



Questo mese:

- **Speciale 1706**
L'Assedio di Torino:
da Pietro Micca alla
Basilica di Superga
- **Castellamonte**
Stufe, pignatte
e arte contemporanea
per l'Eccellenza della
ceramica piemontese
- **Sapori settembrini**
Riso, peperone e Douja
protagonisti di fine estate

Magico Settembre!

Grandi mostre, grande artigianato,
grandi celebrazioni, grandi sapori.
E tutto in Piemonte.

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...

Una mattina di maggio di trecento anni fa giunge notizia agli abitanti di Torino che le armate del potentissimo Re Sole si sono accampate fuori città con l'intenzione di conquistarla. E a sottolineare quello che il destino sembra aver già scritto è il numero dei soldati francesi: quaranta mila, tanti quanti tutti i torinesi messi insieme. Eppure Torino, capitale di un ducato talmente



piccolo che deve per forza parte e alla guerra, per garantirsi la sopravvivenza e non essere attraversata da questo o quell'esercito, risolutamente si appresta ad opporsi ai francesi anche se il finale della partita appare scontato. **(Claudio Tosatto ricostruisce le vicende dell'Assedio di Torino, p. 4)**

Pietro Micca è un nome che evoca eroismo, ma spesso il sentimento è mitigato, da un lato, da una giusta diffidenza verso certa retorica di tradizione; dall'altro, dal pensiero che, in fondo, senso del dovere e abnegazione facciano parte dei compiti di un militare. Ma Pietro Micca, nato a Sagliano d'Andorno nel Biellese (ora Sagliano Micca) il 5 marzo 1677, era prima di tutto un minatore, e per questo destinato alla difesa delle gallerie sotterranee della Cittadella. Aveva 29 anni quella notte tra il 29 e il 30 agosto 1706... **(Pietro Micca, eroe non per caso ma senza retorica, p. 5)**

Qualche giorno prima della battaglia che, il 7 settembre 1706, avrebbe messo definitivamente in rotta gli assediati francesi e spagnoli e spezzato le mire di conquista di Luigi XIV, Vittorio Amedeo II e il Principe Eugenio di Savoia-Soissons, giunto in suo soccorso con le truppe imperiali, salirono sulla collina di Superga, una delle più alte fra quelle che circondano Torino, per studiare da quella posizione



strategica i piani d'attacco. Fu in quella circostanza che il duca fece un voto: se i francesi fossero stati sconfitti, al posto della chiesetta che vi sorgeva (un sacello dedicato alla Madonna delle Grazie che sin dal Quattrocento fungeva da parrocchia per i pochi abitanti della zona) avrebbe fatto erigere un santuario grandioso. **(Franco Caresio ci racconta la storia e l'arte della basilica di Superga, p. 6)**



Se Superga fu il primo lavoro torinese di Juvarra, l'ultimo fu la chiesa del Carmine. In realtà, Juvarra realizzò i progetti, ma non diresse la costruzione: fu chiamato alla corte di Spagna, dove morì, nel 1736, l'anno successivo al suo arrivo. **(Il restauro della Cappella del Carmine, p. 7)**

Nella tradizione contadina più ruspante, uno dei peggiori giudizi che si potevano dare di un campo era definire la sua una terra "da scudlin". Ma se quella terra va bene per fare le ciotole, perché allora non farle? Possiamo immaginare, ma è più di una supposizione, che a Castellamonte le



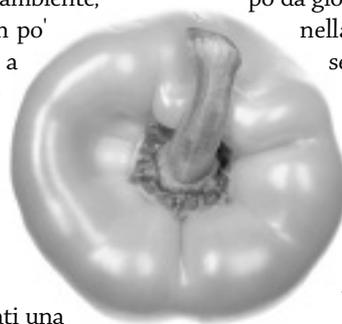
cose siano andate più o meno così, perché la storia della ceramica, lì, è documentata dai tempi dei Salassi e fino ai giorni nostri, in cui alle stufe e alle tofeje si affianca una ricerca fra arte e artigianato di cui la Mostra della Ceramica è testimone e messaggera... **(La storia millenaria della ceramica di Castellamonte, p. 9)**

Torna ad Asti la Douja d'Or, il Salone nazionale di vini selezionati che quest'anno spegne quaranta candeline. Inaugurata la prima

edizione nel 1967, nel corso degli anni questa manifestazione si è ampliata ed è cresciuta fino a diventare un appuntamento di prim'ordine nel panorama enologico nazionale. **(Federica Cravero racconta la Douja**

e lo "stato dell'arte" dei vini piemontesi, p. 14)

Son fratelli, eppure non si assomigliano per niente, il che è piuttosto normale, come è normale che l'apparenza inganni. Uno è quadrato, solido, bello grosso e consistente, aria tosta e muscolosa: eppure è dolce e pacioso, disponibile, anche se a volte, ma raramente, qualche asprezza vien pur fuori. L'altro è uno di quei piccoletti che te li raccomando: preso a piccole dosi è anche simpatico, vivacizza l'ambiente, ma basta eccedere un po' e son dolori: prova a toccarlo, o a morderlo, e allora ti accorgi subito di cosa è capace. **(Alda Rosati-Peys e il Peperone di Carmagnola, p. 15)**



A Belzebù sono bastati una vanga, un cesto e una notte per crearle; agli studiosi, ci son voluti centinaia di anni per capirne l'origine e la natura geologica. Le Rocche del Roero sono gole profonde e aguzze che tagliano nel vivo la collina, mostrando le stratificazioni del terreno. **(Ilaria Testa ci porta al Parco Naturale Rocche del Roero, p. 18)**



Negli anni Cinquanta, Fred (non più "Nando") Buscaglione aveva ormai imboccato i dorati sentieri del successo e le canzoni-storie scritte dall'amico Leo Chiosso e da lui mu-

siccate spopolavano. Il jazz non era più roba da carbonari. Ma, mentre ovunque in Italia, Jazz significa New Orleans, la nascita dei Jazz at the Kansas City dimostra che Torino è la prima a scoprire e ad amare lo swing di Count Basie. E a farsi folgorare da Miles Davis. **(Giancarlo Roncaglia continua la sua storia del jazz a Torino, p. 21)**



Sembra fantascienza, invece esistono sport in cui scendono in campo, senza differenze di ruolo, uomini e donne. Maschi contro femmine, che si affrontano su un unico campo da gioco e che gareggiano nella stessa squadra senza buonismi nei confronti del sesso opposto. Anzi. Se no, che korfbal sarebbe? **(Mariangela Di Stefano illustra la "pallacesto", p. 22)**

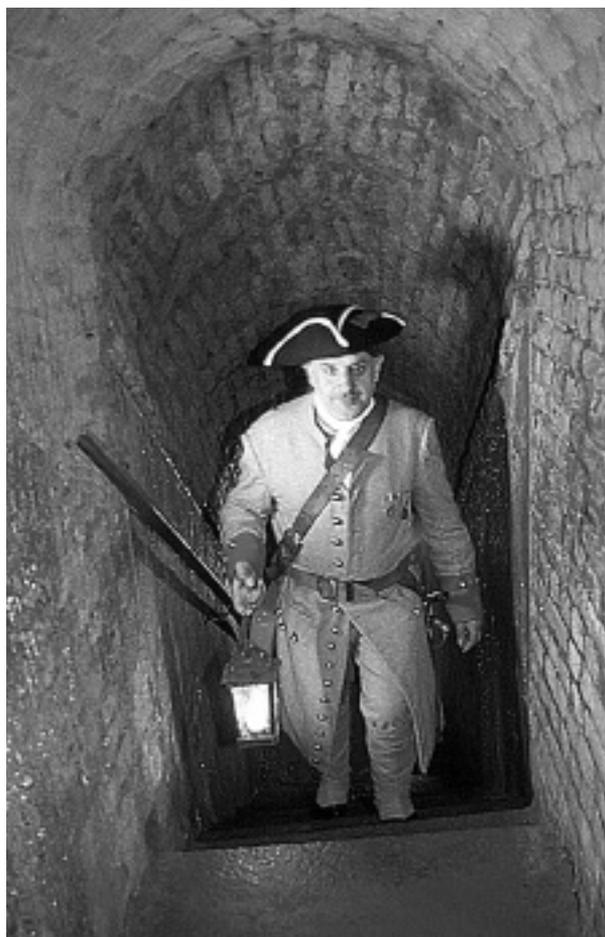
Se la prima proiezione cinematografica risale alla sera del 28 dicembre 1895 con la serata a pagamento al Grand Café al numero 14 del Boulevard des Capucines di Parigi, è la sera del 7 novembre 1896 che, nella cappella dell'ex Ospizio di Carità, in Via Po numero 33, a Torino, si ebbe la prima proiezione in Piemonte... **(Franco Fantini sulla ritrovata vocazione cinematografica di Torino, p. 23)**

Sono seduta in un delizioso barretto, da sola col mio bel computer, e mi capita di infra-sentire una conversazione del tavolo accanto: la parola ricorrente è *relationship*. Eccoci di nuovo lì. Questa parola è la più pronunciata a New York. Insieme a *dating*. Sono ossessionati. E ossessionanti. Lo sport nazionale è mentire nel proprio profilo... **(New York Soundbites, di Fabrizia Galvagno, p. 24)** ■

Quando il gioco si fa duro...

Claudio Tosatto

Una mattina di maggio di trecento anni fa giunge notizia agli abitanti di Torino che le armate del potentissimo Luigi XIV di Francia, il Re Sole, si sono accampate fuori città con l'intenzione di conquistarla. E a sottolineare quello che il destino sembra aver già scritto è il numero dei soldati francesi: quarantamila, tanti quanti tutti i torinesi messi insieme. Eppure Torino, capitale di un ducato talmente piccolo che deve per forza partecipare alla guerra, per garantirsi la sopravvivenza e non farsi attraversare da questo o quell'esercito, si appresta ad opporsi ai francesi anche se il finale della partita appare scontato. E lo fa con caparbietà, nonostante i cannoneggiamenti francesi comincino a piovere sulla città, consapevole che dall'esito di questo



assedio dipende l'andamento della guerra ma soprattutto la sopravvivenza del ducato Savoia.

Va in scena quello che sembra uno spettacolo teatrale: il coro fatto dal silen-

zio dei torinesi sotto assedio, in attesa degli attori principali, primo fra tutti Vittorio Amedeo II che, uscito dalla città con la promessa di ritornare al più presto alla testa di un esercito liberatore, compie azioni di disturbo contro l'esercito del duca francese La Feuillade; ed Eugenio di Savoia che, come un vero deus ex machina, guida i rinforzi imperiali che porteranno a termine tutto l'intreccio.

E come nelle migliori pièce del tea-

tro classico, un evento eccezionale, quasi un presagio divino, arriva ad ammonire gli uomini che si apprestano alla guerra: il 12 maggio 1706, mentre i francesi schierano l'esercito nella pianura a nord della città, si produce una eclissi totale di sole mentre diventa visibile in cielo la costellazione del toro. Un buon auspicio per una città che ha come simbolo il bovino dello zodiaco e che si ritrova assediata da un esercito proveniente da un paese retto dal Re Sole.

Nei quattro mesi estivi i francesi investono la città di granate e colpi di cannone dalla parte della Cittadella, piazzando il fronte d'attacco nella zona dove si trova oggi la stazione di Porta Susa. L'obiettivo è proprio la Cittadella fortificata, quel prodigio d'architettura militare a pianta pentagonale fatta erigere dal duca Emanuele Filiberto circa centoquarant'anni prima. Ma il suo basso profilo sul terreno permette ogni tanto alle palle di cannone francesi di oltrepassarla per cadere sulla città. Tanto che dalla torre civica

viene tirato giù il toro, simbolo di Torino.

Proprio a causa dei bombardamenti anche gli scontri si spostano sottoterra: nelle gallerie della Cittadella si combatte una guerra di mina e contromina che dilania i combattenti. I cunicoli diventano il campo di una battaglia snervante, in cui un gocciolio d'acqua può essere il passo di un nemico e dove la luce fioca delle lanterne costringe gli assediati a temere anche le ombre. Vittorio Amedeo II forse lo aveva previsto, fatto sta che recluta minatori da tutto il Piemonte per quella "guerra delle talpe". Sulla tragica scena si affaccia Pietro Micca, un *Passapertut*, anche lui minatore, che nella notte caldissima del 29 agosto chiude la porta ai Francesi entrati in galleria. E in quell'atto di eroismo fatto di consapevolezza e senso del dovere è possibile leggere la partecipazione di quanti in quei giorni difesero Torino. I soldati continuano a com-

battere sui bastioni e nei fossi della Cittadella, con i loro codini intrecciati e i cappelli a tricorno, tra i fumi degli scoppi e le voragini aperte dalle granate, con in tasca i santini della Consolata fatti stampare e distribuiti dal futuro Beato Sebastiano Valfrè.

Nel frattempo, le linee di assedio dei francesi si estendono e raggiungono il Po in corrispondenza del Regio Parco, e il Duca comincia un'interminabile partita a scacchi con le armate di La Feuillade: fa passare alcuni cannoni oltre il Po verso San Mauro e bombarda le loro posizioni, poi piazza delle batterie in alcune cascine fatte fortificare e tira contro il Castello di Lucento, deposito dei viveri degli assediati, costringendoli a ritirarsi precipitosamente. Piomba ancora contro le divisioni francesi nella zona delle attuali Molinette, facendoli cannoneggiare dalle batterie sistemate sulle alture di là dal Po.

Imprevedibile e imprevedibile, giostra i suoi squadroni attorno alla città assediata, in spasmodica atte-

sa del cugino in arrivo coi soccorsi. E a conferma dell'impeccabile sceneggiatura con la quale si potrebbe riscrivere la cronaca di questo grande assedio, alla fine arrivano i nostri. Arrivano a bandiere spiegate, guidati da Eugenio di Savoia, belli, numerosi e forti.

Il Duca e il cugino Principe salgono a Superga il 2 settembre 1706 - dove ora sorge la basilica eretta in onore di quella vittoria - e dall'alto della collina decidono di aggirare lo schieramento francese e disporsi a nord-ovest della città dove i nemici sono più vulnerabili. La manovra riesce, e il 6 settembre imperiali e piemontesi si accampano a Venaria Reale.

All'alba del 7 settembre comincia la battaglia decisiva. La disfatta francese è totale, e i due cugini, incontratisi sul campo, entrano assieme in Torino da Porta Palazzo, tra due ali di folla esultante, e vanno in Duomo per un *Te Deum* di ringraziamento. ■

Il convegno

Il 29 e 30 settembre, l'Assedio del 1706 sarà al centro di un convegno che si terrà presso il Centro Incontri della Regione Piemonte in Corso Stati Uniti 23 al quale partecipano studiosi, accademici ed esperti di storia militare. Diversi i filoni tematici: gli aspetti militari, dalla ricostruzione delle fasi dell'assedio agli approfondimenti su strategie e tattiche, topografia e fatti rilevanti collegati e accaduti in altre località di Piemonte, Svizzera e Nizzardo; quelli diplomatici, in particolare i rapporti fra le potenze europee fra il 1703 e il 1708; quelli politici e dinastici prima e dopo l'assedio, con i rapporti fra i Savoia, l'Italia e l'Europa, fra i Savoia e i sudditi, le figure di Vittorio Amedeo II e del Principe Eugenio. Altri interventi riguarderanno temi correlati come la vita quotidiana a Torino durante l'assedio o il ruolo dell'aristocrazia piemontese. Il convegno è organizzato dall'Associazione Torino 1706-2006 col contributo della Regione Piemonte.

Info:

Associazione Torino 1706-2006
tel. 011 5601786
www.torino1706.it

Micca Pietro, minatore

Pietro Micca è un nome che evoca eroismo, ma talvolta l'ammirazione è frenata, da un lato, da una giusta diffidenza verso certa retorica; dall'altro, dal pensiero che, in fondo, senso del dovere e abnegazione facciano parte dei compiti di un militare.

Ma Pietro Micca, nato a Sagliano d'Andorno nel Biellese (ora Sagliano Micca) il 5 marzo 1677, era prima di tutto un minatore, e per questo destinato alla difesa delle gallerie sotterranee della Cittadella.



Aveva 29 anni quella notte tra il 29 e il 30 agosto 1706, e insieme a un compagno presidiava una porta che sbarrava la scala di discesa dalle gallerie superiori a quelle inferiori, che immettevano all'interno della fortezza.

Il tutto si svolge in pochi minuti. Alcuni soldati francesi riescono a penetrare nella galleria alta, dopo avere sopraffatto gli uomini di guardia, e cercano di sfondare la porta, che sta per cedere sotto i colpi violenti. Pietro Micca vede il compagno in difficoltà nel sistemare la miccia e far esplodere la mina già predisposta, allora lo allontana (pronunciando la faticosa frase "Vieni via di là, che sei più lungo di un giorno senza pane, lascia fare a me e scappa a salvarti!") e dà fuoco alla miccia. Troppo corta. L'esplosione quasi immediata fa crollare la volta e travolge i francesi, ma uccide anche il coraggioso minatore, che non ha il tempo di fuggire e viene scaraventato lungo la galleria; il suo corpo viene poi ritrovato a quaranta passi dalla scala.

Come tante altre storie, anche quella del minatore eroe che fermò i

Francesi con il suo sacrificio è stata raccontata in tanti modi diversi: nel *Giornale dell'Assedio* il comandante dell'artiglieria piemontese, Generale Solaro della Margarita, cita l'episodio senza enfasi e tralasciando il nome del protagonista, alla cui vedova e orfano sono assegnate, a mo' di pensione, due razioni quotidiane di pane. Gli storici dell'Ottocento non esitarono invece a falsificare la storia per fare di Pietro Micca una sorta di eroe risorgimentale ante litteram.

In ogni caso, l'episodio resta un simbolo della tenacia e dello spirito di sacrificio dei torinesi in quei drammatici giorni, e per questo un giorno qualcuno volle accertare la verità storica al di là di ogni facile retorica o leggenda, senza però dimenticare o sminuire il gesto eroico di un umile minatore. Da questo spirito nacque il **Museo Pietro Micca e dell'Assedio di Torino**.

Grazie al lavoro dell'allora colonnello Guido Amoretti, nel 1958 si intuì che il luogo fino ad allora indicato come quello del sacrificio di Pietro Micca non era quello giusto, e si sco-

prirono anche le tracce del lavoro fatto per nascondere la vera scala resa inservibile dall'esplosione e dal crollo della volta. Liberata la scala dalle macerie, si ricostruirono i fatti di quella notte restituendo l'episodio alla sua realtà storica.

Definito una volta per tutte il confine tra leggenda e realtà, si procedette ad allestire il Museo, inaugurato in concomitanza con le celebrazioni per l'Unità d'Italia, e che sorge nel luogo in cui, durante l'assedio, era stata piazzata una batteria francese. La costruzione è collegata al sistema di gallerie e consente di visitare la parte più interessante della rete di cunicoli.

Sono in molti ad essere affascinati dall'idea di vivere in una città sospesa su un labirinto di passaggi sotterranei, quasi a voler offrire il punto di vista per vedere il territorio urbano dagli antipodi, come antiche utopie in cui la metropoli è anche e soprattutto contenitore di un mondo in miniatura.

La visita alle gallerie è un momento in cui si rivive la storia ripercorrendo i luoghi delle battaglie di mina e contromina, scoprendo in prima persona l'oscurità dei cunicoli, imparando a distinguere nelle ombre il

passo di un nemico. Quando riusciamo a vedere il passato anche tramite il contatto con og-

getti e documenti che ci narrano un'epoca e come ci si viveva, la nostra percezione cambia, liberandosi di stereotipi, date e nozioni che di quel passato fanno parte ma non lo racchiudono completamente.

Le due sale del museo preparano il visitatore alla discesa nelle gallerie. Le narrazioni, le mappe ed i plastici definiscono il contesto storico, la situazione militare e la sua evoluzione, e i reperti, i cimeli e le ricostruzioni fanno comprendere come si è vissuto e combattuto a Torino nell'estate del 1706.

In occasione del terzo centenario di quelle memorabili giornate, il 7 settembre 2006 viene inaugurata al Museo la mostra **Torino 1706: l'alba di un Regno**. È articolata in cinque sezioni che si snodano fra il Museo e il Mastio della Cittadella e danno una panoramica esaustiva sul contesto storico che portò alla guerra, sull'arte della guerra dell'epoca, sui fatti dell'assedio e sugli equilibri scaturiti da quella guerra. ■

Un eroe non per caso, e senza retorica, al quale un Museo ha restituito la verità storica

Gli appuntamenti

Per celebrare degnamente i trecento anni dell'assedio è previsto un ricco calendario di iniziative

Giovedì 7 - Alla Cascina Continassa (Via Traves), si comincia con la rievocazione della vita dell'accampamento militare, realizzata da Gruppi Storici Europei dell'epoca della Guerra di Successione di Spagna, a partire dalle 15, dopo una breve cerimonia di commemorazione della battaglia. Le rievocazioni continueranno fino a domenica 10 settembre. In città, alle 17, si inaugurano le manifestazioni con l'apertura della Mostra presso il Mastio della Cittadella e il Museo Pietro Micca. A seguire, il concerto del Progetto Scriptorium. Alle 21, presso la chiesa dei SS. Martiri in Via Garibaldi, solenne *Te Deum* con musiche d'epoca, a ricordo di quello celebrato in Duomo il giorno stesso della vittoria (negli anni successivi, la celebrazione del *Te Deum* avvenne invece proprio nella chiesa dei SS. Martiri).

Venerdì 8 - Alle 20:30, in Piazzetta Reale, concerto celebrativo della Banda Nazionale dell'Esercito. Alle 21, all'Alfa Teatro di Via Casalborgone, un nuovo spettacolo di marionette dedicato a Pietro Micca e all'assedio di Torino, con tanto di Gianduia nei panni di un soldato dell'esercito sabauda. Si replica domenica 10 alle 15:30, venerdì 15 alle 21 e domenica 17 alle 15:30.

Sabato 9 - La festa si sposta a Pianezza, per la precisione a Villa Lascaris dove, alle 21 e con replica alle 22:30, si terrà la rievocazione storica della presa del castello di Pianezza, dal titolo *Maria Bricca, il coraggio di una popolana - Pianezza 1706*, in collaborazione con la V Circoscrizione di Torino e con la partecipazione dei gruppi storici dei Granatieri Brandeburghesi di Pianezza e di Potsdam e del Gruppo Pietro Micca di Torino. A seguire, cena in Piazza Cavour con specialità dei *cantòn*, e gran finale con fuochi d'artificio.

Domenica 10 - Festa di Superga, con rappresentazioni, concerti, esibizione di gruppi folkloristici, cena nel chiostro. Alle 20 verrà anche scoperta, nel pronao della Basilica, la lapide restaurata del Milite Ignoto della Battaglia di Torino. Alle 21, in Basilica, concerto della Badia Corale Val Chisone a cura del Progetto Scriptorium.

Alle 21, a Sagliano Micca, raduno dell'Associazione Genieri e Trasmettitori. A seguire, messa in parrocchia, sfilata per il paese e deposizione di una corona d'alloro al monumento a Pietro Micca.

Franco Caresio

Superga

la ricetta di un capolavoro

Qualche giorno prima della battaglia che, il 7 settembre 1706, avrebbe messo definitivamente in rotta gli assediati francesi e spagnoli e spezzato le mire di conquista di Luigi XIV, il Duca Vittorio Amedeo II di Savoia e il Principe Eugenio di Savoia-Soissons, giunto in suo soccorso con le truppe imperiali, salirono sulla collina di Superga, una

delle più alte fra quelle che circondano Torino, per studiare da quella posizione strategica i piani d'attacco.

Fu in quella circostanza che il duca fece un

voto: se i francesi fossero stati sconfitti, al posto della chiesetta che vi sorgeva (un sacello dedicato alla Madonna delle Grazie che sin dal Quattrocento fungeva da parrocchia per i pochi abitanti della zona) avrebbe fatto erigere un santuario grandioso.

La vittoria arrivò, come sappiamo, e già nel 1710 Vittorio Amedeo II affidò il progetto di Superga ad Antonio Bertola, il grande architetto militare. Fra i disegni che gli furono sottoposti, il duca scelse il più economico, in quanto l'esigenza di adempiere alla promessa doveva

conciliarsi con le difficoltà di uno Stato da ricostruire dopo molti anni di guerra.

Per fortuna, le vicende della storia vennero in aiuto all'arte. Nel frattempo, infatti, il Trattato di Utrecht del 1713 aveva trasformato in regno il piccolo ducato sabauda e, fra l'altro, aveva assegnato a Vittorio Amedeo la corona di Sicilia. Un possedimento poco amato, tanto da essere "scambiato" nel 1720 con la Sardegna (mantenuta fino all'unità d'Italia) e una sola volta visitato, ma dal quale tuttavia il sovrano sabauda, dotato di ottimo intuito nella scelta dei collaboratori, recò a Torino valenti tecnici agrari, giuristi, economisti, e un grande architetto.

Era il messinese Filippo Juvarra, "Abate di Selve", che il re nominò Primo Architetto Civile di Sua Maestà, affidandogli il rinnovamento artistico di Torino. Notoriamente alla mano e poco curante della sua immagine personale, Vittorio Amedeo II mutò invece, e radicalmente, quella di Torino, proseguendo l'opera dei duchi di Savoia Carlo Emanuele I e II: avviò il terzo grande ampliamento della città e fece erigere palazzi e monumenti destinati ad abbellire la capitale e a rappresentare il prestigio di uno Stato che si andava affermando. E Juvarra fu il più geniale artefice di questa rivoluzione.



Nel 1714, anno del suo trasferimento a Torino, Filippo Juvarra aveva trentasei anni; si era formato artisticamente prima nella bottega orafa del padre, poi a Roma alla scuola dei Fontana, e fin dai primi disegni aveva dimostrato quella predilezione per gli edifici a pianta centrale con diramazioni a raggiera che avrebbe trovato piena realizzazione in quel capolavoro assoluto che è la Palazzina di Caccia di Stupinigi.

Per quello che sarebbe stato il suo primo lavoro torinese Juvarra presentò al re progetti più costosi di quelli di Bertola, ma indubbiamente in grado di rappresentare appieno la gloria del giovane stato sabauda e il prestigio della casa di cui il santuario era destinato ad accogliere le salme.

Di voluto e ricercato effetto scenografico, visibile da grande distanza, la basilica di Superga mostra la straordinaria capacità di Juvarra di fondere abilmente il barocco con un più contenuto equilibrio classico, anticipando anzi, per diversi aspetti, quelle tendenze che di lì a pochi anni avrebbero portato al neoclassicismo.

Per erigere la basilica, la collina fu abbassata di ben quaranta metri e fu abbattuta la chiesa preesistente, che nel frattempo il Comune di Torino aveva ce-

duto ai Savoia. Proprio la costruzione della basilica fu all'origine del nome "Sassi" dato alla borgata ai piedi dell'altura: questo era infatti il luogo in cui, durante i lavori di sbancamento della collina (per i quali, come sua abitudine, Juvarra diede istruzioni meticolosissime), furono depositati i materiali da costruzione (marmi, pietre, mattoni, legname) che provenivano dai dintorni o da altre zone del Piemonte (come i marmi e l'onice provenienti dalle cave di Frabosa, Busca, Frossasco eccetera).

I lavori procedettero speditamente, almeno per le parti essenziali: la posa della prima pietra da parte di Vittorio Amedeo, "Re di Sicilia, di Gerusalemme e di Cipro" avvenne il 20 luglio 1717, e il 1° novembre 1731 la Basilica fu consacrata, giusto in tempo per accogliere, l'anno successivo, le spoglie mortali del suo committente.

La struttura è a pianta centrale sul modello romano, con un maestoso pronao a otto colonne cui si accede da tre grandiose scalinate. Sulla chiesa si eleva una cupola di 65 metri, visitabile fino alla prima balaustra: un panorama fantastico di Torino e delle montagne compensa ampiamente i centotrentuno gradini di scala a chiochiola che si devono salire per arrivarci. Due eleganti campanili affiancano il corpo centrale.

**Un assedio,
un voto.
Una vittoria,
un trattato.
La Sicilia.
Juvarra**



A proposito di Juvarra

All'interno, la chiesa è riccamente decorata; nella Cappella del SS. Sacramento è conservata la statua lignea della Madonna delle Grazie di fronte alla quale Vittorio Amedeo avrebbe pronunciato il suo voto e che è tuttora oggetto di grande devozione popolare.

La cripta, realizzata tra il 1774 e il 1778 da Francesco Martinez, nipote di Juvarra, su commissione di Vittorio Amedeo III, ospita i sepolcri di sessanta esponenti del casato sabauda inclusi re e principi da Vittorio Amedeo II a Carlo Alberto. Situata sotto il presbiterio, è a croce latina e vi si trovano gruppi scultorei realizzati dai principali artisti di corte. Vi si accede da un ampio corridoio e da uno scalone di marmo a sinistra della chiesa.

Nella parte retrostante la basilica, Juvarra realizzò un edificio destinato alla Congregazione dei Canonici Regolari, ai quali spettava il compito di preparare i vescovi del regno sabauda. Il progetto originario prevedeva anche una struttura con funzione di residenza reale, ma non fu mai realizzato, e solo alla fine del Settecento alcuni degli ambienti al primo piano dell'edificio esistente furono riservati alla famiglia reale. Gli arredi furono poi riutilizzati nell'appartamento, al pianterreno, del Prefetto della Basilica.

Nel medesimo complesso si trova anche il Salone del Re (o Salone del Bozzetto, perché vi era conservato il modello ligneo della basilica, realizzato da Carlo Maria Ugliengo attorno al 1716): qui la famiglia reale usava pranzare l'8 settembre in occasione della Festa della Natività della Vergine, alla quale è dedicata la basilica. La sala è stata recentemente restaurata e vi sono stati ricollocati i mobili ottocenteschi e i grandi ritratti di sovrani sabaudi. Nel viale dietro la Basilica, una lapide ricorda il luogo in cui, il 4 maggio 1949, si schiantò l'aereo che trasportava la squadra del Torino, e in due sale che si affacciano sul chiostro è allestito il Museo del Grande Torino, in cui sono esposti cimeli che raccontano la storia della squadra e dell'incidente. ■

Le fotografie di queste pagine sono state realizzate da Aldo Bonino, fotografo ufficiale del Gruppo Storico Pietro Micca.

Se Superga fu il primo lavoro torinese di Juvarra, l'ultimo fu la chiesa del Carmine. Gli fu commissionata dai Padri Carmelitani e doveva sorgere sul terzo ampliamento di Torino, i cui terreni erano stati lottizzati all'inizio del Settecento dall'Architetto Ducale Michelangelo Garove.

In realtà, Juvarra realizzò i progetti, ma non diresse la costruzione, come invece aveva fatto, in modo scrupoloso e con istruzioni dettagliatissime, per tutti i suoi lavori. Nel 1735, infatti, Juvarra fu chiamato a Madrid alla corte di Spagna, dove i Borboni gli commissionarono la facciata del palazzo di Aranjuez e la Granja di Segovia, e gli interni del palazzo reale. E proprio nella capitale spagnola Juvarra morì, nel 1736, l'anno successivo al suo arrivo.

Il restauro della Cappella del Carmine nella chiesa che fu il suo ultimo lavoro torinese

La direzione dei lavori spettò al capomastro, Giacomo Pella, che seguì con poche variazioni il disegno juvarriano. Il risultato è una chiesa a navata unica, pianta rettangolare, volta a botte. Con un disegno geniale delle cappelle laterali, nic-

chioni a pianta ellittica sormontati da cupolini, Juvarra ottenne straordinari effetti di luce.

La chiesa custodisce opere d'arte di grande pregio, fra cui una pala d'altare del Beaumont, sculture attribuite a Clemente e a Ladatte, e un crocifisso ligneo del Quattrocento. La grande sacrestia, costituita da locali collegati da un corridoio che segue l'andamento del coro, è arredata con armadi e arredi in legno intarsiato provenienti dalla chiesa di Santa Maria di Piazza, che era l'antica sede dei Carmelitani.

Esternamente, la chiesa non presenta l'aspetto progettato da Juvarra: la facciata fu completata nel 1872 su progetto di Carlo Patarelli, e verso la fine del secolo i parroci Domenico e Vincenzo Cumino (nel frattempo ai Carmelitani erano subentrati i sacerdoti secolari) fecero aggiungere degli "abbellimenti" che coprono le decorazioni originali.

A questi interventi si aggiunsero i gravi danni subiti dalla chiesa durante la seconda guerra mondiale



per bombardamenti e incendi che causarono la perdita di preziose opere d'arte, e l'incuria che seguì i restauri postbellici e la riconsacrazione della chiesa nel 1955.

È in questo contesto che si colloca il restauro della Cappella del Carmine. Costato 200.000 euro e reso possibile dalla Compagnia di San Paolo, è stato presentato il 13 luglio scorso e si pone come prova generale degli interventi che si auspica possano presto essere estesi all'intera struttura.

Il lavoro ha coinvolto sedici addetti fra restauratori, decoratori e operai, per un totale di oltre 6800 ore lavorative. Particolarmente im-

pegnativa è stata la rimozione degli strati di vernice, delle dorature e degli altri interventi ottocenteschi per riportate alla luce le decorazioni originarie in marmo, finto marmo e stucchi di pareti, fasce e cornicioni attorno all'altare. Sono stati puliti e restaurati i marmi dell'altare, sostituita la parte elettrica e restaurato il lampadario in cristallo. Il lavoro ha anche consentito di studiare le cause del degrado e del tipo di interventi più opportuni da realizzare. ■





**Centro
Studi per
l'Artigianato
Piemontese**

TORINO

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

RICERCHE STUDI SONDAGGI DOCUMENTAZIONI

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

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

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


Confartigianato
PIEMONTE


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


Artigianato Piemonte
CNA

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

Lucilla Cremoni

Dai sala-pignatte a Renzo Igne

Nella tradizione contadina più rurale, uno dei peggiori giudizi che si potevano dare a un campo era definire la sua una terra *da scudlin*. Che significa, non c'è neanche bisogno di traduzione, argilla, terra buona per farci le ciotole ma non certo per piantarci le patate o la meliga. Però, se quella terra va bene per fare vasi e orci, perché allora non farli? Ecco inventato l'artigianato. Ed ecco anche, cialtronescamente riassunto in due battute stile "breve cenni sull'universo", un pezzo di storia dell'umanità; ma è più o meno così che deve essere nata la tradizione delle tante città o territori della ceramica.

Possiamo immaginare, ma è più di una supposizione vista la quantità di prove, che Castellamonte abbia avuto una storia simile. Sappiamo bene, infatti, che la cittadina canavesana di antichissime origini salasse da sempre ha saputo sfruttare l'argilla che si ottiene facilmente e in abbondanza dalle colline circostanti; tant'è che non mancano le testimonianze fittili (urne funerarie, lucerne, vasellame) di quell'epoca e di quella, immediatamente successiva, della colonizzazione romana. E, sin dal Medioevo, è anche la produzione di manufatti e oggetti in ceramica che fa di Castellamonte uno dei centri più floridi e attivi del Canavese: splendide finiture in cotto, finestre, capitelli, rosoni, comignoli e fregi decorano castelli, chie-

se e palazzi di tutto il territorio, e nel Quattrocento a Castellamonte sono documentate due fornaci, oltre a varie botteghe che realizzano vasellame domestico e vendono i loro prodotti in molte zone del Piemonte. Senza dimenticare gli orci per l'olio, che costituiscono una parte significativa della produzione ceramica e vengono esportati nelle principali zone olearie d'Italia. Chissà, forse a quei tempi originano le pignatte a quattro manici che poi furono sinonimo di *tofeja*, pietanza a base di fagioli e cotiche che veniva messa a *mituné* per ore nel forno dopo la cottura del pane. E poi brocche, catini, zuppiere, *gavie* (ci si scremava il latte), e anche i *Pitociu*, delle figurine che si mettevano sul tetto come amuleto. In seguito, e per tutto il Cinquecento e Seicento, si sviluppa la produzione di piatti decorati destinati a una clientela aristocratica e la creazione di statuaria, basso- e altorilievi di soggetto sacro e devozionale. Ma è il XVIII secolo che porta le trasformazioni più profonde. Da un lato, la voga della maiolica e della porcellana determina la nascita di diverse fabbriche fra cui la Manifattura Rossetti di Torino e quelle celebri di Vinovo, dove si elaborano anche tecniche per la produzione di porcellana senza caolino. A Castellamonte, il conte Carlo di San Martino fa allestire una fornace, che però avrà vita breve.

Dall'altro, si affermano i "terraglieri", che lavorano nelle fornaci facendo mattoni e refrattari, e sono fondamentali per la filiera produttiva che è diventata il marchio di questa città: le stufe. Don Andrea Cassano, sacerdote non insensibile alla curiosità illuminista, è conquistato dalle scoperte di Benjamin Franklin riguardanti l'induzione del calore, e in Frazione San Rocco un artigiano, Pietro Reasso, realizza la prima stufa Franklin, a fuoco visibile e caminetto a circolazione d'aria. La vende a un prezzo folle, trecento lire. È l'inizio di un'avventura che trasformerà le botteghe in aziende moderne, specializzate nella produzione di oggetti d'uso e d'arredo, che propongono nuove tecnologie e articoli ma non scordano gli oggetti della tradizione. Refrattari, piastrelle, stufe, caminetti convivono con oggetti ornamentali e statuaria (i famosi busti/ritratto), balaustre e medaglioni, pignatte e figurine di genere. Nel 1870 gli addetti sono circa duecento; nel Novecento, fra estrazione e lavorazione, si arriva a superare il migliaio, con aziende che hanno anche una settantina di dipendenti e più. I nomi più illustri sono Pagliero, Galeazzo, Stella e Buscaglione: sono presenti alle principali esposizioni, hanno reti di vendita vaste ed efficienti, filiali, concessionarie, esportano, soprattutto presso quegli italiani all'estero che hanno fatto fortuna in Francia,

particolarmente esperto incaricato di gettare del sale nella fornace perché così il prodotto ne sarebbe uscito con una patina lucida e resistente. Ma bisognava conoscere esattamente tempi e dosi, o sarebbe stato tutto da buttare. Quindi, "sala-pignatte" è diventato sinonimo di persona sveglia e intraprendente, il "dritto", quello sveglio, *svicio*.

Poi, come sempre avviene, il declino: nel ventesimo secolo cambiano i modi di abitare e di scaldarsi, il "calorifero" soppianta gradualmente la stufa, anche se nell'Italia pre-boom del dopoguerra e degli anni Cinquanta è ancora normale che luoghi pubblici come scuole o sale d'aspetto siano riscaldati da una stufa.

La domanda cala, e in ogni caso si orienta su articoli diversi dalla stufa, come i complementi per l'edilizia e i refrattari. Il momento peggiore sono gli anni Settanta, quando la crisi e conseguente chiusura di molte acciaierie fa crollare anche la richiesta di refrattari per l'industria.

E come era stato per la crescita, anche il tracollo non coinvolge esclusivamente gli aspetti produttivi ed economici, ma è anche culturale, perché porta allo smantellamento, financo alla demolizione di fabbriche storiche, e dunque alla dispersione, e più spesso alla distruzione di un patrimonio inestimabile fatto di archeologia industriale, prototipi, modelli, stampi, strumenti. Quel che è peggio, disperde e distrugge il "capitale umano", per usare una brutta espressione non ancora passata di moda. Come succede in Langa, anche in questa zona i giovani (e talvolta anche i loro padri, se l'età lo consente) lasciano le botteghe e vanno a lavorare alla Fiat o alla Olivetti, che offrono un lavoro sicuro, con lo stipendio i contributi le ferie e la mutua e i permessi e la settimana corta e la pensione. Quando va bene, il laboratorio resta come secondo lavoro, un po' come le vigne nell'Albese o nell'Astigiano. ■

La ceramica di Castellamonte racconta una storia millenaria fatta di vasellame, stufe d'antan dal cuore avveniristico e grandi artisti



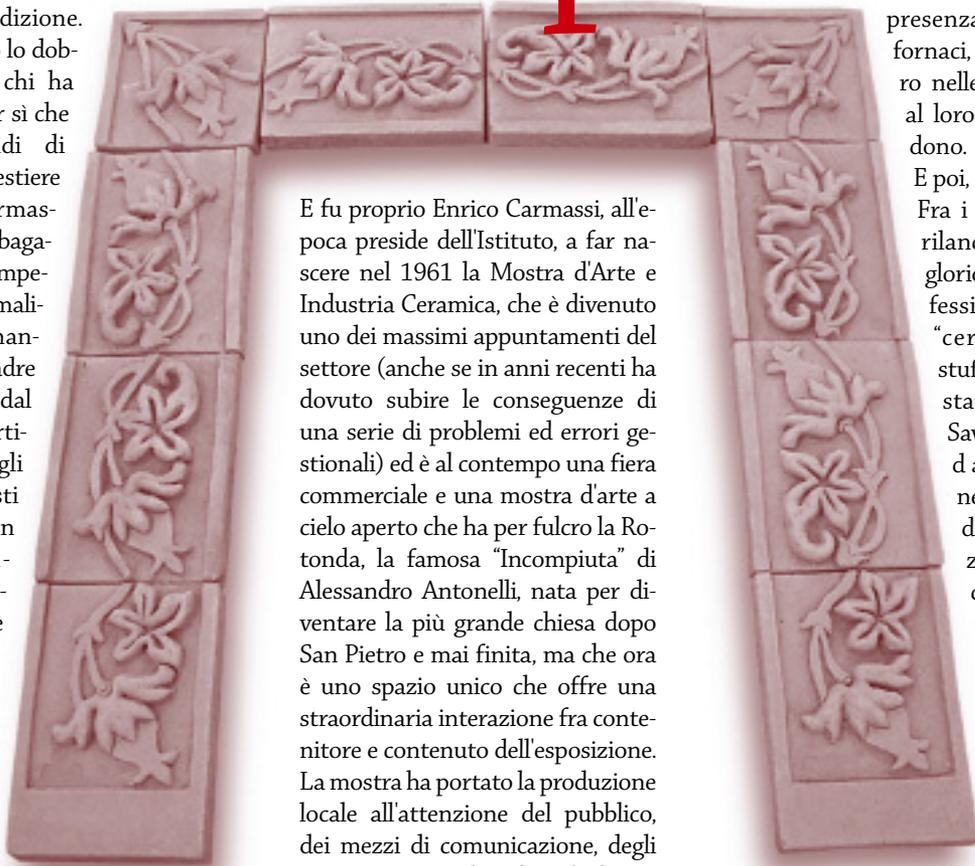
Insegnare l'arte, imparare l'arte

Anche i ceramisti a mezzo servizio hanno contribuito a non far morire del tutto la tradizione.

Ma molto lo dobbiamo a chi ha saputo far sì che i capisaldi di questo mestiere si trasformassero, da bagaglio di competenze e "malizie" tramandate di padre in figlio o dal Mastro artigiano agli apprendisti più abili, in opportunità formative per ragazzi in età scolare. Sin dalla fine dell'Ottocento si erano

organizzati dei corsi di disegno, modellazione e chimica, per rispondere alle nuove esigenze del mercato. Ma nel 1920 tutto questo fu istituzionalizzato con la fondazione di una Scuola d'Arte (aperta nel 1922) intitolata all'imprenditore Felice Faccio il cui lascito aveva reso possibile la realizzazione del progetto. Col tempo, quello che sarebbe diventato l'Istituto Statale d'Arte "Felice Faccio" ha ampliato la sua offerta, e attualmente gli indirizzi didattici principali sono tre: Arte della Ceramica, Disegnatori di Architettura e Arredamento, Moda e Costume. I diplomati hanno il titolo di Maestro d'Arte e possono accedere all'università, oppure avviarsi a una propria carriera.

E fra gli illustri ex allievi dell'Istituto Faccio è doveroso ricordare il grande Renzo Igne, scomparso nel 2001: fu allievo di Enrico Carmassi e, dopo la laurea in architettura, si dedicò alla sua passione, la scultura in ceramica appunto, realizzando opere di eccezionale levità e poesia in cui facevano capolino echi dell'arte medievale, Klee e Mirò, soggetti sacri e profani, e una vena di ironia sempre presente.



E fu proprio Enrico Carmassi, all'epoca preside dell'Istituto, a far nascere nel 1961 la Mostra d'Arte e Industria Ceramica, che è divenuto uno dei massimi appuntamenti del settore (anche se in anni recenti ha dovuto subire le conseguenze di una serie di problemi ed errori gestionali) ed è al contempo una fiera commerciale e una mostra d'arte a cielo aperto che ha per fulcro la Rotonda, la famosa "Incompiuta" di Alessandro Antonelli, nata per diventare la più grande chiesa dopo San Pietro e mai finita, ma che ora è uno spazio unico che offre una straordinaria interazione fra contenitore e contenuto dell'esposizione. La mostra ha portato la produzione locale all'attenzione del pubblico, dei mezzi di comunicazione, degli organizzatori culturali e degli imprenditori, e vi sono anche stati invitati artisti di rinomanza internazionale: da Italo Cremona a Sandro Cherchi, da Enrico Baj ad Arnaldo Pomodoro, che nel 1995 ha realizzato il grande arco in cotto (è largo dieci metri e alto cinque) che si trova proprio davanti al municipio. Sono stati creati rapporti importanti, e sono stati dati nuovi stimoli di cui hanno beneficiato non solo i ceramisti che guardano più all'arte che all'artigianato, ma anche le aziende che producono oggetti d'uso, a cominciare proprio dalle celeberrime stufe, ma anche stoviglie e complementi d'arredo.

Un altro passo importante è stato l'istituzione di un nucleo museale nelle settecentesche sale del Palazzo dei Conti Botton: frammenti antichi e moderni, capitelli, alari, parti di stufe, oltre a preziosi lavori di artisti contemporanei, artigiani locali e allievi dell'Istituto Faccio, e mostre il cui tema è collegato variamente alla ceramica, come quella di Miro Gianola che si è svolta fra giugno e luglio di quest'anno, *Fornaci nel paesaggio di Canavese*, incentrata sui cambiamenti del paesaggio canavesano in rapporto alla

presenza delle fornaci, al lavoro nelle cave e al loro abbandono.

E poi, le stufe.

Fra i primi a rilanciare la gloriosa professione di "ceramista stufaro" era stato Elio Savio, fondatore, nel 1957, dell'azienda che ancora porta il suo nome.

Ma è dagli anni

Ottanta che le stufe

di Castellamonte hanno ritrovato il grande successo. Sono perfette per prime e seconde case in campagna o in montagna, soprattutto da quando molti hanno capito che una vecchia casa ben ristrutturata è meglio di un triste villino nuovo di zecca progettato dal geometra del paese. E se la vecchia casa rende difficile realizzare un impianto di riscaldamento canonico, d'altro canto il costo dei carburanti rende più che accessibile il costo di gestione di queste stufe. Che sono, sì, fatte con tutta la plurisecolare esperienza dei mastri artigiani usando magari stampi originali dell'Ottocento e decori antichi, ma hanno un'anima modernissima, perché è costante la ricerca della resa termica ottimale, e severissimi sono i controlli che riguardano la sicurezza e le emissioni, perché, fra l'altro, solo le stufe di cui sia certificata l'"ecologicità" possono essere vendute all'estero.

L'interazione fra arte e artigianato tocca anche questo settore produttivo: da un lato, le classicissime stufe di ghisa rivestite con le formelle di ceramica dai colori vivaci o pastello, rigorosamente decorate a mano una ad una.

Dall'altro, quelle che restano tradizionali nell'anima ma se ne distaccano nel design, e si definiscono "post-stufe", o "Stufepazze". Le forme sono per lo meno inconsuete, e un grattacielo con la sommità circondata da nuvole ne è il simbolo: è l'"Empire Fire Building", del 1983; oppure stufe la cui superficie diventa una tela sulla quale artisti contemporanei dipingono la loro fantasia; un coloratissimo "Omaggio a Depero" del 1995 che non si sa quanto sia stufa e quanto scultura; e poi *Stufela*, la stufa-candela, e così via. Ma se le forme sono ipermoderne, la ricerca estetica non è certo una novità, dal momento che le stufe di Castellamonte devono la loro fama non solo alla loro straordinaria qualità, ma anche alla loro bellezza: scaldano e arredano, e gli esemplari spettacolari realizzati per residenze reali e nobiliari non sfigurano nel confronto con i capolavori dell'ebanisteria piemontese. Nel frattempo, un gruppo di ceramisti di Castellamonte, capitanato da Roberto Perino, aveva lanciato il concetto per cui un oggetto d'uso comune, anche il più banale, non deve essere necessariamente un prodotto dozzinale, ma può avere caratteristiche di pezzo unico, o prodotto in serie limitata. Può essere utile e anche bello, uno strumento del vivere quotidiano e un pezzo di cultura.

Erano gli anni Settanta, periodo di grande espansione del prodotto di massa, a basso costo quanto anonimo, e questa rivendicazione della produzione artigianale suonava quasi rivoluzionaria. Ma era un seme, e ha dato ottimi frutti, anzi, frutti Eccellenti, se vogliamo riallacciarci con un gioco di parole al programma dell'Eccellenza Artigiana, che proprio nel legame fra artigianato e qualità della vita trova una delle sue principali ragioni d'essere e che da molti anni vede la Direzione Artigianato e Commercio della Regione Piemonte impegnata nella definizione di rigorosi Disciplinary e nella selezione delle aziende che vi si attengono e garantiscono la manualità della produzione, l'esperienza e l'unicità del manufatto. ■

Non è un sintomo di delirio da mancata vacanza, è proprio il titolo dell'edizione di quest'anno della Mostra della Ceramica, la 46°, che è cominciata il 26 agosto e proseguirà fino al 24 settembre al Palazzo dei Conti Botton.

Anche se, per amor di precisione, dovremmo dire che questa in realtà è la terza edizione della Mostra di Arti Applicate.

La denominazione non sembra molto diversa, e ricorda un po' quel che succede quando cambia un regime e si mette a ricontare gli anni *ab urbe condita*.



Però questa numerazione ci vuole anche ricordare che questa edizione chiude un ciclo triennale, affidata a Enzo Biffi Gentili, che ha scelto come sede espositiva il Palazzo dei Conti Botton aprendosi ad altre discipline e a tematiche, nelle parole degli organizzatori, "borderline e poco politically correct".

Un approccio che si definisce "divertito e spregiudicato" e comincia proprio dal titolo balneare al quale fanno scanzonato riferimento artisti e opere. A cominciare da quelle di Eduardo Alamaro, di cui è esposta la serie di lavori dedicati al Golfo di Napoli, dipinto però su piattali e tazze da WC, esposti in parallelo con il pitale appartenuto a un castellamontese illustre e padre della patria, Costantino Nigra.

E adesso tutti al mare... a Castellamonte!

In effetti, quello di mettere in mostra l'orinatoio, decorato o no, è un gioco ironico che non è certo nuovo - non dimentichiamo che fu Marcel Duchamp a inventarlo e teorizzarlo nel 1917 - ma funziona sempre, e in cui le reazioni del pubblico sono parte integrante dell'evento espositivo, anzi talvolta sono

più interessanti delle opere esposte. Ritroviamo il faentino Giancarlo Montuschi, ceramista, pittore, scultore, che si inserisce nel filone della "indagine critica su nuove forme di arte applicata computerizzata" di cui la Mostra già si era occupata nelle due edizioni precedenti.

E poiché il coordinatore della Mostra è anche direttore del MIAAO di Torino, non poteva mancare un gioco di parole sul patrocinio che il museo dà a un giovane ceramista, acquerellista, ebanista, mosaicista il cui cognome è tutto un programma: *MIAAO presenta Gattamorta* è il titolo della sezione che presenta una quantità di lavori di Alan Gattamorta, soprattutto opere in

mosaico ceramico non smaltato,

Ma non mancano gli artisti-artigiani dell'Eccellenza come Elio Garis, che esordì proprio a Castellamonte, ed è ormai una figura di riferimento che non ha bisogno di elaborate presentazioni.

E poi il designer saluzese Gianfranco Coltella;

nel titolo della mostra, oltre ai richiami in varie opere, rende esplicito omaggio la sezione *La grottesca azzurra*, nella quale si espongono lavori provenienti da varie regioni italiane in cui la componente "mari-

nara" si unisce a una consolidata tradizione nel campo della ceramica. parliamo di Liguria, Campania, Marche, Sicilia. Il progetto è patrocinato dall'Associazione Italiana Città della Ceramica, di cui Castellamonte fa parte. assieme ad altri luoghi



il pittore Santo Tomaino; Radu Dragomirescu, rumeno di origine ma che da anni vive e lavora ad Aramengo d'Asti; Laura Castagno, coi suoi piatti in bilico fra decorazione e astrazione. E anche un caleidoscopio di esperienze diverse. come i busti, che

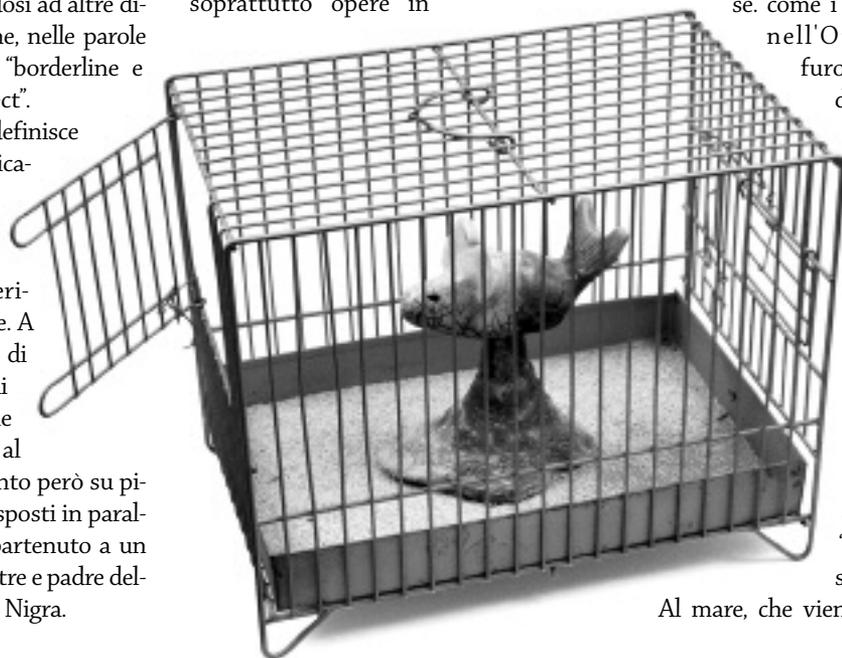
nell'Ottocento furono uno dei pezzi forti della produzione di Castellamonte, riveduti e corretti da Livio Scarpella e il suo inquietante "tipo da spiaggia".

ghi storici come Albisola, Faenza, Deruta, Montelupo Fiorentino, Gubbio, Grottaglie...

L'edizione di quest'anno è gestita dal gruppo *Stucas*, un collettivo di giovani di cui fanno parte alcuni allievi ed ex allievi dell'Istituto Faccio, guidati da Vito Ferro del MIAAO. Una sezione della mostra sarà allestita presso la ex Manifattura Pagliero di Spineto e sarà gestita dai proprietari della struttura, dall'Associazione Artisti della Ceramica in Castellamonte e dall'Istituto Statale d'Arte "Felice Faccio".

Tutti al mare... a Castellamonte
3ª Mostra di Arti Applicate
46ª Mostra della Ceramica
fino al 24 settembre
Palazzo dei Conti Botton
Piazzetta Marconi, 1

Orario
tutti i giorni dalle 10 alle 20,
Lunedì chiuso
Ingresso libero



Al mare, che viene evocato

Gli appuntamenti dell'Ecceellenza



PANE E CARNE

9-17 settembre

Giaveno città del buon pane

Come è noto, la necessità aguzza l'ingegno. Così, oggi andiamo alla riscoperta dei "buoni pani della tradizione", e quelli di noi che amano farsi il pane in casa girano per negozi e mulini alla ricerca delle farine più astruse da combinare nei modi più fantasiosi, danno vita a interi forum su Internet per discutere sui diversi modi di fare il lievito madre, sul lievito più adatto a questa o quella panificazione, non senza trattare con sufficienza chi si ostina ad usare il lievito di birra del supermercato. Ore e ore di discussione, fiumi di virtuale inchiostro spesi sulla bagueette o sulla pasta dura, sulla rosetta o sulla biova, la forza della farina, la temperatura di lievitazione, malto sì malto no, e quale malto, eccetera.

Ma i pani della tradizione, quelli che adesso andiamo a cercare per abbinarli magari a qualche pietanzino speciale, sono nati per necessità, soprattutto in quelle zone in cui le condizioni climatiche consentivano solo la crescita di determinati cereali dai quali trarre le relative farine. Così in molti luoghi, come ad esempio l'Alta Valle di Susa, il pane bianco di frumento era un

lusso da signori o da giorni di festa, mentre all'estremo opposto si trovava proprio quel pane nero, di secale, che oggi è specialità costosa e realizzata da pochi fornai. In mezzo c'era tutta una gamma di *Pan Barbarià*. Altrove si faceva il pane di castagne, di meliga o di riso. E si faceva in genere nel forno collettivo, e col lievito collettivo.

Per salvaguardare la panificazione artigianale e garantire quindi la diversità oltre che la qualità del prodotto, proprio alla panificazione e

ai prodotti da forno è riservato un settore dell'Ecceellenza Artigiana Alimentare, e al pane artigianale è dedicata la grande manifestazione di Giaveno, che è collegata al primo **Meeting delle Eccellenze Artigiane** e sarà articolata in eventi tematici variamente riferiti al pane e ai prodotti da forno.

La settimana successiva, cioè dal 22 al 24 settembre, a **Savigliano** il pane artigiano incontra la grande carne piemontese, e in particolare *Madama la Piemonteisa*, l'ormai ceber-

rma bistecca di bovina piemontese servita con una salsa la cui ricetta, ritrovata pochi anni fa, risale alla storica famiglia dei Santarosa (info 0172 710111).

Altri appuntamenti

Domenica 3 settembre gli antichi cortili di **Castagneto Po** diventano la sede di mostra e mercatino dei prodotti dell'Ecceellenza Artigiana nell'ambito del *Settembre Castagnetese* (info 011 91291).

Il 9 e 10 settembre ad **Arquata Scrivia, Arte, Storia, Tradizione**: un percorso di piccoli stand espositivi lungo le vie e le piazze del centro storico (info 0143 600411). Negli stessi giorni a **Bergolo**, il classico appuntamento con *I Sapori della Pietra*: mostra mercato dell'artigianato alimentare e di lavori e manufatti artistici, decorativi e d'uso derivanti dalla lavorazione della pietra (info 0173 87016)

Dal 15 al 17, a **Ivrea, I Mestieri della Memoria**: i mestieri artigiani nelle vie del centro cittadino (info 0125 4101). Il 16 e 17, **San Sebastiano Curone** ospita *Artinfiera 2006*: protagoniste le imprese dell'Ecceellenza Artigiana dei vari settori (info 0131 786205).

Il 23 e 24 a **Canale**, seconda edizione della *Vetrina dell'Ecceellenza Artigiana* (info 0173 979129) e domenica 24, a **Strambino, Mostra mercato dell'Artigianato** (info 0125 636614). ■

L'Ecceellenza a Venaria

All'inizio di luglio è stato sottoscritto un protocollo d'intesa fra il Centro di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali "La Venaria Reale", terzo polo universitario italiano del settore, la Direzione Artigianato e Commercio della Regione Piemonte e le associazioni artigiane (Cna, Confartigianato, Casa).

L'accordo è importante perché fa del Piemonte la prima regione in Italia a stabilire ufficialmente un collegamento fra l'artigianato d'Ecceellenza e un ambito per definizione identificato, da un lato, con lo studio e la storia dell'arte, e dall'altro con la scienza.

Le potenzialità di questa intesa si valutano meglio se pensiamo che il solo settore del restauro, in tutte le sue articolazioni, in Piemonte coinvolge circa millecinquecento aziende e più di tremila addetti. Avvicinare l'Ecceellenza Artigiana e il mondo accademico è anche un modo per far comprendere che l'artigiano restauratore non lavora in base al puro talento, all'intuizione geniale o ripetendo gesti imparati da chi l'ha preceduto nel mestiere, ma è ben consapevole del valore culturale del suo lavoro. Del resto, come recita il Disciplinare per l'Ecceellenza del settore, nel valutare se un'impresa abbia titolo a fregiarsi del marchio di Ecceellenza sono fondamentali proprio "la consapevolezza dell'impresa di operare su beni unici e irripetibili; la conoscenza degli aspetti teorici e pratici di approccio metodologico al restauro; il possesso delle nozioni scientifiche e delle tecniche di realizzazione di un'opera; la conoscenza della storia intesa sia come contestualità di una cultura sia come fatto materiale di vita".

Con queste premesse, dal punto di vista culturale la collaborazione fra Accademia e Artigianato appare un fatto naturale. Sul piano economico, può diventare una di quelle sinergie pubblico-privato che, con la creazione di una scuola di alta specializzazione e di un settore produttivo altamente qualificato, possono contribuire al mantenimento del patrimonio artistico e culturale, e anche allo sviluppo economico della regione.



Non lasciate niente al caso

**La Camera Arbitrale offre agli Artigiani
servizi riservati, sicuri e veloci
nelle controversie commerciali.**

L'attività artigiana è considerata il cuore dello sviluppo economico del Piemonte: per essere competitiva ha bisogno di strumenti facili e sicuri che consentano di risolvere le eventuali liti con costi e tempi ridotti rispetto a quelli della giustizia ordinaria.

Le **procedure di arbitrato e conciliazione** gestite dalla Camera Arbitrale del Piemonte permettono di risolvere le controversie in modo rapido, riservato e adatto alle esigenze dell'impresa, consentendo inoltre di dare valore aggiunto ai rapporti con clienti e fornitori in un clima di fiducia e disponibilità.

Porre fine alle liti sarà più semplice: il recupero di un credito, la sostituzione di una fornitura, le contestazioni relative all'esecuzione di lavori e le controversie societarie potranno essere affrontate con serenità e senza pregiudizio economico o d'immagine per l'imprenditore.

Per poter usufruire di tali servizi è consigliabile utilizzare le **clausole raccomandate** dalla Camera Arbitrale del Piemonte scaricabili dal sito www.pie.camcom.it/cameraarbitralepiemonte oppure contattare la Segreteria della Camera Arbitrale o le sue sedi locali presso le Camere di commercio aderenti.


Confartigianato
PIEMONTE


CNA Confederazione Nazionale
dei Artigiani e Piccola
Media Impresa


CasArtigiani
PIEMONTE
Confederazione Autonomia Sindacati Artigiani



Sede della Camera Arbitrale del Piemonte
Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Torino
Segreteria Centrale: Via S. Francesco da Paola, 24 - 10123 Torino
Tel. 011 5716961/962 - Fax 011 5716965
E-mail: cam.arbitrale@pie.camcom.it

Sedi locali presso
le Camere di commercio
di **Alessandria, Asti, Biella,**
Cuneo, Novara, Vercelli
e **Verbania Cusio Ossola**

UNIONCAMERE

PIEMONTE

www.pie.camcom.it/cameraarbitralepiemonte

Federica Cravero

Una Douja da Oscar

Torna ad Asti la *Douja d'Or*, il Salone Nazionale di Vini Selezionati che quest'anno spegne quaranta candeline. Inaugurata la prima edizione nel 1967, nel corso degli anni questa manifestazione si è ampliata ed è cresciuta fino a diventare un appuntamento di prim'ordine nel panorama enologico nazionale.

La manifestazione si tiene dall'8 al 17 settembre e si conclude proprio il giorno in cui Asti vive il momento del Palio. Per festeggiare il quarantesimo anniversario gli organizzatori hanno introdotto, nell'ambito della Douja d'Or, una nuova rassegna presentata in aprile al Vinitaly e dedicata alle Barbera. Possono partecipare: Barbera d'Asti, Barbera d'Asti Superiore, Barbera del Monferrato, Barbera del Monferrato Superiore, Barbera d'Asti Superiore Nizza, Barbera d'Asti Superiore

Colli Astigiani e Barbera d'Asti Superiore Tinella. Quest'anno c'è un'importante novità per quanto riguarda la sede, che raddoppia. Oltre al Palazzo del Collegio, infatti, la kermesse si svol-

gerà anche a Palazzo Ottolenghi, con una serie di eventi che vogliono promuovere risorse e peculiarità del territorio. Proprio il rafforzamento del legame e del radicamento con la realtà astigiana è uno degli obiettivi dell'edizione 2006. Tra le iniziative collaterali ci sarà un'esposizione delle opere di Carlo Carosso sul tema del vino e una mostra che ripercorrerà, attraverso le immagini più significative, i quarant'anni della manifestazione.

Palazzo del Collegio resterà il palcoscenico tradizionale del Concorso Enologico Nazionale "Premio Douja d'Or", bandito dalla Camera di Commercio di Asti per i vini Doc e Docg, che ha ricevuto nel 2001 l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica.

Tra le varie iniziative anche una rassegna dedicata alle migliori produzioni provenienti dalla Grecia e dall'Argentina. Alla Torre Troyana, "La Douja tra le rondini" consentirà di brindare a 38 metri d'altezza, e "Scacco con Bacco" proporrà un torneo di scacchi.

Sotto il segno della Douja, il 10 settembre si svolge anche il **Festival delle Sagre Astigiane**, nato nel 1974 da un'idea di Giovanni Borello, allora Presidente della

Camera di Commercio di Asti: una grande festa per i molti paesi dell'astigiano che sfilano per le vie del centro storico in una realistica e completa rappresentazione della vita contadina.

Poi tutti nella piazza Campo del Palio, piena di casette di legno dove ogni Pro Loco offre ai visitatori, decine di migliaia ogni anno, le proprie specialità gastronomiche. Quest'anno il Festival delle Sagre ospita due Pro Loco, quella di Milena in provincia di Caltanissetta e quella di Vercelli, che porteranno le loro tradizioni culinarie a confronto con quelle astigiane.

Ma la Douja d'Or è anche uno degli appuntamenti che anticipano la vendemmia.

Il Piemonte continua ad essere protagonista del panorama vinicolo italiano ed estero. Nel 2005 sono stati prodotti più di tre milioni di ettolitri di vino da oltre 50.000 ettari di vigne. Sono undici le enoteche regionali e duecento le aziende in questo settore coordinate da Unioncamere Piemonte. Nel 2005 si è esportato per oltre 580 milioni di euro, quasi il 20% del totale nazionale, e nel primo trimestre del 2006 si registra un incremento del

13% rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso. I mercati principali continuano ad essere gli Stati Uniti e la Germania, ma sta crescendo rapidamente anche la Russia. *"Dopo i dati di produzione quantitativamente eccezionali della vendemmia 2004, il 2005 ha segnato un calo del 5% della produzione dei vini Doc, a cui si contrappone invece la crescita dell'1,2% dei vini Docg."*



In ogni caso il dato della produzione dei vini di qualità è stato uno dei migliori del decennio, e conferma la netta prevalenza nella nostra regione dei vigneti e dei vini di qualità sul resto della produzione. Sulla consistenza totale di 50.000 ettari di vigneto piemontese, infatti, ben 38.000 sono riservati alla produzione di qualità. Sono state istituite due nuove Docg (Roero Arneis e Dolcetto di Dogliani Superiore) e una nuova Doc (Strevi)", ricorda Mario Sacco, presidente della Camera di Commercio di Asti. Ma è un dato di fatto che i vini pregiati, oltre alla qualità, si caratterizzano anche per i prezzi elevati, e questo ha fatto sì che mercati emergenti come quello australiano andassero a rosicchiare quote importanti nel panorama mondiale. Stando ai dati forniti dall'Italian Food & Wine Institute relativi al gennaio di quest'anno ed alle analisi dell'Istat sul commercio estero, infatti, si rileva che le bottiglie provenienti dall'Australia importate negli Stati Uniti hanno superato in valore il vino

Made in Italy, l'anno scorso re incontrastato tra gli appassionati americani. Eppure l'Italia, come assicura la Coldiretti, nel 2006 ha incrementato le esportazioni del 3,5% nel resto del mondo e addirittura del 7,9% verso gli Usa. Tanto di cappello, allora, agli esperti di marketing australiani, che hanno saputo far luccicare i propri prodotti di discreta qualità e prezzi accessibili, anche il 20-30% in meno di quelli italiani.

E i nostri produttori, quali strategie adottano? *"La scelta - spiega Giuseppe Colombari, titolare dell'azienda Baravalle di Calamandrana, insignito dell'Oscar Douja d'Or - è quella di puntare sempre alla massima qualità rigorosamente con vini autoctoni, anche a costo di tenere i prezzi più alti. Non mi interessa vendere di più se devo svalutare il prodotto"*.

Altra strategia è quella seguita dall'azienda Prunotto di Alba, che ha preferito unire il marchio delle sue seicentomila bottiglie a quello della fiorentina Marchese Antinori. *"Così si sfrutta la potenza del canale distributivo della ditta più grande e si hanno i vantaggi di lavorare in sinergia", spiegano dalla Prunotto, anch'essa Oscar della Douja d'Or. Una scelta che, in ogni caso, non tutti possono permettersi di fare, visto che bisogna assicurare un certo numero di bottiglie di un certo prodotto per rispettare le prenotazioni di vendita. "Questo non vuol dire, però, che le ragioni commerciali prevalgono in tutto - concludono dall'azienda di Alba. Per mantenere una qualità senza compromessi, ad esempio, abbiamo scelto di non produrre il 2002, che era stata un'annata sfavorevole".* ■

Gli Oscar della Douja

In tutto sono state 373 le produzioni premiate in seguito all'attenta valutazione delle giurie. Trenta di queste, avendo superato un punteggio di 90 su 100, hanno ricevuto l'Oscar della Douja d'Or.

I vini piemontesi premiati per aver superato il punteggio di 85 su 100 sono ben 173. Quattro, invece, i vini provenienti dalla Valle d'Aosta e 24 dalla Liguria. E poi ancora 35 vini lombardi, 32 veneti, 29 del Trentino Alto Adige e a seguire decine di bottiglie da altre regioni italiane.

Quaranta candeline per il Salone Nazionale dei Vini Selezionati e una passerella spaziale tutta dedicata alla Barbera

Alda Rosati-Peys

Un fior di Peperone!

Son fratelli, eppure non si assomigliano per niente, il che è piuttosto normale, come è normale che l'apparenza inganni. Uno è "quadrato", solido, bello grosso e consistente, aria tosta e muscolosa: eppure è dolce e pacioso, disponibile, anche se a volte, ma raramente, qualche asprezza vien pur fuori. L'altro è uno di quei piccoletti che te li raccomandando: preso a piccole dosi è anche simpatico, vivacizza l'ambiente, ma basta eccedere un po' e son dolori: prova a toccarlo, o a morderlo, e allora ti accorgi subito di cosa è capace.

Però, visto che si sta parlando di peperoni, e si era capito, e che siamo in Piemonte, proporrei di lasciar da parte il piccoletto. Non che lo *spagnulin* - pardon, *capsicum*, pepe d'India, pimento, eccetera - ci sia completamente estraneo, dopotutto con cosa si condiscono i sublimi tomini elettrici, ma non è neanche un protagonista delle nostre tavole, né della nostra produzione agroalimentare.

Lo è invece il fratello bonaccione, tant'è vero che nella nostra regione sono parecchie le zone e i comuni che vantano *cultivar* pregiate e attestate da tempo, e per questo inserite nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari del Piemonte.

A Capriglio d'Asti, ad esempio, da oltre un secolo si coltiva una varietà antica che è probabilmente l'antenna del Peperone Quadrato d'Asti e del Peperone di Cuneo. È verde, a forma triangolare, o a cuore, grande all'incirca quanto un pomodoro e particolarmente adatto alla conservazione sotto aceto: i famosi peperoni "sotto la rapa", quelli che si mettevano nella damigianina con l'imboccatura larga per farci passare la mano. Un peperone che era comunissimo fino agli anni Sessanta-Settanta, ma è ormai difficile da trovare perché il mercato si è orientato sempre più verso varietà più grandi e coreografiche, relegando questo prodotto alle conserve casalinghe e a pochi intenditori.

C'è il Peperone Quadrato di Asti, tipico della zona fra Isola e Costigliole, maestoso, con le sue scanalature pronunciate e la forma a cubo o a parallelepipedo, che pesa anche 3-4 etti e più, ha la polpa (il termine giusto sarebbe "pericarpo") bella spessa e carnosa, un colore magnifico, rosso o giallo con delle sfumature verdi.

C'è il Peperone di Cuneo, la classica *trottola*, quasi sempre giallo, un po' più piccolo del precedente e che si coltiva fra il Cuneese e la provincia di Torino.

E poi c'è Carmagnola, che è proprio nel cuore della zona di produzione, la piana fra il Torinese e la Granda, dove i terreni sono "a tessitura limosa e sabbiosa", perfetti sia per la coltivazione a campo libero sia per quella sotto tunnel.

Carmagnola sta al peperone come Varenne al trotto. Lo si coltiva (il peperone, non il trotto) sin dai primi del Novecento, e, in omaggio a questo coloratissimo ortaggio e alla sua importanza per l'economia locale, nel 1982 furono addirittura create le due maschere carnevalesche della città, nientemeno che Re Peperone, rigorosamente in abiti settecenteschi e con tanto di parrucca, scettro, corona e stemma della città (una C formata da due delfini) sul panciotto; e la sua compagna, la Bela Povronera, con vestito dorato.

Il "Peperone di Carmagnola" è in realtà una denominazione che comprende ben quattro varietà: oltre al Quadrato e alla

Trottola, anche il Lungo, o Corno di Bue, lungo oltre venti centimetri, la polpa un po' più sottile rispetto agli altri e la capacità di mantenere bene il colore anche quando è conservato in barattolo. E poi il Tumaticot, piccolo e tondo proprio come un pomodoro, buono crudo e cotto, ripieno o gratinato.

Per la tutela e la valorizzazione del prodotto, nel 1998 è stato costituito il Consorzio del Peperone di Carmagnola, e il marchio ha ottenuto l'Igp (Indicazione Geografica Protetta). Ma non sono mancati altri riconoscimenti: è diventato Presidio SlowFood, ed è anche stato inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

Il peperone si semina fra aprile e maggio, e la coltivazione dura tre-quattro mesi circa. La maturazione non è simultanea, quindi la raccolta ha luogo a partire dalla fine di luglio, e si fa a mano, con le cesoie, sacco in spalla, due giorni dopo aver interrotto l'irrigazione per evitare che i peperoni siano intrisi d'acqua e dunque meno saporiti e più deperibili. Se i peperoni sono destinati alla conservazione sottaceto, si raccolgono quando sono ben maturi, se invece sono destinati all'inscatolamento, o al mercato, la raccolta avviene all'inizio della maturazione.

Dunque, è il periodo tra la fine dell'estate e il primo autunno la stagione ideale per comprare e mangiare i peperoni freschi, anche se ormai li si trova tutto l'anno, provenienti da chissadove, bellissimi, sodi, coloratissimi e del tutto insaporiti, o dolciastrici, che li puoi dimenticare nel frigorifero per un mese e non perdi nulla della loro finta e

gommosa bellezza. Facciamoci un gran favore: evitiamo quei simil-peperoni (e anche tutta la frutta e la verdura fuori stagione).

E proprio a fine estate Carmagnola festeggia il suo prodotto principe con la **Sagra del Peperone**, che quest'anno si svolgerà dal 1° al 10 settembre e proporrà peperoni in tutte le salse, e non solo idealmente: concorso del peperone, mostra sulla coltivazione, conservazione e utilizzo del Peperone di Carmagnola (alla chiesa di San Filippo), incontri e momenti di approfondimento, spazi didattici e laboratori per i bambini.

E poi tutto il contorno, ricchissimo. La *Rassegna Commerciale*, con quasi duecento fra stand e spazi espositivi scoperti, in cui si troverà di tutto, ma proprio di tutto, dalla bigiotteria alle attrezzature per giardinaggio. *L'Area Grandi Marche*, in collaborazione con Caffè Vergnano, che allestirà una caffetteria nella piazza antistante il Municipio; *Carmagnola per il Mondo*, spazio gestito da varie associazioni di solidarietà, con mostre e vendita di oggetti di artigianato etnico. In Piazza Mazzini, *La Piazza dei Sapori* proporrà degustazioni, acquisti, e pranzi a base di peperone e degli altri prodotti locali, dal celeberrimo Salame di Giora al Formaggio del Fengh (una toma stagionata nel fieno, *Fengh* nel dialetto locale).

Balli e canti, che si ripeteranno nei giorni seguenti, dando spazio a tutti i generi, dal liscio al rap, dal piano bar alla canzone d'autore di Enrico Ruggeri, dalla *world music* con gruppi provenienti dall'Europa e dall'Africa, agli omaggi a Lucio Battisti e al karaoke. Teatro e cabaret, con spettacoli per bambini, personaggi della televisione, comici, prestigiatori e teatro dialettale, senza dimenticare Re Peperone e la Bela Povronera, e un raduno di stupende, rombanti Ferrari.

Info:

Comune di Carmagnola

Ufficio Manifestazioni

tel. 011 9724270

www.comune.carmagnola.to.it

www.sagradelpeperone.it

Le varietà di Carmagnola in parata per la Sagra che dal 1 al 10 settembre celebra una delle glorie dell'agroalimentare piemontese



Di che riso sei?

Irene Sibona
(consulenza tecnica di
Piera Genta)

Il riso non fa parte di quella pletora di prodotti che arrivarono in Europa con Cristoforo Colombo e i suoi epigoni, arricchendo e rivoluzionando l'alimentazione di un intero continente. È originario del sudest asiatico e, sebbene gli Egizi non lo conoscessero, e nemmeno la Bibbia ne faccia cenno, si suppone che il suo ingresso in area europea risalga ad Alessandro Magno.

Però per molto tempo non si comprese che il riso poteva essere un alimento come il pane: Greci e i Romani lo consideravano una spezia, e

rara, avendo intuito le potenzialità di questa graminacea: un sacco di semente, si diceva, ne rendeva dodici di riso, e poteva sfamare popolazioni stremate dalle interminabili guerre, scorrerie, invasioni, carestie e pestilenze, e tutto questo quando le varietà di frumento allora conosciute erano ormai esauste. Fra Cinque e Seicento la risicoltura si diffuse, si promulgarono leggi per regolamentarne l'esportazione, e illustri luminari dimostrarono che il riso era cibo per tutti e non solo per malati e convalescenti.

Nel Vercellese, e per la precisione su un terreno donato dal marchese Ranieri di Monferrato che ora è parte del Principato di Lucedio, i monaci cistercensi giunti dalla Borgogna iniziarono a coltivare il riso nel Cinquecento. Con tanto successo che, a quanto pare, anche Thomas Jefferson, uno dei padri fondatori e fra i primi presidenti degli Stati Uniti, quando era ambasciatore in Francia visitò il Vercellese in cerca di varietà da portare in patria. E ci riuscì, in barba alle rigide disposizioni sabaudesche che vietavano l'esportazione di sementi di riso.

Ma in Piemonte il grande balzo nella risicoltura si deve a Cavour, che diede impulso alla realizzazione di un imponente ed efficientissimo sistema di irrigazione di cui il Canale Cavour è il fulcro, e alla costituzione di un grande comprensorio risicolo.

Ora l'Italia è il maggior produttore di riso in Europa, e la provincia di Vercelli la maggior produttrice di riso in Italia, seguita da Pavia, Novara, Milano, Alessandria, Ferrara, Oristano, Mantova, Verona e zone circoscritte del centro e del sud.

La piantina si sviluppa fra la primavera e la fine dell'estate. La coltivazione, in passato completamente manuale e meccanizzata solo dagli anni Cinquanta, prevede quattro fasi principali: preparazione del terreno, semina e allagamento dei campi, eliminazione delle erbe infestanti e mietitura. Il riso grezzo ("risone") viene quindi essiccato e privato del rivestimento esterno. Seguono vari passaggi di sbiancamento: il primo dà un riso semilavorato ancora ricco di fibre vegetali e grassi, ma con minori difficoltà di cottura rispetto al riso grezzo. Col secondo e terzo passaggio si avranno rispettivamente riso semi-raffinato e raffinato, ed è possibile un quarto passaggio. Da ogni chilo di risone si ottengono circa 600 grammi di riso commestibile.

Il valore nutritivo del riso è alto, anche se non è un alimento completo: le sue proteine sono comunque qualitativamente superiori a quelle di ogni altro cereale, e contengono tutti gli aminoacidi necessari al metabolismo umano. Contiene inoltre grassi, carboidrati, sodio, potassio, calcio, fosforo, ferro,

vitamine B1, B2, PP. Non contiene glutine, quindi è adatto anche a chi soffre di celiachia.

Ma dire riso è un po' come dire fagioli, o mele: significa cioè indicare una gamma di varietà e relativi sottogruppi, che hanno caratteristiche precise e in cucina danno risultati diversissimi. Fare un risotto mantecato con una varietà di riso inadatta, anche se pregiata in assoluto, è come fare il bollito con il filetto. Quindi, senza diventare specialisti, è opportuno conoscere almeno le caratteristiche principali delle varie tipologie.

Le varietà di riso che si coltivano in Italia e che la cucina italiana usa appartengono alla specie *Oryza Sativa Japonica* che ha chicchi tondeggianti e vitrei con una zona opaca all'interno (a un'altra specie, la *Oryza Sativa Indica*, appartengono invece i risi dal chicco lungo e sottile come il Patna e il Basmati).

In effetti, sono ben 120 le varietà di riso coltivate nel nostro paese ed iscritte al Registro Nazionale: hanno i nomi più disparati, dai pianeti a, più prosaicamente, i cognomi dei loro brevettatori (ad esempio il Maratelli). Tuttavia, la legislazione internazionale classifica le varietà non in base alle loro caratteristiche organolettiche, ma in base alla forma e alla dimensione dei chicchi, distinguendo quindi fra risi tondi, medi e lunghi. A loro volta, la normativa italiana li suddivide in quattro classi: riso comune, semifino, fino e superfino.

Il *riso comune*, detto anche *originario*, presenta chicchi piccoli e tondeggianti, perlato od opachi: cuoce più velocemente (bastano 12-13 minuti), ha una elevata collosità e capacità di assorbimento, ed è particolarmente indicato per minestre e dolci. Tipico riso comune è il Balilla (nato nel 1924 come "Ardito"), che assieme al Selenio viene anche esportato in Inghilterra dove viene trasformato in riso soffiato.

Il *riso semifino* è adatto alla preparazione di antipasti, riso in bianco, piatti unici, suppli, tim-

I cultori del riso dibattono fra Carnaroli e Arborio. Ma quel che conta davvero è saperlo fare, il risotto.

nel Medioevo, in Sicilia e in Spagna il riso divenne alimento abbastanza comune, mentre altrove era ancora usato a scopo officinale o considerata un lusso esotico, e usato sotto forma di farina, come addensante per dolci e salse. Nel Trecento lo vediamo elencato in un "Libro della Spesa" dei Duchi di Savoia a Torino. Coltivato negli orti botanici, fu studiato dai monaci di Montecassino che avrebbero selezionato il primo seme da coltivazione.

Solo nella seconda metà del Quattrocento il riso entrò nell'alimentazione italiana. Nel 1475 Gian Galeazzo Sforza, duca di Milano, ne donò le sementi ai duchi di Fer-



balli, sartù, e il tempo di cottura è di 14-16 minuti. Un semifino particolarmente pregiato è il Vialone Nano, creato nel 1937 incrociando appunto il Violone e il Nano e classificato fra i risi medi. È ottimo anche per i risotti mantecati, ed è l'unica varietà italiana ed europea ad aver ottenuto l'Igp.

Il *riso fino* ha una cottura più lunga, di circa 16-18 minuti. Tipico riso fino è il Sant'Andrea, che si è sviluppato pienamente a partire dagli anni Settanta quando se ne iniziò la coltivazione nelle aree ricavate dalla bonifica delle baragge biellesi e vercellesi prealpine. È adatto a svariate preparazioni, dai timballi ai risotti.

Il *riso superfino* include le varietà più celebri e amate. I chicchi hanno una buona consistenza e i tempi di cottura sono i medesimi del fino. Questo riso è versatile, ma ciascuna varietà di riso superfino è particolarmente adatta a determinate preparazioni. Il **Baldo**, ad esempio (una varietà in ascesa che ha sostituito la quasi scomparsa Razza 77) è ideale per timballi, risotti mantecati e risi al sugo. Il **Roma** si adatta meglio ai risi bolliti da usare al posto del pane o delle patate, al pilaf, insalate di riso e ripieni. Infine, le due superstar, **Arborio** e **Carnaroli**. Il primo prende il nome dall'omonimo paese in provincia di Vercelli dove è coltivato sistematicamente dal 1949. È molto ricco di amido e quindi ideale per risotti mantecati di gran pregio. Il Carnaroli nasce nel 1945 da un incrocio fra Vialone e Lencino, ma solo negli anni Ottanta, e dopo aver rischiato l'estinzione, iniziò ad essere apprezzato da grandi cuochi e semplici buongustai. È perfetto per i risotti più raffinati che devono mantenere una consistenza sgranata e non mantecata.

E poi ci sarebbe il **Parboiled**, che però non è una varietà ma un trattamento, evoluzione di una tecnica molto antica usata soprattutto in India, basata su una pre-cottura ed essiccazione, che facilita la conservazione e la cottura. La varietà più usata per ottenere il parboiled è il Loto, un fino selezionato una ventina d'anni fa. ■



I Comandamenti del Risotto

favorire l'assorbimento successivo del brodo;

- Se si aggiunge vino (previsto in molte ricette), bisogna farlo sfumare affinché il risotto si arricchisca di sapori ma non prenda retrogusti indesiderati;

- Mai mescolare ingredienti caldi e freddi: come nelle insalate di riso, gli ingredienti debbono essere aggiunti freddi al riso freddo, così nei risotti il brodo va aggiunto sempre ben caldo;

- Il tempo di cottura del risotto è di 15-18 minuti da quando si inizia ad aggiungere il brodo;

- Il riso va mescolato delicatamente usando un cucchiaio di legno.

Infine, ci sono due scuole di pensiero: alcuni sostengono che il risotto vada mescolato

in continuazione, più o meno come la polenta, altri dicono che non bisogna "stressarlo" eccessivamente. Poiché la questione è irrisolvibile e le fazioni agguerrite, lasciamo che ciascuno scelga il metodo che più gli aggrada! ■

Qualunque risotto si decida di preparare, che abbia gli ingredienti più tradizionali o esperimenti le combinazioni più pazzesche, se è un risotto quel che si vuole ottenere bisogna rispettare alcune regole fondamentali ed evitare gli errori più comuni:

- Attenti alla conservazione: il riso assorbe facilmente umidità e odori, quindi deve essere tenuto in luogo fresco e ben aerato;

- Il riso non va mai lavato o bagnato prima della cottura in quanto l'acqua fredda, penetrando nel chicco prima della cottura, ne causa la rottura e spappolamento. Lavare il riso è un uso tipicamente orientale, legato alla particolare varietà di riso e al tipo di impiego e di cultura alimentare. Una volta lavato, molto delicatamente e accuratamente, il riso viene coperto di acqua fredda e lasciato sobbollire lentamente fino a completo assorbimento dell'acqua stessa. Non va salato, e il risultato finale esige chicchi perfettamente cotti ma ben staccati. Ma noi stiamo parlando di riso italiano, e di risotto, quindi lavare il riso è rigorosamente vietato;

- La quantità di riso da cucinare (parliamo di porzioni normali, non delle micro-dosi da ristorante) equivale a due pugnetti per commensale più uno per la pentola;

- La pentola deve essere larga a bordi medio-bassi: non si deve usare una pentola dai bordi alti perché non favorisce l'evaporazione dei li-

quidi di cottura;

- Se si fa il soffritto, non bisogna unire la cipolla o lo scalogno al burro troppo caldo, o bruceranno subito rovinando il sapore;

- Il riso va tostato per due-tre minuti per fargli perdere umidità e

Festa del riso italiano di qualità

A Desana, dal 15 al 17 settembre

Ormai da quindici anni il secolare parco del Castello di Desana (Vercelli) si apre al visitatore per una manifestazione gastronomica dedicata al riso, per celebrarlo e riconoscerne il ruolo da protagonista nella nostra storia e cultura gastronomica.

L'evento, organizzato dall'Azienda Agricola "Tenuta Castello" in collaborazione con il Consorzio di Tutela e Valorizzazione Varietà Tipiche di Riso Italiano, si svolge dal 15 al 17 settembre, con ingresso gratuito.

Il programma della manifestazione di anno in anno si è arricchito di proposte, per rispondere alle richieste di un pubblico sempre più numeroso e interessato. Così, il parco del castello diventa una ribalta per momenti di animazione, un punto di incontro per buongustai che possono degustare e acquistare prodotti tipici che rappresentano la migliore tradizione non solo piemontese.

Si parte venerdì 15 alle 20 con degustazioni e musica.

Si prosegue sabato dalle 12 alle 23, con un percorso gastronomico non stop tra bancarelle e degustazioni, ma anche cultura, con la visita guidata alla torre e alla riseria, animazioni per i bambini, e musica col Ciar d'la Valara, il celebre coro delle mondine. La sera, a partire dalle 21, il parco illuminato ospiterà uno spettacolo di musica e cabaret che culminerà con l'elezione di Miss Mondina 2006.

Si conclude domenica, dalle 11 alle 18, con la consegna del riconoscimento *Airone d'Argento 2006* ad un giornalista, uno chef e una testata giornalistica che si sono adoperati per la divulgazione e la promozione del riso italiano di qualità. I premiati di questa edizione saranno Paolo Viana, direttore della rivista "Il Riscoltore"; Bruno Libralon, direttore generale dell'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) e Roberto Rabachino per la testata televisiva TgGusto canale 884 Sky.

Ilaria Testa

1 del Rocche del Roero

“... I feudatari promisero e Belzebù alzò verso il cielo un cesto tanto grande che avrebbe potuto contenere un castello; con quello brandito come un'arma attraversò il piano alla sinistra della Stura e si avviò verso la collina di Pocapaglia. Là una vanga pesante e lunga come nessuno ne aveva mai immaginato fiori nelle sue mani, il diavolo l'affondava nella terra e ne traeva palate gigantesche che depositava sulla cesta. La riempì e ripassò il fiume: là giunto la rovesciò fra Tanaro e Stura.

Tutta la notte durò il viavai del demonio in quella parte del mondo; la terra tremava sotto il suo piede biforcuto, mentre poco a poco ne cresceva il livello fra due fiumi, finché al primo baluginare dell'alba il promontorio fu finito, e diavolo, vanga e cesta dileguarono nell'ultimo buio della notte che moriva.

Di quella notte una sola testimonianza: le rocche profonde del Roero”.

(Gina Lagorio, *Tra le mura stellate*, Mondadori 1991)

A Belzebù sono bastati una vanga, un grande cesto e una notte per crearle; agli studiosi, ci son voluti centinaia di anni per capirne l'origine e la natura geologica. Le Rocche del Roero sono gole profonde e aguzze che tagliano nel vivo la collina, mostrando le stratificazioni del terreno. Selvagge, labirintiche, magiche e inquietanti, costituiscono l'elemento paesaggistico più tipico delle colline a sinistra del Tanaro e attraversano tutta la zona formando una linea continua che va da Bra e Pocapaglia a Montà e Cisterna. Un ambiente rimasto incontaminato, ricco di colori, geometrie, contrasti e suggestioni che in ogni tempo hanno colpito l'immaginario popolare, facendone il luogo ideale per briganti, masche ed eremiti.

Proprio qui, dove l'asperità delle pareti rocciose si alterna alla dolcezza delle linee disegnate dalla ricca vegetazione, sono nati, infatti, miti e leggende: e se Belzebù è l'artefice di questo paesaggio, come dimenticare la masca Malamassa, la più giovane di tutte con i suoi cento anni

“più cento passati sotto le radici della quercia grande e altri cento passati sotto il porcile del castellano”? E Micillina? Nel 1544, dopo essere stata arrestata, torturata e processata, è finita sul rogo proprio sull'altura a nord delle rocche di Pocapaglia, considerate il luogo del sabba di tutte le masche del Roero. Sulla roccia si notano ancora alcune macchie rosse: si dice che siano i segni lasciati dalle fiamme e dal sangue della poveretta. E la leggenda vuole che nelle notti più nere, squarciate solo dalla luce dei lampi, Micillina e le altre streghe si radunino per scorrazzare tra le Rocche, volando a cavallo delle scope.

Ma se tralasciamo le leggende, scopriamo che la formazione delle rocche va collegata a quel fenomeno geologico che prende il nome di “cattura del Tanaro”, col quale si indica il cambiamento di percorso che il fiume subì in conseguenza di un movimento della crosta terrestre, avvenuto verso la fine dell'Era Terziaria con il sollevamento dei fondi marini. Questa ipotesi è provata dal fatto che in queste zone sabbiose ancora oggi si trovano veri e propri depositi di conchiglie marine di diverse specie.

Oltre che oggetto di analisi per studiosi e geologi, il territorio del Roero rappresenta una meta particolarmente ricca per i turisti che, visitandolo per la prima volta, si ritrovano immersi in uno scenario quasi surreale: burroni, picchi e voragini che si alternano a una fitta e ricca vegetazione; colline in fiore, castagneti, vigneti, pescheti e campi profumati di fragole, funghi e tartufi sono solo un assaggio di quanto gli appassionati di natura possono ritrovare passeggiando in queste zone.

Intriso di storia e tradizioni, il Roero è anche ricco di splendidi paesi arroccati sulle colline, ognuno dei quali ospita ancora un castello, una fortezza o una rocca.

Si inizia da Bra, il cui nucleo urbano originario va messo in relazione alla decadenza dell'importante Pol-

lenta romana. Numerose le architetture barocche del centro storico: la parrocchiale di Sant'Andrea, la chiesa dei Disciplinanti della Santissima Trinità e la chiesa di Santa Chiara (capolavoro di Bernardo Vittone, con affreschi del braidese Pier Paolo Operti), lo splendido palazzo comunale settecentesco. Il viaggio continua a Pocapaglia, uno dei paesi più suggestivi della zona. Qui le Rocche si presentano nella loro più inquietante bellezza e circondano il paese, sormontato da un

**Quando
il diavolo ci
mette la coda.
E una vanga**

massiccio castello di cui si trova traccia già in alcuni documenti del XII secolo. A Sommariva Perno c'è invece lo sfarzoso castello che fu teatro

della storia d'amore fra il re Vittorio Emanuele II e la *Bela Rosin* ed è capitale riconosciuta della produzione di fragole.

Proseguendo, si incontra Baldissero d'Alba. Il castello, il cui aspetto esterno risente fortemente della ricostruzione di metà Ottocento, domina su colline famose per le pregiate produzioni viticole. Ai margini di un fitto bosco si trova l'Osservatorio Ornitologico di Cascina Serralunga, importante stazione per lo studio, la cattura e l'inanellamento degli uccelli di passo.

Superati Montalto Roero, Monteu Roero e Santo Stefano Roero, si giunge a Montà. Un vasto parco circonda il castello trecentesco, poi ricostruito nel Quattrocento e modificato nel Seicento. Qui sorge anche il Santuario dei Piloni, antico luogo di culto e meta di pellegrinaggi. E poi Canale, vero cuore mercantile del Roero. Risalgono già all'inizio del Duecento le prime notizie sul suo mercato settimanale. E sulle piazze che all'inizio del Novecento hanno fatto la fortuna delle pesche di Canale si celebrano oggi i vini del Roero. Da Canale, attraverso Priocca, si arriva a Govone, il cui castello, di cui è celebre lo splendido scalone, è inserito nel circuito delle Residenze Reali. Altro castello da non perdere è quello di Guarene, settecentesco palazzo in stile juvarriano.

E ancora di castello si parla a Cisterna d'Asti: è citato già in un documento del 1311, e dal 1980 è sede del Museo di Arti e Mestieri di un Tempo: una preziosa collezione di più di tremila oggetti allestita in

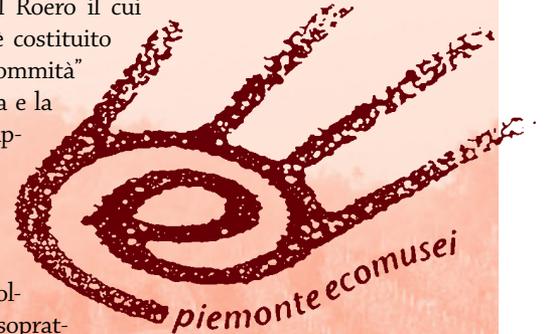


chiave tematica: la bottega del falegname, del sellaio, del ciabattino. Un luogo importante sia per i semplici visitatori, sia per gli studiosi. Lo strumento per tutelare e valorizzare un territorio così ricco di natura e di storia è la Zona di Salvaguardia dei Boschi e delle Rocche del Roero, un'estensione di 4214 ettari istituita con una legge regionale del 2003 e gestita dall'Assemblea dei Sindaci dei comuni interessati, vale a dire Bra, Baldissero d'Alba, Pocapaglia, Sommariva Perno, Sommariva Bosco e Sanfré. Proprio all'interno dei confini istituzionali della Zona, a Sommariva Perno, si trova il Parco Forestale del Roero, nato su iniziativa di Roero Verde, un consorzio misto pubblico-privato che lavora per la riforestazione e la protezione di quest'area ed ha fatto rinascere i terreni inutilizzati della vicina discarica consortile. Le risorse per le attività arrivano dal Consorzio dei Rifiuti, dalla discarica appunto, e dall'Assessorato alla Forestazione della Regione Piemonte. L'idea è del sindaco di Sommariva Perno: fare un parco e farlo con i soldi di una di-

scarica. Un caso unico in Europa, un valore aggiunto anche per chi un tempo si oppose alla realizzazione del nuovo impianto per lo smaltimento dei rifiuti. Passeggiando nel parco è possibile imbattersi nella cosiddetta "collina dei rifiuti", il vecchio immondezzaio che, mano a mano che il tempo passa, viene ricoperto di nuova vegetazione: diventerà una collina, forse la più alta di tutto il Roero; una collina vicino alla quale è già stata aperta un'altra discarica, a norma di legge questa volta, che prevede la raccolta dei soli rifiuti inerti, trattati e inodori: in pratica, ciò che rimane dopo la raccolta differenziata. E tutt'intorno solo una distesa verde dove, grazie agli allestimenti di sentieri campestri, al percorso ginnico e alle aree giochi, i visitatori possono godere di ciò che rimane di uno splendido bosco planiziale, costruire capanne, giocare agli indiani o semplicemente osservare gli esseri viventi che popolano il suggestivo Lago delle Ginestre e il bosco circostante: con un po' di fortuna si possono anche avvistare tassi, la volpi e cinghiali. ■

L'ecomuseo

Un ecomuseo per documentare la millenaria identità di frontiera delle Terre delle Rocche del Roero, un progetto per comprendere le peculiarità morfologico-ambientali, storiche e politiche degli insediamenti, delle formazioni amministrative di questa meravigliosa terra: è l'ecomuseo delle Rocche del Roero il cui ambito di riferimento è costituito dagli otto "comuni di sommità" da Cisterna a Pocapaglia e la struttura portante è rappresentata dai luoghi topici, dalle "ville", dai borghi, dalle torri, dai castelli e dalle rocche. Numerose le attività svolte dall'ecomuseo, legate soprattutto all'educazione ambientale e alla didattica grazie anche alla recente apertura di alcuni sentieri e percorsi come la "Strada del Miele", il "Sentiero dell'Apicoltura", il "Sentiero Religioso" e il "Sentiero del tartufo". Obiettivo dei programmi e delle attività, cui si aggiunge una proficua produzione letteraria legata alla storia e alle tradizioni popolari, è sicuramente la riscoperta di valori, usanze e prodotti legati al territorio. Un territorio da riscoprire da parte dei turisti e di coloro che da sempre ci abitano: un altro modo per fare comunità.



Ecomuseo delle Rocche del Roero
Piazza San Michele, 3 - Montà d'Alba
Tel. 0173 977411/493131

Il libro

Mariella Fabbris e Vito Lupo
energia) è (ecotempo

Settimo Torinese: evoluzione di una città laboratorio tra memorie industriali, fattore energetico e progetti di sviluppo sostenibile.

Città di Settimo Torinese 2006

Un libro "dell'esatta misura di un mattone" per un racconto in cui saperi diversi non si susseguono, ma si compenetrano: chi racconta con le parole, chi con le immagini, chi con la grafica.

Raccontano un progetto, il progetto EcoTempo, appunto, che parte citando Borges: "Senza memoria non c'è il tempo. Senza il tempo non c'è la storia". Lo scopo è studiare lo sviluppo della città di Settimo Torinese. La città è intesa come organismo fatto di luoghi, persone, esperienze, e il suo sviluppo come l'insieme delle "scelte urbanistiche, culturali, educative, economiche e

quant'altro, osservate nel loro quotidiano divenire", in cui si incontrano i grandi obiettivi strategici, e la realtà del vivere quotidiano. In una parola, la città come laboratorio di se stessa.

Lo scopo, anzi, "l'urgenza" di questo lavoro è salvare la memoria industriale di una città per la quale il degrado è un pericolo concreto e imminente anche a causa di una trasformazione accelerata passata attraverso la distruzione della Fabbrica: Schiapparelli, Paramatti, Magliola, cioè le fondamenta della Settimo di oggi, che l'hanno proiettata nella modernità ma al contempo hanno eliminato le antiche forme di autosussistenza, diventano laboratori di esperienze. Ad esempio, della Paramatti, il cui ciclo produttivo si è concluso alla fine degli

anni Settanta del Novecento, e la cui demolizione è stata completata nel 2005, sono stati conservati oltre seimila mattoni e le due caldaie "Cornovaglia", che saranno reimpiegati per nuovi spazi urbani collettivi. Un "enorme contenitore di attività artigianali, memorie, sogni". E poi l'acqua, la ferrovia, l'energia...

Simbolo e misura di questo progresso, declino e rigenerazione è, appunto, il mattone, racchiuso nella frase di un personaggio fellinia-

no: "mio nonno faceva i mattoni... mio padre faceva i mattoni... faccio i mattoni anche me e la casa mia dov'è". Di qui il formato del libro, "che contiene indifferentemente una fotografia, una testimonianza, la ricerca di uno studente, il mattone di una ciminiera... tutti elementi messi sullo stesso piano e che fanno il progetto Ecotempo nel suo divenire, che ascolta come un'eco, che attraversa il tempo, non necessariamente in maniera cronologica, ma nello stesso modo in cui una persona ricorda e affronta con la parola e con il gesto un'esperienza vissuta".



 **CONSIGLIO
REGIONALE
DEL PIEMONTE**

URP

UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO

**l'Ufficio Relazioni con il Pubblico
del Consiglio regionale del Piemonte
è uno sportello al servizio dei Cittadini**

via Arsenale 14/G - 10121 Torino
tel. 011. 57.57.444 - fax 011.57.57.445
E-mail: urp@consiglioregionale.piemonte.it

Numero Verde

800-10 10 11



Gian Carlo Roncaglia

Fred (non più "Nando") Buscaglione aveva ormai imboccato i dorati sentieri del successo e le canzoni-storie scritte dall'amico Leo Chiosso e da lui musicate spopolavano, ponendosi però in una dimensione diversa da quella delle barche che tornavano sole o delle mamme che piangevano che allora andavano per la maggiore.

Per Buscaglione, però, i legami con il jazz non erano svaniti nelle nebbie del tempo. Nel "dancing" che si chiamava Faro Danze, in Via Po a due passi da Piazza Vittorio, Fred con la sua orchestra teneva banco col suo "Whisky facile" eseguito tenendo in mano un bicchierone di tè. Il bello però veniva dopo la mezzanotte, quando la band si ritirava e riappariva con divise da pompiere aggredendo il pubblico rimasto con puro Dixieland. Proprio come in California stavano facendo i Firehouse Five Plus Two (i "Cinque pompieri più due") del trombonista Ward Kimball, i quali si presentavano sul palco addirittura su un'autopompa Lafarge del 1914 che utilizzavano anche per gli spostamenti. Ma le faccende del jazz, quello verace, come andavano verso la metà del secolo?

Massimo Mila, per il rinato "Jazz" dell'Hot Club scrisse parole inequivocabili: *"Il jazz è tuttora una manifestazione genuina del nostro tempo: senza aver spento l'originario impulso popolare mette in mostra affinamento ed evoluzione stilistica in accordo con il volgere dei tempi. E basta questo per fare del jazz un capitolo insostituibile della musica moderna"*.

Jazz at the Kansas City

Pudicamente, su "Jazz" si riportava, come sede dell'Hot Club nonché della direzione del periodico, l'indirizzo "Parco Michelotti - Palazzina APM". Il fatto si è che l'APM altro non era che l'Associazione Provinciale Macellai, che aveva fatto costruire, sulle rive del Po, il proprio Circolo Sociale. Forse ai promotori dell'epoca pareva non sufficientemente consona la coabitazione, Né, d'altronde, era molto pubblicizzata l'ospitalità offerta dalla Camera del Lavoro (quella "storica" di Corso Galileo Ferraris) per le prove serali dei complessi facenti capo al Club. Ben otto erano quei complessi: dal jazz d'antan del trio di Bepi Zancan e della Augusta Jazz Band allo swing degli Honner's Swingers del Gruppo Swing di Torino e soprattutto del quintetto dell'Hot Club con Dick Mazzanti ed Emilio Siccardi; fino ai complessi a la page come il Trio Moderno Strumentale (di origini astigiane) e il Modern Jazz Ensemble capeggiato dal giovanissimo Enrico Rava, da poco "fulminato" dall'ascolto di Miles Davis e dall'Hard Torino Boppers. Erano maturi i tempi per la nascita dei "Jazz at the Kansas City", il complesso che più di ogni altro avrebbe dimostrato come, mentre nel resto d'Italia dominavano i complessi di tradizione neworleanista (dalla primigenia Roman New Orleans Jazz Band alla milanese Milan College

Jazz Society e così via), sulle rive del Po era il linguaggio swing alla Count Basie che dettava legge.

Il complesso, che ottenne clamorosi successi, era composto da Sergio Farinelli alla tromba con Renato Germonio, Dick Mazzanti al trombone, Emilio Siccardi al sax tenore, Piero Fasano al pianoforte, Piero Brovarone (il noto titolare del negozio di dischi di Via XX Settembre 70) al contrabbasso e il poi famosissimo Carlin Sola alla batteria.

Fu il vero inizio, per Torino. In realtà, però, di "inizi" non ce ne furono pochi nel microcosmo jazzistico torinese. Sedi e assetti societari mutarono assai sovente, come ricordò con bonario sarcasmo uno dei veterani, quel Silvio Vernoni che era stato presente ai concerti di Armstrong nel gennaio del '35 al Teatro Chiarella: *"Gli Hot Club venivano fondati e, poco dopo, regolarmente 'sfondati'..."*. E lo stesso Germonio, deus ex machina di mille iniziative, aveva ammesso che *"Gli Hot Club sono come l'Araba Fenice e continuano e risorgono dalle proprie ceneri"*.

Il fatto è che, con il trascorrere degli anni, la funzione aggregatrice degli Hot Club si stava dissolvendo. Il ritrovarsi per ascoltare assieme l'ultimo disco arrivato chissà da dove, quasi da novelli carbonari, non aveva più ragione d'essere perché dischi e negozi specializzati erano ormai ampiamente disponibili, e offrivano una ricca scelta. Si affermarono EP (Extended Play: dischi a 45 giri del diametro di 17 centimetri contenenti "ben" quattro pezzi) e LP (Long Playing, i "padelloni" a 33 giri), ma c'era chi continuava ad amare i vecchi 78 giri, ed è ancora un ricordo la svendita di Soresi, in Piazza Carlo Felice, che vide decine di appassionati torinesi strapparsi dalle

mani l'un l'altro i dischi in liquidazione: Odeon Swing Series, Parlophone, Columbia e persino i leggendari Sonovox, tre dischi in cofanetto realizzati dall'Hot Club Torino nel '46 con Germonio alla fisarmonica e, fra gli altri, "Nando" Buscaglione al contrabbasso.

I dischi si potevano tranquillamente ascoltare in casa: il "radiogrammofono", voluminoso e imponente, si era diffuso impetuosamente e la motivazione a ritrovarsi in un locale, spesso poco accogliente, calava con il trascorrere degli anni.

C'erano comunque, e come no, gli appassionati che non si accontentavano di ascoltare il jazz ma lo volevano suonare, magari con più entusiasmo e i soldi per loro avevano un significato insostituibile, tale da indurre il solito Germonio ed i soliti quattro volenterosi gatti a mettere in cantiere addirittura un vero festival al Teatro Alfieri, con un programma che si prolungò fino alle due di notte per proseguire poi nella sede del momento, il Circolo Bruno Buozzi di Via Santa Maria, sino alle luci dell'alba. Protagoniste le più rappresentative orchestre italiane, dalla Swing Band Torinese diretta da Germonio (19 elementi!) al pianista di ragtime Ettore Zeppegno, dal quartetto del romano Nunzio Rotondo con i torinesi Piero Angela e Franco Mondini al Dixieland della Milan College, della Original Lambro, della Junior Dixieland e via raccontando. Arrigo Polillo, in una encomiastica recensione su "Musica Jazz", così commentò: *"Diciamo dunque che ha vinto l'Hot Club Torino, che ci ha regalato un festival imponente e una ospitalità da Belle Epoque"*.

Tenendo conto che, nel microcosmo jazzistico italiano, fra Milano e Torino continuava a non correre buon sangue e che anzi non mancavano le punzecchiature, il fatto rimase da ricordare...

Negli anni Cinquanta, mentre ovunque in Italia jazz significa New Orleans, Torino è la prima a scoprire lo swing di Count Basie. E a farsi folgorare da Miles Davis



ed i soliti quattro volenterosi gatti a mettere in cantiere addirittura un vero festival al Teatro Alfieri, con un programma che si prolungò fino alle due di notte per proseguire poi nella sede del momento, il Circolo Bruno Buozzi di Via Santa Maria, sino alle luci dell'alba. Protagoniste le più rappresentative orchestre italiane, dalla Swing Band Torinese diretta da Germonio (19 elementi!) al pianista di ragtime Ettore Zeppegno, dal quartetto del romano Nunzio Rotondo con i torinesi Piero Angela e Franco Mondini al Dixieland della Milan College, della Original Lambro, della Junior Dixieland e via raccontando. Arrigo Polillo, in una encomiastica recensione su "Musica Jazz", così commentò: *"Diciamo dunque che ha vinto l'Hot Club Torino, che ci ha regalato un festival imponente e una ospitalità da Belle Epoque"*. Tenendo conto che, nel microcosmo jazzistico italiano, fra Milano e Torino continuava a non correre buon sangue e che anzi non mancavano le punzecchiature, il fatto rimase da ricordare...

Pari opportunità? Col korfball!

Mariangela
Di Stefano

Le femministe possono ritenersi più che soddisfatte perché anche in Italia, da un paio d'anni, si può giocare in squadre miste. Sembra fantascienza, invece esistono sport in cui scendono in campo, senza differenze di ruolo, uomini e donne. Maschi contro femmine, che si affrontano su un unico campo da gioco e che gareggiano nella stessa squadra senza buonismi nei confronti del sesso opposto. Anzi. Se no, che korfball sarebbe?

L'unico sport al mondo a prevedere le squadre miste è stato importato in Italia, a partire proprio dal Pie-

Ma come funziona?

Due squadre composte da otto giocatori (in ognuna quattro uomini e quattro donne) si affrontano su un campo un po' più grande di quello da basket. Come nella pallacanestro devono lanciare la palla nel cesto per guadagnare il numero più alto possibile di punti. Un'altra differenza rispetto al basket è che il pallone che si usa è quello da calcio. Ovviamente, vince chi segna più punti.

Ma chi è Domenico Bencivenga, e perché ha deciso di importare nel nostro paese uno sport così originale e sconosciuto? Lui è un torinese di adozione (è nato in Abruzzo, a Castelvecchio Subequo, ma ha sempre abitato a Torino) che ha fatto dell'arbitrare la sua vita: è stato direttore di gara ufficiale di ben ventidue discipline sportive diverse, korfball compreso naturalmente, per il quale è addirittura arbitro internazionale.

Mai proverbio fu più adatto di quello che dice che l'appetito vien mangiando, perché la passione per l'arbitraggio a Bencivenga è venuta proprio su un campo da basket quando era ancora uno studente li-

ceale e per un infortunio non ebbe la possibilità di gareggiare. Ma non rinunciò allo sport, diventando professore

di educazione fisica.

Parlando di korfball, Bencivenga spiega che *"l'idea di vedere maschi e femmine su uno stesso campo gareggiare con l'unico e comune obiettivo di vincere era avvincente"*. Allora andò in Olanda per osservare prima e importare poi questa disciplina e costituire, nel 2003 e proprio a Torino, la Federazione Italiana Korfball. *"Volevo uno sport in cui i due sessi fossero equilibrati - aggiunge - e in più andavo alla ricerca di qualcosa che fosse poco conosciuto in Italia e che potesse destare l'entusiasmo dei giovani"*.

Passo dopo passo, contatto dopo contatto, lo sport nato cent'anni fa nei Paesi Bassi sulla spinta del movimento femminista europeo è arrivato anche qui da noi.

La data di nascita ufficiale della Federazione è il 29 agosto 2003, che poi sarebbe la data di nascita della figlia di Bencivenga, Aurora. Per ora fa la presidentessa onoraria, in attesa, spera il padre, che sia abbastanza grande da poter giocare e coinvolgere i suoi amici. Nel frattempo anche il Korfball Club Aurora 2003

di Borgata Tagliaferro cresce.

Ma come è stata accolta in Italia questa disciplina? Viene da pensare che le donne farebbero la fila per far parte di squadre miste e potersi confrontare con quelli che sono da sempre i loro diretti avversari. Invece no. I più calorosi nei confronti del korfball sono stati proprio i maschi di qualunque età. *"Le donne invece sono apparse più fredde, ma conforta il fatto che si tratta di un dato comune agli altri Paesi del Sud d'Europa. Anche in Francia e in Spagna, le donne che fanno parte di squadre di pallaccesto sono poche"* prova a spiegare Bencivenga. Che quest'anno punta soprattutto sui bambini. Del resto, non si tratta certo di uno sport costoso che richiede caratteristiche fisiche particolari.

E i riscontri sono positivi: anno dopo anno sono sempre più numerosi i frequentatori dell'impianto sportivo di Moncalieri che prossimamente prenderà proprio il nome di PalaKorfball e che fa parte nel complesso scolastico della Scuola Elementare "Cesare Battisti" di Borgata Tagliaferro.

Per chi fosse interessato a provare, i corsi inizieranno il 2 ottobre prossimo e termineranno il 1° giugno 2007.

Per tutte le informazioni:

www.federazioneitalianakorfball.it ■

Nata cent'anni fa in Olanda, la "pallaccesto" si sta affermando anche in Italia. A cominciare dal Piemonte

mento ben riuscito per uno sport che presuppone il massimo del gioco di squadra e non fa sconti a nessuno.

A vederlo, il korfball, sembra molto simile alla pallacanestro - del resto l'olandese *korfball* significa proprio "canestro". Potremmo chiamarla "pallaccesto". Anche qui, in quello che è stato rinominato "la pallacanestro arancione" sono avvantaggiati i giocatori più alti, che possono più facilmente andare a segno.

È facile pensare che comunque tra uomini e donne una differenza sostanziale stia nella prestanza fisica molto dissimile tra i due sessi, ma in questo gioco le regole fanno sì che i giocatori siano tutti sullo stesso piano, e che la struttura corporea non faccia la differenza. Come? Niente contatti fisici tra i due sessi: gli uomini marcano gli uomini e le donne, le donne. Niente eccezioni. Così, non esiste un "sesso forte", almeno sul campo, durante le partite di questo che in ogni caso è soprattutto uno sport tattico.



Franco Fantini

Torino e il "cinema" tra Film Commission e nuovi tycoon

Se la prima proiezione cinematografica risale alla sera del 28 dicembre 1895 con la serata a pagamento al Grand Café al numero 14 del Boulevard des Capucines di Parigi, è la sera del 7 novembre 1896 che, nella cappella dell'ex Ospizio di Carità, in Via Po numero 33, a Torino, si ebbe la prima proiezione in Piemonte, ad opera del fotografo Vittorio Calcina e di Giuseppe Filippi, che ottenne dai fratelli Lumière un apparecchio di proiezione, diventandone rappresentante per l'Italia. Dal successo della prima proiezione nacque la necessità di alimentare le sale che cominciarono ad aprire a Torino. E fu Arturo Ambrosio, diplomatico ragioniere e proprietario di un negozio di ottica, a produrre i primi film a soggetto, lunghi dai 150 ai 200 metri, per arrivare ad opere di maggiore impegno, a partire dal 1911 con la riduzione per lo schermo dei testi di Gabriele D'Annunzio, come il capolavoro realizzato nel 1914 da Giovanni Pastrone, "Cabiria", ora fresco di restauro.

Torino, con la nascita degli stabilimenti Fert, diventa la capitale del cinema muto, dando vita ad un vero impero con il sorgere del divismo, di cui prime star furono Pina Menichelli e Lyda Borelli.

La crisi conseguente alla prima guerra mondiale fece perdere a Torino la sua prerogativa di capitale cinematografica italiana a vantaggio di Roma, che già nel 1915 contava 25 case di produzione, 66 noleggiatori e 50 cinematografi.

Con la morte di Stefano Pittaluga, industriale genovese che aveva dato notevole impulso alla produzione e alla conduzione di un monopolio di sale, gli stabilimenti Fert rimangono abbandonati a se stessi, bombardati durante la seconda guerra mondiale e rimessi in funzione dopo il 1955, ma con una produzione limitata a pochi titoli. Di buon esito commerciale e di indubbio impegno artistico si ricor-



dano, girati nel capoluogo piemontese, "Le amiche" di Michelangelo Antonioni, libero adattamento del racconto *Tre donne sole* di Cesare Pavese; "I compagni" di Mario Monicelli, del 1963, su uno dei primi scioperi attuati dai lavoratori tessili alla fine dell'Ottocento; "Amore e ginnastica" di Luigi Filippo D'Amico del 1973, tratto da un romanzo breve di Edmondo De Amicis, per il quale si ricreò con cura una Torino di fine Ottocento tra la Consolata e il Quadrilatero romano; e, più recentemente, nel 1998, "Così ridevano" di Gianni Amelio, sull'immigrazione italiana, articolata nell'arco di sei anni, dal 1958 al 1964.

Emersa dalla costola dell'Ufficio Cinema, sorto nel 1996 dalla collaborazione tra il Comune di Torino e la Regione Piemonte, nel settembre 2000 si è poi costituita, dopo una lunga gestazione, la Film Commission Torino Piemonte, con lo specifico compito di facilitare le produzioni nell'allestimento dei set cinematografici, dopo aver individuato

le zone più idonee alle location, consentendo l'utilizzo di strutture presenti sul territorio, l'occupazione di suolo pubblico e le riprese in edifici posti sotto la tutela delle Soprintendenze ai

Beni Architettonici e Culturali. Assommano così a 173 le produzioni realizzate in Piemonte tra il 2001 e il giugno 2006: 59 film, 927 settimane di lavoro, 2972 impiegate come personale tecnico, 1604 attori locali e 49.800 comparse. Forte di questo successo,

nel sistema cinematografico torinese ha appena annunciato il suo ingresso una nuova società, la Teknocine s.r.l., partecipata pariteticamente da Fargo Film (presente sul mercato come Gruppo Cooper dal 1977 e nata nell'aprile 2005 dall'unione di quattro professionisti della produzione pubblicitaria, cinematografica e televisiva - Valter Buccino, Massimo Ceratto, Roberto Strabella e Ladis Zanini) e da MgLab Italia. Il progetto è frutto altresì dell'accordo siglato con la Buskin

Film, società romana di produzione e distribuzione cinematografica internazionale, e con Unistudio s.r.l., leader in Piemonte nei service completi per cinema e multimedia, i cui teatri di posa di Venaria sono dal 1994 riconosciuti e certificati dal

Ministero degli Interni. La Buskin Film di Antonio Guadalupi, attiva dal 1999, ha fra l'altro coprodotto "L'acqua... il fuoco" di Luciano Emmer, "Le intermittenze del cuore" di Fabio Carpi, "I colori dell'anima - Modigliani" con Andy Garcia, e la commedia "A Good Woman" con Helen Hunt e Scarlett Johansson, di imminente uscita sul territorio nazionale.

L'investimento è di dieci milioni di euro per una ricaduta produttiva sul Piemonte, nei prossimi tre anni, che vorrebbe essere di trenta.

Lo scopo è attivare sul territorio le risorse tecnologiche ed incrementare l'occupazione. Due film sono già in produzione: sono cominciate le riprese di "The Etruscan Mask", un horror diretto dallo specialista Ted Nicolau, mentre è previsto per il prossimo ottobre il via per "Sleeping Around", una commedia italiana che segna l'esordio dietro alla macchina da presa di Marco Carniti.

A Teknocine è affidata la produzione esecutiva del film sul territorio piemontese.

Antonio Guadalupi della Buskin Film, alla presentazione del progetto a Torino (cui farà seguito un meeting a Los Angeles), ha precisato di aver individuato nella coproduzione il modo per portare il cinema in Piemonte, ed ovviamente per guadagnare, dal momento che si tratta di una società privata. Molti film prodotti in Italia, infatti, non trovano sbocco sul mercato internazionale, con conseguenti difficoltà nel rientro dei costi. Il metodo della coproduzione rende più agevole la circolazione dei film, almeno nei paesi a cui appartengono le società che li producono.

Loris Zanini della Fargo Film ha poi aggiunto che "qui si gira bene. Torino ha una grande varietà di location, figure professionali di cinema di livello molto alto, strutture tecnologiche come i Lumiq ed il MultiMedia Park molto vali-

de, condizioni di lavoro eccellenti, logistica agile, gente disponibile".

E c'è da credergli, visto che persino dai paesi dell'est Europa e dall'Oriente giungono a Torino troupe anche solo per girare raffinati spot pubblicitari. ■

Da qualche anno la Settimana Arte è tornata nella sua prima capitale

Dalla nostra
corrispondente
Fabrizia Galvagno

Dating in NY (n.2)

Sono seduta in un delizioso baretto, da sola col mio bel computer, e mi capita di infra-sentire una conversazione del tavolo accanto: la parola ricorrente è *relationship*. Eccoci di nuovo lì. Questa parola è la più pronunciata a New York. Insieme a *dating*. Sono ossessionati. E ossessionanti. Lo sport nazionale è mentire nel proprio profilo su siti come *match.com* e mandare foto false ai potenziali corteggiatori per poi andare all'appuntamento e, in alternativa: non farsi vedere perché il tipo è un cesso o non farsi vedere perché il tipo è fighissimo e tu gli hai mandato la foto (ritoccata) di tua cugina che fa la modella. Così fan tutti, comunque. Impazziscono per un appuntamento, uomini e donne. Sono ossessivi-compulsivi del dating. Prima vivevo con due Barbie, ora con due Big Jim, quindi mi sento ampiamente titolata a fare confronti ed avere un'opinione. In genere mi sento titolata comunque a sparare a zero su chiunque, ma questa volta mi appello alla statistica: 2 donne e

2 uomini su quasi 300 milioni di persone mi sembra un campione rappresentativo. Credevo che solo le donne passassero ore a parlare di come vestirsi o di strategie per intortare il ganzo, o a piangere col cuore spezzato di

fronte ad un barile di gelato alla vaniglia con pezzi di cioccolato, noci pecan, marshmallows, mandorle, noci di cocco, banane, uvetta, rum, fragole di bosco, coloranti, conservanti, addensanti e tranci di barrette iperproteiche.

Ma anche i maschi hanno i loro problemi. Quando radersi, ad esempio. C'è tutta un'equazione complicata che dà come risultato l'ora esatta in cui il rasoio deve fendere il pelo, in modo che il perfetto risultato di veluto porti la dama a smaniare per un bacio. Quindi se la tipa resta imprigionata nel traffico e il pelo ti cresce di un micron le tue azioni scendono drasticamente e sei fottuto. Sarete contenti di sapere che anche i maschi americani hanno un cuore. In generale l'attività dei cuori ameri-

cani è regolata da meccanismi che la scienza non ha ancora decodificato, ma se si prescinde da questo, questi stessi cuori americani possono essere argomento di estremo interesse, per noi non americani. Mentre scrivo i miei coinquilini stanno discettando sul modo in cui le donne li scaricano e su come siano stanchi di credere di aver trovato la donna dei loro sogni e poi sbattono il naso. Allora c'è un barlume di giustizia al mondo... NE-ME-SI!

I miei ragazzoni si chiamano tutti e due Michael: uno è uno scrittore dalle fattezze spaventosamente simili a Zio Fester, con una pancia di budino, l'altro un barista/attore bamboccione con addominali guizzanti e gambe lunghe. Sfortunatamente i miei orari mi condannano a passare molto più tempo con lo scrittore panzuto che con gambe di gazzella. Contro ogni previsione, il fighetto barista flirta con le clienti ma poi batte pochi chiodi, mentre lo scrittore è un serial dater. Così serial che torna a casa e mi dice Oh Fab, ho incontrato una donna stupenda, ci siamo baciati! E non si ricorda il nome. È successo con Trisha, Patricia, Michelle, Debbie, Rhonda, Bionda, Fionda e l'ultima è stata Meredith. Comparsa, bacio e scomparsa. Nuovo giro, nuova corsa.

La caratteristica di queste signorine è che passano dall'essere *soooooo sweet* a *bitch* senza soluzione di continuità. Si vedono una volta poi non si sentono per tre giorni. È La Regola: mai chiamare una prima del terzo giorno dal primo appuntamento, ma esistono altre regole che io immaginavo fossero già fuori moda perfino nel West. Vi offro alcuni spunti di riflessione da far impallidire anche il Gianni Morandi di "Fatti mandare dalla mamma": mai chiamarla di giovedì per uscire il venerdì; mai chiederle di uscire il sabato se non è almeno mercoledì e se non è almeno il terzo appuntamento; e soprattutto, mai tirare su il telefono se lei ti chiama per prima. Dicevo... lui le chiama tre giorni dopo e loro prima acconsentono ad uscire una seconda volta e poi richiamano dicendo che la zia del Kentucky è in città e loro la devono portare a vedere uno show di barboncini corea-



ni, oppure che l'amica del cuore è devastata dalla fine dell'ultima relazione e fanno un pigiama party a base di cibo cinese in microonde, ma richiameranno la prossima settimana promesso-promesso-promesso e scompaiono nell'abisso dell'internet dating.

Va detto che la memoria a medio termine dello scrittore funziona come la gamba di mio papà prima dell'anca bionica, per cui il suo cuore si incrina per qualche secondo ma non abbastanza a lungo per spezzarsi veramente.

Il cuore dell'altro arcangelo che vive con me invece è un filo più delicato, e ogni volta che riceve il due di picche sanguina. Una sera mi ha confessato che il suo problema è che tende ad innamorarsi sempre di tipe molto "femminili". Gorgeous Michael viene dalla stessa città di Dorothy del Mago di Oz, per lui "femminili" vorrà dire boccoli e grembiolino a scacchi? Ho carpito dalle sue frasi che in sostanza si trattava di *legally blondes* del Midwest che quando venivano a trovarlo a New York passavano tutto il tempo a comprare vestiti improbabili, che non indossavano mai, ma coi quali poi riempivano (bastarde!) le pesantissime valigione che si portavano in vacanza, con la pretesa che lui scarrozzasse loro e le valigione fino all'hotel da \$ 250 a notte della cui spartanità le bamboline si lamentavano sin dal momento in cui mettevano piede nella hall. Un cilicio di vita sentimentale.

Certi uomini condividono la passione per il calcio, certi per la pesca (quale è peggio?), ma Michael &

Michael condividono la passione per i siti internet per cuori solitari. Loro e almeno altri 200 milioni di figli e figlie di Washington. Una veloce visita guidata può aiutare a capire.

www.match.com è per i seri: ti inventi un profilo interessante, ti togli 7 anni, metti la foto di un altro e il primo che passa per di là te lo alza. Livello basic, molta concorrenza.

www.nerve.com (tradotto alla buona: *www.facciatosta.com*) è chiaramente per i farfalloni (anche se alcune fanciulle si stupiscono che il tipo dopo averle rapidamente sondate in orizzontale

raramente si dimostra interessato ad un secondo round). I miei bambini sono grandissimi fan di *nerve.com*, dove sostengono si incontra gente disinibita ma sana. Credo intendano HIV negativi, non sani di mente.

Poi c'è *www.jdate.com* che è solo per gli ebrei, che si autodefinisce "the leading Jewish singles network". Li vorrei provare a iscrivermi per vedere quanto ci mettono a capire che non sono ebrea. Secondo me c'è un non-Jewish detector che non lo puoi fregare, viene su dal cavo internet, guarda nel frigo e ti prende a mazzate in testa se vede che tieni sullo stesso ripiano latte e carne.

Confesso che 'sto internet dating mi percuote l'anima. Poniamo anche che il profilo menzognero e la foto falsa non ti mettano in allarme, come fa a piacerti uno che non hai davanti? E la chimica dove la metti? Ma dico io... e se ha l'alitosi? E se puzza di sudore? E lo spirito del corteggiamento, la seduzione come esperienza sensoriale, carnale e filosofica? Ma dov'è finita la pelle di Marinella, che frema al vento e ai baci? Qui ci si bacia all'ingrosso, come nemmeno nei sogni commerciali più perversi del signor Perugina. 'Sto paese ha inventato la formula *all-you-can-eat*: riempirsi fino a scoppiare, non importa se di calamari di gomma fritti l'altro ieri. Non dite che non c'entra, perché secondo me c'entra.

Tutto 'sto baciarsi è un gran via vai di saliva che passa da una bocca ad un'altra, ma qui se dici Cyrano de Bergerac ti rispondono "ah, io ADO-RO i formaggi francesi!". ■

Mentre metà della Mela si lambicca per trovare il vestito giusto, l'altra metà si chiede perché la relationship non dura: avranno sbagliato la rasatura?

Le antiche strade del contrabbando e delle acciughe diventano ogni anno un percorso d'arte tra le montagne e il mare

È iniziata alla fine di luglio, e proseguirà fino al 15 ottobre la quinta edizione della rassegna d'arte contemporanea nata nel 2002 e curata dal Centro culturale "Il Fondaco" di Bra in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura della Provincia di Cuneo, la Regione Piemonte e la Comunità Montana Langa delle Valli.

Ragion d'essere della rassegna è la promozione di un territorio di Langa che non è quello, ormai stranoto, dei vini e dei tartufi e delle dolci colline, bensì quello più aspro, meno conosciuto ma di indicibile fascino dell'antica Via del Sale, che attraversava le montagne e portava da e verso il mare contrabbandieri, viaggiatori, soldati, mercanti, mercanzie, e creava degli importanti collegamenti culturali fra la Liguria e il Basso Piemonte.

Lungo questi antichi percorsi, costellati di chiese, castelli, pievi, torri e semplici edicole votive, ora vengono collocate installazioni d'arte contemporanea, che non solo si collocano in un paesaggio magnifico ma interagiscono con esso; e men-

tre si ammira l'arte si possono fare interessanti e corroboranti soste, visto che la rassegna prevede una serie di iniziative collaterali: incontri letterari, laboratori, ma anche momenti enogastronomici in collaborazione con enoteche, botteghe e ristoranti.

La manifestazione presenta un percorso artistico ma anche geografico, riscrivendo lo snodarsi della strada fra luoghi affascinanti e poco conosciuti, che creano un legame intimo con gli artisti e le opere esposte.

Giovanni Anselmo, assieme a Grazia Toderi, espone a Saliceto. Anselmo, nato a Borgofranco d'Ivrea nel 1934, è stato uno dei principali esponenti del movimento dell'Arte Povera, per poi focalizzare il suo lavoro sull'accostamento degli opposti. Ha realizzato numerose personali in Italia e all'estero ed ha ottenuto nel 1990 il Leone d'Oro per la Pittura alla Biennale di Venezia.

Grazia Toderi, originaria di Padova, vive e lavora fra Torino e Milano. I suoi lavori esplorano il quotidiano realizzando composizioni apparentemente statiche ma in grado di concentrare una forte carica simbolica. Le opere dei due artisti sono esposte al Castello dei Marchesi del Carretto a Saliceto, un imponente maniero costruito alla fine del Cinquecento che custodisce preziosi affreschi, forse attribuibili a Taddeo di Bartolo.

Italo Antico, nato a Cagliari nel 1934, dopo esperienze di vita diversissime (dalla navigazione all'inse-

Via del Sale

gnamento) è uno scultore astratto-strutturalista, che sviluppa il tema della linea o dei fasci di linee rette spezzate e angolate nello spazio. In armonia con questo tipo di ricerca, Antico ha negli ultimi tempi inserito le sue strutture in acciaio, sottili e slanciate, entro ambienti nei quali esse paiono arrampicarsi per superare il limite della parete. Queste linee sono esposte nella corte del Castello Scarampi di Prunetto. Il castello risale a un periodo tra il XII e il XIII secolo, e ha la classica struttura rettangolare con torri angolari.

Franco Biagioni, pittore cuneese, espone a Leriche, nella Cappella di San Rocco. Costruita fra Tre e Quattrocento, è tipicamente romanica: un ambiente unico in pietra locale, con volta a botte e abside a semicintato affrescata con storie di Santi, recentemente restaurata. Quello che Biagioni presenta in questa rassegna è un lavoro di ricerca e memoria sulla vita della Valle Bormida nel Novecento, dagli antichi aneddoti di paese alla vita contadina per arrivare alla vicenda dell'Acna. L'opera fa parte del suo progetto "Tavolette": piccoli quadri che, come moderni ex voto, raccontano i fatti straordinari e la vita quotidiana e contribuiscono a mantenere viva la memoria.

Piero Fogliati, originario di Canelli, fin dagli anni Cinquanta vive e lavora a Torino, con una ricerca costante sulla generazione del suono, unendo la passione per la pittura a quella per la tecnologia nel cercare di riprodurre la percezione sensoriale di luce, suono, colore; non a caso la sua arte è stata definita anche "musica liquida". Espone a Bergolo, che con i suoi 79 abitanti è il comune più piccolo delle Langhe, per la precisione nella chiesetta dedicata a San Sebastiano, una struttura romanica risalente al XII secolo e posta in cima alla collina affinché questo Santo, protettore dai contagi, sorvegliasse dall'alto sul territorio.

Giorgio Griffa, biellese, "farmacista mancato", è un acquerellista e un viaggiatore di professione (scrive reportage per riviste specializzate), che per "La Via del Sale" ha realizzato un'intera parete di piccoli acquerelli su tela. Espone al Castello di Millesimo, le cui parti più antiche risalgono alla fine del XIII secolo.

Ester Viapiano espone alla millenaria Torre di Camerana, nata nel X secolo come casa-forte, piccola ma posta in posizione strategica. Nel 1268 passò ai Del Carretto che la ricostruirono completamente trasformandola nella torre quadrata ancor oggi visibile.



Omar Aprile Ronda e Cracking Art sono il punto d'arrivo della rassegna, nel senso letterale di arrivo al mare, a Spotorno. Ronda è stato il fondatore, nel 1993, di questo collettivo di artisti che prende il nome dal *cracking*, il processo che trasforma il petrolio in *virgin nafta* dalla quale si traggono la plastica e altri prodotti di sintesi. Esporranno 150 grandi gabbiani sul lungomare e nei giardini dell'oratorio della SS. Annunziata di Spotorno, in un incontro di naturale e artificiale che è la ragion d'essere di questo gruppo di artisti.

Via del Sale
Arte contemporanea
dalla Langa al mare

Orari

Le sedi espositive sono aperte al pubblico tutti i sabati e le domeniche fino al 15 ottobre, Giornata nazionale dell'arte contemporanea.

Info e prenotazioni:

Associazione "Il Fondaco"

Via Cuneo, 18 - Bra

tel. 339 7889565, 339 8010814

www.viadelsale.org



a cura di
Maria Vaccari

Cosa vedere e ascoltare a settembre

MALAFESTIVAL 2006

Ars in Mala Causa

24 settembre - 8 ottobre

Quinta edizione del Festival Internazionale di Arti Performative curato da Servi di Scena con la consulenza artistica di Giacomo Verde e inserito da quest'anno nel circuito "Piemonte dal Vivo".

Il Malafestival nasce dalla volontà di creare un legame tra il Teatro e la "Società del Malessere" ovvero tra il Teatro e tutta quella parte di popolazione che sta ai margini della Società del Benessere, che sopravvive galleggiando in un oscuro limbo oscillante tra legalità e illegalità, tra "devianza" e "normalità", tra l'essere al di là o al di qua di un confine geografico, culturale, mentale.

Il Malafestival indaga attraverso un canale artistico, definito "Ars in mala causa", che raccoglie forme espressive talvolta estreme nate per necessità, per sfogo, per ribellione e trasformatesi col tempo, la volontà e la passione in forme artistiche che oggi sono diventate punti di riferimento culturale consolidati.

L'*Ars in mala causa* è la materia organica che si sviluppa da inconscie e silenziate domande, è un modo per avvicinare la gente, per discutere e riflettere sulla società, sulla politica,

sull'uomo, sulla vita, nel tentativo di riportare il Teatro al suo profondo significato sociale.

Il Malafestival propone spettacoli esplosivi, spontanei, ospita artisti di livello internazionale che hanno affinato le proprie tecniche con costanza e coerenza artistica e poetica cercando di arrivare al cuore dello spettatore.

Quest'anno, ad esempio il laboratorio presso la Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" (dal 24 settembre al 5 ottobre) sarà condotto dalla **Candoco Dance Company**, con la partecipazione delle attrici de "La Girandola" e delle residenti di SCA Arcobaleno. La Candoco, fondata nel 1991 da Celeste Dandekere, ballerina professionista rimasta paralizzata dopo un incidente durante uno spettacolo del London Contemporary Dance, è la prima compagnia di danza che affianca danzatori diversamente abili a danzatori cosiddetti "abili". La loro è stata un'ascesa vertiginosa che ne ha fatto una delle compagnie più note al mondo, raccogliendo consensi di stampa, pubblico e colleghi degli ambienti artistici ed educativi. Il progetto si chiama *CS-Creative Survival* e il 6 ottobre la Candoco porterà in scena presso l'Espace di Via

Mantova a Torino l'anteprima di "Double Bill: The Journey + In Praise of Folly".

Anche il **Do**

Theatre sarà presente con lo spettacolo in prima regionale "Upside Down" tratto dal *Frankenstein* di Mary Shelley.

E ci sarà anche **Marcelli Antunez Roca**, fondatore della Fura dels Baus, che presenterà a Torino il suo progetto in divenire "Membrana", con la sua peculiare contaminazione di mezzi tecnici (robotica, animazione interattiva, software scenico, interfacce corporali) e risorse espressive (azione scenica, fumetto, materiali effimeri). Nelle due giornate in cui Marcelli sarà presente a Torino, "Membrana" verrà presentato attraverso incontri, installazioni, video, ma soprattutto con la presentazione del suo nuovo lavoro "Protomembrana" spettacolo che il Malafestival presenta in prima nazionale. Marcelli intende inoltre coinvolgere i giovani torinesi in una futura tappa di questo progetto.

Tema di quest'anno è il Contagio, nel suo significato più ampio e complesso (affrontato anche nella sezione estiva, svoltasi dal 20 al 23 luglio ad Avigliana). Laboratori teatrali, fra cui *Cercando Utopie: contagio Val di Susa* (ad iscrizioni ed aperto al pubblico) e spettacoli che andranno in scena alla Sala Espace di Via Mantova 38, Torino.

Info e prenotazioni:

Servi di Scena Opus rt
tel 011.19707362 /
9312527
www.opusrt.it

Polemos

L'opera d'arte fra conflitto e superamento

fino al 30 settembre, Forte di Gavi



Per la prima volta il forte di Gavi apre a una collettiva il cui tema è la parola greca che significa conflitto: da quello interiore a quello tra l'individuo e la realtà che lo circonda, da quello storico a quello primigenio da cui il mondo ha avuto origine. Nella co-

struzione della mostra si è guardato all'opera d'arte come ad un processo mai in quiete e mai in equilibrio, esso stesso campo di battaglia: tra l'opera e lo spazio che la contiene, tra l'occhio di chi guarda e la cosa vista, tra il visibile e l'invisibile eccetera.

Polemos accosta lavori realizzati con diverse tecniche: installazioni, fotografie, scultura, video.

Orario

martedì, mercoledì, giovedì:
ore 9:30-18:30

venerdì, sabato, domenica:
ore 11-20. Lunedì chiuso

Info:

Tel. 0143 642679

Ingresso gratuito

Incanti

Rassegna Internazionale di Teatro di Figura

26 settembre - 3 ottobre

Per la tredicesima edizione di questa rassegna, che quest'anno si trasferisce al Teatro Vittoria. l'antica fascinazione delle marionette incontra Torino Capitale Mondiale del Libro, e il risultato è un festival dedicato al rapporto fra teatro di figura e letteratura, a come quest'ultimo si ispira, racconta, trasfigura e reinterpreta la letteratura, dalla Bibbia alle fiabe, dal racconto gotico ai grandi classici.

Il Laboratorio di Teatro d'Ombre, in collaborazione dal 2000 con il Castello di Rivoli - Museo d'Arte Contemporanea, sarà dedicato all'Ombromania e tenuto dall'artista argentina Valeria Guglietti.

"Incanti" ospita una tappa importante del progetto *Beckett&Puppet*



di cui è promotore assieme ad altre importanti istituzioni italiane del settore. Verranno infatti proposti in anteprima alcuni lavori selezionati al concorso indetto in occasione del centenario della nascita di Samuel Beckett per la migliore messinscena di teatro di figura di un testo dell'autore irlandese.

Info:
www.festivalincanti.it

Torino Contemporanea 2006 Festival delle arti performative 15-30 settembre

Torino, Biella, Alessandria, Ivrea, Vercelli, Novara

Il festival nasce dall'unione di nove compagnie, e prende il via nelle Officine CAOS (15-17 settembre) con *Dialettico*, una serata dedicata alle differenze e alle possibili relazioni tra gli opposti. Il giorno seguente è la volta di *Dontworry*, una faccia a faccia con la paura quotidiana in un ambiente artificiale fatto di suoni, visioni ed emozioni.

A chiudere la prima tranche di spettacoli sarà *Si la muerte viene y pregunta por mi...*, un tentativo di esorcizzare la morte in un contesto come quello contemporaneo, dove i media vogliono convincerci che l'orrore e la violenza sono necessari e imprescindibili.

La settimana centrale del festival (20-24 settembre) ospita degli spettacoli sul territorio. Partendo da Biella, con Il Mercato dei Sogni che illustra *Preludio alla fuga*, lo smascheramento del tentativo di nascondersi dietro a ruoli e a riti, per appannare la nostra capacità di sentire, nella disperata illusione di non soffrire. Concentrata invece sulle perce-

zioni e sulle emozioni è la serata dal titolo *Intimacy* ideata da Valdapozzo (omonima la sede - Alessandria) con enodegustazioni, installazione e spettacolo di danza del Gruppo Nanou.

Ed ancora i *Frammenti di storie aperte* sono i protagonisti della performance di danza a cura di Residui, in scena a Chiaverano (Ivrea); mentre Vercelli ospita *Passaggi notturni*, teatro musica e danza per tutta una notte (bianca) con il Teatro dell'Elcamo che rielabora il mito di Faust. Gli appuntamenti sul territorio si chiudono con il Teatro delle Selve che propone un percorso itinerante sull'Isola di San Giulio alla ricerca delle *Voci perdute*, alla scoperta delle anime nascoste dei grandi personaggi che hanno lasciato un segno in questo antico borgo.

L'ultima settimana, L'Espace ospita *Icona, quando la luce benevola si spense* a cura de Il Mutamento Zona Castalia e Il Barrito degli An-

geli che, affiancati da musicisti e performers internazionali, tracciano un percorso alla scoperta dell'icona sacra, a metà strada tra illuminazione e ossessione, per scoprire la sua affinità con la poetica di alcuni artisti contemporanei come Klee e Fontana. *Ciò che resta*, ideato da Senza Confini di Pelle, è invece un unico evento in cui musica, performance e installazione agiscono simbioticamente nella narrazione del dramma sociale, tra passato, presente e futuro.

A chiudere questa terza edizione del Festival è *In bilico*, uno spettacolo a cura di Compagnia Sperimentale Drammatica e Mosaico Danza: un collage al femminile di voci, azioni, testi e movimenti inserito in un'installazione all'interno della quale il pubblico è invitato ad entrare e a partecipare nell'insieme di suggestioni che scoprono e mostrano la figura femminile in bilico.

Info e programma dettagliato:
www.torinocontemporanea.it

Festival Jazz Manouche

Dal 15 al 17 settembre torna a Borgo Dora il Festival nel nome del grande Django Reinhardt

Uno zingaro nato nel 1910 sul carrozzone della sua famiglia di suonatori ambulanti. Semianalfabeta, non riuscirà mai a leggere e scrivere con disinvoltura, non saprà mai leggere uno spartito.

Impara a suonare da autodidatta su una chitarrina spelacchiata, sin da ragazzino comincia ad esibirsi con orchestre locali e a incidere i primi dischi. A diciott'anni perde l'uso di due dita della mano sinistra nell'incendio del suo carrozzone, e per superare l'handicap inventa una nuova tecnica. Infatti è unico, inconfondibile anche per chi non ama particolarmente il genere.

È Django Reinhardt, per gli appassionati solo Django, e il genere è il *Jazz Manouche*, che il geniale chitarrista crea dopo esser stato "folgorato" dall'ascolto dei primi dischi di jazz all'inizio degli anni Trenta. Diventa un popolare e richiestissimo accompagnatore in orchestre da ballo e, nel 1934, forma il Quintette de l'Hot Club de France: con lui Stéphane Grappelli col suo violino, suo fratello Joseph, Luis Vola, Pierre Ferret. La guerra porta il violino a Londra, mentre la chitarra resta a Parigi a deliziare occupati e occupanti. Dopo la guerra arrivano le grandi orchestre americane, e Django suona con i più grandi, e soprattutto corona il suo sogno: una tournée in tutti gli Stati Uniti con l'orchestra di Duke Ellington. Ma le regole e le convenzioni dello showbiz non fanno per lui, e Django torna in Europa a seguire le sue passioni: la musica, la pittura, il biliardo, la



pesca. Muore giovane, nel 1953, di ictus.

Il Jazz Manouche è proprio il risultato dell'incontro e incrocio tra la musica degli zingari di ceppo antichissimo - i *Manouche*, appunto - che tra Quattro e Cinquecento arrivarono nell'Europa

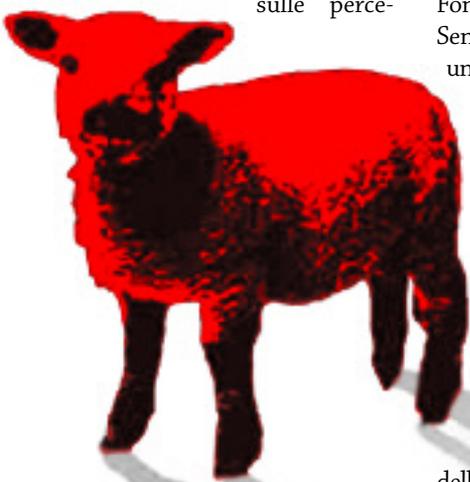
centro-occidentale, e il jazz. Col suo virtuosismo folle, Django non solo rivoluziona l'approccio alla chitarra, ma crea una musica che fonde le due tradizioni senza tradire né l'una né l'altra, aprendosi agli stimoli dello swing, del bebop, o delle suggestioni della chitarra elettrica ma senza perdere di vista il virtuosismo del violino, la melodia del classico Valzer Musette, i ritmi e i colori della tradizione gitana.

A questo genere, un vero e proprio mondo nel mondo del jazz, è dedicato il **5° Festival Internazionale Jazz Manouche**, che dal 15 al 17 settembre animerà le strade di Borgo Dora e il Cortile del Maglio, nel cuore più multietnico di Torino. Suoneranno gruppi provenienti da tutta Europa e dagli Stati Uniti e non mancheranno ovviamente i torinesi, e bravissimi, Manomanouche.

Tra gli eventi collaterali, oltre alle *jam session* per le quali sono stati predisposti diversi spazi, e a momenti di "palco aperto" per i gruppi esordienti che vogliono presentarsi al pubblico, da non perdere l'esposizione di strumenti musicali, accessori e splendide chitarre di liuteria (venerdì 15 dalle 19 alle 24, sabato 16 e domenica 17 dalle 11 alle 19).

I concerti all'aperto in Via Borgo Dora e Piazza Andreis sono gratuiti, per quelli che si svolgeranno nel Cortile del Maglio l'ingresso è di 10 euro.

Info: www.djangoreinhardt.it - www.manomanouche.com



Torino spiritualità 2006

Domande a Dio, domande agli uomini

Si svolge dal 19 al 24 settembre, fra Borgo Dora e molti altri luoghi di Torino, la nuova edizione della rassegna dedicata al dialogo interreligioso e interculturale e alla riflessione sulla dimensione etica e spirituale dell'essere umano e le forme di pensiero che questa assume nelle diverse culture e orientamenti spirituali. E dopo il grande successo della passata edizione, si arricchisce di nuove sezioni tematiche.



Giovani leaders per la pace proporrà due seminari destinati a giovani israeliani - palestinesi di diverse aree politiche che si incontreranno prima a Biella e successivamente a Torino per tre giorni con l'obiettivo di superare l'incomunicabilità e costruire un dialogo per la pace.

La tolleranza "conviene", organizzato con il Forum Giovani del Piemonte e con l'Assessorato alla Gioventù della Regione Piemonte, si rivolge all'associazionismo giovanile e prevede l'incontro con alcuni maestri della contemporaneità

Food for Peace, iniziativa organizzata in collaborazione con Slow Food, vuole mostrare l'assurdità della guerra a partire da una riflessione sul cibo. In Piazza Carlo Alberto sarà messa in vendita una pietanziera contenente due cibi, uno arabo, l'altro israeliano: cibi molto simili, perché i due popoli coltivano le stesse abitudini gastronomiche. Inoltre, diversi ristoranti torinesi proporranno un menù, "Il sapore della pace", unendo sapori apparentemente inconciliabili, che nel mescolarsi ritrovano armonia. Sempre in Piazza Carlo Alberto, in collaborazione con la libreria La Torre di Abele, ci sarà una *Piccola biblioteca della spiritualità*, che proporrà titoli sui temi della rassegna.

Domande al Male è dedicata al tema centrale di tutte le filosofie e religioni, curata da Ernesto Ferrero per Torino Capitale del libro.

Cuore della manifestazione saranno gli incontri con studiosi di diversa formazione e orientamento - filosofi, teologi, storici delle religioni, scrittori, giornalisti, scienziati, personalità della politica e dell'economia - nel corso dei quali verranno affrontati temi cruciali della nostra contemporaneità.

Per l'edizione di quest'anno, il comitato scientifico ha lavorato su tre filoni tematici. Il primo è **L'Oriente al**

di là dell'Occidente, che propone due percorsi: uno analizza la banalizzazione della filosofia e delle religioni orientali compiuta dall'Occidente, l'altro vuole evidenziare

alcuni aspetti del buddismo e dell'induismo sui quali il mondo occidentale dovrebbe confrontarsi seriamente.

Il secondo è **Conflitti, convivenze e riconciliazioni**, che si propone di elaborare le motivazioni del conflitto, le possibilità di riconciliazione e la necessità della convivenza.

Il terzo, infine, è **Le nuove moralità: il valore del silenzio**. Da molti mesi il silenzio è al centro dell'attenzione mediatica. Moda o segno dei tempi,

il parlarne evidenzia la necessità del silenzio nella nostra vita. Sempre nei giorni di "Torino Spiritualità" si svolgerà un convegno sul tema **Pluralismo religioso e modelli di convivenza**.

All'interno di ogni sezione ci saranno *lectio magistralis*, dialoghi oppure *Lezioni partecipate*, altra novità di quest'anno: sono incontri a numero

chiuso, gratuiti ma con obbligo di iscrizione, in cui i partecipanti possono ascoltare ma al tempo stesso possono porre domande e dire la loro opinione.

Attorno alla rassegna, una quantità di iniziative collegate, come concerti in collaborazione con Settembre Musica, prosa e letture commentate dei testi sacri di varie religioni.

Info: www.torinospiritualita.org

Palazzo Bricherasio

Cuba

Avanguardie 1920-1940

Fino all'8 ottobre

Una grande mostra che presenta, per la prima volta in Italia, i più importanti artisti attivi a Cuba tra gli anni Venti e gli anni Quaranta del Novecento.

Il percorso espositivo è suddiviso in tre sezioni che ripercorrono le tappe fondamentali della modernizzazione della pittura cubana e l'universo formale e concettuale in cui agirono artisti quali Victor Manuel García, Antonio Gattorno, Amelia Peláez, Eduardo Abela, Marcelo Pogolotti, Carlos Enriquez, Mariano Rodríguez, René Portocarrero, Mario Carreño, Wifredo Lam.

Il primo, incentrato sulla donna e sul ritratto femminile, si propone di segnalare gli elementi di continuità e la rottura delle vecchie formule nell'opera pittorica dei moderni. Molto interessante anche il tema



della coppia, che consente una riflessione intorno alla sensualità, così evidente nella personalità del cubano. In questo contesto spicca l'opera di Carlos Enriquez, la cui serie di nudi e di donne in atteggiamento omosessuale fu uno schiaffo al conservatorismo imperante, e lo inserì tra le personalità più progredite del suo tempo.

Il secondo nucleo si concentra sul tema dell'identità culturale, centrale agli ideali dell'avanguardia. Protagonisti sono la campagna e il mondo contadino cubano. Ma non è il paesaggio che interessa agli artisti, bensì i personaggi, la loro vita quotidiana e i loro miti.

Il terzo nucleo è interamente dedicato a Marcelo Pogolotti, il fondatore della corrente sociale nella pittura dell'isola.

Alberto Korda. Fotografo a Cuba

40 immagini del fotografo del "Che"

In contemporanea con "Cuba. Avanguardie 1920 - 1940", le sale storiche di Palazzo Bricherasio ospitano una rassegna dei lavori di Alberto Korda, uno dei *chroniclers* più importanti della rivoluzione cubana, passato alla storia come "il fotografo del Che", autore di quella che forse è la fotografia più famosa del Novecento e che fa parte della mostra assieme agli altri scatti che raccontano la storia vissuta da Korda, il suo voler scendere in strada per captare le emozioni del popolo cubano; il suo essere un semplice cronista, con la fortuna di aver fotografato straordinari personaggi della storia. E quel "Guerillero Heroico" è un filo diretto tra l'obiettivo e il cuore del fotografo.



Alberto Korda (nome d'arte assunto in omaggio al regista Alexander Korda) si chiamava in realtà Alberto Diaz Gutierrez, e prima della rivoluzione castrista aveva uno studio fotografico di moda e pubblicità. Con lo scoppio della rivoluzione, Korda divenne il fotografo del nuovo governo cubano, lavorando per il giornale "Revolución in", e la missione di promuovere, al di fuori dei confini, l'immagine di un governo dinamico e pieno di energie. Missione che portò a termine realizzando immagini non di regime, ma che sanno leggere la dimensione umana di eventi e soggetti spogliandoli della loro retorica.

Cuba: Avanguardie 1920-1940
Alberto Korda Fotografo a Cuba

Orario

Lunedì ore 14:30-19:30

Da martedì a domenica ore 9:30-19:30

Apertura serale:

giovedì e sabato fino alle 22:30

Prezzi

Intero 7 euro, ridotto 5 euro, gruppi e convenzionati 6 euro, bambini 6-14 anni 3,50 euro
Audioguide: singola 3 euro, doppia 4,50 euro.

Info: www.palazzobrigherasio.it

Fondazione Accorsi
Il Piemonte Barocco tra
architettura e arti decorative

Il ciclo di conferenze iniziato a maggio prevede, il 6 settembre, un incontro su **Le porcellane di Vinovo: l'oro bianco di casa Savoia**. Relatore Roberto Minarini, noto restauratore torinese, che della porcellana torinese ripercorrerà la storia, dagli esordi del conte Birago di Vische alla società Brodel-Hannong alla fiorentina produzione di Vittorio Amedeo Gioanetti.

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Prenotazione obbligatoria.

Gocce d'Arte in Piemonte

Nell'ambito della terza edizione della rassegna di itinerari culturali realizzati in collaborazione con importanti Istituzioni piemontesi, sabato 16 e mercoledì 27 alle ore 16 la Fondazione Accorsi propone **Suggerimenti d'interni torinesi. Palazzo Perrone di San Martino e Museo Accorsi**. La visita ai due edifici svelerà come, fra Otto e Novecento, l'architetto Giovanni Chevalley e

l'antiquario Pietro Accorsi hanno rivisitato nella loro epoca il gusto barocco.

Info e prenotazioni:

Tel. 011 8129116

www.fondazioneaccorsi.it



Remake

Progetto Maionese 2006
fino al 15 settembre

Nona edizione dell'iniziativa nata per favorire l'accesso delle donne al mondo della creatività, diffondere la cultura artistica delle e fra le donne e favorire l'incontro tra generazioni. Una creatività intesa come arti plastiche e visive ma non solo, che nel progetto entrano ad esempio creative della moda come Rosana Dassetto Daidone.

L'edizione 2006 vede impegnate 30 artiste, e intende ricucire ponti col

passato, riscoprire legami: di qui il cinematografico titolo "Remake", che significa ri-

facimento ma richiama anche l'idea di *make up*, *ready-made*, *r.e.m.*, quindi al trucco, all'immagine, ma anche al "già fatto" di duchampiana memoria, al sogno (la fase *r.e.m.*, appunto).

Il tutto è alla galleria En Plein Air di Pinerolo.

Orario

Sabato e festivi ore 15:30-19

gli altri giorni su prenotazione.

Info: Tel. 0121 340253

www.epa.it

In breve

Scultura Internazionale 2006

Il parco e il castello di Agliè ospitano **fino al 15 di ottobre** le opere di 33 artisti provenienti dall'Italia, dalla Svizzera e dal Giappone. La rassegna origina un confronto o dialogo tra memoria del passato e pensiero dell'oggi. La mostra rende anche omaggio a Giò Pomodoro e Franco Garelli.

Info: Associazione Piemontese Arte - tel. 011 2481790

Giuseppe Penone

Personale al Filatoio di Caraglio **fino all'8 ottobre**. L'artista ha contribuito a fondare il gruppo dell'Arte Povera, ed è uno dei massimi scultori internazionali. Attraverso le sue opere emerge una poetica che scaturisce dall'osservazione della natura e dei codici che la rendono decodificabile in modo scientifico. Info: www.marcovaldo.it

Il corridoio dell'arte/Il corridoio della paura

Diciassette artisti riflettono per immagini sulla paura. Oggetti, anomalie, ansie e fobie, sia individuali e patologiche, sia strumentalizzate dai gruppi di potere. La paura usata come arma di pressione sulle coscienze e la visione "sociale" della paura. Il "corridoio dell'arte" è quello dell'Assessorato alla Cultura della provincia di Torino di Via Bertola, 34, ma anche una proposta giunta alla terza edizione.

Fino al 30 aprile 2007, aperto tutti i giorni feriali dalle 10 alle 17

Sol LeWitt - Mario Merz

Una quarantina di lavori di Merz e di Sol LeWitt, il più importante rappresentante dell'Arte Minimale in Europa e in America riempie lo spazio della Fondazione Merz con la sua architettura pura ed essenziale che incontra le forme e i materiali di Merz. La pittura, il disegno e la geometria proiettati nell'architettura, sono i protagonisti di questa mostra e del nuovo allestimento di lavori di Mario Merz.

Fino al 24 settembre. Info: www.fondazionemerz.org

Subcontinente.

Il subcontinente indiano nell'arte contemporanea

La mostra s'inserisce nelle attività della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo legate all'anno dedicato all'Asia e indaga il panorama creativo del subcontinente indiano. Un progetto che ha riunito ventisei artisti per la maggior parte provenienti da India e Pakistan. Altri ospiti della mostra non sono legati etnicamente al subcontinente, ma lo hanno in qualche modo rappresentato nel loro lavoro. Le opere esposte sono state realizzate attingendo a differenti mezzi espressivi: dal video alle installazioni, dalla pittura alla scultura.

Si potrà visitare Subcontinente nello spazio espositivo di Via Modane, 16 a Torino fino all'8 ottobre. Info: www.fondsr.org

Pier Paolo Pasolini - Il cinema in forma di poesia

Fino al 24 settembre il Museo Nazionale del Cinema presenta fotografie di scena e foto scattate sul set di vari film di Pasolini. Non sono semplici documenti, ma immagini che catturano *"la drammatica fisicità delle immagini filmiche pasoliniane, la corporalità 'sacra' dei reietti e diseredati, la forza barbarica dello stile, la diversità poetica ed espressiva del suo stile"*. E se le foto di scena sono un documento prezioso del lavoro del regista, le immagini scattate sul set sono altrettanto interessanti, perché è in queste che il fotografo scatena la sua libertà espressiva, decide taglio, inquadratura, luce. Il tutto è particolarmente evidente nei ritratti di Pasolini, in cui la personalità di ciascun fotografo fa emergere di volta in volta aspetti differenti. Info: www.museonazionaledelcinema.org

Le ricette di settembre

Abbiamo parlato del peperone di Carmagnola e di riso, dunque ci è parso naturale dedicare a questi due prodotti le ricette di questo mese.

Peperoni al profumo di nocciola

Ingredienti

Un chilo di peperoni colorati e carnosì, mezzo bicchiere di olio di oliva, 3-4 acciughe sotto sale, 2 spicchi d'aglio, 10 nocciole piemontesi leggermente tostate.

Lavare, asciugare, abbrustolire e spellare i peperoni, affettarli e posarli su un colapasta.

Scaldare l'olio in una capace padella con l'aglio passato, le acciughe lavate nell'aceto e diliscate, e le nocciole tritate. Lasciar fondere il tutto senza arrostire, e spegnere.

Disporre le fette di peperone nei vasi, alternandole con la salsina, far raffreddare, chiudere ermeticamente e sterilizzare a bagnomaria per 20 minuti.

Questi peperoni si possono gustare da soli come antipasto; volendo, si possono servire caldi o tiepidi facendo scaldare il barattolo a bagnomaria.

Ricetta di Bianca Rosa Gremmo Zumaglini tratta da *Conservas, Leone & Griffa* 2000

Risotto con gamberi di fiume e ceci di Merella

Ingredienti

480 gr. di riso Arborio; 36 gamberi d'acqua dolce; un mazzetto odoroso composto da timo, alloro, salvia e maggiorana; un carota; una cipolla; una costola di sedano; 250 g. di ceci di Merella, olio extravergine di oliva, 60 grammi di burro, 2 bicchieri di vino bianco secco, prezzemolo per decorare.

Mettere i ceci a bagno in acqua fredda per 5 ore, scolarli, metterli in una pentola, aggiungere parte della carota, cipolla, sedano, poi aggiungere acqua, portare a ebollizione e cuocere finché i ceci saranno teneri. In una pentola, a freddo, mettere acqua e i rimanenti carota, sedano, cipolla e il mazzetto aromatico, portare a bollore

e scottarvi i gamberi (un minuto circa). Scolarli conservando il brodo di cottura, sgusciarli e tagliarli a pezzetti.

In una casseruola tostare il riso in poco burro e olio. Sfumare col vino bianco e far evaporare completamente, poi aggiungere il brodo dei gamberi e, a metà cottura, i ceci. Verso fine cottura aggiungere i tocchetti di gambero, quindi mantecare col restante burro.

Servire con una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Ricetta tratta dal libro *Il riso è...*, a cura di Piera Genta, 2006.

Nota:

I ceci di Merella sono una varietà particolarmente pregiata di questo legume, coltivata nel territorio della Merella di Novi Ligure. e inserita nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tipici del Piemonte.

Pollo saporito

Un pollo, peperoni di Carmagnola di diversi colori, cipolla, aglio, olive nere, capperi, rosmarino un'acciuga, sale q.b., olio d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Scarnificare bene il pollo (con la carcassa si potrà fare il brodo) dividendolo in pezzi di forma il più possibile regolare, non troppo grossi.

Pulire i

peperoni e tagliarli a pezzi. Affettare finemente le cipolle e preparare un trito con un rametto di rosmarino, la polpa delle olive, i capperi, l'acciuga dissalata e sfilettata e due spicchi d'aglio carnosì.

In un tegame, far scaldare tre cucchiate di olio, quindi soffriggerci la cipolla e il trito aromatico. Unirvi i pezzetti di pollo e rosolare bene a fuoco vivace, quindi sfumare con un po' di vino bianco, salare e proseguire la cottura a fuoco dolce, con tegame coperto.

Aggiungere i peperoni a cottura ben inoltrata, in modo che restino croccanti.

Torta di riso

Due etti di riso, 3 uova, 6-8 cucchiai di zucchero, un pizzico di sale, un bicchiere di latte, un pezzetto di vaniglia, scorzetta di limone, 2 cucchiai di uvetta ammollata nel Marsala

Mettere il riso nel latte assieme al limone e alla vaniglia e cuocere finché tutto il liquido sarà stato assorbito, quindi lasciare intiepidire.

Aggiungere al composto i tuorli ben sbattuti con lo zucchero e l'uvetta con il Marsala. Montare a neve ben soda i bianchi con un pizzico di sale e incorporarli al composto di riso, mescolando delicatamente dall'alto verso il basso per non smontarli. Mettere in una tortiera imburata e cosparsa di pangrattato o semolino e cuocere per un'ora circa a 170°.

Si può servire al naturale, con una spolverata di zucchero a velo e/o cacao oppure abbinandola a composte o salse di frutta, creme, zabaione eccetera. ■



Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 7
Settembre 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:
Franco Caresio, Federica Cravero,
Lucilla Cremonesi, Mariangela Di Stefano,
Franco Fantini, Fabrizia Galvagno,
Piera Genta, Cinzia Modena,
Gian Carlo Roncaglia, Alda Rosati-Peys,
Irene Sibona, 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.

CENTRO *di* DOCUMENTAZIONE *sulla* PICCOLA *e* MEDIA IMPRESA



Tutto ciò che viene pubblicato in Europa e nel mondo sulla piccola e media impresa è disponibile presso il Centro di Documentazione catalogato per fonti di provenienza, settore economico, argomento trattato.

- Banche dati
- Periodici e riviste
- Materiale bibliografico
- Studi e pubblicazioni

a disposizione degli operatori dei media e della comunità piemontese sia su supporto cartaceo che informatico. Il più completo archivio tematico sintetizzato su schede che tracciano i punti salienti del contenuto dei testi e dei documenti raccolti.

- Newsletter ■ Abstract ■ Focus group

lingue di lavoro: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo.

 **CasArtigiani**
PIEMONTE

Confederazione Autonoma Sindacati Artigiani
Via Santa Teresa 19 - 10121 Torino
tel. 011.5648811 - fax 011.562.9054
e mail: segreteria@artigianitorino.it
www.casartigiani.torino.it



Ad oggi in Piemonte sono 2150 i riconoscimenti d'impresa nei settori Ceramica, Gioielleria, Legno, Metalli comuni, Restauro ligneo, Stampa d'arte, Strumenti musicali, Tessile e abbigliamento, Vetro, Alimentare, "Altre attività" che hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza Artigiana, il marchio identificativo che comunica la qualità delle lavorazioni e rende riconoscibili i prodotti.

Sono 39 le imprese piemontesi del settore "Ceramica" che si fregiano del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana". Produzioni di altissima qualità che propongono con gusto e raffinatezza, la creazione del pezzo unico, le stufe, l'oggettistica, la stoviglieria, fregi e complementi d'arredo, la decorazione su ceramica e le lavorazioni più innovative.