



## Questo mese:

- **Carlo Mollino**  
e i suoi  
"mondi surreali e  
clandestinamente  
evocati"
- **Aziza**  
La danza orientale  
da Torino al Cairo
- **Palio degli Asini**  
Ciuchi al galoppo  
ad Alba

# Terra Madre

Non solo  
Slow Food:  
castagne, tartufi e funghi sulle tavole d'autunno

ISSN 1825-604X



9 771825 604001



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

# Parliamo di...

... La morale per me è che il nostro pianeta è stato portato sull'orlo del disastro finale da chi ha, nel tempo, accettato le 5 lire, per chiudere gli occhi, per tracciare scorciatoie, per avere di più a meno, e così via; e che sempre questo benedetto maledetto pianeta può essere salvato solo dai Bertulàs, da chi, per etica o per divertimento, non ci sta, non rinuncia. E allora tenetevi forte perché stanno arrivando: Torino, tra il 26 e il 30 del mese, sarà invasa da 5000 "Bertulàs" provenienti da tutto il mondo per la seconda edizione di "Terra Madre" (**ma chi era Bertulàs? Ce lo spiega Bruno Boveri, assieme a molte altre cose su Terra Madre e al Salone del Gusto, e a un'intervista a Eric Vassallo, che di Terra Madre è l'organizzatore, p. 4 e 5).**



Il Salone del Gusto è Comunicazione, il che è fondamentale, perché il primo passo per difendere i "piccoletti" a rischio di estinzione e oblio è far sapere che esistono, anche se poi l'altra faccia della medaglia è il nascere di mode e manie - vedi lardo di Colonnata, pomodoro di Pachino eccetera. Ma il Salone diventa solo un enorme parco giochi gastronomico se non ci stimola la voglia di far entrare la Qualità nel nostro quotidiano alimentare. Il che non significa cercare questa o quella specialità astrusa una volta tanto, ma pretendere che tutto quel che mangiamo sia "buono, pulito e giusto" (**Lucilla Cremonesi torna ad esplorare l'artigianato alimentare piemontese, p. 6**)

Son tutti funghi, e tutti hanno i loro alberi preferiti. I cugini ricchi crescono sottoterra e si chiamano tartufi. La famiglia di superficie è assai più numerosa, ed ha anche lei i suoi bravi quarti di nobiltà, rappresentata dai Porcini. Orgoglio e vanto di varie zone del Piemonte ma soprattutto di Gavi, che al fungo dedica ogni anno una grande Festa. (**Alda Rosati-Peys parla di funghi e fungaioni, p. 8**)



Dicono che quando piove sul grano già mietuto, il tartufo cresce bene. E chissà se anche quest'anno quella del Tuber Magnatum Pico sarà una stagione buona. Quello che è certo è che anche quest'anno la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba, giunta all'edizione numero 76, si propone con un programma di eventi ricco e accattivante, che porterà nella capitale delle Langhe migliaia di intenditori o semplici buongustai. (**ce ne parla Federica Cravero, p. 10**)

Tra le sagre d'autunno in Piemonte, campeggia il Palio: esili fantini montano al pelo infuriati purosangue per tre giri della piazza infuocata e urlante. Di tutt'altro genere l'approccio ad Alba, dove si corre in groppa agli asini e la vittoria è spesso affidata all'umore di questi simpatici animali. Tanto che oltre ai fantini la squadra comprende anche gli spingitori, che devono aiutare il ciuco a compiere tutto il percorso. (**Claudio Tosatto e il Palio degli Asini di Alba, p. 11**)

Mettiamolo subito in chiaro: per quanto tutte le "feste" che coinvolgono gli animali dovrebbero scomparire da un mondo che si dice moderno e civile, sarebbe sciocco non ammettere che ci sono indubbiamente delle gradazioni di accettabilità. Quindi, se il Palio coi cavalli è assolutamente out, quello degli asini è abbastanza in. (**altri asini galoppanti in Piemonte, p. 11**)

Una volta le chiamavano il "pane dei poveri". Ai giorni nostri, però, chi compra quei cartocci gialli e caldi agli angoli delle strade, non troverà le castagne un cibo esattamente economico. Anzi. Quei frutti marroni, che riempivano i piatti degli abitanti delle valli alpine piemontesi, oggi sono diventati un peccato di gola costoso. In Piemonte, la regione col record di varietà conosciute - oltre mille - ottobre è il mese della castagna per eccellenza. (**Mariangela Di Stefano sul recupero di un antico essiccatoio a Cortemilia e sui principali appuntamenti del mese con le castagne, p. 12**)



Una distesa pianeggiante e senza confini, dove la vista si perde per chilometri tra il giallo paglierino dell'erba e il viola intenso della brugheria; sullo sfondo, a interromperla, una catena di montagne e pochi alberi che formano isolate macchie scure; sembra che da un momento all'altro possa far capolino la criniera di un leone che insegue una gazzella. Non è la savana, ma le Baragge, i tipici altopiani ai piedi delle Alpi piemontesi. (**Ilaria Testa ci guida attraverso un lembo d'Africa in Piemonte, p. 14**)

Se ti affacci alla finestra, lo spettacolo è quello delle Prealpi biellesi e fa da diversivo alle ore di lezione e momento di pausa per quelle di studio. Le finestre sono quelle di Città Studi, progettata da Gae Aulenti, costruita in periferia ma senza rompere il legame con la città (**Benedetta Lanza su un campus all'avanguardia alle porte di Biella, p. 15**)

A fissare quegli occhi azzurri c'è il rischio di restare ipnotizzati. Il suo sguardo è magnetico come un riflesso di sole sul picco di una montagna innevata. Ma non ci vuole molto ad intuire che dietro quegli occhioni e dietro quella cascata di capelli rosso-castani c'è tutta la grinta, la determinazione e l'ostinazione che l'hanno portata a calcare i più prestigiosi palcoscenici del mondo... (**Nico Ivaldi intervista Aziza, p. 16**)

Tra i graffiti di quell'epoca c'è l'immagine, che fa oggi sorridere, scattata al muro del campo sportivo parrocchiale di Asti sul quale, dopo una partita fra melomani e jazzofili locali (vinta da questi ultimi a mani basse), comparve a lettere giganti la scritta "VIVA IL JAZZ AB-BASSO LA LIRICA". (**L'avventura del jazz a Torino, raccontata da Gian Carlo Roncaglia, p. 18**)

Che ci fa la più grande cantante ros-siniana di sempre, nella prima me-

gaproduzione musical all-black del cinema americano? La cantante è Marilyn Horne, il film è "Carmen Jones", e lo si può rivedere a "Hollywood in Blue", anteprima "cinematografica" della rassegna "Blues al Femminile" (**tutti i dettagli a p. 19**)

Mentre camminavo per SoHo una domenica pomeriggio di non tanto tempo fa, indossando un nuovo vestito killer blu, le scarpe bianche con una punta lunga 15 cm e il super cappello da cowboy, nuovo di pacca, aggirandomi per negozi che vendono capi d'abbigliamento che non sono in grado di permettermi ora, e che sarà di cattivo gusto indossare quando (se) mai potrò permettermeli fra 20 anni, ho ricevuto una telefonata. La telefonata cominciava con "è un'emergenza"... (**New York Soundbites di Fabrizia Galvagno, p. 20**)

C'è tutto il suo percorso artistico, oltre quarant'anni di intuizioni e di lavoro, nella mostra antologica che la Regione Piemonte dedica a Riccardo Cordero, 64 anni, da Alba, uno degli scultori piemontesi più apprezzati e conosciuti anche all'estero. Oltre sessanta le opere in mostra alla Sala Bolaffi, selezionate per cogliere i vari periodi creativi e di ricerca dell'artista piemontese che ha viaggiato tra l'evoluzione della cultura artistica e il procedere di una ricerca... (**ce ne parla Nico Ivaldi, p. 21**)

Negli anni '60, la palazzina al numero 2 di Via Napione a Torino ospitava la casa-studio di un architetto appassionato di volo acrobatico, di un fotografo con il pallino dello sci, di un *viveur* con cattedra al Politecnico, di uno studioso dell'occulto affetto da dandyismo, di un



designer d'interni impregnato del futurismo innato dei bolidi da record, da progettare e da guidare. Eppure, l'inquilino era uno solo... (**Milena Ver-cellino ci racconta tutto su Carlo Mollino, p. 22**)



# Arrivano i Bertulàs!

Bruno Boveri

Permettetemi due divagazioni, che sembrano tali, ma alla fine sono pertinenti.

Allora, siamo ormai allenati e ahimé abituati alle frequenti grida di dolore che da parte di tanti scienziati si levano periodicamente sullo stato del nostro beneamato pianeta. Malato terminale indirizzato, dicono, alla catastrofe finale in... e qui le stime variano da un secolo, cinquant'anni e via via sempre più in fretta. Ora dall'Inghilterra la British Association of Scientists pone come termine di rovina irreversibile il 2025 (il surriscaldamento del pianeta, il cosiddetto "effetto serra" arriverà ad un punto di non ritorno) e ci concede dieci anni per cercare di invertire la tendenza, per, come dice letteralmente, "adottare drastiche misure". Altrimenti, fine delle trasmissioni.

Seconda divagazione, più leggera. Agli inizi di settembre, a Canale d'Alba, bel dibattito tra Enzo Bianchi (patriarca della comunità di Bose) e Carlo Petrini (Presidente di Slow Food International) sul tema "Vino e divino. Laicità e fede nel mestiere di vignaiolo". Petrini ricordava, tra le altre cose, le tante chiacchiere di politica e filosofia, inframmezzate a provvide bevute, fatte nel salotto di Bartolo

Mascarello, a Barolo, col padrone di casa, Nuto Revelli e altri intellettuali torinesi frequentatori abituali. E diceva, sempre Petrini: *"Fu lì che sentii parlare di Bertulàs, un vignaiolo che una sera sorprese tra i filari il medico condotto appartato con una ragazza. Il suo silenzio venne comprato per 5 lire, all'epoca una grossa somma. Ma dopo qualche giorno Bertulàs andò dal medico a restituirgli i soldi, 'Sa, ho pensato che mi fa troppo piacere raccontare questa storia'..."*

Beh, la morale per me è che il nostro pianeta è stato portato sull'orlo del disastro finale da chi ha, nel tempo, accettato le 5 lire, per chiudere gli occhi, per tracciare scoriale, per avere di più a meno, e così via; e che sempre questo benedetto maledetto pianeta può essere salvato solo dai Bertulàs, da chi, per etica o per divertimento, non ci sta, non rinuncia.

E allora tenetevi forte perché stanno arrivando: Torino, tra il 26 e il 30 del mese, sarà invasa da 5000 "Bertulàs", provenienti da tutto il mondo, per la seconda edizione di "Terra Madre", per incontrarsi e confrontarsi sulla realtà e sui destini dell'a-

gricoltura, per la difesa della biodiversità, per la difesa della "vita".

Nell'ottobre del 2004, la prima edizione si tenne nel Palazzo del Lavoro. Quest'anno la sede ufficiale è l'Oval, molto più vicino e collegato coi padiglioni del Lingotto dove in contemporanea si terrà il Salone del Gusto. Parteciperanno a questo nuovo incontro 1670 comunità del cibo. Cioè, citando ancora una volta Petrini dal suo ultimo libro *Buono, pulito e giusto*, "La comunità del cibo è un'entità fisicamente individuabile, che ha valori, interessi e destini comuni e che si occupa, con la salvaguardia dei semi, la raccolta, l'agricoltura, l'allevamento, la pesca, la trasformazione, l'educazione e con altre attività gastronomiche, di far sì che un cibo, prodotto su piccola scala, arrivi fino a chi lo mangerà".

Insomma, le comunità del cibo sono le nostre buone mamme che ci danno le cose buone di cui nutrirci, nel rispetto dell'ecosistema e della natura. Tornano ad incontrarsi visti i buoni risultati di due anni fa: il "riconoscersi", intanto, il vedere altri che hanno comunanza di interessi e opere; poi il mettersi in relazione, tessere rapporti e dare inizio ad una rete virtuosa di scambio, di messa in comune di conoscenze e pratiche. E così, per fare un esempio, comunità africane sono sta-

te (e saranno nuovamente questo mese alla fine della manifestazione) ospiti di comunità di produttori di bottarga, in Toscana, per imparare i segreti della produzione di questa prelibatezza, produzione che è stata a questo punto avviata nei loro paesi di origine. Con vantaggi per tutti.

Terra Madre, in concreto, vorrà dire assemblee plenarie e conferenze sui grandi temi che coinvolgono tutto il sistema agroalimentare planetario, dagli Ogm alla pesca sostenibile, dalle colture biologiche alla necessità di interscambi sempre più

**Terra Madre  
raduna a Torino  
contadini  
e comunità del  
cibo da tutto  
il mondo,  
quelli che  
"non ci stanno"**

diretti con riduzione delle intermediazioni della grande distribuzione; ma anche tavole rotonde più ristrette dedicate ai problemi della quotidianità della produzione agricola. Quest'anno, poi, è prevista la presenza di mille cuochi, an-

che loro provenienti da tutto il mondo, considerati i veri terminali della produzione agroalimentare di eccellenza, in quanto sono concretamente il legame fondamentale tra produzione e consumo. Ci si aspettano grandi cose da questo incontro tra chi produce le materie prime e chi le trasforma in modo mirabile.

Altra presenza prevista, insieme a quella dei cuochi e dei produttori, è quella di studiosi e ricercatori delle più importanti università internazionali, i cui istituti sono coinvolti in prima persona nella difesa della biodiversità e delle colture sostenibili. Insomma, per la prima volta si troveranno a confrontarsi chi produce, chi manipola e trasforma e chi studia il cibo in tutte le sue tappe di sviluppo.

Non sarà facile entrare all'Oval. Oltre ai partecipanti in prima persona a Terra Madre, val a dire comunità del cibo, cuochi e rappresentanti delle università, potrà accedere solo chi sarà in possesso di regolare invito, difficile assai da ottenere.

Comunque, Terra Madre avrà suoi spazi al Salone del Gusto (i Presidi internazionali, per dirne una), sarà presente tramite videoschermi collegati in diretta, con iniziative collaterali ad Atrium e, la sera di sabato 28, invaderà informalmente un paio di piazze del centro.

Noi, fuori, state certi, facciamo il tifo. Nell'interesse di tutti. ■



**Il Salone!**

Ci risiamo, grazie a Dio. Cinque giorni di piacere assoluto, a girare tra delizie planetarie, golosità da capogiro, colpi di fulmine irresistibili. Il Salone del Gusto nobilita e consacra un'annata intera di lotta con la bilancia, giustifica sfrenatezze e deliqui. Ormai lo sapete: qui troverete tutto, dico *tutto* quello che un amante del cibo può desiderare, in tutti i campi e in tutti i settori. Ma oltre agli stand, alle Vie del Gusto, ai prodotti dei presidi di Slow Food, ci sono Laboratori del Gusto (per dare profondità conoscitiva al piacere dei sensi) ed esibizioni di grandi cuochi, cene stratosferiche e verticali di vini impedibili in cui perdersi. Il difficile sarà riuscire ad intrufolarsi in questi luoghi del piacere (dico i Laboratori e le cene) perché il *sold out* è pressoché certo. Comunque ve ne segnalo qualcuno, pochi, per tentare, per provarci e se ce la fate, mi ringrazierete.

Allora, giovedì 26 una bella verticale di Riesling della Mosella; venerdì 27 una verticale di Sauternes Chateau Gillette; sabato 28 un'incredibile verticale di Marsala Florio (1997, 1986, 1964, 1948 e 1932); domenica 29 verticale di Chateau Pradeaux, un Bandol da urlare; lunedì 30 per finire una gustosa verticale di Culatello di Zibello (sì, proprio lui, non è uno scherzo!): quattro stagionate-quattro (12, 20, 24, 36 mesi) del miglior salume italiano.

Cene, solo due. Sabato sera al ristorante La Pista, sul tetto del Lingotto, arriva Antonio Graziano: era cuoco del "Mulinazzo" di Villafrati (vicino a Palermo) ora chiuso perché si è trasferito niente meno che a Mosca; domenica, Ciccio Sultano del "Duomo" di Ragusa (miglior cuoco siciliano) a Le Meridien Turin Art+Tech. Siate felici.

bb.

# Sogno o incubo?

Intervista di Bruno Boveri

Parliamo di Terra Madre, da un'angolatura concreta, "terra-terra" se mi passate il gioco di parole, con Eric Vassallo, Governatore di Slow Food Italia e, in quest'occasione, ancora una volta, come già per l'edizione del 2004, responsabile del rapporto con i volontari, con le associazioni, e di logistica locale.

**Torna Terra Madre. Incubo o gioia?**

*Incubo no, ma legittima preoccupazione legata ad un evento straordinario che per cinque giorni ospiterà 5000 operatori del cibo, 1000 cuochi e 400 professori universitari provenienti da 150 paesi del mondo. Anzi un incubo c'è: le condizioni dei miei poveri piedi messi a dura prova nell'attraversare senza sosta la vastità del Palazzo del Lavoro nel 2004 e, probabilmente, dell'Oval quest'anno. Tutto secondario rispetto alla gioia di partecipare ad un evento straordinario e condividere l'impegno, sempre entusiasta, profuso dai cinquecento volontari di tutte la età.*

*tre argomenti forti:*

*- il rafforzamento della rete di interscambio tra le comunità che entreranno in contatto con i cuochi e le università presenti all'evento;*

*- l'agroecologia e tutte le questioni relative ad un'agricoltura rispettosa dell'ecosistema anche attraverso un rapporto forte con le realtà dei Presidi Slow Food;*

*- la ricerca e l'individuazione di strumenti atti ad agevolare l'accesso al mercato oggi quasi totalmente controllato dalla produzione e dalla distribuzione agroalimentare di massa.*

**Lo cosa più complicata, immagino, sia far combaciare il tutto: la gente sparsa su tutta la regione e gli impegni comuni in città. Ce la fate? Come ce la fate?**

*Nonostante la macchina organizzativa, nella prima edizione, abbia sostanzialmente funzionato bene,*

*del cibo, la gestione delle cuffie per la traduzione in otto lingue, arrivi, partenze su più di cento autobus, esigenze differenti di alimentazione, l'accompagnamento dei gruppi al Salone del Gusto, ecc. In questa edizione si aggiunge un fatto di straordinaria importanza che prevede una forte partecipazione della città all'evento ad Atrium e soprattutto nella notte del sabato 28 ottobre in cui si festeggerà Terra Madre in due importanti piazze torinesi. Ce la faremo, ne sono certo. Le nostre squadre interagiscono ormai al meglio.*

**Per noi, Terra Madre è l'incontro di chi ci nutre. Per Eric Vassallo, che l'organizza, è qualche migliaio di persone da alloggiare, nutrire, trasportare. Tutti i giorni.**

**Il tuo ricordo più bello di Terra Madre 2004?**

*L'assemblea plenaria dell'inaugurazione quando un rappresentante per nazione andava a sistemarsi nella tribuna d'onore: uno spettacolo di globalità virtuosa espressa dai mille colori, lingue, abbigliamenti, costumi fino agli attrezzi di lavoro esibiti come simboli del proprio vissuto quotidiano. Essendomi, prevalentemente, occupato dell'organizzazione dei 500 volontari non potrò mai dimenticare le decine di ragazzi ("la meglio gioventù") che a conclusione della manifestazione si commuovevano per quanto avevano avuto modo di vivere in quei giorni eccezionali.*

**La tua speranza più bella per Terra Madre 2006?**

*Di poter dare un contributo, di sicuro non da soli, perché si creino le condizioni per una società che sappia ristabilire un rapporto corretto con l'ambiente in cui viviamo ed inviare a tutto il mondo un messaggio di concreta convivenza tra i popoli. Chiusura retorica? No! Terra Madre vuole provarci!*



**Quali sono le diversità principali rispetto alla scorsa edizione?**

*Nella prima edizione si è riusciti a non fare dell'evento una mera e generica denuncia dei problemi legati alle piccole produzioni del cibo ma si sono gettate le basi per realizzare una rete di interscambio di informazione tra i delegati. Questi contatti hanno, poi, avviato iniziative locali o internazionali tra le comunità del cibo con lo scopo di scambiarsi conoscenze ed esperienze. Quest'anno i grandi temi prioritari si orienteranno su*

*quest'anno siamo intenzionati a non ripetere alcuni piccoli errori commessi in quella occasione. Tra le mille cose da risolvere, di fronte ad un evento di questa portata, il momento più delicato lo si incontrava quando si doveva, a fine serata, imbarcare sui bus i nostri ospiti per il rientro nei propri alloggiamenti sparsi in tutta la regione. Ci pare, quest'anno, che la macchina sia ben oliata, ma non sottovalutiamo le difficoltà a concertare assemblee plenarie, laboratori della terra, gli inediti laboratori di sensorialità*

Lucilla Cremoni

Il Salone del Gusto è il più globale degli appuntamenti anti-globalizzazione, un potente incrociatore mediatico in grado di fare ombra, almeno per qualche giorno, ai carrozzi pubblicitari dell'industria alimentare di massa.

È un complimento, intendiamoci, ché qui possiamo ben dire, a costo di sembrare retorici, che abbiamo un caso raro, anzi unico, di gigante che difende i piccoletti affinché possano continuare ad esistere e ad essere se stessi, l'uno diverso dall'altro, non omologati, e non si finisca per avere la Birra ma si continui a parlare di cipolle, mele, birre, eccetera. È il primo e fondamentale passo

**Per riconoscere e praticare la Qualità nel nostro mangiare quotidiano, non dobbiamo cercare solo i prodotti, ma anche i produttori certificati.**

affinché i piccoletti possano continuare a esistere è far sapere che esistono: la comunicazione è tutto, o quasi, e il Salone è Comunicazione. L'altra faccia della medaglia è lo svilupparsi di vere e proprie mode legate a questo o quel prodotto, che improvvisamente diventa un *must*: non sei nessuno se pensi ancora di poter vivere e cucinare senza il pomodoro Pachino, la cipolla di Tropea, la Chianina e il limone di Amalfi! Per non parlare del supergettonato lardo di Colonnata, davanti al cui stand il pubblico si ammassa, contendendosi a suon di euro fino all'ultima fettina.

Che ci volete fare? È la potenza della Comunicazione.

Il fatto è che la Comunicazione non funziona allo stesso modo per tutti i prodotti, e qui andare a discettare sulle cause vere e profonde di tutto ciò sarebbe troppo complicato e forse anche un esercizio fine a se stesso, senza una contropartita, come si suol dire, propositiva.

Ora, è chiaro a tutti che certi prodotti "acchiappano" di più, perché sono più golosi, perché provengono

# Filetto baciato o salsicce texane?

da posti suggestivi, perché hanno una storia più fascinosa. È ovvio, ad esempio, che se proprio non si è dei vegani integralisti la porchetta eccita i sensi ben più di una castagna secca, anche se quella castagna è un pilastro dell'alimentazione, della cucina e, più in generale, della civiltà alpina che obiettivamente rappresenta le nostre radici assai più della norcineria umbra o laziale.

Ma siamo pronti a scommettere che la gran maggioranza dei fans che con variabile spontaneità s'illuminano d'immenso all'evocazione del "Colonnata" non sarebbero affatto in grado di distinguere da un qualsiasi altro lardo di alta qualità - quello di Arnad, ad esempio, o quello di Cavour, che non è secondo proprio a nessuno. Il culatello di Zibello è un'esperienza mistica: perché, il filetto baciato no? Eppure, quanti sanno cos'è?

Sono esempi banalissimi, lo so, ma rendono immediatamente chiaro il valore aggiunto dato da una buona comunicazione. E ancora una volta mette in evidenza una tara secolare ed endemica del Piemonte: è un posto in cui le cose si fanno, ma *esagerumenan*, non vantiamo e

troppo, non andiamo a strombazzarlo in giro, non facciamoci notare per carità. Ve lo vedete voi un macellaio piemontese, che pure vende la carne più buona del mondo, andate in tivù a recitare

tremende poesie e sonetti col nobile scopo di perorare la causa della bistecca

alla fiorentina (e della propria bottega)? È uno spettacolo imbarazzante, diciamo, ma più efficace di mille comunicati sobri, rigorosi e scientificamente inappuntabili sulla bontà della carne italiana.

Così, i prodotti piemontesi sono eccezionali, gli artigiani che li fanno sono dei mostri di bravura, ma la comunicazione è all'età della pietra: "antico sangue di Piemonte" contro Supertuscans, e ho detto tutto.

A breve termine, il danno sembra più culturale che commerciale (il che già non è poco), perché poi, di fatto, molti artigiani non hanno problemi a piazzare il loro prodotto, hanno una clientela fissa e affezionata. Ma pensare che solo il "saper fare" conti, mentre il "saperlo dire" sia vana frivolezza, spreco di tempo e danaro, è un modo sicuro per farsi prima o poi bagnare il naso da chi, a parità di prodotto (e non è detto...) lo sa far conoscere, e quindi vendere, meglio.

Una comunicazione incompleta, sporadica, parziale favorisce e non scoraggia quello svilupparsi di mode che sono il contrario della vera educazione alla Qualità. Non solo perché, con esterofilia davvero provinciale, certuni si appassionano di più alla sorte delle patate an-

dine o del cardamomo del Guatemala che a come sono coltivate le patate che comprano al mercato o da dove viene il rametto di rosmarino con cui le cucinano. Ma anche perché non sono ancora molti quelli che fanno davvero caso a una differenza fondamentale nell'ambito dei prodotti che conoscono, e magari acquistano, al Salone del Gusto o in altre occasioni. Non sto parlando di biodiversità, sostenibilità, origine, eccetera, ma di una differenza talmente ovvia che molti la ignorano o la danno per scontata, mentre non lo è affatto. È la differenza tra prodotto al naturale (la mela, la cipolla) e prodotto risultante da una lavorazione (il formaggio, il salume, il biscotto).

Comunicare anche questa differenza è importante, non per creare contrapposizioni e futili rivalità tra amministratori e membri di questo o quel settore, ma per arricchire la conoscenza di quel che mettiamo in tavola. Insomma, non basta che gli ingredienti siano "buoni", bisogna che chi li maneggia e trasforma sia onesto, corretto e capace: anche la carne migliore, ottenuta da capi allevati e macellati con tutti i crismi, può diventare un pessimo insaccato, se chi la lavora non sa fare il suo mestiere o, come si dice, "taglia gli angoli".

E se è vero che, alla fine, al consumatore avveduto interessa la Qualità di quel che mangia o beve, questa non è una distinzione secondaria. Perché nel primo caso si parla di agricoltura, nel secondo anche di artigianato alimentare, che richiede sia ingredienti di prim'ordine e certificati, sia lavorazioni altrettanto qualificate.

Il Salone del Gusto e Terra Madre sono, letteralmente, una vetrina sul mondo del cibo che mette assieme i prodotti, i contadini e, da quest'anno, anche studiosi, accademici, scienziati.

A noi, che da anni ci occupiamo di questi argomenti, balza immediatamente all'occhio che ne manca un pezzo, e un pezzo grosso: non vengono citati gli artigiani, probabilmente perché inseriti *ex officio* tra i "produttori", senza badare troppo alla differenza tra coltivatori e trasformatori, e alle relazioni fra loro intercorrenti. E se questa distinzione non la fanno gli esperti, come possiamo aspettarci che balzi all'occhio del pubblico?

In questo senso, se da una prospettiva universale passiamo al nostro





cortile, e da lì vogliamo cominciare a riconoscere, cercare e *praticare* la Qualità, oltre a cercare i prodotti, dovremmo cominciare a cercare anche i *produttori* certificati. In questo senso, il riferimento più sicuro è il lavoro che da più di tre anni l'Assessorato regionale all'Artigianato sta svolgendo per estendere all'alimentare il programma dell'Eccellenza Artigiana. Sia in termini di individuazione degli artigiani Eccellenti, sia rispetto alla comunicazione al pubblico dell'importanza di un settore che, come non ci si stanca di ripetere, confina, da un lato, con quello dei prodotti agroalimentari, delle denominazioni di origine eccetera, dall'altro con l'enogastronomia, la cucina, i piatti tipici; ma in nessuno dei due si definisce completamente.

Stabilire i parametri in base ai quali un artigiano alimentare può fregiarsi del Marchio di Eccellenza significa parlare di *processi produttivi*, cioè di tecniche, lavorazioni, esperienze, e di *produttori*, cioè delle persone e delle aziende che le portano avanti, talvolta da generazioni, talvolta trasformando la passione in professione e avviando delle attività proprio per recuperare o mantenere vive certe lavorazioni.

In altre parole, parlare di artigianato alimentare significa parlare di produzioni che hanno come ragion d'essere quell'intreccio di tradizione, innovazione, esperienza e altissima manualità che è propria anche di tutti i settori dell'artigianato manifatturiero. Con la consapevolezza che in questo caso il prodotto finito non è, come nel tessile o nella ceramica, un manufatto destinato a durare nel tempo ma è *cibo*, quindi va consumato più o meno appena fatto. A durare nel tempo sono, quindi, non le forme di Castelmagno o i

gianduiotti, ma la tecnica, le "malizie" del mestiere, una tradizione di esperienza ed *esperienze* che l'artigiano vi riversa; non il singolo pezzo finito, ma la lavorazione che è in

Però, se il Salone del Gusto non è solo un grande parco giochi enogastronomico ma, come dichiaratamente vuole essere, un momento e un'opportunità di crescita anche

grado di produrlo, e riprodurlo. Questo criterio, in effetti, si applica all'artigianato alimentare di tutto il mondo: ai salmone marinati svedesi e ai prosciutti spagnoli, ai Cheddar inglesi e persino a quelle curiose salsicette texane che qualcuno ci fece assaggiare nella scorsa edizione del Salone.

culturale, allora, con tutto il rispetto per le salsicette texane (che lasciamo volentieri a Geordedabliu), dovremmo approfittare di questo appuntamento biennale anche e principalmente per entrare in contatto con quell'artigianato alimentare che può diventare, concretamente, parte della nostra quotidianità. Insomma, per passare all'azione, come si suol dire, "sul territorio". Certo, la Toma piemontese o il Bra costano più delle sottilette, ma neanche tanto, e poi vuoi mettere? E magari, prima di arraffare la prima birra industriale in offerta al supermercato, cerchiamo di ricordarci che in Piemonte ci sono tanti birrifici artigiani che oltre alle fuoriserie della birra fanno dei prodotti da tavola sopraffini, e in genere a prezzi più che abbordabili.

E poi, di nuovo, vuoi mettere? ■

## I numeri dell'Eccellenza alimentare

Se ci prendiamo la piacevolissima briga di andarlo a esplorare un po', l'artigianato alimentare piemontese, scopriamo un mondo davvero speciale. Anche per le dimensioni: solo in Piemonte, sono circa 5400 le imprese artigiane alimen-

tari, con oltre 16.000 addetti. Di queste, quelle che fino ad oggi hanno ottenuto il riconoscimento di Eccellenza sono 590, così distribuite fra otto settori:

- **Cioccolato, caramelle, torrone (54);**
- **Pasticceria fresca e secca, gelato (193);**
- **Distillati, liquori, birra, prodotti di torrefazione (25);**
- **Caseario (18);**
- **Insaccati (25);**
- **Pasta fresca (51);**
- **Gastronomia e prodotti sottovetro (32);**
- **Pane, grissini, focacce e pizza (192).**

Torino e Cuneo, e rispettive province, fanno la parte del leone, anche perché sono le più grandi. Torino primeggia nei suoi cavalli di battaglia storici, vale a dire il dolcario: nel Cioccolato ha 21 imprese su 54, nel settore Pasticceria, 59 (ma Cuneo è buona seconda con 40). Cuneo ha il primato nella Panificazione (80 imprese contro le 72 di Torino), pasta fresca (15), salumi (7), gastronomia e prodotti sottovetro (15 su 32) e ovviamente nel caseario, con ben 11 aziende su un totale di 18.

Per ciascun settore, delle Commissioni formate da esperti, artigiani e rappresentanti della Regione e delle organizzazioni di categoria (Confartigianato, Cna e Casa), hanno elaborato un Disciplinare dell'Eccellenza Artigiana Alimentare che non sostituisce, ma si aggiunge ai rispettivi Disciplinari di Produzione già previsti dalla legislazione nazionale imponendo standard qualitativi ancor più elevati ed affiancando ai requisiti generali richiesti a tutte le imprese dell'Eccellenza manifatturiera (richiamo alla tradizione, innovazione, aggiornamento professionale, legame con le nuove generazioni) delle disposizioni che riguardano le specificità delle varie lavorazioni dell'alimentare.

Ci sono inoltre due principi generali enunciati con particolare forza.

Il primo è la *stagionalità* delle produzioni, che si collega, da un lato, alle materie prime (le erbe per i liquori, frutta e verdure per le conserve, e così via); dall'altro, alle esigenze della produzione (il cioccolato, ad esempio, non si fa nei mesi caldi). Rispettare la stagionalità è garanzia di qualità, ma è anche un contributo alla sopravvivenza di lavorazioni antiche di grande valore storico e culturale. Certo, così i tempi si allungano, e la resa, in termini di quantità, è limitata, ma questo è il senso dell'artigianato che è l'antitesi del fatto in serie.

L'altro punto importante riguarda la *manualità* delle lavorazioni. Il Disciplinare per l'Eccellenza non esclude l'uso di macchinari, spesso indispensabili, ma esige che il risultato finale dipenda esclusivamente dall'abilità dell'artigiano. Un esempio tipico: per fare il cioccolato ci vogliono dei macchinari (tostini, miscelatori, conche, stampi eccetera) ma, a parità di macchinari, i grandi cioccolatai piemontesi fanno dei prodotti diversissimi tra loro - provate a fare la prova gianduiotto, e ve renderete conto.

Per tutte le informazioni e per scaricare gli elenchi delle aziende dell'Eccellenza:

[www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza](http://www.regione.piemonte.it/artig/eccellenza)



Alda Rosati-Peys

Son tutti funghi, e tutti hanno i loro alberi preferiti. I cugini ricchi crescono sottoterra e si chiamano tartufi: c'è il *Tuber Magnatum Pico*, cioè il tartufo bianco, esponente della più alta aristocrazia lan-garola e monferrina; ci sono i tartufi neri, dei borghesucci non privi di pregi; e c'è il Bianchetto, il tipico vorrei-ma-non posso che tenta di spacciarsi per il parente altolocato e a volte, con l'aiuto di qualche bottegaio o ristoratore furbetto, ci riesce pure.

Ma a noi, qui e adesso, interessa l'assai più numerosa e variegata famiglia che cresce in superficie ed ha anche lei i suoi bravi quartieri di nobiltà, rappresentata dalla famiglia dei Porcini. Come il *Boletus edulis*, il Porcino chiaro, col suo profumo e la sua polpa chiara e soda, che cresce solo in boschi puliti e ben tenuti: è il fungo per eccellenza,

**La Febbre del Fungo torna puntuale a colpire cercatori bravi e fortunati, "scientifici" e distratti mentre Giaveno celebra il più prezioso dei suoi prodotti.**

con la superficie vellutata a distinguerlo dagli altri porcini; e il meno conosciuto ma ottimo Porcino estivo (*Boletus reticolatus*) con le caratteristiche areolature del cappello. Senza trascurare il pregiatissimo Ovolo Buono, o "Reale", per la scienza *Amanita cesarea*, che si trova nei boschi di quercia e di castagno, in terreno siliceo.

Poi ci sono i funghi che si vedono raramente, come la Spugnola, ormai quasi introvabile per via della sempre minore presenza di olmi. E quelli che crescono anche nel giardino di casa: se si ha la fortuna di averne uno, provvisto magari di un vecchio tronco, quasi certamente ci

# Alla corte di Re Porcino



cresceranno le umili Famigliole (*Armillaria mellea*), di cui non bisogna strafogarsi perché si rischiano disturbi gastrici e intossicazioni, ma che in quantità normali danno degli intingoletti da leccarsi i baffi. E poi ci sono i funghi indigesti, i truffaldini, i belli e dannati: ma quale famiglia non ha qualche pecora nera? L'importante è conoscerli, ed evitare le loro lusinghe. Già, conoscerli. E trovarli. Sembra facile, ma non è proprio così. Una volta, andare per funghi era un tranquillo passatempo, a meno di non essere dei *bolajé* professionisti, di quelli che i funghi poi li portano al mercato per venderli. Ma negli ultimi decenni si è visto che l'attività andava in qualche modo regolamentata, visto che la cerca dei funghi finiva spesso per diventare una scorreria di vandali. Le orde barbariche di cercatori poco esperti e invadenti calpestavano tutto, usavano rastrelli e zappe danneggiando il sottobosco; e spesso, se trovavano pochi funghi, si davano alla razzia, portandosi a casa frutta, nocciole, castagne, uova, fingendo di non sapere di trovarsi in una proprietà privata, sempre incuranti del fatto che prendere qualcosa senza permesso significa rubare.

Così, oggi, se si vuole andar per funghi bisogna munirsi dell'apposito tesserino rilasciato dal Comune o dalla Comunità montana di riferimento.

Il tesserino in genere ha un costo più che accessibile, e in taluni casi è gratuito, ma le multe per i trasgressori sono salate, e il bottino sequestrato. I barbari continuano ad esistere e a fare razzia, e ben si sa che un solo fungaiolo maleducato fa più danni di dieci cercatori tranquilli, ma almeno il sistema ha contribuito a limitare i danni. E non rende meno suggestivo tutto il rito dell'andar per funghi.

In realtà, ammettiamolo, i fungaioli migliori restano gli indigeni. Loro non cercano: loro trovano, perché vanno a colpo sicuro, sanno cosa c'è e dove, l'unica vera sfida è arrivarci prima del vicino, fargli credere che no, domani ho da fare, poi tanto quest'anno funghi non ne mangio, sai, la gastrite, la sciatica, i reumi. E poi sgucciar fuori, col favore delle tenebre, e infilarsi nei boschi e inerparsi su per la montagna a trovare le fungaie "di famiglia".

Tutti gli altri, villeggianti o pendolari micologici, possono anche essere bravi, ma non c'è paragone. Però sono antropologicamente interessanti, dimmi come vai a funghi e ti dirò chi sei. Ci sono quelli che vanno a funghi ma in realtà vogliono soprattutto fare una sgambata nei boschi, lontano dalla civiltà, cercando posti impervi, rocciosi e selvaggi, dove la possibilità di trovare funghi è pari a quella di trovare un galeone spagnolo: camminano, camminano e

alla fine, se capita, è il fungo che trova loro, e poi magari lo buttano perché non sono sicuri che sia commestibile. Ma va bene così, l'importante è stare all'aria aperta. Ci sono i confusionari, che cercano come se-gugi e non vedono un fungo che sia uno, forse perché ci stanno camminando sopra e non se ne accorgono; e i fortunati che fanno due passi, vedono un bel tronco su cui sedersi a far merenda, e mentre stanno per ripartire si accorgono di avere una distesa di porcini a una spanna dalla mano. E ci sono quelli che usano il metodo scientifico, controllano la frequenza e intensità delle precipitazioni, verificano che "la luna sia giusta", che l'ora sia propizia, che il vento non sia troppo forte e partono. A volte trovano, più spesso no, a volte sentenziano che non è stagione e proprio in quel

## Funghi e tartufi

Gli altri appuntamenti in Piemonte

Fiere, mostre mercato, degustazioni in piazza e feste assortite, tutte con l'accompagnamento di musica, mercatini e divertimento di stare assieme.

### Funghi

Domenica 1° ottobre, *Sagra del Fungo* di **Cosano Canavese** (info 0125 779947), e la *Sagra del Fungo e della Castagna* a **Rossana**, in provincia di Cuneo (info 349 6720868).

La settimana successiva, cioè domenica 8, oltre al gran finale di "Fungo in Festa" a Giaveno, è la volta di **Sagliano Micca** (info 015 2475943).

Il 15 e 22 ottobre, a **Pagno** si svolge la *Mostra Ortofrutticola della Valle Bronda*.

### Tartufi

Domenica 1° ottobre sono protagonisti a **Montiglio Monferrato** con la *Fiera del Tartufo - Premio Cane d'Argento*; si replica domenica 8 (info 0141 994008).

Il 7 e 8, 13<sup>a</sup> *Fiera "Tufo e Tartufo"* a **Odalengo Piccolo**, in provincia di Alessandria (info 0141 919225). Domenica 8, a **Bergamasco**, sempre nell'Alessandrino, 8<sup>a</sup> *Fiera Mostra Mercato del Tartufo* (info 0131 777101, [www.comune-bergamasco.it](http://www.comune-bergamasco.it)); nell'astigiana **Castagnole Monferrato**, *Fiera del tartufo e vendemmia del nonno* (info 0141 292123).

Domenica 15, *Giornata del tartufo* a **Mombercelli** (info 0141 959610). La domenica successiva, il 22, *Giornata del Tartufo* anche a **Incisa Scapaccino** (info 0141 74040). Il 29, a **Bene Vagienna**, *Fiera dei Tartufi e dei porri* (info 0172 654152, [www.benevagienna.it](http://www.benevagienna.it)).





momento la moglie, che li ha pazientemente ascoltati e accompagnati ma è, secondo loro, notoriamente negata per la pratica, arriva con il cestino colmo di porcini e ovoli trovati proprio in quella raduretta che il marito aveva snobbato perché troppo questo e non abbastanza quello.

In realtà, *famiole, garitule, crave, pèt del lùv* e compagnia bella di piemontese hanno solo il nome, ma non sono funghi tipici della nostra regione: crescono un po' ovunque, e ovunque, anche da un paese all'altro, hanno un nome diverso e più o meno pittoresco. Chissà come li chiamano in Croazia o in Romania, ma sempre prataioli e gallinacci e porcini sono: questo senza allusione, o quasi, ai maligni secondo i quali molti dei funghi che ci vengono venduti come "nostrani" al mercato o alla fiera in realtà non parlano un italiano perfetto, per così dire. Ma non tocchiamo questo tasto delicato.

Tuttavia, se non si può parlare di varietà tipiche piemontesi, è un dato di fatto che alcune zone della nostra regione sono particolarmente e tradizionalmente favorevoli alla nascita dei funghi, tanto che i loro raccolti sono stati inseriti nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tipici. Questi territori sono la Valle Bronda, nel Cuneese, e in particolare i comuni di Pagno, Brondello e Castellar (il mercato dei funghi di Pagno è documentato sin dal XIV secolo, e ancor oggi si svolge, tra estate e autunno, sotto l'ala della Piazza del Mercato); e, sempre nella Granda, la zona di Sanfront.

E poi c'è Giaveno, il cui mercato dei funghi è celebre sin dall'Ottocento, quando era allestito in Via Breccia (il nome, alquanto curioso, deriva dalla breccia che proprio lì il generale Catinat riuscì ad aprire per espugnare la città a fine Seicento), mentre in seguito fu trasferito nel-

la sede attuale di Piazza Mautino.

I funghi di Giaveno fanno anche parte del Paniere dei Prodotti della Provincia di Torino, e la città partecipa al concorso enogastronomico "Fungo d'Oro", promosso e organizzato da Montagnedoc.

Quest'anno la cittadina della Val

Sangone celebre per le sue fontane (a cominciare dal "Mascherone", opera seicentesca di Giacomo Fontana, *nomen omen*, di Chianocco, oggi collocata davanti al Municipio e diventata simbolo della città) ha iniziato a celebrare il suo prodotto più pregiato - la manifestazione si chiama appunto **Fungo in Festa** - il 29 settembre e prosegue fino all'8 ottobre. Ogni giorno, mercato dei funghi freschi spontanei e menù a tema presso il Palafungo, allestito dall'Associazione Turistica Nuova Pro Loco, e nei ristoranti e trattorie cittadine, molti dei quali aderiscono all'iniziativa "Fungo in tavola".

Ma la manifestazione di Giaveno non è solo enogastronomia. Perché fungo vuol dire anche, e forse soprattutto, bosco, e allora qual migliore occasione per richiamare l'attenzione sul territorio, la sua cura e salvaguardia, per ribadire che la montagna non è né un bene di consumo da usare e distruggere né una reliquia da museo, ma un mondo da vivere e da trattare con rispetto? Questo è il senso più profondo della manifestazione e delle molte iniziative collaterali, fino al gran finale di domenica 8 ottobre quando, oltre alla Mostra Micologica curata dall'Associazione Amici dei Funghi della Val Sangone e dagli esperti Giancarlo Vinassa e Giuseppe Tessa, si svolgeranno dimostrazioni di taglio e uso della legna con tecniche e attrezzi d'epoca. ■

Immagini: per gentile concessione Archivio Comune di Giaveno

## Uomo avisato...

Funghi: istruzioni per l'uso

Son cose che si sanno, ma noi le ripetiamo.

1. I funghi possono essere molto pericolosi. Meglio limitarsi a raccogliere solo le specie che si conoscono perfettamente, evitando il "sembra buono", "mi pare di ricordare che il tizio lo mangiasse" e tenendo presente che le perle di saggezza tipo "se ha l'anello di sicuro è buono", "se diventa scuro quando lo tagli di sicuro è cattivo", "basta cuocerlo e diventa commestibile" eccetera sono tutte balle.
2. Anche se la varietà è nota e sicura, bisogna comunque aver cura di raccogliere solo gli esemplari integri e sodi, evitando quelli troppo piccoli, perché ancora non hanno sviluppato gli aromi, e soprattutto quelli "passati", che possono diventare tossici. Meglio lasciar perdere anche quelli bagnati o con larve: possono sembrare utilizzabili, ma si finisce per buttarli, quindi tanto vale lasciarli lì a contribuire ai cicli della natura.
3. Il fungo va colto delicatamente, senza smuovere il terreno circostante, e prima di riporlo è bene ripulire il gambo e scuoterlo leggermente per consentire alle spore, situate nei tuboli e lamelle poste nella parte inferiore del cappello, di ricadere sul terreno e favorire la nascita di nuovi funghi.
4. Per lo stesso motivo, e per evitare che si schiaccino e si deteriorino, i funghi appena raccolti vanno riposti, a testa in giù, in un cestino e non in una busta di plastica. Non dimentichiamo inoltre che, nella busta di plastica, un eventuale fungo velenoso finirebbe per contaminare tutti gli altri.
5. Comprare e consultare dei buoni manuali, avere esperienza e conoscere i funghi è fondamentale, ma può non bastare. Per maggior sicurezza, si possono portare i funghi raccolti alle ASL, dove i tecnici dell'Ispettorato Micologico provvederanno a controllarli e a scartare quelli non commestibili. Il servizio è gratuito.
6. I funghi vanno sempre puliti accuratamente. Se possibile, bisognerebbe evitare di lavarli sotto l'acqua corrente limitandosi a raschiare delicatamente il gambo con un coltellino e passare un panno umido per eliminare impurità e residui di terra. Se è proprio necessario, i funghi vanno lavati interi e non dopo essere stati tagliati.



Se è proprio necessario, i funghi vanno lavati interi e non dopo essere stati tagliati.

7. Non tutti i funghi possono essere consumati crudi: i comunissimi Chiodini o Famigliole, o la Crava, ad esempio, fanno parte degli

"ottimi commestibili", ma si possono mangiare solo cotti.

8. Non tutti possono mangiare i funghi. Prima di invitare qualcuno a farne una scorpacciata, assicurarsi che non soffra di intolleranze specifiche o problemi epatici, o le conseguenze potrebbero essere anche molto gravi. Inoltre, siccome a molti i funghi fanno letteralmente orrore, prima di preparare a sorpresa una costosa e raffinata cena tutto-fungo assicurarsi che li gradiscano, o la sorpresa ce l'avrà la cuoca!

# “Quand c’u piova...”

Federica Cravero

Dicono che *quand c’u piova nzi ra giravella, la trifola a ven bela*. Ovvero

quando piove sul grano già mietuto, il tartufo cresce bene. E chissà se anche quest’anno quella del Tuber Magnatum Pico sarà una stagione buona. Quello che è certo è che anche quest’anno la Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d’Alba, giunta all’edizione numero 76, si propone con un programma di eventi ricco e accattivante, che porterà nella capitale delle Langhe migliaia di intenditori o semplici buongustai.

Il più pregiato tra i tartufi, quello bianco d’Alba appunto, per oltre un mese, dal 30 settembre fino al 5 novembre, è il protagonista del **Mercato del Tartufo**, nel Cortile della Maddalena, aperto ogni sabato e domenica dalle 9 alle 20, con ingresso a 1 euro, gratuito fino a 15 anni. Ed è questa un’occasione per valorizzare anche gli altri prodotti di qualità della zona, dai formaggi ai salumi, dai vini al cioccolato, esposti sulle bancarelle in Piazza Falcone.

È stato merito di Giacomo Morra, albergatore e ristoratore albeso, se il tartufo bianco è stato designato con il nome di “Tartufo d’Alba”, marchio sotto cui questo particolare fungo, considerato cibo degli dei con poteri afrodisiaci, è diventato uno dei protagonisti di una tradizione culinaria apprezzata in tutto il mondo. E fu proprio Morra ad avere l’idea, rivelatasi una grandissima trovata pubblicitaria, di donare ogni anno il miglior esemplare di tartufo bianco raccolto in quella stagione ad un personaggio celebre.

Nel 1949, fu l’“atomica” Rita Hayworth a ricevere il supertartufo, e da allora la pratica non si è interrotta, diventando una vera e propria tradizione. Al presidente degli Stati Uniti Harry Truman fu regalato nel 1951, a Winston Churchill due anni dopo. Poi lo ricevette-

anche Joe Di Maggio e Marilyn Monroe, l’imperatore d’Etiopia Hailé Selassié, il generale-presidente “Ike” Eisenhower, il presidente-attore Ronald Reagan; e Nikita Krusciov, Gianni Agnelli, Gorbaciov e anche due pontefici, Paolo VI e Giovanni Paolo II. Molti anche i personaggi dello sport, dello spettacolo e della moda, da Sofia Loren ad Alfred Hitchcock, dall’equipaggio di “Azzurra” a Luciano Pavarotti e Valentino.

Il ritorno d’immagine generato dalla presenza dei tartufi “Morra” sulle più prestigiose tavole è stato assai vantaggioso per Alba, tanto che proprio qui hanno iniziato a formarsi nuove professionalità specializzate nella cerca, commercializzazione, conservazione e cucina del tartufo. E nel 1996 proprio ad Alba è nato un istituto unico al mondo, il Centro Nazionale Studi del Tartufo, specializzato nella ricerca e nella divulgazione della cultura tartuficola. Dunque sono queste le origini da cui prende spunto il mese e più di festa che ad Alba si fa attorno al

tartufo, con un calendario fitto di appuntamenti interessanti, tutti sotto il patrocinio di una madrina di eccezione, la Bela Trifolera, la miss eletta ormai da 50 anni tra le giovani della zona.

Su tutti, il **Palio degli Asini**, che quest’anno è tornato a disputarsi in

piazza Cagnasso il 1° ottobre tra i fantini che a dorso di ciuco difendono gli stemmi dei nove borghi di Alba, in un’atmosfera decisamente più go-liardica rispetto al Palio di Siena o a quello di Asti, di cui è dichiarata parodia. Corsa per la prima volta nel 1932, dagli anni Sessanta questa

divertentissima gara si disputa in costumi che riproducono gli antichi paramenti delle feste medievali. Rulli di tamburi, drappi, stemmi. E sbandieratori: una quarantina tra alfieri, tamburini, chiarine e portavessilli che fanno volare alti nel cielo il bianco e rosso della città di Alba, rendono questa manifestazione un appuntamento folcloristico imperdibile. E come ogni anno, sarà l’opera di un pittore il premio per il borgo vincitore della Giostra delle Cento Torri. Quest’anno il Pittore del Palio è Antonio Nunziante, la cui mostra rimarrà aperta presso la Chiesa di San Domenico fino al 22 ottobre dal martedì alla domenica, dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18.30.

Nella città della Ferro non poteva poi mancare un fine settimana dedicato al cioccolato: sabato 7 ottobre praline, cioccolata calda e tavolette saranno il tema dominante della Notte Bianca, mentre domenica 8 ci sarà un Nutella Party per grandi e piccini, oltre alla degustazione di tartufi di cioccolato dei migliori artigiani piemontesi. Ma la festa sarà anche l’occasione per presentare la fon-

dazione della Banca del Cioccolato, una Onlus con finalità benefiche.

Domenica 29, dalle 10 alle 19, sesta edizione di **Langhe e Roero in piazza**, la manifestazione organizzata dall’associazione Go Wine, d’intesa con l’Ente Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d’Alba ed il Comune di Alba per promuovere le prelibatezze enogastronomiche del territorio: dal Bra alla Robiola di Bossolasco, fino al Bruss, passando per il porro di Cervere, le pere Madernassa e la Cognà, senza dimenticare le Praline al rum, la Torta di nocciola e i Baci di Cherasco.

Il tutto inaffiata dai vini preziosi della zona, da degustare e da acquistare. Per l’occasione sarà allestita un’**Isola del Vino**, dove saranno presentate cento etichette di Langhe e Roero, in rappresentanza della migliore produzione vinicola del territorio.

In concomitanza con la fiera, inoltre, è stata organizzata la seconda edizione dell’**Alba Truffle Cup**, una gara piuttosto originale che si tiene durante i fine settimana di ottobre. I concorrenti, a bordo di mongolfiere, devono sorvolare la città di Alba e “catturare” un tartufo gonfiabile, ancorato al terreno nei pressi di Piazza Risorgimento con un filo che lo fa volare a una trentina di metri d’altezza. L’equipaggio vincitore tra i quindici in gara si aggiudica ben un chilo di tartufi.

E c’è anche chi ha pensato di abbinare il tartufo al golf. Non buchi ma buche, quindi, per celebrare il Tuber in un modo tutto particolare. Nel mese di ottobre, infatti, il Golf Club Cherasco ha organizzato una serie di gare ad hoc. Il 2 e il 9 ottobre si disputa la **9ª Pro-Am del Tartufo di Alba 2006** (18 buche medal, hcp, Invitational), il 5 e 12 ottobre, invece, è la volta del **Giovedì del tartufo - Antica dispensa** (18 buche stableford, hcp). Il 7 e l’8 ottobre **Coppa del Tartufo d’Alba** riservata ai soci del Golf Club Cherasco, mentre il 13 e 14 gara aperta ai non soci. Ma uno dei momenti che hanno reso celebre in tutto il mondo questo prodotto è senza dubbio l’**Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba**, che ogni anno attira ospiti e compratori illustri da tutto il mondo. Quella di quest’anno è l’ottava edizione e si terrà il 12 novembre al castello di Grinzane. ■

**Vera prelibatezza o status symbol, che importa? Il tartufo bianco d’Alba continua a far furore, e quest’anno celebra la sua 76ª Fiera Nazionale, tra mongolfiere e aste milionarie.**



Claudio Tosatto

Nel novero delle sagre d'autunno in Piemonte, uno spazio particolare va riservato al Palio.

La famosa gara tra contrade o tra paesi per contendersi un drappo decorato ha in quel di Siena il suo esempio più noto e forse, agonisticamente parlando, quello di maggior rilievo. Esili fantini montano al pelo infuriati purosangue per tre giri della piazza infuocata e urlante. Di tutt'altro genere l'approccio ad Alba, dove si corre in groppa agli asini e quel che più importa è sì vincere la gara, ma anche, e soprattutto, farsi una bella risata. La vittoria infatti è spesso affidata alla casualità e all'umore di questi simpatici

# Gli asini non volano, forse...

animali e non è un caso che oltre ai "fantini" la squadra comprenda anche degli "spingitori" ufficiali, con il compito di aiutare il ciuco restio a percorrere le vie cittadine nel miglior modo possibile, fino all'arrivo. Ma la tradizione del Palio a dorso d'asino, anche se attraversa tutta la regione con questa vena goliardica comune, affonda le proprie origini in fatti storici documentati.

*"Dopo queste cose (le scorrerie astigiane che in quel periodo facevano tremare i piccoli comuni di buona parte della Langa e che avevano visto Alba occupata, Cervere distrutta, Savigliano messa a ferro e fuoco e poi saccheggiata, Revello e Saluzzo conquistate) gli Astesi tornarono ad Alba, e presso San Frontiniano devastarono le vigne e gli alberi degli Albesi e presso le porte della città dagli Astesi fu corso il Palio, come usa fare Asti nella festa di San Secondo, e questo avvenne nella festa di San Lorenzo, il Santo Patrono di Alba. Era l'anno del Signore 1275".*

È chiaro a questo punto che lo scorno per gli albesi era duplice: non solo le campagne erano state depredate, ma cosa avrebbe pensato San Lorenzo dei suoi protetti, che non erano stati capaci di impedire agli invasori astigiani di fare la gara proprio sotto le mura di Alba?

Scippati del diritto di festeggiare il santo patrono, agli abitanti di Alba, decisamente inferiori ad Asti sul piano militare, non rimaneva che andare ad Asti in occasione del Palio e vincere la gara. Per questo, a metà settembre i fantini albesi si presentarono ad Asti e parteciparono a Palio. Le cronache non ci ricordano il nome chi restituì l'onore ad Alba ma sappiamo per certo che nei secoli successivi i fantini di Alba parteciparono più volte al Palio d'Asti, vincendolo in numerose occasioni e dimostrando la loro abilità.

Passarono i secoli e i rapporti tra le due città tornarono distesi, ma ad un certo punto gli astigiani cominciarono ad essere infastiditi dalle vittorie albesi al Palio, e decisero di non invitare più Alba.

Da questi avvenimenti nacque, nel 1932, il Palio degli Asini, come risposta polemica al rifiuto di Asti a lasciare correre gli albesi nel suo Palio: si decise di usare l'ironia sostituendo ai cavalli gli asini e trasformando in spiritosa farsa il ricordo di drammatiche vicende di un'epoca lontana.

Corso nel 1932, nel 1933 e nel 1934, riproposto negli anni 1945-47 e 1948, cadde in oblio sino al 1967, quando ritornò come "Giostra delle Cento Torri - Palio degli Asini" con l'intento di dar vita a una rievocazione storica del Comune

medievale, ma anche come un'occasione di festa e di allegria per i visitatori della Fiera Nazionale del Tartufo Bianco d'Alba, una sorta di sagra di paese nel cuore della città. Nel giorno del Palio, ogni prima domenica di ottobre, al rintocco della campana maggiore della Cattedrale, i borghi della città si radunano per la sfilata storica, che rievoca i momenti più significativi della vita durante il Medio Evo. Il corteo, con centinaia di figuranti, è preceduto dagli sbandieratori della Giostra che, con il rullare dei tamburi, ricreano l'atmosfera di quel tempo. Subito dopo sfila il Podestà con il suo seguito, poi è la volta dei nove borghi.

**...ma di sicuro corrono, a modo loro, e ad Alba lo dimostrano.**

## Ciuchi al galoppo in Piemonte

Mettiamolo subito in chiaro: per quanto tutte le "feste" che coinvolgono gli animali dovrebbero, a nostro avviso, scomparire da un mondo che si dice moderno e civile, sarebbe sciocco non ammettere che ci sono indubbiamente delle gradazioni di accettabilità.

Quindi, se il Palio coi cavalli è assolutamente *out*, quello degli asini è abbastanza *in*. Gli asini trotterellano, cambiano direzione, vanno a curiosare fra il pubblico e a brucare le balle di paglia anziché sfrecciare verso il traguardo su terreni assolutamente inadatti; insomma, i ciuchi fanno quello che vogliono e non ci rimettono le zampe, come succede invece regolarmente ai cavalli, protagonisti loro malgrado di manifestazioni di pura barbarie in cui, come avviene per la corrida, la "tradizione" viene invocata per difendere gli ingenti interessi e profitti legati a questi eventi. E se qualcuno si offende, pazienza: sono dispostissimo a fare pubblica ammenda, purché mi si dimostri che nessun cavallo è stato drogato, si è fatto male o ha dovuto essere abbattuto a seguito di un Palio.

Sulla scia del successo albese, altri comuni hanno cominciato a far gareggiare gli asini. E l'accoppiata di colorati cortei in costume con tanto di sbandieratori, seguiti dalla comicità dei tentativi di far correre degli animali non particolarmente ansiosi di collaborare è una ricetta dal sicuro successo, soprattutto se non manca un opportuno e generoso accompagnamento di cibo e vino.

A Cocconato, ad esempio, la sfida tra i borghi si svolge dal 1970, ma si è "scoperta" origini medievali: nel Quattrocento o giù di lì, l'acqua trasportata a dorso d'asino salvò il castello del feudatario da un disastroso incendio. Per riconoscenza, il conte avrebbe autorizzato lo svolgimento di una gara riservata ai ciuchi, il cui premio sarebbe stato nientemeno che lo stendardo della casata. Il Palio di Cocconato si corre l'ultima settimana di settembre, e la sua preparazione, come sempre avviene in questi casi, è molto sentita dagli abitanti che lavorano per mesi a confezionare i costumi e a fare le prove. Da non perdere, il giorno precedente il Palio, la splendida e fedelissima rievocazione storica di una Fiera medievale, con tutti i suoi personaggi (saltimbanchi, musicisti, mercanti con i loro banchi variopinti eccetera) e al culmine della quale il sindaco del paese dà solenne investitura al Capitano del Palio.

E nella novarese Cameri, l'usanza iniziata nel dopoguerra da alcuni giovani del paese che a dorso d'asino si sfidavano per le strade in corse che finivano spesso nei cortili e nelle viuzze in cui i quadrupedi s'infilavano di loro iniziativa, è diventata un vero e proprio Palio nel 1987. In quell'anno infatti la cittadina ha creato i suoi quattro rioni e ha trasformato l'allegria baraonda in una corsa, con asini appositamente addestrati.

Altre corse asinine si disputano a Borgomanero, ad Asti-Quarto nell'ambito del Festival delle Sagre, a Marano Ticino, Moncalvo, Mornese e Ponzano Monferrato.

m.c.



Dopo la grande sfilata storica, umili e un po' comici, a contendersi di corsa un drappo accuratamente dipinto, nel campo di gara del Palio (piazza Cagnasso) irrompono gli asini. ■

Mariangela Di Stefano

Una volta la chiamavano il "pane dei poveri". Ai giorni nostri, però, chi compra quei cartocci gialli e caldi agli angoli delle strade non troverà le castagne un cibo esattamente economico. Anzi. Quei frutti marroni, che riempivano i piatti degli abitanti delle valli alpine piemontesi, oggi sono diventati un peccato di gola costoso. Ma si sa, passa la buona stagione, le foglie cominciano a cadere e arriva l'autunno, così per riscaldare le pance camminando in strada non c'è niente di meglio che una grossa e saporita caldarrosta.

Il Piemonte dal canto suo vanta il più alto numero di varietà di castagne e marroni. Si tratta di una diffusione che esce dai confini regionali e si diffonde in tutta Italia: i frutti piemontesi combattono quindi una dura battaglia con quelli provenienti dalla Spagna che anno dopo anno invadono il mercato italiano. E quando si dice che il Piemonte vanta un alto numero di varietà non si parla di numeretti: sono infatti oltre mille le qualità conosciute. Dal Val Pellice alla Val di Susa, dalla Val Chisone con il Marrone di Perosa Argentina alla Provincia Granda con il Marrone Chiusa Pesio, i Garrone Rosso e Nero, la Bracalla di Venasca.

**Caldarroste e marron glacés hanno prezzi da capogiro, la Vianda è cibo da vip, e la lavorazione della castagna fa rivivere le valli.**

stre tavole nei modi e nei gusti più diversi, dal dolce al salato. La pluridecorata cucina piemontese infatti

# Umile castagna a chi?



ni, il 12 per cento della produzione nazionale. Mica bruscolini.

Una vera e propria cultura della castagna, e c'è chi non vuole consegnarla all'oblio. Succede nella frazione Doglio di Cortemilia. Qui l'Ecomuseo dei Terrazzamenti e della Vite (info: [www.ecomuseodeiterrazzamenti.it](http://www.ecomuseodeiterrazzamenti.it)) ha recuperato un antico essiccatoio che nel passato veniva utilizzato dalle popolazioni del luogo. La struttura, ormai in disuso da tempo, è stata ristrutturata e restituita agli abitanti della zona, che dall'anno scorso hanno la possibilità di portare le proprie castagne e passare qualche momento in compagnia dei vicini di casa. Ad occuparsi di tutto è un agricoltore locale, Marco Gatti, che è stato invitato a partecipare al progetto dal-

ancora una volta non si è lasciata scappare l'occasione di segnare l'ennesimo primato creando con le castagne un vero e proprio patrimonio gastronomico, che ha le sue radici addirittura nei laboratori dei mastri pasticceri del 1500. Così, in autunno, le valli più famose della regione si riempiono di fiere e sagre che hanno tutte in comune una sola cosa: la castagna.

Ma quando si parla di castagne non si parla solo di frutto, ma anche di patrimonio boschivo e di risorse dal valore inestimabile che costituiscono un vero e proprio ecosistema apprezzato in tutta Europa.

Il Piemonte ha quarantamila ettari di castagneti, un terzo dei quali si trovano nella zona di Cuneo che per questo ha un primato assoluto nella produzione del frutto in questione. Proprio nella Granda si producono quindi le castagne che verranno arrostite o essiccate, quelle da cui verranno prodotte farine, e quelle selezionate per diventare sublimi *marron glacés*.

In totale, ogni anno il Piemonte produce novemila tonnellate di marro-

l'Ecomuseo. Lui, entusiasta del successo dell'anno scorso, non ha dubbi che questo mese le cose non potranno che andare anche meglio e ha voluto raccontarci cosa significa un essiccatoio sia da un punto di vista pratico sia a livello sociale. "L'Ecomuseo ha recuperato, dopo sessanta anni di disuso, questo essiccatoio, lo "scäu", che, più o meno, a volerse lo immaginare ha la forma di un trullo pugliese, è rotondo", ha spiegato Gatti, sottolineando che si tratta di una particolarità, perché di solito queste strutture erano rettangolari. Le castagne sono collocate su una grata sotto la quale vengono mantenute delle braci: in sostanza avviene una vera e propria affumicatura. Per quanto riguarda i tempi, spiega Gatti, "Il processo dura dai trenta ai quaranta giorni, ma questo dipende naturalmente dalla quantità delle castagne".

Ma non si tratta solo di passione per l'autunno e per le bellezze che questo porta con sé, c'è molto di più, perché, aggiunge ancora l'agricoltore, "Una volta attorno a questo focolare si raggruppava il paese inte-

ro. In sostanza era una vera e propria festa soprattutto quando avveniva la divisione del prodotto". E se l'anno scorso alla fine le castagne essiccate sono state vendute, quest'anno ci sarà un completo ritorno alle origini: avverrà la redistribuzione. Naturalmente con la speranza che i dieci quintali dell'autunno passato siano un invito a fare ancora meglio quest'anno. Dall'essiccatura si ottiene un prodotto del tutto particolare: è la castagna bianca, il che significa che viene mantenuto il colore originale del frutto.

Con Gatti ci sono anche due anziani del luogo che si alternano nella veglia delle braci. Infatti, per la buona riuscita del lavoro occorre avere assoluta costanza, giorno e notte: basterebbe un leggero intensificarsi della fiamma per fare andare letteralmente in fumo il lavoro di giorni e giorni. Precisa Gatti: "Occorre un controllo assiduo da parte di chi abita proprio qui. E se l'anno scorso è bastato accendere una piccola lampadina per avere un grande risparmio, adesso ci aspettiamo una partecipazione ancora più grande". Il prodotto finito lo vedranno solo a novembre, di certo adesso lo spirito giusto c'è.

La castagna va vista quindi anche come momento di convivialità. La sua degustazione in mille modi diversi dà vita a sagre e fiere, ed è in queste occasioni che i consumatori diventano protagonisti ed hanno la possibilità di scoprire tutte le sfaccettature e le potenzialità di questo frutto.

Fra i tanti appuntamenti dedicati alla castagna, quest'anno ne abbiamo scelti due. Il primo è l'ottava edizione delle **Fiera Regionale del Marrone**, a Cuneo, che si terrà dal 5 all'8 ottobre. Nello scenario medievale della provincia piemontese sarà possibile scoprire tutti i misteri di queste prelibatezze autunnali, vivendo un contatto diretto con il territorio grazie ad escursioni tra i castagneti e con la possibilità di degustare i preparati dei castagnari delle valli cuneesi (info: [www.marrone.net](http://www.marrone.net)).

Anche le vie di **Venasca**, sabato 14 e domenica 15, metteranno in piazza la Mostra Mercato dedicata a "La Castagna". Tutti i produttori della Valle Varaita saranno a vostra disposizione (info: 0175 567293).

Questo naturalmente è solo un assaggio: in questo mese la castagna invaderà letteralmente tutte le valli piemontesi. Golosi, appassionati, e intenditori avranno di che sbizzarrirsi. ■



# 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](http://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](mailto: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](http://www.pie.camcom.it/cameraarbitralepiemonte)

# Non c'è il leone...

**Ilaria Testa**

Una distesa pianeggiante e senza confini, dove la vista si perde per chilometri tra il giallo paglierino dell'erba e il viola intenso dei bassi cespugli di brugo; sullo sfondo, a interromperla, una catena di montagne e pochi alberi che formano isolate macchie scure; sembra che da un momento all'altro possa far capolino la criniera di un leone che insegue una gazzella. No, non stiamo proponendo il solito safari fotografico in un parco della savana africana, bensì uno sguardo a un territorio unico: le baragge, i tipici altopiani che si estendono ai piedi delle Alpi piemontesi.

Le aree baraggive sono state per molto tempo un territorio incolto e densamente boscoso in alcuni tratti, abitato

soprattutto da animali selvatici. Un'area molto estesa che copriva l'intera fascia pedemontana delle attuali province di Biella, Vercelli e Novara. Oggi sono il Biellese e il Novarese a custodirne ancora alcune porzioni a macchia di leopardo che interrompono i sempre più invadenti campi coltivati e le zone fortemente urbanizzate.

Per la loro conformazione e per l'aspetto così originale e affascinante,



le baragge rappresentano un ambiente originale e quindi prezioso. È questa la ragione per cui la Regione Piemonte nel 1992 ha istituito la Riserva

Naturale delle Baragge, bloccando l'eccessivo e incontrollato intervento dell'uomo e impedendo la distruzione di queste aree.

Oggi la Riserva tutela alcune aree della baraggia originaria ed è suddivisa in sei zone che ricadono nei territori di sedici comuni tra Candelo e Cureggio.

A metà Ottocento, come scrive An-

drea Piola nel suo *Trattato sulle Terre incolte del Piemonte*, la brughiera boscosa si estendeva per circa 60.000 giornate (circa ventimila ettari), per la maggior parte di proprietà delle amministrazioni municipali. Consultando carte ancora più antiche si scopre che un tempo boschi e aree baraggive andavano dalla Sesia all'Elvo e, ancora ai primi del Novecento, tra Masserano e Rovasenda l'incolto delle baragge superava le sette giornate di superficie.

Ma come sono nate le Baragge?

Le Baragge sono il risultato di una lunga serie di vicende geologiche, naturali, umane e sociali. Non si sa con certezza da dove derivi il nome, forse dal termine *baraz* o *barraz* che presso i Longobardi, i celti o i "barbari" provenienti dal Nord, significa pino, rovere, quindi, per estensione, un luogo boschivo. In altre lingue, indica una zona in cui si paga un pedaggio: si collegherebbe, infatti, al volgare *baragium*, cioè la sbarra che avrebbe delimitato il passaggio dei pastori che portavano le pecore al pascolo.

A prima vista queste terre sembrano immutate da secoli, ma sono state e sono in continuo movimento. Nascono in seguito all'ultima glaciazione (da 135.000 a 10.000 anni fa), quando grandi alluvioni

dovute allo scioglimento dei ghiacciai formarono vasti altopiani che si estesero fra numerosi corsi d'acqua. E prima ancora? Durante l'Era Cenozoica (dai 40 ai 5 milioni di anni fa) qui c'era un basso mare caldo in cui, tra i profondi fiordi che entravano nelle valli tra le Alpi Occidentali, sguazzava una tipica fauna marina, come confermano i ritrovamenti fossili di Cossato, Candelo e Masserano.

Poi, mentre i ghiacciai si ritiravano, il paesaggio della Pianura Padana diventava un susseguirsi di ambienti acquitrinosi e steppici. Nei periodi di aridità il vento sollevava frazioni più fini di limo che disperdeva a tutto vantaggio della vegetazione. Ancor oggi sul Baraggione di Candelo, uno dei tratti che hanno conservato meglio l'aspetto originale, si possono osservare zone di accumulo di questo limo quasi impalpabile. È solo nel Neolitico che si verifica un periodo climatico caldo e asciutto che porta a uno sviluppo quasi esplosivo della vegetazione.

Lungo i secoli, però, la presenza dell'uomo ha influito notevolmente nella costruzione del paesaggio, e nel caso delle Baragge, ne ha provocato una vera e propria metamorfosi. La pratica di bruciare la vegetazione per impedire lo sviluppo degli

alberi ha portato fino ai giorni nostri un paesaggio dall'apparenza esotica di savana, con ampie distese di molinia, l'erba dal caratteristico colore giallo-ocra che d'estate può crescere fino a un metro d'altezza, e solitari alberi di quercia.

E poi c'è il caratteristico brugo, l'arbusto che dà il nome all'area anche se siamo ben distanti dalle brughiere del Nord Europa: la vegetazione a brugo, caratteristica ad esempio in Francia o nei Paesi anglosassoni, poco ha a che vedere con le Baragge dove le sue foglie riescono a creare, tra l'estate e l'autunno, suggestive macchie rosa che spezzano la monotonia delle distese paglierine. Incantevoli poi, e perfettamente inserite nel paesaggio pur se sempre più rare, le greggi di pecore che pascolano in Baraggia.

Dal punto di vista escursionistico, le Baragge presentano numerosi e facili sentieri e stradine sterrate con limitati dislivelli, molti dei quali percorribili a cavallo o in mountain bike; le diverse aree che costituiscono la riserva sono circondate da numerose strade che consentono un comodo accesso e sono attraversate da percorsi ciclabili.

La visita al Baraggione di Candelo-Cossato offre anche l'occasione per una visita al Ricetto di Candelo,

**La lunga storia e la rinascita delle Baragge, le "savane" che creano un lembo d'Africa tra Biellese e Novarese**

perfettamente conservato e in cui è stata attrezzata un'Aula Verde per imparare a conoscere le specie vegetali presenti nella Riserva.

In realtà, avendo la Riserva delle Baragge uno sviluppo territoriale molto ampio e su tre province, la visita può fornire l'occasione per conoscere molti altri siti di interesse: è il caso del centro storico di Masserano; del castello (XI-XV sec.) e del monastero cluniacense (XIII sec.) di Castelletto Cervo; degli splendidi castelli di Castellengo e Rovasenda; della chiesa romanica di Sant'Eusebio dei Pecurilli presso Rosaio; del Santuario romanico della Madonna di Rado a Gattinara; del centro di Romagnano Sesia, e numerosi altri. Un po' distaccate da questi territori, ma non meno suggestive, sono la Baraggia di Piano Rosa, così chiamata per la vista che offre sul Monte Rosa; e la Vauda, un lembo di baraggia gestito dai parchi del Canavese.

Oggi questi frammenti di un antico paesaggio sopravvivono anche grazie alla Regione che ha istituito riserve naturali o ne ha affidato la gestione a enti riconosciuti. Ciononostante, non possiamo ancora considerarli al sicuro, perché molti sono gli impatti che il territorio subisce ogni giorno: strade e superstrade, bonifiche risicole e discariche, a cui si possono aggiungere operazioni di valorizzazione di dubbia utilità e una fruizione turistica a volte selvaggia. Dall'altro lato si pone il problema della gestione, indispensabile proprio perché la Baraggia cambia, si modifica e quindi occorre decidere se dare priorità alla conservazione delle aree aperte o favorire

la ricostituzione della copertura boschiva, rispettando gli intenti istitutivi che hanno previsto il proseguimento delle attività agricole e culturali attuali.

### L'Ecomuseo

Cellula dell'Ecomuseo del Biellese, che copre territorialmente tutta la provincia, quello del Cossatese e delle Baragge è un museo diffuso che comprende luoghi naturali, industriali e storici ai quali la comunità attribuisce valori identitari.

Il tema centrale è quello della civiltà rurale dell'area cossatese: agricoltura, selvicoltura, piccolo artigianato. Dalla sede museale nell'ex scuola di Castellengo, condivisa con l'Ente di Gestione della Riserva Naturale della Baraggia, si dipartono itinerari tematici alla scoperta del sistema feudale (ben rappresentato dal castello), della religiosità, dell'economia rurale, del paesaggio.

Per i visitatori, sono a disposizione visite guidate, laboratori didattici, biblioteca, archivio e centro di documentazione. Molte anche le iniziative collaterali, come la Fiera dell'Agricoltura e "Tutta mia la città" a maggio e le feste di San Giovanni e dei SS. Pietro e Paolo a fine giugno, a Castellengo.

#### Info

##### Riserva Naturale delle Baragge

Via Crosa, 1, Cerrione  
Tel. 015 677276  
www.baraggebessabrich.it

##### Ecomuseo del Cossatese e delle Baragge

Comune di Cossato  
Tel. 015 9893505  
www.ecomuseocossato.it

## Città Studi

### Un campus all'avanguardia alle porte di Biella

Se ti affacci alla finestra, lo spettacolo è quello delle Prealpi biellesi e fa da diversivo alle ore di lezione e momento di pausa per quelle di studio. Le finestre sono quelle di Città Studi, progettata da Gae Aulenti, costruita in periferia ma senza rompere il legame con la città.

Un po' di storia. Città Studi è nata il 1 gennaio 2004 dall'incorporazione di Città Studi in Texilia. La prima nacque nel 1971, per volontà dell'Unione Industriale Biellese e per rispondere alle esigenze delle aziende, interessate alla formazione, alla ricerca e alla diffusione dell'innovazione tecnologica. La seconda risale invece al 1985 sotto forma di "Centro Tessile pilota" per la formazione delle maestranze. La nuova Città Studi è un esempio di collaborazione tra pubblico e privato per trasformare i bisogni territoriali in proposte e opportunità, non limitate all'ambito locale ma estese a livello nazionale ed europeo, attivando collaborazioni con università e istituti europei.

Là dove c'era l'erba oggi c'è un'area che comprende una sede universitaria, un'agenzia per la formazione, un'area di servizi e di consulenza alle imprese, un centro congressi e una biblioteca specialistica. L'università ospita più di 800 studenti e opera con tre atenei di riferimento: Università e Politecnico di Torino, e Università del Piemonte orientale.

Un'università a misura di studente, presupposto fondamentale per l'eccellenza. Del resto, i dati sono chiari: un rapporto di 4 a 1 tra studenti e docenti rispetto alla media nazionale di 24 a 1; una percentuale di abbandono del 6% rispetto al 50% nazionale, e solo il 10% di studenti fuori corso.

I corsi di laurea triennali di primo livello offerti dalla sede sono: ingegneria tessile (con gli orientamenti abbigliamento e moda e impiantistica ambientale); economia e gestione delle imprese; servizio sociale (legato alla facoltà di Scienze Politiche, il corso più frequentato); scienza dell'amministrazione e consulenza del lavoro (attivato proprio a partire dall'anno accademico 2006-2007).

UniBiella, questo il nome dell'università, è un campus a tutti gli effetti. Su una superficie complessiva di 110.000 circa metri quadrati si trovano quattro edifici immersi in un'area verde che ospitano 40 aule per un totale di 2266 posti, tredici laboratori all'avanguardia e 20.000 metri quadrati di area congressuale con più di mille posti. Comprende anche un college, in cui risiedono soprattutto gli studenti stranieri (il 14% del totale) con 24 stanze per un totale di 50 posti letto, zone comuni, campi sportivi, sale ricreative, caffetteria.

L'università è affiancata dall'Agenzia per la Formazione Professionale, per agevolare l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro ma anche per il perfezionamento e la qualificazione del personale già occupato: oltre 15.000 le ore annuali di formazione, 230 i corsi, circa 3000 gli iscritti.

Gae Aulenti ha creato una struttura unica coniugando l'immagine e la funzionalità. Inoltre, nel 2006 è stata ampliata la biblioteca, aperta a tutti, nata come biblioteca specializzata per il tessile e che ora possiede un patrimonio di circa 18.000 libri, ed è inserita nel sistema bibliotecario nazionale.

Città Studi è il cuore culturale biellese, che batte per le iniziative che gli fanno da cornice. Lingue, letteratura, scienze sociali, musica, teatro, conoscenza del territorio: sono tutti elementi che rappresentano una parte comune dei vari cicli delle iniziative culturali promosse dalla struttura. Il filo conduttore è diverso ogni anno: nel 2006 il tema era "Dal potere all'etica e all'identità".

Benedetta Lanza



# Non chiamatela Danza del Ventre!

Intervista di Nico Ivaldi

A fissare quegli occhi azzurri c'è il rischio di restare ipnotizzati. Il suo sguardo è magnetico come un riflesso di sole sul picco di una montagna innevata. Ma non ci vuole molto ad intuire che dietro quegli

**La danza orientale è cultura, non esotismo da balera. Due chiacchiere con la torinesissima Aziza, grande interprete di danza orientale e attiva organizzatrice culturale**

occhioni e dietro quella cascata di capelli rosso-castani c'è tutta la grinta, la determinazione e l'ostinazione che l'hanno portata a calcare i più prestigiosi palcoscenici del mondo.

Forse la sua pannelletta o la vecchia amica di famiglia continuano a chiamarla ancora Silvia, ma per tutto il resto del mondo lei è Aziza (si legge: Asisa, giusto per imparare una parola araba - che significa "mia cara" - e saperla leggere correttamente) la prima insegnante di danza orientale in Italia, nonché una delle più apprezzate danzatrici italiane, affermata nei teatri di tutto il pianeta, da New York a Berlino, da Parigi al Cairo, da Buenos Aires a Montecarlo.

Incontriamo Aziza nel suo Centro Studi di Danza, Musica e Cultura Orientale di Torino, in corso Regina Margherita, ma potremmo tranquillamente trovarci in un appartamento di Tunisi o di Marrakech: costumi da odalisca, babbucce, narghilè, veli, tappeti orientali. Unica concessione all'Occidente, un simpatico rantolo di aria condizionata che permea le stanze e rinfresca l'ambiente.

**Tutto nasce con un annuncio, Aziza, dico bene?**

*Era il 1989. Mia mamma legge su un quotidiano la pubblicità di uno stage di danza orientale condotto da un maestro egiziano in*

*arrivo direttamente da Parigi e mi spinge a presentarmi al provino.*

**E tu che decidi di fare?**

*Io arrivavo dalla danza classica ed ero alla disperata ricerca di nuove forme espressive. Avevo provato con l'afro e il flamenco, ma non mi entusiasmano. Così provai a ballare la danza del ventre...*

**Risultato?**

*Fini che il maestro mi prese per bugiarda perché gli avevo detto che non avevo mai provato quel ballo ed era la pura verità. In quel pomeriggio scoprii che invece quello sarebbe stato il mio futuro.*

**In quel periodo di cosa ti occupavi?**

*Dopo l'Accademia di Belle Arti ero andata a lavorare in Rai con il compito di catalogare tutti i 55.000 costumi di scena dei centri di produzione Rai. Ogni costume, ogni camicetta, ogni sottogonna era passato sotto il mio potente processore Ibm, che l'aveva schedato e costruito il primo archivio informatico...*



**Non proprio il lavoro della vita, suppongo?**

*Absolutamente. Prova ne sia che ho rifiutato il prolungamento del contratto in Rai e ho preso un aereo per New York...*

**Con tutta la buona volontà non vedo il collegamento fra le due cose: fuga d'amore?**

*Macché, il fatto è che più di un maestro di ballo mi spingeva a seguire stages di perfezionamento e così partii, visto che ormai avevo deciso il mio destino, per la Grande Mela dove chiesi e ottenni un provino al maestro libanese Ibrahim Farrah nel suo tempio di Broadway. Gli*

*parlai dei miei progetti, del mio desiderio di andare a perfezionarmi nei paesi arabi e di conoscere la cultura araba e gli chiesi di giudicarmi. Ballai, dopodiché lui mi domandò in quale albergo alloggiassi perché, nel giro di ventiquattr'ore, mi avrebbe dato il suo responso. Ritorno in hotel emozionatis-*

*sima e il giorno dopo mi arriva la lettera del Maestro. Mi scrive che sono come un diamante grezzo e che ho bisogno di confrontarmi con i più bravi maestri per imparare tutti i segreti della danza. Infine - tieniti forte - mi predice che un giorno sarei diventata una stella conosciuta in tutto il mondo e che sarei stata addirittura degna di ballare davanti ai Re!*

**Una favola, un'autentica favola. Correvi l'anno?**

*Millenovecentonovantaquattro e quella lettera la trovai bella incorniciata appena su quel muro. È uno dei ricordi più cari.*

Da quel momento Aziza/Silvia si lancia negli studi: viaggia a Parigi, a Berlino, al Cairo, in Marocco e in Tunisia dove riceve il riconoscimento del Ministero della Cultura e dello Sport ad insegnare la danza orientale in quel Paese. Nel 2001 partecipa come stagista all'Ahlan Wa Sahlan Dance Festival del Cairo, la più importante rassegna del mondo; cinque anni dopo vi ritorna come insegnante al fianco di coloro che erano stati i suoi maestri nel 2001. La prima italiana della storia che va ad insegnare la danza orientale agli arabi, una mezza rivoluzione. E il cerchio si chiude. *Nel frattempo, nel settembre del '96, avevo fondato il mio Centro Studi di Danza Musica e Cultura Orientale dove attualmente ho 350 allieve nella sola Torino, circa tremila in tutta Italia nelle altre scuole che ho aperto in giro nella penisola.*

**Chiariamo che nel tuo centro non si balla soltanto.**

*Il Centro è soprattutto un luogo d'incontro fra due culture; si studiano le percussioni, la cultura e la lingua araba, l'egittologia, organizziamo viaggi nei paesi arabi, conferenze, spettacoli. Con noi lavora Younis Tawfik, uno dei più noti intellettuali arabi residenti in Italia. Il Centro, come lo vedo io, dev'essere un ponte tra due mondi.*

**Perché questa passione per il mondo arabo?**

*Questo mondo mi affascina non*



solo per l'alone di mistero che lo circonda, ma anche per i suoi infiniti contrasti. Ci sono aspetti, tipo l'integralismo, che io non condivido e non accetto, ce ne sono altri invece, tipo la cultura, la storia, le loro abitudini che m'ispirano. È un mondo che va conosciuto e la sua gente frequentata per poterla capire.

**Ti dice niente Baghdad?**

È la città di mio marito, Fatah Abdul Ridha, un imprenditore nel settore import-export, che ho conosciuto ad uno spettacolo.

**A Torino?**

Sì, all'Arci Garibaldi, in uno spettacolo con un'orchestra marocchina.

Una faticaccia, non me ne parlare. Non faccio in tempo ad archiviare un'edizione che già metto in cantiere la successiva. Però un successo di pubblico e di critica che mi ripaga dei sacrifici. Ogni anno c'è una stagista che per partecipare al Festival si scioppa novemila chilometri perché viene dal Giappone. Per noi anche questa è una grande soddisfazione.

**Chi sono le tue allieve, Aziza, e perché la chiami danza orientale e non danza del ventre, come noi tutti la conosciamo?**

Intanto le mie allieve sono donne giovani e meno giovani, sono casalinghe e professioniste, studentesse

anni mi batto affinché la gente capisca che la danza orientale non è solo vedere una donna poco vestita che balla. La danza orientale - che Igor Man ha definito la madre di tutte le danze - affonda le sue radici nelle danze rituali che, nell'antichità, celebravano il culto delle divinità femminili nel bacino del Mediterraneo.

**Qualche mese fa ho assistito, cara Aziza, ad uno spettacolo indecoroso in Piazza San Carlo: alcune donne molto ma molto in carne, direi esageratamente in carne, tentavano di ballare la danza del ventre con risultati grotteschi, al suono di una musica che tutto era fuorché araba.**

Uno spettacolo che non depone certamente a favore della vera danza orientale. Tu che ne pensi? Cosa vuoi che ti dica. Di scuole che insegnano o che dovrebbero insegnare questa danza ce n'è tantissime, è tutto un proliferare. Purtroppo non esiste un albo delle insegnanti di danza, per cui ci sono persone che s'improvvisano insegnanti, la qual cosa mi rende idrofoba. Nella danza orientale si lavora moltissimo sull'emotività, perché questa danza smuove qualcosa nelle persone. Qui da noi vengono donne con seri problemi psicologici, perché la danza orientale ha una grande valenza terapeutica, specie le ragazze obese che attraverso la danza sono dimagrite di molti chili e hanno riacquisito confidenza con il proprio corpo. Naturalmente vengono anche donne con motivazioni futili, che hanno letto che la danza orientale va di moda, donne che non si esibiranno mai in pubblico.

**Ma chi volesse iscriversi alla tua Scuola comincerebbe subito a ballare?**

Ballare è l'ultima cosa. Questa è una disciplina vera e propria che comincia con il riscaldamento, poi si passa con gli esercizi per educare il corpo al movimento e infine si balla.

**Qual è la domanda classica che ti fa un'aspirante danzatrice?**

In quanto tempo imparo a ballare? Che ne so, mi viene da rispondere, dipende da te. Io ti posso fornire gli strumenti ma, se il tuo corpo non reagisce come deve, conviene che tu t'iscriva ad un club di giardinaggio. Per tornare alla domanda di prima, ci sono persone che vengono da me e, dopo aver frequentato qualche

lezione, si mettono ad insegnare la danza orientale. Io sono anni che studio, mi documento, passo da uno stage all'altro (tra l'altro ho il diploma nazionale del Coni che mi autorizza, unica in Italia, a formare insegnanti di danza orientale) e c'è chi, dopo un paio di mesi, si autodiploma insegnante di danza orientale. Ed ecco spiegati i fenomeni sconcertanti a cui hai assistito in Piazza San Carlo.

**Silvia o Aziza?**

Contrariamente a quanto si pensi, non mangio solo cous-cous, né ascolto solo musiche arabe. Ascolto tutta la musica e mangio anche la pizza. Silvia esiste ed esisterà sempre, perché Aziza è diventata tale attraverso Silvia. Non ho abbandonato Silvia per diventare Aziza. Non mi atteggio assolutamente ad araba come fanno alcune mie colleghe, che fanno finta di non sapere l'italiano e tentano di parlare un improbabile arabo davanti alle allieve. Altre insegnanti s'inventano improbabili origini turche o iraniane attraverso una nonna piuttosto che uno zio, perché pensano che questa facciata le renda agli occhi delle allieve più "presentabili". Addirittura c'è chi telefona nella mia scuola per avere informazioni sui corsi e domanda a mia madre, che mi fa da segretaria, se sono effettivamente araba. Insomma si va avanti solo per stereotipi. Come quello secondo cui la danzatrice dev'essere giunonica; quando mi vedono mi dicono: Ma così magra? E io rispondo: certo, è tutta una questione di muscoli, mica di ciccia!

Mi sono laureata in Disciplina dello Spettacolo Arti Visive. Leggo romanzi storici, testi sul mondo arabo, narrativa araba ma anche i romanzi di Danielle Steel. Adoro i gatti e ho un persiano di nome Aziz. Mio papà si chiama Camillo ed è un generale dell'Esercito in pensione, mentre mia madre Maria Luisa è stata dirigente d'azienda. Non ho figli ma una famiglia molto grande: quando andai a Baghdad con mio marito, vidi un'intera via piena di gente, per strada, affacciata alle finestre, e chiesi intimidita: chi sono tutte queste persone? I miei familiari, rispose lui.



**Amore a prima vista?**

Non proprio, anche perché io per molto tempo l'ho confuso con un altro uomo perché, all'epoca, trovavo gli uomini arabi tutti uguali come i cinesi. D'altro canto lui credeva che io fossi libanese e quindi, quanto a confusione, eravamo alla pari. Comunque Fatah, per arrivare a me, ha dovuto prima "sedurre" mia mamma, Maria Luisa (testimone molto attenta della nostra intervista) offrendole passaggi in auto. Nel 2007 festeggeremo dieci anni di matrimonio.

**Mai pensato di convertirti?**

No e non intendo farlo, d'altronde mio marito non me l'ha mai chiesto, siamo due non praticanti, lui musulmano ed io cattolica.

Oggi Aziza, oltre che imprenditrice di se stessa, firma, coreografa e interpreta spettacoli ed inoltre dirige il Festival Stelle d'Oriente, il primo festival italiano di danza e cultura araba, che aggiunge lavoro a lavoro.

e impiegate spinte nel mio Centro dal fascino di questa danza, che permette alle donne di accettare il proprio corpo, qualunque sia la sua forma e rivalutando l'immagine che hanno di se stesse.

**Scusa, ma non è un controsenso che un mondo che vuole la donna sottomessa la esalti poi nella danza più sensuale del mondo?**

No, perché in fondo la sottomissione della donna araba è più apparente che reale: nei luoghi in cui è padrona, come la casa, la donna araba è padrona sul serio e comanda come nessuna donna occidentale riesce a fare. Vorrei anche precisare che la danza del ventre non è una danza erotica, è una danza sensuale, il che è diverso. Molte volte viene confusa con quegli spettacoli volgari e da night fatti apposta per i turisti, un fenomeno nato anche da una situazione di povertà. La danza orientale ha una sua dignità artistica e quindi come tale deve essere apprezzata e conosciuta. Da dieci

Gian Carlo Roncaglia

# “Viva il jazz abbasso la lirica!”

Tra i graffiti di quell'epoca c'è la foto, che “Musica Jazz” pubblicò nel 1952, dei torinesi (fra i quali Franco Mondini con occhiali neri Bebop style) che a Porta Nuova inalberavano un cartello di benvenuto a Dizzy Gillespie, o l'immagine, che fa oggi sorridere, scattata un paio

d'anni più tardi al muro del c a m p o sportivo parrocchiale di Asti sulle quale, dopo una partita fra melomani e jazzofili locali (vinta da questi ultimi a

mani basse), comparve a lettere giganti la scritta “VIVA IL JAZZ AB-BASSO LA LIRICA”.

I musicisti continuavano a ritrovarsi, utilizzando anche l'ospitalità della Cucina Malati Poveri in Corso Palestro come sala prove e trovando una ninfa egeria nella cantante, ricchissima di swing istintivo, Marity Bramoso, eternata in un'altra foto con l'onnipresente Germonio alla fisa e, al controcanto, Alberto Tapparo, allora scattante batterista dei Dixie Stompers e poi alto dirigente RAI a Roma.

I segretari dell'Hot Club si avvicendavano, appassionati e suonatori ascoltavano con sempre maggiore attenzione i Boppers di là (ma anche di qua, ormai) dell'Atlantico. E se il Teatro Alfieri aveva accolto nel '54 Sydney Bechet, nel settembre del 1956 il jazz torinese dimostrò la sua intatta vitalità aprendo una nuova sede presso il “Sangip” (cioè

l'istituto scolastico San Giuseppe di Via San Francesco da Paola) ma abbandonando il glorioso nome di “Hot Club” che ricordava troppo le origini legate al jazz più arcaico (“Hot”, appunto) per assumere quello di “Circolo Torinese del Jazz”. Una definizione che si apriva alle forme più attuali, dal Bop parkeriano al raffinato “Cool” degli innovatori come Lennie Tristano o Lee Konitz, o addirittura quel “West Coast Jazz” di Gerry Mulligan, riconosciuto per la prima volta da Arrigo Polillo, che gli diede il nome di “Jazz californiano”, poi usato da tutti. E jazz californiano verace era stato quello offerto a piene mani, al Teatro Alfieri, proprio da Gerry Mulligan in un concerto per il quale erano giunti da Milano, scrisse Polillo, “almeno duecento appassionati... e non erano pochi quelli arrivati facendo un viaggio ancora più lungo”.

Era una domenica di primavera, e si dovette attendere

l'autunno per il maxi-concerto con Henghel Gualdi e la modernissima tromba di Sergio Fanni, il pianismo “trad” di Ettore Zeppegno (non ancora trasferito a Roma), il bluesman nero Al Tanner, il sempre più aggressivo “Jazz at the Kansas City” e il trio del diciannovenne Mario Rusca. L'anno seguente fu la volta del concertone internazionale al Teatro Alfieri, dove Mamma Rai effettuò una delle sue rarissime riprese televisive di un concerto jazz. C'era l'orchestra del clarinettista Fatty George; c'erano le più famose band tradizionali italiane tra cui la bolognese Panigal Jazz Band, il cui curioso nome era un pedaggio all'omonima fabbrica di saponi felsinea, che ospitava l'orchestra per le prove.

Con le band tradizionali fece il suo debutto torinese il quintetto dell'astigiano Gianni Basso e del torinesissimo (ma originario di Caluso) Oscar Valdambri, allora agli inizi della strada che li avrebbe portati alla celebrità mondiale.

Poi, fiore all'occhiello del Circolo torinese, gli unici due concerti italiani di Harry James. “Per quanto possa sembrare incredibile, è la prima orchestra swing che sia mai giunta in Italia” fu il commento di Polillo, stupito che fosse stata Torino, e non la sua Milano, a programmare tanto. Ma così fu, e la soddisfazione non fu poca: ventidue anni prima era arrivato a Torino, per i suoi

due soli concerti in Italia, Louis Armstrong con la sua tromba. Adesso, anche lui con la tromba, era arrivato un bianco, e di nuovo per i suoi unici due concerti in Italia. Per la verità, James a Milano c'era stato, arrivando da Zurigo, e alla Stazione Centrale era stato fotografato assieme al fido batterista Buddy Rich: ma era Torino la sua destinazione, e Torino lo ospitò con entusiasmo evidente.

Né ci si accontentò della capitale piemontese, perché nel '61 vi fu il festival organizzato dai torinesi nella valdostana Saint Vincent, con la partecipazione di non pochi grandi nomi del jazz italiano. Ma ci furono anche le storiche incisioni realizzate dalla torinese Cetra con l'etichetta “Jazz in Italy” e che ebbero protagonisti, nel primo 45 EP (Extended Play) della serie, il trombonista torinese Dino Piano (vincitore, assieme al già celeberrimo Gil Cuppini, della prima Coppa del Jazz radiofonica) e il giovane ma apprezzatissimo batterista Franco Mondini.

L'elenco dei jazzmen torinesi protagonisti dell'avventura è nutrito: il pianista Maurizio Lama, prematuramente scomparso in un incidente automobilistico; Sergio Fanni, Oscar Valdambri e persino Fatima Robins con gli Asternovas, il complesso suo e del marito Fred Buscaglione, in celebri *tunes* jazzistici come “Ain't Misbehavin” o “The Lady Is a Tramp”. Arrivò persino, “catturato” da Franco Mondini e portato a Torino in un leggendario viaggio da Milano con la fida Cinquecento, il già notissimo Phil Wood, oltre al sassofonista belga Jacques Pelzer.

**La definitiva apertura ai linguaggi più attuali, da Charlie Parker a Gerry Mulligan, passando per Harry James, di cui Torino ospita gli unici concerti italiani.**



Erano ormai arrivati i tempi in cui gli esponenti del jazz più avanzato la facevano da padroni: Miles Davis, Dizzy Gillespie, J.J. Johnson, "Cannonball" Adderley, John Coltrane e Sonny Rollins avevano soppiantato personaggi storici come Louis Armstrong e Coleman Hawkins. Lo stesso valeva per Gerry Mulligan per il sax baritono, Jimmy Giuffrè per il clarinetto, Thelonius Monk per il piano, e così via fino a Max Roach e Art Blakey per la batteria. Solo Duke Ellington conservava il suo scettro, sia come bandleader sia come compositore e arrangiatore. I tempi sembravano davvero mutati, a neppure vent'anni dalla fine della guerra. I concerti dell'Unione Musicale al Conservatorio "Giuseppe Verdi" di Piazza Bodoni misero in cartellone Friedrich Gulda, un pianista classico di fama internazionale. Solo che Gulda, nel secondo tempo del concerto, abbandonò l'atmosfera del primo aggredendo la tastiera con temi jazzistici che gli erano personalmente altrettanto cari. Ma il pubblico, dopo alcuni minuti di sussurrato stupore, abbandonò quasi totalmente la sala: un tempio della musica classica non poteva essere profanato in tal modo! Così, per anni, nelle programmazioni di "classica" anche il minimo accenno al jazz sparì, e per qualche tempo anche le iniziative di solo jazz tacquero: le dispute provocate dal Free Jazz, con la sua rottura brutale con il passato, indussero gli organizzatori a ripensamenti radicali, più che a perplessità.



Iniziò però, alla fine degli anni Sessanta, l'intervento dell'Ente pubblico a sostegno delle iniziative jazzistiche. La prima occasione furono cinque serate presso il Salone delle Conferenze della Galleria d'Arte Moderna in Corso Galileo Ferraris, nelle quali fare il quadro aggiornato delle espressioni jazzistiche nelle varie epoche con l'intervento di

musicisti di notevole valore. Poi fu la volta dei "Lunedì del Teatro Stabile", con Enrico Rava e la Detroit Free Orchestra. Con Rava presente, anche il Teatro Alfieri riaprì a uno storico concerto di Stan Getz, mentre al Carignano ebbe vita il concerto in memoria di Maurizio Lama: fra i protagonisti Phil Woods e la European Rhythm Machine, Rava, Mancini, Mondini, Franco Cerri ed Enrico Intra. La Torino *bogianèn* aveva *bogiato*, si era mossa e intendeva continuare a farlo. E stava per dimostrare ancora una volta che, volendo, si potevano fare le cose sul serio. Mutuando l'idea da alcuni locali di Parigi, per iniziativa di Sergio Farinelli (il pioniere che con Siccardi e Mazzanti era stato l'anima del "Jazz at the Kansas City") e di un'inimitabile donna dal coraggio senza pari, la leggendaria Nini Questa, in una cantina di Via Botero, a due passi da Piazza Solferino, il 23 ottobre 1969 aprì i battenti la prima *cave* jazzistica italiana: lo Swing Club. Era già aperto da qualche anno, il locale, ma non con un indirizzo esclusivamente jazzistico come si proponeva la nuova gestione, che intendeva in-

fatti programmare jazz sette sere la settimana. L'apertura fu appannaggio di Franco Mondini con Gianni Negro al pianoforte, mentre come *guest star* si era fatto arrivare da Parigi il sassofonista francese Guy Lafitte, onusto del Grand Prix de l'Académie du Jazz francese e già compagno di Ellington e Armstrong. Poi sarebbero arrivati i grandi nomi del jazz mondiale, giù per la traballante scaletta dello "Swing", come tutti di lì innanzi l'avrebbero chiamato. ■

## Hollywood in Blue



**Cinema e umorismo nel Blues al Femminile dal 24 al 26 ottobre al Centrale**

Che ci fa la più grande cantante rossiniana di sempre nella prima megaproduzione musicale all-black del cinema americano? La risposta è semplice: ci guadagna trecento dollari, che fanno assai comodo, soprattutto se corre l'anno 1954, hai 19 anni e devi pagarti gli studi.

La cantante è Marilyn Horne, e certo fa sorridere pensare che, di lì a pochi anni, il suo canto funambolico e la sua voce inconfondibile avrebbero fatto venir giù i teatri di tutto il mondo. Il film è "Carmen Jones", con Dorothy Dandridge sensualissima e talentuosa protagonista. La Dandridge era un'attrice e cantante che

oggi farebbe un sol boccone di tante sue colleghe, bianche e nere, per non parlare dell'insipida e più che sopravvalutata Diana Ross. Ma la Dandridge era nata all'inizio degli anni Venti, era una di quei tanti artisti di colore che non potevano alloggiare nei grandi alberghi nei quali si esibivano (una volta il direttore dell'albergo fece addirittura svuotare la piscina, per essere sicuro che lei non l'avrebbe usata!), e si dovette quasi sempre accontentare di parti stereotipate di bellezza esotica in filmetti di poco conto. Con poche eccezioni, che tuttavia fecero di lei la prima attrice di colore candidata all'Oscar come protagonista (il premio, ovviamente, andò alla bianca-anglosassone-protestante Grace Kelly). Fra queste eccezioni la più notevole è appunto "Carmen Jones", del 1954, una versione moderna e con tutte le parti affidate ad attori afroamericani dell'opera di Bizet, ambientata non a Siviglia ma in una base militare americana, con Carmen non più sigaraia ma confezionatrice di paracadute e nuovi testi, scritti da Oscar Hammerstein e adattati alle musiche di Bizet. Il tutto per la regia di Otto Preminger.

Accanto alla Carmen della Dandridge, il Don José/Joe di Harry Belafonte: cantanti eccellenti e di successo entrambi, ma doppiati perché ovviamente inadatti alla tessitura e alla struttura musicale operistica. Ed ecco spiegata la presenza della Horne.

Abbiamo ricordato "Carmen Jones" perché questo film verrà riproposto nell'ambito di **Hollywood in Blue: cinema e umorismo nel Blues al Femminile**, anteprima della rassegna concertistica, appunto "Blues al Femminile", di cui da novembre si svolgerà la sedicesima edizione.

Il 24, 25 e 26 ottobre, al cinema Centrale d'Essai in Via Carlo Alberto, 27 a Torino, si potranno (ri)vedere, oltre all'amore tragico di Carmen e Joe, anche "Cabin in the Sky" di Vincente Minnelli, del 1943, e "Amazing Grace", esilarante commedia ambientata nella Baltimora nera del 1974. E anche una quantità di lungo- e cortometraggi, spot, documentari e spettacoli televisivi, alcuni dei quali inediti in Italia, che illustrano l'intero universo semantico, storico e musicale del "blues al femminile".

Tra una proiezione e l'altra si esibirà, per la prima volta in Italia, **EG Kight**, straordinaria chitarrista e cantante americana, considerata tra le più originali ed eclettiche interpreti blues del nuovo secolo.

La rassegna è organizzata dal Centro Jazz Torino con il sostegno della Regione Piemonte e della Compagnia di San Paolo, in collaborazione con numerose amministrazioni ed associazioni musicali piemontesi.

(Lc)

dalla nostra corrispondente  
**Fabrizia Galvagno**

Mentre camminavo per SoHo una domenica pomeriggio di non tanto tempo fa, indossando un nuovo vestito killer blu, le scarpe bianche con una punta lunga 15cm e il super cappello da cowboy, nuovo di pacca, aggirandomi per negozi che vendono capi d'abbigliamento che non sono in grado di permettermi ora, e che sarà di cattivo gusto indossare quando (se) mai potrò permettermi fra vent'anni, ho ricevuto una telefonata.

# Pizza, birra e mandolino...

La telefonata cominciava con "è un'emergenza". Ora, io soffro della sindrome dell'infermiera di pronto soccorso, cioè la mia esistenza raggiunge l'apoteosi quando mi sento utile, quando posso togliere le castagne dal fuoco a qualcun altro. Le mie le lascio carbonizzare, ma quelle degli altri sono sacre.

**Dove si vede l'Emigrante destreggiarsi con grembiolino e cavatappi, ricevere congrua mancia e quasi far fallire un florido esercizio commerciale.**

Lascio ad altri momenti e ad altre competenze l'analisi del perché, ma tant'è. Quella frasetta ha scatenato la crocerossina in me e io già volavo in cielo con la divisa da Nuovo Messia. Long story short: Anthony, il mio pizzaiolo preferito, si è schiantato con la bici nei boschi del New Jersey, ha un dito frantumato in una mano e quell'altra così grattugiata che non si vedono più i tatuaggi, un paio di lividi grandi come il Lago di Garda, la testa ovattata e la colonna vertebrale di pasta sfoglia. La sua idea sarebbe di tenere chiuso stasera, ma Francesca prende in mano la situazione e opla, "famolo all'italiana!": il cameriere viene promosso a pizzaiolo, e Francesca e Fab si improvvisano cameriere.

Dopo un'orientation durata 30 secondi, la trincea è dove si impara a fare la guerra, quindi mi armo di blocco per le ordinazioni e sorrisone, mentre l'ex cameriere spetascia le pizze e le ricopre di pomodoro e mozzarella.

A parte qualche casuale balengo, la serata è stata un trionfo. Per la prima ora eravamo un po' rigidette, io e la Franny, ma poi oh, avreste dovuto vederli! Principesse del Forno, Vestali della Margherita.

Le regole della pizzeria sono poche, semplici e fasciste: solo 4 tipi di pizza, 3 tipi di vino e 3 di birra, acqua minerale, nessun altro tipo di cibo, no dolci, no olio piccante, no spezie, no aggiunte di parmigiano, niente cazzate americane tipo marshmallows, noce di cocco, ananas e salsiccia. Gli ingredienti vengono tutti da Napule e il legno dalla Lituania (sai, dove le gnocche supermodelle con un metro e mezzo di gamba e bocca a forma di cuore crescono sugli alberi...). Credo che il basilico sia americano, ma non mi stupirebbe sapere che arriva dritto dritto da Pignasecca pure quello.

Per via del menù ridotto e facilmente memorizzabile, un paio di sorrisetti qui, un paio di caffettini con cioccolato là, la serata è stata ottima, la Franny ed io siamo un team della madonna, lei faceva più da frontman a dire la verità, e ad un certo punto mi ha detto, "funzioniamo bene io e te, perché tu fai tutto quello che io ti dico!" - 'sta America mi ha resa un agnellino, con buona pace di tutti quelli che ho tiranneggiato nel passato (lo facevo per il vostro bene, comunque). Insomma, io ero un po' come un ministro senza portafoglio, quelli che fanno i pavoni ma non hanno soldi e l'unica cosa che fanno è stringere mani e leccare culi; però avevo incarichi prestigiosi tipo stappare e versare il vino e fare i conti. Cosa che ho fatto piuttosto bene, a parte un tavolo che gli ho messo 6 dollari in più. Mi sono sentita un po' tipo quella segretaria inglese che ha sottratto piccole somme dallo stratosferico conto in banca del capo e dopo 10 anni l'hanno beccata che ancora si rammendava le calze di nylon per non dare nell'occhio. Lei si è fatta una figuraccia per un conto in banca con 50 zeri, io per l'equivalente di un pacchetto di Marlboro. A ciascuno il suo.

Alla fine del primo giorno eravamo un treno in corsa verso la stabilità economica, la Franny ed io: 250 dollari a testa di mance ci hanno convinte che è un gioco da ragazzi (anche se le vesciche ai piedi suggerivano diversamente).

Il secondo giorno le mance sono scese come fosse il lunedì nero di Wall Street, così il terzo giorno abbiamo scelto la tecnica del vestito sexy. Sapete perché le cameriere che vanno scosciate e senza reggiseno fanno tante mance? PERCHÉ SANNO FARE LE CAMERIERE!

Io e la Franny no, abbiamo peccato di hubris e oltre il danno del male ai piedi ci siamo anche beccate la beffa del minimo storico delle mance in tutta la storia del food business dell'intera Greater New York. Potrei dirvi che siamo state principesse, ma sarebbe una palla. Eravamo carine, questo sì, ma sfortunatamente la pizzeria ha quel tipo di clienti che se ordinano una marinara poi pretendono di mangiare quella, e non una margherita che plana per errore sulle loro ginocchia. E il giorno che eravamo vestite da "Ragazze del Coyote Ugly" di margherite sui pantaloni di lino ne sono finite un paio e un tavolo ha atteso 45 minuti le pizze per scoprire che avevamo dimenticato di appendere l'ordine; senza contare quel tavolo che ha avuto il conto PRIMA di avere le

pizze. Quello è stato un colpo da maestro, che arguisco abbia giocato un ruolo chiave nella determinazione della percentuale di mancia.

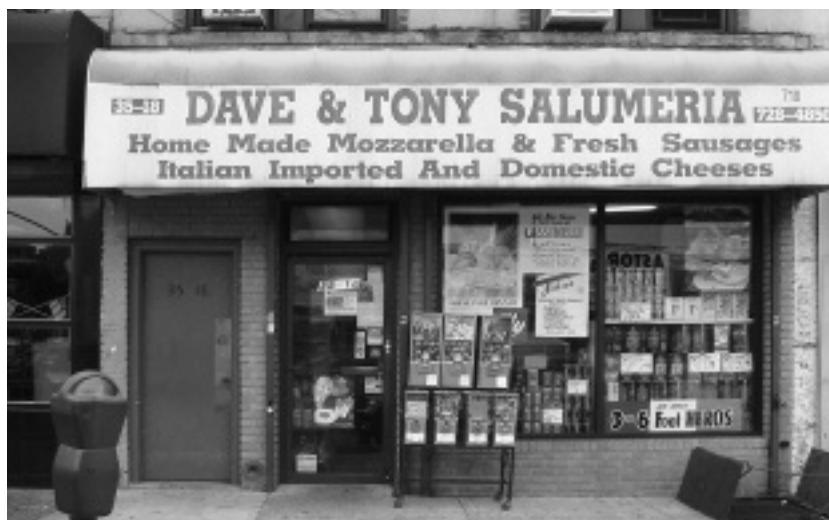
A nostra discolpa posso dire che alcuni clienti possono dare veramente sui nervi e sarebbe impossibile essere carini con loro perfino per Madre Teresa di Calcutta. I gruppi di sette persone con più passeggeri che bambini, ad esempio. O i gruppi di tirchiazzi che dividono una pizza in 5 e bevono acqua del rubinetto (acqua disgrazia, come la chiama la Francesca). O ancora i sordi che ti gridano di abbassare la musica e vogliono la pizza senza basilico. E che dire di quelle vacche senza criterio, quelle vecchie babbione che non solo dividono una sola pizza in tre, ma trangugiano acqua come al traguardo della maratona del Sahara e ogni tre secondi strizzano minacciosamente gli occhi ed infilano il pollicione nella bicchiere, in un gesto che vorresti reciprocare col medio e un gran sorrisone? Quelle valgono da sole una raffica di mitra.

Verso il tardi invece si concentrano i pezzi migliori, clienti che hanno atteso ore in piedi in fila (non scherzo), estenuati, affamati, stanchi. Quelli si mangerebbero il piatto di ceramica vuoto, quelli ti danno soddisfazione perché hanno le difese immunitarie a zero, ordinano quello che tu gli dici, si sono arresi, gli eventi sono più grandi di loro, si sentono come Pollicino nel bosco, quando gli animali si sono mangiati le briciole sulla via di casa. Lì è il momento il cui la Franny gli fa ordinare il boccione di vino e io faccio lo show e la apro al tavolo. A parte una volta che ho rotto lo stesso tappo due volte ed una che quasi la bottiglia mi è esplosa di mano, per il resto le performances sono state sempre decorose.

Ora sono sempre generosissima, lo sa bene la mia mamma, che appena venuta qui a trovarmi, ho costretto a lasciare mance pari al doppio del conto.

D'ora in poi, quando andate in pizzeria, guardate il cameriere, cancellategli la faccia e con un photoshop mentale incollateci la mia e mettetevi una mano sulla coscienza. I camerieri sono tanti ma silenziosi, lasciano la scena al cuoco, al pizzaiolo, al sommelier, ma nel loro petto batte un cuore grande e buono. Sono fedeli e ottimi compagni.

Non abbandonateli. ■



Nico Ivaldi

C'è tutto il suo percorso artistico, oltre quarant'anni di intuizioni e di un lavoro tanto articolato quanto vasto, nella mostra antologica che la Regione Piemonte dedica al maestro Riccardo Cordero, uno degli scultori piemontesi più apprezzati e conosciuti anche all'estero.

Oltre sessanta le opere in mostra alla Sala Bolaffi di Torino, selezionate per cogliere i vari periodi dell'artista piemontese che ha viaggiato tra la rapida evoluzione della cultura artistica dell'ultimo cinquantennio e il procedere di una ricerca caratterizzata, come scrive il curatore Luciano Caramel, da "due binari interagenti, ma non coincidenti, dove è rintracciabile un fil rouge che dà continuità e coerenza alla produzione intera di Cordero, ora in superficie ora a livelli più interni, come in un corso d'acqua carsico. E che è da individuare primariamente nel rifiuto della forma idealistica, a priori, chiusa e ferma, a favore della materia in quanto tale e dell'energia in essa attiva e da essa attivata in forme, anche geometriche e calcolate, nella tensione tra implosione ed esplosione, forza centripeta e centrifuga, col coinvolgimento determinante di quel fattore della scultura fondante che è lo spazio, alla forma interno ed esterno".

Nato ad Alba nel 1942, Riccardo Cordero ha frequentato a Torino il Liceo Artistico e l'Accademia Albertina di Belle Arti, dove si è diplomato nel 1965 e dove dal 1990 è stato titolare della Scuola di Scultura. Tra i suoi maestri, Sandro Cherchi per la scultura e, per l'anatomia, Franco Garelli, scultore oltre che medico, ai quali resterà legato da profonda amicizia.

La sua prima uscita pubblica è del 1960, alla 120ª Esposizione della Società Promotrice delle Belle Arti a Torino. Proprio in quell'anno Michel Tapié, figura fondamentale di teorico e critico d'arte, aveva aperto proprio a Torino (dove visse dal 1956 al '77) l'International Center of Aesthetic Research (ICAR). Naturale l'interesse del giovane studente, che guarda all'informale, allora già in declino, e vede presto la possibilità di superare la cauta scansione neocubisteggiante dei volumi e la vibrazione delle superfici di Cerchi, come attesta, sempre nel 1960, una delle sue prima opere,

# Di forme e di spazio

*Crocefissione*, in cui sembra già di ravvisare l'intreccio per Umberto Milani nella riduzione dell'immagine a un bassorilievo e nel corroso materismo. Certo allora Cordero doveva essere stato colpito anche dal Lucio Fontana dei *Concetti spaziali* e delle *Nature*, come gli altri suoi giovani colleghi che cercavano di fare una scultura "nuova" aderente ai tempi nuovi.

Scultore per vocazione, Cordero seleziona i suoi interessi con precoce lucidità, guardando, oltre che a Fontana, ai lavori tridimensionali di Milani.

Presto, tuttavia, l'artista si pone su di un fronte "oltre l'informale", sul filo, anche tematico, del richiamo della contemporaneità, plasmando tra il 1964 e il 1965 colorate figure a tutto tondo, tra il supereroe pop e il pupazzo, di astronauti e giocatori di baseball e football, che fanno la loro apparizione nel 1966 alla prestigiosa Galleria Ferrari di Verona. Si tratta però di una svolta provvisoria. Già l'anno dopo Cordero trasferisce il bisogno di una scultura in sintonia col proprio tempo nella ricerca, che si protrarrà fino al 1969-

'70 e oltre, su assemblaggi polimerici colorati, stimolati anche dagli sviluppi di Garelli nei *Tubi* esposti alla Biennale di Venezia nel 1966, oltre che da una rilettura originale delle avanguardie storiche, in particolare del Boccioni futurista delle compenetrazioni dei piani.

Le presenze in mostre collettive nazionali e internazionali si fanno più numerose. Tra le principali, nel 1966 la Biennale di Sonsbeek,

in Olanda; nel 1967 la III Mostra Internazionale di Scultura della Fondazione Pagani di Legnano, alla quale partecipa anche l'anno successivo; nel 1969, il Premio San Fedele a Milano; il IV Premio Internazionale del Disegno a Torre Pellice, l'esposizione "Cinque a Torino" alla Galleria Caleidoscopio di Padova. Nel 1970 Paolo Fossati lo segnala sul Catalogo Bolaffi.

Frattanto, fin dal 1969, Cordero realizza le sue costruzioni e i suoi assemblaggi in quella scala ambientale che gli diverrà sempre più congeniale, già saggiata in grandi dimensioni nel 1975 nel monumentale *Terra-luna* (cm. 650x420x250) in ferro smaltato e poliestere, installato nel giardino della Scuola Media di Rozzano (Milano), la prima delle grandi commissioni pubbliche che gli consentiranno di intervenire su spazi importanti con obiettivi di qualificazione urbana, sempre più pressanti nella sua attività.

Nel 1977 l'artista interrompe le ricerche sulla forma e lo spazio per sondare, per quasi un decennio, le

potenzialità nell'immagine figurativa. Non una frattura totale, né un ritorno alla statuaria, ma una rivisitazione "colta" della tradizione, anche nella manualità, nella materia e nelle tecniche, in una temperie latamente post-moderna.

Anche queste esperienze, diramate e tematicamente puntate soprattutto sul nudo femminile, hanno grande fortuna: critica, anche presso scrittori come Giovanni Arpino; ed espositiva, in gallerie private, istituzioni pubbliche, rassegne nazionali e internazionali.

Tra il 1985 e il 1987 Cordero, attraverso ulteriori sperimentazioni sul tema del paesaggio, approda alla costruzione di strutture concrete per la loro determinatezza fisica e segnica e per il loro dare realtà, ancora fisica, allo spazio, attivato, e quindi reso presente, non evocato, dalla forma plastica. Si apre qui la definitiva maturità dell'artista, annunciata alla fine del 1988 nella mostra "Due sculture", a Torino presso l'Associazione Culturale Il

Salto del Salmone, che proponeva appunto due sole sculture, *Novembre* e *Nero nel paesaggio*, in cui si vedeva l'avvio della lunga e sempre più fertile stagione che ha fatto di Cordero uno dei maggiori scultori internazionali con le sue strutture sempre più perentorie, che esaltano la possibilità di una scultura coerente con lo sviluppo della cultura d'oggi, all'insegna soprattutto dell'interrelazione tra strutture plastiche rigorosamente progettate ma aperte e articolate e spazio, anche ambientale. I risultati nulla hanno a che spartire con la retorica e l'accademismo della statuaria e del "monumento": vedasi *Rotazione coordinata* del Parco della Pellerina di Torino del 1992; *Grande ferro* del 1993 della Lookout Sculpture Foundation in Pennsylvania; la *Fontana* del 1994 per il Parco Cenisia di Torino; *Grande Segno* al Palazzo dei Congressi di Alba; *Presenza*, del 1997; *Nuove presenze* del 2000; fino ai recentissimi colossi del 2005-2006: *Chakra* per Piazza Galimberti a Torino, *Meteora* per il nuovo Palazzo di Giustizia di Asti, *Meteora* per lo Sculpture Park di Shanghai e *Cometa* per lo Sculpture Park di Taiwan.

Grande antologica di Riccardo Cordero alla Sala Bolaffi



**Riccardo Cordero**  
**13 ottobre - 19 novembre**  
 Sala Bolaffi, Via Cavour, 17 Torino  
**Orario**  
 dal martedì al sabato ore 10-19  
**Ingresso gratuito**

Milena Vercellino

# Tra il Bisiluro e la Camera di Commercio

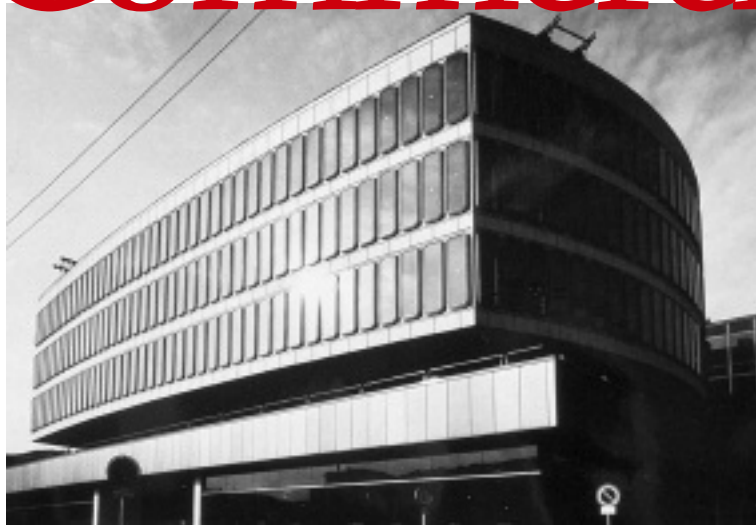
Negli anni Sessanta, la palazzina al numero 2 di Via Napione a Torino ospita la casa-studio di un architetto appassionato di volo acrobatico, di un fotografo con il pallino dello sci, di un *viveur* con cattedra al Politecnico, di uno studioso dell'occulto affetto da dandismo, di un designer d'interni impregnato del futurismo innato dei bolidi da record, da progettare e da guidare. Eppure, la casa-studio di Via Napione, nonostante il fermento creativo che la avvolge, non è affollata come potrebbe sembrare. L'inquilino-demiurgo è uno solo: Carlo Mollino, figura plurale in cui diverse identità confluiscono armoniosamente, producendo fruttuosi cortocircuiti creativi.

Per Mollino, l'appartamento affacciato sul Po e sulla collina torinese fu qualcosa al di là di un'abitazione e di uno studio. Non vi dormì una singola notte, concependo lo spazio come la propria piramide personale piuttosto che come un *buen retiro* da borghese in relax, cosa che non fu mai. L'ispirazione per questo progetto ci porta in Egitto: tra il 1900 e il 1920, infatti, la tomba dell'architetto reale egizio Kha fu rinvenuta intatta da Ernesto Schiaparelli nel corso degli scavi a Deir El Medineh e trasferita al Museo Egizio di Torino.

**Cento (e uno) anni fa nasceva Carlo Mollino, e Torino si prepara a celebrarlo come merita.**

Affascinato dalla tomba di Kha, dal '60 al '68 Mollino lavorò agli interni della palazzina come ad una scenografia onirica, traducendovi il proprio personalissimo simbolismo e la rappresentazione tangibile della propria estetica, tra specchi, marmi e velluti. Di Kha si racconta che decorò la propria tomba nel tempo libero, e così fece Mollino. E la casa di Via Napione fu uno spazio personale, costruito da Mollino a misura di se stesso.

Davanti alla palazzina potremmo immaginarci parcheggiato il Bisiluro, progettato nel 1955, oggetto fu-



turista della stirpe dei bolidi da corsa e da record di velocità, con cui Mollino superò la rigida selezione della 24 Ore di Le Mans.

Committenze domestiche, rifugi alpini, interni di hotel, edifici pubblici. E non basta: aerei, set cinematografici, prototipi di auto da corsa, abiti femminili, e addirittura un bizzarro macchinario per camminare sulla neve e una *cloche* per aerei: l'inquilino di Via Napione fu figura rinascimentale per la varietà e l'estensione dei suoi interessi.

La parabola della sua carriera di architetto è vertiginosa, ma dal retrogusto malinconico: un'intensissima attività progettuale, ma solo 20 opere realizzate, di cui 12 rimaste integre; molte stravolte, non curate, fino alla demolizione della Società Ippica Torinese, il capolavoro perduto di Mollino, abbattuto nel 1960 per incomprensibili vicende legate a una scaduta concessione comunale.

Classe 1905, tra i primi studenti della neonata Regia Scuola di Architettura, Mollino esordì lavorando con il padre, progettista delle Molinette. Fin qui, è biografia. Per il resto, siamo di fronte all'inafferrabilità del personaggio: poliedrico, irriducibile alle mode, appassionato navigatore solitario, avido esploratore di criteri costruttivi e sperimentatore di soluzioni strutturali. Ma rigorosissimo progettista per il quale la forma è un mezzo per dare risoluzione alla ricerca tecnica e "l'architettura ha una giustificazio-

ne intima, propria: il principio costruttivo". Ineccepibile sapienza tecnica coniugata a spregiudicata fantasia: un'ambiguità soltanto apparente. E infatti, "la poesia non nasce dalle regole, ma le regole derivano dalla poesia", scrisse Mollino nel 1954 nella presentazione del suo corso presso la Facoltà di Architettura.

Con Torino, Mollino ebbe un rapporto conflittuale, ma la sua combinazione di perfezione tecnica ed estro rispecchia, in fondo, la doppia anima della città, rigorosa e imbevuta di fantastico. Già si era capito, di che singolare figura di progettista si trattasse, nella seconda metà degli anni Trenta, quando aveva realizzato gli interni della propria abitazione di via Talucchi, Casa Miller, e di Casa Devalle. Arredi declinati in forme sensuali, che incorporano il movimento; e panneggi, specchi, imbottiture che creano, secondo lo stesso Mollino, "mondi surreali e clandestinamente evocativi". L'ispirazione è spiazzante: riferimenti al corpo umano, piste di decollo per aerei, scheletri di animali, tacchi a spillo.

Nel frattempo, tra le varie passioni, Mollino continua la sua attività universitaria. Negli anni Sessanta, gli anni di via Napione, Mollino era all'opera sulle sue ultime due grandi committenze, il Palazzo degli Affari (1964-72) e il Nuovo Teatro Regio, completato nel 1973, anno della morte. Pare di immaginarselo mentre va e viene

dai cantieri, passo agile, figura asciutta, baffo da spadacino e *allure* da dandy di mezza età. Verso la voragine squarciata dai bombardamenti dalla quale sorgerà il Palazzo degli Affari o verso il cantiere del Regio, risalendo Via Rossini e costeggiando l'Auditorium Rai, sistemato nel 1950-52.

"Un teatro non deve essere costretto ad essere un monumento su tutte le sue fronti": la facciata del Regio, infatti, è rannicchiata sotto i portici che si svolgono lungo tutta la piazza. L'interno sarà ispirato ad "una forma intermedia tra l'uovo e l'ostrica semiaperta"; il foyer è uno spazio aperto, costruito dal movimento di vuoti e pieni, mentre l'iperbole curvilinea della sala si avvolge intorno allo spazio scenico.

Nel '63, Mollino prese una sbandata per le Polaroid, e da allora non se ne separò più, diventando fedele a questa tecnica che fissa l'attimo come su un puntaspilli. L'appartamento di Via Napione fu anche il set in cui le polaroid venivano orchestrate. Prima, era stata passione per la camera oscura, coltivata sin dai primi ritratti fotografici di metà anni Trenta: scenografie costruite in ogni dettaglio per essere l'eco tangibile del proprio immaginario. E poi c'era la notte.

Forse qualche volta Mollino, randagio frequentatore della vita notturna torinese, si spingeva fino al dancing Lutrario, incastonato nella periferia torinese nel 1959: è un'architettura che miscela rimandi Art Nouveau alla curvilinearità degli anni Cinquanta, in un tono ironico ed estetizzante.

C'erano poi le notti passate furiosamente a lavorare e a scrivere. Negli scritti di Mollino ferve lo stesso eclettismo d'interessi che c'era nella sua vita: il cubismo, la tecnica dello sci, racconti fantastici. E il primo compendio di storia della fotografia mai pubblicato in Italia, *Il Messaggio della Camera Oscura*, uscito nel 1939 e oggi introvabile.

A noi, oggi, resta una manciata di opere e arredi e l'enigma di un architetto che ha lanciato le proprie profonde conoscenze tecniche oltre le convenzioni per muoversi nei territori della sperimentazione, nella convinzione che "L'unico modo di trascendere un fatto tecnico è quello di ammettere uno slittamento [...] nell'inutile". ■

# Costruire la Modernità

Quando un grande architetto ne ospita un altro e la genialità si fa un baffo delle distanze temporali. Potrebbe essere il sottotitolo della mostra **Carlo Mollino**,

**Architetto** ospitata nei locali dell'Archivio di Stato di Torino. L'anfitrione è Filippo Juvarra, che quegli spazi progettò, con i loro grandi armadi dai quali ora sembrano esser stati virtualmente estratti gli oggetti esposti. L'occasione è la celebrazione del centenario della nascita di Mollino (nato nel 1905, per la verità) e la mostra è organizzata dalla Fondazione Palazzo Bricherasio, che già nel 1989 a Mollino aveva dedicato una mostra, concentrata però sulla sua attività di fotografo e designer, in collaborazione con la I Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino.

## Mollino alla GAM e a Rivoli

Dal 20 settembre al 7 gennaio anche le sale della GAM e del Castello di Rivoli, con la curatela del Museo Casa Mollino, ospitano una rassegna dedicata all'eccellente architetto torinese. Nelle sale della GAM è illustrata l'opera di *interior designer* e di architetto, con l'esposizione di arredi provenienti da collezioni private americane ed europee, modelli di edifici ed interni ed una selezione di disegni.

La mostra allestita al Castello di Rivoli è invece dedicata alla produzione fotografica di Mollino, con una rassegna di oltre 200 pezzi.

**Orario:** dal martedì alla domenica 10-19, giovedì 10-23, lunedì chiuso

**Ingresso:** intero 7,50 euro intero; ridotto 4 euro.

**Info:**  
GAM, Galleria Civica d'Arte Moderna e Contemporanea  
Tel. 011 4429518  
www.gamtorino.it  
Castello di Rivoli  
tel. 011 9565280  
www.castellodirivoli.org

La mostra fa parte di un progetto più vasto che si intitola "Costruire la modernità" e si sviluppa, più o meno in contemporanea, in tre città diverse e attorno a tre diversi protagonisti: Milano, dove il protagonista è Franco Albini (alla Triennale dal 28 settembre al 26 dicembre); Genova, con Ignazio Sardella

(a Palazzo Ducale dal 24 novembre al 30 gennaio); e Torino, con Carlo Mollino. Tre protagonisti della creatività italiana del Novecento, tutti e tre nati nel 1905 e sempre considerati "ribelli" rispetto ai canoni razionalistici. In realtà, furono attenti osservatori dell'architettura internazionale ma la seppero interpretare facendola interagire con la tradizione nazionale e con una cultura regionale alla quale furono sempre molto legati. Sempre interpreti, mai imitatori, delle tendenze, seppero cogliere i temi della società italiana in rapida evoluzione: la seconda casa, la trasformazione dell'idea di museo, la società dei consumi.

Gli allestimenti delle tre mostre sono a loro volta affidati ad architetti protagonisti del nostro tempo: Renzo Piano e Franco Origoni per Franco Albini; Rafael Moneo e Franz Prati per Gardella, Alessandro Colombo (Studio Cerri & Associati) per Mollino. Nel 2007, le tre sezioni saranno riunite a Roma in un'unica grande mostra al MAXXI. La mostra torinese ripercorre quarant'anni dell'attività di Mollino, dal 1933 al 1973. Il percorso espositivo si sviluppa in dieci stanze a cui se ne aggiunge un'undicesima, virtuale, che è il Teatro Regio, sul quale le sale dell'Archivio di Stato si affacciano facendone il completamento logico della mostra stessa.

Il criterio è tipologico e cronologico, e consente di comprendere pienamente il *milieu* storico, culturale e tecnico in cui lavori sono nati. Si comincia con la sede della Federazione Agricoltori di Cuneo, anni 1933-34, e con un periodo ancora poco studiato del lavoro di Mollino, quello della sua formazione. Sono esposti i progetti originali e quelli della tesi di laurea, oltre a lavori ancora poco o per nulla conosciuti di Mollino collaboratore nello studio del padre o in proprio.

La seconda sala copre gli anni dal 1936 al '41 ed ha come protagonista l'edificio della Società Ippica Torinese, di cui è esposto un grande modello in legno ed è ricostruita la travagliata storia conclusasi malamente nel 1960

quando la struttura fu demolita per far posto ad un albergo di dieci piani peraltro mai realizzato. La sala successiva non si occupa di un progetto ma dei rapporti di Mollino con la cultura, gli artisti e gli intellettuali, torinesi e non solo, suoi contemporanei, con particolare attenzione al periodo fra gli anni Venti e la fine della guerra, una grande vivacità culturale di cui sono prova le fotografie di Mollino, i suoi disegni, quadri di Felice Casorati e lavori di Italo Cremona e Albino Galvano. Con la sala 4 si riprende il percorso cronologico attraverso i lavori. Gli anni sono quelli tra il '42 e il '44, quando Mollino lavora a tre progetti per "Domus" e per "Stile" dell'amico Giò Ponti. Tre progetti che superano il razionalismo e preannunciano quella voglia di evasione e recupero dell'individualità che caratterizzerà il dopoguerra.

La quinta sala illustra gli anni Cinquanta, di cui è epitome la Sala da Ballo Black and White del Lutrario, in cui Mollino mette in scena la sua riflessione (eredità e rielaborazione dell'estetica futurista e decadentista) sul rapporto fra corpo, gesto e movimento. È quindi la volta delle *Architetture per il tempo libero*, con le sue idee per edifici da adattare ai paesaggi montani; schizzi audacissimi di un disegnatore talentuoso (e ambidestro!) ma anche scritti in cui esamina il declino delle tradizioni costruttive locali e denuncia sia i folklorismi sia il moder-

nismo a tutti i costi.

La sala n. 7 è intitolata al Palazzo del Lavoro di Italia '61, ma in realtà si occupa delle architetture urbane di Mollino fra gli anni Quaranta e Sessanta: sperimentazione figurativa, tipologica e costruttiva portata avanti grazie anche alla committenza pubblica ma raramente poi realizzata, ad eccezione proprio di quel palazzo di cui Mollino lascia disegni dettagliatissimi.

Le ultime due sale sono dedicate a due delle realizzazioni più celebri di Mollino: la Camera di Commercio, un lavoro complicato da contrasti fra partecipanti e varianti richieste dai committenti, realizzato fra il 1964 e il 1972. E la ricostruzione del Teatro Regio, di cui si ripercorre la genesi attraverso modelli, disegni, fotografie; la sala documenta anche la realizzazione del Nuovo Auditorium Rai e altri lavori "musicali" di Mollino.

Il percorso finisce in biblioteca: l'ultima sala propone infatti oltre cinquanta libri appartenuti a Mollino, parte di un fondo oggi di proprietà del Politecnico, video e prime edizioni degli scritti di Mollino.

(l.c.)

## Carlo Mollino architetto Archivio di Stato

Torino, Piazzetta Mollino

### Orari

Da martedì a domenica ore 10-19

Lunedì chiuso

### Prezzi

intero: 7 euro, ridotto 5 euro

gruppi e convenzioni: 6 euro

bambini 6 - 14 anni: 3,50 euro

Info: [www.palazzobrigherasio.it](http://www.palazzobrigherasio.it) ■

Carlo Mollino  
in mostra  
all'Archivio  
di Stato  
dal 13 ottobre  
al 7 gennaio



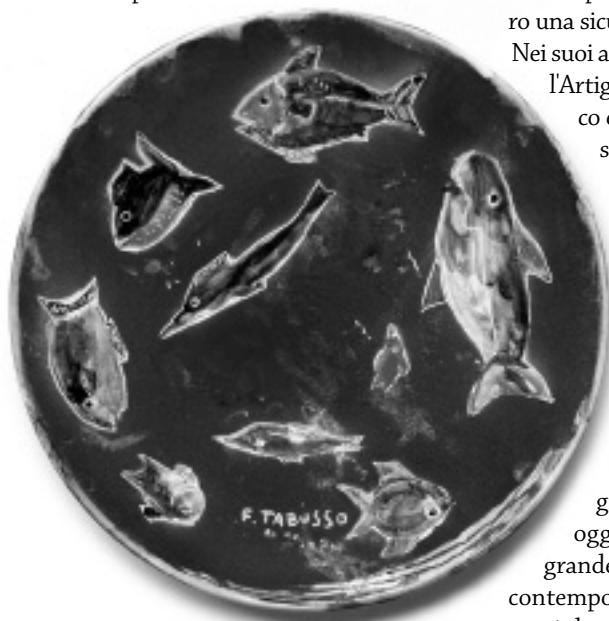
# La terra del Fuoco

Lucilla Cremoni

Sul fatto che Avigliana sia una delle capitali della ceramica piemontese non ci sono dubbi: non solo perché ci vivono e lavorano e insegnano ceramisti di tutto rispetto - uno per tutti, Piero Della Betta. Ma anche

**Grandi maestri del Novecento, artisti contemporanei e giovani di talento per la quinta edizione della rassegna che per un mese e più trasforma gli angoli più fascinosi e antichi di Avigliana in una galleria d'arte. Fino al 5 novembre.**

perché ogni anno, ormai da un bel po' di anni, per un mese e più le sue arte stradine medievali, le chiese, i cortili, gli androni, le piazzette, le botteghe, su su fino alla trecentesca Piazza Conte Rosso, diventano una mostra a cielo più o meno aperto di artisti di ieri e di oggi (e di domani) che con ceramica, terracotta, gres e compagnia hanno fatto di tutto, e alla ceramica hanno fatto esprimere di tutto.



Dai volumi sinuosi di Tony Cragg al tocco magico e surreale di Renzo Igne, dall'altissima misura espressiva di artisti come Arturo Marini e Agenore Fabbri ai lavori del cubano Wilfredo Lam, che evocano i miti e le tradizioni delle Antille. E poi Asger Jorn, Sandro Cherchi, Luigi Stoisia, Enrico Colombotto Rosso, Gianni Dova, Riccardo Licata, Umberto Mastroianni.

Il tutto in una cornice urbana ed

espositiva che crea delle sinergie suggestive ed evocative con i pezzi esposti, fra mura e angoli e decori in cotto antichi di cinque-settecento anni e sculture, piatti, fregi e statue espressione delle tendenze più contemporanee e avveniristiche.

La mostra è stata, anno dopo anno, una passerella di Grandi che tuttavia non ha mai perso di vista, neppure per un momento, gli stimoli e i talenti che sono espressione del territorio-Piemonte. Di questo bisogna rendere gran merito al curatore Vittorio Sacco, il quale ha sempre adottato un approccio ben lontano da quel provincialismo un po' tronfio che spinge alcuni organizzatori culturali a snobbare gli artisti locali, come se essere nati a Cuneo o a Novara o a Torino fosse di una specie di imbarazzante tara mentre natali newyorkesi o berlinesi o parigini costituissero una sicura garanzia di talento.

Nei suoi anni di lavoro e ricerca sull'Artigianato d'Eccellenza, Sacco è entrato in contatto e ha saputo riconoscere e valorizzare quelle propaggini dell'artigianato che confinano con, e spesso sconfinano nell'arte, e ha saputo dare spazio e visibilità a non poche personalità che riescono ad assommare entrambe le valenze, quelle dell'artigiano in grado di produrre oggetti d'uso esclusivi, di grande pregio e creatività, e contemporaneamente realizzano pezzi che non sono solo oggetti, ma forme, vibrazioni d'aria e di materia; e non di rado entrambe le cose. Quest'anno la mostra celebra la sua quinta edizione, e come sempre è organizzata e sostenuta dall'Assessorato alle Attività Produttive, Direzione Artigianato e Commercio, della Regione Piemonte e dall'Assessorato alla Cultura, Turismo e Artigianato del Comune di Avigliana.

In mostra i lavori di trentotto



artisti. Cinque sono grandi Maestri del Novecento: Achille Cabiati, Carlos Carlè, Agenore Fabbri, Arnaldo Pomodoro e Aligi Sassu.

Ventuno gli artisti contemporanei: Mario Alzona, Romano Campagnoli, Francesco Casorati, Mauro Chesca, Piergiorgio Colombara, Giuliana Cusino, Francesca Della Betta, Piero Della Betta, Carlo D'Oria, Domenico Franco, Gabriele Garbolino, Piero Guidi, Sandro Lorenzini, Emma Orsi Campo, Francesco Preverino, Vera Quaranta, Federico Rivetti, Maria Teresa Rosa, Maria Teresa

Sbravati, Francesco Tabusso e Michelangelo Tallone. E poi c'è il Tam, una sigla che sta per Trattamento Artistico dei Metalli. È un corso di formazione professionale legato all'omonimo Centro nato nel 1990 per iniziativa di Arnaldo Pomodoro



a Pietrarubbia, un piccolo paese in provincia di Pesaro-Urbino. Il Centro è nato, come ricorda il suo fondatore, "come luogo di approfondimento del "Trattamento Artistico dei Metalli" con il preciso intento di perpetuare prassi artigianali e artistiche di concreta specificità e specializzazione" ed ha "cercato, attraverso un percorso didattico arricchito da incontri, visite e seminari con esperti di livello internazionale, di trasferire agli studenti non solo competenze tecniche, ma sensibilità estetiche, valori e visioni del mondo, perché qualsiasi attività che abbia a che fare con la creatività e la progettazione ha bisogno di un contesto culturale appropriato".

Arnaldo Pomodoro è stato direttore artistico del Centro fino al 1997, per poi diventarne Presidente mentre la direzione artistica è passata ad altri due scultori, Enrico Mattiacci e poi Nunzio Di Stefano.

Le opere scaturite dal corso vengono esposte nella mostra permanente allestita nel palazzo gentilizio di Pietrarubbia, di proprietà della Fondazione Arnaldo Pomodoro, mentre quelle di dimensioni maggiori sono collocate direttamente nel borgo e dintorni, e come succede ad Avigliana si creano suggestive interazioni fra la cornice medievale del contesto urbano e la contemporaneità dell'opera d'arte.

I 12 artisti del gruppo Tam sono Bianca Bartolazzi, Francesca Caraceni, Serena De Maria, Cecilia De Ocana, Giuseppina Dezio, Francesco Landolfi, Morgan Peron Gaudin, Ciro Rispoli, Francesca Ruiz De Ballestreros, Manuela Savioli, Caterina Striccoli, Marco Vagnarelli.

Inaugurata il 30 settembre, la mostra è aperta al pubblico fino al 5 novembre ed è visitabile il venerdì, sabato e domenica dalle 16 alle 20. L'ingresso è libero.

**Info:**

[www.comune.avigliana.to.it](http://www.comune.avigliana.to.it) ■

*Nelle foto, opere di: Aligi Sassu (a lato), Agenore Fabbri (sopra), Francesco Tabusso (a sinistra).*





**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.**

a cura di Maria Vaccari

**Vinicontro  
al Ricetto****30 settembre - 1° ottobre**

Due giorni dedicati ai vini e al gusto fra le rue del Ricetto di Candelo, che oltre ad essere uno spettacolare pezzo di Medio Evo giunto pressoché intatto fino ai giorni nostri, tanto da essere inserito fra i cento "Borghi più Belli d'Italia", è anche un attivissimo luogo di mostre e iniziative culturali ed enogastronomiche, un museo vivo della civiltà contadina del territorio del Biellese e delle Baragge. In una delle celle si conserva ancora un antico torchio per le uve risalente alla metà del Settecento, e dalla natura di cantina comunitaria del Ricetto è nato l'Eco-Vigneto, un progetto in cui il paesaggio agricolo diventa testimone di tecniche, modi di vita e sapori. Materialmente, è un appezzamento di circa 2.000 mq. in regione Dossere, rinomata per la qualità delle sue uve, e vi sono sviluppati due temi: uno riguarda gli antichi sistemi di coltivazione e viticoltura, l'altro si occupa dell'allevamento di vitigni antichi e rari del Biellese.

Tema conduttore di questa edizione, il connubio fra vino e riso. La manifestazione propone anche visite guidate, dimostrazioni di antichi mestieri, festival di musica di strada, animazione per i bambini, *merende sinoire*, mercatini e Laboratori del Gusto a cura di Slow Food Biella. L'ingresso costa 3 euro ed è gratuito per over 65 residenti a Candelo, bambini sotto i 12 anni e portatori di handicap.

Info: [www.terradevini.net](http://www.terradevini.net)

**GRAPPERIE APERTE  
2006****Domenica 8 ottobre**

Torna, per la sua terza edizione, la manifestazione che vede le distillerie associate all'Istituto Nazionale Grappa aprire le loro porte a chi vuole conoscere il mondo della grappa. Ben 32 le distillerie aperte in tutta Italia, di cui 10 in Piemon-

te, dove la tradizione della grappa è ben radicata sin dai tempi in cui, prima della I Guerra Mondiale, si chiamava *Branda*. I visitatori potranno incontrare i

preparati con la grappa presso la vicina "Locanda dell'Arzente" (info 0131 238249). Ad **Altavilla Monferrato**, *Prodotti tipici, quadri e cocktail*: la distilleria Mazzetti proporrà un buffet in cantina abbinando le grappe ai sapori tipici del Monferrato, offrirà cocktail a base di grappa e una degustazione guidata di grappe e distillati. Il tutto nella cornice di una mostra di pittura (info 0142 926147).

Nell'Astigiano, a **Mombaruzzo**, *Grappa, cioccolato e sigaro toscano*: le Distillerie Berta organizzano visite guidate alla distilleria e alla cantina di invecchiamento. In questa cornice verranno proposte grappe in abbinamento agli Amaretti di Mombaruzzo, al cioccolato e ai sigari toscani, il tutto con un piacevole sottofondo musicale (info 0141 739528).

Altri eventi in Piemonte includono un convegno su temi ambientali a Ghemme e una mostra sulle distillerie nell'Ottocento a Chiaverano. A Silvano d'Orta la festa si replica il 12 novembre.

Tutti i dettagli e gli elenchi delle grapperie aperte si trovano su: [www.istitutograp-pa.org/grapperieaperte](http://www.istitutograp-pa.org/grapperieaperte)

**Gustova Isusa**

L'edizione 2006 della rassegna dedicata ai sapori della Valle volge al termine (si concluderà infatti a novembre), ma ha ancora cose gustose da dire. Ad **Almese**, il 1° ottobre, termina *Arte, artigianato e siole piene*, salsiccia di cavolo protagonista, sempre il 1° ottobre, a **Bussoleno**, con *Cavoli... che salsicce!*

La settimana successiva, sabato 7 e domenica 8, *Fiera*

della Toma a **Condove**.

Castagne dal 12 al 15 a **Villarfocchiaro** con la *Sagra del Marrone* e dal 19 al 22 a **San Giorio** che celebra la *Fiera del Marrone*: da non perdere, anche perché il marrone di Villarfocchiaro è in dirittura d'arrivo per ottenere l'Igp!

[www.montagnedoc.it](http://www.montagnedoc.it)

**Marché au Fort****Forte di Bard, 15 ottobre**

Vale la pena sconfinare per qualche chilometro in Valle d'Aosta. Innanzi tutto perché il borgo ai piedi del forte di Bard è bellissimo. E poi perché c'è la terza edizione di **Marché au Fort**, rassegna enogastronomica e mercato dei prodotti tipici della Vallée, che l'anno scorso ha avuto oltre 25.000 visitatori.

Domenica 15, dalle 9 alle 18, un centinaio di produttori proporranno i formaggi, dalla Fontina al *Fromadzo*, dalla Toma di Gressoney ai caprini; vini, distillati, grappe e genepy; carni e insaccati, dal meraviglioso lardo di Arnad alla mocetta, dal Jambon de Bosses al boudin; dolci e pani, con torcetti, tegole, farine; marmellate, conserve, miele, aceti speciali; e poi mele, piccoli frutti, castagne, patate...

Inoltre ci saranno degustazioni, animazioni, punti ristorazione e visite guidate al forte e (solo su prenotazione) al Museo delle Alpi.

Info e prenotazione visite:

**Forte di Bard**

Tel. 0125 833811

[www.fortedibard.it](http://www.fortedibard.it)

# Cibo per la mente

cinema, teatro, libri, storia, arte

## FESTIVALSTORIA 2006

**"Imputato, alzatevi". Il processo nei secoli**  
Saluzzo e Savigliano  
19-22 ottobre

Seconda edizione per la rassegna internazionale di *public history* ideata e diretta dal Prof. Angelo D'Orsi dell'Università di Torino. Quattro giorni di iniziative diversificate, rivolte a un ampio pubblico, nelle quali trasmissione della conoscenza e capacità di intrattenimento siano sempre contraddistinte da un rigoroso scrupolo scientifico.

Per svolgere il tema di questa edizione, "Il processo nei secoli", il festival prenderà in considerazione molti processi, dall'antichità ai giorni nostri e che hanno avuto valenza epocale o comunque hanno avuto un ruolo importante a livello istituzionale, giudiziario, religioso, di opinione, nelle diverse epoche. A cominciare dal **Processo a Cristo** che, mercoledì 18 ottobre, farà da anteprima torinese (a Palazzo Graneri, alle 17) alla rassegna.

Ma anche i processi dell'Inquisizione, i processi alle streghe, il processo a Frine, i processi alle donne nel mondo moderno, una delle infinite forme di violenza sulle donne. I processi a Giordano Bruno e a Tommaso Campanella, la rivoluzione napoletana e Silvio Pellico. I processi negati e i processi finiti, l'*Affaire Dreyfus*, le dinamiche persecutorie dello stalinismo e del maccartismo, il caso Eichmann. I processi agli artisti e alle arti, i processi ai capi di Stato sconfitti, i processi alla mafia, quelli per scandali finanziari...

Società civile e istituzioni giudiziarie, giornali e televisione, popoli e gruppi dirigenti, ceto politico, comitati d'affari e molto altro ancora si fondono in un tema di grande interesse, che FestivalStoria affronterà con modalità che mirano a restituire la profondità dell'osservazione storica. Nella speranza di offrire un contributo serio, cioè fondato su documenti, dati, testi, alla discussione pubblica, che troppo sovente appare un mero scambio di opinioni fondate su pregiudizi, luoghi co-



muni, elementi emotivi o appartenenze ideologiche.

Sono previsti anche incontri sulle evidenti, spesso clamorose modificazioni che nel tempo le forme processuali hanno subito, con il violento ingresso della televisione che crea mostri, condanna e assolve.

Non mancano poi gli intermezzi metodologici e storiografici, sempre condotti in chiave divulgativa, come divulgativa intende essere la manifestazione stessa, e mettendo in evidenza le relazioni, i collegamenti: ad esempio, si affronterà il ruolo dello storico nel suo passaggio da testimone a scienziato che lavora sui documenti, le somiglianze e differenze tra il suo lavoro e quello del giudice, o il rapporto tra lo storico e il giornalista.

Tutto questo attraverso diverse forme espressive: *lectio magistralis*, forum, interviste pubbliche, conversazioni, mostre, proiezioni, letture e animazioni, spettacoli teatrali e concerti musicali, ovviamente in tema

con l'argomento del festival. Una parte della rassegna è pensata e realizzata in collaborazione con Torino Capitale Mondiale del Libro con Roma, e la sua serie "Il linguaggio dei segni. La Storia, punto a capo". Si parla di quattro processi epocali, seppur fra loro diversissimi: *Il processo a Socrate*, *Il processo a Galileo*, *Il processo a Luigi XVI re di Francia*, *Il processo di Norimberga*.

Gli ospiti (un centinaio, come nell'edizione precedente) includono storici, letterati, filosofi, giuristi, scienziati, politologi, economisti, sociologi, giornalisti. Alcuni nomi: Adriano Prosperi (sua la *lectio magistralis* d'apertura), Luigi Bonanate, Giancarlo Caselli, Masolino d'Amico, Goffredo Fofi, Luciano Gallino, Sergio Luzzatto, Gianni Rondolino, Gian Enrico Rusconi, Daniel Segesser, Volker Sellin, Marco Travaglio, Loris Zanatta.

Inoltre, a partire da questa edizione FestivalStoria inaugura una collaborazione con un'analoga manifestazione francese, "Les Rendez-Vous de l'Histoire", che si tiene la settimana precedente a Blois.

Il programma comprende anche due mostre a Saluzzo. Nelle celle della Castiglia (il maniero che fin dal XIV secolo domina la città, adibito a prigione nel 1828 e tale rimasto fino al 1992) verrà allestita la mostra **Kafka. L'infinita metamorfosi del processo**, curata da Alberto Weber: artisti contemporanei che rileggono *Il processo* attraverso le più diverse tecniche e forme espressive. A Casa Pellico invece s'inaugurerà l'esposizione **Le Sue prigioni. Memorie del processo e della carcerazione di Silvio Pellico**, disegni e ritratti dei protagonisti del carcere dello Spielberg, accompagnati da oggetti appartenuti a Silvio Pellico, libri e documenti delle collezioni saluzzesi. A completamento della mostra verrà proposto al pubblico un "itinerario pellichiano".

Il Tribunale di Saluzzo verrà aperto

il pomeriggio di sabato 21 ottobre con visite guidate organizzate dal Museo Civico di Casa Cavassa, con letture (a cura del Teatro del Marchesato) di brani tratti dalla difesa di Adolf Eichmann e da *La banalità del male* di Hannah Arendt. Per tutta la durata del Festival sarà disponibile un servizio navetta che collegherà Saluzzo e Savigliano.

Info: [www.festivalstoria.org](http://www.festivalstoria.org)

## La parola e il suo ritratto

12 ottobre - 9 novembre

47, 15, 5, 1 sono i numeri di questa rassegna, e chi vuole può provare a giocarli al lotto.

47 come i poeti contemporanei e le poesie inserite da Gianfranco Mura in una raccolta; 47 le fotografie-ritratto che lo stesso Mura ha scattato ai poeti, affiancandole alle rispettive poesie nel libro, e che saranno esposte al Teatro Vittoria di Via Gramsci, 4 a Torino.

15 e 5 rispettivamente i poeti e le serate-evento di cui saranno protagonisti al medesimo teatro.

1 come un libro, un fotografo, una mostra.

Le serate sono promosse da Torino Città Capitale del Libro con Roma in collaborazione con Fondazione Teatro Stabile Torino.

Info:

[www.torinoromacapitalelibro.it](http://www.torinoromacapitalelibro.it)

## Noncincacheilmare...

Per il suo decennale, "Piemonte dal vivo", il progetto della Regione Piemonte che mette in rete 83 festival, ha dato vita a una rassegna che da dialogare fra loro i linguaggi della musica, del cinema, del teatro, della danza, cioè attori, scrittori, danzatori, registi e musicisti.

La rassegna vera e propria inizierà solo nel 2007, ma già da agosto sono iniziate le anteprime. Quelle di ottobre sono: il 6, 7 e 8 al Cortile del Maglio a Torino, **Ballata di un amore italiano in cinque silenzi** e, sabato 28, al Teatro Sacra Famiglia di Dogliani, **Elogio della sbronza consapevole**.

Info e programma dettagliato:

Tel. 011 3042808,

[www.regione.piemonte.it/piemontedalvivo](http://www.regione.piemonte.it/piemontedalvivo)

## Antiquari a Stupinigi "Quando il tempo diventa forma"

Dal 7 al 15 ottobre

Spettacolare fuori e dentro, la Real Palazzina di Caccia di Stupinigi.

Fuori, perché il capolavoro di Juvarra è probabilmente la gemma più bella della "Corona di Delizie" sabauda. Dentro, non solo per le mirabilia dell'ebanisteria piemontese che custodisce (e neanche tanto bene, ma lasciamo perdere), ma anche

per le mostre che le sue scuderie e citroniere ospitano di quando in quando.

A ottobre tocca alla **II Mostra Mercato Biennale Antiquari a Stupinigi - Quando il tempo diventa forma**, promossa e organizzata dall'Associazione Piemontese Antiquari.

L'evento culturale - che nell'edizione precedente ha registrato circa ventimila visitatori da tutta Italia - vedrà esposti oggetti d'arte appartenenti a 51 tra le migliori gallerie antiquarie italiane ed estere, inseriti in un suggestivo allestimento firmato dall'architetto milanese Italo Rota (autore, tra l'altro, del "Look of the City" di Torino Olimpica).

Simbolo della Mostra è il "Nodo", avveniristica costruzione in materiale rifrangente, alta dieci metri sulle cui pareti si specchierà la Palazzina e che ospiterà al suo interno capolavori di arte antica, moderna e contemporanea, fra cui un dipinto di Giacomo Balla e un salotto di Carlo Mollino.

L'allestimento espositivo intende ricreare un bosco incantato, con spazi luminosi e zone d'ombra. Gli stand andranno a comporre una sorta di paesaggio e

saranno plasmati - aspetto innovativo - sulle specifiche esigenze di ciascun antiquario. L'idea è far convivere antico e moderno, sperimentando un nuovo modo di rappresentare l'arte e di vivere la professione antiquaria.



All'interno della Biennale trova inoltre spazio una piccola ma preziosissima mostra, in omaggio a Torino Capitale del Libro con Roma, che si intitola **Dialogo tra Bellezza e Sapere: libri preziosi dal Medioevo al Novecento**, curata dalla Fondazione Palazzo Bricherasio: un'esposizione di codici miniati e libri d'artista contemporanei, per un valore complessivo di oltre 12 milioni di Euro, provenienti dalla Biblioteca Nazionale Universitaria di Torino, dall'Archivio di Stato di Torino e da collezioni private. Punta di diamante dell'esposizione la prima edizione della Divina Commedia stampata nel 1472, appartenente a un collezionista privato e mai prima d'ora esposta al pubblico, del valore di due milioni di Euro.

**Orario:**

tutti i giorni ore 11-20:30.

Giovedì 12 ottobre apertura straordinaria fino alle ore 23.

**Prezzi:**

intero 14 euro, ridotto 8 euro (disabili, minori di 14 anni e over 65).

**Info:** tel. 011 8390025

[www.antiquariastupinigi.it](http://www.antiquariastupinigi.it)

## Museo dell'Automobile

Fino al 26 novembre

**LANCIA "...per la rottura delle regole..."**

**Un omaggio a Vincenzo Lancia.**

Un marchio da sempre sinonimo di eleganza, sport e innovazione, di cui la mostra ripercorre la storia, cominciando con tre modelli storici: la Theta (1914), la Kappa (1919) e la Triappa (1922). Si prosegue con la **Lambda** del 1928, una vettura avveniristica per i tempi, il capolavoro di Vincenzo Lancia (fra l'altro, il modello esposto era il suo personale). E poi nomi diventati mito: Astura 233 coupé Gran Lusso (1935), Ardea, l'**Aurelia**

convertibile immortalata ne "Il sorpasso", e naturalmente la **Flaminia** presidenziale del 1961, in questo caso una delle quattro vetture restaurate nel 2001 e riconsegnate all'Autoparco del Quirinale per il Presidente Ciampi che ne ha destinata una al Museo di Torino. Gran finale con le sportive che hanno vinto tutto, dalla Flavia Coupé 1,8 HF del 1964 alla leggendaria **Stratos** del 1974, "l'arma assoluta" dei rally, e infine la **Delta HF Integrale Safari** del 1988 del grande Miki Biasion.

Non mancano i recentissimi **concept** Nea, Dialogos, Granturismo, Stilnovo e Fulvia e il modello Haizea realizzato dagli studenti del Master in Transportation Design - work experience presentato in anteprima al Salone di Ginevra nel marzo 2006.

**Orario:**

Da martedì a domenica ore 10-18:30, lunedì chiuso

**Prezzi (Museo e mostra)**

intero 5,50 euro, ridotto 4 euro, scuole 2 euro;

gratuito per i possessori dell'abbonamento Musei Torino Piemonte

**Info:** tel. 011 677666,

[www.museoauto.it](http://www.museoauto.it)

## I colori della vita Marciel in Italia

24-29 ottobre

Marciel è il nome d'arte di Marc de Hollogne, che con la sua commistione di teatro e cinema sta, come ha detto Le Figaro "rivoluzionando il teatro francese". Il suo teatro è fatto di continui rimandi al cinema muto, la comicità a 16 e 35 mm., agli stereotipi dell'immaginario televisivo ma anche al teatro in costume, con un continuo entrare e uscire e interagire fra schermo e attori in carne e ossa.

"I colori della vita" è uno spettacolo creato appositamente per il pubblico e i teatri italiani ed apre la stagione 2006-2007 del Teatro Carignano. Il biglietto costa 24 euro.

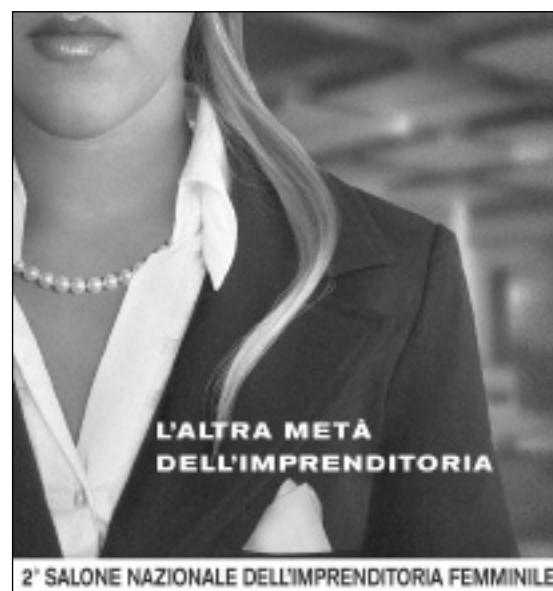
**Info:** tel. 011 5169490

[www.teatrostabiletorino.it](http://www.teatrostabiletorino.it)

## Donne e impresa Salone Nazionale dell'imprenditoria femminile

Torino Esposizioni

18-21 ottobre



Seconda edizione di **GammaDonna**, una tre giorni di mostre, convegni, tavole rotonde e workshop sulla risorsa produttiva-donna e la sua capacità di intraprendere.

Promosso dall'AIDDA (Associazione Donne Imprenditrici e Dirigenti d'Azienda), il Salone ha l'Alto Patronato della Presidenza della Repubblica e il patrocinio dei Ministeri per i Diritti e le Pari Opportunità, del Lavoro e delle Politiche Sociali, degli Affari Regionali e degli Affari Esteri. Capofila tra gli Enti sostenitori la Regione Piemonte, la Provincia, il Comune e la Camera di Commercio di Torino.

Un salone aperto al confronto con tutta l'imprenditoria, al mondo dei giovani, ai manager, all'opportunità



di creare networking professionali. Negli spazi espositivi troveranno posto gli stand delle istituzioni, delle imprese femminili, delle associazioni e delle aziende che offrono servizi e prodotti per il mondo della donna; un'area interattiva dedicata alla creazione d'impresa e all'innovazione; la "Vetrina della Creatività", dove saranno illustrati i casi di innovazione delle vincitrici del concorso nazionale "Gamma-Donna/10 e Lode", che saranno premiate nel corso di una serata di gala che si terrà venerdì 20 ottobre al Conservatorio di Torino.

### Palazzo Bricherasio Tra Picasso e Dubuffet. Opere dalla Fondazione Jean e Suzanne Planque

**20 ottobre 2006 - 21 gennaio 2007**  
Palazzo Bricherasio ospita, per la prima volta in Italia, circa 130 opere dei più grandi maestri dell'arte moderna, facenti parte della collezione messa assieme nell'arco di cinquant'anni da Jean Planque.

Planque era un imprenditore svizzero con una passione smodata per i quadri (disse infatti di "aver amato più i quadri che la vita") e un occhio infallibile per l'acquisto giusto. Fa fortuna inventando e commercializzando mangime per i maiali, ma la sua passione è l'arte: appassionato pittore, autodidatta, appena la sua condizione economica glielo permette dedica metà dell'anno agli affari e l'altra metà alla pittura e all'acquisto di quadri (parliamo di Cezanne, Modigliani, Renoir), poi riprende lo studio della pittura a Parigi, visita musei e gallerie e resta "folgorato" dall'astrattismo.

Nel 1954, l'impossibilità di brevettare la sua invenzione lo costringe a riprendere il lavoro. Pensa di tornare a fare il commesso viaggiatore ma, avendo appreso delle sue difficoltà, Ernst Beyeler, gallerista di Basilea, gli propone di collaborare. Si crea un sodalizio professionale e umano che durerà fino al 1972 quando Planque, malato, si ritira dall'attività.

Erano anni più che propizi, con disponibilità di opere di grandi maestri che ancora non avevano raggiunto quotazioni iperboliche, e un

mercato aperto e fiorente. Planque si stabilisce a Parigi, dove entra in contatto con Picasso e Giacometti, e stringe una grande amicizia con Dubuffet.

Il suo proverbiale fiuto ne fa una sorta di leggenda vivente: i quadri davanti ai quali si è soffermato appena un po' più a lungo aumentano di valore immediatamente. Ma Planque non è uno studioso, è un istintivo, il suo approccio ai quadri è emotivo, viscerale: come ricorda il curatore della mostra, "Essendo incapace d'analisi, Planque letteralmente vibrava davanti alle opere (alcuni commercianti lo chiamavano "il pastore", altri "il monaco") e trasmetteva la sua verità per simpatia piuttosto che per mezzo di argomentazioni, stilistiche o storiche. Il suo solo sguardo teso, prolungato, penetrante suggeriva un superamento del visibile, inaccessibile alla parola. L'interrogazione del suo sguardo era così ardente che l'interlocutore era portato a meravigliarsi della potenza di questa supplica indirizzata al quadro, e a rispettarla".



Ritiratosi in Svizzera, Planque si dedica alla pittura e alla stesura della sua autobiografia, fino al 1998, quando, poco dopo aver creato la Fondazione che porta il suo nome e quello della moglie Suzanne, morta nel 1995, muore in un incidente d'auto.



La mostra a Palazzo Bricherasio esprime pienamente sia l'infallibile sguardo di Planque sia il suo approccio "irrazionale". Così, il pubblico avrà l'opportunità di ammirare lavori dei più importanti maestri dell'arte moderna.

Infatti, nel corso della sua sistematica ricognizione delle mostre nelle gallerie di maggior prestigio in Svizzera e a Parigi alla ricerca di capolavori da acquistare per Beyeler, Planque è riuscito a regalarsi anche alcuni dipinti e disegni di impressionisti quali Gauguin, Van Gogh, Degas, Monet e Renoir.

Lo speciale rapporto con la città di Parigi, che lo ha risvegliato all'arte, dà corpo ad un consistente nucleo di opere di artisti francesi, da Braque a Dufy, da Delaunay a Léger, oltre ai due prestigiosi insiemi di opere di Picasso e Dubuffet che danno il tirolo alla mostra.

#### Orario:

Lunedì ore 14:30-19:30

da martedì a domenica: 9:30 - 19:30

apertura serale:

giovedì e sabato fino alle 22:30

#### Prezzi:

Intero 7 euro, ridotto 5 euro

Gruppi e convenzioni 6 euro

Bambini 6-14 anni 3,50 euro

Audio guide: singola 3 euro,

doppia 4,50 euro

Info: [www.palazzobricherasio.it](http://www.palazzobricherasio.it)

### GOLEM VIDEO FESTIVAL

Torino, 20-25 ottobre

Torna dopo un'interruzione durata alcuni anni il festival di cinema sperimentale e video arte organizzato dall'Orsa (Organizzazione per la Ricerca in Scienza e Arti).

**Golem**, che ha avuto il suo nume tutelare in Carmelo Bene fino alla scomparsa di quest'ultimo, è stato il primo festival italiano a dare spazio ai nuovi linguaggi della sperimentazione audiovisiva, che negli ultimi trent'anni ha avuto nel computer e nel video due strumenti duttilissimi utilizzabili nelle più svariate declinazioni.

Ora, tutto questo vasto ambito che comprende arte cibernetica, realtà virtuale, arte multimediale, digitale e interattiva è denominato semplicemente, "arte elettronica", ed è ormai un linguaggio abituale degli artisti contemporanei. E proprio al rapporto fra cinema e arte contemporanea è dedicata questa edizione (la sesta) del festival, che si articola in sei sezioni:

**New American Cinema:** la grande stagione del cinema sperimentale americano fra anni '60 e '70, che ha ridiscusso categorie e stili in aperto conflitto con Hollywood;

**Cinema sperimentale e arti elettroniche:** l'impatto delle nuove tecnologie, principalmente elettroniche, di ripresa e proiezione, tra fine Novecento e nuovo millennio;

**Performing media:** dal videoteatro alle azioni ipermediali, il rapporto fra scena e nuovi media;

**Cinema digitale e cyberarts:** Golem presenta il "Prix Arselectronica" di Linz, la più importante rassegna sulle arti elettroniche;

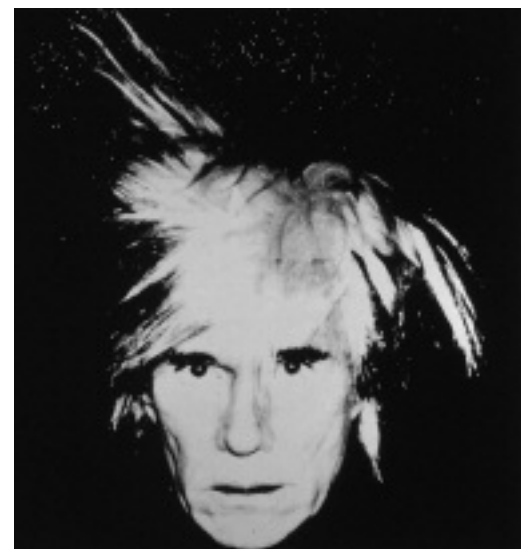
**Retrospective** dedicate ad Andy Warhol, che con la sua Factory sembra voler riproporre una Hollywood in miniatura, e a Bill Viola, il maggior videoartista di oggi;

**Concorso videoartisti emergenti:** premi in denaro, coproduzioni e installazioni presso gli spazi dell'Orsa per i vincitori.

Info: Orsa - Via Botero, 15

Tel. 011 7640150

[www.associazioneorsa.com](http://www.associazioneorsa.com) ■



# Le ricette di ottobre

**Funghi e castagne,  
e magari qualche  
lamella di tartufo.  
La vita può essere  
piacevole, no?**

a cura di **Piera Genta**

## "Reali" in insalata

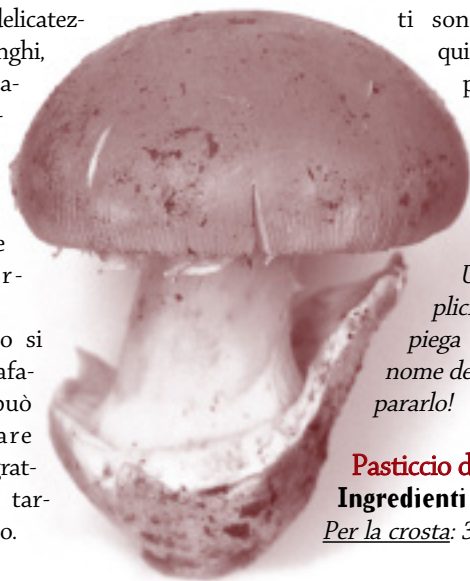
### Ingredienti

Ovoli reali, olio extravergine d'oliva, un tuorlo d'uovo sodo, succo di limone, un'acciuga, prezzemolo tritato.

Pulire bene gli ovoli eliminando la pellicina del gambo e affettarli finemente, e appena prima di servire condirli con una salsina preparata frullando bene gli altri ingredienti (aggiustare di sale se necessario, facendo attenzione a non esagerare col sale per via della presenza dell'acciuga).

Vista la delicatezza dei funghi, è consigliabile condirli direttamente in ciotoline monoporzionabili.

Se proprio si vuole strafare, si può completare con una grattatina di tartufo bianco.



## Maltagliati di farina di castagne con Toma Piemontese e porri

### Ingredienti

2 etti di farina di castagne, 2 etti di farina bianca, 4 uova, un etto e mezzo di Toma piemontese non troppo stagionata, mezz'etto di burro, un porro, olio d'oliva, sale.

Setacciare le farine, aggiungere un pizzico di sale, fare la fontana e impastare con le uova, ottenendo un impasto liscio ma non troppo morbido. Farlo riposare per una mezz'oretta in un telo umido o nella pellicola trasparente poi tirare la sfoglia tenendola leggermente più spessa rispetto alle normali tagliatelle. Lasciare asciugare un po' quindi ricavarne dei maltagliati.

Mentre si scaldano l'acqua per cuocere i maltagliati, far appassire il porro, tagliato a rondelle fini, in un po' di olio e burro. Quando i maltagliati sono cotti, scolarli

quindi farli saltare in padella assieme al formaggio tagliato a tocchetti e servire subito con un po' di pepe.

*Una ricetta semplicissima - Ci si impegna di più a leggere il nome del piatto che a prepararlo!*

## Pasticcio di pollo e funghi

### Ingredienti

Per la crosta: 3 etti di farina, un

pizzico di sale, un etto scarso di burro, acqua fredda.

Per il ripieno: un petto di pollo, una cipolla grande o due piccole, 3 etti di funghi (in mancanza d'altro vanno bene anche gli champignon; è meglio usare funghi "veri", ma non porcini perché sarebbero sprecati), uno spicchio d'aglio, prezzemolo, alloro, farina, olio, burro, sale e pepe, un bicchiere di brodo (anche di dado).

Un uovo per lucidare.

Preparare una pasta brisée passando al mixer la farina, il burro e il sale per ottenere del briciolame, al quale va aggiunta acqua fredda fino ad avere una pasta soda. Non bisogna impastare troppo, perché la pasta dovrà rimanere friabile, non compatta. Fare una palla, avvolgere nella pellicola trasparente e mettere in frigo per una mezz'ora.

Pulire i funghi e tagliarli a tocchetti, poi farli saltare brevemente (senza cuocerli del tutto) nel burro e olio insaporiti con un po' di prezzemolo e lo spicchio d'aglio intero. Aggiustare di sale, estrarre i funghi e buttarli via lo spicchio d'aglio.

Nel medesimo condimento far appassire la cipolla affettata, e mettere da parte anche quella.

Sempre nella stessa padella, ovviamente aggiungendo un altro po' di olio e burro e una foglia d'alloro, far saltare il pollo tagliato a dadini e leggermente infarinato, aggiustare di sale, aggiungervi la cipolla, i funghi e il bicchiere di brodo ben caldo. Abbassare la fiamma e cuocere ancora per qualche minuto, fino a quando il tutto sarà un intingolo bello denso (la farina che avvolge i tocchetti di pollo aiuta ad ispessire la salsa). Togliere dal fuoco.

A questo punto, stendere la pasta e

foderarci una tortiera col bordo a cerniera (o meglio ancora una teglietta che possa andare dal forno alla tavola) lasciando da parte abbastanza pasta per coprire ed eventualmente decorare. Riempire con il pollo e chiudere il tutto, usando i ritagli di pasta per decorare la superficie.

Spennellare con uovo battuto e cuocere in forno a 190° per 40 minuti circa o finché non sarà ben cotto e dorato.

Far riposare per una decina di minuti prima di servire.

*Una ricetta rubata alla cucina inglese, che notoriamente non gode di buona stampa, di solito a ragione, ma ha a volte delle buone idee, che con qualche modifica rispetto all'originale danno dei risultati niente male. Questo pasticcio è una versione un po' eretica e decisamente più saporita del classico chicken and mushroom pie, ed è perfetta per quelle giornate uggiose e piovosette che i primi freddi di ottobre ci riservano.*

## Coppette di castagne e panna

### Ingredienti

Mezzo chilo di castagne, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di miele, panna montata, cacao amaro o cannella in polvere.

Lessare le castagne per il tempo sufficiente a togliere la buccia, quindi terminare la cottura in poca acqua dolcificata con lo zucchero e il miele fino al completo assorbimento del liquido.

Disporre le castagne in coppette individuali e coprire con la panna, completando con una spolveratina di cacao amaro o di cannella in polvere.

Facile da non dirsi e di sicuro successo. ■

# Pm Piemonte mese

Cucina, Cultura, Artigianato  
del Piemonte

Mensile - Anno II - n° 8  
Ottobre 2006

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

**Direttore responsabile**  
Nico Ivaldi  
direttore@piemontemese.it

**Direzione editoriale**  
Lucilla Cremoni - Michelangelo Carta

**Grafica**  
LL'design, Torino

**Stampa**  
Edicta, Torino

**Pubblicità**  
011 4346027  
marketing@piemontemese.it

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

**Hanno collaborato a questo numero:**  
Bruno Boveri, Federica Cravero,  
Lucilla Cremoni, Mariangela Di Stefano,  
Fabrizia Galvagno, Piera Genta,  
Benedetta Lanza, Gian Carlo Roncaglia,  
Alda Rosati-Peys, Ilaria Testa, Claudio Tosatto,  
Maria Vaccari, Milena Vercellino

L'illustrazione in prima pagina  
è di Giulia Torelli

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

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

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

# Lavorare in proprio senza essere soli.

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



**Piemonte**

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

In Piemonte la Qualità la prendiamo alla lettera.



In Piemonte, vini, formaggi, carni, salumi, riso e cereali, frutta e verdura primeggiano per genuinità, qualità e sapore dando vita ad una delle cucine più famose e apprezzate nel mondo. Questo, grazie ad un territorio di straordinaria varietà geografica e a metodi produttivi che rispettano l'ambiente nel solco di antiche tradizioni rurali. Questo, grazie a circa 30.000 aziende che aderiscono ai metodi agroambientali del Piano di Sviluppo Rurale. Un collaudato Sistema Piemonte che garantisce e valorizza i suoi prodotti: Consorzi di Tutela, Associazioni, Cooperative, Organizzazioni Agricole, Aziende ed Enti Pubblici collaborano infatti verso un unico obiettivo, la Qualità.

