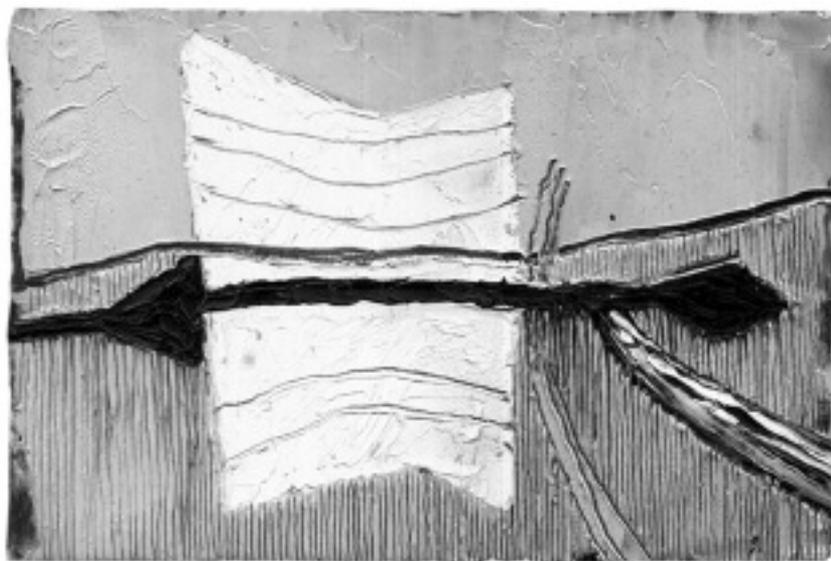
...e a teatro
e al cinema
per fare
il pieno
di bellezza
e di cultura.
In Piemonte
e oltre

**PIEMONTESI
"FUORI SEDE"**

Mostra di Ramella a Roma

4 luglio-6 agosto
Dai Graffiti all'Oriente,
1994-2006

Uno dei (non pochi, va detto) artisti piemontesi riconosciuti e apprezzati ben oltre i confini regionali, Giorgio Ramella quest'estate è protagonista di una personale al Vittoriano.



Nato a Torino, Ramella fa parte di quel gruppo in cui si citano anche personalità del calibro di Soffiantino, Ruggeri, Saroni. Ha studiato all'Accademia di Belle Arti negli anni un cui esplose il fenomeno dell'arte povera, dalla quale però ha preso quasi subito le distanze preferendo

essere, al di là di tutto, "pittore".

Descritto come "artista inquieto, sempre in cerca di un nuovo immaginario e d'un nuovo linguaggio" (Curto, 2003) e sempre alla ricerca di "nuovi punti di vista con eguali strumenti" (Orengo, 1989), Ramella è dunque un artista costantemente in viaggio, che si tratti di viaggi reali o metaforici.

Nel 1991, a New York, ha scoperto l'universo dei graffiti, e proprio questo è il punto di partenza della mostra al Vittoriano. Spremendo il tubetto di colore direttamente sulla tela e tracciando poi una serie di linee sottili nel colore pastoso, crea una rappresentazione a prima vista astratta, che ricorda alcuni graffiti di cavernicoli, e dà vita a quello che Mario Rosci ha descritto come "Taborigeno metropolitano" (1999).

Il viaggio di Ramella non è mai solo un viaggio verso l'esterno, ma molto più frequentemente un viaggio verso il dentro, verso quelle umane sensazioni che spesso tendono ad essere rimosse, perché scomodo bagaglio della coscienza. Il viaggio dell'artista nelle gallerie sotterranee di New York è dunque la scusa per un altro viaggio, quello che lo porta ad esplorare i cunicoli dell'essere umano, le zone d'ombra da sempre presenti, negli antichi graffitari delle

caverne come nei moderni *street artists* americani.

Ed è così anche con lo spostamento verso i colori e le visioni di gialli e rossi abbacinanti che ritroviamo nella serie *Vincent*, del 2001, in cui Ramella rilegge gli autoritratti di Vincent van Gogh e li trasporta sul-

la tela concentrando su un unico e fondamentale particolare: gli occhi. L'inquietudine che traspare dagli occhi di van Gogh è la stessa che agita l'animo di Ramella e lo spinge verso sempre nuovi lidi.

L'ultimo porto al quale è approdato il pittore è infatti rappresentato nella serie *Oriente*, 2002-06, in cui Ramella esplora il nostro immaginario sull'Oriente e su quei posti da Mille e una Notte che hanno eccitato e incuriosito le menti occidentali. Con le rappresentazioni teatrali di luoghi e personaggi misteriosi, con la riproduzione di sensuali corpi femminili illuminati da una luce lunare e di elementari interni dai colori genuini, Ramella ci sta dicendo che il vero viaggio non è nei luoghi che ritrae ma dentro l'immagine che di loro ci siamo creati, nel significato che quest'immagine ha per noi.

Info: tel. 011 19714994

Santibriganti a Lisbona

il 26 agosto

La commedia della Pazzia

Dopo Francia, Spagna e numerose piazze nazionali, *La commedia della pazzia* (in versione originale) approda in Portogallo, partecipando ad un festival internazionale. Testimonia, dal vivo, la grande tradizione italiana della Commedia dell'Arte. Con riferimento ad alcune immagini allegoriche arcaiche, *La commedia della pazzia* nasce dal delirio sentimentale di Adalia, "l'amorosa". Le maschere sono l'evocazione della sua pazzia.

Lo spettacolo, nell'estate del 2003, ha rappresentato l'Italia in due festival europei: "Avignon Off" in Francia e "InCurt" di Tarragona in Spagna; rientra nel Laboratorio Permanente sulla Commedia dell'Arte ("Europa in Maschera" programma Cultura 2000); è stato inserito nel cartellone *ItalyartCulturalOlympiad* in occasione dei XX Giochi Olimpici Invernali di Torino 2006.

Info: Santibriganti Teatro
Tel. 011 643038

www.santibriganti.it



Storie di altri mondi

Fino al 3 luglio, Torino

La rassegna, di cui questa è la prima edizione, apre la Residenza Multidisciplinare "Il Mutamento Zona Castalia" e inizia un progetto che si realizzerà nel triennio 2006-2008. È un progetto territoriale, prevalentemente nell'area di Porta Palazzo - Borgo Dora, con l'obiettivo di realizzare un intervento organico e continuativo nel tempo, che ha al centro il dialogo tra le diverse etnie. Il coinvolgimento dei residenti e di coloro che non frequentano abitualmente questa zona sarà il punto di partenza per esplorare mondi diversi: dai paesi extraeuropei dell'Oriente estremo e vicino, all'Africa; dai mondi lontani nel tempo storico (storie antiche e tradizionali), a quelli fantastici e dei miti, fino ad arrivare a mondi immaginati da scrittori e poeti.

Aperta il 26 giugno con la rassegna cinematografica "Passaggi a Oriente", *Storie di altri mondi* continua fino al 3 luglio con proiezioni e spettacoli teatrali.

Sabato 1 luglio, Teatro in piazza Borgo Dora; la giornata si conclude alle 21:30, col concerto dell'Orchestra di Porta Palazzo.

Domenica 2 luglio La Festa degli Incontri per coinvolgere i ragazzi e le famiglie delle comunità in un momento di incontro e scambio attivo e, alle 21.30 concerto di Amadou Kienou & Foteban. Virtuoso di djembé, un tamburo ricavato da un tronco d'albero, Amadou riesce con

il suo strumento a creare linee poliritmiche assai complesse, intonando canti di rara intensità, capaci di avvolgere l'ascoltatore in atmosfere ipnotiche.

Lunedì 3 luglio la rassegna si chiude con *Mipam-Mila, un'infanzia tibetana* di Giordano Amato in collaborazione con il Centro Interculturale di Corso Taranto, nell'ambito di "Identità e Differenza" 2006.

Info: www.mutamento.org

Festival delle Colline Torinesi Torino

Creazione Contemporanea

Fino al 7 luglio

Il Festival delle Colline Torinesi, giunto al secondo decennio di vita, dedica particolare attenzione alla creazione contemporanea e collabora con molti artisti che si stanno impegnando con originalità nel rinnovamento della scena.

Sedi degli spettacoli le sale teatrali di Torino e del suo hinterland e alcune magnifiche ville e castelli della collina torinese. Incontri, dibattiti, proiezioni avranno luogo invece al Punto Festival di Atrium nella centralissima Piazza Solferino.

Info: **Festival delle Colline Torinesi**
Corso Giulio Cesare 14
Tel/Fax 011 4360895
www.festivaldellecolline.it

Onda Teatro

2-16 luglio

Festivalstrona

Spettacoli nei giardini e nei cortili tra la montagna e il lago

Una rassegna di teatro, musica e danza che abbina lo spettacolo,

come evento culturale e di intrattenimento, e la riscoperta di luoghi particolari per la struttura architettonica o per la bellezza naturale.

Una rassegna itinerante, nella quale si rispecchia un progetto artistico che si nutre principalmente di tre temi: la memoria, l'incontro con le altre culture e l'ambiente.

In questa seconda edizione le serate programmate sono passate da cinque a sette, confermando l'interesse suscitato tra gli amministratori e il pubblico locale.

Ma il festival non è solo un calendario di spettacoli che cercano un connubio tra territorio e arte, è anche l'occasione per presentare l'evento finale del progetto di produzione **La Crociera**. Una sorta di Heimat tea-

trale nel quale la comunità di Gravellona Toce cerca le ragioni del presente e di un percorso futuro attraverso una riflessione sul passato utilizzando lo strumento del teatro della memoria e di narrazione corale. Quest'anno, si ripercorrono gli anni Cinquanta, anni formidabili tra il dramma della ricostruzione e l'entusiasmo di andare avanti.

Gli altri spettacoli coinvolgeranno i comuni di Casale Corte Cerro (Arzo); Valstrona (Fornero), e due nuovi comuni rispetto all'edizione 2005, Massiola e Loreglia.

La programmazione si caratterizza

per l'originalità e la varietà delle proposte (teatro-musica, teatro-danza e musica) e per il loro abbinamento con gli spazi che li ospitano: il pubblico sarà coinvolto dai ritmi e dalla spettacolarità dell'**Orkestra Zbylenka** così come dalle incredibili sonorità del gruppo klezmer **Mishkalé** e dalle incredibili acrobazie dei Fratelli Ochner con la storia de **Lo scimmiotto Magico**; momenti più riflessivi con lo spettacolo **Mucche Ballerine** di Sinequanon, che con tono lieve narra del periodo della Resistenza; e con **Habitat** di Onda Teatro che con tinte tragicomiche offre una panoramica sulla situazione attuale del mondo che ci circonda.

Ingresso libero.



Lo spettacolo della Montagna 2006

Festival Internazionale itinerante di Teatro e Accadimenti tra Cultura e Spettacolo

15 luglio - 12 agosto

XI edizione

Il festival, che aderisce al circuito "Piemonte dal vivo" e si svolge in collaborazione col Museo Nazionale

della Montagna. Sarà ospitato, con la collaborazione di pro loco e aziende agricole locali, in una serie di località delle nostre montagne, e precisamente: in Bassa Valle di Susa ad Almese, Achit (Borgone), Bruzolo, Bussoleno, Celle (Caprie), Chiusa San Michele, Mocchie (Condove), San Didero, Susa, Villarfocchiaro e Venaus. In Val Sangone a Coazze e Gaveno. In Alta Valle di Susa a Chiomonte, Ferrera-Moncenisio e Giaglione.

Pandiamo?

Panda raid per le montagne cuneesi 8-9 luglio

Chi di noi non ha avuto, in qualche momento della sua vita, una Panda? Io ne ho avute due, di cui una del 1981. Una Panda 45 bianca, 4 marce, acquistata nell'estate 2000 da un'anziana signora. Era molto, molto brutta (la macchina, non la signora!), con quel sedile posteriore che sembrava uno straccio pendulo appena imbottito, il rumore fesso che facevano le portiere, la vernice ormai opaca e che cominciava a scrostarsi, le rifiniture in plasticaccia grigio-marron. Ma funzionava come un

orologio svizzero, a patto di non superare mai gli ottanta all'ora, perché in quel caso beveva come una Lambor-

ghini. Poi ne è arrivata un'altra, che al confronto era un gioiello tecnologico. E poi ho cambiato genere, e, visto che posso guidare solo un'auto alla volta ho fatto una scelta, di cui sono più che felice. Ma quel catorcio lo rimpiango con tutto il cuore quando la mia stupenda millesei-sedici-valvole-cerchinlega, che ronza tranquilla e all'occorrenza romba grintosa, beccheggia su strade che fra buchi e rattoppi somigliano più a dei tratturi che ai celebri corsi torinesi, o quando mi accorgo che qualche automobilista ha parcheggiato "a orecchio", oppure ha ingranato la marcia sbagliata e al posto di un cortese bigliettino coi suoi dati ha lasciato solo una strisciata sulla carrozzeria. Ecco, a tutti quelli che si son tenuti ben strette la loro Panda di prima o seconda serie è riservato il primo Panda Raid, una due-giorni non competitiva che partirà da Cuneo sabato 8 luglio e arriverà a Pian delle Gorre, alternando tratti di percorso obbligatorio a tratti di percorso libero. Nel frattempo non mancheranno tappe, pranzi, degustazioni e pernottamento in rifugio o agriturismo.

Info e prenotazioni:

Tel. 0171 689929

www.motoripersport.it



Come sempre, l'interazione fra rappresentazione e luogo è parte integrante dello spettacolo stesso, e dunque piazze, viuzze, angoli, fortezze, cortili saranno essi stessi protagonisti.

L'edizione di quest'anno cercherà un equilibrio tra tradizione e innovazione, puntando su aspetti consolidati del festival e, nel contempo, proponendo delle novità. Ricca, come sempre, la varietà e la contaminazione dei linguaggi espressivi. Un Festival multidisciplinare, dove il pubblico potrà incontrare la letteratura, la poesia e il cinema e dove, infine, avrà modo di gustare i prodotti enogastronomici e ammirare i beni culturali del territorio, un modo per approfondire l'incontro fra la montagna, la cultura e l'arte.

Ingresso libero

Info: tel. 0114367019

www.lospettacolodellamontagna.it



Cervino International Film Festival

19-23 luglio, Breuil-Cervinia

Torna, per la sua nona edizione, il festival di cinema più alto del mondo che presenta film di montagna, esplorazione, avventura, ambiente, clima, cultura e sport. Come ogni anno, il festival presenta alcuni rarissimi filmati che provengono dagli archivi del Museo della Montagna e del Museo Nazionale del Cinema. Ritorna anche la collaborazione con la sede regionale Rai della Valle d'Aosta che, in anteprima, presenta al festival quattro puntate di un programma dedicato alla storia recente della Valle.

Nell'ambito del festival, anche presentazioni di libri e una mostra fo-

tografica dedicata al grande esploratore padre De Agostini.

Fra le chicche storiche di questa edizione, un ricordo della grande Alida Valli con un film di cui si erano perse le tracce, il raro *The White Tower* ("La torre bianca", Usa 1950), storia di una drammatica ascensione, girato in Alta Savoia e nelle Alpi Cozie, cointerpretato da Glenn Ford.

Serata di chiusura con comica finale: quest'anno tocca al classicissimo Ben Turpin, che propone le sue avventure montane in *Yukon Jake* (Usa 1924) per la regia di Del Lord. Le proiezioni si terranno al Cinéma Des Guides (Via Jean Antoine Carrel 32, Breuil-Cervinia, tel. 0166 949473) e presso la Sala Congressi Comunale (Piazza Jean Antoine Carrel, Valtournenche)

Ingresso libero

Tutti i film sono in versione originale con traduzione

Info:

Promocinema

Via Carlo Alberto 55, Torino

Tel/Fax 011 837 538

www.promocinema.org/cervino-filmfestival

Strade del Cinema 2006

3-12 agosto

Aosta, Teatro Romano Festival Internazionale del Cinema Muto musicato dal vivo

V edizione

Dopo lo stage di composizione musicale per audiovisivi di Gressoney-St.-Jean riservato ai giovani compositori, torna

l'appuntamento col festival del cinema muto, al quale, per il terzo anno consecutivo, la Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco ha dato il patrocinio. Questa edizione sarà dedicata al grandissimo Harold Lloyd (1893-1971), una delle più grandi icone del cinema muto, inventore di quel personaggio di giovane intellettuale occhialuto ma fantasioso, tenero ed esuberante, che finisce per trovarsi nelle situazioni più folli. I suoi film diventarono celebri anche per le scene mozziati, come quella di "Preferisco l'ascensore"

(*Safety Last*, 1923) che lo vede penzolare dalle lancette di un orologio in cima a un grattacielo. Realizzate con un uso particolarmente abile di trucchi e prospettive, queste scene sono anche un saggio di bravura nell'uso di effetti speciali in un periodo in cui le odierne possibilità non erano neanche immaginabili. L'avvento del sonoro segnò la fine della carriera di Harold Lloyd che, dopo qualche film negli anni Trenta, si ritirò a fare il tranquillo milionario, senza seguire la triste parabola di declino di molti altri divi del muto.

Nella rassegna aostana si esibiranno i dieci finalisti del Concorso Giovani Musicisti Europei, e verranno presentate le colonne sonore risultate dalle stage di Gressoney. Vi saranno sezioni speciali: **Eventi**, proporrà convegni, conferenze e incontri; **Omaggi**, con tributi cinematografici e fuori-programma; **Incroci**, una novità di quest'anno, una rassegna dedicata a quei musicisti che oltre a comporre per il cinema l'hanno anche usato incrociando i linguaggi, e in questa edizione si parla di Neil Young. E poi **SilentART Movies**, un concorso per giovani artisti realizzato in collaborazione col GAI (Giovani Artisti italiani), articolato in cinque categorie (pittura, grafica, video, critica, performance).

Info

Strade del Cinema

Tel. 0165 230528

www.stradedelcinema.it



Evgenij Chaldej Un grande fotografo di Guerra Fino al 27 agosto a Biella

Nell'ambito delle celebrazioni per il sessantesimo anniversario della fine della seconda guerra mondiale il Comune di Biella, in collaborazione con la Fondazione Solares di Parma, presenta una mostra che raccoglie i più significativi scatti, di Evgenij Chaldej, uno tra i più importanti reporter di guerra.

Nato nel 1917 in Ucraina, nel 1933 inizia a lavorare in uno studio fotografico e tre anni dopo è fotografo per l'Agenzia Tass di Mosca, professione che gli consente di viaggiare per tutta l'Unione Sovietica. Corrispondente durante la "Grande Guerra Patriottica", accompagna con la sua Leica l'esercito sovietico da Murmansk a Berlino, passando per Sebastopoli e Kursk, e docu-

mentando la liberazione di Romania, Bulgaria, Jugoslavia, Ungheria e l'entrata in Vienna. 1.148 giorni e 30.000 chilometri con l'Armata Rossa. Il 2 maggio 1945 scatta la sua più celebre fotografia: la collocazione della bandiera russa sul Reichstag. Nel 1946 segue il processo di Norimberga e la Conferenza di Parigi. Nel 1949 è "licenziato" dalla Tass e, dal 1956 al 1971 lavora per la Pravda. Muore nel 1997 a Mosca.

Nel suo Paese Chaldej rimase sempre molto popolare, mentre nel resto del mondo venne quasi dimenticato fin-



ché, dopo il 1991, le sue immagini vennero proposte in numerose rassegne in Europa e negli Stati Uniti dove fu ricevuto anche dal Presidente Clinton.

La mostra, curata da Marina Rossi, presenta cento fotografie che offrono uno straordinario viaggio nell'Unione Sovietica dagli anni '30 agli anni '60.

Il percorso espositivo parte agli inizi degli anni Trenta, quando il giovanissimo Chaldej si reca in Asia Centrale ed Ucraina per la TASS a documentare il mondo operaio e i grandi trasvolatori artici della nascente aviazione sovietica. Poi, la seconda guerra mondiale e il processo di Norimberga. E proprio in questa occasione Chaldej fu fotografato dall'amico e collega Robert Capa (il ritratto, inedito, è inserito nella mostra). Due fotografi accomunati dal profondo rispetto per l'umanità del soggetto, seppur così diversi nell'approccio stilistico, quello di Capa più attento ai canoni estetici, quello di Chaldej tutto volto a trasmettere un preciso messaggio.

Un'altra sezione riguarda la società sovietica del secondo dopoguerra, la guerra fredda che si sta sviluppando. Chaldej, che personalmente vive varie difficoltà col regime, rimane coerente alla sua attenzione per gli "eroi umili" conosciuti durante la guerra.

Completa la rassegna una serie di immagini curiose ed inedite, un omaggio al cinema italiano che il grande fotoreporter ha realizzato durante le edizioni del Festival del Cinema di Mosca (dal 1963 al 1967), fotografando tra gli altri, Sophia Loren, Gina Lollobrigida e Federico Fellini.

In mostra verrà presentato il video *La vittoria non ha le ali* (2002), documentario su Evgenij Chaldej di Umberto Asti, realizzato poco prima della morte del fotografo. Attraverso le parole appassionate del protagonista, che di molte immagini racconta la storia, si coglie la figura di un uomo e di un artista di rara sensibilità, testimone straordinario del XX secolo.



Biella, Museo del Territorio
Chiostrò di San Sebastiano
Via Quintino Sella

Orari
venerdì 15-19
sabato e domenica 10-13, 15-19
chiuso il lunedì, gli altri giorni apertura a richiesta contattando la segreteria del Museo
Tel. 015 2529345

Foto: Archivio Chaldej, Mosca / Fondazione Solares, Parma

Polemos
L'opera d'arte fra conflitto e superamento
2 luglio - 30 settembre 2006
Forte di Gavi

Per la prima volta nella sua storia il forte di Gavi, dal 1946 sotto la Soprintendenza per i Beni Ambientali e Architettonici, apre a una collettiva di ampio respiro il cui titolo è la parola greca che significa guerra, conflitto; e proprio nell'idea di scontro e della contesa la mostra individua il suo tema di fondo: da quello interiore a quello tra l'individuo e la realtà che lo circonda, sino alle collisioni della storia con i suoi drammi ai quali l'arte non rimane estranea.

Ma il titolo della mostra, **Polemos**:



l'opera d'arte tra conflitto e superamento, allude anche a quel conflitto iniziale da cui tutto il cosmo prende origine e forma ed al suo continuo superamento e riproposizione nell'esistenza di tutte le cose. Non casuale, dunque, la scelta del Forte di Gavi come sede della mostra. Un luogo militare, e anche una prigione (durante il secondo conflitto mondiale i tedeschi lo adibirono a campo di prigionia dei soldati italiani).

Nella costruzione della mostra si è guardato all'opera d'arte come ad un processo mai in quiete e mai in equilibrio. Un campo di battaglia dove le convenzioni visive acquisite cedono il passo ad un modo inedito di guardare il mondo. Dove di volta in volta, caso per caso, prendono forma conflitti particolari: tra segno e campo, tra bidimensionalità e tridimensionalità, tra l'opera medesima e lo spazio che la contiene, tra l'occhio di chi guarda e la cosa vista, tra il visibile e l'invisibile.

Polemos si snoda attraverso un percorso suggestivo, in cui sono accostati lavori realizzati con diverse tecniche, che rispecchiano il diverso approccio artistico di ogni autore, dalla scultura alla fotografia, dalle installazioni ai video. Lo scopo è mettere in luce la diversa relazione delle opere stesse col tema di fondo della mostra.

Installazioni, fotografie, scultura, video. Da Gabriele Basilico e Brian McNee alle istantanee a colori di Ralf Peters, da Christian Boltanski che, appositamente per la mostra, ha realizzato una rilettura del suo storico lavoro *Reserve Lac des Morts* ai video della palestinese Mona Hatoun. Conflitto come guerra, ma anche uomo-donna, visibile-invisibile, conflitti condannati e interiori.



Per concludere, nei locali della cappella, un omaggio a Pinot Gallizio e a Constant, pittore e urbanista olandese, uno tra i fondatori del gruppo CoBrA: in mostra un ciclo di serigrafie ispirate al progetto "New Babylon" realizzate insieme a Gallizio.

Orario
martedì, mercoledì, giovedì:
ore 9:30-18:30
venerdì, sabato, domenica:
ore 11-20. Lunedì chiuso.

Info:
Tel. 0143 642679
Ingresso gratuito

Libra 2006
La musica nell'aria. Rassegna del contemporaneo musicale
7, 18, 20 luglio, Sordevolo

Si inaugura nei grandi spazi dell'antiteatro Giovanni Paolo II di Sordevolo, che con la sua celeberrima Passione ha ormai sviluppato una solida esperienza nel campo dei grandi eventi, questa rassegna che ha l'ambizione di fare il punto sullo stato dell'arte dell'espressione musicale popolare italiana.

Questa prima edizione propone tre appuntamenti con dei big della musica italiana di oggi.

Si comincia il 7 luglio con l'anteprima del tour estivo che celebra i 40 anni di attività dei Pooh. Quindi, il 18, è la volta della "cantantessa" Carmen Consoli con il suo *Eva contro Eva*. Conclude in bellezza, il 20, Vinicio Capossela col tour *Ovunque proteggi*.

I concerti iniziano alle 21:30
I biglietti costano fra i 22 e i 30 euro più diritti di prevendita.

Infoline per il pubblico:
340 8478245 - 346 2277166
info@rockoko.it

Le ricette dell'estate

Fa caldo, e anche se la cucina tipica piemontese è tutt'altro che estiva, è comunque possibile, con qualche accorgimento, trovare piatti che si possono mangiare freddi, come l'agliata e il super-classico tonno di coniglio, o che si cucinano rapidamente. E per dessert, un altro punto fermo della cucina piemontese: i persi pièn.

Agliata verde

Ingredienti

Formaggi: Robiola d'Alba, Robiola di Roccaverano, ricotta nostrana (circa due etti in tutto).

Aglio (almeno tre-quattro spicchi, o più a seconda dei gusti); rosmarino, timo, salvia, alloro, menta fresca, basilico, foglioline di sedano; olio extravergine di oliva, sale e pepe, qualche goccia di succo di limone (facoltativa).

Pulire accuratamente le erbe aromatiche e passarle al mixer o pestarle nel mortaio assieme all'aglio, sale, pepe, olio e l'eventuale succo di limone. Aggiungere la miscela ai formaggi tagliati a dadini e aiutandosi con una forchetta ridurre tutto a una pasta cremosa. Oppure, mettere i formaggi nel bicchiere del mixer e azionare a bassa velocità. Aggiustare di sale e pepe e lasciar riposare in frigorifero almeno 12 ore. Servire su crostini tostati e insaporiti con aglio e poco olio, o su bugie salate.

Tagliatelle rapidissime

Ingredienti

Tagliatelle o lasagnette q.b.

Acciughe salate (due a testa), qualche spicchio d'aglio, rosmarino, alloro, olio extravergine di oliva.

È il classico condimento da preparare all'istante, mentre l'acqua si scalda e la pasta cuoce. Una ricetta banale, che però fa sempre fare bella figura, neanche si trattasse di chissà quale pietanza elaborata.

In una padella, scaldare l'olio e aromatizzarlo con gli spicchi d'aglio schiacciati e le erbe aromatiche. Nel frattempo, lavare, sfilettare e tagliare a pezzetti le acciughe, aggiungendole poi all'olio, nel quale si scioglieranno rapidamente. Rimuovere l'aglio e gli odori, poi scolare la pasta e farla saltare brevemente nel sugo. Servire immediatamente.

Chi lo desidera può aggiungere formaggio grattugiato, ma considerando che questa preparazione è già particolarmente saporita l'effetto sarebbe solo un generale appesantimento del piatto.

Tonno di coniglio

Ingredienti

Un coniglio, alcune falde di sedano, una carota, porro, cipolla steccata con chiodi di garofano, erbe aromatiche (rosmarino, alloro, timo, basilico, salvia), sale, pepe in grani, una quindicina di spicchi d'aglio.

Bollire 4-5 litri d'acqua con le verdure e gli odori, poi aggiungere il coniglio e far bollire fino a quando gli ossi si staccheranno facilmente dalla carne. Rimuovere dall'acqua e lasciar raffreddare. Una volta fredda e ben asciutta, la polpa va tagliata a

dadini non troppo piccoli, quindi insaporita con sale e pepe e posta a strati in una terrina, assieme a foglie di salvia, spicchi d'aglio e olio di oliva, un po' come si fa con il tonno sott'olio, da cui il piatto prende il nome.

Incoperchiare e lasciar riposare in frigorifero per una notte, meglio per 24 ore.

Servire dopo aver sostituito le foglie di salvia appassite con altre fresche, e dopo aver rimosso l'olio in eccesso. È un grande classico della cucina monferrina.

In alternativa, per chi non ama il coniglio, proponiamo questa, più che semplice:

Trota in insalata

Ingredienti

Una bella trota (o più, a seconda del numero di commensali), uno spicchio d'aglio, erbe aromatiche (salvia, sedano, prezzemolo), pepe in grani, sale, olio extravergine di oliva, succo di limone o aceto bianco, pomodori, insalate di stagione e di campo (sarzèt, tarassaco, eccetera), ravanelli freschi, capperi, filetti d'acciuga.

Facoltativo: uova sode a spicchi, patate lesse a fettine, carciofi (se in stagione).

Lessare le trote in poca acqua aromatizzata con le erbe aromatiche e poco aceto. Togliere dall'acqua di cottura, sfilettarle, tagliarle in pezzi non troppo grossi e lasciarle raffreddare.

Nel frattempo, preparare il condimento per l'insalata, mescolando assieme l'olio, l'aceto o succo di limone, i capperi ben lavati e tritati, poco pepe di mulinello, prezzemolo tritato, e lasciandovi per una mezz'ora uno spicchio d'aglio che

dovrà poi essere rimosso.

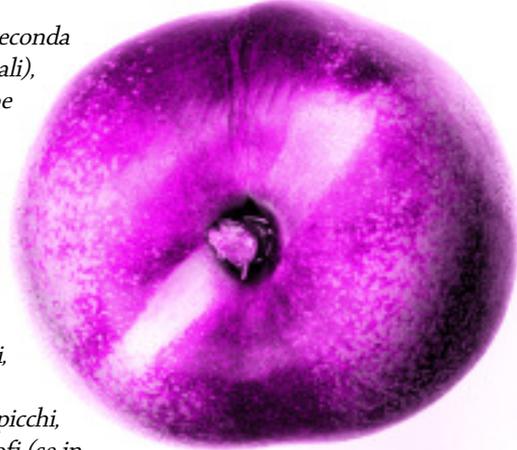
Mettere il pesce in una grossa insalatiera, poi aggiungervi le verdure prescelte e condire immediatamente prima di portare in tavola.

Persi pièn

Ingredienti

6 pesche gialle spaccatelle più due per il ripieno, 50 grammi di burro fuso, 3 cucchiaini di zucchero, 3 tuorli d'uovo, 2 etti di amaretti pestati, 3 cucchiaini di cacao amaro, un bicchierino di rum o marsala.

Dividere a metà le pesche, rimuovere il nocciolo e asportare parte della polpa circostante, mettendola in una ciotola assieme alla polpa tritata delle altre pesche.



Unire gli altri ingredienti lasciando però che il tutto mantenga un aspetto rustico, evitando cioè di frullare tutto perché i pezzettini di pesca o di amaretto sono più buoni di una crema liscia.

Disporre in una teglia imburata le mezze pesche, con la parte scavata rivolta verso l'alto, e riempire gli incavi col composto. Porre su ogni metà un fiocchetto di burro e cuocere in forno (200°) per circa mezz'ora.

Servire tiepide o fredde. ■

Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 6
Luglio-Agosto 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'A.D.N.
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, Franco Fantini,
Nico Ivaldi, Benedetta Lanza,
Simona Margarino, Maurizio Marino,
Cinzia Modena, Gian Carlo Roncaglia,
Ilaria Testa, Claudio Tosatto, 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 consenso scritto dell'Editore.

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

Lavorare in proprio senza essere soli.

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



Piemonte

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



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.